

## Freiämter Weinfreunde mit WINE&DINE „Zeit für Deutsche Weine“

Nach einem Apéro auf der Terrasse begrüßte der Vice-Präsident Bruno Schmid am 15. Juni im Gasthaus Linde in Büttikon über 80 Teilnehmer zum WINE&DINE mit dem Thema „Zeit für Deutsche Weine“.

Dieser Anlass diente auch als Einstimmung zu unserer 5-tägigen Vereinsreise im September in die deutschen Weinanbaugebiete. Die Beliebtheit der Anlässe zeigte sich einmal mehr, konnten doch einige Anmeldungen aus Platzgründen nicht berücksichtigt werden. Die Auswahl der Weine, kombiniert mit dem Menu, versprach vieles, denn die Elite der Deutschen Weine gehört längst zur Internationalen Spitzenklasse.

Die Degustationsleitung lag in der Hand von Frau Lidwina Weh, Weinakademikerin, Chef-Sommelière in grossen Häusern und Champagner-Botschafterin 2011. Seit kurzem auch Leiterin einer Weinschule in Wohlen. Sie verstand es, ihr enormes Fachwissen und Ihre grossen sensorischen Fähigkeiten in gekonnten Portionen weiterzugeben.

Einige Zahlen beeindruckten. Die Rebfläche in Deutschland ist etwa 10-mal so gross wie in der Schweiz. Der Weinkonsum in Deutschland beträgt ca. 24 lt./Person gegenüber der Schweiz mit 36 lt./Person.

Spitzenreiter hier ist aber und das ist kaum zu glauben, der Vatikanstaat mit beachtlichen 70 lt./Person. Dass auch deutsche Weine darunter sind, ist anzunehmen.

In Deutschland ist eine neue Winzergeneration am Ruder, die konsequent die Qualität im Visier hat. Viele Betriebe waren früher Mischbetriebe und hatten neben Viehwirtschaft. Es werden, zum Beispiel, im Frühling Spargeln, Gemüse und im Herbst Trauben geerntet. Durch die Spezialisierung auf Wein wurde die Qualität kontinuierlich verbessert. Die Böden sind so unterschiedlich wie die Rebsorten, die auf ihnen wachsen. Auf vulkanischen, sandigen und kiesigen Böden gedeihen Weine von unterschiedlichem Terroir. Die Mineralität ist zum Qualitätsmerkmal der Deutschen Weissweine geworden. Sie eignen sich hervorragend als Essensbegleiter. Dieser Anspruch wurde wunderbar bestätigt.

Weine aus Baden, Rheinhessen, Pfalz, Württemberg, Mosel und dem Rheingau wurden ausgeschenkt. Zum Apéro ein Sekt von Alexander Laible, der den Vergleich mit einem Champagner nicht zu scheuen braucht. Sein Chardonnay zur Vorspeise sowie ein Riesling Kabinett vom Schloss Vollrads begleiteten ein Terrinen-Trio vorzüglich. Den folgenden Gang, Lachs und Spargeln, wurde ergänzt von einem Silvaner von Wagner-Stempel und einem seltenen Wein, gekeltert aus der Scheurebe, vom Weingut Weegmüller. Dieser, in noch kleinen Mengen hergestellter Wein, sollte man im Auge behalten. Drei rote Weine, von Martin Wassmer aus Baden ein Spätburgunder, die Cuvée „Ursprung“ von Markus Schneider aus der Pfalz und ein auch für Deutschland untypischer Merlot mit Petit Verdot vom Weingut Aldinger aus Württemberg, degustierten wir zu einem Schweinsfilet mit Sommergemüse. Nachvollziehbar beschrieb Lidwina Weh die einzelnen Weine. Verschiedene Aromen wie Heu, Kräuter, Apfel, bei einigen Weinen auch Holunder, Cassis, bei anderen Mandel, Marzipan und Erdbeeren entdeckte man im Gaumen. Bei weiteren konnten Citrus, Feuerstein und Grapefruit herausgeschmeckt werden. Einige Weine waren für den Gaumen zuerst etwas ungewohnt, entwickelten sich aber über wenige Minuten zu einem Erlebnis. Zum Abschluss von J.J. Prüm eine Riesling Auslese von der Mosel, Lage Wehlener Sonnenuhr mit einem äusserst bekömmlichen Alkoholgehalt von 7%!! Der Weinberg wurde im Jahre 1842 angelegt. Getrunken zu einem warmen Aprikosenkuchlein, offenbarte er in einer seltenen Harmonie alle Geschmacksnuancen dieses Dessertweines. J.J. Prüm ist der Olymp aller Mosel Weine!

Alle Weine ergänzten hervorragend das ausgezeichnete Menu aus der Linde-Küche. Die Frage „Zeit für Deutsche Weine“ kann man nach diesem Anlass sicher mit Ja beantworten. (MK)



Lidwina Weh & Bruno Schmid