

Freiämter Weinfreunde mit WINE&DINE „Weine der Mittelmeer-Kreuzfahrt“

Zu einer virtuellen Mittelmeer-Kreuzfahrt, als Einstimmung zu unserer ausgebuchten Wein- und Kulturreise vom September, trafen sich über 70 Mitglieder und Gäste am Samstag 15. Juni 2013 im Gasthaus Linde in Büttikon. In den Anlegehäfen hat das Vereinseigene Organisationskomitee Ausflüge zu wichtigen Kulturgütern der Umgebung und zu weltbekannten Weingütern wie Torres in Barcelona, Vinosia in Neapel, Argentieri in Livorno und Macia Batle auf Mallorca organisiert. Diese Weingüter wurden am WINE&DINE präsentiert, auch um die Nicht-Reiseteilnehmer etwas daran teilnehmen zu lassen. Gekonnt, mit launigen Worten und gespickt mit vielen Details hat unser Vizepräsident Bruno Schmid die Weine und den Ablauf der Reise vorgestellt. Als Inhaber des Brevet für Hochseesegler kennt er sich auf dem Meer bestens aus. Zusammen mit unserem Önologen Peter Schürmann hat er diese Reise auch organisiert. Dazu hat das Küchenteam der Linde Büttikon ein zu den Weinen passendes Menu kreiert. Es repräsentiert die vier Länder die wir während der Kreuzfahrtreise besuchen werden.



Eröffnet wurde der Genussabend mit einem trockenen, leichten Apérowein, einem Lacryma Christi Bianco, gewachsen an den Hängen vom Vesuv. Die erste 3-er Serie Weissweine stammten aus der Toscana, aus Mallorca und aus dem Penedès. Sie begleiteten die würzige Vorspeise aus Auberginen gefüllt mit Pata Negra und überbacken mit Manchego in einer Harmonie die man eigentlich nur erlebt wenn man vor Ort ist. Die erste 3-er Serie Rotweine stammten aus der Toscana, aus Mallorca und dem Priorat. Dazu gab es Pasta mit zweierlei Oliventapenade und Sardellenfilets bei deren Genuss man sich in eine Spanische Tapasbar versetzt fühlte.

Zum Hauptgang, Rindshuft mit Sauce Bordelaise und Sommertrüffel-Kartoffelpüree brauchte es Weine mit Körper wie sie nur hochdekorierte Weine besitzen. Die letzte 3-er Serie Rotweine dazu bestand aus dem Argentiera Superiore Bolgheri, hergestellt aus einem Mischsatz von Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc, dem Vigna Marzicanale, sowie einem Taurasi, beide von Vinosia, gekeltert aus 100% Aglianico, einer autochthonen Rebsorte aus Kampanien. Alle seit Jahren hochprämierte Spitzenweine und alle hielten was ihr grosser Name versprach.

Ein Dessertwein aus dem Penedès, dem Floralis Moscatel Oro von Torres, getrunken zu einem halbgefrorenen Zimt Parfait mit Kirschenkompott, schloss dieses WINE&DINE ab. Der Dank des Präsidenten, Markus Aellen, ging an den Organisator und Referenten Bruno Schmid, der heute sein Debut als Soloreferent gab und diese Aufgabe meisterlich bewältigt hat, sowie an die Küche und dem Servierpersonal der Linde in Büttikon die ihre Aufgaben ebenso meisterlich bewältigten. /MK

Nächstes WINE&DINE „Grosse Weine aus Klöstern“, 10. August 2014 /www.weinfreunde-freiamt.ch



Links Präsident Markus Aellen, die charmante Wirtin Frau Hildegard Zobrist und rechts Vizepräsident Bruno Schmid.