

## **Sommerweinprobe im „Fliegerschuppen“ auf der Allmend (28.August 08)**

### **„Iberische Halbinsel“**

Es fand sich eine recht grosse Schar beim „Fliegerschuppen“ auf der Allmend ein, wo man mit einem sehr fruchtigen Rueda Verdejo empfangen wurde. Aeltere Semester erinnern sich noch, wie von hier aus im Zweiten Weltkrieg kleine Flugzeuge starteten und landeten. Jetzt befindet sich im Untergeschoss der Bastelraum des Luzerner Fasnachtskomitees, wo die Wagen für den Umzug gerüstet werden. Das Obergeschoss ist für gemütliche Feste eingerichtet. Wegen der Tieferlegung der Zentralbahn muss der Schuppen um 7 Meter gekürzt werden, die aber vorne wieder angesetzt werden sollen.

Zu den Tapas mit Manchegokäse, Schinken und Oliven gab es den „Catalunya Zeta“ aus Viura und Chardonnay. Der 2. Gang, Gambas und Champignons mit Knoblauch, wurde von einem Rioja 07 begleitet, dessen Name „Albiker“ irgendwie deutsch klingt, der sich aber von den Namen der Söhne des Produzenten – Alberto und Iker – herleitet. Der noch junge Wein aus 95% Tempranillo und 5% Viura war fruchtig und lieblich im Abgang.

### **Portugiesische Begleitung für die Paella**

Darauf konnte man tischweise anstehen, um sich aus der Riesenpfanne Paella mit Huhn und Schwein schöpfen zu lassen. Dazu stand ein Portugiese aus der Estremadura auf dem Tisch bereit, ein „Tinto Roriz und Merlot“ der sich schön ausgeglichen und mit samtigem Abgang präsentierte.

Für einmal stand aber weniger die Weindegustation im Mittelpunkt als das gemütliche Beisammensein. An allen Tischen unterhielt man sich angeregt, so dass der Stubenmeister, Urs Bühlmann, jeweilen eher Mühe hatte, sich mit seinem Glöckchen Gehör zu verschaffen um den folgenden Gang und den dazugehörenden Wein anzukünden.

Den allseits gelobten Schlusspunkt bildete eine Crema Catalana, zusammen mit einem Portwein aus dem Douro-Tal „Quinta de Baldias, Tawny Port“, der an Trockenfrüchte und Mandeln erinnerte.

Das 4-Gang-Menu wurde übrigens von Sonja Stamerra zubereitet, die von den Eltern und dem Partner unterstützt wurde. Angesichts der einfachen Kochgelegenheit, die zur Verfügung stand, eine grosse Leistung! - Satt und beschwingt trat man den Heimweg an.....

### **Die Weine**

Mocén DO, Rueda, Verdejo; Bodegas Antaño

Zeta Catalunya DO, Viura und Chardonnay, Bodegas España Auténtica

Albiker 2007, Tempranillo (95%) und Viura (5%), Bodegas Altun

„Tinta Roriz & Merlot“, Portugal; DFJ Vinhos

Tawny Port DOC, Quinta de Baldias, Sociedade Agricola Quinta de Baldias, Lda, Lamego