

Bericht:

Wine & Dine - Köstliches aus dem Veneto

Ende August fanden sich knapp 80 Weinfreunde in der Rôtisserie Kellerämterhof in Oberlunkhofen ein. Der Abend, der dem genussvollen Zusammenspiel von Weinen und kulinarischen Köstlichkeiten aus dem Veroneser Gebiet gewidmet war, wurde vom Oenologen Martin Wiederkehr fundiert und humorvoll kommentiert.

Der Präsident Dr. Markus Aellen begrüßte die zahlreich Interessierten mit humorvollen Worten und „entführte“ sie in die anmutige Landschaft des Veneto. Das Veneto mit 18'000 km² Grösse, entspricht etwa der Hälfte der Schweiz. Die Weingebiete sind fünfmal grösser als alle Rebgebiete in der Schweiz. Der Weinbau konzentriert sich auf die Hügel Veronas bis hin zum Gardasee mit weltbekannten Anbaugebieten wie Soave und Valpolicella, die Colli Berici und Colli Euganei in der Provinz Vicenza, Breganze im Hügelgebiet Vicenzas zwischen Brenta und Astico, die Geröllebene entlang des Piave und die Hügel von Conegliano-Valdobbiadene, an denen die Prosecco-Reben wachsen.



v.links nach rechts:

Peter Schürmann, Referent Martin Wiederkehr, Präsident Markus Aellen, Claudia Hoffmann, Patron der Rôtisserie Kellerämterhof Joseph Füglistaller

Der fachkundige Vortrag des Oenologen Wiederkehr führte nach einem historischen Abstecher zum Potential der Region, das über viele autochthone Traubensorten verfügt, ein Fundus von Rebsorten, die noch nicht alle entdeckt worden sind. Venezien ist eine der bedeutendsten weinproduzierenden Regionen. Bekannt sind der blassgoldene Prosecco wie auch der Recioto della Valpolicella als reichhaltiger süsser Dessertwein.

Der Referent weihte die Zuhörer in die aufwändige Herstellungsart ge getrocknet und immer wieder gedreht. Sie verlieren einen Drittel, oft bis zur Hälfte ihres Gewichts, danach werden sie abgebeert und gekeltert. Während der langsamen Gärung führt der Zuckergehalt zu relativ hohen Alkoholwerten.

Das hervorragende Menue, bereitgestellt von der Crew der Rôtisserie Freiämterhof, Oberlunkhofen, erfüllte höchste Ansprüche. Die Weinfreunde haben die Italienità genossen, es war eine gute Mischung von Geselligkeit, Genuss und Wissensvermittlung. EKe