

Weinfreunde Engadin

Jahresversammlung 2025 – Entlang der Rhône

Die 35. Jahresversammlung der Weinfreunde Engadin konnte ein spannendes Jahr mit 5 Wine&Dine Degustationen und 2 Dorfmarktanlässen mit ausgeglichenem Budget beenden.

ANAV-Präsident Urs Goetschi verabschiedete und verdankte Peter Baumgartner nach 7 Jahren Präsidium und davor 29 aktiven Jahren als Gründungsmitglied und Kassier im Vorstand der Weinfreunde Engadin. Es blieben nicht nur die Kehlen, sondern auch das eine oder andere Auge nicht trocken an dem Abend, wurden doch viele Geschichten und Erinnerungen ausgetauscht.

Der bisherige Kassier, Jochen Schneider, wurde als neuer Präsident gewählt und übernahm die Kapitänsmütze von Peter.



Von den Gründungsmitgliedern (35 Jahre) sind viele noch immer dabei und erhielten zusammen mit den anderen Jubilaren eine kleine Anerkennung aus dem Fundus.

Entlang der Rhône



Die Rhône entspringt in den Schweizer Alpen am Rhonegletscher und bahnt sich ihren Weg durch einige der faszinierendsten Weinregionen Europas. Von den steilen Terrassen des Wallis über die malerischen Ufer des Genfersees bis hin zu den berühmten Weinbergen der südlichen Rhône – diese Reise ist eine Entdeckungstour durch Landschaften, Weine und Kulturen, die seit Jahrhunderten mit dem Fluss verbunden sind. Von den kühlen Alpen bis zur warmen Provence erzählt jede Station dieser Reise eine eigene Geschichte – eine perfekte Kombination aus Landschaft, Kultur und großen Weinen. Im Wallis wachsen Reben auf steilen Hängen, die heiße Tage und kühle Nächte genießen. Hier entstehen

charakterstarke Weine wie der mineralische Petite Arvine. Die Weinregion Genf ist klein, aber vielfältig. Nach der Grenze erreicht man Savoyen, wo alpine Weine wie z.B.: Mondeuse durch ihre Frische und Eleganz

begeistern. Jetzt beginnt das klassische nördliche Rhône-Tal mit seinen steilen Granithängen. Hier wächst der weltberühmte Syrah, Sobald das Tal weiter wird, dominieren Grenache, Syrah und Mourvèdre (GSM) die Cuvées.

Von den kühlen Alpen bis zur warmen Provence erzählt jede Station dieser Reise eine eigene Geschichte – eine perfekte Kombination aus Landschaft, Kultur und großen Weinen.

Nach der Jahresversammlung begann unsere weinlaunige virtuelle Weinreise auf 1370 m im Wallis mit einem Stehempfang und einem klassischen Heida aus der Kellerei St. Jodern aus Visperterminen. Strohgelbe bis goldgelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langanhaltenden Abgang.

Danach ging es sitzend im Restaurant des Hotel Bernina, Samedan, weiter mit einer Vorspeise aus den Savoyen: Tartiflette mit Reblochon-Käse, Speck und Trüffel. Dazu 3 Weissweine aus den Schweizer Regionen Waadtland und Genf. Lavaux AOC Dézaley Grand Cru Domaine Louis Bovard, 2023 von den Terrassen des Lavaux. Ein Chasselas mit hellem Gelb, mineralisches Bukett mit Feuersteinaromen. Vielleicht von einem der schönsten Weinberge der Schweiz. Mit Blick auf Genfersee und französische Alpen. Dazu einen Pinot Gris mit Geschmack nach Kernobst und Birne sowie einem Viognier mit Aromen von Pfirsich, Aprikose und Bergamotte, aus Satigny, beide von der Domaine Les Vallières.

Die zweite Vorspeise, ein Saucisson Vaudois auf Rotkohl mit Kartoffelrösti wurde begleitet von 3 Rotweinen, zunächst ein Grenache aus Satigny/Genf von der Domaine du Paradis Angel 2022 mit Aromen von Kirschen und Heidekraut. Dann folgte die Weinreise über die Grenze ins Savoyen. Ein Mondeuse, ähnlich wie die Syrah Traube, von der Domaine Jean Vullien & Fils Prestige Vieilles Vignes 2020 Bio. Er hatte eine intensive pfeffrige Würze in der Nase, schwarze Kirsche, im Gaumen Noten von schwarzen Walnüssen und fein verwobenen Tanninen. Dies war klar unser Favorit bei diesem Flight. Der dritte Wein, ein einfacher Syrah aus Crozes-Hermitage von Chapoutier enttäuschte die meisten Weinfreunde.

Angekommen im Rhône-Tal ging es weiter mit Lammracks, Kartoffelkuchen und Erbsen. Dazu die ganze Palette von Syrah, Grenache und Mourvèdre, den 3 Hauptrotweinsorten des französischen Rhonetals. Zunächst ein reiner Syrah von den steilen Hängen der Côte-Rôtie «Rozier», AOC, Côte du Rhône Nord 2020. Intensive, dunkle Frucht, frisch gemahlener Pfeffer, Feuerstein und ein Hauch Bitterschokolade prägen die Aromatik. Dazu die Assemblage aus Chateauneuf du Pape Terra Amata 2023, noch jung, aber dennoch kräftig mit Kirsch und Cassisgeschmack. Der dritte Rotwein stammt aus Lirac, ganz im Süden des Rhonetals, bevor sich das Delta weitet. Die Reben der Domaine Pierre Usseglio 2020, sind teilweise über 65 Jahre alt. Entsprechend produzieren sie sehr niedrige Erträge, was der Qualität der Weine zu Gute kommt. Traubensorten Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah und ein wenig Cinsault.

Zum Dessert, einem Paris-Brest mit Praliné Baisercrème, gab es eine rote Süsswein-Spezialität, aus Beaume de Venise -Rhonéa Cave de Rasteau. Die Grenache-Rebstöcke sind über 80 Jahre alt. Die Trauben werden, wie der Amarone 'ausgeblutet'. Dieser Wein mundete allen hervorragend. Seine subtilen Aromen von geröstetem Kakao, sehr reifen Früchten oder Trockenfrüchten wie Aprikosen und Gewürzen bereiteten die Gäste auf einen beschwingten Heimweg mit den öffentlichen Bussen und der Rhätischen Bahn vor.

Jochen Schneider