

in vino

genuss erleben |

Weinabonnement
Januar 2010



Ich wünsche Ihnen ein
gesundes und weinreiches Jahr

Liebe Weinabo Freunde,

ich wünsche Ihnen ein gesundes neues Jahr,
alles Gute und viel viel Glück für 2010 !!!

Denn wenn man Glück hat, hat man alles ... liebe Menschen um sich,
die Weinberge in Piemont, das Häuschen in der Toskana, den richtigen Wein im Glas (reine Glückssache), außer man kennt einen Weinhändler seines Vertrauens.

Deshalb bin ich gleich nochmals im Piemont geblieben. Denn hier gab es zum Glück noch einen Gavi von Contratto, den ich Ihnen unmöglich vorenthalten kann. Auch sonst hat sich im Vergleich zum Dezember nichts verändert. Man sollte so ein Jahr auch behutsam angehen, zu viele Veränderungen stiften doch nur Verwirrung. Jedoch werden Sie eine kleine Steigerung beim spanischen Wein bemerken. Entdecken Sie den Unterschied zwischen Crianza und Semi Crianza. Bitte vergessen Sie nicht die Weine zu bewerten.

Das Rezept stammt diesmal von meinem Freund und Lieblingskoch Bernd Lindner und passt gerade nach den etwas fetteren Tagen, die wir alle hinter uns haben dürften, hervorragend zum genannten Gavi Arnelle von Contratto. Gemeinsam experimentieren Bernd und ich viel in der Küche, aber so etwas Leckeres und aber auch Schlichtes ist uns erst jetzt gelungen.

Wir wünschen Ihnen angenehmen Genuß

Ihr Weinhändler Markus Beer

Santa Rita Merlot Chile

Anbaugebiet: Chile
Farbe: kräftiges dunkles Rot
optimal trinkreif: 2009
Rebsorten: Carménère

Jahrgang: 2007
Serviertemperatur: 16 °C
lagerungsfähig bis: 2012
vorher öffnen: 1,5 Std.

Dieser Merlot stammt aus dem Rapel Valley, wird aus 100% Merlot-Trauben gekeltert und von der Weinmacherin Cecilia Torres vollendet.

Er zeigt sich in einem leuchtenden Rubinrot. In der Nase zeigt sich ein intensives süßes Fruchtbukett aus schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Pflaumen, sowie eine Spur grüner Paprika.

Tasting Notes:

Am Gaumen erinnert der Santa Rita Merlot an Karamell und überzeugt durch seine weichen Tannine, verhaltene Säure und runde volle Fruchtsüße.

Dieser chilenische Wein ist für Pastagerichte, Geflügel, und harte Käsesorten geeignet.

Aktionspreis im Januar 5,90 Euro



1 Gang: Jakobsmuscheln

in Butter mit Vanille und Knoblauch gebraten

Die Muscheln mit Küchenpapier trocknen, Corail und die Sehne an der Seite entfernen. Die Muscheln vertikal halbieren. Etwas Butterschmalz in der Gußpfanne stark erhitzen, Knoblauchscheiben und eine aufgeschlitzte Vanillestange in das Bratenfett geben.

Die ungewürzten Jakobsmuscheln auf jeder Seite ca. 15- 20 Sekunden scharf anbraten- bis eine leichte Bräunung entsteht. Achtung es geht sehr sehr schnell.

Tipp - Erst nach dem Braten mit Pfeffer und Salz würzen.

2. Gang: confierter Lachs

in Olivenöl mit kleinem Salat
und cremiger Polenta



4 Scheiben Lachs à 130 g, ohne Haut, feines Meersalz, $\frac{3}{4}$ l Olivenöl

Den Lachs entgräten und leicht salzen. Das Olivenöl in einen großen, hohen Topf geben und auf 40 C° erhitzen. Die Lachsstücke hineingeben. Wenn nötig noch mehr Öl hinzufügen, damit der Fisch bedeckt ist. Sanft gar ziehen lassen Die Temperatur sollte so konstant wie möglich sein 59 Grad. Das benötigt ca. 35 bis 40 Minuten (etwas länger ist bei den Temperaturen nicht so schlimm, wie beim 1. Gang)

Nun den Lachs aus dem Öl nehmen. Auf einem Küchenpapier das überschüssige Öl aufsaugen lassen und dann auf die Polenta setzen. Mit einem Dillzweig und einer hauchdünnen Limettenscheibe dekorieren.

Cremige Polenta

125 g Maisgrieß, 60 g Parmesan, 1 EL kalte Butter, 500 ml Wasser, etwas Salz

Für die Polenta das Wasser mit 0,5 TL Salz aufkochen. Unter ständigem Rühren den Maisgrieß nach und nach hinein geben. Den Brei wieder aufkochen, dann bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten garen. Den Parmesan reiben und zum Schluss mit der Butter in die Polenta rühren. Diese nochmals mit Salz abschmecken.

Arnelle Gavi di Gavi DOCG

Anbaugebiet: Italien - Piemont

Farbe: helles frisches weiß

optimal trinkreif: 2010

Rebsorten: 100% Cortese

Jahrgang: 2008

Serviertemperatur: 10 °C

lagerungsfähig bis: 2012

vorher öffnen: nein

Der Gavi gehört zu den beliebtesten Weißweinen in Italien und wird zu 100% aus der Rebsorte Cortese gekeltert. Daher steht auf manchen Etiketten auch die Bezeichnung Cortese di Gavi. Ein weiteres Synonym lautet Gavi di Gavi, wenn er aus der unmittelbaren Umgebung der Gemeinde Gavi stammt. Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem traditionellen Anbaugebiet in der Comune di Gavi.



Tasting Notes:

Der Duft des Gavi Arnelle ist fruchtig mit Anklängen von Ginster und Kirschblüten. Er hat einen trockenen, frischen und harmonischen Geschmack mit einer leichten Ahnung von Mandeln. Unverfälscht lässt er sich mit Lachs ein, ein wahres Geschmackserlebnis.

Ein herrlicher Begleiter zu Krustentieren, knackigen Salaten und gebratenem Fisch und ganz besonders zu unserem Rezept !!!

Ladenpreis: 16,90 Euro



Navarra

Navarra reicht von den westlichen Pyrenäen bis ins obere Ebrotal und zählt zu den kleinsten autonomen Gemeinschaften Spaniens.



Die 18.000 Hektar Rebenland umfassende Region hat sich sehr erfolgreich aus dem Schatten ihres Nachbarn Rioja gelöst. Bis vor kurzem waren mir noch keine herausragenden Weine aus dieser Gegend bekannt. Da ich mich mit den Rioja Weinen nicht so recht anfreunden konnte, liebäugelte ich eher mit der südlicheren Region Ribera del Duero. Leider ist dies auf Dauer ein echt teures Unterfangen, denn diese Gegend ist schon lange bekannt für hervorragende Weine und entsprechend dem Angebot und der Nachfrage etwas überteuert. Umso angenehmer überrascht war ich, als wir bei einer Verkostung auf den Wein Pompaelo aufmerksam wurden. Der Crianza zog uns sofort in den Bann. Im Rahmen des Jahresauftakts freue ich mich ganz besonders, Ihnen diesen Wein präsentieren zu dürfen. Pompaelo ist übrigens der lateinische Name für Pamplona, was wiederum die Hauptstadt von Navarra ist.

Den Erfolg hat Navarra nicht zuletzt seiner Experimentierfreudigkeit zu verdanken. Die regionale Regierung unterhält in der Stadt Olite eines der bedeutendsten Weinbau-Forschungsinstitute Spaniens, das Forschungszentrum "Evena". In Navarra hat man bei Ausgrabungen die ältesten Ruinen einer Weinkellerei in Spanien entdeckt. Sie wurde im zweiten Jahrhundert von den Römern bei Funes erbaut.

Zugelassene Rebsorten:

Weißwein: Chardonnay, Garnacha Blanca, Malvasía, Moscatel de Grano Menudo, Viura.

Rotwein: Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuela, Tempranillo

Pompaelo Crianza

Anbaugebiet: Spanien, Navarra
Farbe: dunkles Violett
optimal trinkreif: 2009
Rebsorten: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Tempranillo

Jahrgang: 2005
Serviertemperatur: 16 °C
lagerungsfähig bis: 2015
vorher öffnen: 0,5 Std.

Pompaelo- ein Tribut an die Region Navarra, ihre Hauptstadt und ihre Menschen, ihrer Kultur, ihrer Tradition und nicht zuletzt ihrer Fähigkeit, seit Generationen guten Wein zu machen.

Diese Cuvee besteht aus den drei bekannten Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Tempranillo. Jede Rebsorte wurde getrennt 12 Monate in amerikanischen und französischen Barrels ausgebaut, um die optimale Harmonie der jeweiligen Traubensorten mit den unterschiedlichen Holztypen herbeizuführen. Das letzte Tasting zur Bestimmung der Cuvee bestätigte den Machern:

Dieser Wein bleibt UNFILTERED!

Tasting Notes:

Im Glas tiefdunkel und ölig. Aromen zunächst verhalten, dann umso -eischiger und intensiver in Karamell- und Sauerkirschöne eingebettet. Im Mund würzig und schmeichelnd zugleich, hier vermählen sich Fruchtsüsse und Tannine. Ein unglaublich dichter Körper sorgt für langanhaltenden Genuss.

optimaler Essensbegleiter zu Wildgeflügel, gebratener Ente, gegrilltem Rind- und Lammfleisch, auch als Ragout oder Braten.

Ladenpreis 11,90 (Aktion 10+2)



In der nächsten Weinaboausgabe reisen wir nach Down Under

Rosemount Estate zählt neben Penfolds zu den berühmtesten Weinerzeugern Australiens, denn Weingeschichte wurde hier in zweierlei Hinsicht geschrieben:

Mit der Gründung 1864 zählt der Betrieb zu den Pionieren der ersten Stunde des australischen Weinbaus, und erst recht zu jenen des heute weltbekannten Hunter Valley. Mit der Übernahme durch die Familie Oatley im Jahre 1969 wurde Rosemount in Europa zu einem Inbegriff feiner Weine von »Down Under«.

Seit dem werden die Weine und die Weinmacher mit Ehrungen und Medaillen überhäuft.

Die Weinbauregion erstreckt sich über Hunter Valley River, Coonawarra, Mc Laren Vale und Roxborough.

Vom Wine Spectator über Robert Parker bis hin zum Wine Decanter und In Vino hat Rosemount Estate beste

In vino
genuss erleben | 

Das Weinabo für Februar am 18.02.2010 ab 18.30 Uhr im Laden zur Abholung bereit. Inzwischen schon Tradition, es gibt kleine Häppchen und spannende neue Weine.

Wer an der Verkostung an diesem Abend teilnehmen möchte, sollte bitte per mail zusagen, so kann ich besser für die Verkostung planen (mb@weinabo.me).