



Mit Paul Liversedge nach Neuseeland

Stallikoner Dialekt passt zu den frischen Weinen

In 35 Minuten wickelt Präsident Markus Küng die statuarischen Geschäfte der 35. Generalversammlung ab. Die 115 Weinfreundinnen und Weinfreunde freut's, denn es bleibt mehr Zeit, das Essen der Kronenküche und die frischen Neuseeländer Weine zu geniessen.

Zum Einstieg ein paar Zahlen zum jungen Weinland der Neuen Welt. Die Anbaufläche wird mit 38 Tausend Hektar beziffert. (CH im Vergleich mit 15 Tausend ha). Erste Reben wurden vor rund 200 Jahren angepflanzt. Die Weinregion Central Otago im Süden der Südinsel, auf dem 45. Breitengrad, ist das südlichste Weinanbaugebiet der Welt. Im Vergleich dazu liegen Stellenbosch in Südafrika auf dem 34. und Tasmanien auf dem 42. Breitengrad der Südhalbkugel. Das Land misst auf der Längsachse um die 1600 Kilometer und zählt rund 4 Millionen Einwohner und etwa 39 Millionen Schafe.

Intensiv frische und fruchtige Weine gedeihen in einem reinen, kühlen und subtropischen Klima mit jährlich 2200 Sonnenstunden. Im Sommer ist es warm, aber nie heiss. Klimatisch ist ein Vergleich mit unserer Bündner Herrschaft möglich, mit dem Unterschied, dass hier der Einfluss des Meeres fehlt.

New Zealand lässt den experimentierfreudigen Winzern alle Möglichkeiten offen. Keine komplizierten Weingesetze oder Vorschriften über Lagenbezeichnungen behindern ihre Arbeit. Die Weingüter fokussieren sich auf die Vorteile der grünen Landschaft und auf die Beweglichkeit in den Betriebsgrößen. Qualität zu erzeugen ist ihr oberstes Ziel.

Der Weinbau in Neuseeland spielt als Wirtschaftsfaktor eine immer wichtigere Rolle. Der Exportanteil beträgt zur Zeit um die 70 Prozent mit steigender Tendenz. Bereits im Jahre 2011 wurden 1,3 Milliarden Neuseeländische Dollar Umsatz erwirtschaftet.

80 Prozent der Rebstöcke entfallen auf weisse Sorten

Zum Apéro geniessen die Freiamter Weinfreunde vom wichtigsten Riesling-Weingut des Landes den Villa Maria Private Bin Riesling, 2015, aus der Region Marlborough.

Die Vorspeise, ein in Speckbutter gebratenes Red-Snapper-Filet auf Rahmwirsing, begleitet drei unterschiedliche Weisse. Sie sind mit den landestypischen Traubensorten Sauvignon Blanc und Chardonnays gekeltert. Der frische und säurebetonte Sauvignon Blanc wächst in Marlborough, ein gehaltvoller Chardonnay gedeiht in Central Otago und der, im Barrique ausgebaute, stammt von der Nordinsel. Alle drei gefallen, aber zum Fisch schneidet der holzbetonte Chardonnay am besten ab.

Bei den Roten ist Pinot Noir mit 14 Prozent Spitzenreiter

Zur Neuseeländischen Karotten-Mandarinensuppe verkosten wir drei würzig-pfeffrige Pinot Noirs von dekorierten Weingütern der Region Marlborough. Master of Wine Paul Liversedge erzählt über die Wichtigkeit dieser Traube und unterstreicht, dass Neuseeland vorteilhafte klimatische Voraussetzungen besitzt, um Spitzenweine auf den Markt zu bringen.

Rosa gebratenes Hirschentrecôte an Wachholder-Rahmsauce mit Kräuterspätzli und Gemüseallerlei passen zu den nächsten drei Rotweinen. Eine Cuvée aus Merlot- und Carbernet-Trauben kommt aus Hawkes Bay, der 2008-er Syrah wächst in Martinborough und der Spitzen-Pinot Noir wird in der Region Central Otago kultiviert. Trotz des Jahrgangs 2015 gefällt er rundum, was bei einem Preis von 65 Franken auch vorausgesetzt werden darf.

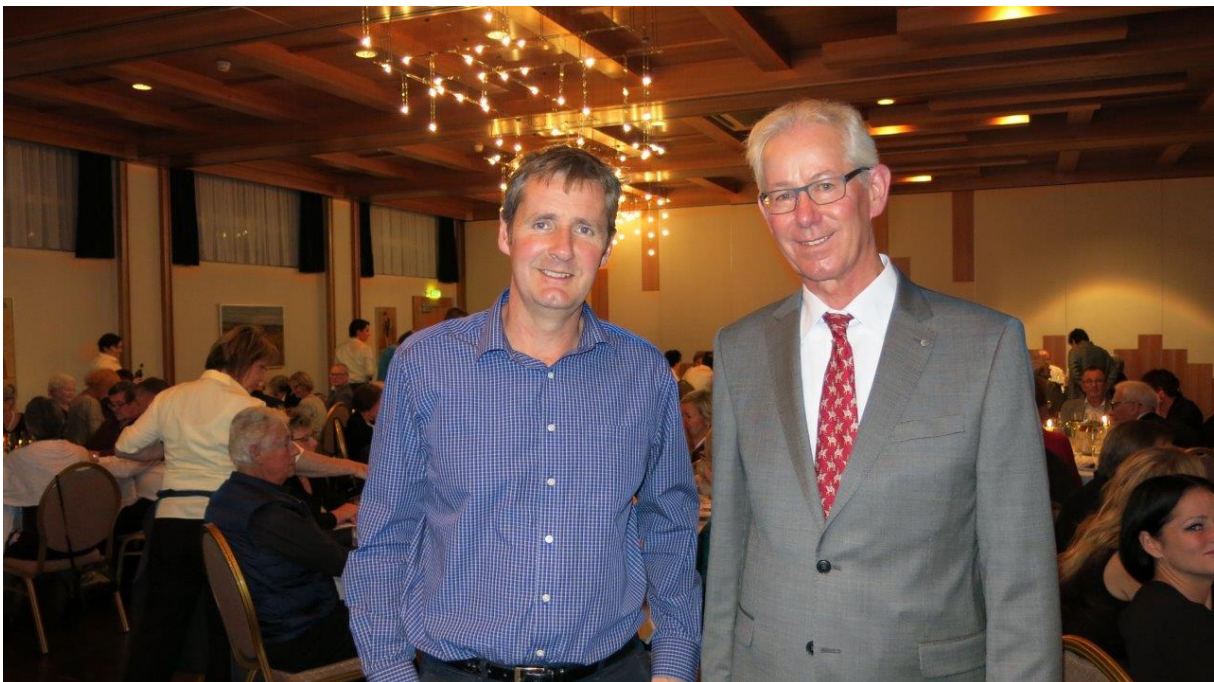
Zügig durchgeführte Generalversammlung

Namentlich begrüsst Präsident Markus Küng den Ehrenpräsidenten Markus Aellen, Gründungs-, Vorstands- und Ehrenmitglied Peter Schürmann, sowie Ehrenmitglied Marthe Liechti. Protokoll und Jahresbericht wurden mit den Einladungen verschickt. Die Rechnung schliesst positiv ab und das Budget 2018 weist einen Verlust von 850 Franken aus. Revisor Erich Meier entlastet Kassier Martin Vifian und den Vorstand. Die Mitgliederbeiträge bleiben unverändert. Applaus für die Neu-Mitglieder: Yvonne und Hans Rodel aus Niederlenz, Gilah und Sebastian Huser aus Anglikon, Silvia und Reto Widmer aus Waltenschwil. Dem verstorbenen Mitglied Werner Roth gedenkt die Versammlung mit Erheben von den Sitzen. Der Mitgliederbestand bleibt unverändert. Für zehn, zwanzig und dreissig Jahre treue Mitgliedschaft werden 16 Personen mit einer personifizierten Flasche Colomé Malbec geehrt. Vize-Präsident Bruno Schmid stellt das provisorische Jahresprogramm für 2018 vor. Es kommt an. Details stehen im Internet oder sind unter Agenda auf den letzten Heftseiten zu lesen.

MW Paul Liversedge hat uns mit seinen Aussagen über das aufstrebende Weinland der Neuen Welt bereichert und die Weine sind angekommen. Küche und Service der Krone hat überzeugt. Den Bus um halb zwölf erreichen die Benützer ohne Hetze. Der Jahresschlussabend 2017 wird in guter Erinnerung bleiben.

Otto E. Sprenger

Bilder:



MW Paul Liversedge (links) und Präsident Markus Küng sind bereit für den Abend

