



Einladung zur Wanderdegustation mit dem Thema „Ticino“

Freitag, 18. Februar 2011, 19.00 Uhr

Seehotel Delphin, Meisterschwanden

Wohlen, im Januar 2011

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Traditionell starten wir unser Vereinsjahr mit einer Degustation im Seehotel Delphin in Meisterschwanden. Im wunderschönen Panoramasaal werden wir Weine aus dem Tessin verkosten. Warum Wanderdegustation: Der Zentralverband der Weinfreunde hat sich entschieden, die Tessinerweine einem breiteren Publikum näherzubringen. Wir wollen selbstverständlich davon profitieren, denn:

Der Kanton Tessin erinnert uns nicht nur an wunderschöne, sonnige Ferientage, an Risotto, an Grotti Ticinesi, sondern natürlich an die Weine. Hier einige Eckdaten der Weinproduktion im Tessin:

Die Haupt-Weinsorte ist der Merlot, welcher nach den vernichtenden Plagen (Reblaus und falscher Mehltau) gegen Ende des 19. Jahrhunderts aus Frankreich eingeführt worden ist.

Der Merlot stellt über 80 % der Ernte, der Rest wird abgedeckt von Pinot Noir, Bondola, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Clinton, Nostrano americano, Syrah, Chardonnay, Chasselas, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Grigio, Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Sémillon und anderen alten Sorten. In den Tälern und alten Rebbergen trifft man noch häufig die Pergola als Erziehungssystem; sie wird aber mehr und mehr vom System Guyot verdrängt.

Viele kleine Rebberg-Besitzer pflegen ihre Reben in der Freizeit. Sie vinifizieren ihren Wein nicht selber, sondern verkaufen die Trauben an die Kooperativen (z.B. Cantina Giubiasco oder Cantina Sociale Mendrisio), oder sie verkaufen direkt an einen Wein-Händler. Seit Beginn der 80-er Jahre haben einige innovative Weinbauern begonnen, ihren Wein selber zu vinifizieren. Sie haben somit eine neue Welle des Tessiner Merlot begründet und mit Erfolg die Weinszene im Tessin frisch belebt und ebenso die Qualität entscheidend gesteigert.

Der **Gastreferent, Urs Mäder**, ist ein Experte für Weine des Tessins. Bereits 2001 hat er uns an einer Degustation Tessinerweine vorgestellt. Wir sind somit gespannt, was sich in der Zwischenzeit verändert hat. Zu der interessanten Weinauswahl wird uns das Delphin Team mit passenden Speisen verwöhnen. Geniessen Sie es!

Die Kosten betragen CHF 90.- für Mitglieder und CHF 105.- für Nichtmitglieder (Menü, Wein und Mineralwasser inbegriffen). Anmeldungen bitte direkt an unser Sekretariat bis 10. Februar 2011.

Mit dem Bus (ÖV) gelangen Sie ab Wohlen ganz einfach zum Seehotel Delphin und zurück (siehe Fahrplan auf der Rückseite des Menus). Zusätzlich offeriert uns das Seehotel Delphin Einzel- und Doppelzimmer inkl. Frühstück zum Spezialpreis von CHF 130.-- für ein Einzelzimmer oder CHF 180.-- für ein Doppelzimmer. Bitte reservieren Sie direkt unter Tel. Nr. 056 676 66 84.

Freundliche Grüsse

FREIAMTER WEINFREUNDE

Markus Aellen, Präsident

Marthe Liechti, Sekretariat

Sekretariat:

Marthe Liechti, Glämischweg 9, 5610 Wohlen, Tel. 056 622 88 52, Fax 056 622 91 66, marthe.liechti@bluewin.ch