



Die Generalversammlung ehrt Martin Vifian

Grosse Begeisterung für das Land am Kap der guten Hoffnung

140 Weinfreundinnen und Weinfreunde besuchen die 37. Generalversammlung und lassen sich für ein paar Stunden in die südlichste Region des schwarzen Kontinents entführen. Schönste Landschaften, Bilder vielfältiger Tierwelten, sowie Aufnahmen beeindruckender Rebgrärten mit ihren im Château-Stil erbauten Weingütern erscheinen auf der Grossleinwand.

Andy Zimmermann bringt für die Verkostung elf Weine mit. Als Besitzer von Kap Weine ist er der Experte für südafrikanische Weine. Schon die Art, wie er sich vorstellt, zeigt rasch, dass er sich mit dem Land und den Bewohnern identifiziert. Seine Begeisterung ist spürbar und die Freiamter folgen ihm gerne ins Traumland Südafrika.

Damals und heute

Historiker beginnen die Geschichte gerne mit dem Jahr 1652. Der niederländische Kaufmann und Schiffsarzt Jan van Riebeeck erhielt den Auftrag, am Kap eine Proviantstation für Schiffe auf der Route von Europa nach Indien zu errichten. Um dem Problem der Seefahrer, die unter Skorbut litten, begegnen zu können, wurden 1655 erste Reben gepflanzt und im Februar 1659 entstand der erste Wein. Etwas später pflanzte der Gründer von Stellenbosch, Simon van der Stel, in Constantia weitere Rebstöcke. In den Achtziger- und Neunzigerjahren des siebzehnten Jahrhunderts folgten die Hugenotten und sorgten für das Aufleben des Weinbaus. Im achtzehnten Jahrhundert sperrten sich wichtige Weinnationen Europas gegen Importe aus Afrika und sie verkauften ihnen auch nicht genügend Fässer für eine saubere Reifung und Lagerung der erzeugten Weine.

Zu Beginn des neunzehnten Jahrhunderts besetzten die Briten Südafrika, was dem heimischen Weinbau Auftrieb verlieh. Bis 1850 wuchs die Gesamtproduktion um das fünfzigfache. Als sich später die Briten mit den Franzosen aussöhnten, stürzte die Südafrikanische Weinproduktion zusammen, und der Einfall der Reblaus tat sein Übriges dazu.

Auf eine wilde und unübersichtliche Phase in der südafrikanischen Weinszene folgte 1918 die von Charles Kohler gebildete KWV (Kooperatieve Wijnbouwers Vereniging van Zuid-Afrika). Es entstand die weltweit grösste Winzergenossenschaft mit den Zielen: Marketinganstrengungen zu bündeln, die Produktion zu reglementieren, sowie den Weinbauern zu einem gesicherten Einkommen zu verhelfen. Ende des zwanzigsten Jahrhunderts wurde die Genossenschaft in eine Unternehmensgruppe umgewandelt und die Winzer wurden Anteilseigner.

Die Entwicklung südafrikanischer Weine

1992 hat Präsident Nelson Mandela den Weinexport liberalisiert. Es folgte in der Produktion eine neue Ausrichtung auf Qualität. Südafrika beschreitet den „Dritten Weg“ und bringt die Eleganz der alten Welt mit der Fruchtigkeit der neuen Welt ins Glas. Es entstehen Weine mit Finesse und Struktur, gepaart mit Konzentration und Zugänglichkeit.

In den letzten zehn bis zwanzig Jahren haben viele Produzenten in Rebgrärten und Keller investiert. Lange war gutes Pflanzengut knapp und es wird wohl weitere zwanzig Jahre dauern, bis alle Rebgrärten neu bestockt sind.

In den verschiedenen Klimazonen Südafrikas sind 90'000 Hektar mit Reben bepflanzt. Damit erzeugt die aufblühende Weinwirtschaft vier Prozent der weltweiten Weinproduktion. Das Verhältnis von Rot zu Weiss hat sich auf 45/55 verändert. Als Hauptsorten bei den Roten

zählen Cabernet Sauvignon, Pinotage, Merlot, Pinot Noir und Shiraz. Zu den häufigsten weissen Sorten gehören Chenin Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier und Sémillon.

Die Weine Südafrikas stehen heute gut da, aber das Potenzial ist noch längst nicht ausgeschöpft.

Martin Vifian wird Ehrenmitglied

Die Generalversammlung dauert nur 37 Minuten. Jahresrechnung und Budget werden angenommen. 8 neue Mitglieder werden freudig aufgenommen, zwei sind verstorben und zehn sind ausgetreten. Kassier Martin Vifian verlässt nach 10 Jahre Mitarbeit den Vorstand. Die Generalversammlung dankt ihm für sein grosses Engagement mit der Ernennung zum Ehrenmitglied. Neu in den Vorstand kommt Dieter Brodbeck.

Für treue Mitgliedschaft darf der Präsident folgende Mitglieder ehren und eine Flasche Grand Classique, 2015, Glen Carlou übergeben: Jolanda von Ballmoos, Erich Bähler, Emmi und Werner Koblet, Maureen Leutenegger, Christine und Toni Scartazzini, Marie-Theres und Erwin Zünd (10 Jahre) Marlies und Edi Caldera, Esther Tomaschett und Albert Günthard, Florence und Jean-Claude Hofstetter, Urs Schürmann (20 Jahre) Hedy und Markus Aellen, Annemarie Gauderon und Peter Erni, Annamarie Küng, Anita und Marcel Kopp (30 Jahre).

Küche und Service vom Restaurant Hans & Heidi, dirigiert von Nils Heeb, leisten Grosses. Typisch Südafrikanische Spezialitäten harmonieren mit den in der Verkostung präsentierten Weinen. Andy Zimmermann überzeugt als Botschafter für Südafrika und vermittelt viel Wissenswertes über das Weinland mit grossem Entwicklungspotenzial.

Otto Sprenger

Die verkosteten Weine:

Schaumwein Graham Beck Brut MCC (Methode Cap Classique), 43 Prozent Chardonnay, 57 Prozent Pinot Noir

Klein Constantia Sauvignon Blanc, 2017, 100 Prozent Sauvignon Blanc

Tokara Sauvignon Blanc Reserve, 2017, 98 Prozent Sauvignon Blanc, 2 Prozent Sémillon

Lismore Estate Vineyards, 2016, 100 Prozent Sauvignon Blanc

Warwick Chardonnay White Lady, 2017, 100 Prozent Chardonnay

Kleine Zalze Vineyard Selection Chardonnay, 2018, 100 Prozent Chardonnay

Rainbow's End Cabernet Franc Limited Release, 2017, 100 Prozent Cabernet Franc

Takara Director's Reserve, 2015, 78 Prozent Cabernet Sauvignon, 11 Prozent Merlot, 7 Prozent Petit Verdot, 4 Prozent Cabernet Franc.

Vergelegen Cabernet Sauvignon, 2013, 100 Prozent Cabernet Sauvignon

Diemersdal Pinotage Reserve, 2017, 100 Prozent Pinotage (50 Prozent von Buschreben und 50 Prozent von gergitterten Reben)

Thelema Vin de Hel – Muscat Late Harvest, 2015, 100 Prozent Muscat de Frontignan

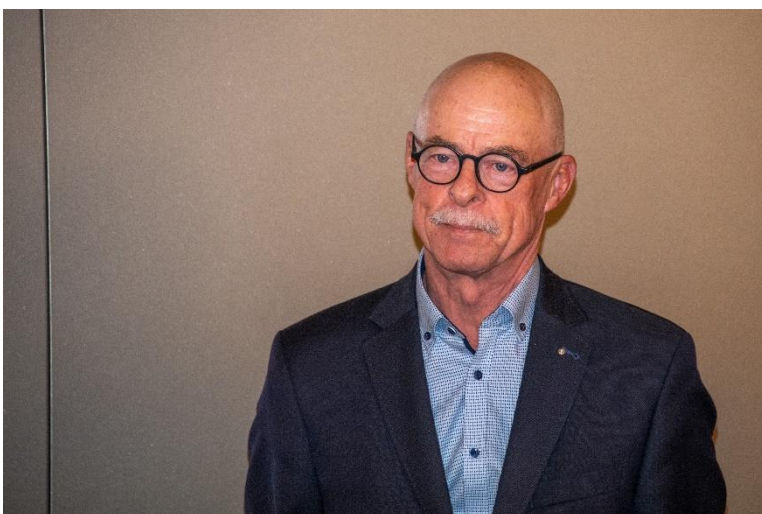
Bilder:



Andy Zimmermann (links im Bild) mit Organisatorin Christa Spitznagel und Präsident Markus Küng freuen sich auf den Abend



Martin Vifian (rechts im Bild) freut's – die Freiämter Weinfreunde haben ihn zum Ehrenmitglied gewählt



Kassier Martin Vifian – denkt er wohl über die 6'000 Buchungen der letzten zehn Jahre nach?



Ein feiner Tropfen für Mitglieder mit 10, 20 oder 30 Jahre treue Vereinszugehörigkeit



Schon beim Apéro kommt Stimmung auf



Das aufgetragene Essen mundet



bei feinem Essen und auserlesenen Weinen lässt sich's diskutieren



Bankettchef Nils Heeb (links im Bild) empfängt den Dank des Präsidenten für das Küchen- und Service-Team