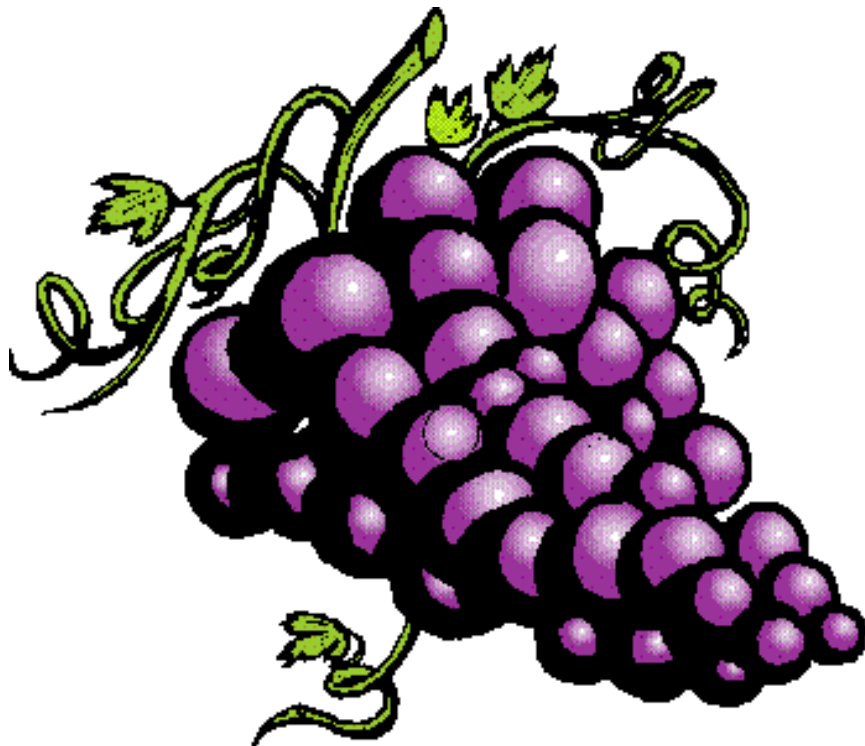


# Weinzirkel Dionysos



Jahresrückblick  
1998/99

## **Inhaltsverzeichnis:**

1.	2. Generalversammlung	Seite 3
2.	Geburtstag, 26. April 1998	Seite 3
3.	Vereinsreise in die Waadt	Seite 4
4.	Hochzeit von Birgit und Andy	Seite 8
5.	Jahr des Winzers: Laubarbeiten	Seite 8
6.	Independence Day: BYO Lieblingszinfandel und BBQ	Seite 9
7.	Wettbewerb	Seite 10
8.	Seminar: Einführung in die Degustationstechnik	Seite 11
9.	Nachricht aus São Paulo	Seite 11
10.	Diner Dionysos: Down Under	Seite 12

## **Impressum:**

1. Jahresrückblick; Herausgeber: Weinzirkel Dionysos; Auflage: 25; Auenstein, März 1999; Redaktion, Layout und Gestaltung, Druck: Roland Brütsch;  
Beiträge: Roland Brütsch (R.B.), Didier Gavillet (D.G.), Marco Rufer (M.R.), Peter Spieler (P.S.), Erich Eng (E.E.)

## **2. Generalversammlung**

R.B. Die 2. Generalversammlung fand bei Alois Baumgartner in Tegerfelden statt. Nach unserem offiziellen Teil (siehe GV-Protokoll) hatten wir eine Betriebsbesichtigung mit Kellerrundgang, auf welchem wir den exzellenten Riesling x Silvaner Süsswein „Mythos 1997“ degustieren konnten. Sehr interessant war für uns auch, diesen sehr modernen und mit allerhand Maschinen ausgerüsteten Weinbaubetrieb mit jenem der Familie Hochstrasser, wo praktisch alles Handarbeit ist, zu vergleichen. Nach dem Rundgang kochten wir Tortellini mit Sauce, Käse und Brot und genossen den Wein des Hauses dazu. Grossen Anklang fand dabei der Tremont, ein Weisswein aus RxS, Pinot Gris und Gewürztraminer, angebaut in Holz sowie der Edelblut, ein in Barriquen gereifter Blauburgunder mit hohem Mostgewicht.

## **Geburtstag, 26. April 1998**

M.R. Happy Birthday Weinzirkel Dionysos, und dies genau am Sonntag. Das musste im erlauchten Kreise der Mitglieder unbedingt gefeiert werden! Und so trafen wir uns an dem Ort, an welchem wir vor genau zwei Jahren den Statuten den letzten Schliff gegeben hatten und die Gründungsversammlung abhielten - bei Regi und Marco. Nur war diesmal der Anlass etwas weniger „geschäftig“ dafür um so gemütlicher. Erfreulicherweise erschienen alle heute noch in der Schweiz wohnenden Gründungsmitglieder (die einen etwas früher und die anderen etwas später ...) sowie auch neu gewonnene Mitglieder. Wir genossen bei strahlendem Sonnenschein und milden Temperaturen, die aus dem sonnigen Kalifornien stammenden Chardonnay und Sauvignon blanc von Mondavi (Linie Woodbridge) mit etwas kleinem zum „knabbern“. Wie individuell die einzelnen Weine munden war auch bei diesem gelungenen Anlass wieder ersichtlich: die einen schlugen sich auf die Seite des Chardonnay's währendem die anderen ganz deutlich für den Sauvignon blanc plädierten.

8.12.98/mr

## Der Weinzirkel Dionysos in der Waadt

R.B. Am Samstag, 2. Mai 1998 verliessen 12 Weinfreundinnen und Weinfreunde frühmorgens mit einem Kleinbus den nasskalten verregneten Aargau in Richtung Waadtland. Die Stimmung im Bus war trotz des Wetters fröhlich und alle waren gespannt, was Didier (Vizepräsident Weinzirkel Dionysos) mit uns an den folgenden 2 Tagen vor hatte. Pünktlich nach Programm erreichten wir Lausanne Ouchy um 11<sup>30</sup>h. Noch immer hatten wir leichten Nieselregen, die Temperatur aber war schon angenehmer. Nach einem kurzen Spaziergang entlang des Piers fanden wir uns im Restaurant Mövenpick zum Mittagessen ein.

Als wir gut gestärkt das Restaurant verliessen, waren die Strassen trocken und da und dort konnten wir schon mal die Sonne erspähen. Ideale Bedingungen also für unsere nächste Etappe, die Schifffahrt auf dem Lac Léman von Ouchy nach Cully. Vom See aus hatten wir einen schönen Überblick über das westliche Lavaux bis hin zu den Rebärten des Dézaley. Mit einer kleinen Wanderung erreichten wir ausgehend von Cully durch die Rebberge mit den austreibenden Reben Epresses, wo wir im Restaurant „Auberge du Vigneron“ auf der Sonnenterrasse eine Pause einlegten.



Nach der Rast brachen wir auf nach Riex zum Winzer Marc-Henri Duboux, der uns zu einer Degustation seiner Chasselas-Weine einlud. Nach einem kurzen Besuch im Rebberg stiegen wir hinab in den Keller.

Aus zwei Stahltanks degustierten wir seinen Riex 1997. Der erste war ein extrem fruchtiger und spritziger Weisswein mit Noten von Birnen, Äpfel und einem Hauch Bergamotte, der Zweite war eher dumpf mit verhaltener Frucht und unharmonischem Körper. Der Wein sei frisch abgezogen und daher etwas zerschlagen, sonst aber identisch mit dem Ersten, erklärte uns der Kellermeister Marc-Henri Duboux, nachdem er unsere fragenden Gesichter sah. Der dritte Wein, ebenfalls aus dem Tank, war sein Calamin 1997, mit schöner Frucht und einer präsenten Säure, die den kräftigen Körper stützt. Nach dieser Frischweindegustation aus dem Tank begaben wir uns in einen rustikal eingerichteten Degustationskeller und bekamen nun die Abgefüllten Weine zu kosten.



Wir begannen mit einem Dézaley 1997, fruchtig und kräftig mit Substanz und Körper. Weiter gings mit einem Calamin 1996, bereits etwas abgerundeter und feiner als die 97er, am Anfang mit einer leicht reduktiven Note (Kapselverschluss), die nach kurzer Belüftung verschwand. Danach servierte uns der Meister einen Calamin 1989, geschliffen und samtig mit wohl dosierter Säure, nach seiner eigenen Aussage ein perfekter Begleiter von Räucherfischen, allen voran Rauchlachs. Als er uns aber einen 86er Calamin auftrachte, glaubten wir unseren Geruchs- und Geschmackssinnen nicht mehr trauen zu können: Perfekte Frucht mit Noten von Honig, feiner und spritziger Körper mit schönem Säurespiel und einem langen Abgang, kaum zu überbieten. Niemand von uns die oder der nicht ins schwärmen kam.

Verschmitzt lächelnd kam Marc-Henri Duboux stolz mit einer weiteren Flasche aus seinem Lager. Mit dem Zeigefinger verdeckte er den Jahrgang auf der Flasche, doch der Staub verriet uns ein beträchtliches Alter. Nur noch zwei Kisten hätte er von diesem Wein, erklärte er uns etwas traurig, aber stolz: Eine Frucht mit Quitte und Honignoten, die einem förmlich in die Nase katapultiert wird gefolgt von einem Geschmackserlebnis erster Güte: eine feine Säure spielt mit dem runden und vollen Körper, harmonischer und sehr lang anhaltender Wein mit einem wunderbaren Rückaroma: so also schmeckt ein absolut perfekter Dézaley 1983.

Nach dieser Degustation war es bereits Zeit fürs Abendessen im Restaurant „Auberge du Vigneron“ in Epresses, wo der Tag bei gutem Essen, feinem Wein und geselligem Beisammensein ausklang.

Am Sonntag war um 9<sup>00</sup>h Abfahrt vom Hotel, da es unser nächster Termin um 10<sup>30</sup>h bei Henri Cruchon in Echichens s/Morges einzuhalten galt. Nach einem kurzen Frühstück in einem Café machten wir uns auf den Weg Richtung Echichens und erreichten pünktlich unser Ziel.

Henri Cruchon empfing uns herzlich und mit gedeckten Tischen: Waadtländer Saucissons, Käse und Brot hat er aufgetragen. Von seinen Weinen zeigte er uns während 3 Stunden sein ganzes verfügbares Sortiment: von weiss bis rosé und rot, von leicht und spritzig bis gehaltvoll und schwer, von trocken bis süss. Einige seiner Weine möchte ich hier ihres Charakters wegen speziell erwähnen, so zum Beispiel sein Riesling x Silvaner 1997, gekeltert aus der typischen ostschweizer Weissweintraupe mit ausgeprägtem Sortencharakter und mehr oder weniger intensivem Muskatgeschmack. Hier in der Waadt aber ergab sie einen feinen fruchtigen Wein mit Bergamotte- Aromen, feiner Säure und delikatem Abgang. Weiter sind da die beiden Chardonnay-Weine von 1997 zu erwähnen, der eine angebaut im Stahltank, der andere im Barrique. Ersterer ist ein vollfruchtiger leichterer Wein mit Rasse, der Zweite zeigt buttrige Vanillenoten in der Nase und präsentiert einen muskulösen breiten Körper.

Henri Cruchon's Pinot Noirs sind durchwegs hervorragend, jene, die im Barrique angebaut wurden, aussergewöhnlich gut, so zum Beispiel „Le Roquentin Pinot Noir Salvagnin“ und „Les Lugrines“. Nach seinen Pinot-Weinen zeigte er uns einen ersten Versuch einer Assemblage aus Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot und Gamaret: Intensive rotbeerige Nase mit würzigen Noten von Nelken und Zimt und Pfeffer, breiter ausladender Körper und würziger langer Abgang, eine Super-Cuvée!

Eine absolute Spezialität seines Hauses ist der Dessertwein aus vollreifen Chardonnay-Trauben, die in einem gut belüfteten Raum erst angetrocknet werden. Erst bei einem Zuckergehalt von gegen 200° Öchsle werden die Trauben abgepresst und vergoren. Es entsteht ein goldgelber, natursüß, opulenter Wein mit intensiven Aromen von Honig, Quitten, Aprikosen und einigen balsamische Noten. Im Gaumen ist das Elixier weich und gehaltvoll, mit gut spürbarer Süsse und schöner stützender Säure, die den Wein trotz seines Gehaltes angenehm und erfrischend präsentiert.



Nach dieser ausführlichen Degustation in der La Côte machten wir uns auf den Weg zum Ausflugsort „Signal de Bougy“, den wir nach ca. 1 ½ Stunden Fussweg durch die Rebberge der La Côte an Féchy vorbei auch erreichten. Nach einer knappen Stunde des Geniessens von Sonne, Aussicht, Glace und Getränken hiess es vom Waadtland Abschied nehmen und den Heimweg anzutreten. Nach einem Stopp in der Autobahnraststätte „La Gruyère“, wo wir unser Abendessen einnahmen, erreichten wir gegen 20 Uhr unsere heimatlichen Gefilde. Wir alle sind überzeugt, dies war eine perfekt organisierte Weinreise, sehr interessant und abwechslungsreich gestaltet, sowohl önologisch als auch gesellschaftlich.

## Hochzeit von Birgit und Andy

R.B. Am Freitag, den 5. Juni hatten Birgit und Andy in Mellingen ihre Vermählung auf dem Zivilstandsamt. Rund 10 Mitglieder vom Weinzirkel Dionysos reisten daher am wohl heissesten Junitag nach Mellingen, um dort im Spalier stehen zu können. „Bewaffnet“ mit traubenfarbigen Ballonen und einem zu einer Traube geformten Balloncluster konnten die Mitglieder des Vereines am Tatort nicht übersehen werden. Nachdem alle gratuliert hatten, durften wir uns am reichlichen und perfekt präsentierten Buffet gütlich tun, bis das Brautpaar von einer weissen Luxuslimusine (Excalibur) abgeholt wurde.



## Jahr des Winzers: Laubarbeiten

R.B. Am Samstag, dem 20. Juni 1998 trafen sich rund 15 Weininteressierte MitgliederInnen und NichtmitgliederInnen auf dem Weingut von Jakob Hochstrasser, wo es zum 3. Mal hiess: Interessantes aus dem arbeitsreichen Jahr des Winzers. Wiederum und nicht anders erwartet, präsentierte uns Herr Hochstrasser professionell ein lehrreiches Seminar unter der gnadenlos brennenden Sonne im hochsommerlichen Rebberg. Wir wurden unterrichtet, welchen Zweck die Laubarbeiten haben und wie sie ausgeführt werden. Danach trafen wir uns im Schatten der Scheune, um noch etwas Theorie über den Einsatz von Pflanzenschutzmittel im Betrieb mit integrierter (naturnahen) Produktion zu erfahren. Ebenso erklärte uns der Referent den Unterschied von IP- und BIO-Betrieb. Nach der Arbeit dann das Vergnügen. Nach einer ersten Erfrischung mit Mineralwasser, Bier und Auensteiner Schaumwein genossen wir selbstgebackene Aprikosen- und Apfelwähen zum hauseigenen „Abfafado“, welcher wunderbar mit den Wähen harmonierte. Der „Abfafado“ ist ein likörähnliches Getränk auf der Basis von unvergorenem Traubensaft und Marc, eine Spezialität, die eigentlich in Portugal zu Hause ist und über einen portugiesischen Arbeiter nach Auenstein gelangte.



## **Independence Day: BYO Lieblings-Zinfandel und BBQ**

D.G. We are the fourth of July!

An American flag has been hanged on the wall. A barbecue has been lighted up. It will be soon ready to grill the juicy beef, lamb and other chicken pieces laying on tray in the kitchen.

People start to arrive...!

All neighbors, looking stealthily through the window, gaze to the first, the second, the third, the....and the thirteenth fellow entering the house.

Something strange...!

Yes, some had the traditional cowboy's boots and hat, but... No beers! Even a Berner-shepherd was seen coming in! Are they really American?

Something is really strange!

Suddenly, a cry in the evening:

*Please, put all bottles on the table.*

Pfouuuuu, OK! This is just Didier and Caroline who have invited a bunch of friends for a BBQ and the traditional „Bring your own“ - afternoon of the Dionysos wine circle. This year to honor the new world, the theme is *Zinfandel*.

In total, 10 bottles of Zinfandel, all from California, has brought. They were set on a table, ordered from the „TOS“ Californian generic Zinfandel to the strong, powerful and well known top American Zinfandel „Ridge Geyserville 1992“. It is believed that the Zinfandel has been brought from the Dalmatian Coast of Croatia („Plavac Mali“ grapes) or from Italy („Primitivo“ grapes) to the USA in the mid 1800's at the birth of the wine industry. The Zinfandel is very well adapted to the hot Californian climate. It is marked by very fruity flavors and can be made in a variety of styles.

This evening we got a very good feeling of this variety. All wines had a distinctive taste that has made the comparison very interesting. The wine was good, going perfectly well with the BBQ dinner. Everybody enjoyed a nice, relaxing but instructive afternoon in the sun.

This fourth of July, I think I can assert that the main goal of the Dionysos Wine Circle has been reached:

*Learn and enjoy!*

*Didier Gavillet*

## Wettbewerb oder „Welches Trauberl isses denn?“

P.S. Am Nachmittag des 5. September 1998 war es wieder soweit. Der WZD traf sich nach den Sommerferien zum zweiten Wettbewerb seines Bestehens um wiederum die beste Nase des Vereins zu krönen.

Der Anlass fand im altherwürdigen Kellergewölbe der ehemaligen Innenstadt Bühne Aarau statt. Zu Beginn war die Luft etwas gar biergeschwängert vom vorabendlichen Feste einiger aarauer Nachtschwärmer, aber nach geraumer Zeit heftigen Lüftens war die Luft wieder atembar.

Etwas mehr als zehn Mitglieder vertieften in der Folge ihre Nasen in den verschiedenen Gläsern, versuchten den Regent aus Auenstein vom Nebbiolo aus Italien und dem unaussprechlichen Gemisch aus Portugal zu unterscheiden. Da wurde an kleinen Säckchen geschnuppert, die mit Vanille, Veilchen, Muskat und Pfeffer gefüllt waren. Einige waren noch damit beschäftigt, die Öchslegrade auszurechnen, als andere sich schon hoffnungslos im Dschungel der Bezeichnungen für verschiedene Flaschengrößen verirrt hatten.

Einmal mehr zeigte sich am Schluss, obwohl Veltheim nicht zu den 5 Appellationen des Kt. Aargau gehört, dass von dort doch die besten Nasen unseres Vereins herkommen: zu Recht hat unser Präsident wieder einmal obenaufgeschwungen. Der nächste Wettbewerb kommt bestimmt, und manch einer wird sich heimlich vorgenommen haben, zu Hause kräftig zu üben.



## **Seminar: Einführung in die Degustationstechnik**

R.B. Am 10. Oktober 1998 fand das erste Seminar im Weinzirkel Dionysos mit dem Thema „Einführung in die Degustationstechnik“ statt. Geleitet und durchgeführt wurde dieses Seminar im Vereinszimmer des alten Schulhauses in Auenstein von Roland Brütsch. Anhand von 22 Folien und 7 Weinen wurde von rund 20 Weinfreundinnen und Weinfreunden der Sinn und Zweck sowie die Technik des Degustierens Schritt für Schritt erlernt und geübt. Nach des gut 2 Stunden dauernden theoretischen und praktischen Seminarteiles wurde der restliche Wein zu assortiertem Käse genossen.

Hoffentlich folgen noch viele Anlässe in ähnlichem Rahmen. Themen und Ideen sind im Überfluss vorhanden. Dieses Seminar kann bei Bedarf wiederholt werden, sozusagen als Einstieg für interessierte Neumitglieder.

## **Nachricht aus São Paulo!**

E.E. Seit ein wenig mehr als einem Jahr, als ich hier auf der Südhalbkugel in Brasilien gelandet bin, gehe ich meiner mehr oder weniger sinnvollen Tätigkeit nach, die Schüler von der Wichtigkeit der englischen Sprache zu überzeugen. Konkret gesagt bin ich als Gymnasiallehrer an der Schweizerschule São Paulo tätig. Diese immens grosse Stadt, man sagt die Zweitgrösste weltweit, bietet sicher einen ganz anderen Hintergrund meines täglichen Lebens als Biberstein, wo ich die letzten Jahre gelebt hatte. Die Lebensqualität ist sehr eingeschränkt durch viel Lärm und Gestank. Ein wenig trifft dies auch auf meinen Weinkonsum zu. Der hat ein wenig abgenommen, da die Auswahl der Weine limitiert ist und man einheimische Gewächse nach wie vor ignorieren muss, es sei denn man wolle gezielt irgendwelche Gäste damit vergiften. Seit dem Währungszerfall hier vor kurzem sind die importierten Weine auch fast unbezahlbar teuer geworden. Allerdings bilden da die Gewächse aus den beiden Nachbarstaaten Chile und Argentinien eine Ausnahme. Auf einer Reise in beide Länder ist mir die tief verwurzelte Weinkultur dort aufgefallen. Die existiert nicht erst seit wir in Europa auch Weine von dort erhalten, sondern schon sehr viel länger. Da gibt's eine Vielfalt von guten Weinen, allerdings auch keine Perlen. Ein Geheimtip bietet die argentinische Marke "Etchart" mit dem herrlichen Weisswein "Torrantes de Cafayate", gemacht aus der Traubensorte Torrantes, die nur in Argentinien angebaut wird. Würde mich interessieren zu wissen, ob dieser Tropfen auch in der Schweiz erhältlich ist. Ich wünsche dem Weinklub ein erfolgreiches Jahr und hoffe auf ein baldiges Wiedersehen!

*Erich Eng*

## Diner Dionysos: Down Under

R.B. Das Diner Dionysos fand diesmal in Küttigen im Restaurant Kreuz statt. Am 27. November 1998 trafen sich 37 Gourmets zu einem kulinarischen Ereignis besonderer Güte: dem Diner Dionysos mit dem Thema „Down Under“. Bereits der Apéro, ein dunkelroter Schaumwein aus Südaustralien, fand guten Anklang. Das 5-gängige Menü wurde von der Wirtin und Koch K. Eisenlohr perfekt mit viel Finesse zubereitet und serviert. Der Weinzirkel Dionysos selektierte und servierte die Weine. Und so sah das ganze Menü aus:

₃₃₃₃₃₃₃

Yalumba Sparkling Cabernet Sauvignon, Cuvée Two, Prestige

₃₃₃₃₃₃₃

### **Filets vom Wolfsbarsch (Barramundi) mit Kräutersauce**

Taltarni Sauvignon Blanc 1997, Moonambel, Victoria

Lindeman's Bin 65 Chardonnay 1997, Mildura, S.A.

Brown Brothers Semillon Blanc 1992, Milawa, Victoria

₃₃₃₃₃₃₃

### **Selleriesuppe mit Petersilienpüree**

₃₃₃₃₃₃₃

### **Gebratene Entenleber auf Polenta mit Tomatenvinaigrette**

Rockford Grenache „Dry Country“ 1996, Barossa Valley, S.A.

R.B.J. Theologicum 1996, Barossa Valley, S.A.

₃₃₃₃₃₃₃

### **Känguruh- oder Rindersteak**

#### **Gemüse garnitur, Gratinkartoffeln**

Penley Estate Shiraz/Cabernet 1995, Barossa Valley, S.A.

Rockford Shiraz „Basket Press“ 1995, Barossa Valley, S.A.

₃₃₃₃₃₃₃

### **Dattelkuchen à la Neil Perry**

#### **Gebackene Kardamomcrème mit Whisky-Feigen**

Brown Brothers Orange Muscat & Flora 1997, Milawa, Victoria

₃₃₃₃₃₃₃

Essen und Wein vom feinsten, darin waren sich alle einig. Und dass der ganze Anlass ein Erlebnis ohne Zigarettenrauch wurde, verdanken wir den verständigen Rauchern, welche zum Genuss einer Zigarette den Saal verliessen.