



„Wine and Dine“ mit Sommerweinen

Bei herrlichem Sommerwetter trafen sich 56 erwartungsfrohe Mitglieder der Fricktaler Weinfreunde im festlich gedeckten Saal des Gasthaus Ochsen in Wölflinswil. Bei seiner Begrüssung konnte der Präsident Ueli Jehle auch Rudolf Kollbrunner, Mitglied im Vorstand des ANAV mit seiner Gattin als Gäste begrüßen, der seinerseits eine Grussbotschaft vom Vorstand der Schweizerischen Weinfreunde ins Fricktal mitgebracht hatte.



Was sind Sommerweine?

Diese Frage kann sicher nur individuell beantwortet werden. Als Klischee stellt man sich leichte, nicht sehr gehalt- und alkoholreiche Weine vor. Die Erwartungen an die beiden Organisatoren Käthi Hirt und Ralph Schneiter waren deshalb gross, mehr zu dieser Fragestellung zu erfahren. Bereits beim Apéro wurde der Geschmack mit einem spritzigen Crémant d'Alsace Réserve Oscar Truschel voll getroffen.

Wein and Dine

Zurück von der sonnigen Terrasse an die festlichen Tische, übernahm der Degustationsleiter, Ralph Schneiter, das Zepter. Zur Vorspeise, einer hervorragenden Fleischpastete, wurden die ersten 3 Weine gereicht. Der GV



Strasser Gaisberg aus Kamptal, ein Albarino Abadia de San Campio aus Galicien und ein Sauvignon Blanc Von Jauslin aus Muttenz. Äußerst überraschend waren die doch grösseren Unterschiede im Bukett, der Säure aber vor allem im Gehalt der drei Weissweine.

Die nächsten drei Rosé Weine, ein Château d'Aqueria von Tavel, ein Château Pigoudet aus der Provence und ein Rosé PN von Fehr und Engeli aus Ueken. Auch hier stachen die Unterschiede nicht nur in der Farbe sondern vor allem im Gehalt (Tavel) besonders gut hervor.

Die Küche zauberte dazu drei verschiedene kleine Grillwürstchen, die das Sommerambiente sehr gut unterstrichen.

Zum Hauptgang, Saltimbocca mit Risotto und Ratatouille, wurden St.Laurent von Gsellmann aus dem Burgenland, ein Merlot der Cantina Sacha Pelossi aus Lamone bei Lugano und ein Gigondas von La Soumade aus der Côtes-du-Rhône degustiert. Ralph Schneiter verstand es ausgezeichnet, mit seinem grossen Weinwissen die feinen Unterschiede der jeweiligen Dreier-Serien hervorzuheben und mit Hintergrundinformationen den Teilnehmern die festgestellten Unterschiede verständlicher zu machen.

Wie schwierig die Erfassung und Zuordnung von Gerüchen ist, konnten alle Teilnehmer an einem Geruchsparcours gleich selber feststellen.

Abgerundet wurde der ausgezeichnete kulinarische Teil mit einem herrlichen Panna cotta aus der prämierten Küche des Gastgebers Jörg Lenzin.





Dank und Abschied

Ueli Jehle durfte sicher im Namen aller Teilnehmenden dem Referenten, Ralph Schneiter und der Mitorganisatorin Käthi Hirt, ein verdientes Präsent in Form von zwei Spezialitäten aus Ittental, einem Rotwein Cuvée und einem Merlot von Weinbau Schraner aus Kaisten, überreichen. Natürlich durfte der Dank an die wiederum hervorragende Küchenbrigade nicht fehlen, bevor Ueli Jehle den offiziellen Teil des Abends schliessen konnte.

Bei den noch reichlich vorhandenen „Sommerweinen“ klang ein weiterer, hervorragender Anlass der Fricktaler Weinfreunde gemütlich aus.



Thomas Jakopp