

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



WEINSEMINAR - 30. AUGUST 2014 - "WEININSELN DER WELT" - STALL-STUBE MAUR/ZH

Eine Weltreise zu kleinen und grossen, logischen und physischen Inseln der Welt

Referent: Wolfgang Beiss

Die „Welt“-Weinseminare von Wolfgang (Schaumweine, Syrah-Shiraz, autochthone Rebsorten) fanden bei den Weinfreunden bisher viel Aufmerksamkeit. Eine Weinreise zu unternehmen, die uns zu logischen und physischen Weininseln rund um den Globus führte, war ein Anlass der besonderen Art.

So „jetteten“ wir gedanklich zwischen Europa und dem Rest der Welt hin und her. Wer hat schon von der nur auf Sizilien angebauten Rebsorte „Grillo“ gehört und weiss, dass Xynisteri nur auf Zypern zu finden ist? Eine Reiseetappe führte uns nach Tasmanien. Dank einem Schweizer, der dorthin auswanderte, Land kaufte und seitdem Wein anbaut, konnten wir in Erfahrung bringen, wie dort z.B. ein Sauvignon Blanc schmeckt.

Von Tasmanien ging es zurück nach Europa. Der Anbau von 1,8ha Riesling auf der Rheininsel „Heyles'en Werth“ (im deutschen Weinbaugebiet Mittelrhein) weckte ebenfalls unser Interesse. Kaum den Jetlag überstanden, ging die Reise nach Indien, von wo wir einen Viognier verkosten konnten und in Erfahrung brachten, dass dort immerhin auf 15'900ha Wein angebaut wird. Ehe uns unsere Reise von Indien um den halben Globus nach Brasilien führte, machten wir einen Stopp auf Madeira, um einen hochprozentigen (19Vol%) Weisswein zu verkosten.

Unsere Reise führte dann von Brasilien wieder zurück auf die Europa-Inseln Mallorca und Sardinien, bevor wir erneut nach Uruguay aufbrachen, um einen köstlichen Rotwein (13,5Vol%) kennen zu lernen. Mittlerweile an das Reisen gewöhnt, machte es uns nichts mehr aus, von Uruguay nach Swartland zu jetten, um uns zum Abschluss unserer Weltreise nochmals einen „hochprozentigen“ Rotwein (14,5Vol%) munden zu lassen.

Für die aussergewöhnliche und lehrreiche Weinreise rund um die Welt sei Wolfgang herzlich gedankt.

DEGUSTATION (Teil 1)

Sizilien / I

2012 **Terre Siciliane Grillo IGT**
Terre di Campo Sasso

Zypern / CY

2012 **Xynisteri**
Marcos Zambartas Wineries

Tasmanien / AUS

2011 **Stoney Vineyard Sauvignon Blanc**
Domaine A, Coal River Valley

Mittelrhein / D

2011 **Insel Heyles'en Werth Riesling feinherb**
Weingut Friedrich Bastian, Bacharach

Indien / IND

2012 **Dindori Viognier Reserve**
SULA Vineyards, Nashik

Madeira / P

o.J. **Monte Seco Madeira Extra Dry**
Henriques & Henriques Vinhos S.A.

DEGUSTATION (Teil 2)

Brasilien / BRA

2008 **Pequenas Partilhas Cabernet Franc**
Serra Gaucha Rio Grande de Sol
Coop. Vinicola Aurora, Bento Goncalves

Mallorca / E

2012 **Susana (sempre ...) Manto Negro**
Santa Maria del Carnu

Sardinien / I

2011 **Mamuthone Cannonau di Sardegna DOC**
Soc. Agr. Giuseppe Sedilesu

Uruguay / URU

2011 **Alto de la Ballena**
Tannat-Merlot-Cabernet Franc
Dobrilar S.A. Maldonado

Swartland / ZA

2008 **Sequillo Red**
Shiraz-Carignan-Cinsault-Mourvèdre-Grenache
Sadie Sequilla Cellars, Malmesbury

Stall-Stube, 8124 Maur/ZH

Gab es schon einmal schlechtes Wetter bei einer Veranstaltung des Weinfreundekreises? Die Berichterstatterin kann sich nicht daran erinnern.

So waren auch bei diesem Anlass die Verhältnisse für ein freudiges Wiedersehen optimal. Sommer war angesagt! 16 Weinfreunde sowie 6 Gäste trafen sich am vereinbarten Ort und waren auf das Kommende gespannt. Unsere Gastgeber Monika und Daniel Bachofen, die in Maur das typisch zürcherische Riegelhaus aus dem 18.Jh. in eine schöne Gastwirtschaft umgebaut haben, hiessen uns herzlich willkommen. Bei einem Apéro mit herrlichem Blick über den Greifensee und auf den Bachtel, offerierten sie uns eine Kostprobe ihres hauseigenen weissen und roten Weines. Die lockere Atmosphäre, die Erwartungshaltung auf das nachfolgende Weinseminar sowie das anschliessende Abendessen in der Stallstube liessen Freude aufkommen.



Menü 1

Rindsentrecôte vom Hof
Pommes Frites / Saisongemüse

Menü 2

Cäsarsalat
(Lattich- und Eisbergsalat mit Haussauce,
Parmesan und Knoblauch)

Menü 3

Felchen-Knuserli aus Schweizer Seen
Gemischter Salat / Hausgemachte Sauce Tartar