Zusammenfassung Fricktaler Weingala 11.11.2016

Zur 3.Fricktaler Weingala wurden unsere Vereinsmitglieder am 11.11.2016 in die Stiftung MBF in Stein eingeladen. 65 Mitglieder waren gekommen um einen weinseeligen Abend mit 14 ausgesuchten Tropfen zu geniessen. Als Moderatoren der Gala stellt Präsident Ueli Jehle kurz nach 19:11 Thomas Engel der Siebe Dupf Kellerei Liestal (Baselland) vor. Seit 2013 ist Thomas als Kellermeister verantwortlich beim grössten Baselbieter Weinproduzenten. 2016 hat der Weinproduzentenverband Basel/Solothurn erstmals die Bezeichnung Staatswein eingeführt und u.a. den Maispracher Kerner von Thomas Engel zum Staatswein des Kantons BL in der Kategorie „weisse Spezialitäten“ gekürt.
Um es vorwegzunehmen: alle lauschten wir gebannt seinen spannenden Anekdoten und Ausflüge ins herausfordernde Weinjahr 2016 – auch im Vergleich zu früheren Jahrgängen. Sein Fachwissen zu rebsortenspezifischen und kellertechnischen Herausforderungen war ebenso faszinierend zu folgen, genauso wie Fragestellungen zu Einsatz von Schönungsmitteln, Ertragsregulierungen und Chancen und Risiken im Kampf gegen die Ausbreitung der Kirschessigfliege.
Fast hätt ichs vergessen: zum Begrüssungsauftakt wurde ein reiner PN-Schaumwein von Geri Wunderlin (Zeinigen) zu Zwirbelbrot und Gemüse-Blätterteigstangen gereicht: ein trocken, spritzig, dezent fruchtiger, in der Flasche vergorener Schaumwein.
Die erste Vorspeise war ein geräuchertes Forellenfilet an Meerrettichschaum und Salatbouquet. Dazu verglichen wir 3 versch. Riesling&Sylvaner, alle Jahrgang 2015 (Imhof Weine, Sissach / Reto Pfister, Bözen / Niklaus Essig, Mettau). Thomas legte mehr Gewicht in seinen Ausführungen auf unterschiedliche Eindrücke im Aromenspektrum, denn auf wertende Kommentare. Es zeigten alle unterschiedliche Nuancen in der Stilistik; war der eine eher breiter, mit reiferen Noten, einer gewissen Süsse und Schmelz, war der andere eher getragen von typ. Muskatnoten, blumig und von der Intensität etwas dezenter.
Als flüssiger Zwischengang wurden 2 zwei Sauvignon Blancs (Fehr&Engeli, Ueken / G.Wunderlin, Zeinigen), beide aus dem Jahrgang 2015, eingeschenkt. Beide zeigten einerseits rebsortentypische, jedoch eher reduktivere Noten von Spargel, geschnittenem Gras hin bis zu dezenter Holunderblüte, ja fast Cassisnoten, je länger im Glas.
Die 2.Vorspeise bildeten mit Kürbis gefüllte Agnolotti an Tomaten-Olivenwürfel. Dazu degustierten wir 2 PN , beide 2015er, von den Winzern Häfliger, Oberhof und Treier, Magden. Beide hätten unterschiedlicher nicht sein können. Der eine mit recht eigener Aromatik, der andere mit fast betörender Süsse im Auftakt, wobei auch der Alkohol etwas süss nachwirkte…darum höchste Zeit für einen Wein-Zwischengang und weitere angeregte Diskussionen über Unterschiede, Pro‘s und Con‘s….im linken Glas den 2013er Diolinoir (Heuberger, Bözen), und im rechten Glas den 2015er Diolinoir (Buchmann, Wittnau). Hier war ein Vergleich eher schwierig; zu unterschiedlich zeigten sich die Weine in ihrer

Entwicklung und Reifezustand. Der 13er schon etwas reifer, bereits aufhellend in der Farbe, wenig Frucht, man spürt den Holzeinsatz – der 15er noch fast (zu) überschwänglich, purpur in der Farbe, klar primärfruchtig, noch fast zu jung und ungestüm, aber sehr gelungen.
Der Hauptgang wurde alsbald serviert. Saftiges Rindsgulasch Stroganoff, breite Nudeln und buntes Herbstgemüse. Dazu tranken wir 3 Barrique-gereifte PN, alle 2014er der Winzer Wiler Trotte, Will / Weinbau Büchli, Effingen / Fürstliche Weinkultur, Hornussen. Alle drei von präziser Machart und angenehmer Würzigkeit, dezenter Holzeinsatz, mal mehr, mal weniger neues Holz, tolle Frucht, welche am Gaumen auch durchzieht. Perfekte Essensbegleiter, welche durchaus noch 2-3J. reifen dürfen.
Den süssen Menuabschluss bildete ein farbiger Dessertteller mit Waldbeerschnitte, Nussglacé, Schoggimousse und Früchtedekor. Dazu wurde der 2015er Strohwein Carina eingeschenkt. Dani Fürst erläuterte gleich selber: 100% aus Riesling&Sylvaner Trauben, „normal“ geerntet, in Kisten getrocknet und erst dann gepresst und vergoren zu einem konzentrierten und süssen (fast zu süssen) Elixier mit sicher 160g Restzucker.
Ein durchaus gelungener und mannigfaltiger Weinabend neigte sich leider schon dem Ende zu, Präsident Ueli Jehle fand die richtigen prosaischen Schlussworte und mit ein paar wenigen appetitanregenden Worten wurde bereits ein Vorgeschmack mit Blick aufs Jubiläumsjahr 2017 geworfen.
Ein riesengrosses Dankeschön gebührte auch der Leiterin Hauswirtschaft des MBF, Frau Yvonne Künzler, sowie der gesamten Küchenbrigade und Servicemannschaft. Mit herzlichem Applaus und Blumenstrauss wurden alle verabschiedet.
Mit ebenso herzlichem Applaus verabschiedeten wir den fachkundigen und rhetorisch brillanten Referenten Thomas Engel – und mit diesen schönen Eindrücken können wir uns bereits mit der Planung der Vereinsanlässe fürs 2017 befassen.
Ralph Schneiter, Vorstandsmitglied, 16.11.2016