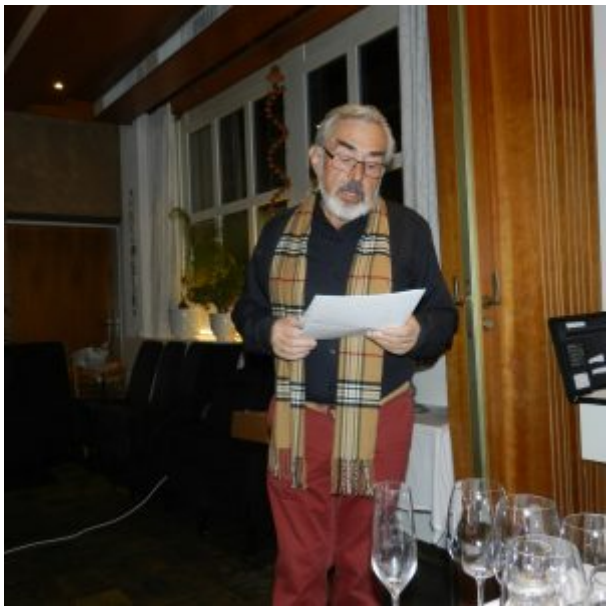
Blinddegustation im Restaurant Blume in Magden 2.03.2018



Wer weiss genau, wie Rosen, Orange oder Thymian riechen? Welches Geschmacksmerkmal ist typisch für einen Pinot Noir? Oder wer erkennt den Jahrgang oder die Herkunft eines Chardonnay? Auf viele dieser Fragen erhofften sich die Weinfreunde Fricktal Antworten und eine Anleitung zur Herangehensweise von einer ausgewiesenen Fachfrau

Am 2. März trafen sich 35 Mitglieder im Restaurant Blume in Magden, um ihre persönliche Sensorik und ihr Weinwissen zu testen und Neues dazu zu lernen. Nach dem Aperitif, einem Sekt vom Schloss Gobelsburg in Österreich, konnten sich alle Teilnehmer individuell durch einen Geruchsparcour mit 20 verschiedenen Gerüchen in schwarzen Gläsern durchkämpfen. Selbst vermeintlich einfache Gerüche, wie Veilchen oder Orange, machten einem die Bestimmung schwer. Nach dieser ersten Aufwärmrunde begrüsste unser Präsident, Ueli Jehle, die Anwesenden und stellte die Degustationsleiterin Frau Lidwina Weh vor. Mit ihrem Diplom als Weinakademikerin WSET und als staatlich geprüfte Sommelière sowie diversen weiteren Titeln, lst sie sicher mehr als prädestiniert, uns in die heikle und schwierige Aufgabe der Blinddegustation einzuführen.Zu einer Bergkäsemousse mit Käsetuiles, serviert mit Nüsslisalat an Himbeerdressing, wurden 3 Chardonnays serviert. Neben Farbe, Duft und Geschmack wurden noch folgende Fragen gestellt: welche Weine sind aus der Alten oder der Neuen Welt, Ausbau im Edelstahl, grossem Holzfass oder Barrique. Auch zum Terroir wurden Fragen wie Aliuviale, Granit-Sand-Quarz oder Kalk-Mergel gestellt. Bereits die Bestimmung der charakteristischen Duftnoten bereitete Schwierigkeiten. Geschweige denn die übrigen gestellten Fragen. Frau Weh verstand es gekonnt, die feinen Unterschiede

heraus zu arbeiten, so dass sie von den Teilnehmern eingeordnet werden konnten. Mit Spannung wurde die Auflösung mit dem entsprechenden Kommentar von Frau Weh erwartet.

In der nächsten 3-er Serie wurde ein Bordeaux, ein Amarone und ein Rioja ausgeschenkt. Um den Magen weiter zu beruhigen, wurden dazu Ravioli mit Steinpilzfüllung an Salbeibutter aufgetischt. Wiederum wurden die gleichen Fragen gestellt. Selbst wer geglaubt hatte, diese gängigen Sorten sicher zu erkennen, wurde meist eines Besseren belehrt. Bei den übrige Fragen, wie Ausbau, Herkunft, Terroir, etc. war es mehr wie Lotto für die Meisten. Während sich alle diskutierend über ihre Fragebögen beugten, zeigte Frau Weh Bilder der Regionen und der Weingüter und vermittelte viel Hintergrundwissen zu den 3 Weinen.Zum Hauptgang, einem Kalbs-Involtini an Rotweinsauce mit Gemüse und Kartoffelpüree, wurden die folgenden 3 Weine, ein Bordeaux, ein Shiraz und ein Carmenère gereicht. Alle 3 sehr dunklen Weine wurden in Übersee produziert, was, wie die anderen Fragen, für die Teilnehmer schwer einzuordnen war. Vor allem der bei uns wenig bekannte Carmenère war schwierig zu erraten.

Zum Dessert, einer Variation vom Orangen Tirami-Sû und Schokoladenmousse, wurden 3 Süssweine, ein Tokajer, ein Sauternes und ein Riesling Trockenbeerenauslese gereicht. Ich selbst war mir ziemlich sicher, einen Sauternes erkennen zu können. Aber bei diesen 3 Topweinen musste ich, wie viele Andere, die Waffen strecken. Die herrlichen Bouquets, die gut eingebettete Süsse und der lange Abgang machte die Beantwortung der vielen gestellten Fragen und die Erkennungsrate der 3 Weinen für Viele zur spannenden und unterhaltsamen Lotterie.Viele Teilnehmer haben sich sicher vorgenommen auch zu Hause vermehrt bewusst zu Degustieren und die Zuordnung von Düften zu trainieren.

Ueli Jehle durfte der sehr kompetenten und charmanten Degustationsleiterin, Frau Lidwina Weh, für den unterhaltsamen und lehrreichen Abend mit einem Präsent, sicher im Namen aller Beteiligten, recht herzlich danken. Er bedankte sich auch bei Käthi Hirt, die für die Organisation des Abends für den erkrankten Ralph Schneiter eingesprungen war mit einem Blumenstrauss.Natürlich durfte auch der Dank an die Küchenmannschaft des Restaurants Blume nicht fehlen, die ebenfalls zum tollen Anlass mit ihrer ausgezeichneten Küche beigetragen haben.

Thomas Jakopp