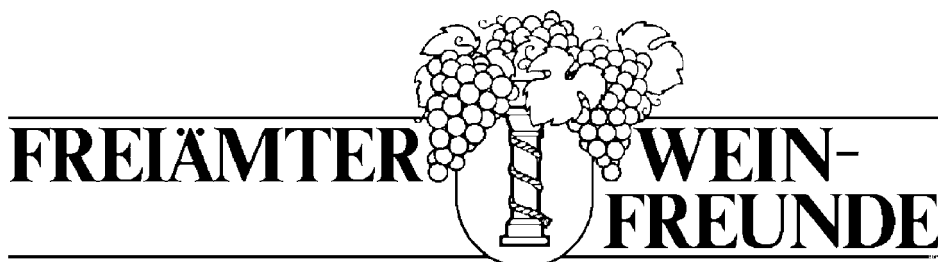


Einladung zur Degustation Mittelmeer Inselweine

Freitag, 18. Februar 2005, 19.15 Uhr
Seehotel Delphin, Meisterschwanden



Wohlen, 15. Januar 2005

Liebe Freiamter Weinfreundinnen und Weinfreunde

Die Februar-Degustation lässt Ferienstimmung aufkommen. Wir gehen auf eine önologische Reise zu den Mittelmeerinseln.

Korsika: Die zu Frankreich gehörende Insel umfasst eine Anbaufläche von rund 7000 ha, meist auf den unteren Hangabschnitten und in den Ebenen. Die Bodentypen sind unterschiedlich: im Norden schieferhaltige Böden, im Westen und Süden vorwiegend Granitböden. Mediterranes Klima mit langen, trockenen Sommern und warmen, feuchten Wintern. Die Winde Libeccio und Scirocco bringen im Sommer unregelmässige Niederschläge. Die einheimischen roten Sorten sind Nielluccio (möglicherweise mit der toskanischen Sangiovese identisch) und Sciacarello. Daneben werden auch andere "südliche" Sorten wie Grenache und Carignan angebaut. Weisse Sorten: Vermentino wird häufig mit Ugni Blanc verschnitten. Daneben wird eine kleine Menge von süsslichem Muscat angebaut.

Sardinien: Die zweitgrösste Insel im Mittelmeer scheint historisch, sprachlich und kulturell wie auch geographisch vom italienischen Festland abgekoppelt. Die besten Weine stammen von den Hügeln, doch viele neue Rebflächen befinden sich in flachen, trockenen Regionen. Am häufigsten sind Granit und vulkanisches Gestein. Daneben gibt es kalkhaltige Sedimente, Schwemmsand, Kies und Ton. Sardinien hat jede Menge Sonnenschein. Süden und Westen werden von heissen Winden aus Afrika heimgesucht. Wo der Einfluss der Berge fehlt, kann Dürre zum Problem werden. Traditionelle Sorten sind die roten Cannonau, Monica und Carignano, bei den weissen bringt Vermentino in der Gallura im Norden den besten Wein hervor, allerdings ist ein Drittel der Rebfläche mit Nuragus bestockt. Weitere bedeutende Sorten sind Torbato, Vernaccia di Oristano und Malvasia Sarda.

Balearen: Auch Mallorca besitzt ein Weinbaugebiet, Binissalem DO, nördlich von Palma de Mallorca und östlich von El Pla, dem hügeligen Zentralplateau der Insel. Im Norden schirmt die Sierra de Alfabia die Rebflächen vor den feuchten Nordwinden ab. Heisse Sommer, milde Winter und Kalkstein in leichten Böden summieren sich zu guten Bedingungen für den Anbau von Reben, und die Trauben können extrem reif werden. Während im 19. Jh. Süsswein aus der Malvasia-Traube aus Binissalem beliebt war, bringen die heimischen Sorten Manto Negro und Callet heute trockene Rotweine hervor; Moll (Prensal) wird für leichte Weissweine verwendet.

Sekretariat: Marthe Liechti
5610 Wohlen, Glärmischweg 9
Tel. 056 622 88 52 / Fax 056 622 91 66
e-mail: eliechti@swissonline.ch

Bank:
Neue Aargauer Bank
5610 Wohlen
Konto-Nr. 617152-41-41 (BC 5887)

Griechische Inseln: In der Ägäis erzeugt Kreta eine riesige Menge schlichten Weins, doch inzwischen hat Kourtakis begonnen, bemerkenswerte Rotweine aus wurzelechten Reben sowie saubere, frische Weissweine zu keltern. Auch Boutaris bietet einen beachtlichen Weisswein an. Bessere Weine sind auf Rhodos zu finden, besonders der Muscat, der allerdings noch vom Muscat von Samos übertroffen wird. Auf der Vulkaninsel Santorin werden Reben in Form eines Seilwickels erzogen, damit sie dem Wind widerstehen können. Die Weissweine, die aus Assyrtiko und Aidani gekeltert werden, haben den mineralischen Biss des Sémillon, kombiniert mit einer intensiven Bratapfel-Frucht, daneben wird hier ein althergebrachter süsser "Vin Santo" erzeugt.

Zypern: Die zypriotische Weinwirtschaft leidet noch immer unter den Folgen einer dreifachen Katastrophe: des Zusammenbruchs des russischen Weinmarktes, des Verbots der Bezeichnung "Sherry" für die gespritteten Weine der Insel und der 14 Jahre dauernden Dürre, die die jährliche Produktion auf nur noch 500'000 hl senkte. Heimische Rebsorten, Mavro (rot) und Xynisteri (weiss), nehmen etwa 85 % der gesamten Anbaufläche ein. Immer mehr Weinberge werden jedoch mit internationalen Sorten bepflanzt, besonders an den Südhängen des Troodos-Gebirges, wo die Schneeschmelze das für die Bewässerung des ausgedörrten Landes dringend benötigte Wasser liefert. Der berühmteste Wein der Insel ist der Commandaria, der aus an der Sonne getrockneten Mavro- und Xynisteri-Trauben gekeltert wird und in einem Solera-System reift.

Die Degustation wird von Herrn Leo Arnet, Verkaufschef bei Bindella Zürich, geleitet.

Gerne erwarten wir Sie, liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde, am 18. Februar 2005 um 19.15 Uhr im Seehotel Delphin in Meisterschwanden.

Anmeldetermin: bis 12. Februar 2005.

Kosten inkl. Mineralwasser: CHF 95.-- für Mitglieder / CHF 110.-- für Gäste.

Bitte benutzen Sie den beigelegten Einzahlungsschein.

Freundliche Grüsse

FREIÄMTER WEINFREUNDE



René Saxer
Präsident

Marthe Liechti
Sekretärin

Wichtiger Hinweis

Wir bieten Ihnen eine Hin- und Rückfahrt-Möglichkeit mit dem WM-Bus an.

Reservation unbedingt notwendig! (Bitte auf Ihrer Anmeldung vermerken)

Rückfahrt ist nur bei genügender Anzahl Fahrgäste möglich.

Fahrzeiten Hinfahrt:	Wohlen	Bahnhof ab	18.20 / 18.50
	Meisterschwanden	Delphin an	18.41 / 19.10
Fahrzeiten Rückfahrt:	Meisterschwanden	Delphin ab	23.10
	Wohlen	Bahnhof an	23.38
Anschluss-Verbindungen:	→ Bremgarten	Wohlen ab	23.50 / 00.20 / 00.50
	→ Muri	Wohlen ab	23.41 / 00.49
	→ Dottikon	Wohlen ab	23.42 / 00.42

Kosten Hin- und Rückfahrt mit Halbtax CHF 6.-- / ohne Halbtax CHF 12.--

Kosten nur Rückfahrt mit Halbtax CHF 3.-- / ohne Halbtax CHF 6.--

Weine

1. Aphrodite 2003 (Xynisteri)
"Keo", Zypern
2. Vermentino 2003 DOCG
"Sella & Mosca", Montecarlo, Sardinien
3. Regaleali Bianco 2003 (Sauvignon/Inzolia/Cataratto)
"Tasca d'Almerita", Sizilien
4. Regaleali (Nero d'Avola) IGT
"Tasca d'Almerita", Sizilien
5. Tanca-Farra 2000 (Cannonau/Cab. Sauvignon)
"Sella & Mosca", Sardinien
6. Mirambelo 2002
(Kozifali/Mandilaria), Kreta
7. Merlot 2000
"Santa Catarina Antrax", Mallorca
8. Orgion 2001 (Mavrodafini)
"Evriviades Sclavos", Kefhalonia, Griechenland
9. Cannonau Riserva 2001 DOC
"Sella & Mosca", Sardinien
10. Rosso del Conte 2000 (Nero d'Av./Perricone/Albarello)
"Tasca d'Almerita", Sizilien
11. Samos des Pères (Muscat) "Der Götterwein" (1/2 lt)
Samos, Griechenland

Menu

Balen-Terrine im Gemüsemantel
Sauce verte

Balen-Filet pochiert im Sud „Provençale“
mit Champignons, Tomaten und frischen Kräutern
Basmati-Wildreisemischung

Zander-Filet meunière gebraten „Normande“
mit sautierten Apfelscheiben und Calvados
Salzkartoffeln

Käseteller mit
Tête de Moine, Münsterkäse und Tilsiter

Caramel Mousse mit
hausgetrockneten Früchtescheiben