

Ein Wine and Dine, das viele Herzen berührte!

Wenn alles stimmt wird's richtig schön. Der sommerlich angenehm warme Abend des 10. August 2013 erlaubte den 87 Weinfreund/Innen eine einstimmende Anreise nach Oberriesenberg. Dort, in der Wirtschaft Niesenberg, im Hof vor dem historischen Riegelhaus, wartete ein motiviertes Serviceteam mit einem Glas wohlmundendem kühlen Sekt „Schloss Gobelsburg“ auf die eintreffenden Gäste. Es gab viele herzliche Begegnungen zu beobachten. Um halb acht Uhr begrüßte unser Präsident die große Schar im festlich gedeckten Stöcklisaal.

Die Begleiter der schönen Reise zu Klöstern mit grossen Weinen musste der Präsident wohl nur ganz wenigen vorstellen, sind doch beide Referenten Gründungsmitglieder der Freiämter Weinfreunde.

Peter Hägler, ehemaliger Bezirkslehrer in Muri, lässt uns an seinem Wissen über Klöster und deren Verbindungen zum Wein teilhaben. Peter Schürmann, SCHÜWO Trink-Kultur, Oenologe, Ehrenmitglied und Vorstandsmitglied unserer Sektion, hat die heute zur Verkostung gelangenden Weine sorgfältig ausgesucht und besorgt, und er wird uns diese auserlesenen Gewächse vorstellen. Der weitere Höhepunkt dieses Abends gleich vorweg: Unter den Gästen darf Markus Aellen unser Mitglied und Weinakademiker Jean Claude Hofstetter herzlich begrüßen. Jean Claude wurde im vergangenen Juni in Sitten zum neuen Präsidenten der ANAV gewählt. (ANAV = Association nationale des amis du vin. Dies ist der schweizerische Dachverband sämtlicher Sektionen der Weinfreunde in der Schweiz.)



Von l. nach r.: Peter Schürmann, Markus Aellen & Peter Hägler

Und nun etwas Geschichte: Erste Belege für Rebbau und Vinifikation liegen in Persien (Zagrosgebirge) ca. 5000 vor Chr. In die keltische Schweiz fanden die ersten Reben und Weine ihren Weg vermutlich via Rhone und Genfersee. Die Römer betrieben den Weinbau im Mittelland ab 50 vor Chr. Die Erben der Römer waren die christlichen Mönche und damit die Klöster. Wein war gefragt als Genussmittel, Messwein für die Christen, Würzwein, Opferwein, Alkohol, Desinfektionsmittel, Beruhigungsmittel, Medizin, Suchtmittel,

Essensbegleiter, Forschungsgegenstand, verbotenes Getränk im Islam, festliches Ritualgetränk, Beruf, u.a.m.

Peter Schürmann führte die Zuhörer mit den ersten drei Weissweinen ins Kloster Fahr, dann nach Einsiedeln und zuletzt in den Rheingau nach Deutschland zum Kloster Eberbach. Seine Aussage: Wären die Klöster nicht gewesen, so hätten wir heute nicht so feine Weine im Angebot. Die Klöster waren Besitzer der Grundstücke und die Mönche waren des Lesens und Schreibens mächtig. Klöster dienten als eigentliche Forschungsinstitute. Mit ihrem Wirken prägten sie die Weiterentwicklung der Vinifikation und des Rebbaues enorm. Einsiedeln war seit der Gründung im Jahr 934 ein Benediktinerkloster. Das Kloster Fahr, um 1130 gegründet, gehörte zu Einsiedeln, und dem zu Folge ebenfalls zu den Benediktinern.. Das Kloster Eberbach, im Jahre 1136 als Zisterzienserabtei gegründet, ist vielen durch die Verfilmung von Umberto Ecos „Der Name der Rose“ bekannt. Im Mittelalter betrieb das Kloster Eberbach das florierendste Weinhandelsunternehmen der ganzen Welt.

Die Weinreise geht weiter. In der ersten Serie der drei Rotweine gelangen wir mit P. Schürmann ins Burgund,(Pinot Noir) dann in die Wachau (Cuvée aus Pinot Noir, Merlot & St. Laurent) und halten im Chiantigebiet in der Toscana inne (Sangiovese). Im Burgund kommen den Klöstern Cluny (910) und Citeaux (1098) in Verbindung mit dem Wein sehr große Bedeutung zu. Das Schloss Gobelsburg in der Wachau wurde im Jahre 1740 durch das Zisterzienserkloster Stift Zwettl (1138) aus Niederösterreich erworben. In der Toscana erhält die Abtei von Passignano (891) unsere Aufmerksamkeit. Peter Hägler erläutert uns dazu die Geschichte über den grossen Florentiner St.Giovanni Gualberto. Das Christentum rückte den Wein in völlig neue Zusammenhänge. Rebe und Wein finden in vielen biblischen Bildern Verwendung (Hochzeit zu Kanaan, Ehefrau mit Rebstock als Vergleich der Fruchtbarkeit, Josua & Kaleb, die an einer Stange eine riesige Traubendolde tragen u.s.f.). Wein wird Kult! Ein Spruch aus Trittenheim an der Mosel: „Wer den Wein ohne Andacht und Ehrfurcht trinkt, der säuft. Wer den Wein aber mit Andacht und Ehrfurcht trinkt, der betet.“ Und so führt Peter Hägler die aufmerksam zuhörende Gästeschar weiter durch die Geschichte. Er erzählt über die karolingische Weinwirtschaft unter Karl dem Grossen und über die Entwicklung der geistlichen und städtischen Grundherrschaften im Mittelalter.

Peter der Oenologe stellt uns nochmals drei wohlmundene große rote Gewächse vor. 700 m ü.M. liegt das Kloster Abadia im Weingebiet Sardon de Duero in Spanien mit sehr guten Böden für Spitzenweine. Dann eine Cuvée von Baron de Ley aus der Finca Monasterio im Rioja. Tempranillo und Cabernet Sauvignon Trauben aus eigenem Anbau. Ein sanfter Ausbau erfolgt im Barrique zur Verfeinerung und zur Erreichung des ausgewogenen Endproduktes. Zum Finale der Lagrein Riserva aus der Abtei Muri-Gries. Christian Wert garantiert im dortigen Keller für die Spitzenqualität. Peter Hägler ergänzt und unterstreicht die Bedeutung der beiden spanischen Klöster Abadia Retuerta und Mendavia/Rioja während der Reconquista. („Rück-„Eroberung der von Mauren beherrschten Gebiete in Spanien) Der Graf von Kastilien liess eine ganze Reihe festungsartig bewehrte Klöster bauen. 1845 schlägt die Geburtsstunde von Muri-Gries. Die aus ihrem 1027 gestifteten Kloster Muri (AG) vertriebenen Benediktiner ziehen in das von den Habsburgern überlassene Augustinerchorherrenstift Gries ein. Ein neuer Abschnitt in der Weinbaugeschichte des Klosters zu Gries beginnt. Die Mönche nehmen ihre Ordensregel: „Ora et labora,, auch in den klösterlichen Weinbergen ernst. Mit dem beginnenden 20. Jahrhundert öffnet sich der Keller von Muri-Gries und der Export von Offenwein gewinnt in den nördlichen deutschsprachigen Ländern an Bedeutung. Abt Benno liess es sich deshalb nicht nehmen, den heute gekosteten Lagrein Riserva 2009 ganz persönlich von Muri-Gries im Südtirol nach Muri zu uns ins obere Freiamt zu überbringen. Mit einem Schlückchen feinsten Rosenmuskateller zum mundenden Kloster-Dessert serviert, neigte sich ein unvergessliches Wine and Dine dem Ende zu.

Passende Dankesworte aus dem Munde unseres Präsidenten Markus Aellen folgten an: Die Küchenbrigade und an das Servicepersonal für ihre Spitzenleistung, an die beiden so sympathisch aufgetretenen Referenten Peter Hägler und Peter Schürmann, an die verantwortlichen Organisatoren aus dem Vorstand, Peter Schürmann und Markus Küng und an die übrigen Mitglieder des Vorstandes für das Mitwirken im Hintergrund, und zuletzt an alle Teilnehmer/-Innen für das sehr disziplinierte Zuhören. Nur glückliche Menschen wünschten sich gegenseitig eine gute Heimkehr.

www.weinfreunde-freiamt.ch / OESp