



Thurgauer Weinfreunde
www.thurgauer-weinfreunde.ch

Unbekanntes Spanien vom 22. Februar 2008

So viele waren wir schon lange nicht mehr. Erich Müller durfte die stattliche Schar von 51 Weinfreundinnen und Weinfreunden zu diesem Weinabend im Gasthaus zum Trauben in Weinfeldern begrüßen. Zum einen lag es sicher am vielversprechenden Thema, zum andern lockte vielleicht auch die erstmals wieder durchgeführte, freie Degustation zu Beginn dieses Weinabends.

Die folgenden acht, von Herr Garcia von der Firma Ibervinos sa in Schlieren, präsentierten Weine standen nun während rund einer Stunde ganz im Zentrum standen und durften entdeckt werden.

Weiss:

Name:	Jahr:	Herkunft:	Bemerkungen:
Abadal Picapoll	2006	Pla de Bagés DO	100 % Picapoll, autochthone Traubensorte
Valserrano	2006	Rioja DOCa	100 % Viura, 6 Monate Barriqueausbau

Rot:

Name:	Jahr:	Herkunft:	Bemerkungen:
Abadal	2006	Pla de Bagés DO	50 % Cabernet Franc, 50 % Tempranillo, 4 Monate Barrique
Moristel	2004	Somontano DO	100 % Moristel, autochthone Traubensorte
Parraleta	2004	Somontano DO	100 % Parraleta, autochthone Traubensorte
Estay	2005	Castilla y Leon VT	100 % Prieto Picudo, 5 Monate Barriqueausbau
Cepas Viejas	2004	Bierzo DO	100 % Mencia, 60-jährige Rebstöcke
Estrecho	2003	Alicante DO	100 % Monastrell

Anschliessend an die freie Degustation wurde das Nachtessen serviert und die einen waren nach so viel Wein sichtlich froh, endlich etwas zum Beissen zwischen die Zähne zu bekommen. Zur den Tapas als Vorspeise versuchten wir einen weiteren Weisswein, den Cuatro Rayas, 2006, einen reinen Verdejo aus der Rueda DO. Dieser den Mund füllende Wein mit seiner feinen Frucht und erfrischenden Säure und einem bescheidenen Preis von CHF 11.90 darf sicher als Weisswein des

Abends bezeichnet werden. Zudem hat er den Übergang zum Essen nach der Serie von Rotweinen perfekt gemeistert.

Zu einer ausgezeichneten Paella als Hauptgang kam ein weiterer Rotwein mit dem Namen AN/ 2 (Anima Negra), 2005, von den Balearen auf den Tisch. Auch dieser Wein war mit seiner feinen, samtigen Frucht und Würze ein idealer Begleiter zum Essen.

Dass während dem Essen auch ausgiebig von der Möglichkeit Gebrauch gemacht wurde, die in der freien Degustation vorgestellten Weine nochmals in aller Ruhe zu geniessen, sah man erst beim Kaffee. Dieser wurde zusammen mit Churros serviert. Da standen nämlich praktisch alle Flaschen leer in Reih und Glied auf den Tischen der Degustation.

Bei angeregten Gesprächen fand schliesslich dieser etwas anders gestaltete Weinabend seinen Abschluss. Aufgrund des mehrheitlich positiven Echos von unseren Weinfreundinnen und Weinfreunden wird er bestimmt nicht der letzte in dieser Art gewesen sein.

Frauenfeld, 14. März 2008, Ruedi Wellauer, Sekretär und Organisator

