Südafrika, ein Land mit vielen Gesichtern und einer grossen Weintradition, die vor mehr als 350 Jahren durch die Holländer, nachher durch die Hugenotten und andere Einwanderer, eingeführt und geprägt wurde. Von den heute produzierten ca. 1000 Mio Ltr. Wein, was 3.8% der Weltproduktion ausmacht, werden 50% exportiert. Im Schweizer Weinkonsum ist Südafrika mit ca. 3% eher als Exot zu bezeichnen, vor allem, weil bei uns eher Massenware und sehr selten Spitzenweine bekannt sind. War es das Unbekannte oder die bekannte sehr gute Küche des Gesundheitszentrums Fricktal (GZF) oder beides, die 60 erwartungsfrohe Mitglieder der Weinfreunde Fricktal in das Spital in Laufenburg anlockten. Der Präsident, Ueli Jehle, konnte nach einem Apéro mit einem Brut Pinot Noir, Rosé und selbst gebackenem gefülltem Blätterteig-Kuchen, den heutigen Referenten, Robert Schlag, Oenologe und Inhaber des Weinhandelsgeschäft Savinis vorstellen.
Robert Schlag hat sich mit seinem Unternehmen vor allem auf den Import von Südafrikanischen Weinen spezialisiert. In diesem Nischengeschäft ist es sehr wichtig, die Produzenten persönlich zu kennen und vor Ort die Rebberge und die Keller jährlich zu besichtigen. Mit einem kurzen Film zur Weinproduktion in Südafrika und einer Ă□bersicht über die verschiedenen Regionen und Anbaugebiete, wurde zu einer Kalbfleisch-Terrine drei Chenin Blanc serviert. Vor allem der Chenin Blanc Reserve von De Morgenzon aus Stellenbosch von alten Reben zeigt sich im Glas in einer herrlichen Farbe, Schmelz im Gaumen und erfreut mit einem langen Abgang. Zu einem Fischteller mit Risotto wird ein Merlot von Bein gereicht. Dieser Wein besticht durch das komplexe Aroma, die schön eingebundenen Tanine und den feinen Holzton. Zum Hauptgang, einem Filet vom Rind mit frischen Pfifferlingen, Griessmonde und Gemüsegarnitur, wurden drei Pinotage Weine gereicht. Pinotage ist eine Rebsorte, die an der Universität in Stellenbosch aus Pinot Noir und Cinsault (ehemals Hermitage) gezüchtet wurde. Diese Sorte, die hauptsächlich in Südafrika angepflanzt wird, vereinigt die südliche Sonne, die feine Eleganz und den Power südafrikanischer Weine besonders gut. Von dieser hervorragenden Serie darf besonders der Pinotage von Rijk’s erwähnt werden, nicht nur weil durch ausgewanderte Schweizer gekeltert, sondern durch seine bestechende Komplexität und Eleganz. Zu einer wunderbar zusammengestellten Käseplatte von Beeler wurden zwei tolle Shiraz degustiert. Hier zeichnete sich der Shiraz von Saronsberg durch seine Röstaromen und seiner Wucht und Eleganz aus. Zum Dessert, Creation „Iris und Anja“, eine Augenweide und ein feiner Genuss, wurde zum Abschluss ein Riesling, Noble Late Harvest Edelspatz ausgeschenkt, der mit seinen vielgliedrigen Aromen sich würdig einreihte.

Der Präsident, Ueli Jehle, bedankte sich zuerst bei der gesamten Küchenmannschaft, die ihren voraus eilenden Ruf einmal mehr, noch getopt hat. Ein sehr grosser Applaus war dieser hervorragenden Mannschaft sicher. Vergessen wurde aber nicht die eigentliche Organisatorin des gelungenen Abends, Käthi Hirt. Nicht zuletzt durfte Ueli Jehle sich im Namen aller Anwesenden beim sehr kompetenten Referenten, Robert Schlag, für sein Referat und die fachlich beeindruckende Leitung und Kommentierung der Degustation mit einem Weinpräsent aus dem Fricktal bedanken.

Mit seinen launigen Worten dufte Ueli Jehle einen rundum sehr gelungenen Abend schliessen und allen eine gute Heimfahrt wünschen.