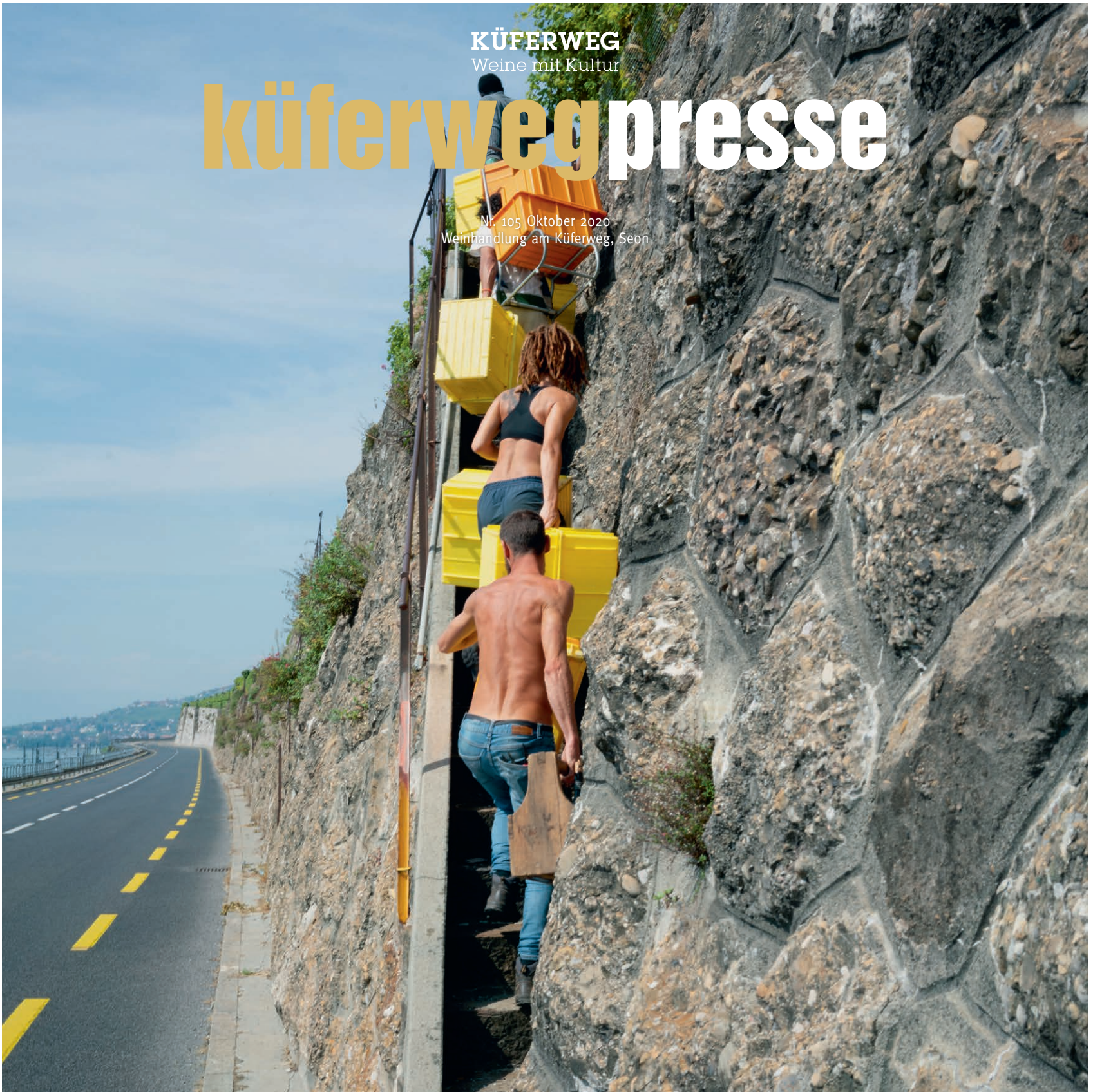


KÜFERWEG
Weine mit Kultur

küferweg presse

Nr. 105 Oktober 2020
Weinhandlung am Küferweg, Seon



Himmelwärts:

GILLES WANNAZ KELTSERT IN LAVAUX
WEINE VON SONDERBARER ABGEKLÄRTHEIT. 4

Flaschengeist: Trinken mit Schertenlaib + Jegerlehner. 3

Valtellina: Das vergessene Tal. 6

Projektionsmaschinen: Max Rüdinger bei Peter Fischer. 10

Wir bleiben dran

Herzlichen Dank für die vielen schönen Rückmeldungen zum letzten Editorial. Das hat mich sehr gefreut. Dieser Zuspruch bestätigt, dass wir nach wie vor Menschen erreichen, die kritisch sind und sich kümmern.

In der Beilage erhalten Sie wie gewohnt die Einladung zur Herbstdegustation. Wir haben uns entschieden, diese trotz Corona durchzuführen.

Denn wir finden es wichtig, dass Veranstaltungen wie die Herbstdegustation weiterhin stattfinden. Zwar wissen wir noch nicht, welche unserer Produzenten dann zu uns reisen dürfen. Wir haben jedoch bei diesen nachgefragt und wurden mit positiven Rückmeldungen geradezu überschwemmt. Wir hoffen, dass auch Sie uns zahlreich besuchen werden. Da vieles noch unklar ist, werden wir das detaillierte Programm

wohl erst eine oder zwei Wochen vor dem 21. November per Mail versenden können.

Sollten Sie aus terminlichen oder gesundheitlichen Gründen nicht teilnehmen können, haben wir für Sie ein paar Degustationspakete zusammengestellt, damit Sie den einen oder anderen neuen Wein dennoch probieren können. Details dazu finden Sie in beigelegtem Angebot.

In dieser Presse holen wir auch zwei Versäumnisse nach: Wir bringen Ihnen zwei Weinproduzenten näher, mit denen wir zwar schon länger zusammenarbeiten, die wir aber nie wirklich vorgestellt haben. Da sind zum einen Stefan Keller und die Gebrüder Triacca mit ihren Weinen aus der Valtellina, und zum andern ist da Gilles Wannaz, der Weinpoet vom Genfersee, dessen Weine ich – aus persönlichem Eigennutz – schon länger ins Sortiment genommen habe.

Kulturelles gibt es von Schertenlaib + Jegerlehner mit einem gelungenen Flaschengeist und von Max Rüdinger, der Peter Fischer und seine Projektionsmaschinen auf seine ganz eigene Art portraitiert.

Viel Spass bei der Lektüre
Markus Schamberger

Küferwegpresse Nr. 105 Oktober 2020
Redaktion: Markus Schamberger, Stefan Keller; Text: Stefan Keller
Korrektur/Lektorat: Fabiana Baettig; Gestaltung: Ruedi Rey, supersonix, Luzern
Titelbild: Colin Barth, Bilder: Colin Barth, Noah Ayer, Reto Camenisch und von anderen zur Verfügung gestellte Bilder
Druck: Engelberger, Stans; gedruckt auf FSC-Papier (FSC Co09751)

Veranstaltungen



Degustieren – aber wie?

Donnerstag, 5. November 2020, Weinhandlung am Küferweg, Seon, 18 Uhr bis 22 Uhr

Verbringen Sie einen Abend mit Sommelière Christine Spiri, und schnuppern Sie gemeinsam mit anderen Kursteilnehmern an den vielen Facetten des Degustierens. Sie werden feststellen – auch Sie tun dies mit grossem Vergnügen.

Anmeldung: weinhandlung@kueferweg.ch oder 043 322 60 00; Kosten: Fr. 60.– (inkl. Kursunterlagen)

Barcelona, wir kommen!

Samstag, 7. November 2020, Cookuk, Aarau, 19 Uhr bis 22 Uhr

Restaurantbetrieb im Cookuk: Rafael Bölsterli und Andreas Ehrensperger öffnen ihre Kochschule Cookuk für alle, die gerne kulinarisch nach Barcelona reisen möchten. Tapas von A bis Z in Schälchen direkt an den Tisch serviert. Küferweg-Sommelière Christine Spiri serviert dazu die passenden Weine.



Herbstdegustation in Seon

Samstag, 21. November 2020, Weinhandlung am Küferweg, Seon, 11 Uhr bis 18 Uhr

Das gesamte Sortiment – über 200 Weine und Spirituosen – steht für Sie zur Degustation bereit. Die anwesenden Produzentinnen und Produzenten und das Küferweg-Team beraten Sie gerne. Geführte Degustation und Tischgespräche. Details zu den Veranstaltungen werden auf www.kueferweg.ch fortlaufend aktualisiert.



Konservi – das Kulturlokal

Hinweise auf das Konservi-Programm finden Sie auf der Rückseite der Küferwegpresse und auf der Webseite www.konservi.ch.

Der Wein, ein junger.

Text: Schertenlaib + Jegerlehner / Bild: Reto Camenisch

Ermattet von einer langen Probe. Es ist spät, Schertenlaib und Jegerlehner spielen das letzte Lied, ein schönes Lied, zum Schluss. Draussen schleicht sich der Mond über die Kartonfabrik, im Übungsraum steht die Welt für einen kurzen Augenblick still. Wie soll es werden? Wie soll es sein? Wie geht es weiter?

Jegerlehner entlockt seiner Handorgel einen letzten Ton. Schertenlaib liest laut für sich, er hat ein neues Gedicht geschrieben. Jegerlehner runzelt die Stirn: Schon wieder über die Liebe, denkt er, legt sein Instrument weg und bläst die Trompete aus. Ein Moment der Selbstverlorenheit. Beide hängen ihren Gedanken nach, beide wissen voneinander.

«Der Wein», ruft Schertenlaib. «Der Wein?» «Der Wein.» «Ein Gedicht?» «Nein! Wein! Man wird sehen, ob es ein Gedicht sein wird. Sehen, riechen und schmecken. Die heilige Dreifaltigkeit eines guten Weins. Halleluja. Aber Weingedichte sind ja deine Angelegenheit, lieber Jegerlehner. Ich denke, das ist ein guter Moment, einen auszugeben.» Jegerlehner lässt sich zwar gerne bitten, aber nicht beim Wein. «Wein, Wein, fein», beginnt er.

«Der Wein gehört gesehen, der Wein gehört gerochen, der Wein gehört geschmeckt, der Wein gehört getrunken. Der Wein gehört meinem Körper nun, nicht nur, er beflügelt auch meinen Geist, bisweilen gar befreit er mich von Fesseln, ja bringt ein wenig Glück. Drum lass uns saufen heut auf unser Wohl. Prost!»

Eben, meint Schertenlaib und holt zwei Flaschen Rotwein. Den einen aus dem Kühlschrank (Schertenlaib chambriert gerne), den anderen hat er am Morgen, nachdem er sich Gedanken über eine eventuelle Zukunft gemacht hat, geöffnet. Jegerlehner hat gern, wenn der Wein schon atmen und sich entfalten konnte, und Schertenlaib denkt, er atmet auch gern, und entfalten wär auch mal schön.

Die beiden machen es sich bequem, die Standtrommel dient als mobiler Tisch, und die Tuba wird schon bald und wie immer bei ungeplanten Degustationen als Abfallbehälter verwendet werden. Aber dazu später. Vielleicht.

Es wird eingeschenkt.

«Prost! Ist ein junger. Zu jung fürs Barrique», meint Jegerlehner und freut sich. Sie trinken. «Als ob man durch die Reben streift.» Schertenlaib nickt. Er mag Wein.

«Er hat etwas Frisches in der Nase», meint Jegerlehner. «Ja, ein Sommerabend in den Reben.» Er schwadroniert weiter über die exponierte Hanglage Valencias im Speziellen und über die Wichtigkeit des Terroirs im Allgemeinen.

Schertenlaib nickt. Ja, er findet den Neleman gut. Er schweigt sich aus. Schweigen kann er. Schweigen hat er gelernt.

Jegerlehner reisst ihn aus seinen Gedanken: «Er zeigt schöne Reflexe aus Purpur, schau doch nur», und schwenkt das Glas nach dem spanischen Olé-Prinzip, mit dem Glas einer liegenden Acht folgend. «Kein Stich, schöne Blume», meint er, und Schertenlaib denkt an die Reflexe von von Ballmoos (YB), der hatte kürzlich auch keinen Stich.

«Im Gaumen Beere, klar, aber das haben alle. Ist ja schliesslich Wein, nicht wahr.» Jegerlehner überlegt, nimmt einen nächsten Schluck, schaut an die Decke: «Wiesenknöterich, Seidelbast», und Schertenlaib, obwohl ein alter Hobby-Ornithologe, kann sich keinen Reim auf die beiden Vogelarten machen. Seidelbast? Er wird nachschlagen müssen.

«Dazu eine Ratatouille, das passt.» Ein Wurf. Einfach so dahergesagt. Schertenlaib lehnt sich zurück. Jegerlehner nickt. Jeder nächste Schluck wird ihnen das Weltgeschehen schönen.

«Die Schönheit des Lebens ist doch, an einem Ort zu sein. Und zu bleiben. Zusammen. Zu bleiben. Und den Wein zu trinken.»

Wo er recht hat, hat er recht; Schertenlaib nickt zufrieden. Und nickt ein. Jegerlehner widmet sich dem Abgang.

Schertenlaib + Jegerlehner
«Im Gaumen Beere, klar, aber das haben alle.
Ist ja schliesslich Wein, nicht wahr.»



Der Kosmos des Gilles Wannaz

«Vignoble en naturel» steht an seiner Hauswand geschrieben, und das ist keine leere Behauptung, die grüne Oase von La Tour de Chenaux hoch über dem Genfersee ist aus weiter Distanz sichtbar. Mittlerweile hat Gilles Wannaz Mitstreiter gefunden, sechs an der Zahl, sie treten als Gruppe «LavauxVinBio» an die Öffentlichkeit, unter anderem mit einem ausführlichen Dokumentarfilm.

Text: Stefan Keller / Bild: Colin Barth

Premiere feierte «7 vigneron» von Johann Pélichet und Adrien Pisler im Kino Rex in Vevey. Während der Fête des Vignerons servierte die Gruppe während Wochen im Kino-Bistro köstliche Kleinigkeiten, schenkte dazu Eppesses, Saint-Saphorin und Dézaley aus und liess den Dokumentarfilm über die Leinwand laufen. Das gefiel nicht allen Winzerkollegen: «Ihr streut Zweifel, ihr sorgt für Turbulenzen, das macht man nicht», echauffierte sich etwa Jean-Daniel Porta aus dem benachbarten Villette. Immer noch scheiden sich die Geister am Thema «Bio» in der Wein-Waadt, dieser Hochburg von Tradition und Beharrlichkeit. Erstmals in der Geschichte der Fête des Vignerons war unter den sechs Gekrönten auch eine Frau,

und erstmals wurde ein Biowinzer mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Während Corinne Buttet mediale Aufmerksamkeit erfuhr, blieb Gérald Vallélians besonderes Verdienst unerwähnt. Blaise Duboux, einer der Sieben und Vorstandsmitglied der «Confrérie des Vignerons», sagt heute klipp und klar: «Ich werde mich dafür einsetzen, dass es künftig nicht mehr möglich sein wird, Winzer auszuzeichnen, die mit Herbiziden arbeiten. Das geht einfach nicht mehr.» Und doch: Es bewegt sich einiges in der Waadt. In keinem anderen Kanton werden heute mehr Weinberge biologisch bewirtschaftet als hier, allein zwischen 2018 und 2019 betrug der Zu-

wachs ein Drittel und liegt nun bei fast 400 Hektaren.

Reisen an Ort

Mit heiterer Gelassenheit schaut Gilles Wannaz diesem Treiben von seinem Turm aus zu: Linkerhand die Steillagen des Dézaley, vis-à-vis die Berge Savoyens, und im unteren Teil des Tableaus zieht ein Dampfschiff eine gerade Linie ins Wasser des Lac Léman und deutet an, dass die Zeit doch verrinnt. «Ich sah diesen Ort immer als Insel, und es ist diese Vorstellung, die mich gepackt hat, damals wie heute. Von hier aus gehe ich auf meine Reisen an Ort.» Wannaz spricht leise und bedächtig und demonstriert dabei, wie Heinrich von Kleists «allmähliche Verfertigung der Gedanken beim Reden» vor sich geht. Rund die Hälfte seiner 4,5 Hektaren umfassenden Produktionsfläche liegt ihm zu Füssen, sie sind Teil des La Tour de Chenaux, dessen Grundmauern im 13. Jahrhundert erstellt wurden.



DEZALEY GRAND CRU 2018

Dézaley Grand Cru AOC; Domaine Wannaz, Chenaux; Rebsorte: Chasselas 75 cl – Fr. 26.–

POIVRE NOIR 2016

Vin de Pays; Domaine Wannaz, Chenaux; Rebsorte: Pinot noir 75 cl – Fr. 29.–

ROUGE DE TERRE 2017

Vin de Pays; Domaine Wannaz, Chenaux; Rebsorte: Pinot noir 75 cl – Fr. 29.–

Wie der benachbarte Tour de Marsens, Wahrzeichen des Dézaley, hatte er die Funktion eines Wehrturms. Wannaz' Grossvater kam 1962 in den Besitz des Anwesens, der geplante Autobahnbau entlang des Genfersees zwang ihn zur Aufgabe seines Betriebs in Lutry. Später kamen Lagen in Eppesses, Saint-Saphorin, Dézaley und Lutry hinzu.

Pionier im Revier

Den Rebbau lernte Gilles Wannaz vom Vater, die Önologie in Changins. Dennoch sagt er: «Ich fühle mich als Autodidakt, arbeite intuitiv.» Beides kam ihm bei der langsamen Annäherung an den biologischen Rebbau zugute, er war damit ein Pionier im Revier und wurde argwöhnisch beobachtet. Der ist doch bloss zu faul, um zwischen den Rebzeilen das Grün wegzuspritzen, wird sich manch einer seiner Nachbarn gedacht haben, und die Schadenfreude wird nicht weit gewesen sein, wenn ihm immer auch wieder der Mehltau einen Teil der Ernte aus 25 Sorten zerstörte. So sehr Gilles Wannaz Winzer und Önologe ist, so sehr ist er auch Koch. La Tour de Chenaux verfügt über eine über- und durchdachte Küche mit spektakulärem Blick über

die terrassierten Rebberge von Lavaux. Mittags kocht Wannaz regelmässig für seine Truppe, Abends bereitet er hin und wieder fulminante Menüs für bis zu 80 Gäste zu, sie finden im zauberhaften Garten oder im lässigen Festraum spielend Platz. Oder er steht als Gastkoch im Einsatz, etwa für Stephan Eicher. Und seit Kurzem können im La Tour de Chenaux auch zwei Ferienwohnungen bewohnt werden, an denen der Hausherr massgeblich mitgebaut hat. Zweifellos: Gilles Wannaz ist vielfältig talentiert.

Entspannung pur

In Gilles Wannaz' Gewächsen ist eine sonderbare Abgeklärtheit spürbar, die sich auf die Empfänger übertragen kann. «Dieser Wein enthält Liebe und Sulfite», steht auf den Rücketiketten geschrieben, ergänzt mit einem kleinen Poem aus seiner Feder: «Flüssige Ode, einer glücklichen Rebe, Aromen ausbreitend, aus naturnah bewirtschafteten Weinbergen von Lavaux. Wenn in Übereinstimmung mit unserer Leidenschaft das Glück zu atmen beginnt, so kann es sein, dass Sie mehr davon haben möchten.»



Gilles Wannaz
«Ich sah diesen Ort immer als Insel, und es ist diese Vorstellung, die mich gepackt hat, damals wie heute. Von hier aus gehe ich auf meine Reisen an Ort.»



Das vergessene Tal

Text: Stefan Keller / Bild: Colin Barth

Am Fusse der rätschen Alpen reifen auf Steilterrassen seit Jahrhunderten charaktervolle Weine, Nebbiolo allem voran, doch auch Syrah und Sauvignon blanc. Wie sie in die Valtellina kamen, erzählt die Geschichte der Fratelli Triacca und von Stefan Keller.

«Schau, Wolfgang, schau, all diese Farben, all die Rebberge, mach doch ein Foto. Ich dagegen habe mir einen guten Liter Gebirgslandschaft, von der Sonnenseite, in grossen Schlucken einverleibt. Es war der Versuch, mein Reisebild wenigstens im Bauch heimzutragen», schrieb Pedro Lenz nach einem Besuch im Veltlin oder in der Valtellina, wie man in Italien sagt. Möglicherweise hatte er den Schriftstellerkollegen Wolfgang Hildesheimer in Poschiavo besucht, der sich 1957 dort niedergelassen hatte und in den folgenden Jahren Werke wie «Masante» und «Tynset» und eine grandiose Mozart-Biographie schrieb. Wer an einem klaren Herbsttag vom Engadin über den 2235 Meter hohen Berninapass fährt, taucht in eine eigene Welt ein. Auf einer Distanz von 35 Kilometern wechselt die Landschaft schneller, als man schauen kann. Noch ist der 4000er Piz Bernina im Blickfeld, da fährt man wenig später an den Alpweiden von La Rösa vorbei, wo ein anderer Schriftsteller immer wieder zurückkehrte: Urs Widmer. In seiner Autobiografie «Reise an den Rand des Universums» erzählt er davon. Die Strasse windet sich weiter in die Tiefe, Nadelwälder durchquerend, vorbei an kleinen Siedlungen bis – auf 1000 Meter – sich das Tal weit und sich wie hingewürfelt der Hauptstadt Poschiavo ausbreitet.

Das städtisch wirkende Dorf lohnt einen Zwischenhalt. Die Kulissen der herrschaftlichen Häuser mit ihren Gärten, den alpinen Palazzi, versetzen einen nach Italien oder – wenn man entlang der Häuserreihe im sogenannten Spaniolenviertel entlang spaziert – gar nach Spanien. Der Strassenzug mit den markanten Villen entstand in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Im Ausland zu Vermögen gekommene Puschlaver errichteten sich in ihrer Heimat diese repräsentativen Häuser. An die Vergänglichkeit aller Pracht erinnert die Inschrift «memento mori», sie steht über den akkurat platzierten Totenschädeln und Gebeinen in der Loggia des Oratoriums Sant'Anna.

Eine lange Geschichte schreibt sich fort

Der Weg nach Süden führt weiter zum Lago di Poschiavo, er entstand durch einen prähistorischen Bergsturz. Am oberen Ende liegt das Hotel Le Prese, das die Baslerin Irma Sarasin vor dem Verfall gerettet hat. Im Sommer 1857 eröffnet, war es damals das einzige grosse Hotel im Tal, berühmt für seine geheizten Schwefelwasserbäder. Auf der Terrasse des 4-Sterne-Hotels empfängt uns Giovanni Triacca, er leitet in vierter Generation das Weinhaus Fratelli Triacca. Der



Luca Triacca und Stefan Keller
Mit den Lagenweinen Canale, Santa Perpetua und Sertola Neues auf Altem geschaffen.

Gründer Domenico handelte wie andere Puschlaver auch mit Veltliner-Wein, den er mit Ross und Wagen und während des Winters auch mit Schlitten über den Pass ins Engadin führte. 1897 erwarb er die ersten 2000 Quadratmeter Rebberge in der Nachbarschaft und wurde dadurch auch zum Weinproduzenten. Heute bewirtschaftet die Firma 40 eigene Hektaren und zählt so zu den Grossen in der Valtellina. Zwei Meilensteine in der Unternehmensgeschichte setzten die Triaccas 1969. In Bianzone erwarb man einerseits das prächtige ehemalige Dominikanerkloster La Gatta mit 13 Hektaren Rebberge und zugleich in der Toskana das Weingut La Madonnina im Chianti Classico. Später kamen dann auch noch Betriebe in Montepulciano und in der Maremma hinzu.

Den Lago di Poschiavo auf knapp 1000 Metern über Meer kann man nicht wirklich als Badesee bezeichnen, dem Seesaibling aber behagt das kalte Wasser. Hotelier Walter Nadaia kommt an den Tisch und berichtet uns vom Fang, der eben angeliefert wurde – wer

kann da widerstehen. Dazu lassen wir eine Flasche Canale 2018 entkorken, einen Sauvignon blanc, der in den Rebbergen oberhalb Tiranos reifte. Dass es diesen Wein gibt, verdanken wir auch dem Tessiner Winzer Werner Stucky. 1992 besuchte er auf Stefan Kellers Drängen die Valtellina. Damals wurden im ganzen Tal ausschliesslich rote Sorten kultiviert, wohl gab es auch Weissweine im Angebot, Federweisser aus Nebbiolo und andere lokale Varietäten, ihnen allen fehlte es jedoch an Charakter. Stefan Keller betrieb damals das kleine Hotel Chesa Pool im Fextal bei Sils-Maria, und gerne hätte er seinen Gästen auch einen erfreulichen Weisswein aus der Nachbarschaft serviert. Dank Südtiroler Spezialisten kam er der Sache näher. Sie pflanzten in einer alten Anlage erfolgreich Holz von Sauvignon-Trieben auf Nebbiolo-Stöcke, und schon im folgenden Jahr konnten die ersten Trauben geerntet werden – ein Prozedere, das übrigens auch mit dem Syrah zur Anwendung kam. Das war 1996 und illegal, weil im Gesetz weder der Anbau weisser



Rebbau in Steillagen
Die Lagen beim Städtchen Tirano sind die östlichsten und höchstgelegenen in der Valtellina. Hauptsächlich wird Nebbiolo kultiviert.



Sorten noch von Syrah vorgesehen war; dies hat sich allerdings zwischenzeitlich geändert. Mit Jahrgang 2001 gelang ein Coup: In einer Vergleichsverkostung mit 75 Sauvignons aus aller Welt setzte Peter Moser, Chefredakteur der Fachmagazins «Falstaff», den Valtellina mit 94/100 Punkten auf den ersten Platz, und dies notabene vor Gewächsen wie Château Smith Haut Lafitte, Silex von Didier Dagneau, Zieregg von Tement und dem Sancerre von Comte Lafond.

Zeit bewirkt Wunder

Nach dem Mittagessen geht die Fahrt weiter Richtung Tirano. Wir besuchen in Villa di Tirano Mario Tognini, Triaccas Kellermeister vor Ort. Er ist eben daran, die letzten Vorbereitungen für die bevorstehende Ernte zu treffen: Fässer, Tanks und Schläuche werden gereinigt, Lesekisten bereitgestellt, Scheren geschliffen. Dennoch findet er Zeit, mit uns die Fässchen mit den 2019ern und 2018ern zu verkosten: Sauvignon, Syrah, Nebbiolo. Wie unterschiedlich doch die Weine eines jeden Barriques schmecken und in der Mischung der Abfüllung dann doch zur Harmonie finden. Für die bevorstehende Ernte ist er zuversichtlich. Man wurde bisher vor Frost, Hagel, Pilzbefall und Kirschessigfliege verschont, und doch, ein paar sonnige Herbstwochen



CANALE 2018
Alpi Retice Sauvignon IGT; Fratelli Triacca, Villa di Tirano; Rebsorte: Sauvignon
75 cl – Fr. 22.–

SANTA PERPETUA 2017
Alpi Retice Syrah IGT; Fratelli Triacca, Villa di Tirano; Rebsorte: Syrah
75 cl – Fr. 24.–

SERTOLA 2015
Valtellina DOCG; Fratelli Triacca, Villa di Tirano; Rebsorte: Nebbiolo
75 cl – Fr. 23.50

wünscht er sich noch, und wir uns auch. Die Kelterung der Lagenweine Canale, Sertola und Santa Perpetua, die ab diesem Jahrgang nun auch das Biozertifikat auf der Flasche tragen können, ist für ihn eine herausfordernde Abwechslung zur Produktion der traditionellen Triacca-Linie. Die Bewirtschaftung der Rebberge mittels biodynamischer Methoden, die lange Maischung in offenen Gärständen, das manuelle Stösseln, dies und anderes mehr tragen zum ganz eigenständigen Stil der drei Weine bei. Dazu zählt etwa, dass der Nebbiolo seine Zeit braucht, bis er sich offenbart. Wein- und Jazzkritiker Peter Rüedi schrieb zum Valtellina aus Tirano: «Das Ideal ist ein Nebbiolo, der sich nicht an den grossen Baroli, sondern eher an den Pinots des Burgunds orientiert. Er öffnet sich langsam, dann aber ist das Vergnügen proportional zur Mühe, die seine Entdeckung kostet.» Und präzisiert dies werden wir wenige Stunden später erleben, bei Anna Bertola in ihrer Trattoria Altavilla in Bianzone. In Annas kühlem Keller lagert einiges an Schätzen, wie man sie in der Valtellina finden kann. So holt sie bei unserem Besuch einen 2012er Sertola ans Licht, entkorkt ihn mit den routinierten Handgriffen einer geschulten Sommelière, aviniert die voluminösen, dünnwandigen Kelche und verteilt den hellfarbenen Nebbiolo zu gleichen Teilen zur Probe, nicht ohne zuvor den Korken ganz beiläufig einer Riechprobe unterzogen zu haben. Es wird eine wohlthuende Begegnung mit einem Jahrgang, der nun wieder lebendig wird, samt und harmonisch. Dass er zu den Pizzoccheri, den hiesigen Buchweizenteigwaren mit Gemüse und viel Käse und Butter, exzellent mundet, dies ist zwar kein Geheimnis, aber doch immer wieder eine Gaumenfreude der besonderen Art, vor allem wenn sie von einer Meisterin wie Anna Bertola serviert wird.

Ribera del Duero ganz gross

Mit Jahrgang 2014 hat Telmo Rodríguez die beiden Ribera-del-Duero-Weine M2 und Matallana zusammengeführt. Die Trauben stammen aus den eigenen 22 Hektaren, wo in den letzten zwanzig Jahren der traditionelle Einzelstockanbau im gemischten Satz revitalisiert wurde.

Text: Stefan Keller / Bild: Reto Camenisch

Tempranillo, Navarro, Albillo mayor, Valenciano, eine Selektion der besten Trauben aus 11 verschiedenen Parzellen in fünf verschiedenen Dörfern, dies bildet die Basis für den Matallana 2014 der Compañía de Vinos Telmo Rodríguez. Diese Abfüllung, nicht mehr als 15 000 Flaschen aus 22 Hektaren, hat die Weinkritiker auf Anhieb begeistert: Parker vergab 96/100 Punkte, James Suckling 95/100. «Wir glauben, dass wir durch das Assemblieren verschiedener Lagen und Sorten einen einmaligen Ribera del Duero erhalten», sagt Pablo Eguzkiza. «Zudem haben wir die Kulturform der Buschweinreben wieder eingeführt, dies in hoher Stockdichte, und wir pflanzten alte, vielerorts in Vergessenheit geratene Sorten auf. Dadurch erreichen wir einen gemischten Satz.» Von Beginn weg wurden die Weingärten der Compañía biologisch bewirtschaftet, die offizielle Zertifizierung ist in Griffweite. Die für die Abfüllung Matallana von Hand selektionierten Trauben vergären mit safteigenen Hefen während zweier Wochen in

MATALLANA 2014/2015
Ribera del Duero DO; Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Lanciego; Rebsorten: Tempranillo, Navarro, Albillo mayor, Valenciano 75 cl – Fr. 46.–

GAZUR 2018
Ribera del Duero DO; Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Lanciego; Rebsorten: Tempranillo, Navarro, Albillo mayor, Valenciano 75 cl – Fr. 14.70



offenen 3000-Liter-Holzgärständen. Es folgt ein 14-monatiger Ausbau in französischen Barriques und Tonnaux mit einem geringen Neuholzanteil.

Prägendes von oben und unten

Die geschmackliche Vielfalt ist einerseits das Resultat der verschiedenen Sorten und Klone, doch ebenso der unterschiedlichen Bodenbeschaffenheit in den Parzellen mit lautmalerschen Namen wie El Bosque, La Guiruela, Cascajoroa, Carrahoyales, Los Grijos, La Requina, Herrera, Los Mochos, La Cal, Hoyo Lucas, La Pardilla. Hier findet man Ton, Feldspat, Kalk, Mergel und Sandstein. Die fünf Dörfer liegen wenige Kilome-

ter auseinander. Sotillo de la Ribera, eines davon, liegt am südlichen Ende des Esgueva-Tals auf rund 850 Höhenmetern. Das Klima im Winter ist rau, in dieser Jahreszeit fällt auch der meiste Regen, die Sommer sind warm, aber nicht heiss. Viele Einflüsse prägen den Matallana, das macht den Wein facettenreich und einmalig. Aus denselben Anlagen, allerdings den jüngsten, führen wir weiterhin den Gazur im Sortiment. Er wird im Stahltank ausgebaut, sodass Fruchtigkeit und Trinkfreude im Vordergrund stehen.

Pablo Eguzkiza

«Wir glauben, dass wir durch das Assemblieren von Lagen und Sorten einen einmaligen Ribera del Duero erhalten.»

Probierpaket «Herbstgenüsse»

Dreierlei bietet das aktuelle Probierpaket: 2x Burgund und 1x Valencia. Gemeinsam ist den drei Weinen, dass sie 2020 erstmals im Küferweg-Sortiment aufgetaucht sind. Die Domaine Sylvain Loichet bereichert das Paket mit einem Bourgogne Chardonnay und einem Bourgogne Pinot noir, Neleman mit einer Cuvée aus Tempranillo und Monastrell.



PROBIERPAKET «HERBSTGENÜSSE»

Wir offerieren Ihnen je eine Flasche Tempranillo Monastrell 2019 (Fr. 12.80), Bourgogne Chardonnay 2018 (Fr. 24.-) und Bourgogne Pinot noir 2018 (Fr.24.-) zum Preis von Fr. 55.- statt Fr. 60.80 inkl. MwSt. und Versandkosten. Die Weine werden den Abonentinnen und Abonenten des Probierpakets automatisch zugestellt.

PROBIERPAKET



Fassproben
Wie unterschiedlich doch die Weine eines jeden Barriques schmecken und in der Mischung der Abfüllung dann doch zur Harmonie finden.



Fischers Peter fischt frische Fische.

Text: Max Rüdlinger / Bild: Noah Ayer

Man könnte meinen, dass er das tun müsste, so schön ist die Aussicht von Peter Fischers Atelier auf den türkisblauen Hallwilersee. Tut er aber nicht. Hat wohl keine Zeit, denn Peter Fischer ist Künstler und arbeitet noch dazu. Das Künstlertum ist ja kein Beruf, und wenn, dann das, was Berufe zu Zeiten zu sein pflegten, nämlich Berufung. Heute haben wir weitgehend nur noch Jobs zum Behufe des Geldverdienens. Künstlertum aber ist noch mehr als Berufung, nämlich ein Zustand der Inspiration. Und in einem solchen ist auch der grösste Künstler nicht andauernd. Wenn aber, dann schafft der Künstler nicht, sondern er schöpft, was anstrengender ist als schaffen. Wenn er aber nicht ergriffen ist, hockt der Künstler in seinem Atelier und tut nichts. Dann schafft es in ihm. In dieser Zeit muss Peter Fischer arbeiten, um Geld zu verdienen. Er tut das als Lagerist, Techniker und überhaupt Mädchen für alles in der Weinhandlung am Küferweg. Das ist Peter Fischers Job. Wenn er sich frei machen kann, um von der Inspiration ergriffen zu werden, dann baut er Projektionsmaschinen als künstlerisches Medium. Um was es sich dabei handelt, hat mir Peter als Erstes im Kulturlokal Konservi vorgeführt.

Da hängt also auf der Seite linkerhand so ein Ding von der Bühnendecke. Es handelt sich um eine gerundete Leinwand in Form einer Konservendose. Dass es sich um eine Dose handelt, sieht man daran, dass darauf eine abgefilmte Konservendose projiziert wird. Die Dose ist eine der 1890 gegründeten «Conservenfabrik Seethal», die zwar 1926 von der «Hero» geschluckt wurde, aber bis 1947 weiterproduzierte. Dann folgen Bilder der alten Produktionsstätte und am Schluss der zwölfminütigen Projektion Bilder von Musikinstrumenten als Hinweis auf die neue Verwendung der Räumlichkeiten als Kulturlokal. Das Filmchen ist nicht dafür gedacht, es sich als Ganzes zu Gemüte zu führen, sondern für die Damen und Herren, die im Vorlauf oder Nachgang zu einer Veranstaltung essend und trinkend ab und zu einen Blick darauf werfen. Während der Vorführung fragte ich mich, warum sich die Dosenleinwand dauernd wellen musste. Erst durch nähere Erkundung kam ich da-

hinter, dass ein Gebläse die «Leinwand» zu einem Halbbrund aufbläst! Der Clou war dann noch, dass sich die Installation zusammenfalten und oben an der Decke versorgen lässt. Das Thema Konservi als Kulturstätte inhaltlich und formal übereinstimmend in-ge-niös dargestellt – Chapeau!

Sein Erweckungserlebnis als Projektionsmaschinenbauer hatte Peter anlässlich eines Konzerts der «Les Teenage Zabbading». Das war eine lustige Band in den Neunzigern des vergangenen Jahrhunderts, die sich, als es ernst wurde, auflöste. Da es an besagtem Konzert an Licht fehlte, um die dreiköpfige Band noch mehr erstrahlen zu lassen, als es deren Musik schon tat (Singlehit: «Sophisticated Boom Boom»), projizierte Peter kurzerhand Filmmaterial auf die Musiker – unter anderem Aufnahmen vom EHC Olten – und schwenkte den Projektor hin und her und rauf und runter und was weiss ich was noch. Auf alle Fälle war das die Geburtsstunde des Projektionskünstlers Peter Fischer zwischen Jean Tinguely und Pipilotti Rist.

Ganz so berühmt wie die beiden ist Peter Fischer dann nicht geworden. Aber was soll's: Zu einer erklecklichen Anzahl von Einzel- und Gruppenausstellungen von Lenzburg und Aarau über Clermont-Ferrand und São Paulo hat es gereicht. Und nicht wahr, wie hat Thomas Kapielski gesagt? Kunst sei «eine gigantische Wertimagination» ohne «irgendwie messbare Leistungstüchtigkeit und Wertrationalität». Um sich durchzusetzen, brauche es vor allem «Management, Selbstorganisation, Durchsetzungsakrobatik und Glück». Und so setze gute Kunst sich durch, weil man gut nenne, was sich durchsetze. Mit anderen Worten: Auch in den Künsten ist alles relativ. Peter Fischers Kunst besteht aber nicht nur aus Rätselhaftigkeit und «hermeneutischer Tüchtigkeit», sondern hat eine solide handwerkliche Seite. Peters Werke sind Maschinen. Wie gut diese sind, lässt sich daran ablesen, wie gut sie funktionieren. Wie das Glück und der Künstler Fischer zueinanderstehen, kann ich nicht sagen. Fest steht, dass das Werk seinen Hervorbringer beglückt, so wie es auch dessen Betrachter tut.

Das schliesst Anstösse zur Nachdenklichkeit nicht aus. Isabel Zürcher beschreibt «Tropfen» (2019), eines der neueren Werke von Peter, wie folgt: «Man weiss sich gesehen, wenn eine schön verspiegelte Fläche ihre weisse Kunststoffrahmung aufsperrt wie einen mächtigen Kiefer. Beim Herantreten gibt dieser sein geblecktes Inneres preis. Vielfach rechtwinklig arrangierte Spiegelchen suchen uns – und drohen unser Lächeln und Staunen im toten Winkel laufend auszulöschen.» Mir kam die Skulptur wie eine fleischfressende Pflanze vor.

Das Werk steht im Gang zu Peters Atelier. Dieser wie auch das Atelier sind wahre Wunderkammern. Prunkstück: ein verchromtes Sorex-Flash mit Scheibenbremsen. Was meine besondere Aufmerksamkeit erregte: ein Foto mit Sir Malcolm Campbell – dem Vater von Donald Campbell – der im September 1938 mit seinem eigenkonstruierten Motorboot Bluebird K3 auf dem Hallwilersee einen Geschwindigkeits-Weltrekord mit 210,67 km/h aufstellte. 4000 Zuschauer sollen dem Event beigewohnt haben, und keiner habe auch nur einen Rapen Eintritt bezahlt. Campbell habe sich revanchiert, indem er die Rechnung beim Bäcker zum Beispiel nicht bezahlt habe, wusste Peter zu erzählen.

Peter erzählte mir dann noch einiges. Zum Beispiel, was er als eidgenössisch diplomiertem Radio- und TV-Verkäufer schon so alles verkauft hatte: von High-End-Stereoanlagen und Gitarren bis zu Malereibedarf und Eisenwaren. Oder von seiner jugendlichen Karriere als Punk-Musiker u. a. bei den «Golden Lemmies», benannt nach dem Leadsänger der legendären Motörhead-Band, Lemmie Kilmister. Der soll übrigens in den Anfangszeiten das Mikrofon immer ein wenig zu hoch gestellt haben, sodass er den Kopf in den Nacken legen und an die Decke schauen musste, damit er nicht sah, wie wenig Leute sich im Publikum befanden.

Wenn Peter heute Musik hört, dann drei Tage lang die gleiche Platte.

Peter Fischer
Seine Kunst besteht aber nicht nur aus Rätselhaftigkeit und «hermeneutischer Tüchtigkeit», sondern hat auch eine solide handwerkliche Seite.
www.projektionsmaschine.ch



Freitag, 6. November 2020, ab 18 Uhr Essen und Trinken, 20.15 Uhr Konzert

VINCENT VEGAS LAST DANCE

YOUTH - DEATH Das Quartett Vincent Vegas Last Dance spielt erfrischenden Grunge direkt aus der Garage und geht 2020 mit zwei Releases auf Tour. Dank der hochkarätigen Besetzung kommt die Musik laut, deutlich und direkt auf die Bühne, oft mit doppeltem Boden und stimmungsvollen Soundscapes. Die beiden EP YOUTH und DEATH versammeln Songs über einen allzu plötzlichen Abschied von der Jugend. Line-up: Christoph Trummer – vocals, guitar; Simon Rupp – guitar; Robert Aeberhard – bass, vocals; Christoph Steiner – drums, vocals. **FR. 30.-**



13. Nov. 2020, 18 Uhr Essen und Trinken, 20.15 Uhr Konzert

LUCIANO BIONDINI UND KLAUS FALSCHLUNGER



Luciano Biondini (Akkordeon) und Klaus Falschlunger (Sitar) gehören zu jenen Musikern, die das Aufeinandertreffen unterschiedlicher Musiktraditionen und Stilrichtungen suchen. In ihrem neuen Programm «Once In A Blue Moon» durchstreifen die beiden die westliche und die östliche Musikhemisphäre. **FR. 35.-**

27. Nov. 2020, 18 Uhr Essen und Trinken, 20.15 Uhr Konzert

MONOTALES

KISS THE MONEY AND RUN

Monotales, das ist Folk und Americana vom Feinsten. Die Schweizer Presse feiert die «Band ohne Angst vor Melodien» und setzt das Album «Kiss The Money and Run» auf die Jahresbestenliste. **FR. 30.-**



IM PROGRAMM FÜR
20/21

11.12.20: CHRISTY DORAN'S SOUND FOUNTAIN * 18.12.20: MICHAEL VON DER HEIDE * 29.1.21: JJ'S HAUSBAND - THE JAMES BROWN TRIBUTE SHOW * 5.2.21: ANDREA BIGNASCA * 19.2.21: ANDREAS SCHAEERER * 5.3.21: MARTIN LECHNER & BAND * 13.3.21: SINA IM KLEINFORMAT * 19.3.21: MUSIQUE EN ROUTE * 26.3.21: ERSTE ANNÄHERUNG (HÄUSERMANN)

VORVERKAUF KONSERVI:

WEINHANDLUNG AM KÜFERWEG AG - SEETALSTRASSE 2 - 5703 SEON
T+41 043 322 60 00 - INFO@KONSERVI.CH - WWW.KONSERVI.CH
WEINHANDLUNG@KUEFERWEG.CH - WWW.KUEFERWEG.CH

☒ KONSERVI MIETEN TEL. 062 521 21 10

Sie suchen einen besonderen Ort zum Feiern?
Die Konservi bietet dafür Platz und kann gemietet werden. Kontaktieren Sie uns.

KÜFERWEG
Weine mit Kultur

Weinhandlung am Küferweg AG
Seetalstrasse 2
5703 Seon
Telefon 043 322 60 00
weinhandlung@kueferweg.ch
www.kueferweg.ch

Unsere Verkaufsstellen:

Laden Seon:
Seetalstrasse 2, 5703 Seon, T 043 322 60 00,
weinhandlung@kueferweg.ch

Laden Obfelden:
Küferweg 1, 8912 Obfelden, T 044 761 10 00,
info@bioweinladen.ch

Wichtiger Hinweis für die Veranstaltungen

in der Konservi: Bitte informieren Sie sich im Vorfeld auf unserer Website, ob die ausgeschriebenen Konzerte wie geplant stattfinden können. Den Status quo erfahren Sie unter www.konservi.ch oder telefonisch unter 062 521 21 10.

Alle Weine erhältlich auf www.kueferweg.ch/weinshop