

## ***Freiämter Weinfreunde: Das Piemont war am Mutschellen zu Gast***

**Mit 102 Interessierten fand für diese Degustation ein eigentlicher Ansturm auf den Heinrütirank statt. Präsident René Saxer widerlegte in seiner Begrüssung die Redensart, dass der Prophet im eigenen Land nichts gilt: Mit Philipp Elsener als Referent konnte ein junger, waschechter Freiämter aus Wohlen für den Abend gewonnen werden.**

Beruflich als Deutsch- und Geschichts-Lehrer am bbz Freiamt tätig, pflegt Elsener ein spezielles Hobby: Es ist die Oenologie, die ihn fasziniert. Sein grosses Wissen gibt er mit viel Herzblut weiter, was er deutlich spürbar vermittelte. Er freute sich sichtlich, Gast zu sein bei den Weinfreunden.

Das Piemont, ein klassisches Weinbaugebiet Italiens ist halb so gross wie die Schweiz und braucht kaum gross vorgestellt zu werden. Jedem, der dort war, bleibt die reizvolle, hügelige Landschaft mit den endlosen Rebbergen unvergesslich. Es zählt zu den besten Weinanbaugebieten der Welt, liegt jedoch bezüglich Ertrag - selbst innerhalb Italiens - eher auf den hinteren Rängen. Grund: Es werden praktisch nur Qualitätsweine gekeltert mit Barolo und Barbaresco an der Spitze, die aus der Nebbiolotraube gewonnen werden. Das Piemont hat zudem die grösste Rebfläche für DOC- und DOCG- Weine in Italien und bringt neben der Toscana die meisten Spitzenweine Italiens hervor.

Ein typischer Roero Arneis, autochton und mit schöner Säure wurde zur Vorspeise aus-  
geschenkt. Arneis ist eine sehr alte Rebsorte; sie wurde erstmals im 15. Jahrhundert erwähnt.  
Die ausgesuchten Weine stammten durchwegs aus Rebsorten, die im Piemont heimisch  
sind. Herausragend und eine wunderbare Ergänzung zu den delikaten Gnocchi alla nonna  
zeigte sich der „Freisa delle Langhe“ 2003, eine echte Spezialität. Gleichzeitig wurde ein  
Barbaresco „Vigneto Balbo“ 2003 serviert mit orangen Reflexen und zu 100% aus Nebbiolo-  
Trauben. Elsener erwähnte, dass der Barbaresco früh gelesen wird. Ein sehr schöner  
Moscato d’Asti „Zagara“ 2004 zu Zabaglione und Haselnusskuchen machte den Abschluss  
dieses sehr interessanten Abends. Die Familie Schaerz mit Team hat es meisterhaft ver-  
standen, ein perfekt abgestimmtes Menu zu den erlesenen Weinen zu kreieren. Für die tolle  
Leistung in Küche und Keller dankte der Präsident dem ganzen Heinrütirank-Team. Weitere  
Dankesworte richtete er an Philipp Elsener, der top vorbereitet und kompetent durch den  
Abend geführt hatte. Ein kräftiger Applaus bestätigte die Schlussworte von René Saxer. Iv