

Wine & Dine mit Rebsortenvergleich im Niesenberg

Die Freiamter Weinfreunde haben sich, unter fachkompetenter Leitung der Gastreferentin Barbara Meier-Dittus, Chefredaktorin des Weinmagazins Vinum, dem Thema „Traubensorten im Vergleich, Alte Welt versus Neue Welt“ gewidmet und kulinarische Köstlichkeiten der Wirtschaft Niesenberg genossen.



Markus Aellen und Barbara Meier-Dittus

Fünf Edelreben, d.h. Rebsorten, die besonders oft für Spitzenweine verwendet werden, wurden empirisch untersucht. Chardonnay, die meistangebaute Weinsorte auf der Welt; Sauvignon Blanc, eine der ältesten französischen Rebsorten und zweitwichtigste Sorte weltweit; Pinot Noir, eine kapriziöse Rebsorte, die in kühleren Weinbaugebieten und auf Böden mit hohem Kalkanteil gedeiht; Syrah, die ursprünglich aus dem Rhôneetal stammt, Sonne und Wärme verlangt und auch in Südafrika, Australien, USA und Kanada kultiviert wird sowie Primitivo, deren Ursprung in Apulien war.

Die Herausforderung für die Sensorik der 69 Weinfreunde war, jeweils drei Weine derselben Rebsorte die in verschiedenen Regionen und Kontinenten gewachsen und deren Flaschen komplett dunkel abgedeckt waren, zu testen und das Lokalkolorit herauszuspüren.

Spielerisch versuchte die Nase die subtilen Düfte der Weine zu ergründen, Zunge und Gaumen aufgrund von Frische, Lebendigkeit, Geschmeidigkeit des Körpers den Anbauort zu erkennen. Das Ergebnis der degustativen Wahrnehmung bei diesen Blinddegustationen liess manchen Weinfreund wohl den Stil und Charakter erkennen, erlebte aber bei Bekanntgabe der Ergebnisse unerwartete Überraschungen.

Der Präsident Dr. Markus Aellen moderierte den genussvollen Abend und dankte Familie Meyer und der Niesenberg Crew für die exzellente Küche und den freundlichen Service. EKE

www.weinfreunde-freiamt.ch