

Degustation einmal anders – Thema Chile

Anstatt in ein Restaurant zu gehen haben die Weinfreunde Engadin dieses Mal selbst Hand angepackt.



Gemietet wurde das Clubhaus des Fussballclubs mit angrenzender Küche. In mehreren Haushalten wurde das typisch chilenische Essen so gut es ging vorbereitet und dann wurde vor Ort das mise-en-place gemacht.

Die Weine wurden fast alle vom Vortragenden, dem Präsident der WF

Engadin, vor Ort in Chile bereits degustiert und über verschiedene Kanäle importiert.



Der Regen hatte gerade rechtzeitig aufgehört, so dass die Weinfreunde den Apéro, einen Sauvignon Blanc vom Casa Marin mit Tortillachips und Guacamole vor dem Haus mit Blick auf den Piz Languard geniessen konnten.

Zum ersten Gang, Ceviche vom Lachs mit Mango gab es einen Orangewine, einen Bio-Viognier und einen weiteren Sauvignon Blanc.



Zu den Empanadas mit Käse gab es einen Pais, eine typisch chilenische Rebsorte, bereits von den Spaniern vor 500 Jahren angepflanzt, einen Carmenere sowie einen reinrassigen Cabernet Franc.



Der Hauptgang stellte eine Herausforderung dar. Pastel de Choclo, ein Maisauflauf über Gehacktem, Pouletbrust und gekochten Eiern. Einerseits wollte man möglichst viel vorbereiten und es dann auch noch schön präsentieren. Es schien geglückt, da viele noch einen Nachschlag verlangten. Dazu gab es einen Syrah, einen Cabernet Sauvignon sowie eine Assemblage vom grössten Bioweinbauern in Chile.



Je länger der Abend war, desto mehr der Anwesenden beteiligten sich am Einschenken der Weine, servieren und abtragen der Teller. Es entwickelte sich ein richtig familiäres Miteinander.

Den Abschluss bildete ein Lecche asada mit Früchten. Dazu einen nach Sauternes-Vorbild ausgebauten 2008er Sémillon late Harvest.



Selbst zum Aufräumen und Zurechtrücken der Tische und Stühle blieben viele der Weinfreunde.



Alles in Allem ein geglückter Abend mit typisch chilenischem Freundes-Ambiente!

Jochen Schneider
Präsident Weinfreunde Engadin