



LA GAZZETTA DEL VINO

Editorial

Noch ein 20 Minuten, eine News oder noch so ein Blick am Abend? Nein!

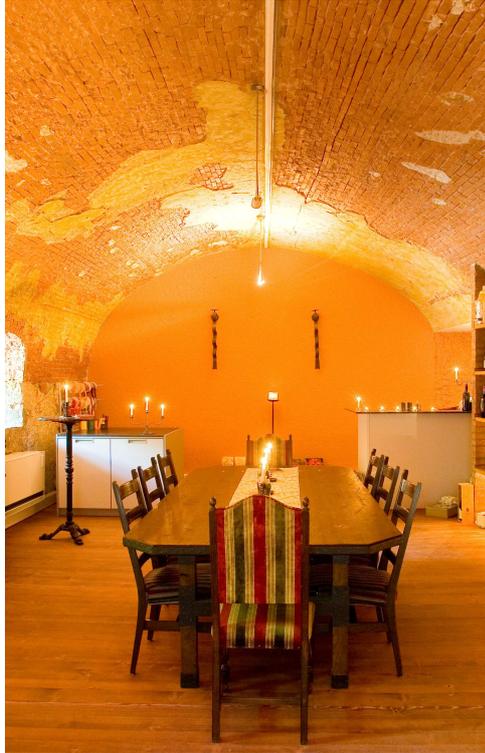


Es ist unsere neue Hauszeitung. Sie soll nicht nur informieren, was bei uns so läuft, sondern allen nahebringen, was Duroc schafft, wer Duroc ist und wer sie dazu macht! Dies waren meine Grundgedanken als ich die Idee einer Hauszeitung hatte. Eigentlich nichts neues für ein innovatives Unternehmen, jedoch für jedes Unternehmen eine grosse Herausforderung und das macht's eben spannend.

An der Landhausstrasse wird seit nun mehr als 60 Jahren nicht nur Wein gelagert sondern auch verkauft. Vor allem werden aber Passion und Genuss vermittelt. Seit 2006 darf ich dies persönlich, gekeltert mit Tradition und Innovation, unserer anspruchsvollen Kundenschaft einschenken. Meine Arbeit macht mir besonders Spass, nicht zuletzt wegen meinen engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die ich Ihnen in den nächsten Ausgaben "im Fokus" vorstellen werde. Dank ihrer Unterstützung kann ich meine Ideen verwirklichen und somit unserer Kundenschaft immer wieder Neues präsentieren: Ob als Produkt wie unser Newcomer vom Gardasee, als Anlass wie der Tag der offenen Flaschen oder wie hier in Form von „Gazzetta del Vino“.

Viel Spass beim Erweitern Ihrer Sinne!

Gianni Castellano



Unser Schatzkeller in der Duroc

Grosser Erfolg mit offenen Flaschen

Tradition wird bei Duroc gross geschrieben. Über Jahrzehnte lang feiern wir den Tag der offenen Flaschen mit unseren sympathischen Gästen.

Die gemütliche und lockere Atmosphäre und die Auswahl aus 40 offenen Weinen begeistern Mal für Mal unsere Besucher und machen diesen Anlass immer wieder zu einem Highlight in unserer Agenda.

Gelungene Anlässe wie der letzte Tag der offenen Flaschen im Oktober 2009 motivieren uns immer wieder Neues zu suchen, Ihnen zu präsentieren und Ihnen die Möglichkeit zu geben, diese Neuigkeiten zu verkosten. Für das Duroc-Team sind diese Tage eine willkommene Freude, wo man mit langjährigen Kunden auf deren Treue anstossen und sich austauschen kann. Unser breites Sortiment bietet für jeden Geschmack einen besonderen Tropfen. So können die Kunden beim Kauf sichergehen, dass der erworbene Wein ihren persön-

Was, wann, wo...

„Schnäpli“-Verkauf, 27. Februar 10

Blauer Salon bei Emil Frey AG, Safenwil, 19.-21. März 10

Tag der offenen Flaschen mit Risotto, 30. April 10

Grundkurs Wein-Sensorik: Von der Frau für die Frau, 7. Mai 10

Weinentdeckungsreise ins Tessin
Samstag, 29. Mai 10

Grundkurs Wein Sensorik, 2. Juni 10

Wine & Dine mit Bootsfahrt, 25. Juni 10

Duroc Cup

1000er Stägeli Lauf, 12. Juni 10

Weitere Infos auf www.duroc.ch.

Anmeldung unter +41 62 791 49 59
oder über info@duroc.ch.

lichen Wünschen entspricht. Deshalb ist diese Event-Reihe eine beliebte Gelegenheit den eigenen Weinkeller mit neuen und besonderen Trouvaillen zu füllen.

Wir öffnen auch wirklich alle Türen, denn der Wein-Parcour führt durch das Lager zum Eventkeller und schliesslich zum mit Kerzenlicht durchfluteten Schatzkeller. So bieten sich solche Anlässe perfekt an, um hinter die Kulissen einer Weinhandlung zu schauen und staunen.

Was wäre ein Tag der offenen Flaschen ohne Risotto? Unsere Tagesköche Hanspeter Aebischer und Peter Gehret bereiten mit viel Liebe und Leidenschaft den passenden Begleiter zu besonderen Weinen. Alle freuen sich über den gelungenen Anlass: die Gäste, weil sie einen neuen, guten Wein entdeckt haben, die Köche weil das Risotto allen gemundet hat, die Mitarbeiter, weil es wieder einmal richtig Spass gemacht hat. Vor allem freut sich der Chef, weil gute Bestellungen liegen geblieben sind...



Die Winzer kommen

Schon fast als traditionell gilt unser "Besuch der Winzer". Alle zwei Jahren öffnen wir nicht nur die Flaschen sondern auch unsere Tore hinter die Kulissen.

Was fasziniert uns eigentlich so an Wein? Da gibt es sicherlich sehr viele Antworten auf diese Frage. Bei kaum einem anderen Genussmittel gibt es eine solche variationsreiche Auswahl, die nicht nur von der regionalen Abstammung der Rebsorte und den jährlich wechselnden Witterungsbedingungen beeinflusst wird, sondern auch von der Erfahrung und dem Geschick der Weinbauer. Selbst durch die modernste Technik wird es keinem Winzer gelingen Jahr für Jahr den gleichen Wein keltern. Und gerade das macht dieses Getränk so interessant.

Zum „Besuch der Winzer“ organisieren wir ein Treffen zwischen Produzent und Klientel, wo sich der Beginn und das Ende des Weines treffen. Sie kön-



Nicht nur die Produzenten hatten beim letzten Besuch am 06. September 2008 Ihren Spass. V.l.n.r Contessa Lucrezia Carrega von Malabaila di Canale (Piemont), Ilaria Petitto von Donna Chiara (Kampanien), Gianni Castellano Inhaber Duroc, Armando Pipitone, Gera Ienna Donna di Coppe (Sizilien), Susanna Fantacci von Sovestro in Poggio (Toskana)

nen Ihre Fragen über ein Produkt stellen und Ihre Neugier stillen. Die Produzenten schätzen diesen Nachmittag genauso, da Sie sich so die Resonanz über ihre Produkte direkt bei Ihnen

abholen können. Da wir uns nicht auf den Rebbergen begeben können, machen wir die Reise in Gedanken durch die Erzählungen der Winzer. So oder so: Ein unvergessliches Erlebnis!

Im Fokus...

Ursula Viqueira

Vor einem Jahr hat die junge Spanierin mit ihrem Übertritt zur Duroc den Schritt in die Weinbranche gewagt. Dennoch



ist der Name Duroc ein Begriff, der sie schon ihr ganzes Leben begleitet. Im Gespräch mit der Gazzetta del Vino verrät sie wieso.

D: Wie kommst Du zur Duroc ?

UV: Meistens mit dem Bus? (lacht). Spass bei Seite... Ich bin an der Landhausstrasse in Aarburg aufgewachsen und die alten Landhäuser am Aareufer gehören zu meinen Kindheitserinnerungen. Hier zu arbeiten, ist eher dem Zufall zu verdanken und sicher auch einem Funken Glück.

D: Wieso Weinimport?

UV: Wein ist ein tolles Produkt, mit dem man ganz viele Emotionen verbinden kann. Die Vitikultur hat eine lange,

interessante Tradition, die trotz heutiger moderner Infrastruktur, den ursprünglichen Glanz nicht verloren hat. Das fasziniert mich.

Zugegeben, im Winter ist es im Lager ganz schön kalt. An heissen Tagen freut mich jedoch, im Schatzkeller eine kleine Abkühlung zu finden.

D: Welche Traubensorte wärst Du?

UV: Wahrscheinlich eine Monastrell.

D: Weshalb diese Traubensorte?

UV: Hauptsächlich weil sie vor allem in Spanien verbreitet ist. Ausserdem zeigt die Traube eine gute Mischung zwischen weichen und kräftigen Seiten.

D: Welchen Wein des Duroc-Schatzkellers magst Du am liebsten?

UV: Mmh, da gäbe es ein paar... Ich mag weiche und doch auch kraftvolle Weine. Il Nibbio Griggio DOC aus der Basilicata ist ein toller Wein - elegant und mit angenehmen Bittertönen, weich und würzig.

D: Auf welchen Anlass freust Du Dich am meisten?

UV: Auch dieses Jahr finden tolle Events statt. Doch am meisten freue

ich mich auf die Weinentdeckungsreise ins Tessin. Gespannt bin ich auf den Duroc Cup, der dieses Jahr zum ersten Mal stattfindet.



Landhaus am Aarequai



Spektakulärer Newcomer vom Gardasee

Padenghe sul Garda, ein kleiner Ort in der Lombardei, der Grosses leistet.

Auf einem anliegenden Hügel des Gardasees steht das traditionsreiche aber auch fortschrittliche Weingut Pratello. Seit 1860 werden hier über Generationen grosse Weine angebaut, die die Schönheit der Landschaft und der Menschen in sich zu tragen scheinen. Dies ist auch ein idealer Platz um Urlaub zu machen im hauseigenen Agriturismo. Doch die Leidenschaft des heutigen Besitzers Vincenzo Bertola gilt vor allem dem Weinbau. In seinen Kellern la-



gern Hunderte von Fässern unter strenger Einhaltung der Bio-Zertifizierung, die der Betrieb im

2004 erhalten hat. „Eine Entscheidung, die in unserer Lebensphilosophie verankert ist“, erklärt Bertola. Pratello produziert Weine von autochthonen Reben, wie die Benaco Bresciano und die Gropello - beides Trauben für Rotwein - sowie die wohl bekannteste Rebe aus der Lombardei, die Lugana für den Weisswein. Die Rotweine Discobolo DOC und der Lugana DOC schmecken unserer anspruchsvollen Kundschaft hervorragend.

Falls Sie einen schönen, entspannten Urlaub bei Vincenzo im Agriturismo am Gardasee planen, könnten Sie im Schatzkeller der Duroc eine Kostprobe nehmen und sich inspirieren lassen.



Weitere Informationen auf www.pratello.com.



Reben der Gropello-Traube

Weintipp aus dem Schatzkeller

Don Paolo Aglianico Pompeiano IGT

Die Aglianico-Traube wurde vor über 2500 Jahren von den Griechen in Campanien eingeführt und gilt heute als eine der besten und bedeutendsten Rebsorten Süditaliens. Mittlerweile hat sie auch außerhalb Italiens an Bekanntheit gewonnen. Erwähnenswert ist dabei, dass auch in Argentinien grosse Anpflanzungen stattgefunden haben.

Das im Süden von Neapel gelegene Pompeji war das führende Anbauzentrum der Aglianico-Traube des römischen Reiches. Die Weinbauer der Region belieferten nicht nur die Hauptstadt sondern auch die römischen Provinzen. Amphoren mit den Stempeln pompejischer Händler fanden die Archäologen in der Nähe von Bordeaux und Toulouse sowie in Spanien.

Der vulkanische Boden bietet der Aglianico Rebe die besten klimati-

schen Bedingungen: Den Tag durch speichert sie viel Wärme und in der Nacht kühlt sie rasch wieder ab, was zu dunklen rubinroten, körperreichen und gehaltvollen Weinen mit einem intensiven Tannin und einer kräftigen Säure führt. Die aus der Aglianico-Rebe erzeugten Weine benötigen aufgrund ihres hohen Tanningehalts im Allgemeinen einige Jahre der Reife, um ihre Qualität voll zu entfalten.

Der Aglianico Pompeiano Don Paolo IGT von der Azienda Agricola Sorrentino, ist so rubinrot im Glas, so ausgeglichen und harmonisch im Abgang. Er überrascht mit einer Frucht nach Amarena, die nach 12 Monaten in französischem Allier seinen wahren Charakter hervorhebt.

Von Gambero Rosso erhält er die Höchstnote in der Kategorie Preis/Qualitätsverhältnis.



Gastronomie

Hier stellen wir in jeder unserer zukünftigen Ausgaben einen Gastronomiebetrieb aus unserer Kundschaft vor.

In dieser Ausgabe hingegen, widmen wir diese Spalte einem besonderen Projekt, welches bei unseren Partnern schon lange im Köcher war jedoch erst jetzt auf den Punkt gegart wird: Der Gastroführer „MangiAare – Gastronomieerlebnis entlang der Aare“. Darin bietet sich für alle Gastronomen dieser Region eine kostenlose Werbeplattform, um die eigene Gaststätte vorzustellen.

Die Ausgabe 2010/11 wird bereits in wenigen Wochen auf dem Markt erscheinen und wird Sie, als Endverbraucher bei der Auswahl des idealen Lokals unterstützen sowie den Gastronomen zu mehr Bekanntheit verhelfen.

Mehr Informationen bald auf www.mangiaare.com oder in der nächsten Ausgabe La Gazzetta del Vino.



EHC Olten feiert mit Duroc

Der EHC Olten feiert in dieser Saison 09/10 sein 75. Jubiläum und Duroc ist mit von der Partie.

Weinverkauf bedeutet nicht nur über Traubensorten, Jahrgänge und Anbaugebiete Bescheid zu wissen. Es bedeutet auch Emotionen zu vermitteln. Vor allem Emotionen der Freude, Begeisterung und des Glücks. Vergleichbar ist die Tätigkeit mit dem Einsatz eines Spielers bei einem Eishockeyspiel. Ein Sieg über den Gegner würde weder den Torwart noch den Stürmer mit so viel Stolz erfüllen, wenn die Fans nicht vor Begeisterung tanzen.

Der EHC Olten begeistert diese Saison und der aktuelle 2. Zwischenrang ruft bei den Fans unglaubliche Emotionen hervor. Um eine derartige Emotionalität zu diesem besonderen Anlass des Jubiläums zu verstärken, haben

wir in gemeinsamer Arbeit mit den Verantwortlichen einen EHCO-Wein kreiert.

Die Gestaltung einer passenden Etikette, liess unserer Kreativität freien Lauf. So entstanden zwei Fanartikel, mit denen sich der EHCO-Anhänger identifizieren kann: der Rotwein Discobolo DOC und der Weisswein Luganà DOC à la EHCO! Der eine würzig mit einem Hauch von Feuer, der die Stürmer einheizen soll, der andere erfrischend, der die Abwehr einen kühlen Kopf bewahren lässt.

Diese beiden Weine mit besonderer Etikette, zu Ehren des 75. Jubiläums des Clubs, gibt es als Fanartikel für CHF 19.34 im Fan-Shop und im Sekretariat des EHCO zu kaufen.



Gropello DOC und Lugana DOC von Pratello

Wussten Sie...

... weshalb die Primitivo-Traube so heisst?

Der Name „Primitivo“ spielt auf die frühe Reife der Sorte an (lat.: „prae-mativus“). Diese Traubensorte wird als erste Traube bereits Anfang September geerntet. Die Rebsorte stammt vermutlich aus Kroatien, wo sie als „Crljenak-Traube“ angebaut wird und die Zinfandel-Rebe in Kalifornien soll eine nahe Verwandte der Primitivo-Traube sein. Primitivo wird hauptsächlich in Apulien angebaut und erlebt in den letzten Jahren wieder eine Renaissance. Die Weine haben meist einen sehr hohen Alkoholgehalt und eine gute kräftige Tanninstruktur. In ihrem Aroma sind rote Beeren, Waldfrüchte und Zimt riech- und schmeckbar.



Nachgefragt

Rolf Mosimann, Restaurantleiter der Emil Frey AG und langjähriger Kunde von Duroc, steht uns Rede und Antwort.



Duroc: Welchen Wein von Duroc würden Sie auf eine einsame Insel mitnehmen?

Rolf Mosimann: Zum Aperò sicher eine Flasche St. Saphorin Les Blassines AOC. Ab 12:00 Uhr eine Flasche Amarone della Valpolicella DOC Campagnola Classico.

D: Weshalb diesen Wein?

RM: Auf einer einsamen Insel braucht es einen guten Rotwein. Der Amarone der Duroc ist einer der besten.

D: Wann haben Sie das erste Mal Wein getrunken?

RM: Das kann ich nicht genau sagen, aber ich denke so mit 18 Jahren sicher.

19.03. – 21.03.10
 Freitag 12.00 – 19.00 Uhr
 Samstag 08.00 – 17.00 Uhr
 Sonntag 10.00 – 17.00 Uhr

BLAUER SALON

Auto, Spiel und Spass für die ganze Familie.

Viele Auto-Neuheiten!
 Top Leasing- und Prämien-Angebote!
 Attraktionen!

Emil Frey AG, Autocenter Safenwil
 Industrie Nord, 5745 Safenwil, 062 788 88 88, www.emil-frey.ch/safenwil

D: Wo trinken Sie Ihren Wein am liebsten?

RM: Bei einem guten Essen. Sicher auch zu Hause. Am liebsten in den Ferien im Tessin, da kann es natürlich auch ein guter Tessiner, z.B. ein Castanar DOC, aber auch ein Italiener sein, z.B. ein Barbera, Brunello oder Vino Nobile di Montepulciano.

D: Welche Traubensorte wären Sie?

RM: Das ist verschieden. Kommt auf die Stimmung an. Kann ein Merlot sein, aber auch ein Cabernet oder sogar ein Shyraz.

D: Wieso Duroc?

RM: Gute Qualität, Preise sind i.O., hervorragendes Personal, Kunde von Emil Frey AG.

D: Herzlichen Dank, Rolf.

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag 9 - 12 / 14 - 18 Uhr
Samstag 10 - 16 Uhr



Duroc Weinimport GmbH
Landhausstrasse 15
4663 Aarburg

Tel. +41 62 791 49 59
info@duroc.ch