

Jubiläums-GV vom 10. April 2015 im Hotel Cresta Palace in Celerina

Die diesjährige Generalversammlung stand ganz im Zeichen des 25-jährigen Bestehens der Weinfreunde Engadin. Nebst den rund 60 Teilnehmenden aus der eigenen Sektion sowie auch aus der Sektion Engiadina Bassa durfte die Runde den Zentralpräsidenten der ANAV Jean-Claude Hofstetter mit seiner Frau Florence als Ehrengäste willkommen heissen.

Zur 25. Generalversammlung begrüsst der Präsident Rolf Gremlich die Gäste in dem 1906 erbauten Speisesaal des Hotel Cresta Palace in Celerina. Nebst den regulären statutarischen Punkten wurde ein besonderes Augenmerk den Ehrenmitgliedern zugetragen. Nicht weniger als 13 Weinfreundinnen und Weinfreunde durften zu ihrer 25-jährigen Mitgliedschaft eine Flasche Il Monastero 2010 von Triacca entgegennehmen.

Sowohl Jean-Claude Hofstetter überbrachte seine Glückwünsche und Grüsse im Namen des gesamten Zentralvorstandes als auch Cristina Gregori Linsel von den Weinfreunden Engiadina Bassa dankte vor allem Rolf Gremlich für die 25 Jahre Freundschaft, die die beiden Sektionen verbindet.

Pünktlich um 20:00 Uhr konnte die Generalversammlung geschlossen werden und so zum unterhaltsamen Teil des Abends übergehen. Dazu wurde zunächst der Apéro, ein Prosecco di Valdobbiadene "Il Soler", im Foyer ausgedient. Der Grund für diesen raschen Raumwechsel durfte sich kurze Zeit später sehen lassen: Der Herold alias Baumi kündete die Könige Pinot Noir (Rolf) und Cabernet Sauvignon (Jürg) an, die so die Runde im Streitgespräch durch den ganzen Abend führten.

Gleich nach dieser Ankündigung wurde auch das Amuse Bouche serviert: Thunfisch-medaille auf Spargelsalat an Kerbel-Vinaigrette mit Wachteilei. So wechselten sich diese unterhaltsamen Theatereinlagen und das Geniessen des Menüs ab – natürlich wurde hier der rote Faden gewahrt und es wurden ausschliesslich Pinots und Cabernets zum Essen verköstigt.

Zu einer Triologie von gefüllter Pasta wurden folgende vier Tropfen serviert:

- "Le Anfore" 2009, La Torre, Valtelina, Italien
- Spätburgunder "Sommerhalde" GG 2010, Bernhard Huber, Baden, Deutschland
- Founders Estate 2012, Beringer, California, USA
- Pinot Noir "Willamette Valley" 2012, La Crema, Oregon, USA

Auch vier Weine wurden zusammen mit einem gebratenem Rindsfilet an Trüffelsauce, Kartoffelkrusteln und glasiertem Gemüse gereicht:

- Château Ferrière 2010, Margaux, Bordeaux, Frankreich
- Gevrey-Chambertin AOC "Vieilles Vignes" 2011, Sylvie Esmonin, Burgund, Frankreich
- Coronato 2010, Lodov. Antinori, Toscana, Italien
- Pinot Rhein 2008, Pinot Rhein, Graubünden, Schweiz

Und zu guter Schluss durften die Gäste zur Variation von Rohmilch-Käse mit Chutney die zwei letzten Weine kosten:

- Penfolds Bin 407 2012, Penfolds, South Australia, Australien
- Pinot Noir Fromm Vineyard 2010, Fromm Winery, Marlborough, Neuseeland