



## Wine & Dine mit Weinen aus dem Piemont

Piemont, ein Name, den jeder Weinfreund kennt oder sogar selbst schon die liebliche und geschichtsträchtige Landschaft besucht hat. Es war deshalb nicht überraschend, dass der Präsident, Ueli Jehle, eine grosse Schar erwartungsfroher Weinfreunde im festlich geschmückten Saal des Gesundheitszentrums in Rheinfelden begrüssen durfte.

Mit launigen Worten führte er gekonnt in den Abend ein und musste den Referenten, Ralph Schneider, selbst Vorstandsmitglied bei den Weinfreunden Fricktal, nicht mehr speziell vorstellen.



Ralph Schneider übernahm nahtlos und kommentierte den zum Apéro gereichten Franciacorta „Cuvée Prestige“. Zur aufgetragenen Lachspastete wurden 3 weisse Vertreter ausgeschenkt und vor allem im Vergleich der Rebsorten die Unterschiede durch den Referenten herausgearbeitet. Zu gefallen wusste aus dieser Serie vor allem der Roero Arneis „Trinita“. Zu einem feinen Gazpacho wurden 2 einfachere aber für das Piemont typische Vertreter der Rotweine, wie der Dolcetto d'Alba, ausgeschenkt.

Zu Beeler Käse und Salami wurden 2 Barberas aus unterschiedlichen Lagen und Kelterung, (Stahltank oder Holzfass) gereicht, was beim Verkosten zu deutlichen Unterschieden führte. Zu einem feinen Steinpilzrisotto wurden ein Barolo „Tebavio“ und ein Gattinara „Classico“ ausgeschenkt, die beide sich sehr harmonisch zur Speise einfügten. Zum Hauptgang, einem Brasato mit Kartoffelstock, Broccoli und



Rüebli wurden 3 typische Vertreter aus dem Piemont gereicht. Alle 3 im Holzfass gereift, was zu unterschiedlichen Röstaromen beim Degustieren führte. Hier stach vor allem der Barolo „Cicala“, obwohl noch mit grossem Potential für eine Abfüllung 2008, mit seinen tollen Aromen und Bukett hervor. Den Abschluss des hervorragenden Nachtessen machte ein Aprikosen-Sorbet mit dazu ausgeschenktem Moscato d’Asti. Ralph Schneiter verstand es einmal mehr, bei den gereichten Weinen auf die feinen Unterschiede und Nuancen hinzuweisen aber auch mit seinem grossen önologischen Wissen sehr pointiert eigene Feststellungen und Analysen zur Diskussion zu stellen, was natürlich bei uns Weinfreunden sehr beliebt ist. Der grosse Applaus zeigte, wie sehr die gekonnten Ausführungen von den Anwesenden geschätzt wurden.



Ueli Jehle durfte dem Referenten ein sehr verdientes Präsent für seine hervorragende Degustationsleitung übergeben. Ebenso bedankte er sich bei der ganzen Küchenbrigade, die es einmal mehr verstanden hat, mit einem tollen Menu erst ein gepflegtes Wine & Dine zu ermöglichen.



Natürlich durfte auch der Dank an Käthi Hirt nicht fehlen, die mit Ralph Schneiter zusammen den tollen Abend organisiert hat.



Ein weiterer gelungener Anlass konnte durch den Präsidenten mit seinen kurzen, heiteren Worten beendet werden.



Weinfreunde Fricktal

Wine & Dine mit Weinen aus dem Piemont vom 18.09.2015

Thomas Jakopp (TJ)