

Wine & Dine auf dem Äpli – im zweiten Jahr schon Kult

Am 16. Juni hat die Äplibahn Malans zum 2. Wine & Dine mit Peter Wegelin geladen. Die 24 Weinfreunde, die sich rechtzeitig einen Platz ergattert hatten, erschienen alle zum Genussterrain, auch wenn der Nachthimmel seine Schleusen wie angekündigt weit öffnete. Das Team Frech brillierte, und die Wegelin-Weine schmeckten vorzüglich.

Für einmal waren die besten Plätze auf der Äpli-Terrasse unter den Regensternen. In bunte Regenjacken gehüllt genoss man den Apéritif im Freien. Ein Glas frischer Weissburgunder 2015, dazu ofenwarme Lauchbrötli – der





Von Peter Wegelin persönlich betreut

Abend war eröffnet und die Stimmung schon ab dem ersten Gang ‚happy‘. Der harte Kern des Team Frech hatte vorgängig viel Vorbereitungsarbeit geleistet. Monika Frech konnte mit dem pensionierten Profi-Koch Werni Gauderon die Küchen-Kompetenz noch einmal erhöhen, so dass zusammen mit Irene Kindschi, Anita Jörimann und Martin Wegelin eine durchwegs kompetente und charmante Truppe im Einsatz war.

Ersatzlieferung macht Karriere

Gang 2 wurde im Stübli serviert, saisongemäss eine hausgemachte Spargelcrème-Suppe, unter deren Sahnehäubchen feinste weisse und grüne Spargelstücken dampften. Dazu reichte Peter Wegelin seinen Sauvignon Blanc 2015. Diesen Wein empfiehlt er gerne zu Vorspeisen, er ist frisch und interessant und hatte wie auch der Pinot Blanc (Weissburgunder) sein ursprüngliches Weisswein-Sortiment erweitert. A propos Pinot Blanc, schmunzelnd erinnerte sich Peter Wegelin zurück ins Jahr 1978. Er hatte, wie es damals im Trend lag, für eine geplante Neupflanzung Chardonnay-Setzlinge bestellt. Da diese gerade nicht lieferbar waren, erhielt er als Ersatz eine Lieferung Weissburgunder-Setzlinge. So wurde Peter Wegelin quasi zu seinem Pinot-Blanc-Glück gezwungen, er hat

es nie bereut, und seine Kunden sind vollends begeistert von dieser «Notlösung». Peter Wegelin's Weisswein-Spezialitäten sind sehr gefragt, und er ist froh, schon frühzeitig auf Weiss gesetzt zu haben. Während die gesamte Bündner Herrschaft nur 22 % weisses Traubengut produziert, pflegt er auf seinen Flächen über 50 % weisse Sorten.

Ein Frühlingbild auf dem Teller

Einen Pasta-Gang wie ein Frühlingbild fand sich auf dem nächsten Teller: Hausgemachte Ravioli mit Basilikum-Pesto, garniert mit einer tomatigen Tulpe. Herzblut macht eben den Unterschied aus. Das sieht auch Peter Wegelin so, der zu diesem Gang einen Blauburgunder Classic (2014) einschenkte, und dessen Werdegang erläuterte. Diesen Wein baut er zwölf Monate im gebrauchten 500-Liter-Eichenfass aus, um ihm die gewünschte Struktur angedeihen zu lassen. Danach wird der Blauburgunder Classic in den Stahltank umgefüllt, und erst 16 Monate nach der Ernte kommt er in den Verkauf. Für seinen Blauburgunder Classic 2013 erhielt Wegelin an der internationalen Prämierung «Mondial des Pinots» im September 2015 die einzige «Grosse Goldmedaille» der Schweiz. Der Pinot Noir gilt als die edelste Traubensorte nördlich der Alpen, sie ist anspruchsvoll und kapriziös. Also logisch, dass sie auf Bodenbeschaffenheit und Klima fein reagiert... und somit auch für einen erfahrenen

Winzer wie Peter Wegelin interessant bleibt.

Malanser Weine und der Bodensee

Die Steigerung im Glas hiess Blauburgunder Barrique 2013. Dieser Wein wird während zwölf Monate im klassischen Barrique (225 Liter) ausgebaut und gelangt erst zweieinhalb Jahre nach der Wimmlerle in den Verkauf. Peter Wegelin will ihn kraftvoll-elegant mit wunderbarem Weichsel-Kirschen-Aroma und empfiehlt ihn zu einem Fleisch-Hauptgang. Dieser kam nun aus der Älplibahn-Küche: Rindfleisch an Cognac-Sauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse. Stimmung und Geräuschpegel im Älplibezli waren inzwischen deutlich gestiegen. Auch Peter Wegelin liess sich zu einem Bonmot hinreissen: «Alle meine Weine haben einen Bezug zum Bodensee: Ach wie tut mir im Herzen weh, wenn ich im Glas den Boden seh...»

Währenddessen erhielt der Dessertteller im Lagerraum seinen handwerklichen und präsentationstechnischen Feinschliff: Panna Cotta, gebrannte Crème, Sablés, Beeren und ein Schoggiküchlein, ein Gedicht von einem Dessert, würdig abgerundet von Wegelin's Spezialität Kerner (2015). Alles in allem und Regennacht zum Trotz: Dieses Wine & Dine war ein Sommertraum!

Susi Weidkuhn-Schildknecht

