

## **Autochthone Weine aus Italien im Freiamt**

**Dieses Thema hatten die Freiamter Weinfreunde gewählt und stiessen damit auf grosses Interesse. 102 Personen nahmen am Anlass teil, der im Gasthaus Stalden in Berikon durchgeführt wurde. Thomas Kretz, dipl. Ing. Oenologe mit Freiamter Wurzeln, führte mit grossem Sachwissen durch den Abend. Zusammen mit Peter Schürmann hatte er eine vorzügliche Palette autochthoner Weine ausgesucht. Präsident Markus Aellen begrüusste den Referenten sowie die anwesenden Gäste. Er freute sich sichtlich über den Grossaufmarsch und wünschte allgemein einen interessanten und anregenden Abend.**



Thomas Kretz empfängt den wohlverdienten Dank

Autochthon meint eigentlich alteingesessen. Bezogen auf den Rebbaubedeutet der Ausdruck, dass die Rebe aus der Gegend stammt, in welcher sie entstanden ist und teils über Jahrhunderte bis heute traditionell angebaut wird. Italien ist eines der ältesten Länder, in dem Weinbau betrieben wird und heute mit rund 350 bekannten Weinsorten das drittgrösste Weinbaugebiet überhaupt.

Mit einem hellgelben, feinen Prosecco di Conegliano mit schöner Perlage stieg Kretz in den Abend ein, gefolgt von

einem erfrischenden, typischen Roero Arneis aus dem Piemont. Die Stalden-Küche reichte dazu einen köstlichen Spargelrisotto mit Red-Snapper-Streifen. Wenn von autochthonen Weinen gesprochen wird, darf der Primitivo keinesfalls fehlen. Wie Thomas Kretz ausführte, wurde dieser zusehends auch bei uns beliebter Wein im 17. Jahrhundert von Benediktinern eingeführt. Der Primitivo Manduria des Abends gefiel durch ein schönes, sattes Rot und sein feines Brombeeraroma. Speziell waren weiter der Amarone La Giarretta, dunkelrot, beerig und mit gut integrierter Säure. - Wie der köstliche Vin Santo aus der Toscana, ein Dessertwein aus der Toscana, hergestellt wird, weiss kaum jemand genau. Kretz erklärte es so: die Beeren werden in einem gut durchlüfteten Raum auf Schilfmatten zum Trocknen ausgelegt, gepresst und gären hernach in kleinen Fässchen (Caratelli) bis zu drei Monaten. Der Ausbau erfolgt anschliessend bis zu fünf Jahren, ebenfalls in den Caratelli. Am Rande erwähnte der Referent, dass der Produzent dieses Vin Santo, nämlich Antinori, seit 600 Jahren im Weinbau tätig ist und dies in der 26. Generation.

Einen grossen Applaus durfte das Stalden-Team unter der Leitung von Heiner Kuster entgegennehmen. Einmal mehr hatten es die motivierten jungen Fachleute verstanden, dem Gast das Gefühl des Willkommenseins zu vermitteln. Die Köstlichkeiten aus der Küche waren perfekt auf die Weine abgestimmt. Markus Aellen dankte dem ganzen Team für die feine Leistung. Sein Dank ging ebenfalls an Referent Thomas Kretz, der mit grossem Engagement durch den Abend geführt hatte. lv