

# SO EIN KÄSE



RIOja



## **Impressum**

Texte: mettler vaterlaus gmbh

Rezepte: Othmar Schlegel & Rolf Beeler

Styling und Rezeptfotografie: Hemmi Foto

Kochstudio: La Cuisine, Zürich

Grafik: Daniel Ruppert

Druck: ADAG Print Zürich

Konzept und Koordination: mettler vaterlaus gmbh / Vischer, Merkt & Partner AG

Rioja und Käse

# Es lebe der Gegensatz

Eine oft zitierte Regel besagt, dass Wein und Speisen aus der gleichen Region gut miteinander harmonieren. Das mag sein, aber auch der geografische Gegensatz kann höchsten Genuss bereiten. Das möchten wir Ihnen mit diesem Booklet beweisen.

Auf den folgenden Seiten empfehlen wir Ihnen verschiedene Typen von Rioja-Weinen zu schmackhaften Alltagsgerichten, die mehrheitlich aus dem Alpenraum stammen. Alle Gerichte haben etwas gemeinsam: Sie werden mit Käse zubereitet, die ebenfalls grösstenteils im Alpenraum produziert worden sind.

Das Resultat sind verblüffend gute Mariagen. Versuchen Sie es selbst! Ein moderner, vollfruchtiger Rioja Joven zu «Pizzoccheri», eine verfeinerte Form der Äplermagronen, mag sich etwas abenteuerlich anhören, aber die pure Frucht dieses jugendlichen Riojas harmoniert perfekt mit dem würzigen Schmelz dieses Gerichtes.

Iberien im Glas, die Alpen auf dem Teller. Nur wer bei der Wahl von Speisen und Wein ab und zu mal was Neues wagt, gewinnt!

Ihr Baur au Lac Vins Team



## Paarlauf zum Genuss

**Zusammen vereinen sie fast 80 Jahre Erfahrung auf höchstem Niveau: Maître Fromager Rolf Beeler gilt als der Schweizer Käsepapst schlechthin, Othmar Schlegel kochte im Castello del Sole in Ascona eine gefühlte Ewigkeit auf 18 Punkte-Niveau. Gemeinsam haben sie für dieses Booklet raffiniert mit Käse verfeinerte Gerichte zu Rioja-Weinen kreiert.**

**Unser Tipp: Nachkochen, einschenken und geniessen!**

Im Prinzip ist alles ganz einfach: «Vollfruchtige Rotweine mit eher tiefer Säure, einem Anflug von süsslichem Extrakt und wenig Holz harmonieren zu fast allen Käsen», sagt Rolf Beeler, der sich mit Wein fast genauso gut auskennt wie mit Käse. «Rioja-Weine sind gute Käsebegleiter, weil Hauptsorten wie Tempranillo und Garnacha eben über viel Extrakt und eine zurückhaltende, weiche Säure verfügen», sagt er. Dies gelte vor allem für die im Stahltank ausgebauten Jóvenes, die vollfruchtig-modernen Riojas, aber auch Crianzas mit nur dezent spürbarem Holzeinsatz. Für die edlen, jahrelang im Holz gereiften Reservas und Gran Reservas empfiehlt Beeler dagegen komplexere Gerichte, wo der Käse eine von mehreren geschmacksbildenden Komponenten ist. Begeistert war Beeler von den Mariagen mit weissen Rioja-Crus. «Viura und auch Tempranillo Blanco sind mit ihrem feinem Schmelz perfekte Käse-Begleiter», sagt er.

Weine aus Spanien zu Käse-Gerichten, die mehrheitlich aus dem Alpenraum stammen, funktioniert das? Ja, und wie, vor allem wenn Küchenchef Othmar Schlegel die Rezepte zusammengestellt und gemeinsam mit Rolf Beeler bezüglich der Käsewahl verfeinert hat. Man nennt Schlegel auch «den Riesen aus Luzern», nicht nur weil er hochgewachsen ist, sondern vor allem, weil er ein wandelndes Küchenlexikon ist, das alles weiss, von der Haute Cuisine bis zur einfachen, aber schmackhaften Alpenküche. An dieser hat sich Schlegel für dieses Rezeptbooklet auch hauptsächlich bedient. Der Alpenraum ist das Käseparadies Europas schlechthin. Die «Smeazza» beispielsweise ist eine mit Käse verfeinerte Gemüsetorte aus dem Val Misox oder auch die Risotti, deren Zubereitung der Küchenchef in seiner langen Wirkungsperiode im Castello del Sole in Ascona schon fast zu einer Kunstform entwickelt hat. In diesem Rezeptbooklet bekennt Schlegel seine Liebe zur einfachen, aber raffiniert verfeinerten Hausmannskost, die genauso viel Genuss bereiten kann wie die Haute Cuisine, die er natürlich ebenfalls beherrscht. Und noch etwas gefällt ihm an dieser kleinen Rezeptauswahl. Während man in der Sterneküche «grammgenau» nach Rezept kocht, ist man in der einfachen Küche viel freier. Fehlt eine Zutat ersetzt man sie einfach mit einer anderen. «Cuisine spontanée» nennt er das. So schmecken diese Klassiker immer wieder ein bisschen anders, aber immer gut!

Rolf Beeler zu Mariagen von Käse und Wein:

## Frucht gewinnt!

### Regel 1

Wählen Sie zu Käse generell Weine mit möglichst viel Frucht, einer eher tiefen Säure und wenig Holz- und Gerbstoffeinfluss. Eine leichte Restsüsse fördert die Harmonie.

### Regel 2

Weiche und halbharte Käse, die eher cremig als rezent sind, harmonieren in der Regel am besten zu Wein. Wenn Sie Hartkäse wählen, sollten diese nicht zu salzig sein, denn ein hoher Salzgehalt erschwert generell die Mariage mit Wein.

### Regel 3

Je feiner der Geschmack des Käses ist, umso zurückhaltender, sprich eleganter, sollte der Wein sein.

### Regel 4

Wenn Sie unsicher sind bezüglich der Weinwahl, dann nehmen Sie einen Weisswein, es ist fast immer die sichere Wahl.



## **Baur au Lac Vins – Wahre Werte seit 1844**

Baur au Lac Vins pflegt Weinkultur seit 1844. Damals begann die Geschichte des Hotels Baur au Lac, 5-Sterne-Haus im Herzen Zürichs und Mitglied der Leading Hotels of the World. Mit grösster Leidenschaft stellen sie seither ihre «Wahren Werte» in den Mittelpunkt ihres täglichen Handelns, um für Weinliebhaber und Weinkenner aussergewöhnliche Weinerlebnisse zu verwirklichen.

Am breit gefächerten Sortiment – über 3000 sorgfältig selektionierte Weine und Spirituosen aus aller Welt – haben die Weine aus Spanien mit 20 Generalvertretungen für die Schweiz einen gewichtigen Anteil. Zu den langjährigen Partnern gehören die beiden hier vorgestellten Erzeuger aus der Rioja: Bodega Palacios Remondo und Bodegas Amézola de la Mora. Wie alle anderen Produzenten wurden sie mit grösster Sorgfalt unter dem Motto «Weltweit vom Feinsten» in die Weinwelt von Baur au Lac Vins aufgenommen, um Ihnen zusammen mit exzellenten Serviceleistungen auf höchstem Niveau, mit Kompetenz und Herzlichkeit einzigartige Weinerlebnisse zu ermöglichen.

### **Baur au Lac Vins**

Adlikerstrasse 272

8105 Regensdorf

+41 44 777 05 05

[information@balv.ch](mailto:information@balv.ch)

[www.bauraulacvins.ch](http://www.bauraulacvins.ch)



BAUR & LAC  
*Vins*





## Bodegas Amézola de la Mora

Die Schwestern María und Cristina de Amézola führen gemeinsam dieses traditionsreiche Weingut unweit des kleinen Weilers Torremontalbo mitten in der Rioja Alta. 60 Hektaren eigene Rebberge breiten sich rund um die Bodega aus, die auf einem sanften Hügel erbaut ist. Der Blick schweift über das weite Tal des Ebro zur Rioja Alavesa. Tempranillo, Graciano und Mazuelo aus zum Teil über 40-jährigen Rebstöcken werden von Hand gelesen. Die Pressung erfolgt schonend mit alten Korbpressen. Der Ausbau findet vorwiegend in gebrauchten Fässern statt. Hightech im Keller sucht man bei Amézola vergebens. Das Resultat sind feingliedrige, traditionelle, klassisch-elegante Riojas.

### Facts

Gründung der Bodega:	1987
Rebfläche:	60 Hektaren
Lagen in den Ortschaften:	10 Parzellen, alle in Torremontalbo
Angebaute Rebsorten:	Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Viura
Durchschnittsalter der Reben:	40 Jahre

### Kontakt

Bodegas Amézola de la Mora  
Paraje de Viña Vieja s/n  
E-26359 Torremontalbo  
+34 941 454 532  
info@bodegasamezola.es  
www.bodegasamezola.es



## Palacios Remondo – Álvaro Palacios

Das elterliche Weingut des spanischen Starwinzers befindet sich in der Rioja Baja, westlich von Alfaro. Dort setzt er vermehrt statt auf Tempranillo auf Garnacha, die in diesem Klima und auf den steinigen, eisen- und quarzhaltigen Lehm- und Kalkböden zu Hochform aufläuft. Rund 100 Hektaren bilden die Lage La Montesa am Hang des Monte Yerga. Auf den höheren, kühleren Hängen gedeiht Tempranillo, unten fühlt sich die Garnacha am wohlsten. Inmitten des Hangs, rund um ein kleines Lagerhaus herum, stehen die Viura-Stöcke. Die Lage Propiedad mit ihren 40- bis 70-jährigen Garnacha-Rebstöcken ist ca. 10 Hektaren gross und auf fünf weitere Parzellen aufgeteilt.

### Facts

Gründung der Bodega:	1945
Rebfläche:	100 Hektar
Lagen in den Ortschaften:	Alle in Alfaro auf dem Monte Yerga: Valtomelloso, Valfrío, Valviejo, Las Mulgas, Corral de Serrano, Quiñón de Valmira
Angebaute Rebsorten:	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano, Viura, Monastrell
Durchschnittsalter der Reben:	10 – 90 Jahre

### Kontakt

Bodegas Palacios Remondo SA  
Avda. Zaragoza 8  
E-26540 Alfaro  
+34 941 180 207  
[export@alvaropalacios.com](mailto:export@alvaropalacios.com)

# Panna Cotta mit Spargel

Zutaten (für 4 Personen)

2.5 dl Rahm

1.5 dl Milch

2.5 Bl Gelatine, eingeweicht

Salz, Pfeffer fein,

1 Prise Zucker,

Sherry-Essig, Olivenöl

500 g grüne Spargel, geschält,  
gekocht, abgekühlt

1 Bd Kerbel

100 g Sbrinz, fein gerieben



## Zubereitung

Rahm und Milch erhitzen, etwas abkühlen lassen und würzen. Die Gelatine begeben, auflösen und kaltstellen. 12 Spargelspitzen mit Salz, Pfeffer, Zucker, Sherryessig und Olivenöl marinieren. Die Hälfte der restlichen Spargeln in kleine Stücke schneiden, marinieren und auf die Gläser verteilen. Die Panna Cotta auf die Gläser verteilen und kalt stellen, bis die Panna Cotta fest wird. Den Rest der Spargeln mit einem Teil des Kerbels fein mixen, gut abschmecken und auf die feste Panne Cotta verteilen. Mit den Spargelspitzen und dem Korb garnieren. Die Panna Cotta kühl aber nicht zu kalt servieren. Für die Sbrinz-Chips den Käse in einer Teflonpfanne dünn verteilen. Bei niedriger Temperatur schmelzen und vorsichtig über einem Nudelholz oder einer Glasflasche abkühlen lassen.

## Anmerkung

Die Panna Cotta kann auch mit Blauschimmelkäse oder Sbrinz hergestellt werden.

### **Plácet Valtomelloso, Palacios Remondo – Álvaro Palacios**

Die Aromapalette ist breitgefächert mit Noten von exotischen Früchten, Cashewnüssen, Safran, Currygewürzen und subtilen Röstaromen des Holzausbaus. Am Gaumen zeigt er sich sehr stoffig und kraftvoll, mit spürbaren Gerbstoffen, markanten mineralischen Akzenten und vollmundigem Geschmack, der dem Nasenbild in nichts nachsteht. Mit seinem langen Abgang überzeugt er vollends zur raffinierten Panna Cotta mit grünem Spargel.



# Sbrinz-Soufflé

Zutaten (für 4 Personen)

---

2.5 dl Rahm

3 Eier

50 g Sbrinz

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schnittlauch, fein geschnitten

Petersilie

Wenig weiche Butter

2 Mittelgrosse, reife Tomaten,  
gewaschen

Basilikum oder Estragon

als Garnitur,

einige Blätter zum Hacken

Salz, grober Pfeffer aus

der Mühle, Olivenöl

Étwas Knoblauch,

je nach Geschmack



## Zubereitung

### Soufflé

Rahm, Eier und Parmesan gut miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, zum Schluss den Schnittlauch und die Petersilie begeben. Die Cocotten (ca. 8 cm Durchmesser) mit weicher Butter gut ausstreichen und zu  $\frac{3}{4}$  mit der Masse füllen. Auf einem Blech in den vorgeheizten Ofen bei ca. 250° C schieben und während ungefähr 15 Minuten backen.

### Tomatencoulis

Die Tomaten blanchieren, schälen, die Kerne ausdrücken und mixen. Danach gut abschmecken und mit etwas Olivenöl aufschlagen.

### Anmerkungen

Der Sbrinz kann auch durch einen Blauschimmelkäse und gehackte Nüssen ersetzt werden. Dazu passt auch ein kleiner Salat.

Die Masse sowie die Cocotten für diese Vorspeise können gut vorbereitet werden. Bei Bedarf können die Cocotten nach dem Buttern leicht bemehlt werden.

### La Vendimia, Palacios Remondo – Álvaro Palacios

La Vendimia bringt ungestüme, jugendliche Frische. Seine Nase erinnert an Weichselkirschen und reife Pfirsiche, an Muskat, Pfeffer und Karamell. Die spürbar belegenden Gerbstoffe und seine Saftigkeit machen ihn zu einem liebenswerten, etwas rustikalen Wein, der mit seinem fruchtbetonten und zugleich würzigen Geschmack zu gefallen weiss. Was für ein Gaumenspass zu diesem luftigen Sbrinz-Soufflé.



# Friselle

Zutaten (für 4 Personen)

- |      |   |       |   |
|------|---|-------|---|
| 24   | Friselle<br>(runde-Brotscheiben)  | 1     | Zitrone, den Saft   |
| 20   | Cherry-Tomaten-halbiert<br>und mariniert<br>(oder Tomaten in<br>Würfel geschnitten) | 1     | Schalotte in feine Streifen<br>geschnitten                  |
| 1 Bd | Ruccola   | 120 g | Thunfisch frisch, würzen;<br>kurz anbraten,<br>aufschneiden |
| 20   | Taggiasca-Oliven  | 100 g | Zamorano-Käse<br>Olivenöl                                   |
| 1 El | Kapern  |       |   |
| 6    | Kleine getrocknete<br>Tomaten, halbiert   |       |   |



## Zubereitung

Die Friselle in etwas Wasser tunken und einige Minuten ziehen lassen. Sie sollen nicht ganz durchweicht sein. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit reichlich Olivenöl beträufeln. Alle Zutaten gefällig über die Friselle verteilen, kräftig würzen und mit Olivenöl und Zitronensaft abschmecken.

## Anmerkungen

Alternative Zutaten je nach Geschmack und Jahreszeit sind Fisch oder Meeresfrüchte, andere Käsesorten (Sbrinz, trockener Ricotta), Bresaola, Pilze und Eier.

### **La Montesa, Palacios Remondo – Álvaro Palacios**

Ein Wein, der die Herzen vieler Weinfreunde und Weinliebhaberinnen erobert hat und immer wieder neue dazugewinnt. In Kombination mit Speisen ist er (fast) ein Alleskönner. Mit seinen dezenten, geschmeidigen Gerbstoffen und seiner saftigen Frische ist er ein eleganter und vielseitiger Begleiter zu Tisch. Der Holzausbau untermalt den Geschmacksfächer dezent mit Noten von Mokka, Milkschokolade und Lebkuchengewürz. Reife, intensive Fruchtaromen von Pflaumen und schwarzen Beeren dominieren seinen Geschmack. Der ideale Begleiter zu den Friselle, einem geschmacksintensiven Hirtengericht.



# Daube vom Engadiner Rind

Zutaten (für 4 Personen)

800 g	Hochlandrindfleisch zum Schmoren, in Würfel geschnitten (2x2cm)	3 dl	Rioja-Wein	100 g	Champignons, geputzt
2	Knoblauchzehen, geschält	3 dl	Heller Kalbsjus oder Rindbouillon		Je nach Grösse geviertelt oder ganz, anbraten
1	Zwiebel, geschält, in feine Scheiben geschnitten	1	Thymian-, Rosmarin-, Lorbeerblattsträusschen	3 g	Getrocknete Steinpilze, eingeweicht, in Streifen geschnitten
2	Karotten, geschält, in gleichmässige Scheiben geschnitten		Thymianblättchen, Schnittlauch und gezupfte Blatt Petersilie	20	Taggiasca oder andere gehaltvolle schwarze Oliven
100 g	Knollensellerie, in Würfel geschnitten			2	Tomaten, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten



## Zubereitung

Die temperierten Fleischwürfel in einer Kasserolle in Öl kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, beiseite stellen. Knoblauch, Zwiebel, Karotten und Sellerie leicht würzen und andünsten, beiseite stellen. Das angebratene Fleisch in die Kasserolle zurückgeben, mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und einregulieren. Den restlichen Wein, Jus und/oder Bouillon beifügen. Champignons, Steinpilze sowie das Kräuterstrüsschen dazugeben. Aufkochen, danach die zugedeckte Kasserolle in den Ofen schieben (120°).

Während 1 ½ bis 2 Stunden langsam im Ofen schmoren, bis die Fleischstücke weich sind. Die Garzeit kann sich je nach Grösse und Qualität der Fleischstücke verändern. Nach etwa 1 Stunde Garzeit die angegünsteten Gemüse zugeben. Den Fond gut abschmecken, eventuell einen Teil davon separat einkochen und wieder zurückgeben. Vor dem Servieren, den Kräuterstraus entfernt und Tomatenwürfel, Blatt Petersilie und Thymianblätter beigeben.

## Anmerkungen

Dazu serviert man eine Polenta mit Bündner Alpkäse, z.B. Alp Prättigau.

### **Propiedad Viñas Viejas, Palacios Remondo – Álvaro Palacios**

Diskret tritt er auf, dieser Wein aus 100 % Garnacha von zum Teil sehr alten Rebstöcken. Doch spätestens nach dem ersten Schluck offenbaren sich seine hervorragenden Qualitäten mit Rasse und Eleganz. Extrem lang und vielschichtig ist sein Geschmack. Mit feinsten Gerbstoffen kleidet er den Gaumen mit herrlicher Extraktösse aus. Es lohnt sich, den Wein zu karaffieren, damit sich der Reichtum seines Aromas, das an Provencekräuter und reife eingelegte Sommerfrüchte erinnert, vollends entfaltet. Zu diesem gehaltvollen Wein empfehlen wir das Schmorgericht vom Engadiner Rind.



# Smeazza Val Misox

Zutaten (für 4 Personen)

- |       |   |        |   |
|-------|---|--------|---|
| 1     | Zwiebel, halbiert,<br>in Streifen geschnitten                 | 200 g  | Tessiner Alpkäse<br>(Lucomagno), gehobelt |
| 1     | Knoblauchzehe, gehackt  | 2      | Eier                                      |
| 300 g | Lauch, in Rondellen geschnitten                               | 1.5 dl | Milch                                     |
| 300 g | Mangold, Stiele und das Grüne<br>in grosse Stücke geschnitten | 2 El   | Mehl                                      |
| 150 g | Zucchini, halbiert, geschnitten                               |        | Salz, Pfeffer, Muskatnuss                 |
| 300 g | Blattspinat, frisch   |        | Kräuter je nach Jahreszeit                |
| 50 g  | Butter  |        | Majoran, Borretsch, etc.                  |



## Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Lauch in Butter dünsten und würzen. Dann die Mangoldstiele und Blätter sowie den Blattspinat und die Zucchini beifügen, kurz dünsten und falls Flüssigkeit entsteht, einkochen. Die Gemüse abschmecken, den Alpkäse und die Kräuter beifügen. Alles gut vermischen und auf dem gefetteten Backtrennpapier im Kuchenblech (28 cm Durchmesser) verteilen. Eier aufschlagen und mit der Milch und dem Mehl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut würzen und über das vorbereitete Gemüse gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C. ca. 30 Minuten auf der untersten Rille backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

## Anmerkungen

Je nach Jahreszeit können Wirsing und andere Gemüse verwendet werden. Das Weissmehl kann durch feine Polenta, Ruch- oder Buchweizenmehl ersetzt werden. Smeazza ist ein Tessiner Gericht, das je nach Region und Jahreszeit variieren kann.

### **Reserva Selección Especial, Palacios Remondo – Álvaro Palacios**

Seine Aromavielfalt beeindruckt mit Noten von reifen Pflaumen, Trockenfrüchten, arabischen Gewürzen, Lakritze und dem feinen Duft von Mokka, Vanille und Sandelholz des Holzausbaus.

Sein intensiver Geschmack wird von geschmeidigen Tanninen begleitet, die seidig und weich am Gaumen wirken. Mit langem Abgang hält dieses Geschmackserlebnis eines grossen Rioja an. Vermählen Sie diesen Wein zur Smeazza aus dem Val Misox.



# Kalbfleischcarpaccio

Zutaten (für 4 Personen)

200 g Kalbfleisch, fein aufgeschnitten  
200 g Barba di Frate (Mönchsbart),  
sauber geputzt, gewaschen  
und mariniert  
50 g Pinienkerne, leicht geröstet

8 Cherry-Tomaten,  
halbiert, mariniert  
Tête de Moine Röschen  
1 Zitrone, Olivenöl,  
Salz und Pfeffer



## Zubereitung

Die Kalbfleischscheiben gefällig auf dem Teller verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl und Zitronensaft beträufeln. Den Mönchsbart, die Tomaten, die Tête de Moine Röschen und die Pinien auf dem Carpaccio verteilen.

## Anmerkungen

Anstelle von Mönchsbart eignen sich auch Ruccola, kleine Salatblätter oder dünn gehobeltes, rohes Gemüse. Je nach Jahreszeit kann das Carpaccio mit Trüffel verfeinert werden.

### **Quiñon de Valmira, Grandes Vinos Clásicos – Álvaro Palacios**

Ein exzeptioneller Wein, schillernd, filigran und gleichzeitig opulent, mit viel Schmelz und aussergewöhnlicher Geschmacksintensität am Gaumen. Sein rubinrotes Kleid ist sehr hell, ja fast transparent; sein Duftfächer enorm vielschichtig mit ausgeprägt blumigen und fruchtigen Noten: Rose, Flieder und Jasmin, helle Johannisbeeren, Himbeeren und Rhabarber werden von Minze, weissem Pfeffer und Karamell unterstützt. Der Holzausbau ist nur sehr dezent wahrnehmbar. Weich, samtig und mit viel Schmelz kleidet er den Gaumen mit viel Extraktsüsse und Charme aus. Zu diesem einmaligen Geschmackserlebnis empfehlen wir ein einfaches Carpaccio, das den Wein richtig nachklingen lässt.



# Erbсенrisotto mit Basilikum

Zutaten (für 4 Personen)

40 g	Öl	1 dl	Weisswein
240 g	Risottoreis Lato	8 dl	Gemüsebouillon
1	kleine Zwiebel, fein gehackt	60 g	Butter
100 g	frische Gartenerbsen, blanchiert	100 g	geriebener Sprinz
100 g	frische Kaiserschoten, geschnitten, blanchiert		Reichlich verschiedene Basilikum-Sorten, grob gezupft
200 g	kleine Zucchini, geschnitten und gedünstet		Blattpetersilie, grob gezupft



## Zubereitung

Die Zwiebel im Öl dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis dazugeben und kurze Zeit rösten, mit der Hälfte des Weissweins ablöschen. Nach und nach die kochende Bouillon begeben und unter ständigem Rühren 18 bis 20 Minuten kochen. Kurz vor Ende der Garzeit die Gartenerbsen, Kaiserschoten und Zucchetti begeben. Die Pfanne von der Hitze nehmen, den restlichen Wein dazugeben, die Butter und den Sbrinz untermengen. Zum Schluss den Basilikum und die Petersilie begeben. 3 bis 4 Minuten ziehen lassen und abschmecken.

## Anmerkungen

Der Risotto sollte „al dente“ sein, aber nicht hart. Er sollte auch nicht fest, sondern leicht fließend „all'onda“ serviert werden. Je nach Saison können auch andere Gemüse, Pilze oder Kräuter wie zum Beispiel Verveine (Eisenkraut) oder Kerbel verwendet werden. Mit Kräutern und gehobeltem Sbrinz garnieren.

### **Viña Amézola Crianza, Bodegas Amézola de la Mora**

Sein für einen Rioja der klassischen Machart typisches Bouquet wird von Dörrfruchtaromen und Gewürznoten bestimmt, zart vom Duft nach Karamell und Butter untermalt. Mit angenehmer Säure und milden Gerbstoffen ausgestattet, wirkt er harmonisch und nicht allzu schwer. Das macht ihn zu einem idealen Begleiter des Risotto mit frischen Erbsen und Basilikum.



# Rindsfiletsteak mit Jersey Blue

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Rindsfiletsteaks zu 150 g
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 dl Rahm
- 1 dl Weisswein  
Portwein
- 100 g Jersey Blue Käse  
Thymian, frisch
- 200 g Pilze, je nach Saison
- 1 Reife Birne



## Zubereitung

### Sauce

Die Schalotte in Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen. Den Rahm begeben und kurz einkochen. Den Jersey Blue begeben und mit dem Stabmixer pürieren. Den Thymian beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Portwein verfeinern. Die Sauce sollte nicht zu dick sein.

### Garnitur

Die Pilze kräftig anbraten, gut würzen und warm stellen. Die Birne in Spalten schneiden und in Butter sautieren, bis die Stücke weich sind, danach warm stellen. Auch Thymian als Garnitur verwenden.

### Fleisch

Die Rindsfiletsteaks aus dem Kühlschrank nehmen, trockentupfen und 10 Minuten temperieren lassen. In heissem Öl beidseitig kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zur gewünschten Garstufe braten. Aus der Pfanne nehmen, auf ein Gitter legen und mit Alufolie bedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem servieren in Butter gut nachbraten.

### Anmerkungen

Man kann die Sauce mit etwas Butter verfeinern. Ein paar Baumnüsse, leicht geröstet und in Butter geschwenkt, schmecken ausgezeichnet dazu.

### Señorío de Amézola Reserva, Bodegas Amézola de la Mora

Damit kommen die Liebhaber des altehrwürdigen, klassischen Riojastils voll auf ihre Kosten! Der lange Ausbau im Barrique und die langjährige Flaschenreife manifestieren sich mit eindrücklicher Aromenvielfalt: Vanille, Schokolade, Zimt, Kokosnuss, Honig- und Hefengebäck sowie Marzipan. Die Frucht ist dezent mit Bergamotte, Dörrzwetschgen und Datteln angetönt. Am Gaumen präsentiert er sich mit erfrischender Eleganz, feingliedrig und saftig. Der Eindruck von Honiggebäck zieht sich bis zum Schluss hin und verbindet sich sehr gut mit dem Rindsfilet an Jersey Blue Sauce und Pilzen.





## Der Charme Nordspaniens

Wie ein Band folgen die 64 000 Hektar umfassenden Rebberge der Rioja über rund 100 Kilometer dem Fluss Ebro vom Westen nach Osten. Im westlichen Teil (Rioja Alta und Rioja Alavesa) reifen die Trauben nicht nur in hohen Lagen bis zu 700 Meter über Meer, sondern zusätzlich im Einflussgebiet des kühlen Atlantiks, was den Anbau von ausgesprochen gut strukturierten, eleganten Weinen ermöglicht. Im Osten des Gebietes (Rioja Oriental), wo die Rebberge tiefer liegen und der Einfluss des mediterranen Klimas bereits stärker ist, zeigen die Weine mehr Fülle und fruchtbetonten Charme.

Die Eigenständigkeit der Rioja-Weine beruht gleichermassen auf dem Terroir, dem autonomen, oft jahrelangen Ausbau der Weine und dem Sortenspiegel.

Die unangefochtene Hauptsorte ist heute der Tempranillo (rund 39 000 Hektar). Allerdings ist der klassische Rioja stets eine Assemblage mit dem Tempranillo als Leitsorte, aber gezielt ergänzt mit Garnacha (Grenache), Graciano sowie Mazuelo (Carignan). Vor allem die Graciano-Traube ist wegen ihrem hohen Säureanteil im Aufwind. 90 Prozent der Produktion entfällt auf Rotweine. Weisse Rioja-Gewächse werden aus Viura, Malvasia, Garnacha Blanca und zunehmend aus Tempranillo Blanco bereitet. Jährlich werden rund 300 Millionen Liter Wein produziert. Der Exportanteil liegt bei rund 30 Prozent.

# Eine Region – drei Gebiete.

Das Terroir macht den Unterschied: Weil sich die Bodenverhältnisse und das Mikroklima entlang der über 100 Kilometer, welchen die Rebberge dem Fluss Ebro von Westen nach Osten folgen, auf subtile Weise verändern, teilt sich das Weinland Rioja in die drei Subregionen Alta, Alavesa und Oriental.

## **RIOJA ALTA**

Die westlichste Subregion der Rioja ist am stärksten den kühlen Luftströmen vom Atlantik ausgesetzt. Weil sich zusätzlich viele Rebberge in Höhenlagen von rund 600 Meter über Meer befinden, entstehen hier sehr gut strukturierte, elegante und lagerfähige Weine. Die Reben wurzeln in hellbraunem, kalkhaltigem Lehm. Mit einer Rebfläche von 21 000 Hektar ist die Rioja Alta die bedeutendste Subregion der Rioja. Die wichtigsten Weinbauorte sind Logroño, Haro, Ollauri, Briones, Fuenmayor und Cenicero.

## **RIOJA ALAVESA**

Die Rioja Alavesa liegt zwischen dem nördlichen Ufer des Ebro-Flusses und dem kantabrischen Gebirge. Die Reben wachsen im Schnittpunkt von mehrheitlich kühlen atlantischen und moderat warmen mediterranen Luftströmen. Die Böden sind tonhaltig, mit hohem Kalkanteil. Hier entstehen Weine, die Eleganz und Fülle perfekt in sich vereinen. Die wichtigsten Weinbauorte sind Labastida, Elciego und Laguardia.

## **RIOJA ORIENTAL**

Die Rioja Oriental liegt im flachen Flusstal des Ebro südöstlich der Rioja-Metropole Logroño. Schon fern vom Atlantik herrscht hier ein wesentlich wärmeres, zuweilen fast schon mediterran geprägtes Klima. Die Weine zeigen folglich mehr fruchtbetonte Fülle. Die auf rund 18 000 Hektar angebaute Reben wurzeln in Schwemmland mit Lehm, Sand, Flussgestein und eisenhaltigem Ton. Neben der Leitsorte Tempranillo reift hier auch die Garnacha-Traube perfekt aus.



# Heimische Sorten

## TEMPRANILLO

Mit einem Anteil von 75 Prozent der Rebfläche, nimmt der Tempranillo klar die Führungsrolle in der Rioja ein. Die Sorte bringt kräftige Weine mit fester, gerbstoffbetonter Struktur und einer angepassten Säure hervor. Das Aromenspektrum reicht von dunklen Johannisbeeren bis zu floralen, kräuterigen und erdigen Noten. Der Tempranillo eignet sich gut für den Ausbau im Eichenfass. Topweine sind überaus langlebig.

## GARNACHA TINTA

Die Garnacha (auch Grenache genannt) gehört zu den meistangebautesten Rebsorten der Welt und bringt Weine mit viel Fruchtfülle, Körper und Schmelz hervor. Dank diesen Eigenschaften spielt sie eine wichtige Rolle in der klassischen Rioja-Assemblage.

## **GRACIANO**

Die alteingesessene Sorte erlebt gegenwärtig eine Renaissance und wird vorwiegend in kalkhaltigen Tonböden angebaut. Sie bringt Weine mit vergleichsweise viel Säure hervor und ist deswegen ein Garant dafür, dass die Rioja-Weine trotz der Klimaerwärmung ihren eleganten Charakter behalten.

## **MAZUELO**

Die in Frankreich unter dem Namen Carignan bekannte Sorte wird lediglich auf drei Prozent der Rioja-Rebfläche angebaut. Die spätreifende Sorte benötigt in der Rioja warme Lagen. Dort angebaut, verleiht sie den Weinen zusätzlich Struktur und Frische.

## **VIURA**

Die wichtigste weisse Sorte in der Rioja ist in anderen Teilen Spaniens unter dem Namen Macabeo bekannt. In der Rioja bringt sie sowohl jugendlich frische Leichtweine mit blumigen Noten hervor, aber auch gehaltvolle und lagerfähige Crus, für die ausgewähltes Traubengut (oft von alten Reben) im Eichenfass auf der Feinhefe ausgebaut wird.

## **MALVASÍA DE RIOJA**

Die Sorte ist im ganzen südlichen Europa verbreitet. Die Malvasía de Rioja bringt ausdrucksstarke, geschmeidige Weine mit intensiver Aromatik hervor.

## **GARNACHA BLANCA**

Die Rebsorte mit der heute kleinsten Rebfläche in der Rioja bringt extraktreiche, füllige Weine mit angepasster Säure hervor. In kühlen Terroirs zeigen die Weine mehr Frische.

## **TEMPRANILLO BLANCO**

1988 wurde in einem alten Weinberg in Murillo del Río Leza ein auf natürliche Weise genetisch mutierter Stock der Sorte Tempranillo Blanco entdeckt. Selektionen dieses Stockes bringen heute fruchtbetonte Weine mit viel Frische und Eleganz hervor. Gilt heute als weisse Spezialität mit viel Potenzial.



# Die Rioja-Prädikate auf einen Blick

Nie zuvor war die Vielfalt der Rioja-Weine so gross wie heute. Noch immer entstehen hier hervorragende Weine nach dem klassischen Prädikats-System (Joven, Crianza, Reserva und Gran Reserva). Gleichzeitig setzen Einzellagen-Abfüllungen und streng selektionierte Kultweine neue Akzente.

## **DIE KLASSISCHEN KATEGORIEN**

Als einzige der führenden Rotweinregionen der Welt bringt die Rioja ihre Weine in idealer Trinkreife auf den Markt. Dabei werden folgende Reifestadien ausgewiesen:



## COSECHA ODER JOVEN

Die Bezeichnung Cosecha oder Joven wird für Weine verwendet, die gar nicht oder nur kurz im Eichenfass ausgebaut wurden. Sie sind meistens nur ein bis zwei Jahre alt. Das gleiche grüne Label wird jedoch auch für Weine verwendet, die nicht vollständig die Kriterien der Crianza, Reserva oder Gran Reserva erfüllen. Meistens handelt es sich dabei um modern vollfruchtig vinifizierte Gewächse, die nicht im klassischen Prädikats-System eingeordnet werden können.



## CRIANZA

Die Weine kommen nach mindestens zweijähriger Reife auf den Markt. Crianzas müssen mindestens 12 Monate in Eichenfass ausgebaut werden und danach in der Flasche weiter reifen. Bei den weissen Crianzas beträgt die minimale Reifezeit im Eichenfass sechs Monate.



## RESERVA

Reservas sind selektionierte Weine aus guten Jahrgängen und kommen frühestens nach drei Jahren in den Verkauf. Die Ausbauzeit im Eichenfass beträgt ebenfalls mindestens ein Jahr. Weisse Reservas dürfen bereits nach zwei Jahren in den Verkauf gelangen, die minimale Ausbauzeit im Holz liegt bei sechs Monaten.



## GRAN RESERVA

Für die höchste Qualitätsstufe in der klassischen Prädikats-Pyramide werden auserlesene Weine mindestens fünf Jahre ausgebaut, bevor sie auf den Markt kommen. Mindestens zwei Jahre müssen diese Gewächse im Eichenholz reifen. Bei Weissweinen beträgt die minimale Ausbauzeit vier Jahre, davon mindestens sechs Monate im Fass.





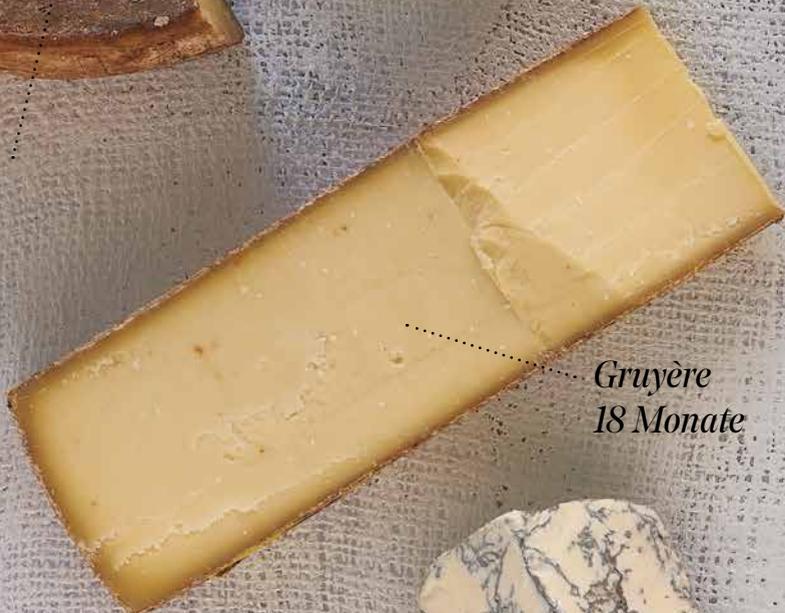
# Käse- Übersicht



*Vacherin  
Fribourgeois*



*Lucomagno*



*Gruyère  
18 Monate*



*Jersey Blue*



*Alp  
Prättigau*



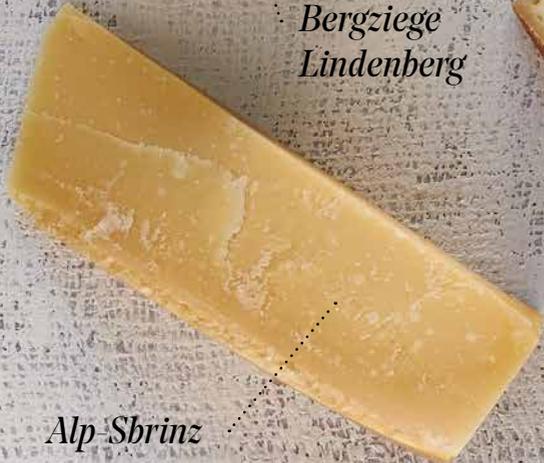
*Bleuchâtel*



*Bergziege  
Lindenberg*



*Zamorano*



*Alp Sbrinz*



*Klewenalp*



**Wir wünschen viel Spass beim  
Kochen und Geniessen der tollen  
Rezepte und Weine aus der Rioja!**

riojawine.com  
saberquieneres.riojawine.com

**Denominación de Origen Calificada Rioja**  
*Tradition. Vielfalt. Geschichte.*

Saber quién eres.   
**RIOJA**