



Merlot around the World – eine Betrachtungsweise ganz besonderer Art!

Ein Referent aus den eigenen Reihen und ein Gasthaus mit gutem Namen lockten über 100 Freiamter WeinfreundInnen am Freitagabend, 24. August nach Hermetschwil. Beim Apéro vor und auf der Waldheimterrasse mit einem erfrischenden Merlot bianco aus dem Hause Guido Brivio, Mendrisio, (Sottoceneri) im Glas, gelang ein lockeres Stelldichein problemlos. Festlich gedeckte Vierer- und Sechsertische luden zum Platz nehmen ein, sodass der Präsident, Markus Aellen, die vielen angereisten Mitglieder und Gäste sowie den Referenten kurz nach halb acht Uhr herzlich willkommen heissen konnte. Jean-Claude Hofstetter ist für viele Weininteressierte kein Unbekannter, dennoch erwähnte der Präsident die folgenden Eckdaten: Über 12 Jahre Mitglied unseres Vereins und studierter Geologe mit Schwerpunktthemen Böden und Untergründe. Aktuell Mitautor eines Buches zum Thema „Stein und Wein“, das im nächsten Jahr unter dem Patronat der Schweizerischen Geotechnischen Kommission herauskommen wird. Im vergangenen Jahr erwarb Hofstetter das begehrte Diplom eines Weinakademiker WSET, und er erreichte anlässlich des Coupe ANAV 2011 mit seinem Team die Silbermedaille.

Was wird dieser Hofstetter uns wohl heute Abend Neues vermitteln? Auf seine Art und einmal ganz anders soll es werden!

Hofstetter begann seine Erläuterungen mit der Entwicklung der Reben. Sehr sehr früh schon soll's Reben gegeben haben und diese brachten die Römer ins zentrale Europa. Die Rebe erlebte eine stetige Entwicklung. Und anhand von nur einer Traubensorte, nämlich der MERLOT-Traube, lockte es ihn, uns mit seinen Erkenntnissen vertraut zu machen. Als Spezialist für Böden und

Untergründe beleuchtet Hofstetter seine für den heutigen Abend sorgfältig ausgesuchten Merlotweine in vier Gruppen.

In der ersten Gruppe lässt er uns zwei rote Tessiner Merlots verkosten und bittet um Beachtung der feststellbaren Unterschiede. Zwei rote Weine im Glas aus derselben Traubensorte und dennoch mit so eindeutig feststellbaren Unterschieden. Seine Begründung: Die verschiedenen Arten von Böden! Der Giornico Oro aus dem Sopraceneri, mit sauren Gesteinsunterlagen (Gneis), der füllig und körperreich daherkommt und der Arzo aus dem Sottoceneri mit einem Kalkstein als Unterlage, ein Wein, filigran mit klaren Strukturen. Beide Weine waren von bester Güte und dennoch so unterschiedlich im direkten Vergleich.

Die zweite Gruppe enthielt drei Weine aus der „alten Welt – cool climate“. Unser Referent ermuntert die Degustierenden zum Vergleich nach dem Kriterium des Klimas. Und gleichzeitig wirbt er für ein besonderes Kompliment an die WALDHAUS-Küche. Rotwein zu einem Premier mit Fisch! Ein Wagnis, aber die Küche hatte gewonnen. Das gut gewählte und sorgfältig arrangierte Lachstartar mit geräuchertem Forellenfilet passte ausgezeichnet! Im ersten Glas ein Santa Sarah aus Bulgarien, in der Mitte ein Tercic aus dem Friaul und im dritten Glas der Aia aus Mallorca. Kontinentales Klima mit Einfluss des Schwarzen Meeres (kalkhaltige Böden), dann Übergang von kontinentalem Klima zu mediterranem Klima mit Einfluss von zwei Windströmungen, dem kalten Borawind aus Norden und dem wärmeren Scirocco aus Süden (dazu gemischte Böden, d.h. saure und basische Unterlagen) und auf Mallorca deutlich mediterranes Klima (kalkbetonte Schotterböden). Dieser Wein wird mit etwas Holz ausgebaut, was ihn sehr charmant erscheinen lässt.

Die folgende Dreiergruppe enthält Weine der „neuen Welt – warm climate“! Im Glas links ein Merlot aus Chile. Ein Wein mit naturnaher Produktion. Genügend Wasser aus den Anden und Rebstöcke, die nie unter der Reblaus zu leiden hatten. Im mittleren Glas ein kalifornischer Wein aus dem Hause Fetzer. Auch er wächst auf einer kalkreichen Unterlage und unter sehr ähnlichen Bedingungen wie jener aus Chile. Trotzdem ist er mit dem Marqués de Casa aus dem Hause Concha y Toro nicht vergleichbar. Der Merlot von Wolf Blass aus Südastralien im dritten Glas entspricht eher einem Label-Wein, auf Grund seiner Produktionsart sind terroirbezogene Eigenschaften kaum erkennbar.

Zum fein assortierten Käseplättli präsentiert uns Jean-Claude Hofstetter die zwei letzten Weine zum Thema „Spezielles“. Einmal ein kräftiger Carmenère aus dem Hause Errázuriz aus dem Aconcagua Valley, Chile. Als speziell bei diesem Wein erwähnt der Referent, dass man ihn lange Zeit als Merlot bezeichnet hat und erst später erwiesen wurde, dass es sich um die Sorte Carmenère handelte. Zum andern durften wir einen Château d'Aiguilhe aus den Côtes de Castillon verkosten. Ein fruchtiger schöner Bordeaux mit 80% Merlot-Anteil und nach der modernen Machart gekeltert. Mit Jahrgang 2009 ein junger Bordeaux. Aber er schmeckte vorzüglich und versetzte einige gute Weinkenner ins Staunen.

Die Teilnehmer dankten J.C. Hofstetter mit einem riesigen Applaus. Er konnte mit seinen Ausführungen die Anwesenden anspornen, Unterschiede im direkten Vergleich im Glas festzustellen und selber zu beurteilen.

Präsident Markus Aellen erhebt sein Glas und findet treffende Worte des Dankes an das Küchen- und Serviceteam. Die Freiämter Weinfreunde hatten schon vor Jahren die gastronomischen Leistungen des Gasthauses Waldheim erkannt. Was aber heute Peter Lang aus der Küche zauberte, und wie Bernadette Murbach Speisen und Weine mit Ruhe und Übersicht zu den Gästen auf die Tische brachte, entsprach einer grossartigen Leistung. Wir werden das Waldheim im Auge behalten und bei einer anderen Gelegenheit gerne wieder anfragen!

Gegen Mitternacht traten viele gutgelaunte WeinfreundInnen den Heimweg an. Beim Auseinandergehen spürte man Zufriedenheit und Dankbarkeit. Und diese positive Atmosphäre erfreute auch die Gastgeber, den Degustationsleiter und die Organisatoren des Anlasses.

OESp. / www.weinfreunde-freiamt.ch