



Vuelta – eine önologische Rundreise

Spanien überzeugt nicht nur mit seiner Grösse

Auf anfangs September luden die Freiamter Weinfreunde zu einer speziellen Rundfahrt – einer Vuelta – ein. Start- und Zielort war Brasserie Terrasse in Berikon. Das Streckenprofil weist neun Weinregionen als Etappenziele aus. Die Tour leitet Lidwina Weh. Das nach oben begrenzte Teilnehmerfeld von 82 Plätzen wurde mit diesen Vorgaben vor Ablauf der Anmeldefrist erreicht, wie Präsident Markus Küng in seiner Begrüssung bemerkte.

Spanien ist mit über einer Million Hektar Rebfläche das grösste Weinbauland. Es ist in weiten Teilen sehr trocken und weist unter den europäischen Ländern die geringste Rebstockdichte auf. Dies führt zu geringen Erträgen und verweist Spanien auf den dritten Platz hinter Italien und Frankreich bezüglich der produzierten Weinmenge.

Kultiviert wurde die Rebe auf der iberischen Halbinsel schon 4000 bis 3000 vor Christus. Auf die Phönizier folgten Karthager und später die Römer. Spanien galt als grösster Weinproduzent für das Römische Reich. Die Araber brachten die Kunst des Destillierens und die Klöster förderten den Weinbau. Die Mönche beherrschten die Kunst des Schreibens und so entstanden wertvolle Dokumentationen über die Arbeiten in den Weingärten und Kellern.

Ein Cava hebt die Stimmung

Mit dem Cava Tresor Brut der Bodega Pere Ventura aus Sant Sadurni d'Anoia aus dem Penedès und den dazu gereichten Tortillawürfeln und Oliven kommt rasch Stimmung auf. Das renommierte IP-Weingut verwendet für den Reserva die traditionellen Traubensorten Macabeo, Xarello und Parellada. Die Zweitgärung erfolgt in der Flasche, wo er bis zu 24 Monaten auf der Hefe reift. Die konstante Perlage mit elegantem Bukett und einem Hauch Honig, sowie das ausbalancierte Säurespiel gefallen.

Darauf gibt die Weinakademikerin, Diplomsommelière und Leiterin der Schüwo-Weinschule Lidwina Weh den Start frei für die önologische Vuelta. Drei verschiedene Weine perlen in den Gläsern, während das Tatar vom Rauchlachs mit Avocado und Tomaten-Baguette aufgetragen wird.

Im ersten Glas ist der Albarino Lagar Cervera 2015 aus Rias Baixas. Er ist typisch für die Gegend; die Trauben sind wenig sonnenverwöhnt, sie müssen öfter Feuchtigkeit verkraften. Das macht den fruchtigen und floralen Wein lebendig und spritzig. „Der kleine Weisse“, wie die Albarino-Traube auch genannt wird, soll von einem deutschen Pilgermönch auf dem Jakobsweg in die Gegend gebracht worden sein. Deshalb glaubt man, dass es sich um eine Verwandte der Riesling-Rebe handelt. Im zweiten Glas präsentiert sich der Kultwein aus Rueda, der Verdejo José Pariente 2016. „Weisse Königin“ nennt man die Verdejo-Traube, die auf 600 und 800 Metern Höhe auf kalksandsteinhaltigen Böden gedeiht. Der Wein hat eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und ein frisches, komplexes Aroma nach Birne, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Im dritten Glas präsentiert Lidwina Weh einen klassischen Rosado aus der Region Navarra. Sie meint, der preiswerte Wein aus der fruchtigen Garnacha-Traube dürfe sich als Apéritif oder zu allerlei schmackhaften Tapas servieren lassen.

Sherrys darf nicht fehlen

Wie seinerzeit die Seefahrer kommen die Freiamter auf ihrer Rundfahrt in Kontakt mit Sherrys, dem traditionsreichen Wein aus Jerez. Zur kräftigen Morchelessenz geniessen die Weinfreunde den trockenen Oloroso Don Nuno der Bodega Lustau. Die Referentin erklärt derweil die zwei Sherry-Grundtypen Fino und Oloroso.

Drei rote Riojas folgen. Lidwina Weh erläutert anhand der ersten beiden Weine, dem Vina Ardanza Reserva 2007 und dem Roda Reserva 2012, beide aus dem Städtchen Haro im Rioja alto stammend, die traditionelle und die moderne Vinifikation. Die Cuvée Ardanza enthält 80 Prozent Tempranillo- und 20 Prozent Garnacha negra-Trauben, jene von Roda ist aus Tempranillo-, Garnacha- und Graciano-Trauben gekeltert. Der Esculle de Solabal 2010 stammt von einer Vereinigung von zwölf Weinbauern aus Albalos, die sich 1988 entschlossen auf 120 Hektar Reben Qualitätsweine zu erzeugen. Er wird aus handgelesenen Tempranillo-Trauben nach moderner Vinifizierungsmethode gekeltert und in maximal fünf Jahre alten Holzfässern ausgebaut.

Zum Hauptgang erhalten die Weinfreunde rosa gebratenes Entrecôte vom Rind auf Röstgemüse. Dazu lässt Lidwina Weh Rotweine der Regionen Valencia, Calatayud und Yecla verkosten. Ihr Kommentar über die Traubensorten Bobal, Garnacha und Monastrell und deren Besonderheiten bezüglich Böden und der Arbeit im Keller überzeugt und die Weine kommen allseits an.

Die Brasserie Küche punktet mit der Surprise aus Schokolade. Mit dem Dessert-Sherry Noe Pedro Ximenez 30 years der Bodega Gonzales Byass beendet Lidwina Weh ihre Ausführungen.

Otto E. Sprenger

Fotos:



Referentin: Lidwina Weh



Organisationsteam

