



Ein Abend der Superlative

Zum Jahresende ins Bordelais

Der Jahresendanlass lockte 140 Weinfreundinnen und Weinfreunde in den festlich gedeckten Saal der Krone Lenzburg. Dieser Aufmarsch hat den Vorstand nicht überrascht: Schöne Bordeaux-Weine, begleitet von einem Fünfgang-Menü, die interessante Moderation mit Lidwina Weh, die Aussicht auf ein „Bhaltis“, gute Gründe, der Einladung Folge zu leisten.

Nach dem Eintreffen geniessen die Gäste den fruchtigen Clos Floridène 2013, Graves Blanc AOC und die feinen Häppchen. Ein Prosit da, ein paar Worte dort. In guter Laune finden die Mitglieder ihre Plätze und der Saal füllt sich. Das Glöcklein läutet. Es wird still. Präsident Markus Aellen beginnt mit einem Gedicht zum Wein von Theodor Robisch. Er begrüsst namentlich Ehrenpräsident und Ehrenmitglieder mit Begleitung. Die Generalversammlung baue er zwischen Hauptgang und Dessert ein. Für die Traktanden werden höchstens 45 Minuten der kostbaren Genusszeit geopfert.

Unterdessen servieren flinke Hände den vorgekühlten Château Doisy Védrières 2ème Cru 2010, Sauternes AOC und Lidwina Weh ergreift das Mikrophon. Die charmante Chefsommelière, Weinakademikerin und akkreditierte Tutorin der Ecole du Vin de Bordeaux freute sich zu einem abgestimmten Menü schöne Weine aus dem Bordelais kommentieren zu dürfen. „Ich bin mir bewusst, dass viele der Anwesenden im Saal schon länger Bordeauxweine trinken als ich, aber ich werde mein Bestes geben.“

Holländer bevorzugten weisse Weine

Weisse Weine aus dem grössten zusammenhängenden Weinbaugebiet der Welt? Vor 50 Jahren machten sie noch um die 50 Prozent aus, denn die Holländer, die zu jener Zeit tonangebend im Bordelaiser Weinexport waren, bevorzugten Weissweine. Nach dem grossen Frost im Februar 1956 ersetzten viele die erfrorenen Rebpfanzen neu mit roten Sorten. Das Verhältnis beträgt heute ungefähr 80 zu 20 Prozent. Wir lassen uns den frischen, fruchtigen Edelsüsswein zu den sautierten Jakobsmuscheln mit Mango-Chutney schmecken.

Ein Château de Ricaud 2009 Bordeaux Supérieur AOC und ein Château Pey La Tour 2010 Bordeaux Supérieur AOC werden zusammen mit einem leckeren Rotweinrisotto und saftiger Perlhuhnbrust serviert. Lidwina Weh will von den Anwesenden erfahren, welche Traubensorten wir den beiden Roten in den Gläsern zuordnen. Generell könne man einen Wandel von Cabernet Sauvignon zu Merlot feststellen. Der Grund liege hauptsächlich in der früheren Erntezeit. Der Winzer spricht von der 100-Tage Regel von der Blüte bis zur Ernte. Cabernet Sauvignon Trauben bleiben bis zu drei Wochen länger hängen. Die Weine im Glas aus Entre-deux-Mers sind mit Supérieur höher eingestuft als AOC Weine. Beide sind fehlerfrei, schon sehr ausgeglichen und kosten weniger als 20 Franken. Die Winzer erzeugen heute über 90 Prozent der Bordeauxweine in guter Qualität zum raschen Konsum und in einem guten Preis- Leistungsverhältnis.

Wo links und rechts den Unterschied ausmacht

Boeuf braisé „Bordelaise“ mit Pommes mousseline aux fines herbes, mit Chou rouge aux marrons folgen als Hauptgang. Dazu geniessen wir einen Château Fonroque 2010 Saint-Emillion Grand Cru Classé AOC aus biodynamischer Produktion und den Château Pichon-Longueville Baron 2007 Pauillac AOC 2ème Grand Cru Classé, beides Gewächse der gehoberen Klasse. Lidwina Weh erinnert an die Unterschiede der links- und rechtsufrigen

Weine. Links entlang der Gironde findet man die Kiesbänke mit Cabernet Sauvignon dominierten Reblagen. Links herrschte erfolgreiche Handelstätigkeit und die Erträge erlaubten châteauxartige-Bauten mit überirdischen Kellerranlagen. Gegenüberliegend auf der rechten Uferseite finden sich braune Böden mit Kalk-, Lehm- und Kiesunterlagen, die sich für Merlotreben gut eignen. Hier stehen einfache Bauernhäuser, Kirchen und Klöster. Für die Weinbereitung entstanden unterirdische Keller, weil der Aushub als Baumaterial für die Bauten verwendet wurde.

Wir verkosten zwei weitere Châteaux-Weine aus Pessac-Léognan (Graves) und aus Saint Estèphe (Médoc) zum Käse, bevor das Finale folgt. Das Mousse au Chocolat et le Parfait Grand Marnier à l'orange harmonieren ausgezeichnet mit dem Schlüchlein Barsac 1er Cru Classé 2005 von Château Coutet. Anwesende der Bordeaux-Reise erinnern sich sofort an den eindrücklichen Rundgang auf Château Coutet mit Besitzer Philippe Baly und dem jungen Kellermeister Laurier Girardot. Im feinen Edelsüsswein erkennen wir Aromen von Safran, Honig und Caramel begleitet von einer frischen, abgestimmten Säure.

Vor der Heimreise lässt der Präsident an die Teilnehmenden eine Flasche Château Coutet zum Mitnehmen verteilen. Ein „Bhaltis“, das Begeisterung auslöst.

Otto Sprenger

Aus der 33. Generalversammlung:

- Der Jahresbericht des Präsidenten wurde mit der Einladung verschickt.
- Die Jahresrechnung wird angenommen, Kassier und Vorstand entlastet.
- Der Präsident stellt 18 neue Mitglieder vor, die von der Generalversammlung mit grossem Applaus aufgenommen werden.
- Für treue Mitgliedschaft werden geehrt: Heidi und Ric Kopp, Erika und Josef Gübeli, Susanne Grossenbacher (10 Jahre). Monika Allemann, Elfi Fischer, Marthe und Eric Liechti, Margrit und Walter Schmid, Elsa und Hans Wey (20 Jahre). Gret und Ernst Gisi, Anita und Peter Künzle, Sonja und Robert Steffen (30 Jahre).
- Provisorisches Halbjahresprogramm 2016: 13. und 20. Januar Trainingskurse zum Thema: Blinddegustieren mit Spass. 20. Februar Wine and Dine mit Sandra und Lukas Baumgartner, Tegerfelden im Seehotel Delphin, Meisterschwanden. 8. April Wine and Dine Sardinien in der Linde Büttikon. 31. Mai bis 4. Juni Wein- und Kulturreise nach Sardinien. 11. Juni ANAV-Kongress in Lenzburg.
-



1311 Referentin Lidwina Weh und Präsident Markus Aellen sind zufrieden mit dem gelungenen Abend



Den beiden Weinfreunden scheint der Abend rundum zu gefallen



Weinfreund zu sein macht froh. Die langjährigen Mitglieder der Freiämter Weinfreunde strahlen anlässlich ihrer Ehrung



Kurze Erholungspause für die Moderatorin Lidwina Weh, die sie zusammen mit Ehemann Urs Schürmann (beide WeinakademikerIn WSET) genießt



Die Freiämter Weinfreunde wollten sich den Bordelais-Abend nicht entgehen lassen und erschienen in Scharen



1290 Der Hauptgang boeuf braisé „Bordelaise“ lässt das Wasser im Munde zusammenlaufen

