Jahres-bericht

2010 / 2011

Inhaltsverzeichnis

Vorwort – Auf und Ab 3
Vorstandsbericht 4
Jahresrechnung 2010 - Kassabericht 6
Protokoll der 14. Generalversammlung 7
Vereinsreise ins Wallis - Visperterminen 12
BYOF – Schweiz/Suisse/Svizzera/Svizra 16
Exkursion „Domaine Nussbaumer" 18
Diner Dionysos – Moderne Klassiker – klassisch modern 21
Seminar: Typizitäten 25

Impressum

Jahresbericht des Weinzirkel Dionysos;
Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Autoren
Redaktion: Roland Brütsch
Titelbild: Sylvia Bürgi
Autoren: Roland Brütsch (RB.), Didier Gavillet (DG.), Marco Rufer (MR.), Pesche Spieler (PS.), Roger Scherer (RS.), Christof Erni (CH.), Hansjörg Gafner (HJG.)

Photos: Roland Brütsch, Didier Gavillet

Auf und Ab

PS. Vor drei Jahren durfte ich das Vorwort zu unserem Jahresbericht schreiben: Nicht nur ein ‚gutes Jahr' lag hinter uns sondern schon deren zwölf. In unserem Verein wirkten 36 Weinbegeisterte mit – so viele Mitglieder wie noch nie zuvor. Unser selbstgebautes Schiff, einst noch zaghaft vom Stapel gelaufen, war mit Volldampf unterwegs. Wir konnten kürzlich gerade unseren hundertundeinen Anlass durchführen, eine beachtliche Anzahl an Gelegenheiten um unsere Neugierde zu stillen und um die vielfältigen Erlebnisse mit Gleichgesinnten zu teilen.
Doch in den letzten drei Jahren wurde das zunehmend schwieriger; nicht die Gelegenheiten nahmen ab sondern die Anzahl derer mit denen man teilen, sich austauschen konnte. Unser Mitgliederbestand ist um ein Drittel geschmolzen.
Schauen wir uns unser Schiff an: erbaut um die Meere zu erobern, dümpeln wir wie ein Kreuzfahrtschiff in der paradiesischsten Bucht vor Anker. Träge geworden in unserer Konsumgesellschaft, können wir uns nicht dazu aufraffen von Bord zu gehen. Es könnte ja noch etwas Besseres, etwas Neues kommen.
Kommt es aber nicht! Wir verpassen den besten Teil unserer Schiffsreise: Den **Landgang.** Bekanntes verlassen, den Schritt wagen: das ist das Geheimnis um eindrückliche Erlebnisse zu haben.

„Eine Reise von tausend Kilometern beginnt mit dem ersten Schritt"

Machen wir den ersten Schritt. Schreiben wir uns die Daten ganz fett in unsere Agenden und dann wird nicht mehr daran gerüttelt. Wir werden sehen: je näher ein Anlass rückt, desto aufregender ist uns zu Mute. Die Spannung steigt an und wir können es kaum erwarten dabei zu sein: Vorfreude ist die beste Voraussetzung um bleibende Erinnerungen zu schaffen. Und wer weiss, vielleicht springt ja der Funke auf unsere Mitmenschen über und wir müssen uns über schwindende Mitgliederzahlen keine Sorgen mehr machen.
Eigene Überzeugung, mit Beispiel vorangehen, Vorfreude zeigen; das sind die besten Werbetrommeln für unseren Zirkel.

Schreiten wir mit Schwung ins Jubiläumsjahr, ich wünsche mir tolle Anlässe mit diesmal mehr als nur hälftiger Beteiligung und das es nicht nur **Ab** sondern eben auch wieder **Auf** geht…

Aye, Aye Käpt'n

Vorstandsbericht

Im vergangenen Vereinsjahr traf sich der Vorstand zu drei abendfüllenden Sitzungen, in welchen im Wesentlichen die regulären vereinsorganisatorischen Belange behandelt und die Anlässe des Jahresprogrammes organisiert und koordiniert wurden. An zusätzlichen zwei Abenden traf sich der Vorstand auszugsweise, verstärkt durch weitere Vereinsmitglieder zum traditionellen „Kleb' mir eine". Nein, das ist kein Austeilen von Ohrfeigen, sondern unsere Vorstands-interne Bezeichnung für die Aktualisierung unserer Fotoalben, in welchem unsere Vereinsaktivitäten festgehalten werden.

Leider haben wir wieder vier Austritte zu verzeichnen: Claudia Kerner und David Bolius zogen vor rund drei Jahren wieder zurück in ihre angestammte Heimat, nach Wien und sind nun nach längerer sistierter Mitgliedschaft definitiv aus dem Verein ausgetreten; Lieselotte und Erwin Hitz fühlten sich in unserem Weinzirkel nicht richtig integriert und kündeten für uns unerwartet ihre kurze Mitgliedschaft auf Ende Vereinsjahr. Neu in unserem Verein begrüßen durften wir bereits an der letzten GV Kurt Steiner. Die Aufnahme erfolgte im letzten Jahr nach Redaktionsschluss und somit konnte ich ihn erst in diesem Bericht erwähnen. So, besser spät als nie: Herzlich willkommen im WZD.

Eigentlich sollten wir einen neuen (oder überhaupt einen?) Vereinsslogan haben, welcher lautet: „Mitmachen erwünscht"! Die Lobrede von letztem Jahr bezüglich Teilnahme bewirkte wohl eine gewisse Trägheit. So sank die Teilnahme von rund zwei Dritteln auf gut einen Drittel. Und dies ist fatal. Mit der Gründung des Weinzirkels bezweckten die Gründungsmitglieder damals, dass man immer genügend Interessierte zur Verfügung hat, welche an den meist aufwändig organisierten Anlässen mit dabei sind, an Anlässen, welche für Kleinstgruppen zu organisieren nicht möglich wären. Der Tiefpunkt der Vereinsaktivität erreichten wir Teilnehmenden an der Exkursion. Mit viel Aufwand wurde eine kleine interessante Weinreise zu einem interessanten Weingut organisiert. Möglich war dies nur, weil dem Winzer versichert werden konnte, dass meistens rund 15 Personen an solchen Exkursionen teilnehmen. Dass der Winzer nicht wirklich erfreut war, als er nur gerade deren acht Personen, wenn auch sehr inte-

ressierte, angereist kamen, erreichte auch dessen Gemütslage einen Tiefpunkt. So macht das Organisieren von Anlässen keinen Spaß mehr!
Das „Jahr des Winzers" musste ich aus persönlichen und organisatorischen Gründen leider absagen, dafür entschuldige ich mich und ich hoffe, dass dies nicht wieder vorkommen wird.
Wiederum haben wir für Euch ein interessantes Jahresprogramm für unser Jubiläumsjahr zusammengestellt und hoffen natürlich, dass diese Daten reserviert werden in Euren Agenden und auch eine gewisse Priorität erhalten. Der Verein lebt von den teilnehmenden Mitgliedern.
Ich freue mich also, Euch alle wieder an möglichst allen unseren genüsslichen Anlässen begrüßen zu können und wünsche uns ein interessantes Jubiläumsjahr.

Roland Brütsch

Jahresrechnung 2009 - Kassabericht

MR. Die finanzielle Lage des Weinzirkels Dionysos ist sehr solid. Im Jahre 2010 wurde ein kleiner Gewinn von CHF 3.10 verbucht. Mit diesem laufenden Gewinn erhöht sich das Vereinsvermögen auf stattliche CHF 1'076.47

In diesem Gewinn bereits eingeschlossen ist eine Rückstellung von CHF 365.-- für das im Jahre 2011 stattfindende 15-jährige Jubiläum. Zudem wurden für dieses Jubi noch Weine in der Höhe von rund CHF 230.— eingekauft. Für das Jubi stehen damit neben verschiedensten bereits eingekauften Weinen CHF 3'300.-- zur Verfügung.

Im Detail ist weiter folgendes erwähnenswert:

- Die Mitgliederbeiträge machen wie immer die Haupteinnahme-Quelle aus (CHF 2'464.--).
- Danke allen Spendern! Wiederum durfte ein ansehnlicher Betrag als Spenden verbucht werden (CHF 94.--).
- Die grössten Ausgabenpositionen waren das Diner (CHF 782.--), die GV (CHF 424.--) und die erwähnte Rückstellung für das Jubiläum (CHF 365.--)

Protokoll der 14. Generalversammlung

Datum:	26. März 2010	**Ort :**	Weinbaugenossenschaft Schinznach Dorf
Zeit :	19^{30} – 20^{25}		
Anwesende :	gemäss Präsenz-liste	**UnEntschuldigt:**	0
Nächste Generalversammlung :		**Freitag, 18.03.2011**	

1.	**Begrüssung** Roland Brütsch begrüsst die Anwesenden. Elf Mitglieder haben sich entschuldigt.
2.	**Stimmenzähler** Christof übernimmt das Amt des Stimmenzählers. Es sind 15 Mitglieder anwesend, davon sind 15 Mitglieder stimmberechtigt, das absolute Mehr beträgt 8. Entschuldigt haben sich 11 Mitglieder.
3.	**Traktandenliste** Die Traktandenliste wurde rechtzeitig verschickt. Es werden keine Änderungen der Traktandenliste beantragt. Die heutige Traktandenliste wird einstimmig genehmigt.
4.	**Protokoll** Das Protokoll der 13. Generalversammlung wird einstimmig genehmigt und der Aktuar entlastet. Der Präsident dankt Pesche fürs Protokollschreiben.

5. **Vorstandsbericht, Mutationen**

Vorstandsbericht

Im vergangenen Jahr hatte der Vorstand 3 abendfüllende Sitzungen. An diesen Sitzungen wurden vorwiegend die Anlässe organisiert beziehungsweise koordiniert. Die Vereinsgeschäfte wurden erledigt, insbesondere das neue Jahresprogramm erstellt.
Die Arbeit des Vorstandes schlägt sich auch im Jahresbericht nieder.

Mutationen

Unser kleiner Zirkel schrumpft und schrumpft. Es haben uns drei Mitglieder verlassen. Aber Kurt Steiner ist neu zu uns gestossen.
Aktuell haben wir 26 Mitglieder im Verein. Davon sind 10 Damen und 16 Herren.

Jahresrückblick

Roli lässt das Vereinsjahr nochmals Revue passieren:
Das vergangene Jahr war ein sehr erfolgreiches Jahr; die Beteiligung an den Anlässen stieg gegenüber dem Vorjahr um mehr als 10%. Das Seminar geht als Bestbesuchtes aller Zeiten in die Annalen ein.
Die Exkursion war perfekt, das BYO eine Wucht, die Reise kaiserlich; nur das Diner hinterliess bei vielen einen üblen Nachgeschmack.
Herzliche Gratulation den frischgebackenen Vätern Roger und Pesche.
Ein herzliches Dankeschön an Alle für ihr Engagement! Speziell verdankt der Präsident die Mitglieder, die einen Anlass organisiert hatten.

Wortmeldung Caroline:

Gefühlsmässig seien die Grossanlässe Diner und GV wenig besucht.

6.	**Kassabericht** Marco Rufer erläutert die Jahresrechnung 2009. Wir können auf ein erfolgreiches Vereinsjahr 2009 zurückblicken: Wieder konnten wir einen kleinen Gewinn (0.05) erzielen. Damit beträgt das Vereinsvermögen: 1073.37. Die Haupteinnahmequelle war wie immer der Mitgliederbeitrag. Es durfte auch ein ansehnlicher Betrag an Spenden entgegengenommen werden. Die grössten Ausgabenposten sind einmal mehr das Diner und die GV. Es konnte wiederum ein schöner Batzen Geld für das 15 Jahr Jubiläum zurückgestellt werden. Die Jahresrechnung wird unter Applaus genehmigt.
7.	**Revisorenbericht** Roger präsentiert den Revisorenbericht: Die Revisoren haben am 10. März 2010 die Buchhaltung mit den Belegen und Buchungen überprüft. Aufgrund der tadellosen, lückenlosen und sehr gewissenhaft geführten Vereinskasse, empfehlen sie der GV, dem Kassier und dem Vorstand die Decharge zu erteilten. Die Generalversammlung stimmt diesem Antrag einstimmig zu. Marco Rufer, Vielen Dank für die sorgfältige und kompetente Führung der Vereinsfinanzen.
8.	**Wahl des Vorstandes** Alle bisherigen Vorstandsmitglieder stellen sich ein weiteres Jahr zur Verfügung. Es haben sich keine anderen Mitglieder zur Wahl gemeldet. Da Roli der einzige ist, der Krawatte trägt, wird er wiederum als Präsident einstimmig gewählt. Der restliche Vorstand wird in corpore einstimmig für ein weiteres Jahr gewählt. Didier Gavillet Vizepräsident Marco Rufer Kassier Peter Spieler Aktuar Roger Scherer Beisitzer Der Präsident und der Vorstand nehmen die Wahl an.

	<u>Wahl der Revisoren</u> Regi tritt als Revisorin zurück. Ihre Arbeit wird mit Blume verdankt. Neu bewirbt sich Jeannette Ott als Revisorin. Hansjörg stellt sich zur Wiederwahl. Sie wird mit Hansjörg einstimmig gewählt.
9.	**Jahresprogramm 2010 / 2011** Roland Brütsch verteilt die neuen Brochuren und stellt das Jahresprogramm vor: 03.07.2010 **Reise** Wallis 01.08.2010 **BYOF** Schweizer Spezialitäten 14.08.2010 **Jahr des Winzers** 25.09.2010 **Exkursion** Domaine Nussbaumer, Aesch 13.11.2010 **Diner Dionysos** Modere Klassiker, klassisch modern 26.02.2011 **Seminar Surprise** Wer hat eine IDEE? 18.03.2011 **15. GV** Aufruf an Alle: Wer hat eine Idee fürs Seminar Surprise?
10.	**OK Jubiläumsfest** • Das OK fürs Jubiläum wird gebildet von Sylvia Bürgi, Christof Erni und Pesche Spieler
11.	**Anträge Mitglieder** • schriftlich: keine; mündlich: keine

12.	**Diverses und Diskussionen** Roli erläutert die Facts zum Diner im Restaurant Linde. Trotz mehrmaligem Versuch seitens des WZD zeigte die Wirtin keine Anstalten auch nur eine kleine Bewegung zur Gutmachung/Erklärung oder zur Aufarbeitung zu machen. Der Vorstand wird einen zünftigen Brief schreiben. -Marco verteilt wieder einmal die ‚Bad News', die Einzahlungsscheine für den Jahresbeitrag. Der Jahresbeitrag beträgt unverändert 96.-
13.	Die **nächste Generalversammlung** findet am **Freitag, dem 18. März 2011** statt.

Fürs Protokoll:
Erlinsbach, 19.02.2011 Peter Spieler

Weinreise ins Wallis - Visperterminen

HJG. Gutgelaunt und neugierig, was da kommen wird, trafen sich 15 Weininteressierte am Samstagmorgen, 3. Juli 2010 früh im Bahnhof Aarau. Ursprünglich hatte ich mal als Reiseziel die deutsche Riesling-Hochburg des Moseltals ins Auge gefasst; aus organisatorischen Gründen musste ich aber diese Pläne fallen lassen. Kurzentschlossen wählte ich eine andere Weinregion, die mir auch schon länger im Kopf herumschwirrte. Mein neues Reiseziel: Visperterminen VS mit dem höchsten Weinberg Europas, der Heimat des Heida. Um die Bahnfahrt zu verkürzen und nicht mit leerem Magen im Wallis anzukommen, wurde ein Znüniplättli serviert, begleitet von einem dem ursprünglichen Reiseziel entsprechenden trockenen Riesling vom Weingut Franzen aus den steilsten Lagen der Mosel (www.weingut-franzen.de).

Angekommen in Visp – hier realisierten wir bereits, dass das angesagte heisse Sommerwochenende Tatsache wird - ging's direkt zur ersten De-

gustation in den alten Dorfteil von Visp. Im alten Gewölbekeller der Kellerei Chanton begrüsste uns Marlis Chanton (www.chanton.ch). Bekannt als Pionier und Förderer alter Walliser Rebsorten informierte sie uns in interessanter Manier und schönem Walliserdialekt über Ihre Leidenschaft und die Weiterpflege von einheimischen Raritäten. Ihr Ehemann Josef-

Marie Chanton gilt als Archäologe der Oberwalliser Weinsorten. Beginnend mit dem sehr säurebeladenen Gwäss (gilt als eine der ältesten Traubensorten der Welt), degustierten wir weitere Spezialitäten wie Himbertscha oder Lafnetscha etc. Die Zeit verstrich so schnell, dass wir uns beeilen mussten. Trotz der bereits grossen Hitze genossen wir im Restaurant Terrasse einen Walliser-Hit, das Trio-Fondue.

Bewaffnet mit Wasserflasche, Sonnenbrille und Kopfbedeckung ging's zu Fuss via Reblehrpfad nach Unterstalden weiter (Gemeindegebiet Visperterminen). Die Strapazen haben sich gelohnt: Wir wurden mit vielen Eindrücken von den schön angelegten, terrassierten Rebparzellen belohnt, welche auf einer Höhe von 660 m bis auf über 1'100 m angelegt sind. Wir waren mittendrin in der Welt des Heida, der „Perle der Alpenweine"! Diese Spezialität wird noch ganz vereinzelt und in kleinen Mengen in weiteren Regionen angebaut und heisst dort u.a. Savagnin oder Païen. Von diesem herrlich mundenden Weissen hatten wir die Gele-

genheit in der Genossenschaftskellerei St. Jodern (www.jodernkellerei.ch), eine Auswahl ihres Angebotes mit Schwergewicht Heida zu geniessen.

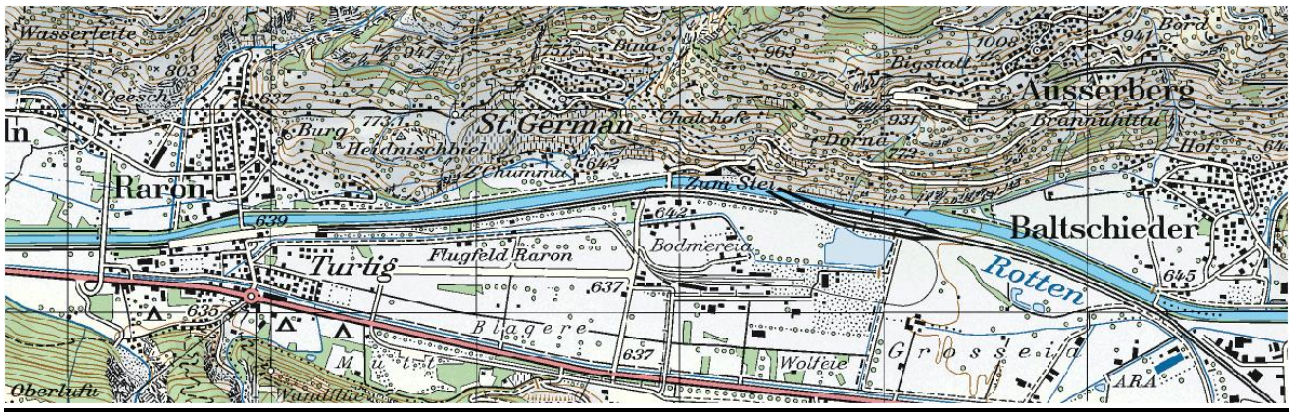
Nach einer kurzen Fahrt mit dem Postauto erreichten wir anschliessend das Dorf Visperterminen. Vor dem Nachtessen bot sich für die Interessierten die Gelegenheit, Teile des authentischen Dorfes zu erkunden.

Am Sonntag setzen wir unsere Reise nach dem Morgenessen fort: Via Visp wechselten wir mit dem Postauto die Talseite des Rhonetals nach Ausserberg (Lötschbergsüdrampe). Hier am Bahnhof trafen wir Fredi Kalbermatter (www.rilkeweine.ch). Witzreich und mit vielen Geschichten

aus der Region führte er uns durch die alte Kulturlandschaft via St. German zu unserem heutigen Ziel Raron. Als Rilkedorf bekannt, besuchten wir die Burgkirche mit dem an der Aussenwand gelegenen Grab des Schriftstellers Rainer Maria Rilke. Weiter bot sich die Gelegenheit, die aus dem Fel-

sen gehauene Felsenkirche zu besuchen, bevor wir uns mit Fredi in seinem Carnozett niederliessen. Dort hatten wir noch genügend Zeit, mit Fredi zu diskutieren und seinen „Walliser Geschichten" zu folgen. Begleitend genossen wir seine beiden von ihm gepflegten Weine, zusammen mit feinem Walliser Roggenbrot, Käse und Walliser Trockenfleisch.

Müde von den feinen Weinen und vollgetankt mit Walliser Sonne, kehrten wir gesund und mit vielen Eindrücken in unsere Heimat zurück.



BYOF – Schweiz/Suisse, Svizzera, Svizra

DG. Dieses Jahr findet das Weinzirkel „Bring your Own Food" wieder am 1. August bei Fritz in Stallikon statt.

Zum Bundsgeburtstag war klar das Thema „Schweizer Spezialitäten". Neunzehn Wein- und Foodliebhaber haben sich unter der prächtigen Sonne und bei sehr warmem Wetter am Nachmittag versammelt.

Caroline, Fritz & Didier waren bereit und erwarteten sie mit einem schönen Genfer Wein. Kopf und Gaumen wurden mit diesem leichten fruchtigen Apérowein kühl behalten, die Füsse mit einer „Boattour"….

Die neunzehn Teilnehmer haben schöne Schweizertarte, Bü.. Bü… Bünd… Bündnerfleisch Gerichte, Schweizer Tomaten mit Schweizer Käse, usw. gebracht. Einige schöne Beispiele der schweizerischen kulinarischen Originalitäten. Als Begleitung wurden Weine von fast allen Weinregionen der Schweiz degustiert (Waadt, Wallis, Jura, Tessin, Ostschweiz und Aargau).

Das Dessert wurde mit dem Sonnenuntergang genossen. Und… dabei mussten die Teilnehmer sich schon schnell gegen den aufziehenden Sturm vorbereiten. Wie bei fast allen BYOF ist der Regen pünktlich zum Abend gekommen. Die Lampions haben den Sturm eher schlecht überlebt, aber die Ambiance wurde dadurch gar nicht gekühlt.
Ein schöner Nachmittag unter Weingeniesser, welcher noch mit einem kleinen Feuerwerk abgeschlossen werden konnte.

Exkursion in die Klus, Aesch (BL)

PS. Die diesjährige Exkursion führte die Mitglieder des Weinzirkel Dionysos in ein Gebiet, das die wenigstens schon kannten: In den äussersten Zipfel des Basellandes in die sogenannte Vordere Klus bei Aesch.
Wie heisst es so schön: „Früher Vogel fängt den Wurm". So bestiegen 8 Weinbegeisterte schon um 8:30h den Zug der sie über Basel nach Aesch bringen sollte.
Im HB Basel gab es erstmals einen kleinen Zwischenhalt, den das kleine Grüppchen zur Kaffeepause nutzte. Nicht einmal die Hälfte aller Weinzirkler hatte sich entschlossen das Wagnis auf sich zu nehmen unbekanntes Terrain zu entdecken. Eine traurige Tatsache die sich später noch rächen sollte. Von Basel aus ging die Reise weiter mit dem Regionalzug nach Aesch.
Kurz vor 10 Uhr stiegen stieg man in Aesch aus und nahm den Weg zur Domaine unter die Füsse. Petrus war dem Grüppchen gnädig; es hörte gerade auf zu regnen und die Temperatur war angenehm herbstlich. Der Fussweg führte durch Häuserquartiere, vorbei an Schrebergärten (und wilden Zwetschgenbäumen mit fast reifen Früchtchen…) und entlang des Klusbaches bis vors Tor der Domaine Nussbaumer.
Bei einem vorzüglichen Crémant Bâlois im schmucken Verkaufsladen der

Domaine erfuhren die Weinbegeisterten von Herrn Dolder, dass schon zu Römerzeiten in der Vorderen Klus Wein angebaut worden war. Nicolas und Rita Dolder haben das Gut vor 10 Jahren von der Familie Nussbaumer übernommen und es mit der Weintechnologin Esther Hübscher seither stän-

dig weiterentwickelt, ausgebaut und zu einem der Topweingüter der Schweiz geführt.
Nach der Theorie ging es wieder nach draussen. Die Reben der Domaine liegen in Arlesheim, Flüh und hier in Aesch direkt neben dem Haus. Herr Dolder erläuterte die Besonderheiten der Rebanlagen, beschrieb die aufwändigen Arbeiten in den steilen Lagen und wusste auch manch interessantes und skurriles ‚Gschichtli' über die Reblagen resp. deren Eigentümer zu berichten. Die Domaine bewirtschaftet nicht nur eigene Reben sondern auch Fremdreben in Lohnarbeit.

Nach so viel Erlebnis in der freien Natur wurde es Zeit Hunger und Durst zu stillen. Man begab sich in den zur Domaine zugehörenden Landgasthof Klus, wo das Gastroteam von Pierre und Christine Mergel das Grüppchen bereits erwartete. Alle Ausflügler fanden Platz an einem einzigen Tisch in einer gemütlichen Ecke im Landgasthof. Das kredenzte Menü war superb und seinen Preis wert; der dazu servierte Wein, ein Mourvèdre Domaine les Jamelles ging perfekt zum Kürbissüppchen und dem Rehpfeffer mit Rotkohl und Spätzle, war aber mit dem verlangten Preis verglichen mit dem Anschaffungspreis im Handel eher am oberen Limit der Anständigkeit.
Nach dem feinen Kaffee wechselte man gutgelaunt wieder hinüber zur Domaine. Herr Dolder empfing das Grüppchen Weinzirkler und führte es durch die Gänge der Weinkellerei. Wie der Zufall spielte wurde gerade

eine Fuhre Traubengut angeliefert und es konnte hautnah die Güteprüfung durch den Kontrolleur verfolgt werden. Das amtliche Siegel verbietet jeden Zweifel: Das Traubengut war bestens geeignet um daraus Wein zu machen…

Nach dem Rundgang und den detaillierten Erläuterungen fand sich das Grüppchen gespannt am langen Tisch im Weinkeller wieder, und konnte endlich die hervorragenden Tropfen degustieren. Vom fruchtigen Gutedel, dem milden nach Eistäfeli duftenden Müller-Thurgau, dem wunderbar eleganten Gewürztraminer, über die superben Pinot Noirs und den nach Holunder schmeckenden Cabernet Jura bis zum restsüssen Strohweins aus Garanoir, alle Anwesenden waren sich einig: Diese Winzer verstanden ihr Handwerk.

Danach war das Interesse des Patrons an der kleinen Gruppe etwas geschwächt und sehr abgelenkt durch anderweitige kaufwillige Kundschaften. Trotzdem gelang es noch eine trockene Version des Strohweines dem Dunkel des Kellers zu entlocken. Wäre der Weinzirkel in ‚normal' Stärke von etwa 15 bis 20 Leuten angereist, wer weiss was alles von Herrn Dolder noch präsentiert worden wäre.

Aber der gute Eindruck hinter bleibt und es war eine sehr interessante und lehrreiche Exkursion in einen der äussersten Zipfel der Weinregion Schweiz.

Diner Dionysos – Moderne Klassiker – klassisch modern

EC. Schon ist es wieder vorüber, das Diner Dionysos, und man kann nur noch in Erinnerung schwelgen. Aber in einem Punkt waren sich Wein-

zirkler und Gäste dieses Jahr einig. Es war ein Diner der Superlative, das unser Präsident, Roland Brütsch, wie immer unterstützt von Sabina, dieses Jahr auf die Beine gestellt hat.

Das Motto war ‚Klassische neue Welt – Moderne alte Welt', worunter sich natürlich zu Anfang die wenigsten etwas vorstellen konnten, aber das sollte sich bald ändern.

Empfangen wurden wir am 13. November in der Wirtschaft zum Hirzen in Schinznach Dorf mit einem feinen Glas Schaumwein, einem ‚Fragolino Bianco'. Dieser modern ausgebaute Fragola aus dem klassischen Weinbaugebiet Tessin machte dann auch gleich klar, was das Motto des Diners meinte, und er war der passende Auftakt eines wunderbaren kulinarischen Erlebnisses.

Schon bald ging es zu Tisch und man konnte die mit Spannung erwartete Speisefolge nachlesen. Da gab es auch schon die ersten erstaunten Gesichter. Dass die angekündigten Sauvignon Blanc Weine hervorragend mit Jakobsmuschel und Riesenkrevette zusammen passten, daran zweifelte niemand, aber diese Meeresdelikatessen auf einem leichten Rahmsauer-

kraut - da durfte man gespannt sein. Zuerst kamen aber die Weine. Der Sancerre aus dem Loire Gebiet überzeugte mit den typischen Aromen die

Sauvignon Blanc Liebhaber, wobei der Cuvaison aus Carneros, Kalifornien, mit seiner wuchtigen Frucht an unserem Tisch mehr punktete. Dann kam der erste Gang und wir kosteten vorsichtig, ja leicht misstrauisch, das Sauerkraut zum Weisswein. Und siehe da, der Rahm hatte dem Sauerkraut die Säure soweit genommen, dass es perfekt zu Jakobsmuschel und Riesenkrevette passte und mit dem Sauvignon Blanc absolut harmonierte.

Der Anfang war geglückt. Nach diesem Gaumenschmaus kamen die Chardonnays in die Gläser. Ein wunderbar fruchtiger Chablis, natürlich aus dem Burgund, und ein Chapel Hill mit feiner Holzaromatik aus dem McLaren Vale in Australien. Beide Weine wussten zu gefallen, und man wunderte sich, was wohl das Emmerotto mit Pilzen sein würde, das dazu serviert

werden sollte. Von Roland erfuhren wir, dass Emmer eines der Urgetreide ist, das jüngst wieder vermehrt angebaut wird, und dass im Menu anstelle eines Risotto eben nun ein Emmerotto folgen würde. Und wie es folgte, es war wieder ein Fest für die Sinne, die beiden Chardonnays abwechselnd zum Emmerotto mit seinen Getreide- und Pilzaromen zu geniessen.

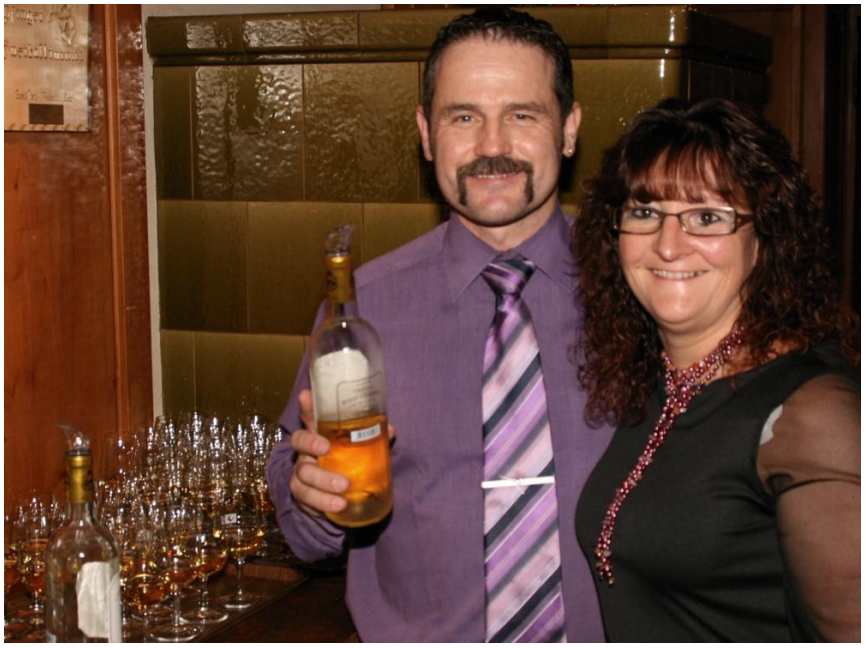
Nun kamen die Rotweine, Pinot Noir zu Wachtelbrust und –schenkel auf Wintergemüse. Der modern gekelterte Pommard zeigte, was man in unseren Breitengraden mit Blauburgunder machen kann. Und der Cuvaison, wiederum aus Carneros, Kalifornien, betörte uns mit seinem Beerenduft und schmeichelte unserem Gaumen. Auch hier wieder Harmonie pur zwischen Wein und Essen. Von der Wirtin, Lisbeth Keist, erfuhren wir noch, dass die vermeintlichen Karotten im Gemüse Kürbisse waren.

Schon ging es auf den Hauptgang zu und der Mourvèdre wurde eingeschenkt. Beides kräftige tanninreiche Weine, die nach entsprechendem Essen verlangten. Waren die bisherigen Weine alle aus den Jahren 2007-2008, so freuten wir uns nun auf einen Bandol 2004 und ein Turkey Flat 2006 aus dem Barossa Valley in Australien. Der Südfranzose kam trotz seines schon stattlichen Alters noch sehr würzig-fruchtig daher und entfaltete sich im Gaumen gewaltig. Nicht weniger intensiv war der Turkey Flat, der mit seiner pfeffrigen Würze und dem präsenten Tannin auf sein Potential hinwies. Diese auserlesenen Vertreter von Weinen aus der Mourvèdre Traube mundeten uns grossartig zu den zartrosa gebratenen

Würfeln vom Lammrücken an einer Kräutersauce, serviert in einem Kartoffelstockring mit Gemüse garniert.

Nach diesem erstklassigen Hauptgang freuten wir uns auf den Sauternes Cru Classé aus Barsac. Er zeigte die ganze Palette tropischer und getrockneter Früchte, gepaart mit süssen Honignoten, ohne aber klebrig oder plump zu wirken. Dazu wurde ein Mandelnougatparfait mit Dolce Vino Birne gereicht. Mit dieser himmlischen Früchtekomposition liessen wir dieses ausgezeichnete Diner ausklingen.

Und für die meisten Gäste war klar: Im Hirzen waren wir vielleicht das erste, aber sicher nicht das letzte Mal.



Seminar: Typizitäten von Traubensorten (Merlot)

RS. Am Nachmittag vom Samstag 27. Februar 2010, haben sich 17 Mitglieder und Gäste unseres Weinklubs Dionysos in dessen Vereinsraum in Auenstein eingefunden. Knapp nach 13:00h – dem offiziellen Beginn – war die Gruppe komplett und die Teilnehmer warteten gespannt auf die Degustationsrunde. Roger Scherer, welcher den Anlass durchführte, war besonders erfreut darüber, dass unter den Gästen einige Mitglieder der Aargauer Weinbruderschaft waren.

Das Seminar Surprise knüpfte an das letztjährige Seminar „Typizität von Weinen" an. Letztes Jahr hat Roger Scherer einen kurzen Überblick über die wichtigsten Rebsorten gegeben. Die Degustation fand entlang einer Rebsorte – nämlich dem Pinot Noir – statt. Dieses Jahr haben wir uns auf eine Rebsorte, den Merlot, konzentriert.

Die Degustation bestand aus einer Weissweinrunde und anschliessend vier Rotweinrunden zu je zwei Weinen. Mit der ersten Degustationsrunde wurde sogleich begonnen, da die Traubensorte zu Beginn des Seminars noch nicht bekannt war.

Die Verkostung lief folgendermassen ab: Zuerst wurden die Weine degustiert, Notizen gemacht und anschliessend wurde im Plenum über die verschiedenen Empfindungen diskutiert. Bevor aufgedeckt wurde, um welchen Wein es sich handelte, wurde der Beschrieb des Produzenten rezitiert.

Um einen guten Überblick über das Spektrum des Merlot zu gewinnen, versuchte Roger Scherer möglichst unterschiedliche Weine zu präsentieren. Die Degustation war vielversprechend: Es wurden verschiedene Kontinente und auch verschiedene Preissegmente berücksichtigt: der Preis-Faktor zwischen dem günstigsten und teuersten Wein betrug 20 Mal!

Weisse Merlot sind nur für das Tessin typisch. Beide präsentierten weissen Tessiner Merlot waren sehr ähnlich. Beide waren eher blass in der Erscheinung, mit präsenter Säure aber ohne grosse Ecken und Kanten. Zwei schöne Apéroweine.

Nach der Weissweinrunde wurde der Theorieteil vermittelt. Dieser wurde entlang den Informationen aus Wikipedia aufgebaut. Der Merlot ist auch unter folgenden Synonymen bekannt: Alicante noir, Bigney, Crabutet, Higney, Médoc Noir, Petit Merle, Picard, Saint-Macaire, Sémillon rouge, Vini ticinesi. Als reiner Sortenwein, so, wie er in Übersee oder im Kanton Tessin ausgebaut wird, ist der Merlot selten anzutreffen. Dies gilt speziell für den italienischen Anbau. Es gibt nur wenige Ausnahmen von dieser Regel, wie etwa in Frankreich. Dort werden die teuersten Weine von Bordeaux als reine oder fast reine erstklassige Merlot erzeugt: siehe Château Pétrus.

Merlot eignet sich bestens zum Verfeinern und Harmonisieren anderer Sorten, wobei sich als der wohl geeignetste Partner der Cabernet Sauvignon herauskristallisiert hat. Dabei kommt dem Merlot zugute, dass er gut mit Eiche harmoniert, sich also zur Fasslagerung (im Barrique) empfiehlt. Daher haben fast alle Bordeaux-Weine einen mehr oder minder hohen Anteil Merlot in der Cuvée.

Nach dem Theorieteil konnten wir wieder zum praktischen Teil schreiten. In der ersten Rotweinrunde wurde ein junger Tessiner Merlot und ein bereits 16 jähriger Merlot präsentiert. Beide hatten eine schöne Nase und

präsente Säuren und Tannine. Das Feld der Teilnehmer wurde sichtlich in Liebhaber junger und die Liebhaber älterer Weine getrennt.
Zwei Weine aus dem Friaul wurden in der zweiten Runde vorgestellt. Obwohl diese von der Ausgangslage sehr ähnlich waren (gleiche Traubensorte, gleiches Gebiet, gleicher Jahrgang) zeigten sich die Weine recht unterschiedlich. Besonders überraschen war, dass sich der mit drei Bichieri dekorierte Wein beim Publikum nicht durchsetzte. Die teils sehr unterschiedlichen Beschreibungen der Produzenten beziehungsweise der Weinhändler riefen jeweils auch ein kleines Schmunzeln hervor.
Bei der vierten Runde verliessen wir die alten Weinpfade und überquerten grosse Gewässer: der erste Wein dieser Runde war aus Chile und der zweite aus Australien. Der Chilenische war bis zu diesem Zeitpunkt der Publikumsfavorit und sollte es auch bleiben. Leider hatte eine Flasche Korkgeschmack, dadurch war dieser Wein – beim anschliessenden Vesper – nicht mehr verfügbar.

In der letzten Runde wurde ein eleganter Merlot aus Argentinien und ein Spitzen-Merlot aus dem Tessin präsentiert. Leider konnte dieser die hohen Erwartungen nicht erfüllen. Dieser war der jüngste unter den Rotweinen und wir haben ihn wohl vor seiner Genussriefe erwischt
Abschliessend kann ich sagen, dass es ein gelungener Nachmittag war, welchen einen breiten Einblick in Welt des Merlot gegeben hat. Die Degustation hat Lust auf mehr gemacht. Somit bin ich bereits gespannt, welches Thema nächstes Jahr im Seminar präsentiert wird.

Weinzirkel Dionysos
Postfach 41
5105 Auenstein

E-Mail:
info@wzd.ch

Internet:
http://www.wzd.ch