



68 Weinfreundinnen und Weinfreunde folgten der ersten Einladung im 2012 nach Meisterschwanden ins Seehotel Delphin

Was bewegte die Mitglieder zur Teilnahme? Das Weinthema Vaud mit den feinsten Tropfen aus dem Waadtland mit seinen sechs Weinregionen? Oder die Küche des Hotels Delphin? Oder hoffte man Neues aus dem grossen Wissensschatz des angesagten Weinkommunikators Christophe Venetz zu hören. Oder entsprach die Möglichkeit sich am Freitagabend des 10. Februars erneut zu treffen einfach einem Bedürfnis der Freiamter Weinfreunde?

Zwischen sieben und halb acht begrüsst man sich gegenseitig und trank einen ersten Schluck Weissen aus Bonvillars, der Gegend des oberen Neuenburgersees. Der Raum füllte sich und jeder Gast fand einen Platz an den festlich gedeckten Tischen. Um 19.30 h schritt der Präsident Markus Aellen zur offiziellen Begrüssung und Eröffnung des ersten Degustationsabends im neuen Vereinsjahr. Es folgte die Kurzvorstellung des Referenten Christophe Venetz. Der sattelfest zweisprachige Walliser lebt in Sitten und führt dort sein eigenes Unternehmen: „Kommunikation rund um den Wein“. Er ist Marketingleiter des Walliser Weinbranchenverbandes und tritt ebenso als engagierter Botschafter für die Waadtländer Weinproduzenten auf. So übernahm er entschlossen das Wort und stellte gleich zu Beginn fest: Er sei stolz und hocherfreut, heute einer so grossen Schar von interessierten Weinexperten als Walliser die edlen Gewächse der Waadtländer vorstellen zu dürfen.

In den sechs Waadtländer Weinregionen (La Côte, Lavaux, Chablais, Bonvillars, Côtes de l'Orbe und Vully) werden auf knapp 4000 ha ca. 1070 Weinsorten produziert, von denen jedes Jahr über 100 mit einer Goldmedaille ausgezeichnet werden. Von den insgesamt ca. 30 Millionen Liter produzierten klaren Weins entfallen

ca. 70 % auf die Traubensorte Chasselas (Gutedel), je ca. 10 % auf die Sorten Gamay und Pinot noir (Blauburgunder) und die restlichen ca. 10 % verteilen sich auf Sorten wie Gamaret, Garanoir, Chardonnay, Pinot gris (Grauburgunder), Merlot, Doral, Pinot blanc (Weissburgunder) u.v.a.m.

Christophe Venetz erzählte aus den Jahren 1982/83 mit den grossen Erträgen der Sorte Chasselas, die dem Image nachhaltig geschadet hätten. Als Folge und im Bestreben den Schaden wieder gutzumachen sei der Weinbau professionalisiert und die Ertragsbeschränkung eingeführt worden. Der Chasselas sei so im Laufe der Jahrzehnte zu einem typischen und sehr geschätzten Terroir-Wein mit zarten Strukturen und zu einem beliebten Durstlöscher aufgestiegen. Im Laufe des Abends genossen die Anwesenden nicht weniger als fünf Chasselas-Gewächse aus besten Lagen und aus Häusern mit wohlklingenden Namen. Sehr sympathisch und bestens verständlich erklärt Chr. Venetz das Produkt Wein als Zwischenstadium von Traubensaft und Essig. Jede Rebsorte verlange im Ausbau eine Optimierung zwischen Intensität des Zuckers – sprich Oechsle-Grad - und der natürlich vorhandenen Säure. Müsste man beim Ausbau zur Stabilisierung Schwefel zu Hilfe nehmen, so sei dies immer in kleinsten Milligramm Einheiten der Fall und dies würde ausserdem im Labor mit grösster Präzision ausgetüftelt. „Sollte trotzdem Kopfweg aufkommen, so täte man besser den Kopf als den Wein wechseln!“ (Zitat Venetz)

Zum Hauptgang aus der feinen Delphinküche stellte Cristophe Venetz einen vollmundigen Gamay, einen erfrischenden Pinot noir und eine gelungene Assemblage aus Gamaret und Garanoir mit 30%-igem Barriqueausbau vor. Auch dazu folgte eine Beigabe zur Auffrischung des Weinwissens. Von der Modeerscheinung - nur was dunkel und sehr dunkel sei, wäre auch gut - halte er nicht viel. Die Anwesenden sollen sich auf die sehr schönen Blauburgunder aus dem eigenen Kanton (AG) und auf die begehrenswerten Gewächse der gleichen Traubensorte aus der Bündner Herrschaft besinnen. Alles edle Weine, ohne Beimengung von Weinen aus Färbertrauben. Auch kein Verständnis hätte er für die „Vercocacolisierung „ der Weine. Damit meine er, dass nicht jede Traubensorte für den Barriqueausbau geeignet sei und dass er mit dem Pseudoausbau mit Eichenholzspänen gar nichts anfangen könne.

Zum Käseplättli vom Feinsten durften wir drei weitere Waadtländer Weisse verkosten. Christoph Venetz erklärte uns, dass im Waadtland sehr oft Weissweine zu Käse getrunken würden. Hier gäbe es sehr grosse Freiheiten. Es müsste besonders auf die Harmonie geachtet werden. Deshalb gelte als Grundsatz: Gerbstoffreiche Weine eher nicht zu Käse servieren, denn nur wenige Sorten könnten die Balance halten.



Christophe Venetz und Markus Aellen

Ein schöner Abend neigte sich dem Ende zu. Aufgestellte Besucher geizten nicht mit Applaus für den überzeugend auftretenden Weinkommunikator Christophe Venetz und für das Küchen- und Serviceteam des Seehotels Delphin. Der Präsident, Markus Aellen, lobte auch seinen Vorstand und besonders die zwei für den Abend verantwortlichen Weinfreunde Bruno Schmid (neu: Vizepräsident) und Markus Küng (neu: Vorstandsmitglied und Organisator). Beim sich Verabschieden sah man viele glückliche Gesichter mit einem Ausdruck von Dank und Anerkennung. Die Organisatoren stellen gerne fest: Es hat gefallen und die WeinfreundInnen kommen gerne wieder. Der nächste Anlass findet am Samstag, 14. April in der Rôtisserie Kellerämter-Hof in Oberlunkhofen statt.

OESp.

www.weinfreunde-freiamt.ch