



«Gesundheit» im Gesundheitszentrum für einmal in flüssiger Form! 50 Fricktaler Weinfreundinnen und Weinfreunde trafen sich im Mehrzweckraum um Weine der Traubensorte Syrah zu geniessen.

Ueli Jehle, Präsident der Fricktaler Weinfreunde, war hochofrenet über die Besucherzahl an der Degustation von Syrah-Weinen. Vorstandsmitglied Käthi Hirt hatte sich intensiv mit dieser Traubensorte befasst und Spitzenweine aus dem Wallis, Frankreich, Italien, Spanien, Australien, Chile, Südafrika und den USA (Kalifornien) beschafft. Für die Kommentierung der Weine konnte sie Astrid Furrer, Änologin FH und Weinakademikerin, Wädenswil, gewinnen, die sie von der Schweizer Meisterschaft im Blinddegustieren kennt. Beide Weinfachfrauen erreichten Spitzenplätze im Finale.

Eine der edelsten Rebsorten

Syrah ist eine der edelsten Rebsorten. Ihr Ursprung ist nicht genau bekannt. Sie fand ihre Heimat an der nördlichen Rhône, von wo aus sie sich stark verbreitete. Die Rebe ist relativ stark ertragreich, krankheitsresistent, spät im Austrieb und doch nicht zu spät in der Reife. Sie liebt ein warmes, mediterranes Klima, was ihrer Verbreitung von vornherein Grenzen setzt. Die Gesamtkonzentration an Pigmenten ist sehr hoch, was dunkelfarbige Weine ergibt, die sich für eine lange Reife- und Lagerzeit eignen. Bis in die 1970er Jahre wurde Syrah in Frankreich nur in sehr begrenzten Bereichen an der nördlichen Rhône angebaut und stand der Fläche nach weit hinter den Beständen in ihrer zweiten Heimat Australien zurück, wo sie den Namen Shiraz trägt. Inzwischen hat Syrah jedoch auf der ganzen Welt an Popularität gewonnen, so dass sich die Anbaufläche verzehnfacht hat. In der Schweiz fühlt sich Syrah vor allem im Wallis wohl, insbesondere am Oberlauf der Rhône, beispielsweise Chamoson, wo ihre Weine an internationalen Prämierungen erste Ränge erzielen. Vereinzelt wird Syrah heute auch in der deutschsprachigen Schweiz angebaut.

Ausgezeichneter Essensbegleiter

Nach einem Muttenzer Sauvignon blanc-Wein zum Aperitiv wurden zum hervorragenden Fünfgang-Menü, zubereitet von der Küche des Gesundheitszentrums, 12 verschiedene Syrah-Weine eingeschenkt, abgestimmt auf die einzelnen Gänge. Astrid Furrer verstand es vorbildlich, mit feiner Sensorik die Weine zu analysieren und dem Publikum zugänglich zu machen, so dass es eine Freude war, ihr zu lauschen. Ueli Jehle bedankte sich bei der Referentin mit einer Spezialflasche, begleitet von grossem Applaus der Teilnehmer. Sein Dank galt auch den vielen Helfern, die für eine einwandfreie Organisation und einen zuverlässigen Service gesorgt hatten.