



Wine & Dine mit mediterranen Weinen im Restaurant Feldschlösschen in Hornussen am 14.6.2019

35 Mitglieder fanden sich ein im Restaurant-Säali bei angenehmen frühlingshaften Temperaturen. Unser Präsident Urs Hofer eröffnete seinen ersten Vereinsanlass bei den Fricktaler Weinfreunden seit seiner Amtsübernahme zur GV Ende April. Verdankt wurde Vorstandsmitglied Daniel Buchmann für seine umfangreiche Organisation, wie auch Vorstandsmitglied Yvonne Jakopp für die Gestaltung der Einladung; sowie natürlich ein herzlicher Empfangsapplaus für den Gastreferenten, den Önologen und Juror bei der Weinfachzeitschrift Selection, Wolfgang Beiss, bekannt auch für zahlreiche Publikationen über autochthone und interspezifische (u.a. PIWI)-Rebsorten.

Eine faszinierende und vielfältige vinologische Mittelmeereise über Kultur und Kulinarik stand uns bevor – Fragen zu Themen wollten beantwortet werden, wie, warum werden diese Rebsorten gerade dort angepflanzt?

Zum Apéro genossen wir einen klassischen Cava der Bodega Perelada aus dem Penedes (Katalonien), der Schaumwein je zu 1/3 aus den Rebsorten Macabeo (für die Säurestruktur), Xarel-ho (für Aromatik) und Parellada (für Gehalt und Körper); alle Rebsorten separat vinifiziert und dann cuvettiert. Die reifen Apfelnoten, etwas Brioche von der traditionellen Flaschengärung, passten gut zum Fricktaler Holzspeckzopf und dem mild würzigen Fricktaler Gourmetkäse.

Quasi als Prélude zur Vorspeise erfuhren wir spannende Infos von Wolfgang über unsere Weinreise quer durchs Mittelmeer, durchstöberten topographische Landkarten, hörten Wissenswertes von den klimatischen Wechselwirkungen zwischen dem westlichen und dem östlichen Mittelmeer (tatsächlich ist die Mehrzahl der Weinanbauggebiete jeweils auf der Westseite angelegt), und dass der Ursprung des Weinbaus in Mesopotamien liegt, diese riesige Kulturlandschaft in Vorderasien, die durch die grossen Flusssysteme des Euphrat und Tigris geprägt wird. Die Römer aber dann zu ihrer Zeit für die eigentliche Verbreitung des Weins als Kulturgut gesorgt haben, und der Mittelmeerraum bis heute eine enorme Bedeutung für den Weinbau hat. Passendes Zitat vom Referenten dazu: «Kein Wind ist demjenigen günstig, der nicht weiss, wohin er segeln will !» (Oscar Wilde).

Der erste Flight bestand aus einem 2018er Cuvée von Sauvignon Blanc (Rebstöcke aus der Loire) aus verschiedenen ausgerichteten Parzellen cuvettiert, der Domaine Thaleb aus dem nördlichen Marokko. Der Wein von zitrisch, würziger Aromatik,



wenngleich nicht sehr sortentypisch. Der zweite Weisswein im Glas, ein 2018er Pinot Grigio der Kellerei Conti Attems im Friaul; ein leichter Weisswein, der sogar von Meeresbrisen geprägt, eine subtile Salzigkeit im Gaumen erahnen lässt. Der dritte Weisswein, ein 2017er Grasevina (Ursprungsname für Welschriesling in Österreich), quasi ein wiederbelebter Ursprungsklon vom kroatischen Winzer Vlado Krauthaker. Auch ein eher leichterer Wein mit dezenten Noten von grünem Apfel, etwas würzig und griffiger Säurestruktur.

Nun waren wir bereit für die erste Vorspeise: gefüllte Tomate mit Crevettencocktail, Sommersalatgarnitur und Toasts. Dazu wurden eingeschickt zwei Rosés, Jahrgang 2017 – ein Rosato Primitivo vom Weingut Pietrosa in Apulien, sowie ein Rosé aus der Provence, «By OTT» der Domaine Ott, ein Cuvée aus Grenache, Cinsault, Syrah und Mourvèdre. Der erste Rosé mit Noten von roten Beeren, sonst recht neutral in der Aromatik; der Südfranzose doch gehalt- und kraftvoller, der auch am Gaumen länger anhält. Der dritte Wein des Flight war ein Weisswein – von meinem persönlichen Lieblingswinzer in Griechenland – Angelos Gerovassiliou aus der Appellation Makedonien. Der Winzer hat als Erster die fast gänzlich verschwundene autochthone Rebsorte Malagousia wieder in seiner Rebschule bei Saloniki kultiviert. Ein sehr aromatischer (Muskataromen) Weisswein mit gut stützender Säure (7g/L), welche ihm eine herrliche Saftigkeit und Frische verleiht. Der noch junge 2018er hat sicherlich noch einiges an Potential mit zusätzlicher Flaschenreife.

Zum Hauptgang dann wurde ein wunderbarer Aargauer Schweinsnierstückbraten (gefüllt mit Dörrzwetschgen) an Rosmarinjus, farbenfrohem Gemüsestrauß, Quarkspätzli und Pommes Frites, serviert. Der Rotweinflight bestand aus einem 2016er Cuvée «Etoile du Sud», Grenache und Carignan, des Winzers Calvet-Thunevin aus der Cotes du Roussillon, Nähe der Stadt Narbonne – und im Vergleich, aus dem Bekaa Tal im Libanon, den Grand Vin von Chateau Kefraya, einer Cuvée aus 60% Cabernet Sauvignon, ergänzt mit Syrah, Carignan, Mourvèdre und Cinsault, Jahrgang 2012. Der Südfranzose klar geprägt von primärfruchtigen Beerenaromen (Brombeere), gefällig, nicht zu komplex, eher auf der kurzen Ebene, wie Wolfgang auch kommentierte. Der flaschengereifere Kefraya, 18 Monate in Barriques ausgebaut, wovon 50% der Fässer neu, die andere Hälfte in zweiter und dritter Belegung. Der Wein besticht durch komplexe Aromen von schwarzer Johannisbeere, schwarzer Kirsche, Schokolade, Tabak, balsamische Noten, dann wieder etwas grüner Paprika, manch einer denkt bereits an Tertiäraromatik, wie Leder und sogar Pferdeschweiss wurde eruiert (smile). Ein Wein, bei welchem der französische Einfluss (Bordeaux und Rhonetal) deutlich zum Vorschein kommt, der



viel zum sinnieren und diskutieren anregte, die Mehrheit der anwesenden Mitglieder begeisterte, durchaus noch jahrelanges Lagerpotential besitzt – und, das für bescheidene Franken 31.50 – ein toller Wein!

Nach dem Hauptgang ist vor dem Dessert...

Gereicht wurden flambierte Erdbeeren mit Pfeffer auf Vanilleglacé und Rahm. Begleitet weinmässig von einer Gewürztraminer Spätlese der Toplinie «Yarden» des Weinguts Golan Heights in Israel; Jahrgang 2017. Die Rebanlagen sind auf über 1000m.ü.M., der Wein vergoren im Stahltank und noch einige Monate im grossen Holzfass ausgebaut. Das hohe Säurelevel von 8.1g/L ist spürbar, gute Struktur, dezentes sortentypisches Rosenblütenaroma – wenngleich der Wein nicht allzulange am Gaumen nachhallt...

Ein sehr gelungener und weinseeliger Abend neigt sich leider schon dem Ende zu, findet auch unser Präsident Urs Hofer. Mit grossem Applaus wurden unser «Schiffskapitän» Wolfgang Beiss und Hauptorganisator Dani Buchmann für mitreissend motivierende Art und eine engagiert fundierte Moderation und Weinauswahl verabschiedet. Ein grosses Lob gebührt auch der Küchenmannschaft um Thuri Eyholzer und dem Serviceteam des Restaurants Feldschlösschen in Hornussen.

Der nächste Anlass der Fricktaler Weinfreunde findet am 13.9.2019 statt, im GZF Laufenburg, organisiert von Käthi Hirt, zum **Thema PIWI-Rebsorten**, zu welchem Vereinsmitglied Hans-Ruedi Böni als Referent gewonnen werden konnte. Wir sind alle sehr gespannt und geniessen vorerst die Sommerpause. Bis zum nächsten mal.

Euer Ralph Schneiter (Vorstandsmitglied), Juni 2019