

Mosaik von Geschmacksnuancen

Ein Mosaik nennt man in der Kunst eine Ausdrucksform mit unendlichen Möglichkeiten. Und wenn die Organisatoren der Freiämter Weinfreunde unter dem Titel: „ Mosaik mit Geschmacksnuancen „ zu ihrem Degustationsabend vom 16. April 2011 ins Hotel Brasserie Terrasse Heinrüti-Rank nach Widen einladen, soll dies auf die große Vielfalt von möglichen Erlebnissen hinweisen. 85 TeilnehmerInnen wollten sich überraschen lassen und an den festlich gedeckten Tischen den wunderschönen Frühlingsabend bei schönstem Sonnenuntergang geniessen.



Einem Willkommgruss durch den Präsidenten, Markus Aellen, folgte die Kurzvorstellung des oenologischen Begleiters durch den Abend. Werner Koblet mit Gattin Emmy, den Freiämter Weinfreunden aus den frühen 90iger Jahren bekannt, und inzwischen selbst Mitglieder des Vereins, freuten sich sichtlich durch den Abend führen zu dürfen. Sieben ausgewählte Schaumweine und drei fruchtige Rotweine sollen

den Viergänger aus der hervorragenden Terrasse-Küche begleiten. Eine Degustation muss nicht stur und anstrengend ablaufen, das bewies der gutgelaunte Oenologe schon beim Einstieg mit einem Zitat von Brillat-Savarin, franz. Humorist & Schriftsteller, 18/19 Jh: „ Beim Bordeaux denkt man an Dummheiten, beim Burgunder sagt man Dummheiten und beim Champagner macht man Dummheiten. „ Dass zum richtigen Zeitpunkt, das richtige Glas mit dem richtigen Wein zur Degustation bereit stand, dass auch das zwingend notwendige Mineralwasser nie ausging, und dass die liebevoll zubereiteten Speisen auch sympathisch zu den Gästen fanden, dafür sorgte ein aufgestelltes und sehr charmant auftretendes Service-Team. Ein Kompliment an die Geschäftsführerin, Frau Sandra Laeri-Schaerz und an ihre Stellvertreterin Frau Latife Saglam.



Die Dankesworte durch den Präsidenten an den Referenten, an die Adresse des Hauses und an die für den Abend verantwortlichen Vorstandsmitglieder unterstützten die Anwesenden TeilnehmerInnen mit grossem Applaus.

Das Mosaik widerspiegelte ein herrliches Gesamtbild von vielen zufriedenen und gut gelaunten Menschen. Menschen die sicher weitere schöne Degustationsabende erleben möchten und wieder kommen!

Was sollten die wine-experts fachlich unbedingt in Erinnerung behalten:

***Le Champagne* = bei uns bekannt unter Champagner kommt ausschliesslich aus der Region *la Champagne*. Also ein abgegrenztes Anbaugebiet in Frankreich. Der Champagner unterliegt strengen Vorschriften, wie Ertragsbeschränkung, Handlese, schonende Pressung, Zweitgärung in der Flasche, Mindestlagerzeit auf der Hefe von mind. 15 Monaten.**

Bedeutung von Champagner in wirtschaftlicher Sichtweise – auf's Jahr 2009 bezogen:

Export Frankreich total: Über zwei Mrd. Franken

Export Frankreich in die CH: Über 110 Mio. Franken

***Cava* steht für die Bezeichnung des spanischen Schaumweines. Die Anforderungen an einen Cava können mit jenen an Champagner verglichen werden. Die Bezeichnung Cava ist geschützt. Das Anbaugebiet ist begrenzt. Die Flaschengärung ist erheblich kürzer. Die grösste Beachtung findet die Temperatur bei der Ernte.**

Prosecco ist seit dem 1. Januar 2010 eine Herkunftsbezeichnung DOC. Sie erstreckt sich über 9 Provinzen in den Regionen Veneto, Friaul-Julisch Venetien und umfasst 320 Anbaugebiete. Im Gegensatz zu Champagner und Cava erfolgt die Zweitgärung imahltank.

**OESp.
www.weinfreunde-freiamt.ch**