





Zum Jahresabschluss 2019 trafen sich 51 Vereinsmitglieder im schmucken Saal des Restaurant Post in Bözen zur Degustation mit Fricktaler Weinen. Vorstandsmitglied Peter Büchli stellte eine facettenreiche Auswahl von 14 Weinen zusammen, von sieben Produzenten, die meisten davon selber Mitglieder der Fricktaler Weinfreunde – und allesamt Weine, die im Fricktal gekeltert wurden und keiner davon im Holz ausgebaut.

Vorstandsmitglied Thomas Jakopp, als Ersatz für den abwesenden Präsidenten Urs Hofer, begrüßte herzlich alle Anwesenden und eröffnete den Anlass. Als Moderator konnte der bekannte Oenologe Michael Hänzi gewonnen werden. Er ist seit 20 Jahren als oenologischer Berater in der Schweizer Weinszene unterwegs und betreibt die Oenoservice Hänzi GmbH in Witterswil/SO. „Wissen transportieren, Erfahrungen austauschen, kritisch das eigene Tun hinterfragen“...mit diesem Motto waren wir gespannt auf den weiteren Verlauf des Abends. 2018 war ja vielleicht vom Witterungsverlauf her für die meisten Winzer eher ein unproblematischeres Jahr gewesen, dennoch stellte es eine grosse Herausforderung dar, hinsichtlich der Balance und Finesse im Wein, der Säure- und Gerbstoffstruktur.



Zum Apéro wurde Speckgugelhopf gereicht und dazu der frisch fruchtige Pinot Noir Rosé Schaumwein von Buchmann Weine, Wittnau, eingeschenkt. Herrliche Beerigkeit und die Kohlensäure sehr schön eingebunden.

Vor der ersten Vorspeise, einer cremigen Aargauer Rüeblisuppe, wurde der erste Weissweinflight degustiert – alle 6 Weissweine übrigens mit Jahrgang 2018. Ein Gutedel der Weinbau Sélection Treier, Magden, gekeltert von Fehr und Engeli, Ueken. Der Wein mit Zitrusnoten, guter Säurestruktur und mittellangem Abgang. Im zweiten Glas ein sortentypischer Riesling-Sylvaner vom Weingut Heuberger, Bözen, mit etwas Muskatnoten, filigran und leicht mineralisch; sowie im dritten Glas ein Pinot gris vom Weinbau Wunderlin, Zeiningen; sortentypische Noten von Birne und Quitte, weicher Auftakt und dezenter Säure im Hintergrund, schöne Länge.

Vor der zweiten Vorspeise, einem Randensalat mit Äpfeln, degustierten wir den zweiten Weissweinflight. Im ersten Glas ein Sauvignon Blanc, sehr sortentypische Aromen von Holunderblüte und Cassis, der Wiler Trotte, Wil. Weicher Auftakt, weniger Säure, eher der leicht spürbare Gerbstoff brachte die Länge am Gaumen. Im zweiten Glas, ein lachsfarbener Merlot (Trauben weiss gekeltert), von Büchli Weine, Effingen; noch fast zu jung, wirkte etwas reduktiv in der Aromatik, dezente Säure, weicher Auftakt, wird mit der Flaschenreife sicher noch zulegen – und im dritten Glas, ein Schiller von Pfister Weine, Bözen, gekeltert bei der Fürstlichen Weinkultur, Hornussen; rötliche Farbreflexe, sehr fruchtig – die Beerigkeit und die gute Säurestruktur begleiteten in einen langen Abgang.

Vor dem Hauptgang, einem mit Dörrtomaten gefüllten, saftigen Schweinsbraten, serviert mit Kartoffelgratin und farbiger Gemüse garnitur, wurde der erste Rotweinflight eingeschenkt, alle Jahrgang 2018. Ein Pinot Noir vom Weingut Heuberger, trotz 14.5% v/v Alkohol, unglaubliche Komplexität der beerigen Aromen und filigran am Gaumen. Der Alkohol gut eingebunden, ein sehr harmonischer Wein, zu Recht mit der Goldmédaille an der Expovina Weinprämierung ausgezeichnet. Im zweiten Glas ein Gamaret vom Weinbau Wunderlin, bestach durch satte Beerigkeit und gut strukturiertem Gerbstoff, welche sicher noch weicher werden mit der Flaschenreife; und im dritten Glas ein Zweigelt von Büchli Weine. An der Aargauer Weinprämierung ausgezeichnet, ein in sich sehr stimmiger Wein, beerig, weich und samtig.

Nach dem Hauptgang wurde der zweite Rotweinflight eingeschenkt. Zuerst ein Malbec, 2018, der Fürstlichen Weinkultur, sehr beerig, wirkt etwas gemacht, nicht ganz sortentypisch, ohne Ecken und Kanten, was man sonst kennt von der



Rebsorte; dicht gewoben, dennoch sehr frisch und mit langem Abgang. Im zweiten Glas ein Pinotage, 2015, von Fehr und Engeli, Ueken. Der Wein wirkt schon recht reif, mit Rumtopfaromen, kräutrig, Leder, weicher Auftakt, samtiger Gerbstoff, im Abgang etwas alkoholisch (stimmen da die 13% v/v auf dem Etikett wirklich?), und im dritten Glas, aus der Magnumflasche eingeschenkt, der Pinot Noir comme-il-faut, 2017, von Buchmann Weine, rotbeerig, würzig, weicher Gerbstoff und gute Fülle am Gaumen; die Trauben wurden vor der Gärung angetrocknet.

Zum Dessert wurde eine hausgemachte gebrannte Crème kredenzt. Das süsse Weinfinale war ein Strohwein aus R-S Trauben der Rebvereinigung Mettau, gekeltert von der Wiler Trotte; ein sehr fruchtiger Wein, nicht so muskatig, aufkonzentriert durch Antrocknung der Trauben, schöne Süsse/Säure Balance.

Ein absolut gelungener Abend, pointiert und anekdotenreich kommentiert durch Michael Hänzi und super organisiert von Peter Büchli. Grosser Applaus gebührte den beiden, ebenso herzlich auch für Küchenchef Peter Heuberger und sein Team für das wunderbare Menu. Thomas Jakopp verabschiedete alle Mitglieder in ein besinnliches und hoffentlich weiterhin weinseeliges Jahresende 2019, und empfahl bereits den ersten Jahresanlass 2020, am 6.März mit einem Streifzug durchs Beaujolais, moderiert von Wolfgang Beiss, den wir noch bestens in Erinnerung haben vom Sommeranlass 2019 zum Thema Mediterrane Weine.

Herzliche Grüsse Ralph Schneiter (Vorstandsmitglied)