

Gelungenes Wine & Dine der Freiämter Weinfreunde: Mosel, Rheingau, Pfalz, Rheinhessen und Bordeaux – eine gelungene Symbiose am Valentinstag!

Wiederum durften gut 70 Freiämter Weinfreunde am diesjährigen Valentinstag (14.2.) ein Wine & Dine geniessen, das Lust auf noch viel mehr macht! Der Degustator, Max Gerstl, das Delphin-Team und unser Präsident Dr. Markus Aellen haben aus dem Vollen geschöpft und alle anwesenden Weinfreundinnen und Weinfreunde begeistert.

(Claudia Hoffmann-Burkart) Nachdem allen Weinfreundinnen einen charmanten blumigen Valentinsgruss durch das Präsidentenpaar Aellen überreicht wurde und nach der herzlichen Begrüssung mit einem Gedicht durch unseren Präsidenten Dr. Markus Aellen, übernahm Max Gerstl, Gründer von Gerstl Weinelektionen und Degustator des ersten Wine & Dine im 2009, das Wort.

Ob es am Valentinstag lag oder an den Weinen, die uns Max Gerstl vorstellte, lässt sich schwer feststellen. Auf jeden Fall haben sich die Beschreibungen der Weine, die Erzählungen über das Engagement und den Enthusiasmus der Weinbauern und die beim Geniessen verbundenen Wahrnehmungen wie eine Liebeserklärung angehört.

Max Gerstl, der namhafte Weinkenner von französischen und deutschen Weinen, brachte uns die Spitzenvertreter der beiden „alten Weinländer“ näher: Deutscher Weisswein und französischer Rotwein. Max verstand es hervorragend, seine Erlebnisse und Eindrücke zu Ländern und Weinen voller Leidenschaft zu vermitteln. Wir konnten in eindrucksvoller Weise die Spitzenprodukte der deutschen Weissweine aus den Regionen Mosel, Rheingau, Pfalz und Rheinhessen kennen lernen. Top-Winzer beweisen, dass Deutschland heute besonders edle Weine hervorbringt und vor allem den Riesling bis zur Perfektion beherrschen – und dies nahe des 51. Breitengrades der als äusserste Klimagrenze für den Rebenanbau gilt. Aus Sicht von Max Gerstl passt Riesling nicht nur zu einem guten Essen. Seine Beschreibung einer Bergwanderung mit beschwerlichem Anstieg zum Gipfel, verbunden mit der Vorfreude auf den sinnlichen, fruchtigen und beschwingten Riesling im Rucksack, der darauf wartet, auf dem Gipfel getrunken zu werden, hat jeden Wandermuffel davon überzeugt, dass es wohl nichts Schöneres geben müsste.

Seinen Ruf als Land, aus dem Spitzenweine kommen, verdankt Frankreich vor allem der Region Bordeaux. Bordeaux bildet das mit Abstand grösste AOC-Gebiet Frankreichs von rund 110'000 Hektar Reben, fast genau so viel, wie die gesamte Rebfläche Deutschlands. Max Gerstl hat zum Hauptgang drei edle Bordeaux aus den Appellationen „Haut-Médoc“, „St. Emilion“ und „Bordeaux-Supérieur“ ausgewählt. Wenn Weinenthusiast Max Gerstl sich für diese drei Vertreter des Bordeaux aus seiner riesigen Auswahl entscheidet, dann durften wir sehr gespannt sein und die Vorfreude hat sich gelohnt. Wir hatten drei wunderbare Weine in den Gläsern, die durch Qualität und Klasse bewiesen haben, dass gute Bordeaux alles andere als teuer sein müssen.

Nebst den vielfältigen Weinen hat es die Gastgeberfamilie Fischer des Seehotel Delphin in Meisterschwanden vorzüglich verstanden, ein perfekt abgestimmtes Menü zu servieren und die Weinfreundinnen und Weinfreunde zu begeistern. Der Präsident bedankt sich beim ganzen Delphin-Team für die grossartige Leistung, sowie bei Peter Schürmann und Claudia Hoffmann-Burkart, die diesen Anlass wiederum perfekt vorbereitet haben. Ein herzliches Dankeschön auch an Herr Max Gerstl und seine charmante Gattin Ruth, welche diesen Abend zu einem unvergesslichen Weinerlebnis gemacht haben. Bei der nächsten Wanderung werden bestimmt alle Weinfreunde einen „sinnlichen und fruchtigen“ Riesling in den Wanderrucksack stecken und beschwingt den Gipfel erstürmen. Und dann durfte das schon fast legendäre „zum Abschluss noch das“ von unserem Präsidenten nicht fehlen. Diesmal ein Ausspruch von Marc Aurel: **„Es soll keiner so wenig Wein trinken, dass er seiner Gesundheit schadet.“**

Nächster Höhepunkt im Jahresprogramm der Freiämter Weinfreunde (www.weinfreunde-freiamt.ch) ist am 04.04.2008 Primitivo/Zinfandel.