



RUEDA IN HÖCHSTFORM

MENÜBEGLEITUNG IM RESTAURANT AMESA

Innerhalb weniger Jahre mauserten sich die Weißweine der D.O. Rueda zum beliebtesten Weißwein Spaniens und zu einem der erfolgreichsten Newcomer im Weinexport. In guten deutschen Fachgeschäften haben die Weißen aus Rueda bereits mit dem erfrischenden Aroma und der Lebendigkeit der Rebsorte Verdejo viele Kenner überzeugt. In der Gastronomie beginnen Sommeliers, die Vorzüge der Verdejorebe als Essensbegleiter zu nutzen. Ein Musterbeispiel ist das Restaurant Amesa in Mannheim, mit 17-Gault-Millaupunkten und einem Michelinsterne ausgezeichnet. Hier präsentierte Sommelier Kerstin Hellmich kürzlich eine Auswahl von Verdejos zu einem Menu von Küchenchefin Caroline Baum.

Können weiße Ruedaweine ein ganzes Menü begleiten? Gespannt harren die Gäste der Dinge – und werden zunächst einmal davon über-

zeugt, dass spritzig-junger Verdejo einen wundervollen Aperitif abgibt. Verdejo zählt nicht ausgesprochen zu den Aromasorten, ebenso wenig wie Sauvignon Blanc, mit der sie die frischen Stachelbeeraromen teilen kann. Dennoch wirkt der Duft von Limone, Kiwi, Anis und Gartenkräutern gepaart mit der mineralischen Finesse der Weine ausgesprochen belebend. „Genau richtig, um Appetit zu machen“, hört man den einen oder anderen Gast sagen.

Zu Vorspeisen auf der Basis von Meeresfrüchten oder Fischen, zu sommerlichen Aromen wie Limone, Gurke oder Frühlingsgemüse hat der belebende Rueda ein leichtes Spiel. Selbst Paprika als Gemüse oder Sauce und sehr kräftigen Fischfonds kann Verdejo mit saftigem Körper und feiner Säure ergänzen. Keine Frage, dass er sich hier in seinem Element befindet, sich völlig un-

beschwert genießen lässt und die eleganten Gerichte ideal ergänzt. Auch mit Geflügel und leichten Saucen hat man hervorragende Erfahrungen gemacht. Höchst zufriedene Gesichter und gute Laune im Restaurant sind eine ganz natürliche Folge.

Doch wie würde sich der edle Weiße aus Kastilien zum Fleisch präsentieren? Das Amesa fordert den stolzen Spanier mit geschmorten Kalbsbäckchen, kurz gebratenem Kalbsfilet und Erbsenpüree heraus, alles auf den ersten Blick keine leichte Aufgabe. Doch hier kann frischer Verdejo einen reizvollen Kontrapunkt setzen, stellen die Gäste zufrieden fest. Wer lieber direkte Harmonie sucht, findet sie bei den gekonnt im Barrique vergorenen, cremig-kraftvollen Verdejos, die ein bis zwei Jahre zur besten Flaschenreife brauchen. „Sensationell“, meldet einer der anwesenden Gourmets.



Käse zum Abschluss ist ein weites Feld. Wie sich zeigt, können die meisten Weichkäse sowie frische, zarte Käse aus Kuh- Schafs- oder Ziegenmilch hervorragend zum Verdejo gegessen werden. Selbst mit gereiftem Ziegenkäse und halbfestem Schnittkäse entstehen schöne Harmonien zum aromatisch-elegantem Wein. „Bitte kein Käse, das wird mir zu schwer“, hat jedenfalls niemand gesagt. Im Gegenteil: alle Teller leer, die Gläser übrigens auch. Sommeliere Kerstin Hellmich freut sich über ihre zufriedenen Gäste.

Auch andere Gastronomen haben Rueda für sich entdeckt und das Beispiel vom AMESA macht inzwischen Schule: Im Sommer werden unter anderem das Comedor in Frankfurt, das Vlet in Hamburg und die Speisemeisteri in Stuttgart besondere Menüs mit Verdejo-Begleitung als Aktion ihren Gästen anbieten.

Jetzt am Markt: 2010

Frische Temperaturen sowie Regenfälle im Mai und im Juni sorgten für eine etwas längere Wachstumsperiode, was dem Aromenspektrum der Trauben gut bekam. Im September bei der Ernte waren Reife und Gesundheitszustand der Trauben hervorragend.

So präsentieren sich die 2010er Weine auf typische Art lebendig und aromatisch und mit feiner Säure. 58 zugelasene Kellereien ernteten auf den 11 740 Hektar Weinbergen vor allem Verdejotrauben: Ihre Stöcke bedecken fast 80 Prozent der Rebfläche.

[1] Kaisergranat „Doria“/ Sepia / Zitrone / Gurke

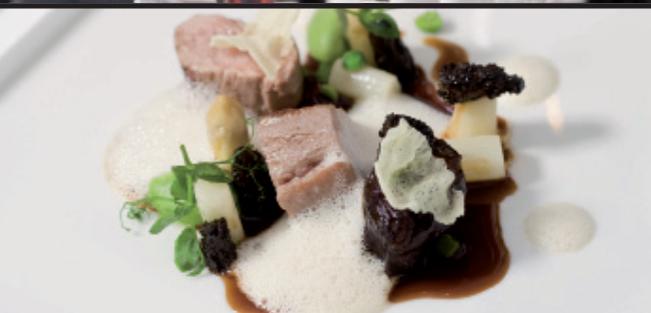
Sommerlich-kühle und leichte Kombination, die Kaisergranat mit Sepia und Tatar vom Kaisergranat verbindet, dazu erfrischendes und zartes Gurkensorbet und Gurkenbaisser; Kontrapunkt: leicht erdiges Aroma des Sepiajus.

2010 Blume, Bodegas Pagos del Rey

Fenchel- und Anisaroma, rund, aber frisch im Mund; das geht hervorragend mit den frischen Elementen des Gerichts, schönes Spiel: Gurken- und Zitrusaromen mit Anis/Fenchel.

2010 Villa Narcisa, Bodegas J. Sanz

Aromen reifer grüner Früchte, cremige Traubenreife, elegant strukturierter Wein wie geschaffen zur leicht nussigen Note der Meeresfrüchte, jugendlicher Schmelz perfektioniert die übrigen Menüteile.



2010 Oros de Castilla, Bodegas Hermanos de Villar

Leichter, frischer und pikanter Wein, der sich mit verhaltenen Aromen und geradlinigem Geschmack dem Gericht anpasst und seine Details betont, statt zu intervenieren.

[2] „Geeiste Bouillabaise“ - Rouget Barbet / Fenchel / Merguez / Paprika

Vier Elemente des jugendlich-frischen Gerichts: feiner Fisch auf zart gedünstem Fenchel, kräftige, gebratene Merguez, Bouillabaise als markantes Eis sowie eine paprikafrische, gazpachoähnliche Sauce.

2010 Montespina, Bodegas Avelino Vegas

Typischer Verdejo mit Fenchel- und Stachelbeeraromen, rund und zugänglich, begegnet dem Fenchel, belebt Fisch, Paprika und Bouillabaisse und umkurvt Merguez mit Eleganz.

2010 Garci Grande, Bodegas Garci Grande

Dominierende grüne Kräuter und Früchte setzen reizvollen Kontrapunkt zu Merguez und Bouillabaiseseis; sie geben Paprika, Fisch und Fenchel zusätzliche Frische und Präsenz.

2010 Vega de la Reina, Bodegas Marqués de Concordia

Stachelbeere, Zitrus und Aromen von frisch gemähem Gras, spritzige Säure und Eleganz betonen sommerlichen Charakter des kaltschalen Gerichts, geniale Verbindung zum Paprikaanteil.

[3] „Kalbsblankett“ - Spargel / Morchel / Erbse

Geschmorte Bäckchen und zart gegartes Filet bilden den Rahmen, Spargel, Morchel und Erbsen setzen Akzente, Beurre Blanc verknüpft die Elemente zu einem konturierten, kräftigen Gericht.

2009 fermentado en barrica, Belondrade & Lurton

Rueda ganz anders: Brioche, frischer Teig und reife Renekloden, etwas Anis, im Mund weich und mächtig, da jubiliert Wein und Speise gleichermaßen; besonders perfekt zum zarten Erbsenpüree.

2010 La Caprichosa, Bodegas Palacio de Bornos

Typische Heu- und Stachelbeeraromen und frische Säure flirtet dank kräftig-cremigem Körper mit Filet, Beurre Blanc und Spargel; zum Geschmorten passt Barriquewein besser.

2008 PR3, Bodegas Prado Rey

betonter Holzausbau mit Vanillearoma und kräftigem Körper setzt sich vor allem beim Geschmorten und bei der Beurre in Szene.

[4] Käseauswahl

Wieder einmal bewährt sich die Stärke feiner Weißweine zu den meisten Käsen, vor allem natürlich bei Brie, Reblochon, Brillat-Savarin, Picodon und Ziegenrolle in Asche.

2010 Trascampanas, Bodegas Gótica

Aromen von grünen Kräutern und leichte Nuss-Honignote im Geschmack setzen vor allem in Verbindung mit Brie und Reblochon schöne Akzente

2010 Naia, Bodegas Naia

Zarte Vanillenote, sehr gute Traubenreife und cremiger Körper machen das Spiel mit Reblochon, Brillat-Savarin und Brie leicht und setzen feine Kontraste zum Ziegenkäse.

2001 Carrasviñas, Bodegas Félix Lorenzo Cachazo

Sehr frisches, kräutergrünes und limoniges Aroma und knackige Säure geben Brie Frische, umspielen den Reblochon und ergänzen den Ziegenkäse ideal.

Die Erfolgsregion aus Kastilien

Mit dem modernen Ausbaustil und dem Rückgriff auf die autochthone Rebsorte Verdejo kam der Erfolg. Ruedas sind nicht nur die be-





liebtesten Weißweine in Spanien. Ihre lebendigen, duftigen Weine finden auch im Weißweinland Deutschland zunehmend Freunde in Handel und Gastronomie. Mehrere Erfolgsfaktoren kommen zusammen: ein einzigartiges Terroir, eine hervorragende Rebsorte, moderner, aktueller Weinstil und hochprofessionelle Weinmacher in den Kellereien.

Dabei besitzt Rueda eine alte Weinbautradition. Schon in der Renaissance standen hier enorme Flächen an Rebland. Im 19. Jahrhundert suchte man im Kielwasser des Sherrys Absatzmärkte und produzierte aufgespritzte Weißweine. Dieser Weintyp lebt bis heute als Pálido und Dorado Rueda fort, allerdings als Kuriosum ohne wirtschaftliche Bedeutung.

Die Weinberge der Denominación de Origen Rueda befinden sich zum großen Teil im Süden der Provinz Valladolid, Ausläufer reichen bis nach Segovia und Ávila. Die Rebflächen befinden sich überall auf mindestens 650 Metern Höhe, an einigen Orten sogar auf 900 Metern

Die Rebsorte: Verdejo

Verdejo heißt die derzeit größte Erfolgsgeschichte unter den spanischen Rebsorten. Der Name geht auf das spanische Wort verde (Grün) zurück, weil die Haut der Beeren eine grüngelbe Farbe hat und auch das Fruchtfleisch grün schimmert. Die autochthone Rebe der Rueda liefert kleine Trauben, mittelgroße Beeren mit dicker Haut. Extraktreiche Weine mit Stachelbeer- und Kiwi-Aromatik ähneln dem Sauvignon Blanc, unterscheiden sich aber durch mineralischere Art, Aromen von Zitrus, Kräuter, Fenchel und Lorbeer. Verdejo hat ein gutes Säureniveau, hohe Glycerinwerte und dadurch ein weiches Mundgefühl. Frische und Lebendigkeit gepaart mit vollem Körper sind ihre besonderen Stärken.



„Im Sommer sowieso toll“ Interview mit Sommelière Kerstin Hellmich, Amesa in Mannheim

Frau Hellmich, sie verfügen über eine beachtliche Weinkarte. Wie ist sie denn aufgebaut?

Ich glaube, das ist ganz ausgewogen – etwa ein Drittel deutsche Weine, ein Drittel französische und ein Drittel spanische.

Sie haben gleich acht verschiedene Verdejos aus der D.O. Rueda auf Ihrer Karte. Wie sich beim Menü gezeigt hat, sind es ja wunderbare Begleiter gewesen. Wo sehen sie die Stärken der Ruedaweine als Essensbegleiter?

Je näher wir dem Sommer kommen, umso mehr ist Verdejo mit seiner Spritzigkeit und seiner leicht herben Frische sowieso toll. Da kann er als Aperitif getrunken werden, aber auch ganz hervorragend zu sommerlichen Gerichten wie etwa Gazpacho oder leichten Zubereitungen von Meeresfrüchten. Darauf sollte man ihn aber nicht reduzieren, denn er ist vielseitig. Die im Barrique ausgebauten Verdejos stellen sich ganz anders dar und eröffnen noch viele weitere Möglichkeiten.

Die Küche des Amesa setzt ja sehr klare und oft deutliche Aromen- und Geschmacksakzente. Kann man da immer den genau passenden Wein finden?

Ja, wir haben eine sehr spannungsreiche Küche, bei der auch mit deutlichen Kontrasten gearbeitet wird. Da kann oft der Wein nicht zu allen vorhandenen Komponenten passen, aber meist gibt es empfehlenswerte Favoriten. Und das waren heute bei allen Gerichten die Ruedas.

und darüber. Die Höhe sorgt selbst während der Hitzeperioden für ein starkes Temperaturgefälle von Tag zu Nacht. Säure und Frucht können sich so optimal herausbilden und geben den Weißen ein attraktives Profil, mit den wichtigen Eigenschaften kühl gewachsener Qualitäten.

Die Böden sind karg und die Humusdecke dünn. Überall tritt grober Kies des Duero an die Oberfläche. Schwemmsand und Lehm durchsetzen die steinigen Böden, wobei im Untergrund an vielen Stellen Kalk und Ton dominieren.

In den ersten Jahren nach der D.O.-Gründung im Jahr 1980 dominierte die Verdejo das Gebiet noch nicht so stark. Heute hat die autochthone Rueda-Sorte in Spanien Kultstatus erreicht. Sie gilt in ihrer modernen Version als vielseitig in der Gastronomie einsetzbar. Die Frische und Fruchtigkeit kombiniert mit sattem Mundgefühl und einer attraktiven Säure machen ihre Stärken aus. Reine Verdejos gelten als die wertvollsten Weine des Gebietes.

Die meisten Ruedas trinkt man im Jahr nach der Ernte. Die besten Gewächse aus alten Weinbergen bereiten auch im zweiten oder dritten Jahr noch viel Spaß. Barriquevergorene Verdejos besitzen mehr als drei Jahre Potenzial.

Informationsbüro D.O. Rueda
c/o ff.k Public Relations GmbH
Meike Frers, Jan Koch
Habichtstraße 41, 22305 Hamburg
Tel. 040 611 356-40
Mail: Rueda@ffk-pr.com

C.R.D.O. Rueda
Cristina Manzano González
C/Real 8, 47490 Rueda, Valladolid
Tel. +34 983 868 248
Mail: export@dorueda.com
www.dorueda.com