



Weinfreunde Fricktal

Weingala 50 Jahre Weinfreunde Fricktal vom 11.11.2017 Kopieren





Weinfreunde Fricktal

Weingala 50 Jahre Weinfreunde Fricktal vom 11.11.2017 Kopieren







Weinfreunde Fricktal

Weingala 50 Jahre Weinfreunde Fricktal vom 11.11.2017 Kopieren





Weinfreunde Fricktal

Weingala 50 Jahre Weinfreunde Fricktal vom 11.11.2017 Kopieren



Mit einer Weingala mit Aargauer Weinen feierten die Fricktaler Weinfreunde am Samstag 11. November 2017 ihr 50 jähriges Bestehen im festlich geschmückten Saal des Restaurants Ochsen in Wölflinswil.



Der Cabaretist Edgar Zimmermann



Fröhliche, festliche Tafelrunde



Die Aktuarin, Yvonne Jakopp, übergibt dem anwesenden Ehrenmitglied, Emil Engeli, ein Präsent



Der Präsident des ANAV, Jean Claude Hofstetter über bringt eine Grussbotschaft

Eröffnet wurde der Galaabend für die 120 Gäste und Mitglieder mit einem Apéro zu dem ein Blanc de Noir von Michael Wetzler und ein Riesling x Sylvaner von Susi Wehrli gereicht wurde. Dazu wurden ausgewählte Häppchen aus der Ochsenküche serviert. Den festlichen Rahmen untermalte der Pianist Daniel Zehnder. Nachdem die Teilnehmer sich gesetzt hatten, wurde mit dem Amuse bouche ein Chardonnay von Urs Gasser und ein Merlot blanc der Familie Büchli eingeschickt. Bei bereits gelöster Stimmung konnte Ueli Jehle, unser Präsident, die Gästeschar willkommen heissen. Er dankte bei dieser Gelegenheit zuerst allen Sponsoren, ohne die ein solcher festlicher Rahmen für unsere Jubiläumsfeier nicht möglich gewesen wäre. Zu einem Jubiläum gehört, den verdienstvollen Ehrenmitgliedern



danke zu sagen. Als Ehrenmitglied und langjährigen Kellermeister konnte der Präsident Emil Engeli mit einem Präsent ehren. Ebenso galt der Dank des Präsidenten dem Ehren-Präsidenten Reini Bachmann, der auch für die Entwicklung des Schweizerischen Bulletin, L'Ami du Vin, grosse Arbeit geleistet hat.

Der Degustationsleiter, Daniel Fürst, kommentierte mit gekanntem Weinwissen die ersten vier eingeschenkten Weine, wobei es vom versierten Kellermeister viel Lob für die ausgewählten Klassiker gab.

Zum nächsten Gang, einer Fischterriner mit Riesencrevette an Sesamvinaigrette, wurden ein Sauvignon blanc von Wehrli aus Küttigen und ein Sauvignon blanc der Fürstlichen Weinkultur aus Hornussen serviert. Hier zeigte sich vor allem, dass aus der gleichen Weinsorte die beiden Kellermeister verschiedene Aromen hervorzuheben verstanden.

Bereits gestärkt, konnte nun Jean Claude Hofstetter, Präsident des Schweizerischen ANAV, in launigen Worten seine Grussbotschaft an unsere feiernde Sektion, Fricktaler Weinfreunde, überbringen.

Als nächsten Gang servierte das Ochsenteam ein Steinbuttfilet auf Zitronenrisotto mit Peperonicoullis. Dazu wurden Pinot Noir von Tom Litwan aus Schinznach und ein Pinot Noir vom Weingut zur Linde aus Linn, ausgeschenkt. Vor allem der Pinot von Michael Jauslin zeigte eine grosse Komplexität, die sich auch in starken Aromen und einem langen Abgang wiederfand.

Zur Auflockerung gelang es dem Kabarettisten, Edgar Zimmermann, mit seinen träfen Sprüchen und Witzen zur Weinkultur und Romantik die Gäste ein erstes Mal zu begeistern.

Nach einem erfrischenden Duo zwischendurch, einer Passionsfruchtsuppe mit Himbeersorbet, wurde der Hauptgang serviert. Ein Rindsfilet mit Trüffeljus mit Schupfnudeln und Gemüsebouquet, dazu Réserve du Patron von Familie Fürst und Drei hoch Drei, ein Cuvée der Goldwand in Ennetbaden. Der Réserve du Patron mit etwas weicherem Schmelz und der Drei hoch Drei mit etwas mehr spürbaren Tanninen aber beide wuchtige, zur Gala passende, gehaltvolle Weine.

Mit seinem Cabaret Sauvignon sorgte der Kabarettist Edgar Zimmermann als Bacchus dafür, dass die Bauchmuskeln nicht nur für die Verdauung des vorzüglichen Filets gebraucht wurden. Anschliessend an den Auftritt des Kabarettisten, verteilte der Vorstand eine kleine Broschüre mit einem Querschnitt über die 50 Jahre Weinfreunde Fricktal.

Zu einem schönen Käseteller passte der wuchtige Malbec von Buchmann Weine aus Wittnau und der der Wiler Calant hervorragend. Vor allem der noch wenig bekannte Calant, einem



sogenannten PIWI, also einer Pilz resistenten Rebsorte, die noch keinen offiziellen Namen hat und nur in kleiner Menge versuchsweise in der Wiler Trotte gekeltert wird, fand grosses Interesse.

Damit alle Gäste, auch vom ÖV profitieren konnten, bedankte sich Ueli Jehle noch vor dem Dessert bei der hervorragenden Küchenmannschaft des Ochsens. Mit einem Präsent wurde Daniel Fürst für die gekonnte Präsentation der Weine gedankt. Der Dank ging aber auch mit einem Blumenstrauss an die Organisatorin der Weingala, Käthi Hirt, die es sehr gut verstanden hat, aus der Vielzahl von Aargauer und Fricktaler Weinen eine hervorragende und für die Degustation spannende Auswahl zu treffen. Der Dank ging auch an Yvonne und Thomas Jakopp, die dem Präsidenten bei der Erarbeitung der kleinen Broschüre 50 Jahre Weinfreunde Fricktal behilflich waren.

Wie es sich für eine Gala gehört, klang der Abend nach den Danksagungen mit einer Charlotte Royale, begleitet mit einem Marcine, einem Süsswein aus Freisamer Trauben des Weingutes Heuberger aus Bözen, gelöst und mit vielen schönen Eindrücken, aus.



Der Präsident, Ueli Jehle, bedankt sich mit einem Blumenstrauss bei den Organisatoren der Gala, Käthi Hirt und Edith Bühler