Vogelsanger Weine AG, Zürcher Strasse 444, 9015 St.Gallen-Winkeln • vogelsangerweine.ch • kontakt@vogelsangerweine.ch • +41 71 310 09 90

Ausgabe 8

Inhalt

Enzo Lorenzon: Trauben
voller Lebensfreude Seite 2
Winzer-Atlas Seite 4
Weinliebe (er)leben Seite 8











EDITORIAL Von Kajo Bischof

Auch nach über 20 Jahren...

... im Weingeschäft wird man noch überrascht. «Wir suchen einen familiären Partner.» Damit hatte ich nicht gerechnet. Ein Winzer, der hunderttausende Flaschen Wein in die Schweiz verkauft, sucht einen «familiären» Importeur? Und es kam noch besser: «Du wurdest mir von einem Mitbewerber empfohlen.» Es ist wohl so weit: Mund-zu-Mund-Propaganda und kollegiale Geschäftsbeziehungen sind wieder in.

Wir bleiben «Vogelsanger»

Am 1. Januar 2023 habe ich offiziell das Erbe von Dani Vogelsanger angetreten. Nicht nur als Geschäftsführer, sondern auch als Inhaber der Vogelsanger Weine AG. Inzwischen habe ich mich an diese Rolle gewöhnt. Eigentlich keine grosse Umstellung. Denn abgesehen vom neuen «Titel» hat sich wenig verändert. Vogelsanger Weine ist und bleibt ein Weinhandel mit sehr loyaler Kundschaft, nachhaltigen Partnerschaften zu einzigartigen Winzereien und einer freundschaftlichen Atmosphäre – in unseren Läden und im Team. Aber ein bisschen Aufbruchstimmung herrscht trotzdem.

Am liebsten persönlich

Das Persönliche wird wieder wichtiger. Das beobachtete ich während der vergangenen Jahre immer häufiger. Verantwortlich dafür sind nicht nur die «Schocks» wie Corona, Krieg und Energiekrise, sondern wohl auch der Wunsch nach Vertrautheit in einer turbulenten und weit verzweigten Welt. Diese Nähe finden Kunden, Lieferanten und Mitarbeitende bei uns. In dieser «WeinZeit» erzählen wir von einigen dieser Beziehungen. Und viele haben mit einer persönlichen Empfehlung begonnen.

In diesem Sinne: Zum Wohl – und bis bald wieder. Am liebsten persönlich.

BODEGAS PIQUERAS - FINCA LOS TIMONARES, SPANIEN

Vertrauen geht durch den Magen

uerst wird gegessen. «Fürs Geschäftliche bleibt noch genug Zeit», erklärte Juan-Pablo Bonete. Er führte die Gäste ins Restaurant Pincelin. Da gab es ein traditionelles Gericht aus Almansa. «Ich kannte damals noch niemanden. Aber ich fühlte mich auf Anhieb willkommen.» Das war vor 16 Jahren und Kajo Bischofs erster Besuch bei den Bodegas Piqueras. Seit über 100 Jahren führt die Familie Bonete die Winzerei im Südosten Spaniens. Und ein Viertel dieser Zeit arbeiten Bonete und Vogelsanger schon zusammen. «Das

«Ich kannte damals noch niemanden. Aber ich fühlte mich auf Anhieb willkommen.»

Kajo Bischof

Hier treffen Erfahrung und Tradition, ideale Klimabedingungen für kräftige Reben und modernste Winzertechnik aufeinander.

ist eine einzigartige Partnerschaft, geprägt von Loyalität und Vertrauen.»

Wachstum ohne Qualitätsverlust

Mit der Entdeckung der Marius-Weine begann nicht nur die Erfolgsgeschichte von Vogelsanger Weine, sondern auch die der Bodegas Piqueras. «Eigentlich erstaunlich, dass diese Weinregion so Iange so unbekannt blieb. Klima, Boden und Trauben sind nämlich perfekt», sagt Kajo Bischof. Das wusste auch der studierte Önologe Juan-Pablo Bonete, der die Bodegas damals in vierter Generation führte. Er hatte sich zum Ziel gesetzt, die Weine aus Almansa international bekannt zu machen. Die Partnerschaft mit Dani Vogelsanger kam da gerade richtig. Bis heute importiert Vogel-

sanger die Marius-Weine exklusiv. Von dieser Zusammenarbeit – aus der längst eine Freundschaft geworden ist – haben beide Seiten profitiert. «Man muss sich vorstellen: Vor 25 Jahren produzierten die Bodegas Piqueras noch rund 500'000 Flaschen pro Jahr. Heute sind es 8,5 Mio.»

Guter Wein braucht Zeit. Das gilt für den Genuss, aber auch für die Herstellung. Die Familie Bonete produziert seit über 100 Jahren Weine in der Region Almansa – ihre Reben sind bis zu 90 Jahre alt. In dieser Zeit haben sich die Pflanzen



Auch beim jüngsten Besuch von Kajo Bischof im Jahr 2022 ging es zuerst ins Restaurant.

perfekt an ihre Umgebung angepasst. Sie sind erstaunlich resilient und kommen auch mit den teils sehr trockenen und harschen Bedingungen im Südosten Spaniens bestens klar. Aber: «Ein Winzer darf seine Pflanzen nie zu sehr fordern. Wein ist und bleibt ein Naturprodukt. Und das braucht Geduld.» Auch deshalb ist Kajo Bischof von der gleichbleibenden Qualität der Marius-

FORTSETZUNG VON SEITE 1

Weine beeindruckt – trotz des grossen Wachstums der Winzerei. Noch heute sind diese Weine für ihn die perfekte Balance zwischen Preis und Leistung. Und noch etwas ist bei den Bodegas Piqueras bis heute gleich geblieben:

«Jedes Mal, wenn wir auf Besuch gehen, wird zuerst gegessen.» Kajo Bischof



MARIUS RESERVA

Sehr dicht – und doch perfekt ausbalanciert. Dieser Reserva punktet mit einer betörenden Vanillenote, unterlegt mit erfrischendem Beerengeschmack. Im Gaumen haben die süsseren Fruchttöne die Oberhand und leiten über zu einem vollmundigen, weichen Abgang.





GRAN MARIUS VERDEJO BARRICA

Die Verdejo-Trauben entfalten auch in diesem Wein ihre bekannten, weitgefächerten Fruchtaromen. Die Holzfasslagerung verleiht diesem Weisswein aber noch deutlich mehr Charakter und macht ihn zum perfekten Essensbegleiter oder zur Apéro-Hauptattraktion.

75 cl......16.50



PIQUERAS V.S.

Ein Fest für die Sinne: Trockenfrüchte, Waldbeeren, Kaffee, Vanille, Nelken, Zimt und ein Hauch von gerösteten Mandelsplittern. Dieser rubinrote Wein imponiert mit seinem vielschichtigen Körper und dem wunderbaren und langanhaltenden Abgang.



GEN ONE

Dieser edle Rotwein ruht 30 Monate in Eichenfässern. Während dieser Zeit reift er zu einem komplexen, robusten und doch frischen Wein. Die dominierenden Fruchtaromen werden von Pfeffer-, Bergkräuter-, Vanille- und Tabaknoten begleitet. Eine verführerische und harmonische Symphonie aus vier Traubensorten.

AZIENDA AGRICOLA DI ENZO LORENZON — ITALIEN

Trauben voller Lebensfreude

as für ein Klischee: ein Wein, der nach Frühling schmeckt. Aber was sollen wir sagen? Bei vielen Flaschen aus der Winzerei Lorenzon – I Feudi di Romans im norditalienischen Friaul passt kein Beschrieb besser. Eigentlich auch keine Überraschung. Hier im Einzugs- und Flutgebiet des Flusses Isonzo erstarkte die Pflanzen- und Naturwelt während tausenden Jahren immer wieder von Neuem. Und heute wachsen im kiesigen Untergrund Reben, deren Trauben voller Lebensfreude stecken. Diese Energie wissen die Nachkommen des Gründers Severino Lorenzon gekonnt in ihren Weinen zu bündeln.



SAUVIGNON BLANC I FEUDI DI ROMANS

Ein Sauvignon Blanc frisch und reif zugleich. Sehr dicht in seiner Struktur und eine in Nase und Gaumen erkennbare Breite von typisch Sauvignon Blanc wie grasig, frisch und knackig zitrisch bis zu exotisch Mango/Ananas und Blüten. Buttrig weich; macht Freude!

75 cl......17.50



BODEGA MAKEANDO - VALLADOLID, SPANIEN

Den Glückskorken

Ilzu viel Hoffnung machte sich Kajo Bischof nicht. «Mit solchen Empfehlungen List das immer so eine Sache. Meistens taugt der Wein nicht wirklich viel.» Diese Empfehlung stammte von einem Bekannten aus Zug. Man traf sich in der Vogelsanger-Filiale. «Gonzalo meinte: Hier, Kajo, den Wein musst du probieren. Ist von einem Freund aus Toro.»

Einstimmiges Urteil

Die Region Toro liegt in der nordspanischen Region Kastilien-Léon. Hier, nicht weit von der portugiesischen Grenze entfernt, leben einige der ältesten Reben Spaniens. Aus ihnen werden besonders kraftvolle und langlebige Rotweine gewonnen. «Wir hatten damals noch keinen Wein aus Toro. Also dachten wir: Warum nicht? Probieren kann schliesslich nie schaden.» Wie bei Vogelsanger Weine üblich wurde die Flasche im Team geöffnet und gekostet. «Das Urteil war unisono: (Wow!)»

Ins Schwarze getroffen

Gonzalo hatte Kajo Bischof eine Flasche «Django» in die Hand gedrückt. Sie stammt von der kleinen Bodega Makeando in Toro. Diese Mikrowinzerei (seit 2016) auf rund 1,08 Hektaren Land ist das Herzensprojekt von Rocio und Dani. «Natürlich habe ich die beiden nach dem Kosten ausfindig gemacht und kontaktiert», erzählt Kajo Bischof. Das Problem: Die Bodega Makeando produziert nur rund 5000 Flaschen pro Jahr. «Als ich zum Start eine Palette mit rund 600 Flaschen bestellen wollte, haben die zwei erst mal leer geschluckt. Aber wir haben uns dann rasch gefunden. Lieber einige Flaschen weniger, dafür kein zu grosser Druck.» Denn, da spricht Kajo Bischof aus Erfahrung, so leidenschaftliche Winzer wie Rocio und Dani muss man «machen lassen». «So bleiben ihre Weine auch so exzellent, wie sie heute sind.»

Ein «Jackpot», ein «Sechser im Lotto», das sei der Fund der Bodega Makeando gewesen, meint Kajo Bischof. «Die meisten (neuen) Weine finden wir auf Messen. Oder sie werden uns von anderen Winzern empfohlen.» Natürlich erhält er immer mal wieder einen Tipp von Freunden oder Bekannten. Aber häufig stellen sich diese als nicht allzu genussvoll heraus. «So etwas wie den Diango auf so einem Weg zu finden, ist wirklich ein Glücksfall.» Dazu kommt, dass es bei Vogelsanger bisher keinen Wein aus der Toro-Region zu kaufen gab. «Besser hätte es nicht passen können.»

> «Als ich zum Start eine Palette mit 600 Flaschen bestellen wollte, haben sie erst mal leer geschluckt.» Kajo Bischof

Dani Gomez Bonet und Rocio Delgado della Calle zeigen Kajo Bischof im Herbst 2022 das erste Mal ihre Weinreben an einzigartiger Lage.



Bei der Fassprobe ihres Hijo de Fruta: Stolz und grosse Freude bei Dani und Rocio.



HIJO DE FRUTA

Einen ganzen Topf Kirschen in der Nase – mit einem Hauch Banane. Dieser sehr dunkle Rotwein offenbart erst nach einer Weile den Rest seiner breiten Geschmackspalette. Im Gaumen zeigt er dann seine ganze jugendliche Wildheit – ein kräftiges



der in den 30er-Jahren den Jazz in Europa revolutionierte. Und der Wein passt perfekt: Der kraftvolle Ausdruck des Tempranillo wird durch den Ausbau in den Selmer Barriques verfeinert und komplettiert, dabei entfalten sich neue spannende Aromen nach Pfeffer, Kaffee und betörender Vanille.



DJANGO

Keine Leichtigkeit, kein Schmeichler. Dafür wunderbar intensiv auf ganzer Ebene. Kirschige und pfeffrig-würzige Aromen, ausgeprägtes rustikales Tannin, mit einem würdig herben Abgang im Finale. Limitiert auf 1072 Flaschen.



VOGELSANGERWEINE.CH

ALCOHOL . I	
Schweiz	
O1 CHRISTIAN ROSSEL	
Neuchâtel (Demeter)	
Neuchâtel Blanc «Cru de Champréveyres» l Pinot Noir	7.00 2.00
02 CAVE ARDÉVAZ	~.00
Valais	
Fendant	
Johannisberg 1 Païen/Heida	9.50 5.00
Diolinoir	6.00
Mazarine 50 cl	3.40
OS CANTINA IL CAVALIERE	
Ticino OTTAVO Bianco di Merlot Ticino DOC	9.00
ARTÙ Merlot Svizzera Italiana IGT 50 cl 18	8.00
75 cl	
Viva Classico Rosso di Merlot IGT	3.00
AURELIO Riserva 1899 Merlot Ticino IGT3	8.00
U4 JAN ADANK	
Graubünden Fläscher Blauburgunder	0.50
Blauburgunder Barrique3	0.00
150 cl 66	8.00
05 WEINGUT BESSON-STRASSER	
Zürich/Schaffhausen (Demeter) Wüller-Thurgau	9.50
Symphonie Rouge	4.00
Malbec Mágico	≳.50 8.00
Frankreich	
06 LOUIS ROEDERER	
Champagne	
L. Roederer Champagne Collection 57.5 cl 37.5 cl	7.00
L. Roederer Champagne Brut Premier 150 cl 130	0.00
L. Roederer Champagne Rosé 97.5 cl 4	3.00
L. Roederer Cristal	0.00
07 DENIS BARRAUD	
Bordeaux, StEmillion	
Château Les Gravières Grand Cru «Cuvée Prestige»4	2.50
08 CHÂTEAU DE L'ESCARELLE	
Provence, Côteaux du Varios (Bio)	
Palm Rosé	5.50 4.50
Château L'Escarelle rouge	0.00
	0.50
Con a radio sa	6.50
Spanien	0.50
0.0	0.50
MONT MARÇAL Penedés (Bio)	
09 MONT MARÇAL	5.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut 1 Cava «Palau» Brut Rosé 1	5.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut Cava «Palau» Brut Rosé 1 O MAS BLANCH I JOVÉ	5.00 7.50
OO MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut Cava «Palau» Brut Rosé 10 MAS BLANCH I JOVÉ	5.00 7.50 6.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut 19 Cava «Palau» Brut Rosé 19 O MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) Saò Petit Tinto 19 Saò Expressiu 30	5.00 7.50 6.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut	5.00 7.50 6.00 0.50
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut 19 Cava «Palau» Brut Rosé 1 O MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) Saò Petit Tinto 19 Saò Expressiu 30 I ABADÍA DE ACÓN Ribera del Duero Acón Roble 19	5.00 7.50 6.00 0.50
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut 1 Cava «Palau» Brut Rosé 1 IO MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) Saò Petit Tinto 1 Saò Expressiu 3 I ABADÍA DE ACÓN Ribera del Duero Acón Roble 1 Acón Crianza 2 150 cl 6	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 5.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut 1 Cava «Palau» Brut Rosé 1 IO MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) 5aò Petit Tinto 1 Saò Expressiu 3 I ABADÍA DE ACÓN Ribera del Duero Acón Roble 1 Acón Crianza 2 150 cl 6 300 cl 15	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 6.00 0.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut 1 Cava «Palau» Brut Rosé 1 10 MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) 5aò Petit Tinto 1 Saò Expressiu 3 1 ABADÍA DE ACÓN Ribera del Duero Acón Roble 1 Acón Crianza 2 300 cl 6 500 cl 26 Acón Reserva 3	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 6.00 0.00 6.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut 1 Cava «Palau» Brut Rosé 1 10 MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) Saò Petit Tinto 1 Saò Expressiu 3 1 ABADÍA DE ACÓN Ribera del Duero Acón Roble 1 Acón Crianza 3 300 cl 3 500 cl 26 Acón Reserva 3 150 cl 8	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 6.00 0.00 0.00 6.00 2.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut 1 Cava «Palau» Brut Rosé 1 10 MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) Saò Petit Tinto 1 Saò Expressiu 3 1 ABADÍA DE ACÓN Ribera del Duero Acón Roble 1 Acón Crianza 2 300 cl 36 Acón Reserva 3 150 cl 8 Acón Gran Reserva 5 Acón Targúm 7	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 0.00 6.00 0.00 6.00 2.00 9.00 2.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut 1 Cava «Palau» Brut Rosé 1 10 MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) Saò Petit Tinto 1 Saò Expressiu 3 11 ABADÍA DE ACÓN Ribera del Duero Acón Roble 1 Acón Grianza 2 3 150 cl 36 30 Acón Reserva 3 36 Acón Gran Reserva 3 36 Acón Gran Reserva 5	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 6.00 6.00 6.00 9.00 9.00 9.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut Rosé 1 10 MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) Saò Petit Tinto 1 Saò Expressiu 3 1 ABADÍA DE ACÓN Ribera del Duero Acón Roble 1 Acón Grianza 2 150 cl 6 300 cl 15 500 cl 26 Acón Reserva 3 150 cl 8 Acón Gran Reserva 5 Acón Targúm 7 150 cl 15 Acón Seleccion 12	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 6.00 6.00 8.00 9.00 8.00 0.00 5.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut Rosé 1 10 MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) Saò Petit Tinto 1 Saò Expressiu 3 1 ABADÍA DE ACÓN Ribera del Duero Acón Roble 1 Acón Grianza 3 150 cl 6 300 cl 15 500 cl 8 Acón Reserva 3 150 cl 8 Acón Gran Reserva 5 Acón Targúm 7 150 cl 15 Acón Seleccion 12 BODEGAS FELIX LORENZO CACHA	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 6.00 6.00 8.00 9.00 8.00 9.00 8.00 0.00 5.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut Rosé 1 10 MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) Saò Petit Tinto 1 Saò Expressiu 3 1 ABADÍA DE ACÓN Ribera del Duero Acón Roble 1 Acón Grianza 2 150 cl 6 300 cl 15 500 cl 8 Acón Reserva 3 150 cl 8 Acón Gran Reserva 5 Acón Targúm 7 150 cl 15 Acón Seleccion 12 BODEGAS FELIX LORENZO CACHA Rueda Caballero de Olmedo Verdejo 1	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 6.00 6.00 8.00 9.00 8.00 9.00 5.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut 1 Cava «Palau» Brut Rosé 1 10 MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) Saò Petit Tinto 1 Saò Expressiu 3 1 Acón Expressiu 3 Acón Roble 1 Acón Grianza 2 150 cl 6 300 cl 36 Acón Reserva 36 Acón Gran Reserva 5 Acón Targúm 7 150 cl 15 Acón Seleccion 12 150 cl 15 Acón Selecci	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 6.00 6.00 8.00 9.00 8.00 9.00 5.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut 1 Cava «Palau» Brut Rosé 1 10 MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) 1 Saò Petit Tinto 1 Saò Expressiu 3 11 ABADÍA DE ACÓN Ribera del Duero 1 Acón Roble 1 Acón Crianza 2 150 cl 3 300 cl 3 500 cl 3 Acón Reserva 3 150 cl 3 Acón Gran Reserva 5 Acón Seleccion 1 12 BODEGAS FELIX LORENZO CACHA Rueda Caballero de Olmedo Verdejo 1 150 cl 3 150 cl 3 150 cl 3 150 cl 3	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 6.00 6.00 8.00 9.00 8.00 9.00 5.00
MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut Cava «Palau» Brut Rosé 10 MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) Saò Petit Tinto Saò Expressiu 11 ABADÍA DE ACÓN Ribera del Duero Acón Roble Acón Crianza 150 cl 300 cl 500 cl 86 Acón Reserva 150 cl 87 Acón Gran Reserva Acón Targúm 150 cl 16 Acón Seleccion 12 BODEGAS FELIX LORENZO CACHA Rueda Caballero de Olmedo Verdejo 150 cl 13 MAKEANDO WINES Valladolid / Toro Hijo de Fruta	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 6.00 6.00 8.00 9.00 8.00 9.50
Nont Marçal Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut 12 Cava «Palau» Brut Rosé 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 6.00 6.00 2.00 9.00 5.00 5.50 3.00
NONT MARÇAL	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 6.00 6.00 2.00 9.00 5.00 5.50 3.00
O9 MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut Rosé	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 6.00 6.00 2.00 9.00 5.00 5.50 3.00
NONT MARÇAL	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 0.00 6.00 2.00 9.00 2.00 5.00 5.50 3.00 9.50 8.50 8.50 8.50 8.50
MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut Rosé 1 O MAS BLANCH I JOVÉ Costers del Segre (Bio) Saò Petit Tinto 1 Saò Expressiu 3 I ABADÍA DE ACÓN Ribera del Duero Acón Roble 1 Acón Crianza 2 150 cl 36 300 cl 16 500 cl 36 Acón Reserva 36 Acón Gran Reserva 56 Acón Targúm 76 150 cl 16 Acón Seleccion 12 BODEGAS FELIX LORENZO CACHA Rueda Caballero de Olmedo Verdejo 1 150 cl 36 MAKEANDO WINES Valladolid / Toro Hijo de Fruta 2 Django «Selmer Edition» 45 150 cl 96 14 VINLOABA SL Rioja La Raposa 1	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 0.00 6.00 2.00 9.00 2.00 5.00 5.50 3.00 9.50 8.50 8.50 8.50 8.50
NONT MARÇAL	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 0.00 6.00 2.00 9.00 5.00 5.50 3.00 9.50 8.50 8.50 8.50 8.50
MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 0.00 6.00 2.00 9.00 3.00 9.50 8.50 3.50 8.50 8.50 8.50
NONT MARÇAL	5.00 7.50 6.00 0.50 9.50 6.00 0.00 6.00 2.00 9.00 8.50 3.00 9.50 8.50 8.50 8.50 8.50 8.50 8.50 8.50 8
MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut	5.00 7.50 6.00
MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut	5.00 7.50 6.00
MONT MARÇAL Penedés (Bio) Cava «Palau» Brut	5.00 7.50 6.00 0.50 6.00
MONT MARÇAL	5.00 7.50 6.00 0.50 6.00 6.00 6.00 6.00 6.00 8.00 9.50 8.50
MONT MARÇAL	5.00 7.50 6.00 0.50 6.00

Vogelsangers Winzer-Atlas



| 16 ENRIQUE MENDOZA | Alicante | 11.50 | Petit Verdot | 22.50 | Santa Rosa Reserva | 36.00 | 150 cl | 88.00 | Estrecho Monastrell | 36.00 | Moscatel de la Marina | 19.50 | Dolç de Mendoza | 32.00 | 17 CASA AGRICOLA PEPE MENDOZA | Alicante | Pepe's Blanco | 19.50 | Pepe's Tinto | 19.50 | 150 cl | 46.00 | Giró des Abargues | 38.00 |

771 77	70.00
El Veneno Monastrell Pureza – Moscatel Orangestyle	24.50
18 BODEGAS BORDOY Mallorca, Pla i Llevant «Foscanegra» Crianza	19.50
19 BODEGAS TORRALBENC Menorca Syrah	45.00
20 SANGENÍS I VAQUÉ Priorat	
Lo Coster BlancGarbinada	
Lo Bancal de Granatxa Coranya Priorat	27.00



0.5
25 VILLA DEL CASTELLO DI RECCHIA Valpolicella
Valpolicella Superiore «Le Giare»
150 cl
Amarone «Il Guardiano» 38.50 150 cl 95.00 300 cl 198.00
Amarone «Sotto Castello» 49.50 Recioto della Valpolicella 28.00
BOXS Rosso Veronese 3L BIB38.00
Veneto, Colli Lessini (Bio) Fongaro Brut Etichetta Viola Durello32.50
Fongaro Brut Etichetta Viola Durello 32.50 150 cl 78.00
27 GRAZIANO PRÀ Veneto
Soave Classico «Otto»
28 CASTELFEDER Alto Adige
Chardonnay «Doss» 19.00 150 cl 55.00 «Tecum» Pinot Bianco 150 cl 75.00
Lagrein «Rieder» 18.50
150 cl
Treviso, Colli Asolani Prosecco «Spago» Frizzante
Prosecco Extra Dry 15.50
150 cl 38.00 Prosecco Superiore «Millesimato» 19.50 Merlot Rosé Frizzante 14.50
30 SANDRO BOTTEGA
Veneto Moscato Dolce
TENUTA POLVARO Venezia
Trirosso 35
32 RONCO DEL GELSO Friuli
Pinot Grigio «Sot Lis Rivis» 24.50 Sauvignon Blanc «Sottomonte» 26.00 Latimis Cuvée Bianco 18.50
Chardonnay 23.00
Rosato Rosimi 19.50 «Aur» Traminer Aromatico 24.50 Merlot «Sintesi dei Capitoli» 28.50
Cabernet 21.50
ပိဝံ LORENZON S.R.L. Friuli
SAUVIGNON BLANC DOC Friuli Isonzo 17.50
Toscana
Papeo Bolgheri Bianco DOC 26.00 Emilio Primo Bolgheri Rosso DOC 28.50
35 AGRICOLA BULICHELLA Toscana
Majori Toscana Rosso IGT 29.00
Toscana
Rosamati 20.00 Morellino di Scansano Riserva DOCG 25.00
37 MONTEVERRO
Terra di Monteverro Toscana Rosso IGT 51.00
38 GAGLIOLE Toscana
Rubiolo Chianti classico DOCG
Puglia Primitivo «Kala»15.00
40 CASA VINICOLA BOTTER
Puglia Respino Appassimento17.50
Österreich
41 WEINGÄRTNEREI AICHINGER
Kamptal Grüner Veltliner «Löss»
Grüner Veltliner «Kalvarienberg» 2750 Weissburgunder «Oberalbing» 23.50
Riesling «Rosenberg» 29.50 Grüner Veltliner «Eiswein» 37.5 cl 37.50
42 WINZERHOF LANDAUER-GISPERG
Thermenregion (Bio) Zweigelt «Selektion» 23.00
St.Laurent «Selektion» 18.50
Deutschland
43 WEINGUT DANIEL
Rheingau D Zwei - Riesling, Roter Traminer 16.50 Toque Jondo Cuvée Rot 21.50
44 SORENTBERG
Mosel Sorentberg Riesling
150 cl Limited 82.00

Seite

VOGELSANGER AM CORSO

Neues Leben



Nicht nur ein Weinund Spirituosengeschäft: Bei Vogelsanger Weine am Corso gibt es auch ein Glas Wein vor Ort, Kulturanlässe oder private Feste.

An der Brühlgasse 35 im Stadtzentrum von St. Gallen hat Vogelsanger Weine im Oktober 2023 seine neuste Filiale eröffnet. Aber Vogelsanger Weine am Corso ist nicht nur ein Weinladen. Hier können Gäste auch ein Glas Wein mit Häppchen geniessen, kulturelle Anlässe erleben oder einen privaten Event veranstalten. «Die zwei Stockwerke bieten Platz für bis zu 100 Personen. Und die Infrastruktur ist top. Sogar eine Profiküche gibt es.» Das Potenzial der neusten Vogelsanger-Adresse ist dank der zentralen Lage in der Stadt, der Nähe zum Corso und der Verbindung von Verkauf und Gastronomie riesig.



«The End» titelte die Tagespresse im Frühjahr 2017. Gemeint ist das ehemalige Kino Corso an der Brühlgasse. Aber eigentlich hätte «The Beginning» deutlich besser gepasst. Denn das Kino war damals bereits seit fünf Jahren geschlossen, das Gebäude nur noch ein Schatten seiner selbst — mit verwitterter Fassade und ausgebleichtem Logo. Im Artikel wurde verkündet: Diesem trostlosen Dasein werde nun endlich ein Ende gesetzt: mit einer Rundumerneuerung und der Eröffnung eines Restaurants. Knapp zwei Jahre später empfing das neue Restaurant Corso seine ersten Gäste. Damit kehrte im Gebäude, das von 1962 bis 2012 als Kino betrieben wurde, wieder Leben ein. Und von Anfang an

standen hier Begegnung und Genuss im Vordergrund. Beste Voraussetzungen also für Vogelsanger Weine bzw. Vogelsanger Weine am Corso.

Mit dem Wechsel von Unikatessen zu Vogelsanger hat zwar einiges geändert. Vieles blieb aber auch gleich. Zum Beispiel der Fokus auf persönliche Betreuung und Beratung, die Freude am Genuss – und natürlich Sophie Kern. «Dass wir sie für uns gewinnen konnten, war ein richtiger Glücksfall. Sie ist so ein bisschen die Seele dieses Ortes», sagt Kajo Bischof. Dieser «Ort» ist das gemütliche Lokal an der Brühlgasse 35, gleich nebenan vom Restaurant Corso.







Die neue Weinhandlung am Corso: Ein Ort zum Verweilen

Und die Weinbranche stand ganz oben auf ihrer Wunschliste. Deshalb hat die 28-jährige Restaurationsfachfrau während ihrer Arbeit bei Unikatessen auch die Ausbildung zur Sommelière absolviert. Als dann Vogelsanger Weine an die Brühlgasse 35 kam, war klar: Sie wird hier weiterhin die Kundschaft beraten.

Sophie, gerade ist es noch ruhig ...

Stimmt. Aber das ändert sich bald. Am Freitagnachmittag und Feierabend ist hier meistens einiges los.

Was wird dann häufiger getrunken, roter oder weisser Wein?

Am häufigsten weissen bzw. Schaumwein. Hier ist der perfekte Ort für einen kleinen Apéro.

Was für Wein magst eigentlich du?

Ich kann fast jedem etwas abgewinnen. Das kommt sehr auf meine Stimmung an – und auf das Wetter.

Sophie Kern wusste sofort, dass sie bleiben will. Und die Weinbranche stand ganz oben auf ihrer auch bei den Gesprächen der Gäste mit?

Natürlich nicht, das ist streng verboten *(lacht)*. Nein, im Ernst: Ich höre nie absichtlich zu, das gehört sich nicht. Aber natürlich rede ich gerne mit, wenn ich gefragt werde.

Was machst du bei Vogelsanger Weine am Corso am liebsten?

Gastgeberin sein. Und bei der Weinauswahl beraten.

Und was «gurkt» dich an?

Am schlimmsten ist Langeweile. Die ertrage ich nicht. Deshalb suche ich mir auch immer etwas zu tun. Einfach rumstehen geht gar nicht.

Wer kommt zu Vogelsanger am Corso?

Das Publikum ist sehr vielfältig. Viele Weinliebhaberinnen und -liebhaber. Aber auch Genussfreunde, Neugierige oder Laufkundschaft. Das macht es hier auch so spannend: Man weiss nie, wer als Nächstes durch die Tür kommt.

Ihr Anlass im «Vogelsanger am Corso»

Die «eierlegende Wollmilchsau» gibt es bekanntlich ja nicht. Aber Vogelsanger am Corso kommt ganz nah dran. Hier gibt es nicht nur Weine, Spirituosen und andere Köstlichkeiten zu kaufen, degustieren und geniessen. Dieses einzigartige Lokal im Herzen der Stadt St. Gallen können Sie auch für Ihren Privatanlass mieten. Ob Geburtstagsfest, Hochzeit, Firmenanlass oder Apéro: Hier finden Sie Platz für bis zu 100 Leute, perfekte Infrastruktur inkl. Profiküche und ein einzigartiges Weinsortiment mit Profibetreuung. Schon ziemlich vielseitig, oder? Kontakt: kajo@vogelsangerweine.ch www.vogelsangerweine-corso.ch





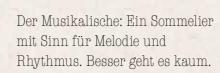
DAS VOGELSANGER-UNIVERSUM

Weinliebe (er)leben.

«Der Urchige»: Weine im Reich der Biere. Auch im Getränkemarkt Ziel der Brauerei Locher gibt es Vogelsanger Weine.



Der ausgewogene Familienmensch: Ein Berater wie ein gutes Glas Wein. Vielseitig, unaufdringlich, ausgewogen.





Ovidiu Ghermann

SCELLS ANGER 4



Ramona Eglin



Onlineshop: vogelsangerweine.ch



Sommelière, die den Wein genau so gerne

Die Organisatorin mit Herz: Bei ihr laufen als Shopleiterin alle Fäden zusammen. Zum Glück hat sie den «magic touch».



Katalin Burkhard



Roland Fischer

«Das Original»: Der Weinshop in Winkeln. Inklusive Online-Shop auf www.vogelsangerweine.ch.

RAMONA HAT

DAS LETZTE WORT ...

Liebe Leserinnen und Leser, einmal mehr darf ich das letzte Wort haben. ;)

Dieses möchte ich der Weinsprache widmen: Was hat ein Blumenstrauss im Wein verloren? Das Bouquet (franz. für Blumenstrauss) bedeutet in der Weinsprache der Duft des Weins und ist ein wichtiges Kriterium bei der Qualitätsbeurteilung. Allgemein wird damit ein angenehmer Duft wie zum Beispiel Holunderblüten- oder Rosennoten bezeichnet. Ein weiterer wichtiger Begriff ist der Abgang: Dieser beschreibt das Finale oder auch den bleibenden Geschmackseindruck eines Weins unmittelbar nach dem Weintrinken. Unabhängig von der Weinsprache steht für uns euer Weingenuss im Vordergrund! Und so mache ich nun den Abgang und hoffe, dass ich einen guten Gesamteindruck hinterlassen habe. Cheers!

Der kreative Innovator: Der leidenschaftliche Weinhändler, der nie zu wenig Ideen hat. Eher das Gegenteil.

Sophie Kern



Die Charaktervolle mit Charme: Sie schenkt garantiert reinen Wein ein. Egal, um welche Flasche es geht.

«Der Modische»: Weinfiliale im «Les Deux»-Fashion Store in Zug. So gut sehen unsere Weine sonst nirgends aus.



Kajo Bischof