



Wunderschöne Palette von Fricktaler Weinen

Eindrucksvoller Degustationsabend der „Fricktaler Weinfreunde“

Ein „feiner Tropfen“ zu einem vorzüglichen Essen - wer schätzt dieses kulinarische Verwöhnprogramm nicht? Das Fricktal bietet eine breite Palette an vorzüglichen Weinen, um ein feines Mahl zu begleiten. Dies haben die „Fricktaler Weinfreunde“ wieder einmal eindrücklich erleben können.

Das Interesse am Thema „Fricktaler Spezialitäten - alles ausser RieslingxSylvaner und Blauburgunder“ war gross: Rund sechzig Weinfreunde fanden sich im Speise-Saal des Restaurants Blume in Magden ein.



Der junge Oenologe Michael Hänzi („der Mann mit der goldenen Nase“ oder „das oenologische Gewissen“) führte kompetent und interessant durch die Degustation.

Seit 1996 ist die Beschränkung der Rebsorten im Aargau gelockert. Inzwischen wurden kantonsweit rund 80 verschiedene Traubensorten angebaut. Und die Fricktaler Winzer verstehen es, daraus ausgezeichnete Weine zu keltern, welche die ausländische Konkurrenz keinesfalls zu scheuen brauchen.



Er sei „von der Fruchtigkeit der Weine positiv überrascht“ – meinte Hänzi. „Es ist interessant zu verfolgen, wie die Fricktaler Winzer die Trauben interpretieren“. Aus der grossen Sortenvielfalt der Fricktaler Spezialitäten degustierten die Fricktaler Weinfreunde 15 verschiedene Weine. Dazu servierte die Crew des Restaurants Blume ein hervorragendes, viergängiges Menu. Ein erfrischender Räuschling, ein vollmundiger Kerner, ein ausgewogener Chardonnay und ein Pinot Blanc mit schöner Reife begleiteten das Hors d'oeuvre. Zur Vorspeise wurden zweierlei gekelterte Sauvignon Blanc, ein Pinot gris mit weichem Auftakt und ein Gewürztraminer mit einem Hauch von Restsüsse eingeschenkt. Zum herbstlichen Wildmenu gesellten sich ein samtiger Saint Laurent, ein würziger Zweigelt, ein Syrah von noch jungen Rebstöcken und ein Malbec mit schöner Dichte. Die abschliessende Käseplatte konnte mit einer Assemblage von Cabernet Cubin und Cabernet Franc, einem Diolinoir mit satten Gerbstoffen und einem harmonisch-saftigen Cabernet Sauvignon genossen werden.



Die

hohen Erwartungen der Weinfreunde in diesen Degustationsabend wurden übertroffen. Zwar konnte dieser Abend lediglich einen kleinen Teil der vielen Fricktaler Spezialitäten aufzeigen. Aber er hatte wieder einmal wurde bestätigt, dass man weder teure Weine aus berühmten europäischen Lagen noch Massenweine aus Übersee braucht, um ein feines Essen zu begleiten.

Das Fricktal hat eine grosse, interessante Vielfalt an hervorragenden Weinen zu



Weinfreunde Fricktal

5. November 2010 Degustation in Magden

bieten!

Romi De Ambrosis