



Traubensorten im Vergleich “Alte Welt“ vs. “Neue Welt“

Einladung zum Wine & Dine
Freitag, 27. August 2010, 19.15 Uhr
Wirtschaft Niesenberg, Kallern

Wohlen, 29. Juli 2010

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Diesmal besuchen wir keine Weinregion, sondern vergleichen gemeinsam verschiedene grosse Welt-Traubensorten aus der alten und neuen Welt. Für dieses Wine & Dine konnten wir mit Frau Barbara Meier-Dittus eine renommierte und den Freiamter Weinfreunden bestens bekannte Fachfrau gewinnen. Sie stellt Ihnen **fünf Edelreben** vor, d.h. Rebsorten, die für die Anbaukultur in einer Region sehr prägend waren und besonders oft für Spitzenweine verwendet werden.

Die Traubensorte ist der Faktor, welcher die Weinqualität am deutlichsten beeinflusst. Trotzdem spielen Klima, Boden, Bestockung und auch das Reben-Erziehungssystem eine weitere massgebliche Rolle. Dadurch lassen sich die Unterschiede der 11 Spitzenweine, gewonnen aus einer der fünf Traubensorten in unserem Vergleich, erklären.

Begrüssst werden Sie mit einem **Chardonnay**, allerdings nicht aus dem heutigen Hauptanbaugebiet Kaliforniens, sondern aus der Schweiz. Chardonnay gehört zu den flächenmässig meistangebauten Rebsorten der Welt. Genotypisch ist die Rebsorte mit den Burgundern verwandt. Zur Vorspeise geniessen Sie drei unterschiedliche **Sauvignon Blanc**, eine der ältesten französischen Rebsorten, die allerdings heute auch immer mehr in der neuen Welt, beispielsweise Chile, angebaut wird.

Bei den Rotweinen stellt sich die Rebe **Pinot Noir** als erste dem Vergleich: Sie ist die klassische Rote der kühleren Weinbaugebiete wie Burgund oder auch Rheinhessen. In unserem Traubensortenvergleich darf natürlich **Syrah** nicht fehlen. Dieser Vertreter ist eine hochwertige rote Rebsorte, nicht sehr ertragsreich, die ursprünglich vor allem im Rhôneal in Frankreich kultiviert wurde. In Südafrika, in Australien, in den USA und in Kanada heisst die Sorte Shiraz.

Der genussvolle Abend, ganz im Zeichen des Vergleichs von Edelreben, wird abgerundet mit einem **Primitivo**. Den Ursprung hat Primitivo im süditalienischen Apulien. Lange wurde angenommen, dass Zinfandel und Primitivo identisch seien. Gen-Analysen haben aber bewiesen, dass diese die Rebsorten zweier unterschiedlicher Klone sind.

Die Kosten für diesen Abend mit köstlichem 4-Gang-Menü (inkl. Mineralwasser), hervorgezaubert vom Team der Wirtschaft Niesenberg in Kallern, betragen für Mitglieder Fr. 115.00 und für Gäste Fr. 125.00. Anmeldungen bitte direkt an unser Sekretariat bis 14.08.2010.

Für Ihre unbeschwerte An- und Heimreise haben wir für Sie einen Bus organisiert. Den Fahrplan finden Sie im Anhang.

Freundliche Grüsse

FREIAMTER WEINFREUNDE

Markus Aellen
Präsident

Marthe Liechti
Sekretariat

Sekretariat:

Marthe Liechti, Glämischweg 9, 5610 Wohlen, Tel. 056 622 88 52, Fax 056 622 91 66, marthe.liechti@bluewin.ch