



Der Name Toskana löst bei allen Weinfreunden Freude auf eine zu erwartende Degustation aus. Es verwundert deshalb nicht, dass mit einem Grossaufmarsch gerechnet werden durfte. Vielleicht hat der Grossaufmarsch aber auch mit der bei den Weinfreunden bekannten, sehr guten Küche des GZF, zu tun.

Nach einem feinen Apéro mit einem Prosecco der Rebsorte Glera, konnte der Präsident, Ueli Jehle, am Freitag, 23. Juni 2017, 60 Mitglieder der Weinfreunde Fricktal im festlich gedeckten Saal des GZF in Rheinfelden begrüßen. Nach einer launigen Einführung stellte er den Referenten, Dr. Pepe Schib, Biologe ETH und seit 35 Jahren im Weinhandel, vor allem mit bekannten Weingütern wie, Bindella, Argiono, Biondi Santi etc., vor.

Zur ersten Vorspeise, einem feinen Rauchlachs, wurden zwei Weissweine gereicht. Der Obizzo 2016, ein leichter Apéritiv-Wein sowie der gehaltvollere Donna Olimpia 2015 mit seiner sehr schönen Struktur und einer leicht cremigen Fülle, passten bestens zum Lachs.

Neben sehr schönen Weissweinen sind bei uns aber vor allem die klassischen Rotweine bekannt.

Der erste Rotwein, ein Donna Olimpia 2014, einem Cuvée aus Cabernet Sauvignon (CS), Merlot (M), Petit Verdot (PV) und Cabernet Franc (CF), der 1 Jahr im Barrique ausgebaut wurde, bestach durch sein fruchtiges Aroma. Der zweite, ein Chianti Classico Riserva 2012, zeigte die typischen Aromen, war vollmundig und mit einem schönen langen Abgang.

Zur zweiten Vorspeise, einer köstlichen Pesto Spaghetti, passte der Brunello di Montalcino 2012 aus reiner Sangiovese Trauben, mit seinen wuchtigen Aromen und seiner Finesse, bestens. Aber auch der zweite gereichte Wein, ein Brunello Ugolforte 2009 auch aus Sangiovese Trauben, stand nicht zurück. Vor allem die Aromen aus dunklen Früchten und die Vollmundigkeit beim langen Abgang kamen hervorragend zur Geltung.

Zum Hauptgang, einem Rindsfilet mit Gemüse und Kartoffelgratin wurden zwei grosse Weine gereicht. Ein Millepassi B 2013, ein Cuvée aus CS, M, und Petit Verdot, der ca. 18 Monate im Barrique ausgereift wurde, zeigte sich als grosser, typischer Vertreter toller Weine aus der Toskana. Der zweite und letzte Wein, ein Valadorna B 2011, Cuvée aus M, CS und Cabernet Franc, der in eigens für diesen Wein gefertigten Barriques ausreift, war ein würdiger Abschluss dieses sehr gelungenen Wine & Dine.

Ueli Jehle dankte dem Referenten für die gekonnte Degustationsleitung und Käthi



Hirt, als Organisatorin des ganzen Anlasses mit einem Präsent. Natürlich unterliess er es nicht, der ganzen Küchen- und Servicebrigade für das tolle Essen und die Bedienung zu danken. Ueli Jehle durfte, wie gewohnt mit witzigen Worten, die zufriedenen Weinfreunde verabschieden.



