



Jahresbericht Vereinsjahr 2018/ 2019

1. Jahresprogramm

15. September 2018: Generalversammlung Trauben Weinfeldern

Mit 45 Teilnehmern und einem sehr abwechslungsreichen und genussvollen Programm war unsere GV in Weinfeldern der strahlende Schlusspunkt unseres Jubiläumsjahres mit 50 Jahren Thurgauer Weinfreunde. Wir starteten mit einer interessanten und von Martin Sax sehr fachkundig und lebhaft präsentierten Führung durch das alte Dorf in Weinfeldern. Anschliessend verschob man aufs Weingut Burkhart, wo wir zuerst mit einem feinen Apéro unseren kleinen Hunger und Durst stillen konnten. Anschliessend folgte eine Führung durch den Betrieb, zu der sich Junior Michael und Senior Willi Burkhart trotz auf Hochtouren laufender Ernte viel Zeit nahmen. Den Abschluss bildete eine grosszügige Degustation mit den qualitativ hochstehenden Weinen von Michi Burkhart im neuen Degustationsraum. Die GV im Trauben, an der wir unseren sehr langjährigen Kassier Jürg Götsch mit entsprechendem Dank verabschiedeten, wurde danach wie immer zügig abgehalten. Schliesslich verwöhnte uns das Trauben-Team mit einem feinen Thurgauer-Menu zu dem nochmals vier verschiedene feine Tropfen vom Ottenberg kredenzt wurden. Auch die perfekt organisierte GV 2018 bei Prachtswetter in Weinfeldern wird uns in bester Erinnerung bleiben. Organisatoren: Yvonne Looser und Reto Schweizer

24. November 2018: Retos Lieblingsweine

Die Gründe, warum nur 20 Weinfreundinnen und Weinfreude der Einladung zu diesem spannenden Abend gefolgt sind, sind noch nicht restlos geklärt. Offensichtlich wird ein Teil unserer Mitglieder tatsächlich quasi geblendet und gibt automatisch Forfait, wenn das Wort Blinddegustation in einer Einladung erscheint. Dass es aber gerade diese Abende sind, die das Herz eines Weinfreundes höher schlagen lassen sollten, und es nichts zu verlieren, sondern nur zu gewinnen gibt, hat uns Reto mit einer wiederum sehr gelungenen Auswahl an Weinen gezeigt. Und dass trotz der besten Nase und intensiven Diskussionen am Schluss nicht alles Treffer resultierten (auch beim Autor) tat der fröhlichen und gelösten Stimmung an diesem Abend überhaupt keinen Abbruch. Insbesondere die Serie mit den drei Pinot Noirs hatte es in sich. Ganz besonders freute es, dass unserer langjähriger ehemaliger Kassier Jürg Götsch erstmals von schwerer Last befreit und völlig losgelöst in unserer Runde mitgenoss und am Schluss prompt die Siegerflasche abräumte. Auch das Trauben-Team hat mit einem wiederum tadellosen Service und einem feinen Menu ihren Anteil an diesen alles in allem sehr gelungenen, stimmungs- und genussvollen Abend geleistet. Organisator: Reto Schweizer

23. Februar 2019: Weine aus der Weinbauregion Genf

Mit Martin Wiederkehr, Geschäftsführer der Rutishauer Weine und langjähriger Direktor der Cave de Genève, konnten wir einen ausgewiesenen Kenner und hervorragenden Präsentator für unseren Abend mit Weinen aus dem Kanton Genf gewinnen. Martin präsentierte uns zuerst viel Wissenswertes über den Genfer Weinbau. Vor rund 2'000 Jahren brachten die

Römer den Weinbau nach Genf. Heute sind rund 1'400 ha Rebfläche bestockt. Damit ist Genf der drittgrösste Weinbaukanton der Schweiz. Ein Teil dieser Reben liegt auch auf französischem Boden. Die Rebfläche teilt sich in drei Gebiete mit unterschiedlichen Böden auf. Das grösste ist das Mandement am rechten Ufer der Rhône. Im Mandement liegen die bekannten Weinberge von Satigny, der grössten Weinbaugemeinde der Schweiz, und Peissy. Die beiden übrigen Gebiete sind das Entre Arve et Rhône mit den Gemeinden Bernex, Lully, Confignon, Soral und Laconnex und das Entre Arve et Lac zwischen Cognoy und Hermance. Mit einer nennenswerten Fläche werden heute rund 20 Rebsorten im Kanton Genf angebaut. Die Dominatorin ist beim Weisswein mit grossem Abstand Chasselas gefolgt von Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc und Aligoté. Bei den roten liegt Gamay an der Spitze gefolgt von Pinot Noir, Gamaret und Merlot. In den letzten dreissig Jahren ist ein grosser Strukturwandel erfolgt im Genfer Weinbau. So produzieren heute immer weniger Winzer auf grösseren Flächen Wein. Bereits 1988 führte der Kanton Genf eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung (AOC) ein. Auch wegen der geeigneten Topographie hat sich die maschinelle Lese verbreitet. Dies wirkt sich vor allem positiv auf die Preise aus und schadet offensichtlich der Qualität nicht. Dank diesem Zusammenhang weisen die meisten der heute Abend degustierten Weine ein sehr gutes Preis- Leistungsverhältnis auf.

Zur Einstimmung in den heutigen Abend und zum Apéro wird uns ein erfrischendes Glas Baccarat Brut de Blancs der Cave de Genève in Satigny aus einem Champagner-Klon der Traubensorte Chardonnay ausgeschenkt. Ein unglaublicher Wein zu einem Preis nicht einmal halb so teuer wie ein Champagner. Es folgen ein leichter und fruchtiger Chasselas 2018 und ein Aligoté der Domaine les Curiades in Bernex, der mit seiner erfrischenden Säure und eigenständigem Charakter viel Freude macht. In der zweiten Serie Weissweine dürfen wir 2017 einen Sauvignon Blanc 2017 aus der Trésor-Linie der Cave de Genève und einen Chardonnay Barrique 2008 der Domaine des Curiades immer noch in Topform geniessen. Bei den roten starten wir mit einem Duo Gamay La Briva Vieilles Vignes 2017 der Domaine les Hutins in Dardagny und einem Gamaret 2017 der Domaine Château du Crest in Jussi. Beide Weine wurden im Stahltank ausgebaut und gefallen vor allem mit ihrer Fruchtigkeit und ihrem Schmelz. Mit der zweiten Serie Rotweine steigen wir eine Qualitätsstufe höher und kosten den in der Barrique ausgebauten Gamaret der Linie Vins de Philipp Chevrier der Cave de Genève 2017 und den Esprit de Genève 2017 der Domaine Château du Crest mit 51 % Gamay, 25 % Gamaret und Merlot ebenfalls im Barrique ausgebaut. Beim Esprit de Genève handelt es sich um einen seit 2004 von rund 20 Weinkelterern produzierten qualitativ hochstehenden und für Genf typischen Rotwein. Er wird ganz oder teilweise in der Barrique ausgebaut und muss mindestens 50 % Gamay und 20 % Gamaret oder Garanoir enthalten. Den Abschluss macht der Ilios Passerillé 2013 der Domaine Les Hutins, der mit seinem Duft nach Quitten und Zimt unser Dessert mit einer Birnentorte perfekt begleitet.

Mit seiner Auswahl von insgesamt 10 Weinen vom Brut de Blanc bis zum Ilios Passerillé und den wichtigsten Rebsorten sowie den verschiedenen Ausbauverfahren und Anbaugebieten hat uns Martin Wiederkehr eine äusserst genussreiche und unvergessliche Reise durch das aktuelle Weinschaffen des Kantons Genf bereitet. Wir hoffen, dass Martin als Geschäftsführer der Rutishauser Weine und damit dem Weinbau des Kantons Thurgau noch möglichst lange erhalten bleibt. Wer weiss, vielleicht kreierte er ja dann eines Tages einen Esprit de la Thurgovie. Zum gelungenen und kulinarisch hochstehenden Abend mit Genfer Weinen trug natürlich wie immer auch die ausgezeichnete Küche von Jürg Langer im Gasthaus Trauben in Weinfelden bei. Organisator: Reto Schweizer

6. April 2019: Südfrankreich

Eine sehr grosse Schar von Weinfreunden und Gästen war der Einladung ins Restaurant zum Schiff in Berlingen am Untersee gefolgt, wo wir zum ersten Mal zu Gast waren und Weine aus Süd- und Südwestfrankreich geniessen durften. Mit einem Glas Bonnes Blanc und Häppchen starteten wir gut gelaunt und genussvoll in einen stimmigen Abend. Thomas Meier von der Weinhandlung Felsenkeller in Schaffhausen präsentierte uns eine feine und repräsentative Auswahl von acht Weinen aus teilweise weniger bekannten Traubensorten

und in drei unterschiedlichen Preisklassen. Er verstand es dabei ausgezeichnet, auf die Besonderheiten der Weine einzugehen und Fragen zu beantworten. Das Team des Restaurants Schiff gab sich sehr viel Mühe und war grosszügig und gastfreundlich. Bei der Qualität der Speisen und beim Weinservice bestand aber noch Luft nach oben. Alles in allem war das aber ein stimmiger und sehr guter Abend, der uns schliesslich auch noch zu Neumitgliedern verhalf. Organisatoren: Myriam Schiess, Peter Hofmann

23.-26. Mai 2019: Weinreise Valpolicella

Kein Wunder, kaum als grosses Finale von unserem bewährten Reiseleiterteam angekündigt und ausgeschrieben, war sie auch schon ausgebucht, unsere Weinreise ins Valpolicella. Beinahe 40 Weinfreundinnen und Weinfreunde liessen sich diese Gelegenheit nicht entgehen, vier Tage nach Herzenslust zu geniessen und miteinander von Höhepunkt zu Höhepunkt geführt zu werden.

Bereits die Carfahrt via Südtirol hatte es in sich. Herrlich erfrischend der feine Schluck Weisswein am Reschensee zu selber gemachten Brötchen und nachher der Besuch im Kränzelhof im Tschermers mit hervorragenden Weinen vom Grafen und Hausherr himself präsentiert und einem sehr feinen Mittagessen im lauschigen Garten. Am zweiten Tag dann kulinarische Genüsse im Glas und auf dem Teller hoch zwei bzw. nicht zu überbieten auch der Besuch im märchenhaften Park des Giardinos Pojaga und dem Schlussbouquet mit der Führung bei Masi und dem nicht zu toppenden Dinner Tasting in der Villa Serego Alighieri. Der dritte Tag startete etwas gemütlicher aber nicht minder genussvoll mit einer Führung und anschliessenden Degustation in der Villa Mosconi Bertani – das bescheidene Häuschen kann für 6000 Euro pro Tag für Hochzeiten gemietet werden – für mich persönlich wurde dort der beste Ripasso der ganzen Reise ausgeschenkt. Und am Nachmittag wurden wir im Frantoio dei 5 sensi in die Geheimnisse der Olivenölproduktion eingeweiht und mit riesigen Zvieriplatten und einer Öldegustation verwöhnt.

Selbst der Heimreisetag zog nochmals sämtliche Register. Nach einem Gläschen Franciacorta während der Fahrt durch das gleichnamige Anbauggebiet folgte ein herzhaftes Mittagessen mit Coniglio und Co., Polenta (im Sekundentakt auf die Teller verteilt) und natürlich weissem und rotem Merlot. Und schliesslich rundete ein letzter Halt beim Weingut von Christian und Roman Hermann in Fläsch und einer ausgiebigen Degustation mit einem Zvieri unsere Weinreise ab, bevor es gegen Abend wieder unserem schönen Thurgau entgegen ging. Besser kann man es nicht machen und unsere Reiseleitung unter der Führung von Yvonne hat wirklich nochmals grossartige Arbeit geleistet und uns eine unvergessliche Weinreise ins Valpolicella bereitet. Vielen herzlichen Dank an dieser Stelle nochmals an das gesamte Team mit Yvonne und Ueli Looser und Jürg Götsch. Jammerschade ist nur, dass es jetzt wirklich die letzte von diesem Dreamteam durchgeführte Reise war. Nachfolger sind selbstverständlich jederzeit herzlich willkommen. An Wunschdestinationen fehlt es sicher nicht.

16. März und 8. Juni 2019: Vorrunde und Final Coupe ANAV

Wiederum mit drei Teams, davon ein reines Frauenteam, starteten wir an der Coupe ANAV Vorrunde in Schaffhausen und mit den Rängen drei, fünf und sechs von elf Teams waren wir erfolgreicher als je zuvor und durften die Früchte einer guten und seriösen Vorbereitung mit diversen Trainings ernten. Es macht wirklich sehr viel Freude zu sehen, wie sich vor allem auch die Teams Thurgau 2 und 3 entwickelt haben. Wer weiss vielleicht machen sie dem Team Thurgau 1 schon bald den Platz streitig. Das Team Thurgau 1 mit Ruedi Wellauer, Reto Schweizer und Peter Hofmann holte schliesslich im harten Wettkampf im Final vom 8. Juni in Murten Silber. Die Coupe ANAV 2019 war also eine richtige Erfolgsgeschichte und hat gezeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

6. Juli 2019: Besuch in Reben Emil Schneiter Niederneunforn

Auch diesmal machten wir bei unserem traditionellen Besuch in den Reben nicht einem renommierten Weingut unsere Aufmachung und kamen wiederum voll auf unsere Kosten. Sohn Dominique hat von seinem Vater Emil die Verantwortung für den Weinbau übernommen und führte uns durch den Rebberg. Petrus meinte es zwar anfänglich nicht gut und nach einem kurzen gewittrigen Regenguss und Notstop im Rebhüsli konnte die Degustation dann trotzdem draussen mit bester Aussicht ins Thurtal über die Bühne gehen. Dominique präsentierte uns sein gesamtes, fruchtiges und trinkiges Weinsortiment, welches auch Sorten wie Gewürztraminer und Merlot umfasst und sein Gesellenstück mit Namen „Black Eye“ einem speziell gekelterten Pinot Noir. Gekeltert werden diese bei Rutishauser in Scherzingen. Bei sehr guter Gastfreundschaft und von Susi Schneiter liebevoll hergerichteten Zvieriplatten wurde bis in den Abend hinein ausführlich degustiert, genossen, philosophiert und gelacht. Klein aber sehr fein, so wird uns auch dieser Besuch in den Reben in sehr guter Erinnerung bleiben. Organisator: Reto Schweizer

Training Coupe ANAV, Stamm im Trauben

Bisher drei Mal fand das von unserem Vizepräsidenten, Reto Schweizer, ins Leben gerufene Training für die Coupe ANAV mit rund einem Dutzend Teilnehmerinnen und Teilnehmern im Trauben statt. Trainiert wurde nach dem gleichen Muster wie an der Coupe ANAV zuerst mit Theoriefragen und der anschliessenden Degustation von 9 Weinen. Die ersten drei Abende waren lehrreich und lustig. Das abschliessende gemütliche gemeinsame Nachtessen mit einem guten Glas aus dem Keller des Trauben bildet selbstverständlich einen wichtigen Bestandteil dieses neuen Anlassformats.

2. Vorstand

2.1 Personelle Zusammensetzung

Ruedi Wellauer	Präsident
Reto Schweizer	Vizepräsident und Webmaster
Peter Hofmann	Aktuar
Yvonne Looser	Sekretärin
Tanja Schweizer	Kassierin
Myriam Schiess	Berichterstatteerin
Heinz Belz	Rechnungsrevisor

2.2 Aktivitäten

Der Vorstand traf sich im laufenden Vereinsjahr zu drei Sitzungen. An der Sitzung vom 21. November 2018 haben wir uns neu konstituiert und Tanja Schweizer hat das Amt der Kassierin übernommen. Weiter wurde das Protokoll der GV vom 15. September 2018 abgenommen und wir sammelten Ideen für unser Programm im kommenden Vereinsjahr. Am 18. Februar 2019 hielten wir Rückschau auf die vergangenen Anlässe und Ausblick auf unsere Weinreise ins Valpolicella. Weiter feilten wir an unserem Jahresprogramm 2019-2020. Am 22. August 2019 durften wir Rückschau halten auf verschiedenen gelungenen Anlässen und auf eine denkwürdige und unvergessliche Weinreise von Ende Mai ins Valpolicella und einen stimmigen Besuch in den Reben auf dem Weingut von Dominique Schneiter in Oberneunforn. Weiter nahmen wir den letzten Schliff am Programm 2019-2020 vor und liessen uns von Myriam über den Stand der Dinge für unsere Generalversammlung informieren.

An dieser Stelle ist es mir wiederum ein Bedürfnis, mich für die sehr gute und engagierte Mitarbeit in freundschaftlicher Atmosphäre in unserem Vorstand zu danken. Yvonne, Myriam, Tanja, Reto und Peter ihr macht einen tollen Job. Es macht Freude und Spass mit euch zusammenzuarbeiten und ich freue mich auf ein weiteres spannendes Vereinsjahr mit euch.

3. Mitgliederbestand

Im vergangenen Vereinsjahr sind Nicole und Urs Haag aus unserem Verein ausgetreten. Erfreulicherweise konnten wir aber mit fünf Neueintritten von Sandra Uehli, Sabrina Räss, Thomas Kübler, Paola Tabiador, Manuela Schiess und Valentina List erstmals seit vielen Jahren wieder wachsen und haben Nachwuchs erhalten im jungen und besten Alter.

Das ist sehr erfreulich. Der Vorstand wird aber weiterhin gefordert sein bei der Suche nach Nachwuchs. Wir zählen dabei auch auf die aktive Mithilfe aller Vereinsmitglieder.

4. ANAV

Das vergangene Jahr der ANAV unter dem umtriebigen und sehr aktiven Präsidium von Jean-Claude Hofstetter war wiederum erfolgreich. Im Oktober 2018 fand eine gut besuchte Präsidentenkonferenz in Zofingen statt. Am 8. Juni 2019 dann der Kongress mit anschliessendem Final der Coupe ANAV organisiert durch die Sektion Biel in Murten.

Ruedi Wellauer, Präsident