
Neun Weine passten besonders gut und erhielten "Gold"

Welche der 29 zu vier Gerichten (Suppe, Meerfisch, Kalbfleischgericht und Süssspeise) vorgeschlagenen Weine würden im Zusammenspiel der Aromen besonders harmonieren? Dieser Frage ging vor Beginn der noch bis Sonntag stattfindenden 10. Schlaraffia Wein- und Gourmetmesse in Weinfelden eine speziell beauftragte Degustationsgruppe nach. Entsprechend der für eine Weinprämierung aussergewöhnlichen Aufgabe war das Gremium zusammengesetzt. Es verkosteten neben Küchenchefs, Weinfreunden und Gastronomen auch einige Gourmands die Kombinationen von Speis und Trank. Zwar hielten auch Önologen mit, aber selbst für sie war die Aufgabenstellung, einmal die Weine nicht nach Punkten sondern nach dem Harmonieren zu vorgegebenen Gerichten zu beurteilen, etwas Besonderes.

Zu Fisch kann es auch ein "Roter" sein

Nicht überraschend weisse Weine - zwei aus aus Weinfelden und einer aus dem Wallis, sowie ein roter Räuschling vom Zürichsee, schwangen im Einklang zur überaus geschmacksintensiven geräuchten Kartoffelsuppe, beziehungsweise zum Wolfsbarschfilet auf Peperonirauten, obenaus. Die entsprechenden Gold-Diplome - je zwei für die Suppe und die Vorspeise - gingen an Rutishauser Barossa, Burkhart, Cave La Régence Balavaud und ans Weingut Hasenhalde.

Kräftige Rotweine zum Kalbshohrücken

Dass es leichte Weine zum Kalbshohrücken an dunkler Sauce schwer haben würden, war zu erwarten. Obenauf schwangen denn auch kräftige und aromenreiche Rotweine, teils cuvée, teils sortenrein. Sie stammen aus verschiedenen Weinregionen der Schweiz sowie einer aus Umbrien (I). Die vier verliehenen Diplome gingen an Fonjallaz, Weinkellerei Rahm, Cave Papillon und Valentini Bocale (Umbrien). Ein Süsswein schliesslich erreichte "Gold" zum "Apfel im Schlafrock als Dessert. Das einzige Diplom geht an Burkhart. Auch hier war es offensichtlich keine leichte Aufgabe, zur Süssspeise mit säurehaltiger Frucht das Passendste zu finden.

Rezeptkärtchen mit Weinempfehlung erhältlich

Die 3. Schlaraffia-Weinprämierung war nicht nur für Aussteller zugänglich, sondern ganz bewusst auch für andere Weinproduzenten und -händler mit Tropfen aus dem In- und Ausland offen. Einige der teilnehmenden und siegreichen Tropfen lassen sich an der Messe degustieren und kaufen. Ausserdem sind bei der Schlaraffia-Lounge (Nähe Eingangsbereich der Messe) Kärtchen mit den Rezepten aller vier Gerichte erhältlich, worauf auch die diplomierten Weine vermerkt sind. An demselben Ort werden zudem Flaschen aller prämierten Tropfen ausgestellt. Die Rezeptkärtchen können nach Messeschluss auch von der Homepage www.schlaraffia.ch heruntergeladen werden.

2659 Zeichen, inkl. Leerzeichen

Beilagen: Liste mit den Details zu den diplomierten Weinen
Kärtchen mit den vorgegebenen Menüs und den Siegerweinen

Alle weiteren Angaben zur Weinprämierung finden sich auf der Homepage
www.schlaraffia.ch

Informationen und weiteres Text-/Bildmaterial:

Martin Wiesmann
Medienbeauftragter für diese Weinprämierung
Mobile: 079 749 18 51

oder

Schlaraffia Messe AG

Postfach 454, Rathausplatz
CH-8570 Weinfelden
Tel. 0041 (0)71 626 45 02
Fax 0041 (0)71 626 45 09
E-Mail info@schlaraffia.ch
Homepage www.schlaraffia.ch