



KÜFERWEG
Weine mit Kultur

NATURWEINTAG

WILD UND MUTIG

Mittwoch, 27. Februar 2019

Immer mehr Winzerinnen und Winzer brechen mit Konventionen. Sie keltern Weisswein wie Rotwein, vergraben den Saft in der Erde, verzichten auf Schwefel und füllen ihre Weine trüb ab. Am Naturweintag 2019 in der Konservi Seon treffen sich Produzenten, Gastronomen, Journalisten und Weininteressierte zum Gedankenaustausch.

«Konventionell gekelterte Weine sind wie klassische Musik, Naturweine wie Jazz.» So kommentierte Catherine Cruchon ihren Nihilo 2016 an der letztjährigen Herbstdegustation in Seon, eine Waadtländer Cuvée aus Pinot noir, Gamay und Gamaret. Der Weinname Nihilo leitet sich vom Lateinischen «Nichts» ab. Cruchons verzichten bei der Kelterung ihres «vin naturel» auf alle möglichen Zusätze wie Schwefel und auf andere ökologische Gepflogenheiten wie das Filtrieren. Und es schmeckt! Doch längst nicht alles, was als «Naturwein», «vin naturel», «natural wine» oder «orange wine» angeboten wird, überzeugt. Worauf kommt es an? Was macht den Unterschied? Führt der Weg zurück in die ökologische Steinzeit oder zu neuen Dimensionen? Im Rahmen eines Podiumsgesprächs, einer freien Verkostung ganz unterschiedlicher Weine und jazzigen Intermezzi in der Konservi tauchen wir ein in eine expressive, mitunter irritierende Weinwelt.

Das Programm:

16 bis 17.30 Uhr: Naturweine im Gespräch

Hans Bättig, Agronom; Markus Huber, Philosoph; Fred Loimer, Weinproduzent; Rudolf Trefzer, Historiker; Thomas Vaterlaus, Chefredaktor «Vinum»; Lidwina Weh, Sommelière; Moderation: Stefan Keller

17.30 bis 19 Uhr: Winzer und Winzerinnen präsentieren ihre Weine

Albert Mathier & Söhne, Amedée Mathier, Salgesch; Laurent Banwarth, Obermorschwih; Michael Broger, Ottoberg; Domaine de la Ville de Morges, Corentin Houillon, Morges; Domaine Henri Cruchon, Raoul und Lisa Cruchon, Echichens; Weingut Lenz, Nino Canal, Uesslingen; Lindenhof, Kurt Huwiler, Freienstein; Weingut Loimer, Fred Loimer, Langenlois; Weingut Rothe, Manfred Rothe, Nordheim; Markus Ruch, Neunkirch; Peter Stucki, Stuckiwein, Teufen.

ab 17.30 Uhr: Konservi-Weinbar mit kleinem Speiseangebot

ab 19.30 Uhr: Naturwein und Jazz

Unter der Leitung von Peter Schärli - Jazztrompeter und Dozent an der Hochschule Luzern-Musik - formieren sich Studierende für den Auftritt in der Konservi Seon. «Die neue Generation» spielt auf!

Datum, Zeit, Veranstaltungsort

Mittwoch, 27. Februar 2019, ab 16 Uhr

Konservi

Seetalstrasse 2 – 5703 Seon
062 521 21 10 – www.konservi.ch

Eintritt

Preis: Fr. 20.–, mit Voranmeldung Fr. 10.–
Die Platzzahl ist beschränkt, eine frühzeitige Anmeldung unter Telefon 043 322 60 00 oder weinhandlung@kueferweg.ch ist empfehlenswert

präsentiert von

KÜFERWEG
Weine mit Kultur