Der Vorstand der Fricktaler Weinfreunde lud am 8. Februar 2019 zu einem weiteren Wine & Dine in den Landgasthof Krone in Wittnau ein. Der Präsident, Ueli Jehle, konnte 55 erwartungsfrohe Mitglieder und Gäste begrüssen. Portugal kennen viele von den Ferien aber Portugal besitzt auch einen Schatz von über 248, zum Teil sehr alten, Rebsorten. Sicher ein Grund für die Teilnehmer, mehr über dieses grosse Weinland zu erfahren. Peter Büchli, der den Abend organisiert und vorbereitet hatte, stellte den Referenten, Marcel Luther, kurz vor. Nach dem Studium Gastronomischer Wissenschaften im Piemont, arbeitete er als Weineinkäufer und Weingutsleiter. Der junge Weinakademiker verstand es ausgezeichnet, die Zuhörer mit seiner Leidenschaft für dieses klimatisch sehr unterschiedliche Weinland mit dem regnerischen Norden, dem heissen Süden, dem steilen, terrassierten Douro-Tal oder der abgelegenen Vulkaninsel Madeira, zu interessieren. Portugal ist mit 10 Mio. Einwohner nicht einmal doppelt so gross wie die Schweiz. Die Weinanbaufläche ist aber mit 230’000 ha mehr als 20 Mal grösser. Nach dieser spannenden Einführung wurde der zum Apéritiv mit Olivenbrot und Coppa gereichte Loureiro, einem typischen Vertreter der Vinho Verde, diskutiert. Macht doch diese Weinart aus dem neblig feuchten Norden ¼ der Weinproduktion in Portugal aus. Zur Vorspeise, einem Insalata Pastéis de Bacalau, wurden 2 Weissweine, ein Solheiro aus der Traubensorte Alvarinho und ein Encruzado Reserva aus der Traubensorte Encruzado ausgeschenkt. Der erste Vinho Verde wusste durch seine Fruchtigkeit und seine ausgewogene spritzige Säure zu gefallen. Beim 2. Wein dominierte der Barrique Ausbau etwas stark.

Mit weiteren 2 Weinen, einem Vadio 2014 aus der Traubensorte Baga aus Daeo am Meer und einem Alf, aus dem Alentejano aus dem trockenen Süden mit der Traubensorte Alfrocheiro, wandten wir uns den Rotweinen zu. Diese regionalen Weine zeigten sich sehr unterschiedlich, von leicht bis etwas plump, zu komplex mit durchschnittlichem Körper.

Zum Hauptgang, De Vaca do Cachaço, Batatas con Bakon und Legumes oder Rinder-Hohrücken, Frühlings-Kartoffeln im Salzbad mit Speck und Gemüse, wurden 3 weitere Weine, alle im Barrique ausgebaut, gereicht. Der Periquita Superyor 2009 aus der Region Setubal und der Traubensorte Castello wusste durch die tolle Farbe, die gut eingebundenen Tannine und die grosse Komplexität zu gefallen. Der Touriga National 2016 aus der Traubensorte Touriga Nacional, der Königssorte von Portugal, aus dem Douro, konnte trotz seinem noch jungen Alter gut bestehen. Der Touriga Franca 2016 aus dem Alentejo und der Traubensorte Touriga Franca, zeigte fein eingebaute Tannine und eine schöne Struktur.

Das Wine & Dine wurde mit dem portugiesischen Kultgebäck, Nanta Belem mit Vanille Glace aus der Küche abgeschlossen. Dazu wurde ein Bual 15 Years old von der Insel Madeira und der Traubensorte Malvasia Fina und ein Bacalhoa Superior 2002 aus Setubal und der Traubensorte Moscatel d'Alessandria ausgeschenkt.

Diese unterschiedlichen Dessertweine zeigten beide eine tolle, vielschichtige Fruchtigkeit, schöne, eingebundene Säure, einfach ein wahrer Genuss.

Nach diesem sehr gelungenen Wine & Dine konnte Ueli Jehle dem Referenten ein kleines Präsent übergeben und sich im Namen aller Teilnehmer für den gelungenen Abend bedanken. Ebenfalls galt der Dank dem Organisator, Peter Büchli. Die Küchenmannschaft, unter der Leitung von Michel und Barbara Schmid, konnte den verdienten Applaus der Anwesenden entgegennehmen.

Mit seinen bekannt launigen Worten konnte Ueli Jehle den wunderbaren Abend offiziell abschliessen und allen eine gute Heimfahrt wünschen.