



Blick auf die Weinberge und Weinlandschaft der Beaujolais

## **06.03.2020 Landgasthof Ochsen Wölflinswil**

Geschätzte Weinfreundinnen und Weinfreunde  
Gerne laden wir Sie zur ersten Degustation im 2020 ein.

**Am 06. März 2020 treffen wir uns im Landgasthof Ochsen Wölflinswil zum Thema Beaujolais - vom „Déjà-vu“ zum „Revival“ des Gamay“.**

Beaujolais“, dabei klingen uns blumige, liebevolle, animierende, fast erotische Namen wie Fleurie, Saint Amour, Julié纳斯, Moulin-à-Vent usw. im Ohr, die einst die Weinwelt begeisterten. Begriffe der 70er und 80er Jahre, die z.B. Beaujolais Primeur und auch Nouveau hiessen, lassen uns heutzutage eher den Kopf schütteln und kaum Applaus generieren. Das waren die Weine zum „Schütten“ oder „anspruchlosen Grillieren“, die den Untergang der Weinbauregion Beaujolais besiegelten, obwohl die feine Rebsorte Gamay es nicht verdiente. Eher dünne, gehaltlose und wenig charakterstarke Weine prägten (leider)



über viele Jahre diese Gegend. Das ist vorbei, vergessen und ein abgeschlossenes Kapitel eines der ältesten Weingebiete der Welt!

Die aktuelle, neu designte, junge, dynamische, innovative und konsequent qualitätsbezogene Winzergeneration, der die Tradition von vor 50+ Jahren Verpflichtung, aber nicht sakrosanktes Gebot ist und die mit dem Kapital einer ausgesprochen guten Rebsorte wie auch klassischen Böden ausgestattet ist, orientiert sich am harten Wettbewerb des Weinmarktes und hat zunehmend Erfolg. Sie beherrscht wie mit Geisterhand die Szene des Beaujolais.

Im Norden begrenzt vom Mâconnais, Teil seines eigenen „Mutterlandes“ Burgund und im Süden von der pulsierenden Metropole Lyon, dazu die geschichtsträchtige Sâone im Osten als notwendige Feuchtzone und Transportader, ist das heutige Beaujolais aufgewacht und befindet sich auf dem Weg, wieder entdeckt zu werden. Machen Sie den ersten Schritt mit uns!

Neben der Europa-prägenden Geschichte und einem Blick auf die liebliche, entspannende Natur dieser Region (sie war einst Frankreichs Feriengebiet Nr.1!!), wird unser Referent Wolfgang Beiss anhand von ca. 15 Weinen die Vielfalt, Eigenständigkeit und die Finessen der 10 Appellationen des Beaujolais wie auch der regionalen Produkte aufzeigen. Die erklärte Kulinarik soll uns, genau wie die lockeren Erläuterungen zu den einzelnen Weinen, verbunden mit div. Bildmaterial, einen vergnüglichen und informativen Abend bereiten.

Um alle Interessierten für dieses wichtige und traditionelle Weinbaugebiet und die moderne „Gamay“-Trinkkultur zu begeistern, sorgen wir zusammen mit dem Gastronomen-Team auch für die begleitenden Speisen, eine angenehme Umgebung sowie abwechslungsreichen Gesprächsstoff. Präsentiert und geleitet wird das Wine & Dine vom bekannten Önologen Wolfgang Beiss. Kommt mit in eine wunderbare Gegend, die von uns aus leicht erreichbar ist und in der wir zu zufriedenen Entdeckern werden.

### ***Zeit / Ort / Anfahrt / Rückfahrt***

- Freitag, 06. März 2020, 18.30 Uhr Türöffnung und Apéro, Landgasthof Ochsen Wölflinswil
- Parkplätze stehen beim Restaurant und Gemeindehaus zur Verfügung.
- Anreise mit ÖV ab Bahnhof Frick. Postautolinie 136. Frick Bahnhof ab 18:05 Uhr bis Wölflinswil Dorfplatz



- Retour nach Frick mit Postautolinie 136 ab Wölflinswil Dorfplatz 21:34 oder 22:03 Uhr.

## **Menü**

### **\*\*Apéro\*\***

Fricktaler Chriesiwurst und Focaccia

### **\*\*Vorspeisen\*\***

Blumenkohlsuppe mit Mandeln

Risotto mit Tomaten-Pulpo

### **\*\*Hauptgang\*\***

Duo vom Kalb

Raviolo gefüllt mit Kalbshaxe und Kalbssteak  
an Calvadossauce, Gemüse

### **\*\*Dessert\*\***

Desspresso

## **Kosten**

**Fr. 100.00 für Mitglieder bzw. Fr. 120.00 für Gäste**

Bitte überweisen Sie Ihre Kosten bis spätestens Montag, 01.03.2020 auf das Konto  
50-2709-1 der Raiffeisenbank Regio Frick, 5070 Frick, IBAN CH 42 8069 1000 0011 9567 9.

Besten Dank.

## **Anmeldung**

Der Link am Ende der Einladung oder die erhaltene E-Mail führt Sie direkt zum online-  
Anmeldeformular. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung per E-Mail.



**Wenn Sie Allergiker oder Vegetarier sind, teilen Sie uns das bitte mit.**

**Hinweis:** Mitglieder, welche diese Einladung nicht per E-Mail erhalten haben, können sich weiterhin bei unserer Aktuarin anmelden:

**Yvonne Jakopp, Unt. Grubenstr. 2, 5070 Frick. Tel. 062 874 15 30.**

Wir freuen uns schon heute auf Ihr zahlreiches Erscheinen und einen lehrreichen, vergnügten Abend.

Gerne begrüßen wir auch ihre Freunde als unsere Gäste.

Der Vorstand der Fricktaler Weinfreunde.

[Anmeldung Vereinsanlass](#)