

## Rückblick auf die Klubdegustation «Emilia Romagna»

Am 23. März 2018 fand eine weitere, von Daniel Steinmann organisierte und durchgeführte, Klubdegustation statt. Auch dieser Anlass war eine Bereicherung und spornte sicherlich die einen oder anderen Weinfreunde dazu an, bald einmal die Emilia Romagna zu bereisen.

Text: Franz Fischer - Fotos: Jörg Hippenmeyer & Markus Fuchs

45 (!) Weinfreundinnen und Weinfreunde nahmen an der diesjährigen Klub-Degustation im Lindensaal in Zuchwil teil. Nach der Begrüssung durch Co-Präsident *Hanspeter Tschui* wurden wir zum Apero eingeladen, zu dem uns Degustationsleiter *Daniel Steinmann* und seine Frau *Susanne* einen süffigen *Lambrusco Cavicchioli* und ein feines spezielles Brot servierten.

Danach brachte uns Daniel die italienische Doppelregion *Emilia Romagna* mit Wort und Bild näher. Wir erfuhren, dass der Weinanbau 1/6 der gesamten Weinproduktion von Italien ausmacht, dass dieser Wein aber eher nur in der Region getrunken wird und daher bei uns nicht so bekannt ist wie der anderer italienischen Regionen. Dagegen wird die Emilia Romagna vor allem in Verbindung mit dem berühmten Parma Käse, Parma Rohschinken, Salami, Teigwaren (Barilla) und Früchten erwähnt.

Die Hauptstadt ist Bologna. Weitere grössere Städte sind Parma, Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini. Innerhalb der Region liegt



auch der Kleinst-Staat San Marino mit der der ältesten Republik der Welt.

In der anschliessenden eigentlichen Degustation stellte uns Daniel Steinmann 9 feine Weine – 2 weisse und 7 rote – der bekannten Weingüter *Cesári*, *Zerbina* und *Condé* vor, die wir begutachten und verkosten konnten. Als Gegengewicht zu unserer persönlichen Beurteilung wurden

uns zu jedem Wein auch die Degustationsnotizen professioneller Degustatoren gezeigt. Daniel hat diese Produzenten auf ihrem Gut besucht und konnte uns so interessante fachliche und geschichtliche Informationen geben. Auch über die wichtigsten Rebsorten der Region, *Sangiovese*, *Albana Romagnola* und *Lambrusco di Sorbara*, sowie deren Verschnitt-Trauben Merlot und Chardonnay erfuhren wir viel Wissenswertes. Wie immer wurden wir danach mit einem reichhaltigen Antipasti Buffet und einem typischen italienischen Dessert Buffet verwöhnt.

Es war wiederum ein sehr schöner unvergesslicher DiVino-Anlass. Ein ganz herzliches Dankeschön gebührt Daniel Steinmann für die kurzweilige und interessante Durchführung der Degustation und auch den Mitgliedern des Vorstands und deren Helfer für die Organisation des gemütlichen Abends.

