



Tradition seit dem 17. Jahrhundert



Gianni Castellano mit den prämierten Weinen der Expovina 2010.

- Agenda**
- Grundkurs Wein Sensorik, Fr, 15. Oktober 10, ab 19:00 im Duroc
 - Herbstmesse Emil Frey in Safenwil 22. - 24. Okt. 10
 - Tag der offenen Flaschen, Fr, 29. Oktober 10, ab 19:00 im Duroc
 - Wine & Dine mit Pratello Fr, 5. November 10, ab 19:00 im Restaurant La Perla in Aarburg

An den Landhäusern am ehemaligen Flusshafen von Aarburg wird seit dem 17. Jh. Wein und Warenhandel getrieben. Wo früher Schiffsleute die Güter auf dem Wasserweg transportierten, sorgt heute die Duroc Weinimport GmbH, auf dem Landweg, dass qualitativ hochwertige Produkte das schweizweite Klientel erreicht.

Besucher kommen oft mit der Frage, was sich wohl hinter den dicken Mauern der Landhäuser verbirgt. Was sie beim Öffnen der antiken Holztür zum Schatzkeller erbli-

cken, lässt sie für kurze Zeit verstummen und dann zeichnet sich ein breites Lächeln der Begeisterung auf ihr Gesicht. Der Raum ist mit Kerzenlicht durchflutet, in der Mitte ein grosser, massiver Holztisch, der genauso gut in einem Saal einer Ritterburg stehen könnte. Der Schatzkeller macht dem Namen alle Ehre, denn hier werden alle Jahrgänge der importierten Weine, wie ein Schatz aufbewahrt. In jeder Flasche steckt eine Geschichte – die eines Terroirs, eines Winzers oder einer Traube, welche die Duroc-Mitarbeiter gerne weitergeben. „Bei uns ist jeder willkommen, ob man eine Flasche als Geschenk oder 60 Flaschen für den privaten Keller kaufen will“ sagt uns der ambitionierte Gianni Castellano, der nun seit 2002 selbständiger Unternehmer in der Weinbranche ist und seit 2006 mit der heutigen Duroc Weinimport GmbH an der Landhausstrasse in Aarburg. Seine Leidenschaft zum Wein motiviert ihn, die Balance zwischen Tradition und Innovation erfolgreich zu halten. Mit seinen kreativen Ideen geht er mit der Zeit ohne Altbewährtes zu vernachlässigen.

Tag der offenen Flaschen

„Die Nähe zu den Kunden ist für uns von ausserordentlicher Bedeutung“, erklärt Gianni Castellano. Dazu dienen auch die zahlreichen Events, bei denen sich über die Jahre Freundschaften entwickeln haben. Der junge Unternehmer verrät: „Unsere Philosophie beruht darauf, unsere Kundschaft vor allem zu beraten und zu unterstützen, den Wein zu finden, der ihren Bedürfnissen entspricht, sei es zum Verschenken oder Selbsttrinken.“ Während den Anlässen bietet sich immer die Möglichkeit, die edlen Tropfen des Schatzkellers zu verkosten. Dabei jonglieren die Mitarbeiter nicht mit Ausdrücken aus dem Fachjargon sondern vermitteln Erlebnisse und Emotionen. Es geht in erster Linie nicht darum zu wissen, sondern zu sehen, zu riechen, zu erleben wie Wein ist. Zu

den traditionellen Anlässen gehören der „Tag der offenen Flaschen“ der dieses Jahr am 29. Oktober stattfindet. Dann werden Neuheiten präsentiert und über 40 Flaschen zur freien Verkostung geöffnet. Die Degustation wird dann von einem feinen Risotto abgerundet. Wir bieten auch Sensorik-Kurse an, die nur für unsere weibliche Kundschaft sind aber auch Wine & Dine Events wie zum Beispiel am 5. November im Ristorante La Perla.

Philosophie

„Unsere Philosophie ist einfach: Wir suchen und vermitteln Produkte, deren Preis/Leistungsverhältnis angemessen ist,“ sagt Castellano. „Wir setzen dabei vor allem auf kleine international eher unbekannt aber qualitativ gute Produzenten. Einen Sassicaia oder Ornellaia können Sie in jedem Warenhaus beziehen. Bei uns erhalten Sie zum Beispiel den Rebo von der Azienda Agricola Pratello die aus einer autochthonen Traube, die Rebo Benaco Bresciano, erzeugt wird und das nach Schweizer Biozertifizierung.“ Dank dieser Philosophie kann die Duroc Gastronomen und Unternehmen in der ganzen Schweiz beliefern, was gerade in dieser Jahreszeit immer mehr zunimmt. „Dank den Firmenanlässen am Jahresende und dem weihnachtlichen Geschenkversand, beginnt nun unsere strenge Zeit,“ verrät uns Castellano. „Mit Wein werden Emotionen vermittelt, das wissen unsere Kunden und deshalb nutzen sie unsere Spezialität, den Weihnachtsversand. Wir werden für nationale Unternehmen, mitte Dezember ca. 5000 Pakete versenden dürfen, diese wählen das Produkt aus unserem Sortiment und überlassen uns einfach ihre Adressliste“. Wir organisieren dann den Rest.

Der Besuch bei Duroc ist für jeden Genussmensch auf jeden Fall lohnend.

