

## **Generalversammlung der Freiämter Weinfreunde mit dem Thema „Spanien“**

**Präsident Dr. Markus Aellen konnte 137 Weinfreundinnen und Weinfreunde zu diesem letzten und speziellen Anlass im Jahresprogramm begrüßen. Er hiess Degustationsleiter Leo Arnet aus Zürich willkommen, bekannt als fundierter Kenner südländischer Weine. Cornel Oertle aus Schaffhausen und Vorstands-Mitglied der ANAV wurde vom**

**Präsidenten besonders willkommen geheissen. Oertle überbrachte die Grüsse des Zentralvorstands, dankte für die Einladung und schloss mit den Worten: „Der Wein ist Dein guter Freund, sei auch Du ihm ein guter Freund.“ Der festlich geschmückte Kronen-Saal bot wiederum einen würdigen Rahmen für die Generalversammlung.**

Der Referent blickte auf die rund dreihundertjährige Tradition des Weinbaus in Spanien zurück. Anlässlich der grossen Reblausplage verliessen viele Franzosen das Land in Richtung Spanien und brachten ihr Fachwissen im Weinbau ein. Für Spanien hatten Weine seit jeher eine grosse Bedeutung. Noch in den Sechzigerjahren des letzten Jahrhunderts lag der Verbrauch pro Kopf bei 130 Litern im Jahr. Wein galt als Grundnahrungsmittel und war sogar billiger als Milch. Erst 1990 sank der Verbrauch auf 60 Liter pro Kopf/Jahr. - Spanien hat bedeutende international bekannte Weinproduzenten, die teils auch am Fusse der Anden in Südamerika Weinberge besitzen, um die hervorragenden klimatischen Verhältnisse dieser Region zu nutzen. In Spanien selbst sind es vor allem die Gebiete Penedès, Priorat, Rioja und Ribera del Duero, in denen ausgezeichnete Weine heran reifen. In Katalanien gedeihen die Weintrauben auf Schiefer-/Steinböden. Die Traubenlese geschieht vielerorts noch von Hand, was einen entsprechenden Aufwand bedeutet. Das Credo bekannter Winzer lautet denn auch, von der Natur nicht mehr zu fordern, als man ihr zu geben bereit ist.

Ein fruchtiger Sauvignon blanc und ein typischer Chardonnay begleiteten einen feinen Zackenbarsch aus der Kronenküche. Arnet verriet, dass in der Schale der Traube samtig weiche Tannine lagern, wodurch Weine früher konsumreif werden. Zu einer köstlichen Entenbrust wurden der Mas La Plana 2003 - ein sortenreiner Cabernet Sauvignon - ein feiner, konzentrierter Rioja Torre Muga 2003 sowie der bekannte Alión 2003 serviert; alle drei beste Vertreter ihrer Regionen. Köstlich zu Käse mundete der Rioja Gran Reserva 1995 mit einer hohen Lagerfähigkeit von bis zu 12 Jahren.

Die Generalversammlung verlief sehr speditiv, nachdem keine Wahlen stattfanden und der bisherige Vorstand in globo wieder gewählt wurde. Aktuell zählt der Verein 253 Mitglieder. Ein grosser Applaus galt Präsident und Vorstand für die geleistete Arbeit im vergangenen Jahr. Aellen dankte dem gesamten Kronen-Team für die erneut hervorragende Leistung in Küche und Service. „Eine Sonderleistung erbringen können einige; diese aber ein Jahr später zu bestätigen, ist sehr anspruchsvoll und durchaus gelungen. Die Crew der Krone hat unserem Anlass die Krone aufgesetzt.“ Mit diesen treffenden Worten beendete der Präsident den gediegenen Abend. lv