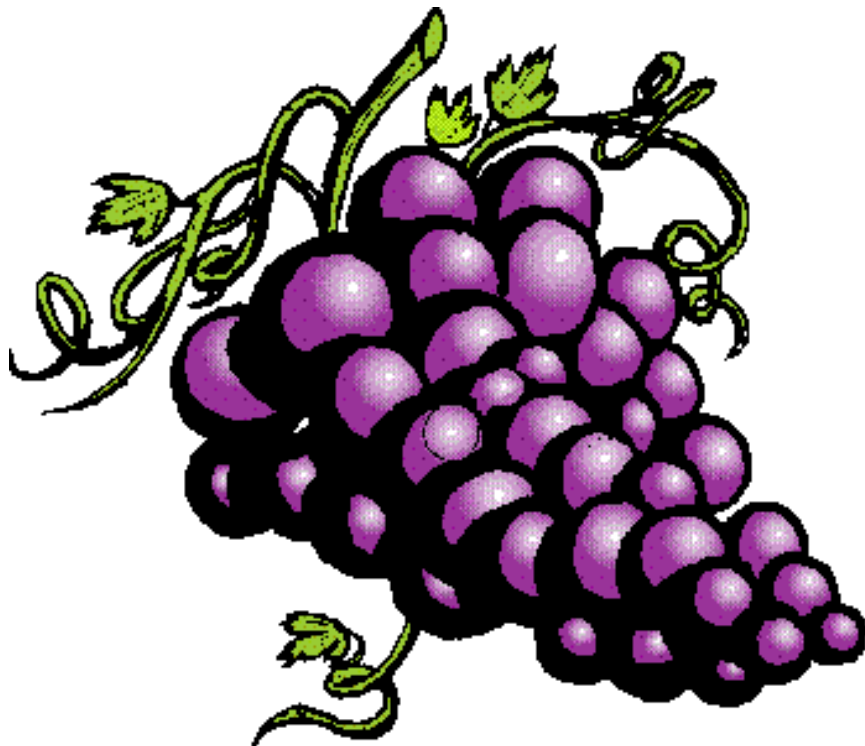


Weinzirkel D ionysos



J ahresrückblick
1999/2000

Inhaltsverzeichnis:

2	Inhaltsverzeichnis
3	Vorwort
4	Vorstandsbericht
5	Protokoll
6	Kassabericht
7	Wettbewerb
7	Reise ins Chläggi (Klettgau)
9	BYO - +. August 1999, Spaghetti und italienische Weine
11	Hochzeit Jeannette & Werner
12	Seminar: Südfrankreich
14	Diner Dionysos
15	Jahr des Winzers

Impressum

Jahresbericht 1999 / 2000 vom Weinzirkel Dionysos

Autoren: Roland Brütsch, Marco Rufer, Pesche Spieler,

Jan Tits, Didier Gavillet, Peter & Hélène Kohler Liechty

Vorwort

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde!

Wieder kommt ein ereignisreiches Vereinsjahr zum Abschluss und wieder können wir auf ein qualitativ hochstehendes und sehr interessantes Jahresprogramm zurückblicken. Dass wir mit unserem Weinzirkel Dionysos damit auf richtigem Kurs sind, beweist auch die stets steigende Mitgliederzahl (jetzt 30 Mitglieder).

Im letzten Jahr hat sich aber auch abgezeichnet, dass die Anlässe mit gesellschaftlichem Hintergrund besser besucht wurden, als jene, bei denen gelernt und Erfahrung gesammelt werden muss. Dies stimmte mich nachdenklich, hatten wir doch bei der Vereinsgründung zum Ziel, das Verständnis für Qualitätswein zu fördern und persönliches Wissen und Erfahrung zu sammeln. Nicht dass es mich stört, dass die Festivitäten gut besucht sind, im Gegenteil, schön wäre es aber auch, wenn die zur Wissens- und Erfahrungsvermehrung beitragenden Anlässe in gleicher Masse auf Interesse stossen würden. Ich denke, mit unserem „Fil rouge“, dem „Jahr des Winzers“ war es in den vergangenen 4 Jahren möglich, sich ein recht breites Grundwissen über die Arbeit des Weinbauern und die Entstehung des Weines anzueignen. Gleiches kann von den Seminaren und den Wettbewerben behauptet werden.

Ich wünsche mir für die Zukunft, dass unser Weinzirkel noch etwas zusammenwächst, eine Vereinigung stattfindet und wir genau so unvoreingenommen auf Mitglieder, Neumitglieder und andere Weinliebhaber zugehen können, wie wir dies schon mit neuen und unbekanntem Weinen praktizieren.

In diesem Sinne wünsche ich Euch allen viele interessante und lehrreiche önologische und zwischenmenschliche Begegnungen.

Roland Brütsch

Bericht aus dem Vorstand

Im letzten Vereinsjahr sind 5 weitere Mitglieder zu unserem Verein gestossen: Moni und Andy Widmer, Brigitte Werder, Eva Bernhard und Silvia Bürgi. Zudem ist unser ausgewandertes Gründungsmitglied Erich Eng zurückgekommen und nimmt wieder aktiv am Vereinsleben teil. Wir heissen diese Neu- und Wiedermittglieder herzlich willkommen in unseren Reihen.

Während 3 Vorstandssitzungen hat der Vorstand die ihm aufgetragenen Arbeiten und Geschäfte wahrgenommen und erledigt. Zum ersten mal wurde eine Anwesenheitskontrolle eingeführt, nicht um die Mitglieder zu kontrollieren, sondern um zu sehen, wie gut die Anlässe besucht werden und welche Anlässe bevorzugt werden.

Das erste Armutszeugnis muss leider unserem noch jungen Verein ausgestellt werden: Caroline und Didier waren die einzigen, welche Werner und Jeannette an ihrer Hochzeit die Ehre erwiesen, herzlichen Dank dafür. Ich finde es tragisch, dass ein Badibesuch, im Garten sitzen und entspannen oder ähnliches der Hochzeit zweier Vereinsmitglieder vorgezogen und als Ausrede benutzt werden kann.

Ein freudiges Ereignis durften Alicia und Serge sowie Birgit und Andy feiern: am 20. Juli 1999 erblickte Alina Laube das Licht der Welt und am 31.08.99 brachte Alicia ihren Sohn Alexander zur Welt. Den glücklichen Eltern herzliche Gratulation!

4

Einmal mehr soll auf die Empfehlung des Vereins hingewiesen werden, dass jedes Mitglied 6 eigene Degustationsgläser besitzt und diese auch an die entsprechend ausgeschriebenen Anlässe mitbringt.

Roland Brütsch

Protokoll der 3. Generalversammlung

Datum: 26. März 1999

Ort: Rebgut im Kalm
Winzerweg 19
5108Oberflachs

Zeit: 20¹⁵h - 12⁰⁰h

Anwesende: gemäss Präsenzliste
Nächste Generalversammlung

Unentschuldig: Jan Tits
Freitag, 24. März 2000

- | Nr | Text | Beauftragte |
|----|---|---|
| 1 | Roland Brüttsch begrüss t die Anwesenden und heisst unsere Neumitglieder willkommen. | |
| 2 | Caroline G. und Peter K. übernehmen die Funktion des Stimmzählens | |
| 3 | Die heutige Traktandenliste wird einstimmig genehmigt | |
| 4 | Das Protokoll der 2. Generalversammlung wird einstimmig genehmigt | |
| 5 | <u>Vorstandsbericht</u>
Roli berichtet von den Aktivitäten:
In 4 Sitzungen wurden die Anlässe besprochen und organisiert, Roli hat die Broschüre gemacht und stellt sie kurz vor. Es wurde beschlossen, dass ab jetzt jeder Organisator eines Anlasses daraufhin einen Bericht zuhanden des Vorstandes schreiben muss. Unentschuldig fernbleibende Angemeldete müssen den Obolus trotzdem bezahlen.
<u>Mutationen</u>
Die Mitgliederzahl stieg um 9, von 16 auf 25, Roli dankt allen für das erfolgreiche Vereinsjahr | |
| 6 | <u>Kassabericht</u>
Marco dankt im Namen des Vorstandes Roli für seine Arbeit (der Präsi hat am meisten geschuftet) und verliest den Kassabericht. Das Vereinsjahr dauert von Januar bis Dezember und schliesst mit einem Vermögenszuwachs von sFr. 80.— auf total sFr. 220.50 ab. | |
| 7 | <u>Revisorenbericht</u>
Hansjörg und Regi haben die Rechnung am 13. Februar 1999 sorgfältig geprüft. Die Rechnung war sauber geführt und alle Belege sind lückenlos vorhanden. Auf Antrag der Revisoren wird dem Kassier einstimmig Decharge erteilt. | |
| 8 | <u>Wahl des Vorstandes</u>
es werden keine neuen Mitglieder vorgeschlagen
Präsident: Didier führt die Wahl des Präsidenten durch: Roli wird einstimmig wiedergewählt
Roli führt die weiteren Wahlen durch:
Vizepräsident: Didier Gavillet wird einstimmig wiedergewählt. | |
| 6 | Kassier: Marco Rufer wird einstimmig wiedergewählt.
Aktuar: Pesche Spieler wird einstimmig wiedergewählt. | |
| 9 | <u>Wahl der Revisoren</u>
Regi Rufer und Hansjörg Gafner werden einstimmig wiedergewählt | |
| 10 | Jahresprogramm:
Roli stellt das Jahresprogramm vor:
08.05.99 Wettbewerb in Kleindöttingen
05./06.06.99 Vereinsreise (→ Traktandum 11)
01.08.99 BYO (Spaghettata und Italienische Weine)
25.09.99 Seminar: Südfrankreich
12.11.99 Diner Dionysos - Côtes du Rhône
08.01.00 Jahr des Winzers - Weinausbau / Jungweine
24.03.00 GV
Ideen: Bitte Meldet Euch mit Ideen | Thomas
Marco / Fritz
Jan
Gavillets
Pesche
Alle |
| 11 | <u>Vereinsreise ins Chläggi</u>
Hélène und Peter K. organisieren die Reise vom 5. Bis 6. Juni ins schöne Klettgau. Das Programm sieht folgendermassen aus (Kosten: 120.--):
Sa. 5. Juni
Geschichte und Aktuelles im Weinbau im Klettgau
■ Start: 8.30h in Osterfingen (Freizeitbekleidung)
■ Degustation von Spezialitäten aus der Region | Hélène
und Peter |

- fakultatives Übernachten „Schlafen im Stroh“
So. 6. Juni

- Apéro bei Hélène und Peter
- Ev. Wanderung Randen, Rheinfall etc.

Anmeldung bis Anfang April

12 **Anträge Mitglieder**

Schriftlich: keine; Mündlich: keine

13 **Diverses und Diskussionen**

- **Antrag auf Änderung des Anhang IV neu** „...auf 1/3 der Mitgliederbeiträge...“ (vorher: 500.--) wird einstimmig angenommen
- Mitteilung: am 1.5.1999 findet bei Hochstrassers eine Degustation / Open House statt
- die Karte von Erich aus Patagonien wird herungereicht
- Marco verteilt wie jedes Jahr seine Wundert uten (sprich Einzahlungsscheine für den Jahresbeitrag)

14 Die Nächste GV findet am Freitag, dem 24. März 2000 statt

Fürs Protokoll: Peter Spieler

Kassabericht

Einnahmen

Mitgliederbeiträge	2487.00
Spenden und Bussen	99.35
Zinserträge	5.00
Total	2591.35

Ausgaben

GV	782.50
Wettbewerb	144.30
BYO	245.35
Vereinsreise	71.50
Seminar	150.75
Jahr des Winzers	94.00
Diner	945.60
Verschiedenes	96.40
Bankspesen	26.45
Vermögenszuwachs	34.50
Total	2591.35

Kontrolltotal	0.00
---------------	------

Marco Rufer

Wettbewerb 1999

Am Samstag, dem 8. Mai 1999 fanden sich sechs (!) Mitglieder in Kleindöttingen ein, wo ein siebtes Mitglied, Thomas Graber, den diesjährigen Wettbewerb organisierte. In einem Schulzimmer des alten Schulhauses wurden dann unsere Nasen, Gaumen und Gehirne auf Herz und Nieren geprüft. Als Apéro wurde uns ein Böttsteiner Riesling x Silvaner 1997 (Suter) vorgesetzt, welcher mit keinerlei Angaben blind zu bestimmen war. Zu einem theoretischen Teil mit 6 Fragen über Reben, Weingeographie und altgriechische bzw. römische Mythologie waren noch sechs Weine mit Angaben zu bestimmen, wobei aber die Auswahl grösser war als die Anzahl der Weine.

Bei den drei Weissweinen war ein Osterfinger Riesling x Silvaner 1998 (Lindenhof, J. Richli) ein Chasselas „Champagne 1998“ aus der Waadt und ein Tegerfelder Tremet Barrique 1996 (eine Assemblage aus Pinot Noir, Pinot Gris und Riesling x Silvaner, ausgebaut im Barrique) unter Verwendung einiger Angaben auf Traubensorte, Jahrgang und Herkunft zu bestimmen.

In gleicher Art mussten drei Rotweine, ein Pinot Noir „Edelblut 1997“ aus Tegerfelden (A. Baumgartner), ein Yalumba Shiraz 1996 aus dem Barossa Valley und ein Vigna Pedale 1996 von Castel del Monte aus dem Veneto bestimmt werden.

Schade war, dass nur so wenige Mitglieder an diesem interessanten Anlass teilgenommen haben, geht es doch nicht primär ums Gewinnen, sondern darum, sich intensiv mit der Materie Wein auseinander zu setzen, zu lernen und eventuelle Lücken im Weinwissen zu schliessen. Und dies alles mit Spass bei geselligem Beisammensein.

Roland Brüttsch

Reise ins Chläggi (Klettgau)

Die ersten Weinfreunde trafen sich am Samstag, 5.06.1999, um 08.30 h, in Osterfingen zu Kaffee und Gipfeli bei idealem Wetter in grosser Erwartung auf ein ausserordentliches Weinerlebnis.

Die letzten Langschläfer trafen um 09.00 h ein und alsbald ging es zur ersten Degustation bei Paul Richli zum Hirschen in Osterfingen.

Nach reichhaltigen und ausführlichen Erläuterungen zu seiner Kellerarbeit kamen wir endlich zum ersten Glas Wein!

Der 1. Höhepunkt war die Degustation des Blauburgunder Barrique, Jahrg. 1997, die nachfolgende Notiz von Roland spricht für sich:

Blauburgunder Barrique Auslese 1997

99°-103°Oe; Reifendes Rubin; Brombeeren mit feiner Vanille-Untermalung; Samtiger schmeichelnder Gaumen mit der Feinheit eines guten Riojas, pfeffrige Aromen gepaart mit Vanillenoten, feinst und elegant, sehr lang und intensiv: ein Klassewein!

Mit grosser Verspätung ging es mit den eigenen Autos weiter nach Hallau zur Besichtigung des Weinbaumuseums des Kt. SH. Die amüsante Führung gespickt mit lustigen Anekdoten aus vergangenen Zeiten brachte uns die ursprüngliche Art des Wein-Handwerkes näher.

Bald war nur noch das Knurren der "Mägen" zu hören - also brachen wir auf in Richtung Hallauer Berg zur Rebhütte von Ernst Hedinger, Sunneberg-Kellereien, Wilchingen. Hier wurden die Autos definitiv parkiert. Die Weinbergsuppe, Brot und Wein von Eugen Stottele warteten verschlungen zu werden. Jedenfalls war alles bis zum letzten Bissen aufgeessen.

Plötzlich hörten wir Hufgeklapper und ein "Rössli-Wagen" tauchte aus dem Rebberg auf. Unsere Reise ging per 2 PS durch die Rebberge über Trasadingen in Richtung Wilchingen weiter.

Nächster Halt war vor dem Rötiberg von Göpf Lanz in Wilchingen. Dort degustierten wir zum 2. Mal Spezialitäten aus dem Chläggi u.a. eine Neuzüchtung genannt "GF 48/12".

Die 2 PS warteten geduldig bis wir fertig degustiert hatten und waren erfreut als wir wieder auftauchten und sie los marschieren durften. Oh Freude, es gab schmackhafte kleine Sandwiches, klar hatte es auch Wein und Mineral in Hülle und Fülle. Und so ging es wieder retour auf den Hallauer Berg in unsere Rebhütte zurück, der letzte Anstieg noch zu Fuss. Es war immer noch gleich kalt wie am frühen Morgen - jedoch wahrscheinlich der einzige Ort in der ganzen CH wo es nicht geregnet hat! Zurück in der Rebhütte schritten wir zur letzten Degustation der Sunneberg-Kellerei Ernst Hedinger, Wilchingen. Wieder hatten wir eine Spezialität entdeckt, die wir effektiv "verschlungen" haben, siehe nachstehend - stellvertretend für unsere Begeisterung - die Degu-Notiz von Roland :

Pinot Gris 1998

96°Oe, 700 g/m², ca. 20-jährige Reben; Blasses Hellgelb; Füllige Nase, Honig, sortentypisch, etwas Bergamotte (Jungwein, reduktiv); Opulenter Körper mit schönem Säuregerüst, feingliedrig, gehaltvoll mit feiner Süsse, gutes Reifepotential

Die letzte Degustation gut überstanden - die Tische festlich gedeckt und das Catering mit einem 4-Gang Menü war bereit. Alle hatten wir einen Heisshunger. Bis tief in die Nacht hinein wurde diskutiert und gelacht und getrunken. Nach Mitternacht begaben sich die nicht mehr Fahrtüchtigen nach Wilchingen ins Stroh zum Übernachten. Nach einer kalten, schlotterigen Nacht auf dem harten Strohboden war jedermann froh als es Morgen wurde. Der warme Kaffee und das Morgenessen lockte auch die Letzten aus dem Schlafsack. Aus dem Brunch und Apéro bei uns im Garten wurde nichts, da es in Strömen regnete. Also kamen nur noch einige Wenige zu uns in den Weinkeller und auf ein letztes Glas vor der Heimreise.

P. + H. Kohler Liechty

BYO - Spaghetti-Festival / Weine italienischer Herkunft

Bei Postkartenwetter und sommerlich heissen Temperaturen schlemmten am 1. August 199 total 24 Personen Spaghetti und genossen dazu ihren liebsten italienischen Wein. Wiederum war es sehr interessant und für den einen oder anderen überraschend, wie sich sein Lieblingstropfen im Vergleich zu den anderen mitgebrachten Weinen einordnen liess. Vom spritzigen und leichten Pinot Grigio aus dem Friaul über den kräftigen und feurigen Chianti aus der Toskana bis zum üppigen und schweren Amarone aus dem Veneto war ein breites Spektrum an verschiedenen Weinen vertreten.



Dieses Jahr durften wir das BYO (bring your own) im dazu ideal geeigneten Garten des Hofes von Fritz Baumann veranstalten. Herzlichen Dank Fritz für die Gastfreundschaft und die geleistete Arbeit! Wie immer am BYO kamen Gaumenfreuden nicht zu kurz: Zu Spaghetti (teilweise „en bloc,“) servierten Regi und Marco vier verschiedene Saucen, so dass für jeden Geschmack etwas da war. Die von vielen Teilnehmern mitgebrachten Salate rundeten das Essen ab. Auch das anschliessende Dessertbuffet brauchte keinen Vergleich zu scheuen.



Das buchstäblich heisseste Geschehnis des Tages war das 1. Augustfeuer, welches Fritz für uns Weinfreunde vorbereitet hatte. Abgerundet wurde diese gelungene Veranstaltung mit dem feudalen Feuerwerk , welches alle Teilnehmer quasi als Eintrittsgeld mitgebracht hatten. Es bestand aus Geschossen aus Champus-Flaschen, vielen Vulkanen und Raketen sowie einem Wunderblock als Abschlussbouquet.



Marco Rufer

Hochzeit von Jeannette & Werner

Der 7. August 1999 war ein Bilderbuchsommerstag, wie gemacht zum heiraten, und dies taten denn auch Jeannette und Werner in der Buchthaler Kirche in Schaffhausen. Caroline und Didier waren an diesem Tag die offiziellen Vertreter des Vereines und überreichten dem Brautpaar eine spezielle Flasche Wein, einen Heitz Cabernet Sauvignon.

Wir wünschen dem Brautpaar alles Gute für die gemeinsame Zukunft!



Seminar: Südfrankreich 1999

Das diesjährige Weinseminar hatte als Thema: "Weine aus Süd Frankreich". Ganz genau wurden einige Weine aus dem Languedoc-Roussillon vorgestellt.

Die Languedoc-Roussillon Region ist ein Mosaik von Weinbaugebieten, welches sich zwischen dem Zentralmassiv, den Pyrenäen und dem Mittelmeer ausdehnt. Das Klima ist typisch mediterran und kennzeichnet sich durch seine Gegensätze und seine Heftigkeit. Es ist die wärmste Region Frankreichs mit nur wenigen und regional beschränkten Niederschlägen. Der Wassermangel und die extremen Temperaturen sind dafür verantwortlich das an vielen Orten ausser Reben und Oliven fast nichts mehr wachsen kann.

Bis in die siebziger Jahre wurden im Languedoc-Roussillon fast ausschliesslich billige Alltagsweine produziert. Erst vor rund 30 Jahren, mit dem Wandel der Trinkgewohnheiten und der Lebensweise der Franzosen, haben einige Weinbauern angefangen, vermehrt auf Qualität zu setzen. Dabei wurden überwiegend zwei Taktiken angewandt. Die Mehrheit dieser neuen Winzergeneration wählte eine radikale Umwandlung, wobei die alten ertragreichen aber qualitätsarmen Rebstöcke vollständig ausgerissen wurden zugunsten von Rebsorten besserer Qualität, nicht zuletzt weil sie dafür Prämien bekamen. Rebsorten wie Syrah aus dem Rhôneal und moderne Reben wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay und Sauvignon blanc wurden angepflanzt.

Neben dieser Gruppe von Winzern, gab es auch Winzer, die versuchten, mit den traditionellen Reben des Languedoc-Roussillon, wie der Carignan, Grenache, Cinsault, gemischt mit neuen Sorten aus der benachbarten Provence und dem Rhôneal, wie Mourvèdre und Syrah, Qualitätsweine mit grossem Potential zu erzeugen. Es ist ihnen dabei gelungen, mittels modernster Vinifikationsmethoden, strengen Ertragbeschränkungen und Ausbau im Holzfass, hervorragende, terroirgeprägte Weine hervorzubringen.

Während des Weinseminars wurden einige gut gelungene Beispiele solcher Weine besprochen und degustiert. Die Weine stammten aus alle Regionen der Languedoc-Roussillon und hatten alle gemeinsam, dass sie aus typischen südfranzösischen Rebsorten hergestellt wurde.

Bei den Weissweine fielen vor allem der *Marsanne* der Domaine de la Devèze, 1998 und der „Les Magdaleniens“, 1996 der Domaine des Chênes auf:

Der erste wurde, wie der Name es sagt, ausschliesslich aus der Traube Marsanne hergestellt und ist ein frischer eleganter Weisswein, der noch sehr nach Trauben schmeckt.

Der „Château Grand Moulin“ stammt aus Corbières und ist hergestellt worden aus einer Mischung von Grenache blanc, Macabeu, Tourbat blanc (auch Malvoise du Roussillon genannt) und Marsanne. Diese Wein wurde ausgebaut in neuen Barriques. Die Bemerkungen der Anwesenden: ein sehr aromatischer Wein, blumig, mit eine Note von Honig mit einem sehr langen Abgang.

Die Favoriten bei den trockene Rotweine waren ohne Zweifel ein Tautavel 1996 der Domaine des Chènes, ein 1997er Rotwein der Domaine Chartreuses de Mougères und last but not least, ein reiner Mourvèdre aus Bandol in der Provence, der Domaine „Le Galantin“. Die ersten Zwei sind beides süffige, fruchtige und gut strukturierte Rotweine mit feinem aromatischem Bouquet, typisch für der Languedoc-Roussillon. Der Letztere ist ein kerniger Bandol, in traditioneller Weise gekeltert, mit langer Gärung und Reifung. Ein Wein der in 10 Jahren noch viel Freude bereiten wird.

Zum Abschluss konnten wir noch einen Banyuls „Les Dominicains“ geniessen, ein herrlicher Dessertwein aus Collioure, hergestellt aus Grenache noir als „Vin doux naturel“, also als natursüßer Wein mit hohem Alkoholpotential. (von Roland und Sabina)

Dieses Weinseminar hat sicher gezeigt, dass die Weinregion der Languedoc-Roussillon einige interessante Weine von überraschender Qualität zu bieten hat.

Jan Tits

Diner Dionysos

Apéro

Clairrette de Die, Cave coopérative de la clairette de Die, Die ; 90% Muscat, 10% Clairette. Schaumwein „Méthode Dioise“. Süß, fruchtig, spritzig. *Caroline's Wahl für einen gemütlichen Start !*

Zwiebelsuppe

Côtes du Rhône blanc AOC 1998, Domaine de Cabasse, A. Haeni, Séguret 45% Roussanne, 30% weisse Grenache, 25% Clairette. Trocken, und leicht mit einer schönen Säure. Ein typisches Beispiel eines weissen Weines der südlichen Côtes du Rhône.

Morcheln in Sahne

Côteaux de Die AOC 1997, Domaine de la Mûre, J.P. Raspail, Saillant – Drôme ; 100% Clairette. Trockener Wein, mit getrockneten Blumen- und Fruchtaromen. Ein spritziger Geschmack. Perfekt für Vorspeisen. Condrieu AOC 1998, G. Vernay, Condrieu ; 100% Viognier. Ein typischer und perfekter Condrieu ! Mit Feinheit und Komplexität. *Didier's weisser Favorit !*

Lammfilet / Entrecôte

Domaine la Roquette 1996, Châteuneuf du Pape AOC, Vignoble Brunier, Bedarride ; 60% Grenache, Syrah, Mourvèdre, Roussanne,... Fruchtig, kräftig, noch jung, aber sehr ausgewogen. Sehr gut verarbeitet. Ein perfektes Beispiel aus der südlichen Côte du Rhone.

Côte Rôtie AOC 1997, G. Vernay, Condrieu ; 90% Syrah, 10% Viognier. Ein Wein mit der typischer Kraft der Syrah und einer schönen Sanftheit, die von der Viognier kommt. Ein sehr harmonischer Wein. Noch jung, aber schon Super ! Ein sehr gutes Beispiel eines Syrah's französischen Stils !

Käse

Girasols Rouge vieilles vignes 1993, Domaine Girasols, P. Joyet, Rasteau ; 90% Grenache, 10% Cinsaut. Die Grenache ist von alten Rebstöcken. Kräftiger Wein mit einem eleganten Körper. Volle Reife. Ein alter Wein auf Grenache-Basis wie wir ihn lieben.

Crêpes mit Zitronencreme

Rasteau vin doux naturel 1996, Domaine Girasols, P. Joyet, Raseau ; 100% Grenache. *Eine elegante Süsse verpackt in feiner Säure. Ein komplexer und spezieller Süsswein aus Südfrankreich. Ein Wein, der allen schöne Träume bringen wird !*

Das Essen war ausgezeichnet. Die Weine haben einen schönen Querschnitt der gesamten Côtes du Rhône gegeben. Die Teilnehmer haben den Condrieu (weiss) und den Châteauneuf du Pâpe (rot) am liebsten gehabt. Aber auch der Côte Rotie, ein schöner, geschmackvoller Wein mit einer schönen Süsse hat eine gute Note bekommen.

Didier Gavillet

Jahr des Winzers: Weinausbau, Jungweine

Samstag, den 8. Januar 2000 14:00

Es war einer dieser wunderschönen kalten Januartage, als sich gut die Hälfte der WZD-Mitglieder bei Margrit und Jakob Hochstrasser in Auenstein zum ersten Vereinsanlass des Jahres 2000 trafen. Jakob Hochstrasser führte die Weinbegeisterten in die Geheimnisse des Weinausbaus ein. Zuerst erklärte er auf seine verständliche Art die chemischen Prozesse die ablaufen müssen, damit aus Trauben überhaupt Wein, und zwar guter Wein, entstehen kann. Danach wurde es konkret: Beim Betriebsrundgang konnte jeder nochmals den Weg der Trauben über die altherwürdige Presse bis hin zum Stahltank verfolgen. Alle waren beeindruckt, wie viel Handarbeit nötig ist, bis ein so gutes Tröpfchen entsteht. Selbst die Abfüllanlage, die Verkorkanlage und die Etikettiermaschine werden von Hand bedient. Es folgte dann der praktische Teil, die Degustation: Ein jeder durfte sein Glas direkt aus dem Stahltank füllen, wo die noch jungen Weine schlummern. Jakob Hochstrasser wusste zu jedem Tropfen interessantes zu berichten; er erklärte unter anderem den Einfluss unterschiedlicher Terroirs auf den Geschmack und die Weinfreunde konnten sogar selbst den Unterschied zwischen verschiedenen Gärarten durch Kosten feststellen. Es war auch interessant, Weine von unterschiedlich alten Reben zu degustieren. Höhepunkt dieser geführten Degustation war für viele dann eine richtige kleine Mutprobe: 'Der Böckser'. Für diejenigen, die sich nicht durch den üblen schwefligen Geruch vom Kosten abhalten liessen, öffnete der fehlerhafte Wein trotzdem sein Aroma und sein Entwicklungspotential trat zutage.



Nach so vielen Gaumenkitzeln war es anschliessend Zeit für richtigen Speis und Trank. Man genoss ein kräftiges Raclette und dazu natürlich besten 'Auensteiner'. So liess man einen interessanten Anlass des Weinzirkels im Kreise von Weinfreunden ausklingen, sich freuend auf das nächste Zusammenkommen.

Peter Spieler

24. März 2000

Weinzirkel Dionysos
Postfach
5105 Auenstein

Weinzirkel@Bluewin.ch