

Weine aus dem einstigen Grossherzogtum Burgund

95 Weinfreundinnen und Weinfreunde folgten der Einladung zu diesem vielversprechenden Thema auf Samstagabend, 20. April ins Hotel Brasserie Terrasse, Heinrüti-Rank, nach Widen. Ein wohlmundender Crémant de Bourgogne, serviert von charmanten Damen aus dem Terrasse-Service-Team, versetzte die ankommenden TeilnehmerInnen im Nu in eine sehr positiv familiäre Stimmung. Fünf Minuten nach sieben durfte unser Präsident Markus Aellen nebst vielen bekannten Weinfreunden auch eine schöne Zahl neuer Gesichter begrüßen. Vor dreissig Jahren, genauer im Oktober 1983, habe damals die erste Verkostung feinsten Burgunderweine im Rahmen der Freiämter Weinfreunde stattgefunden. Die Weine seien geblieben, nur die Preise hätten sich leicht geändert! Und die heutige Referentin sei damals nicht dabei gewesen. Schön für uns alle, dass die junge Sommelière und Weinakademikerin, Lidwina Weh, für uns das Thema ausleuchten werde. Frau Lidwina Weh ist für die Freiämter Weinfreunde keine Unbekannte mehr. Die bestens ausgewiesene Weinkennerin hat schon letztes Jahr zum Thema: „Zeit für deutsche Weine“ anlässlich des Wine and Dine im Juni in Büttikon die Herzen der Freiämter Weinfreunde erfreut. Und auf der im letzten September folgenden Reise gelang es ihr, uns Zugang zu den zur Zeit bedeutendsten deutschen Riesling-Winzern zu verschaffen.

Burgund - ein geschichtsträchtiges und grosses Weinanbaugebiet in Frankreich mit ca. 40'000 ha. Als Vergleichszahl: die Rebfläche der ganzen Schweiz beträgt ca. 15'000 ha. Als Hauptrebsorten sind Chardonnay (weiss) und Pinot Noir (rot) zu bezeichnen. In zwei 2-er Serien dürfen wir insgesamt vier Chardonnays zur Vorspeise und zum Premier verkosten. Lidwina Weh erklärt uns die unterschiedlichen Ausbauarten und die Herkunft aus verschiedenen Regionen und aus unterschiedlichen Lagen. Zur Auflockerung erwähnt sie eine öfters gehörte Aussage unter möchterege Weinkennern: „Nein, bitte heute keinen Chardonnay; bringen Sie mir doch eher den schönen Chablis ...!“ Den Hauptgang begleiten drei fruchtige Pinot Noirs aus der Côte de Beaune und zu den feinen Käsespezialitäten folgen drei weitere fein strukturierte Pinot Noirs aus der Côte de Nuits.

Die Römer besiegten im Jahre 53 n.Ch. die Gallier und betrieben nach den Kelten Weinbau im Burgund. Später übernahmen die Mönche und Klöster die Aufgaben der Weiterentwicklung des Rebbaus, der Erforschung der Böden, sie führten die Klassifizierung ein und erklärten gewisse Lagen zu Premiers Crus und Grands Crus. Karl der Grosse belehnte die Klöster, die Produktion nahm zu und das Burgund übernahm die Führungsrolle im Weinbau in Europa. Der Grossherzog von Burgund, Philipp der Kühne, selektionierte die anspruchsvolle Pinot Noir Traube. Er verbannte die Gamay-Traube, kontrollierte Erntegeräte und setzte die Reduktion der Ertragsmenge durch. Der Weinbau im Burgund war geprägt durch Pest und Cholera, es folgten aber auch sehr fruchtbare und wohlhabende Zeiten. Mitte des 19. Jahrhunderts hatte die Region mit Mehltau und der Reblaus zu kämpfen. Der Weinbau ging zurück und reduzierte sich auf die Anbaufläche, wie wir sie heute in etwa kennen. Nur noch in guten und für den Rebbaug geeigneten Lagen wurden fortan Reben auf den schädlingsresistenten Americano-Unterlagen aufgepfropft und angepflanzt.

In Folge des Napoleonischen Erbrechts, das besagt, dass auch Land und Reben gleichermassen auf die Nachkommen verteilt werden musste, kam es zu einer unendlichen Parzellierung der Weinbergsflächen. Aus dieser Situation heraus entwickelten sich die Négociants im Burgund. Diese Weinhandelshäuser kaufen die Trauben unterschiedlicher Winzer aus kleinen Parzellen auf und führen diese dann im eigenen Keller zusammen. Im Allgemeinen verfügen sie über bessere Einrichtungen, Maschinen und besseres Know-How als der durchschnittliche Nebenerwerbsswinzer. Durch den sorgfältigen Ausbau entstehen so Spitzenerzeugnisse, wie wir sie kennen von Joseph Drouhin, Louis Jadot, J.C. Boisset, Faiveley, Bouchard Père et Fils, um nur ein paar Namen von bekannten Négociants zu nennen.

Lidwina Weh erklärt uns weiter, dass der Umgang im Keller mit der Pinot Noir Traube höchstes Können erfordere. Die Schalen der Beeren sind dünn und zart. Das Belassen auf der Maische und im Fass will genauestens überwacht sein, denn diese Traubensorte reagiert feinfühlig und verzeiht keine Fehler. Im Glase erscheinen die Pinot Noirs immer transparent, klar und mit einem feinen Glanz. Sie sollen auch mit einer Temperatur von 17 – 18 Grad C und somit frisch serviert werden. Es folgten noch viele weitere sehr wissenswerte Details aus dem Munde der anerkannten Weinkennerin. Lidwina hört man gerne zu. Deshalb erreicht sie die Zuhörer mit viel Charme und sie wirkt in keiner Phase eines Vortrages belehrend. Ein grosses Kompliment und ein herzliches Dankeschön von der ganzen Zuhörerschaft.



von l. nach r.
Sandra Laeri, Inhaberin Hotel Brasserie Terrasse
Präsident, Markus Aellen
Weinakademikerin Lidwina Weh, Referentin am Abend

Präsident Markus Aellen dankt dem tollen Team aus Küche und Service unter der Führung von Inhaberin Sandra Laeri und ihrer Stellvertreterin Latife Saglam. Die Brasserie Terrasse ist eine gute Adresse! Die Freiamter Weinfreunde haben jeweils hohe Erwartungen. Wenn sie aber übertroffen werden, dann danken es diese Weinfreunde mit ihrem Ausdruck von Geselligkeit und Dankbarkeit, nebst Blumen und einem Zustupf in die Personalkasse.

Die Organisatoren des Abends, Peter Schürmann und Markus Küng, sowie der Präsident mit dem ganzen Vorstand danken allen für die Teilnahme und für das sehr aufmerksame und kollegiale Mitmachen. Bis zum nächsten Mal – am 15. Juni in Büttikon.

www.weinfreunde-freiamt.ch

O.E.Sp.