



Was verbirgt sich hinter dem Titel Stein und Wein? Unter diesem Titel luden die Weinfreunde Fricktal zu einer Degustation in das Restaurant Blume in Magden ein. Nach einem Glas Magdener Kerner, der Familie Treier, als Willkomm mit Amuse Bouche, konnte der Präsident Ulrich Jehle ca. 45 erwartungsfrohe Mitglieder begrüßen, die alle gespannt darauf warteten, was sich hinter diesem Titel zur Einladung verbirgt.



Sie wurden alle nicht enttäuscht. Der Referent, Jean-Claude Hofstetter, Zentralpräsident ANAV (Assotiation national des amis du vin) und von Beruf Geologe, konnte sowohl wissenschaftlich als auch für Laien verständlich, den Einfluss des Terroirs auf den Wein bildhaft aus einer, den meisten Anwesenden bisher nicht bekannten Perspektive, erklären.

Mit der Brille des Geologen wurde im Eilzugstempo die Entwicklung unserer Erde über den Einfluss der Eiszeiten und mit dem Rückzug der Gletscher die Bildung der Moränen, als heutige erstklassige Lagen für den Rebbau, in den bekannten Rebbaugebieten, hergeleitet. Als erste Reihe der geosensorischen Degustation wurden zwei Chasselas von Henry France Montet, einmal auf Kalk haltigem Boden und einmal auf eher saurem, lehmhaltigen Boden aber durch den gleichen Winzer mit gleichem Kellerprozess hergestellt, gereicht. Dazu wurde eine hervorragende Fischvariation auf Gemüse und Reis serviert. Mit Hilfe des erfahrenen Degustationsleiters wurden die feinen Unterschiede, eher ein filigranerer Wein aus den sauren Böden, herausgearbeitet.

Bevor die zweite Reihe serviert wurde, konnte der Degustationsleiter an Hand von geologischen Karten die unterschiedlichen Ablagerungen von Kalk und Löss in der Bündner Herrschaft erklären. Aus diesen verschiedenen Rebbergen wurden jeweils vom gleichen



Winzer, Obrecht, der (Pinot Noir) als Pradalfant, Selfi und Bovel separat gekeltert und abgefüllt. Auch bei diesen 3 Weinen konnten feine Unterschiede festgestellt werden, auch wenn Jean-Claude Hostetter darauf hinwies, dass bei der heutigen Auswahl der Unterlagsrebe ein Teil des direkten Bodeneinflusses verkleinert wird.

Zum Irland Rindsfilet an Rotweinsauce mit Gemüsevariation und Brätler Kartoffeln, wurden drei Weine von Adank, ebenfalls aus der Bündner Herrschaft, vorgestellt. Auch bei diesen drei Pinot Noir Weinen, dem Spontis Fläscher C Halde, dem Fläscher Feld Clon Cortailod und dem Burgunder Clon wusste der Referent auf die feinen aber deutlichen Unterschiede hinzuweisen.

Zum Abschluss wurde eine ganz andere Weinregion, Cortailod am Neuenburgersee, gewählt. Geologisch ist hier eine deutliche Kalk Abbruchkannte neben den tonhaltigen Moräneablagerungen festzustellen. Wiederum hat der Winzer, Hautrive la Maison, die beiden Pinot Noir Weine aus den verschiedenen Lagen separat abgefüllt. Vor allem der Pinot Noir Auvernier zeigte hier ein volleres Aroma und eine schöne Struktur. Zu diesen Weinen wurde ein Käseteller vom Fromagier „Hirschi“ Thun serviert.

Der Präsident, Ueli Jehle, dankte dem Referenten mit einem Präsent aus dem Fricktal für diese einzigartige Degustation, was mit dem langanhaltenden Applaus der Anwesenden sicher noch bekräftigt wurde.



Natürlich bedankte sich U. Jehle auch beim Gastgeber, der Familie Bernhard und Kurt Treier mit seinem Team für das hervorragende Menue und den angenehmen Service. Ein weiterer sehr gelungener Anlass der Fricktaler Weinfreunde klang mit intensiven Diskussionen über das gehörte, gemütlich aus.



Weinfreunde Fricktal

Degustation Stein und Wein vom 29.08.2014

