

Paul Ullrich AG

genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER



Tequila und kulinarische Vielfalt:
faszinierendes Mexiko

Süss wie die Liebe: **Eiswein, Tokajer & Co.**

Pata negra: **Schinken vom glücklichen Schwein**

2009 und 2010: **Spitzenjahrgänge Bordeaux**

A full-page photograph of Philipp Fankhauser. He is a middle-aged man with short, dark hair, wearing a dark suit jacket over a light-colored shirt and a patterned scarf. He is holding a brown leather suitcase in his right hand and looking towards the camera with a serious expression. The background is a plain, light-colored wall.

genussPorträt

Drei Fragen an Philipp Fankhauser.

Foto: Ernst Wirz

Es hiess, dass Philipp Fankhauser, 47-jähriger Bluesmusiker und Songwriter, mit seinem Auftritt im KKL Luzern, Dezember 2010, im Olymp der Schweizer Musik angekommen sei. Das Konzert wurde in Radio und Fernsehen übertragen. Das Medienecho war enorm: Er hätte nun, mit seinem neuen Album «Try My Love», seine intime Stimme gefunden ... Philipp Fankhausers Musikerkarriere begann im Alter von elf Jahren, als ihm seine Mutter eine Gitarre schenkte. Er spielte an unzähligen Konzerten in grossen Hallen und kleinen Klubs und produzierte bis jetzt 13 CDs. Scharen von Fans kennen und bejubeln ihn, der – als Schweizer und Weisser – sogar in der US-Bluesszene bekannt ist. **genuss sprach mit dem routinierten Entertainer.**

Herr Fankhauser, was bedeutet Genuss für Sie?

Genuss ist für mich vor allem, wenn ich auf der Bühne stehe. Vor Publikum. Und Blues singe – das ist für mich der grösste Genuss. Dass dies auch mein Beruf ist, ist für mich das grösste Glück im Leben.

Essen und Trinken, was geniessen Sie am meisten?

Ich bin viel unterwegs und fahre viel Auto. Dann ernähre ich mich von Tankstellen-Convenience, Thon-sandwich zum Beispiel. Wenn ich Zeit habe, gehe ich in ein italienisches Restaurant, dort geniessen ich Scaloppine al Limone, Risotto milanese oder ein Ossobuco, auch Pizza. Solche Sachen habe ich am liebsten.

Was geniessen Sie sonst noch im Leben?

Je älter ich werde, desto mehr geniessen ich einfach Ruhe. Wenn ich ein oder zwei Tage daheim sein kann, geniessen ich das sehr. Dann muss auch keine Musik laufen. Da geniessen ich die Stille. ■

Herr Fankhauser, vielen Dank für das Gespräch.



Urs Ullrich reist nach Tequila.

INHALTSVERZEICHNIS

2	genuss Porträt Drei Fragen an Philipp Fankhauser
3	Editorial, Impressum
4	genuss Thema México mio
12	Agenda
14	genuss Spanien Pata negra – Delikater Rohschinken
16	genuss Süsswein Süss wie die Liebe
20	genuss Bordeaux Spitzenjahrgänge 2009 und 2010
22	genuss im Gespräch mit G. Manser Schmetterlinge im Bauch
24	genuss Rezept Tortillas de pescado

Liebe Leserin, lieber Leser

Vergessen Sie Salz und Zitrone. Viele von uns haben wahrscheinlich eine eher unangenehme Erinnerung an einen Abend mit Tequila. Das ist unberechtigt. Nur Gringos – sprich unwissende Amerikaner – stürzen den Tequila die Kehle hinunter. Tequila aus 100 Prozent Agave will jedoch mit Verstand getrunken werden. Im April 2011 reiste ich nach Mexiko und besuchte mehrere Tequila-Produzenten. Neben mexikanischer Gastfreundschaft, kulinarischen Entdeckungen und farbenfrohen Reiseerlebnissen habe ich eines festgestellt: Tequila ist ein sehr authentisches Produkt. Viel harte Arbeit und Handwerkskunst stecken dahinter. Zeit, Tequila neu zu entdecken.

Wir von der Paul Ullrich AG nehmen neben den üblichen Industrieprodukten immer auch Erzeugnisse von Familien- und Kleinbetrieben in unser Sortiment auf. Es liegt uns daran, unserer Kundschaft die Herkunft dieser Produkte transparent zu machen. Schliesslich sind es immer Menschen, die hinter allen Ideen und hinter aller Arbeit stehen. Und wir wissen auch, dass es Menschen sind, die bei uns einkaufen, mit Fragen und Wünschen. Um ihnen bestmöglich begegnen zu können, bilden sich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter laufend fort. So hoffen wir auch auf Ihre Zufriedenheit.

Ihr Urs Ullrich

EINDRÜCKE VON EINER UNVERGESSLICHEN REISE

méxico mio

Hört man heute den Namen «Mexiko», denkt man nicht unbedingt gleich an Essen und Trinken. Wie vielfältig und eigenständig aber die mexikanische Küche ist, fällt auf, wenn man das Land bereist. Urs Ullrich besuchte aus beruflichen Gründen Tequila-Destillieren, während der Reise überraschte ihn das reichhaltige kulinarische Angebot.

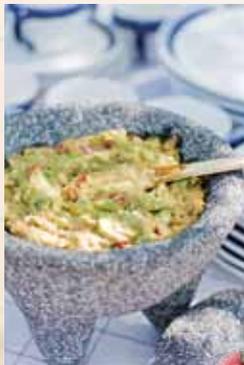
Fotos: Martin Graf

Eine Tour in Mexiko will gut geplant sein. Nach allerlei bedenklichen Schlagzeilen in den Medien gilt es doch, Sicherheitsbestimmungen zu lesen und sich beraten zu lassen. Hat man sich für die Reise entschieden, landet man in einer vielfältig bunten Welt wie sonst nirgendwo. Über diese Welt wollen wir hier berichten: Über die Menschen in Mexiko, ihre Geschichten, ihr Handwerk, ihr Land und eben ihre Küche. Von Urs Ullrich.

Die mexikanische Küche setzt sich aus alten einheimischen Gerichten der Azteken, Mayas, Zapoteken und anderer Völker zusammen, die dann durch die spanischen Eroberer übernommen und mit ihren eigenen Rezepten kombiniert wurden. Ausserdem merkt man Einflüsse aus Frankreich, Arabien und der Karibik. Egal aus welcher Kultur ein Gericht stammt, gewürzt wird es ziemlich sicher mit Chili. In der mexikanischen Küche geht nichts ohne ihn. Mexiko ist das Ursprungsland dieses Gewürzes, etwa 90 Sorten in allen Größen-, Farb- und Schärfe-Variationen gibt es hier. Nirgendwo wird sicher auch mehr Chili gegessen als hier: Jedes Gericht wird mit Chili gewürzt, auf jedem Tisch steht Chili; Chili als Paste, Chili als Flocken, Chili als Sauce. Die Herstellung dieser Chili-Spezialitäten konnten wir am ersten Tag unserer Reise bestaunen, als wir die Rancho La California besuchten. Hier wurden wir von der Familie Peña Grande auf das herzlichste empfangen. Voller Stolz führten uns die Damen des Hauses durch ihre Werkstätten, in denen die getrockneten Schoten von Arbeiterinnen entkernt werden. Wir denken heimlich: «Was für ein Job!», aber die Stimmung ist heiter, die Frauen wirken völlig zufrieden und fröhlich. Hauptprodukt der Farm ist Mole Poblano, eine Chilipaste, die mit bis zu 20 Gewürzen, darunter Schokolade, Zimt, Gewürznelken und Erdnüssen schmackhaft gemacht wird. Getrocknete Chiliprodukte gibt es aus den Sorten Chile Ancho, Chile Habanero und Chile Guajillo. Eine Platte mit all diesen Sorten serviert man uns zur Degustation. Wir probieren sehr vorsichtig. Nach dem

Rundgang wird gekocht: An einer hüfthohen Steinmauer, in der Feuerstellen eingebaut sind, bereiten die Frauen Bohnenmus, Huhn und Mais zu. Wir plaudern und essen stehend, alles unter freiem Himmel. Was uns hier das erste Mal auffällt: Ausser mit Chili werden praktisch alle Speisen mit Limettensaft gewürzt. Das können wir dann auch in Guanajuato feststellen, der Stadt, deren farbige Häuser in allen Reiseführern zu finden sind. Besonders ist hier, dass Tunnels und Gänge von alten Silberminen und ehemalige Flussläufe ein Verkehrsnetz bilden, das sternförmig in das Stadtzentrum führt. Hier probieren wir Tortillas, Tacos, Burritas, Fajitas, alle diese bekannten mexikanischen Speisen. Ausserdem lernen wir eine Spezialität kennen, den Mais-Kolben oder die abgeschabten Körner – mit Joghurt, Chili und Limettensaft. Kleine Stände bieten ihn überall an. An einem Stand sehen wir eine Frau, die den ganzen Nachmittag einsam an ihren Sösschen rührt und bastelt, und bedauern den schleichenden Geschäftsgang. Abends dann ist ihr Stand richtig umstellt, die warmen Maiskolben gehen weg wie warme Semmel. Auf dem Platz, auf dem wir sitzen, überbieten sich die Mariachi mit ihrer Kunst. Dies sind Formationen von Musikern, traditionellerweise mit Gitarre, die verschiedene Stile der mexikanischen Tanzmusik spielen. Es können bis zu 20 Leute mit Geige, Trompete, den mexikanischen Instrumenten Vihuela, Maracas und Guitarron sowie Sängern sein.

Am nächsten Tag gehen wir in die Destillerie Corralejo. Dort erfahren wir, dass das mexikanische Nationalgetränk Tequila aus dem Saft von Agaven gebrannt wird. Sie werden – Agave für Agave – von Hand gepflanzt, kaum etwas anderes würde hier in diesem heissen und trockenen Klima gedeihen. Das merken auch die Kühe in den Plantagen, die eine eigene Technik entwickelt haben, die dornigen Agavenblätter von der Seite her zu fressen. Aber zurück zum Tequila. Ein Jimador hackt mit der Coa die Blätter von den Agaven,



12. April 2011

Rancho La California: Caroline und Cecilia Peña Grande haben sich auf die Weiterverarbeitung von Chili spezialisiert. Sie werden getrocknet verkauft oder zu unterschiedlich scharfen Pasten verarbeitet. Aus jeder einzelnen Schote werden die Samenkörner von Hand entfernt. Gekocht und gegessen wird auf dieser Farm unter freiem Himmel. Bemerkenswert die Gemütlichkeit auf dieser Ranch.

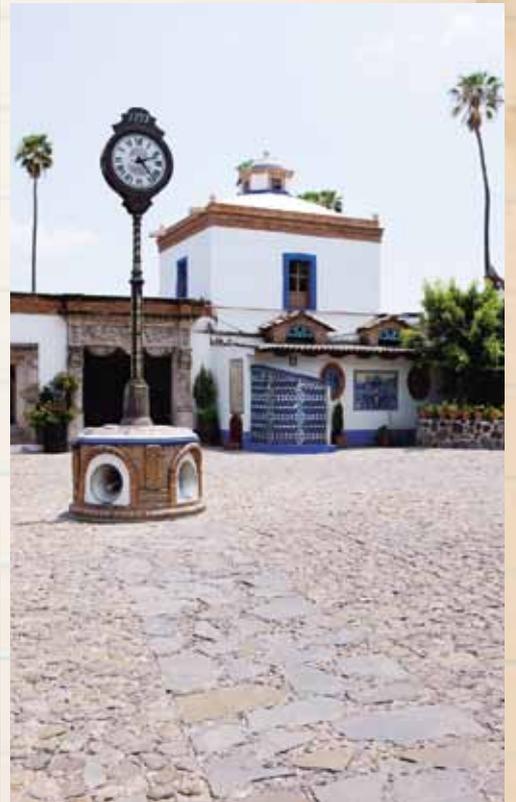


13. April 2011

Eindrücke von der Destillerie Corralejo nahe der Stadt Guanajuato. Die Agaven werden eingekauft, gebrannt wird vor Ort. Auch die Fässer werden im Hause aufbereitet.

Mitte rechts: der Eingang zur Destillerie. Über die Lautsprecher im Sockel der Uhr wird nur mexikanische Musik gespielt.

Die Hacienda Corralejo ist auch der Geburtsort von Don Miguel Hidalgo, der sein Leben der Befreiung Mexikos von der spanischen Herrschaft gewidmet hatte.



14. April 2011

Besuch bei der Hacienda Aha Toro, umgeben von 300 Hektaren Agavenplantagen.

Harte Arbeit auf den Agavenfeldern: Das Abstechen der Blätter mit der Coa muss geübt sein. Auch die Flaschen werden von Hand gegossen und lackiert. Besonders liebevoll ist die Etikettenherstellung: In Handarbeit werden sie gedruckt, geprägt, eingefärbt, geschnitten und auf die Flaschen geklebt.

Unten links: Jesús Héctor Lizárraga, Besitzer der Hacienda Aha Toro.



15. April 2011

Farbige Marktszenen überall hier in Guadalajara. Glücklicherweise, das Land mit Mangos, Papayas, Ananas, Kaktusfrüchten und vielem mehr. Limetten und Chilis sind nirgendwo fehlen. Ebenso gross ist das Angebot an Fleisch und Fisch. Auffällig die vielen Garküchen, die kleine preiswerte Gerichte anbieten. Und welche Freude: überall freundliche Verkäuferinnen und Verkäufer!



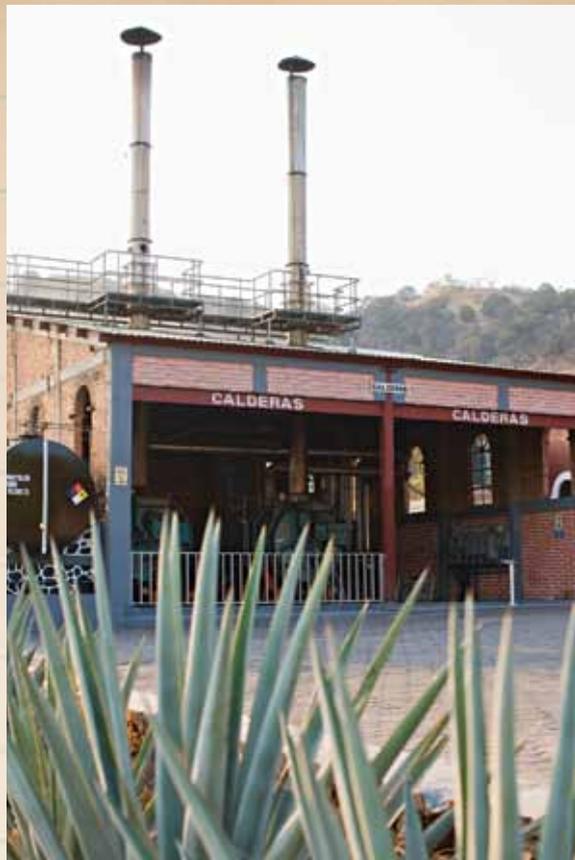
16. April 2011

In der Stadt Tequila besichtigen wir die Anlagen von Jose Cuervo. Die Destillerie hat neben der modernen Industrieanlage ein «Museum», in dem immer noch gearbeitet wird. Fast antik muten die alten Brennblasen an. Mit diesen wird die traditionelle Tequila-Produktion gezeigt.

Agaven auch hier soweit das Auge reicht. Der Rabe, spanisch cuervo, im Mittelpunkt des Logos.

Unten: Illustrationen aus der Serie «La loteria tequilera» der mexikanischen Künstlerin Marina Pallares (www.marinapallares.com.mx).





17. April 2011

La Cofradia – Tradition, Geschmack, Qualität. Wiederum erfahren wir Interessantes rund um die Tequila-Herstellung. Rund um die Destillerie liegen die Plantagen der Agave tequilana Weber. Die stahlblaue Agave braucht acht Jahre, bis sie geerntet werden kann. Ihr Herz, die Piña, wird auch Mezcal genannt, was in der Sprache der Náhuatl «Haus des Mondes» bedeutet. Daher stammt der Überbegriff für alle Agavenbrände: Mezcal. Nur die Mezcal aus der Region Tequila dürfen aber Tequila genannt werden.





wenn sie mindestens acht bis neun Jahre alt sind. Jímador zu sein, ist eine besondere Ehre. Das Handwerk wird geschätzt, die Arbeit ist hart. Unter brennender Sonne Agavenblätter von den Rosetten abzustechen, die grosse Dornen haben, braucht eine besondere Technik und Kraft. Immerhin hat eine Piña 20 bis 50 Kilogramm. Nach der Ernte wird sie gebacken, durch die Hitze verwandelt sich die Stärke in Zucker. Die nun schokoladebraunen Agavenherzen schmecken sehr süss und nach eingelegten Marroni. Der Legende nach soll bei einem heftigen Gewitter ein Blitz in eine Agave eingeschlagen haben, so wurde bemerkt, dass erhitzte Agaven süss werden. Die im Ofen, spanisch Horno, gebackenen Herzen werden nun auf ein Förderband gelegt und von vier bis sechs Mühlen in die einzelnen Pflanzenfasern zerteilt, wobei der zuckersüsse Saft in Wannen aufgefangen wird, die Fasern werden mit Wasser berieselt, um sämtlichen Zucker auszuwaschen.

Eine eingehende Besichtigung wert, ist das Städtchen Tequila, das sich in schönen Farben an einen Vulkanfuss schmiegt. Ein romantischer Platz um die Kirche, wir erleben das mexikanische Slow-down. In den Schaufenstern gibt es immer wieder Hinweise auf den hier herrschenden Totenkult. Die hier Lebenden nehmen es gemütlich und sitzen vor den Cafés. An einem Stand sehen wir auch, wie aus Teigklumpen Tortillas gepresst werden. Wir geniessen sie mit Huhn, Käse und Zwiebeln oder mit Gemüse gefüllt. Die Margaritas, so hören wir, werden nur mit Tequila, Limetten, Zucker und Crushed Ice zubereitet und die Gläser müssen den typischen Salzrand haben.

Der nächste Besuch gilt dem Familienbetrieb Aha Toro. Nur ein unauffälliger Schotterweg führt uns zur Hacienda. Sie ist von 300 Hektaren eigenen Agavenplantagen umgeben. Diese müssen gepflegt und gedüngt werden, die Männer sind auf Pferden zu Kontrollen unterwegs. Hier hören wir, dass die traditionellen Tequilaglaser Caballito genannt werden, kleines Pferd. Der Ausdruck soll entstanden sein, als Reiter zusammenstanden und sich einen Schluck genehmigten. Der Ranchbesitzer kam dazu und fragte, ob sie nicht noch etwas anderes zu tun hätten! Ein Arbeiter antwortete, das Glas sei nur Stärkung für sein kleines Pferd. Noch schmunzelnd machen wir uns auf einen Rundgang durch das Unternehmen. Was uns hier besonders fasziniert, ist die Liebe zum Handwerk: Die Tequilafaschen werden von Hand gegossen, jede wird einzeln mit Lack besprüht. Für die Etiketten nimmt man sich besonders viel Zeit. Sie wurden vom Bruder des

Besitzers und dessen Frau gestaltet und werden aus Metallblech gestanzt. Anschliessend prägt man sie mit einer speziellen Form und reibt Farbe darüber, um den tiefer gelegenen Hintergrund mit einem metallischen Ton zu versehen. Sie werden auch von Hand ausgeschnitten und mit Klebstreifen auf die Flaschen geklebt. Die unzähligen Stunden Arbeit, die hinter diesen Produkten stehen, können wir uns gar nicht vorstellen. Auf dem Rundgang erfahren wir auch, woher der Name des Unternehmens kommt: Der Inhaber war mit seinem zweijährigen Enkelkind auf die Agavenplantage gegangen. Als da eine schwarze Katze stand, streckte das Kind seinen Zeigefinger aus und sagte: «Aha, Toro!» – aha, ein Stier. Dies fand er so lustig, dass er seine Firma so nannte.

Später werden wir von Héctor in ein typisches an der Hauptstrasse gelegenes Restaurant gefahren. Die Spezialität des Hauses: alles vom Schwein. Das Essen ist deftig, und wir steigen müde zur Weiterfahrt in unseren Wagen.

Schnell ist die Woche vorbei, und wir fahren die siebenstündige Strecke zurück nach Mexico City. Auf 2200 Höhenmeter leben hier über 20 Millionen Menschen. Wir steigen in unserem Hotel in der Nähe des Zocalo im Herzen der Stadt ab. Nach dem Essen möchten wir noch eine Bar besuchen, doch leider stellen wir fest, dass wir im falschen Quartier sind. Alles ist geschlossen – weit und breit nichts los, und das in einer Millionenstadt! Dafür werden wir am nächsten Tag doppelt belohnt. Im Quartier Condessa besuchen wir das Restaurant Contramar. In diesem Fischrestaurant lernen wir eine kreative, moderne mexikanische Küche kennen, die uns völlig überrascht: dünn geschnittenes Fischcarpaccio, Tostadas mit Thunfisch, Tortillas mit Krabben, alles luftig leicht. So haben wir am Ende unserer Reise den Eindruck, dass uns das traditionelle Mexiko noch einen kleinen Blick in seine kulinarische Zukunft gegönnt hat (siehe Rezept Rückseite). ■

Mexiko-Event

2. September 2011

Paul Ullrich AG

Laufenstrasse 16, Basel

Details Seiten 12 und 13

Tequila & Dine im Restaurant La Fonda

31. August 2011

Restaurant La Fonda

Schneidergasse 21, Basel

Details Seiten 12 und 13

DIE EVENTS DER PAUL ULLRICH AG: AUGUST BIS DEZEMBER 2011

genuss live



1



3

August

Donnerstag, 25. August 2011, 17–21 Uhr

Degustation spanische Weine

¡Olé, España! Wir öffnen für Sie über vierzig unserer besten spanischen Weine. Verkosten Sie, plaudern Sie mit den Produzenten – bei schönem Wetter unter freiem Himmel. José Antonio Mon vom Restaurant Don Pincho verwöhnt Sie mit spanischen Köstlichkeiten.

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

Freitag, 26. August 2011, 19 Uhr

Wine & Dine auf der Terrasse des Hotel Basel (1)

Geniessen Sie spanische Spezialitäten vom Grill und aus der Pfanne und das katalonische Weinbuffet auf der schönsten Terrasse der Innenstadt.

Kosten CHF 135.–

Anmeldung:

Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel

Telefon +41 61 264 68 00, reception@hotel-basel.ch

Mittwoch, 31. August 2011, 18.30 Uhr

Tequila & Dine im Restaurant La Fonda

¡Buenas tardes México! Das Restaurant La Fonda kocht mexikanische Spezialitäten, authentisch und unverfälscht. Zum Viergangmenü werden die passenden Getränke serviert.

Kosten CHF 99.–

Anmeldung:

Restaurant La Fonda, Schneidergasse 21, Basel

Telefon +41 61 261 13 10, lafonda@bluewin.ch

September

Freitag, 2. September 2011, 18–22 Uhr

Mexiko-Event (2)

Vergessen Sie Salz und Zitrone! Echter Tequila verdient Behutsamkeit. An diesem Abend können Sie über 30 verschiedene Tequilas aus dem grössten Sortiment der Schweiz probieren, alle aus 100 Prozent Agave und von bester Qualität. Barkeeper mixen verschiedene Margaritas. Spezialitäten der mexikanischen Küche vom Restaurant La Fonda. Eine Mariachi-Band bietet die musikalische Unterhaltung.

Eintritt CHF 25.– inklusive eines Cocktails

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

September Fortsetzung

Freitag, 9. September 2011, 18 Uhr

Wine & Dine & Dance im Schloss Binningen (3)

Sommernachtsball im Schloss, dazu spanische Weine und Köstlichkeiten. Tanzen Sie durch die Nacht! Dresscode: weiss.

Eintritt CHF 149.–

Anmeldung:

Schloss Binningen, Schlossgasse 5, Binningen

Telefon +41 61 425 60 00, info@schlossbinningen.ch

Donnerstag, 15. September 2011, 17–21 Uhr

Degustation katalonische Weine

Testen Sie unsere besten 25 Weine aus Katalonien, diesmal in unserer Filiale im Kleinbasel. Dazu verwöhnen wir Sie mit kleinen Tapas.

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

Donnerstag, 29. September 2011, 17–21 Uhr

Degustation Weine von Übersee

Australien, Neuseeland, Südafrika sowie Süd- und Nordamerika: Über 40 Weine aus Übersee stehen an diesem Abend zur Degustation bereit. Probieren Sie diese im einmaligen Ambiente unserer Filiale an der Schneidergasse.

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

Oktober

Donnerstag, 20. Oktober 2011, 17–21 Uhr

Degustation Amarone e di più (4)

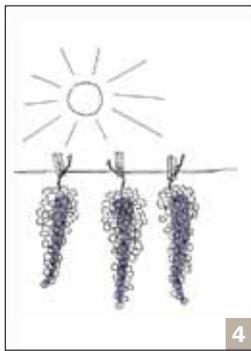
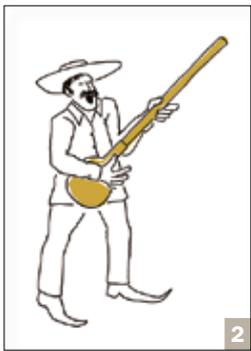
Degustieren Sie im Herzen der Stadt Basel, an der Schneidergasse, über 20 Weltklasseweine aus dem Veneto. Plaudern Sie mit unseren Weinexperten und lassen Sie sich die Antipasti-Spezialitäten vom Restaurant aroma schmecken.

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.



Oktober Fortsetzung

Samstag, 22. Oktober 2011, 19 Uhr

Wine & Dine im «Noohn» mit Allegrini (5)

Wir stellen Ihnen die besten Weine aus dem Hause Allegrini vor, verkosten Sie verschiedene Jahrgänge Amarone und geniessen Sie dazu die Küche vom Restaurant Noohn.

Eintritt CHF 159.–

Anmeldung:

Noohn, Henric Petri-Strasse 12, Basel

Telefon +41 61 281 14 14, events@noohn.ch

Samstag, 22. Oktober 2011, 19 Uhr

Wine & Dine im Hotel Basel

Der Geschmack des Meeres: Geniessen Sie frische Muscheln und Meeresfrüchte mit dazu passenden Weinen.

Kosten CHF 149.–

Anmeldung:

Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel

Telefon +41 61 264 68 00, reception@hotel-basel.ch

29. Oktober bis 6. November 2011

Basler Weinmesse

Besuchen Sie uns an der Basler Weinmesse – an unserem Weinstand oder an der grossen Whiskybar. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter präsentieren Ihnen unsere besten Weine und Whiskys. Wir freuen uns auf Sie.

November

Donnerstag, 10. November 2011, 17–21 Uhr

Degustation Amarone e di più

Reife pralle und getrocknete Trauben – was man aus diesen zaubern kann! Degustieren Sie an der Rebgrasse über 20 Weltklasseweine aus dem Veneto und plaudern Sie mit unseren Weinexperten.

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Untere Rebgrasse 18, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

November Fortsetzung

Donnerstag, 17. November 2011, 17–21 Uhr

Degustation Süssweine

Degustieren Sie unsere Süssweine: Sauternes, Tokaji, Porto; von der Mosel, vom Elsass und vom Neusiedler See im Beisein der besten Produzenten, davon zwei Masters of Wine.

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

Freitag, 18. November 2011, 19 Uhr

Amarone Wine & Dine im Restaurant Schlüssel

Geniessen Sie Weine von Allegrini, Dal Forno, Viviani und Fasoli – vier Amarone und einen Recioto mit Speisen, die sich dazu eignen.

Kosten CHF 179.–

Anmeldung:

Hotel Ristorante Schlüssel, Mühlebachweg 1, Allschwil

Telefon +41 61 481 00 40, info@schluessel-allschwil.ch

22.–24. November 2011, 18–21.30 Uhr

Whiskytage mit Degustationen und Seminaren (6)

Besuchen Sie unsere grosse Whiskydegustation und melden Sie sich für eines der interessanten Seminare an. Jedes Jahr im November holen wir die Highlands für drei Tage nach Basel.

Degustation ohne Anmeldung, Eintritt: CHF 35.–

Seminare ab CHF 60.–; Anmeldung auf www.ullrich.ch

Dezember

Donnerstag, 1. Dezember 2011, 17–21 Uhr

Degustation Champagner und Schaumweine (7)

Lassen Sie es perlen, wenn der Advent beginnt: Über 25 Champagner und 10 Cavas und Proseccos stehen zur Degustation. Entdecken Sie die feinen Unterschiede und finden Sie Ihre Favoriten.

Eintritt CHF 30.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Champagner und Schaumweine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.



Details zu den Veranstaltungen finden Sie auf unserer Website: www.ullrich.ch. Falls Sie regelmässig über unsere Events und Degustationen informiert werden wollen, abonnieren Sie bitte unseren Newsletter. So erhalten Sie zu jedem Anlass eine Einladung und zweimal jährlich das Magazin genuss.

Paul Ullrich AG

ROHSCHINKEN-DELIKATESSE AUS SPANIEN

¡ Pata negra, Olé!

Eigentlich wollte ich nur wissen, welche Häppchen am besten zu Wein aus Katalonien passen. Darum traf ich José in seiner Tapasbar. Wir probierten einige Weine, José stellte ein paar Teller mit Oliven, Manchego und Rohschinken auf den Tisch. Wir naschten und plauderten. Den Schinken fand ich besonders fein. José erzählte mir erstaunliche Details. Von Adrian Baumgartner.

Foto: Pablo Neustadt / ICEX

Der berühmte Jamón ibérico, auch Pata negra genannt, ist ein luftgetrockneter Rohschinken. Er kann nur in Spanien und Portugal erzeugt werden. Es braucht dafür eine eigene Schweine- rasse, eine einzigartige Weidelandschaft und jahrzehntelange Erfahrung in der Herstellung. Dafür ist er unvergleichlich im Geschmack und zählt zu den besten Schinken der Welt.

Diese Bilder prägen eine ganze Region im Südwesten Spaniens: die schwarzen borstigen Schweine, die durch grüne Landschaften streifen, unter Eichen wühlen oder im flotten Trab zur nächsten Weide laufen. Die Schweine, die dem Pata negra, auf Deutsch schwarze Klaue, auch den Namen geben, gehören zu einer alten Rasse, dem Cerdo ibérico. Es ist das letzte frei laufende Weideschwein Europas, eine Kreuzung von Haus- und Wildschwein. Im Laufe der Zeit hat es eine genetische Eigenschaft entwickelt, durch die vermehrt Fettreserven in die Muskeln einlagert werden. Sie zeigen sich im Schinken durch kleine weisse Sprenkel, die das unnachahmliche, nussartige Aroma der Eichelöle tragen. Das Fett ist nicht nur würziger im Geschmack, es weist auch einen grossen Anteil ungesättigter Fettsäuren auf und eignet sich daher für eine cholesterinbewusste Ernährung.

GLÜCKLICHE SCHWEINE

Die kleinen lebhaften Schweine werden traditionell im Freien gehalten. Im Sommer ernähren sie sich von Gräsern, Wurzeln und Kräutern, wie Thymian und Lavendel, sind schlank und immer in Bewegung auf der Suche nach Futter. Pro Tag legen sie drei bis vier Kilometer zurück, was wichtig ist für die Konsistenz und die dunkle rote Farbe der Schinken. Sie müssen jährlich

sein, wenn die Eichelreife, Montanera genannt, beginnt: Von Oktober bis Februar fressen sie bis zu zehn Kilogramm Eicheln pro Tag und werden rund und schwer.

Die Heimat der Schweine ist eine naturnahe Kulturlandschaft, die «Dehesa», die durch luftige Eichenhaine geprägt ist. Sie erstreckt sich vom südwestlichen Spanien über Andalusien, die Extremadura und Kastilien – drei Millionen Hektar. Sie geniesst milde Winter und heisse Sommer. Vor 4000 Jahren bereits sollen die Einwohner den Wald gerodet haben, um Weideland zu erhalten. Kork- und Steineichen wurden gepflanzt. Es stellte sich heraus, dass dies eine optimale Umgebung für die Weidehaltung war. Die Bäume spenden den Schweinen Schatten. Ausserdem schützen sie den Boden vor Erosion und bieten Lebensraum für viele Tiere. Die Dehesa ist ein Paradies für Insekten, Reptilien sowie für Sing- und Greifvögel. 45 Pflanzenarten gedeihen hier. Die Eichen werden übrigens für die Korkgewinnung genutzt: Mit einer baumschonenden Methode ziehen Korkschneder die Rinde sorgfältig ab. Es braucht neun Jahre, bis sie wieder nachgewachsen ist und erneut geerntet werden kann. Mit der vermehrten Nutzung von Silikonzapfen erhöht sich das Risiko, dass die Dehesas nicht mehr gepflegt werden und wieder verwildern.

SALZ UND KÜHLE BERGLUFT

Aber zurück zum Schinken. Die Herstellung von Pata negra erfolgt auf natürlichem Wege nach alter Handwerkskunst hauptsächlich in Familienbetrieben. Wenn die Schweine etwa 160 bis 180 Kilogramm auf die Waage bringen, werden sie geschlachtet. Von den Schinken werden Haut und Fett abgeschnitten, nach einer kurzen Trocknung wird der Schinken mehrfach mit Salz eingerieben. Danach bleibt er 60 bis 90 Tage in kühlen Kellern. Anschliessend wird das Salz abgewaschen und der Schinken luftgetrocknet. Die Trockenkammern haben grosse Fenster, damit die Bergluft die Schinken optimal umströmen kann. Die wechselnden Jahreszeiten ermöglichen die natürliche Reifung. Das Fleisch wird zart. Pata negra entwickelt während dieser 12 bis 38 Monate auch seinen würzigen Geschmack.

Eine eigene Wissenschaft ist es, von den gereiften Keulen durchsichtig zarte Scheiben zu schneiden. Der Schinken wird dazu in ein Holzgestell, die Jamonera, eingespannt. Es braucht ein gut geschliffenes, biegsames Messer und einiges Geschick, um hauchdünnen Pata negra für den Genuss bereitzustellen zu können. Er darf nicht zu kalt sein, und die Scheiben sollten noch ein bisschen atmen. Auf alle Fälle passt dann ein feiner Sherry oder ein guter roter Crianza perfekt dazu. ■

Degustation spanische Weine

25. August 2011

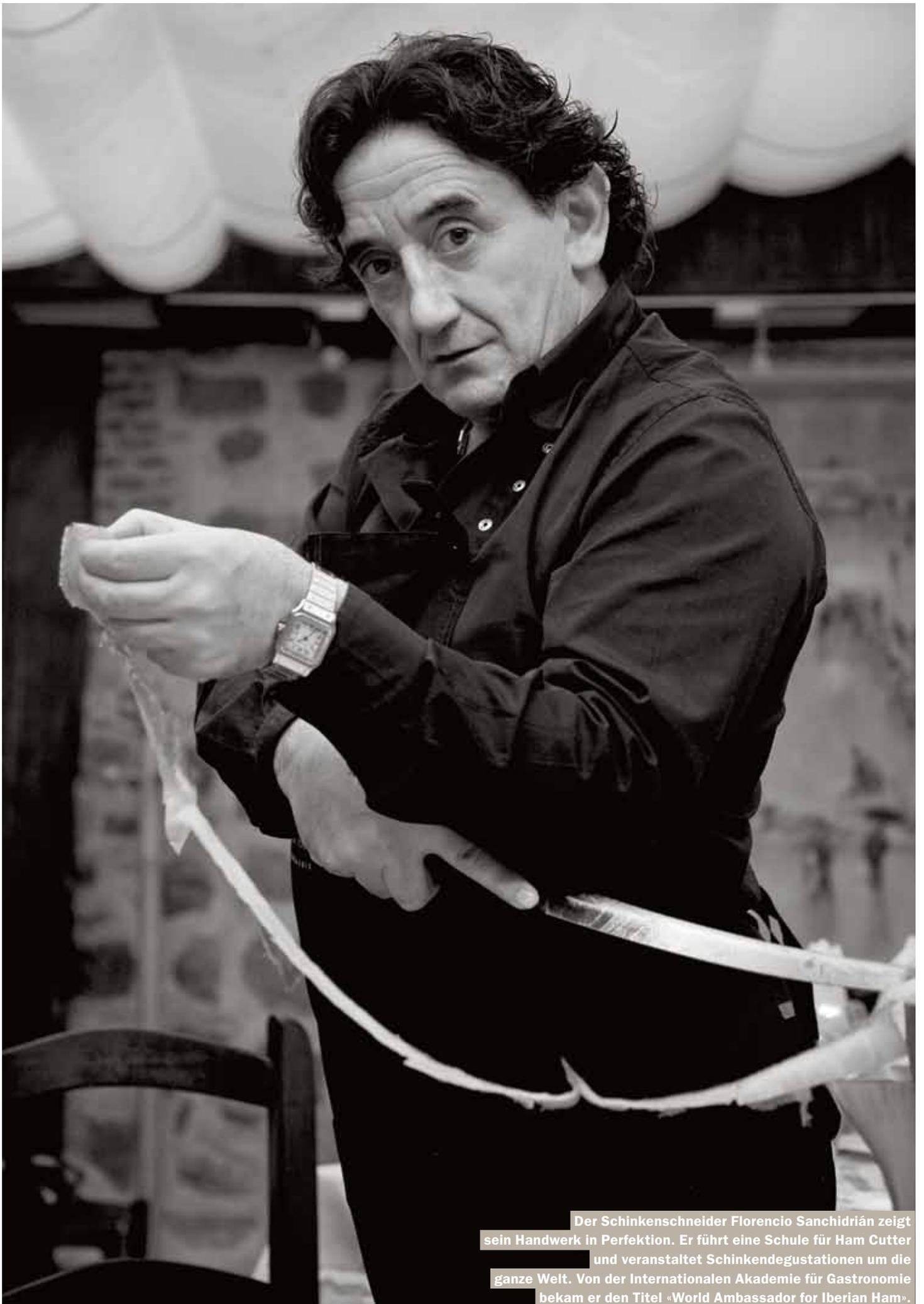
Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Degustation katalonische Weine

15. September 2011

Paul Ullrich AG, Untere Rebgrasse 18, Basel

Details Seiten 12 und 13



Der Schinkenschneider Florencio Sanchidrián zeigt sein Handwerk in Perfektion. Er führt eine Schule für Ham Cutter und veranstaltet Schinkendegustationen um die ganze Welt. Von der Internationalen Akademie für Gastronomie bekam er den Titel «World Ambassador for Iberian Ham».

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER SÜSSWEIN WISSEN WOLLTEN . . .

Honiggoldene Tropf

Ein Schluck Süsswein kann ein Erlebnis ohnegleichen sein. Wurden Süssweine früher zu Foie gras, Dessert oder Blauschimmelkäse empfohlen, können sie heute zu einer Vielzahl an Speisen gereicht werden. Beliebt sind sie mittlerweile auch als Aperitif oder als Begleiter von Geflügel, Muscheln und asiatischen Gerichten. Süssweine werden in vielen Weinbaugebieten und nach verschiedenen Methoden hergestellt. Wir wollen einen kleinen Ausflug in die Welt der Süssweine machen und einige davon vorstellen.

Illustrationen: Monika Aichele

Wir beginnen im nahe gelegenen Elsass und gleich mit einem Highlight: Die Domäne Zind-Humbrecht wurde von Robert Parker schon mehrmals als das beste Weissweingut der Welt ausgezeichnet. Es wurde 1959 durch eine Fusion der Winzerfamilien Zind und Humbrecht gegründet und liegt in Turckheim, einem male- rischen Elsässer Städtchen mit den typischen Riegelbauten in der Nähe von Colmar. Die Fläche der Weinberge beträgt 40 Hektar, sie liegen in fünf verschiedenen Dörfern. Der langen Tradition folgend erzeugt Oliver Humbrecht, der erste Master of Wine in Frankreich, mit biodynamischen Methoden hervorragende Weine. Sie werden spontan vergoren und reifen im Holzfass. So stellt sich die Balance zwischen Säure, Körper und Alkohol praktisch von selbst ein. Neben trocken ausgebauten Weinen gibt es leicht süssen und sehr süssen Riesling, Pinot gris (Grauburgunder), Gewürztraminer und Muskat. Alle diese Sorten werden auch für die Vendage tardive zugelassen, die Spätlese, die von den Winzern bei den zuständigen Behörden angemeldet werden muss und streng kontrolliert wird.

EDELSÜSSE IM ELSASS

Besondere, immer sehr süsse Tropfen sind die Selections de grain nobles, SGN. Es bedeutet, dass sogenannte edelfaule Beeren gewonnen werden, die sich nach ihrer Reife weiter verwandelt haben. Die entscheidende Rolle spielt dabei ein Pilz: Botrytis cinerea. Dieser bohrt Fäden durch die Beerenhaut, was als Erstes zur Verdunstung des Wasseranteils im Innern der Beeren führt. Anschliessend verbraucht er für seinen Stoffwechsel die bestehenden Säuren und bildet daraus Glycerin, Essig- und Glukonsäure, Enzyme sowie das Glykoprotein Botricin. Ausserdem werden die Phenole der Beerenhaut gespalten, was den Gehalt an Tannin verringert. Das heisst, dass durch die mikrobiologischen Prozesse die traubeneigenen Geschmacks- und Aromastoffe konzentriert und verstärkt werden. Der Traubensaft wird nach und nach eine neue Substanz, verändert sich in Farbe und Aroma. Die Trauben sind währenddessen immer kleiner geworden und haben sich im Innern angereichert. Zuerst waren sie

goldgelb, dann rötlich; später purpurrot und braun, wie feuchte Rosinen. Am Ende des Prozesses haben sie einen dichten Schimmelrasen und sehen aus wie von grauem Staub überzogen, was dem Pilz seinen Namen gab: cinerea, aschfarben. Spätestens jetzt werden sie gelesen und gepresst. Der wenige Most wird unter guter Beobachtung vergoren.

Jedes Jahr gibt es die Geduldsprobe für Oliver Humbrecht: Stellt sich Edelfäule ein? Abwarten ist riskant: Die Gefahr von Frost und Regen wächst. Bei zu starker Feuchtigkeit wächst der Pilz zu rasch, die Trauben verderben. In manchen Jahren gibt es gar keine Lese, wenn der Pilzbefall zu spät kommt oder das Wetter zu heiss und zu trocken ist. Weil der Pilz die Trauben und Beeren erst nach und nach befällt – im Laufe der Tage – braucht es mehrere Durchgänge für die Lese. Schon aus diesem Grund sind edelsüsse Weine äusserst kostspielig in der Erzeugung.

MOSEL: GEPFLEGTE AUSLESEN, KÜHLER EISWEIN

Am besten gedeiht die Botrytis, wenn das Klima stimmt. Herbstlichen Morgennebeln müssen sonnige Nachmittage folgen. Das ist auch so an den Steiltterrassen entlang der Mosel, beim Winzer Markus Molitor. Das grösste Glück hatte er 2003, als er die süssesten Trauben aller Zeiten ernten konnte: Mit 331° Öchsle bei der Trockenbeerenauslese hält er den Öchsle- rekord in Deutschland. Hier an der Mosel ist es so, dass beim Botrytis-Befall auch die Säure in den Trauben noch hoch ist, was über die Ausgewogenheit der Weine entscheidet.

Auch Markus Molitor baut Rieslinge in verschiedenen Kategorien aus: von trocken über leicht süss bis vollsüss. Sein Feinherb ist ein Wein mit höchst ausbalanciertem Süsse-Säure- Spiel – sehr animierend: Die leichte Restsüsse setzt hier die Aromatik frei. Alle Weine haben durch die Schieferböden starke mineralische Noten. Die Trauben und zum Teil sogar die einzelnen Beeren werden in sorgfältiger Handarbeit verlesen, behutsam gepresst und in mehreren Qualitätsstufen ausgebaut.

Auslese ist ein Prädikat nach dem deutschen Weingesetz, für das die oft auch edelfaulen

Degustation Süssweine

17. November 2011

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

Details Seiten 12 und 13

en



Trauben mit einem Mindestmostgewicht zwischen 83° und 100° Öchsle gewonnen werden. Sie kann, muss aber nicht süß sein. *Beerenauslese* ist das Prädikat für einen Qualitätswein von einzeln gelesenen Trauben mit 110° bis 128° Öchsle. Die gehaltvollsten gold- bis orangefarbenen Weine jedoch, bei denen noch höheres Mostgewicht gefordert ist, werden als *Trockenbeerenauslese* bezeichnet. Sie bilden die Essenz der jeweiligen Traubensorten. Diese Weine sind sehr rar.

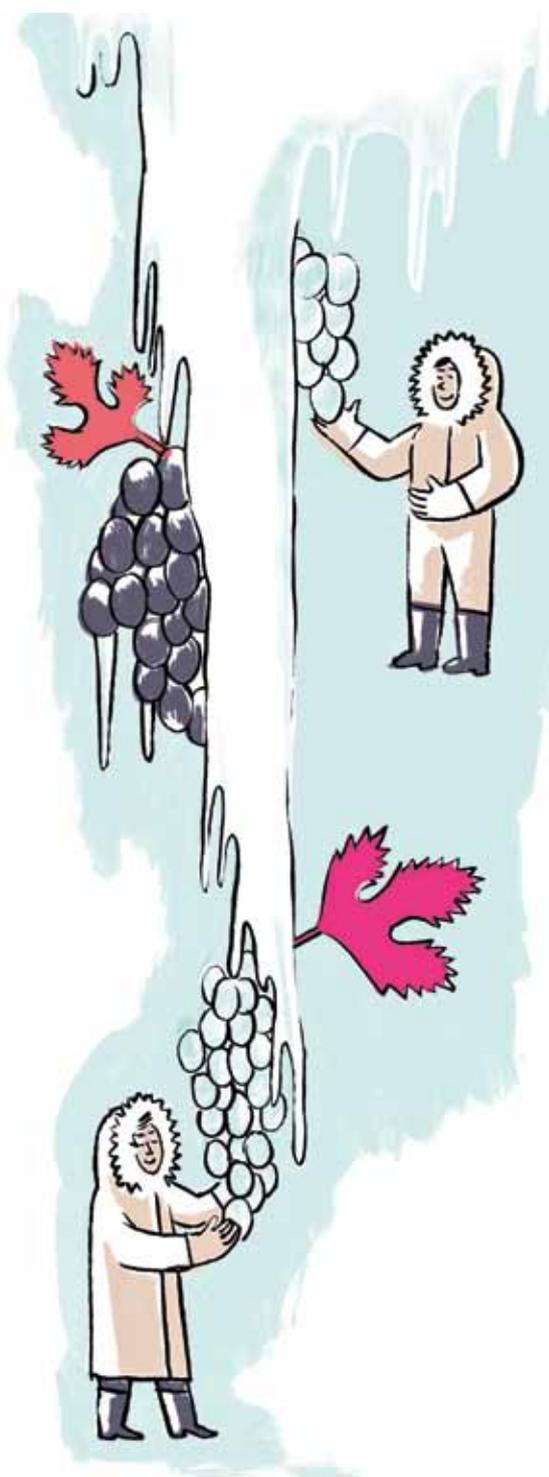
Auch *Eiswein* ist selten und wertvoll: Er wird aus gefrorenen Trauben gekeltert. Sie werden meistens während den ersten frostigen Nächten im November oder Dezember bei höchstens minus acht Grad Celsius gelesen und gepresst. Noch in der Nacht muss Markus Molitor seine Erntehelfer zusammenerufen, wenn es endlich kalt genug ist. Das Gefrieren der Trauben bewirkt eine Konzentration des Traubenzuckers wie auch der Säure und des Extrakts. Edelfäule ist für Eiswein nicht nötig, kann aber vorkommen. Die Rebsorte Riesling schenkt dem Eiswein ein elegantes Süsse-Säure-Spiel und intensive Fruchtigkeit. Er zeichnet sich in der Re-

gel durch einen relativ niedrigen Alkoholgehalt aus. Die hohe Konzentration von Zucker und Säure macht ihn über viele Jahre haltbar.

NEUSIEDLER SEE: SÜSSES ZU PALATSCHINKEN

Im Burgenland, im Osten Österreichs, gibt es neben dem Eiswein noch einen eigenen Süßweinstil, den berühmten *Ruster Ausbruch*. Er wird nur von überreifen, auf natürlichem Weg getrockneten oder edelfaulen Trauben gewonnen. Schon im 17. Jahrhundert haben sich die Ruster Winzer zusammengetan und für den Ausbruch den Trockenbeerenauslese-Standard von mindestens 27° KMW (Klosterneuburger Mostwaage) gewählt. Dies war nur durch die geografischen Gegebenheiten möglich: Rust ist eine Stadt am Neusiedler See, am Rand der Pannonischen Tiefebene. Hier ist die Gegend flach und weit, der Schilfgürtel des Sees ist ein bekanntes Naturschutzgebiet und Vogelparadies. Der Dunst aus dem grossen Steppensee begünstigt das Wachstum der Edelfäule, Spitzenzuckergehalte in den Trauben sind möglich.

Das Herbstklima ist der zentrale Faktor für die Süßweinerstellung in vielen Regionen. Am Morgen umschmeichelt der Bodennebel die Trauben, am Nachmittag bringt die Sonne noch Zuckergrade – dies sind auch die besten Bedingungen für den Pilz *Botrytis cinerea*.



Rarität Eiswein: Die Trauben müssen bei minus acht Grad Celsius oder darunter gelesen und gepresst werden.

Auch das Weingut Feiler Artinger in Rust nützt die Gegebenheiten für seine Weine. Sein Ruster Ausbruch Essenz ist Legende. Daneben sind Blaufränkischer, Welschriesling, Muskat und Traminer die Reben für die Süssweine der Prädikatsweine Spätlese, Auslese und Beerenauslese. Bedeutend war die International WINE Challenge in London, wo Hans und Kurt Feiler 1999 zum «Sweet Wine Maker of the Year» ausgezeichnet wurden. Zahlreiche andere nationale und internationale Auszeichnungen bestätigen die Leistung des Familienbetriebs. Das Weingut befindet sich in einem wunderschönen barocken Bürgerhaus in Rust. So schön, dass seit 2005 die Fernsehserie «Der Winzerkönig» von ORF und ARD zum Teil hier gedreht wird, mittlerweile bereits in der vierten Staffel.

TRADITIONELLER TOKAJER

Noch weiter östlich, im Nordwesten Ungarns, ist die Heimat des *Tokajers*. Auch dieser hat eine lange Tradition und wird sogar in der ungarischen Nationalhymne erwähnt. Schon in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts wurde aus Aszú-Trauben Wein bereitet. Aszú bedeutet zusammengeschrumpft oder vertrocknet. Traditionellerweise wird die Konzentration von Aszú-Weinen mit der Anzahl der Butten, Puttonyos, gemessen, die dem Wein beigegeben werden. Eine Butte fasst dabei 27 Liter Most von Aszú-Beeren, die zu einem Gönc, einem Fass von 136 Litern, beigegeben wurden. So entsteht ein Tokajer, auf dessen Etikett «3 Puttonyos Aszú» angegeben sind, aus 136 Litern Wein und 81 Litern Aszú, der eine Restsüsse von 60 Gramm pro Liter hat. Die *Essencia*, die konzentrierte Essenz, hingegeben wird aus einem Vorlaufmost von handverlesenen edelfaulen Beeren hergestellt. Sie hat einen Zuckergehalt von über 450 Gramm pro Liter, bis 800 Gramm können erreicht werden. Sie braucht manchmal Jahre, bis sie durch die langsame Gärung einen minimalen Alkoholgehalt von fünf Prozent entwickelt, das Alkoholgesetz schreibt eine Reifezeit von mindestens fünf Jahren im Fass vor. Die wirtschaftliche Bedeutung des Tokajers war im 16. und 17. Jahrhundert so gross, dass für die Weinberge dieser Region die erste urkundlich erwäh-

te Klassifikation erstellt wurde. Im 18. Jahrhundert wurde Tokajer am französischen Königshof vorgestellt und später von den Habsburgern am Zarenhof in Russland eingeführt. Jahrzehnte wurde er als «Wein der Könige und König der Weine» gepriesen. Im 20. Jahrhundert sank seine Bedeutung, erst nach der Öffnung Ungarns zum Westen fand eine Renaissance des Tokajers statt.

Die Royal Tokaji Company ist führend in der Produktion von Lagenweinen und zuständig für die Renaissance des Tokaji nach der Wende. An Süssweinen werden produziert: eine Spätlese, Blends mit 5 und 6 Puttonyos Aszú und Lagenweine sowie sehr geringe Mengen von *Essencia*. Die Weine werden auf traditionelle Weise hergestellt und im 600 Jahre alten unterirdischen Keller gelagert. Alle haben goldene Farbtöne, Komplexität und ein einzigartiges Aroma. Die Haupttraube dafür ist Furmint. Den Duft des Weins bewirkt die Beimengung von Gelbem Muskateller. Nur Weine aus der Ortschaft Tokaj selbst dürfen als Tokaj deklariert werden, alle anderen heissen Tokaji – «aus der Gegend von Tokaj».

EDLER SAUTERNES

Aber zurück in den Westen: Eines der berühmtesten Süssweingebiete ist natürlich Sauternes. Diese Appellation controlée im Südwesten Frankreichs umfasst nur fünf Gemeinden: Sauternes, Barsac, Preignac, Bommes und Fargues. Sie liegen in einer Region, in der zwei Flüsse aufeinandertreffen: Die Garonne ist breit, warm und von den Gezeiten des Atlantik beeinflusst. Der kleinere Ciron hingegen wird aus kalten Quellen der Berge gespeist. An seiner Mündung in die Garonne entsteht durch den Temperaturunterschied am Abend Nebel, der dann bis zum späten Vormittag anhält. Die Sonne trocknet ab Mittag wieder alles. Wiederrum ideales Klima für die Süssweinerstellung mit *Botrytis cinerea*.

Château Lafaurie-Peyraguey ist einer der führenden Produzenten dieser Region. Das Gut mit dem Rang eines Premier Cru, dessen bewegte Geschichte bis in das Jahr 1618 zurückgeht, gehört zu den bekanntesten Sauternes-



Das Flüsschen Ciron mündet in die breite warme Garonne. Durch den Temperaturunterschied entsteht Nebel, der zusammen mit sonnigem Wetter entscheidend für die Sauternes-Ernte ist.

produzenten überhaupt. Die Lese der im Durchschnitt vierzigjährigen Weinstöcke braucht bis zu sieben Durchgänge zur Ernte der edelfaulen Trauben. Der Ausbau der Weine erfolgt in Barriques, sie sind kompakt, blumig und fruchtig.

Im Sauternesgebiet wachsen die Rebsorten Sémillion, Sauvignon und Muscadelle. Sémillion ist besonders empfindlich auf Edelfäule, meist werden bis zu 80 Prozent der Trauben befallen. Sauvignon wird hingegen früher von Botrytis befallen und bringt die kräftige Säure mit.

Muscadelle bewirkt vor allem das Aroma, diese Rebe ist empfindlich. Ein Sprichwort sagt, ein guter Sauternes entstehe im Weinberg. Er muss laut Reglement mindestens 13 Alkoholprozent haben. Diese Weine duften nach Honig, können exotische Fruchtnoten haben, und manchmal Biskuit oder Vanille. Gute Weine können 50 Jahre überdauern.

GESTÄRKTER PORT

Ein Süsswein mit ganz anderer Herstellungsmethode und langer Geschichte ist der Port, benannt nach Porto, der zweitgrössten Stadt Portugals. Von dort verschifften englische Handelshäuser schon vor über 300 Jahren Wein in ihre Heimat. Als im 17. Jahrhundert der Export von französischem Wein nach England verboten war, konzentrierte man sich ganz auf Portugal. Um Weine haltbarer zu machen und besser transportieren zu können, versetzte man sie mit hochprozentigem Alkohol. Dies war der Beginn der Portproduktion.

In der Herkunftsregion des Port, an den Hängen des Douro-Tals wachsen heute etwa 80 Traubensorten. Die wichtigsten heissen Touriga Nacional, Tinta Barroca, Touriga Francesca, Tinta Roriz, Tinta Amarela und Tinto Cão. Wenn dessen Gärung bis zu einem gewissen Punkt fortgeschritten ist, wird der Most in einen Tank gefüllt, der bereits ein Fünftel hochprozentigen Weingeist enthält. Durch diesen Versatz mit Spirit wird die Gärung sofort gestoppt, da die Hefen durch den Alkohol abgetötet werden. Dermassen gespritzte Weine sind sehr komplex und dicht. Die nachfolgende Vinifizierung bestimmt dann den Stil des Port: Grundsätzlich

wird zwischen fass- und flaschengereiftem Port unterschieden. Beide sind gespritzt.

Je nach Lagerung und Zubereitung entstehen dann junge rubinrote Ports, Rubies genannt, über verschiedene Variationen hin bis zu älterem bernsteinbraunem Tawny Port. Dieser hat meist eine lange Lagerung im grossen Holzfass hinter sich. Sogenannte Endstufen-Tawnies, die 50 Jahre oder mehr im Fass rasten, beweisen, dass gute Ports lange lagern können. Der wohl älteste seiner Art ist der 150-Jahre alte Taylor's Scion, Very Old Port. Das Fass, aus dem er stammt, war die wichtigste Entdeckung der letzten Jahrzehnte. 2010 gab es davon eine Limited Edition: Scion wird in schönen Holzschachteln geliefert und kostet pro Flasche etwa 3250 Franken.

Taylor's ist übrigens ein 310 Jahre altes Porthaus mit mehreren Weinlagen in der Nähe des Douro. Im Gegensatz zu anderen Produzenten, die von Konzernen übernommen wurden, ist es immer noch ein Familienbetrieb. Seit 1995 widmet sich das Unternehmen der Erforschung und Entwicklung des Port. Es betrachtet ihn als Ergebnis aus Klima, Boden und den verschiedenen Traubensorten. Im Produktportfolio befinden sich neben First Estate, Late Bottled Vintage, Tawny Port auch Single-Quinta Vintage – aus Einzellagen und LBV – Late Bottled Vintage Port. Hier gibt es zu sagen, dass Vintage Port nur in besonders guten Jahren erzeugt wird und nur aus Trauben von den besten Lagen. White Port wird wie roter Port hergestellt, man verwendet jedoch die weissen Trauben Codega, Malvasia Fina und Rabigato. Er schmeckt trockener, fruchtiger und wird als Aperitif serviert. So ist White Port mit Tonic heute ein vielfach beliebter Cocktail.

DAS RICHTIGE GLAS FÜR SÜSSEN GENUSS

Port, Eiswein, Tokajer usw. – alle diese Süssweine bieten einzigartige Geruchs- und Geschmackserlebnisse. Es ist von Vorteil, dafür Gläser zu verwenden, die Körperfülle und Aromen voll zur Geltung bringen. Für den Genuss von edelsüssen Weinen verwenden Sie am besten ein nicht zu kleines, bauchiges Glas, das

sich gegen den Rand hin leicht verengt, damit sich die aromatische Komplexität sammeln kann. Das Glas sollte dünn sein, damit die Zungenspitze, die süss wahrnimmt, mit dem Wein in Kontakt kommt. In den letzten Jahren sind einige neue Modelle Süssweingläser auf den Markt gekommen.

Das optimale Glas für den alkoholreichen Port hingegen ist einem Sherryglas ähnlich, sollte aber breiter sein. Das erleichtert die Wahrnehmung des dichten Geschmacks. Ein interessantes Utensil – allerdings aus der Mode gekommen – ist die Portweinzange. Mit diesem besonderen Werkzeug kann eine besonders alte Flasche geöffnet werden, wenn deren Kork zerbröseln oder der Inhalt durch die Bewegung zu sehr aufgeschüttelt würde: Die Zange wird in einer Flamme fast glühend heiss erhitzt, man setzt die Zangenbacken an den Flaschenhals, wartet, und kühlt dann sofort mit einem nassen Tuch. Durch den Temperaturschock gibt es eine saubere Bruchstelle.

Bevor Sie sich nun eine Portweinzange besorgen, empfehlen wir Ihnen, Ihr Wissen über Süssweine zu vertiefen, sie zu degustieren und Ihre Favoriten herauszufinden. ■

DIE JAHRGÄNGE 2009 UND 2010

Glücklicher Bordeaux



Bei kaum einem Wein waren die Qualitäts- und Preiskategorien so festgelegt wie beim Bordeaux. Es galt viele Jahre: Je teurer der Wein, desto besser. Dass nun Bewegung in die Bordeaux-Welt kommt, verdanken wir zwei aussergewöhnlich guten Jahrgängen und Innovationen von bisher unbekannteren Châteaux. Geniesserinnen und Geniesser können sich über diese Entwicklung nur freuen.

Fotos: Martin Graf

Es ging durch die ganze Weinpresse: Der Jahrgang 09 war *der* Superjahrgang für Bordeaux. Die Bewertungen stiegen in den Bordeaux-Himmel, die Preise darüber hinaus. Plötzlich gab es ein Problem im Bordelais. Nämlich zu dem Zeitpunkt, als langsam offenkundig wurde, was bis dahin unter der Hand gemunkelt wurde. Der 2010er: Ups! Der wird ja genauso gut!

Zu verdanken ist dies dem weinfreundlichen Klima in besagtem Jahrgang. Der Niederschlag gab es nur wenige zwischen Juni und Oktober. Die Sonne war freundlich gestimmt – die Trauben waren so schön wie noch nie. Gesund, gleichmässig gross, gleichzeitig reif. Sobald man sie gesehen hatte, wusste man: Sie sind perfekt. Und schon bei den ersten Fassproben war klar: Dieser Wein ist gut – und wird immer besser werden.

Beim Bordeaux zeigt sich auffällig, wie wichtig der Erntezeitpunkt – abhängig vom Klima – für die Qualität der Weine ist. Bei früher Ernte gibt es leichteren Wein. Diesen kann man rascher trinken. Es sind vor allem die Jahrgänge 2001, 2002, 2004 und 2007. Bei späterer Lese konzentrieren sich der Zucker und die Aromastoffe in den Beeren, der Wein wird kräftig. So 2000, 2003 (besonders heiss), 2005, 2009 und eben 2010. Das sind die Weine, die lange für ihre Reife brauchen und ihr volles Potenzial erst nach 15, 20 oder 25 Jahren zeigen.

Generell muss sich der Bordeaux-Liebhaber die Stil-Frage stellen: Will ich bevorzugt Alkohol, Extrakt, Aroma und damit Komplexität im Wein – ultimative Weichheit mit Fülle und Dichte? Oder sympathisiere ich mit Frische, Eleganz und Balance? Das macht auch den kleinen Unterschied aus zwischen den eingangs erwähnten Jahrgängen. Der 2009er ist üppiger,

hat mehr Fülle, Frucht, Charme, Zugänglichkeit, mehr Fruchtschmelz, der die Tannine gut einbindet. Beim 2010er finden wir die höhere Säure, mehr Farbe, mehr Aroma – er ist charaktervoller und ungestümer. Bereits erstaunlich zugänglich muss er sich aber noch finden und wirklich zusammenwachsen. Nach 10 bis 15 Jahren Lagerdauer wird es ein extraordinärer Bordeaux sein.

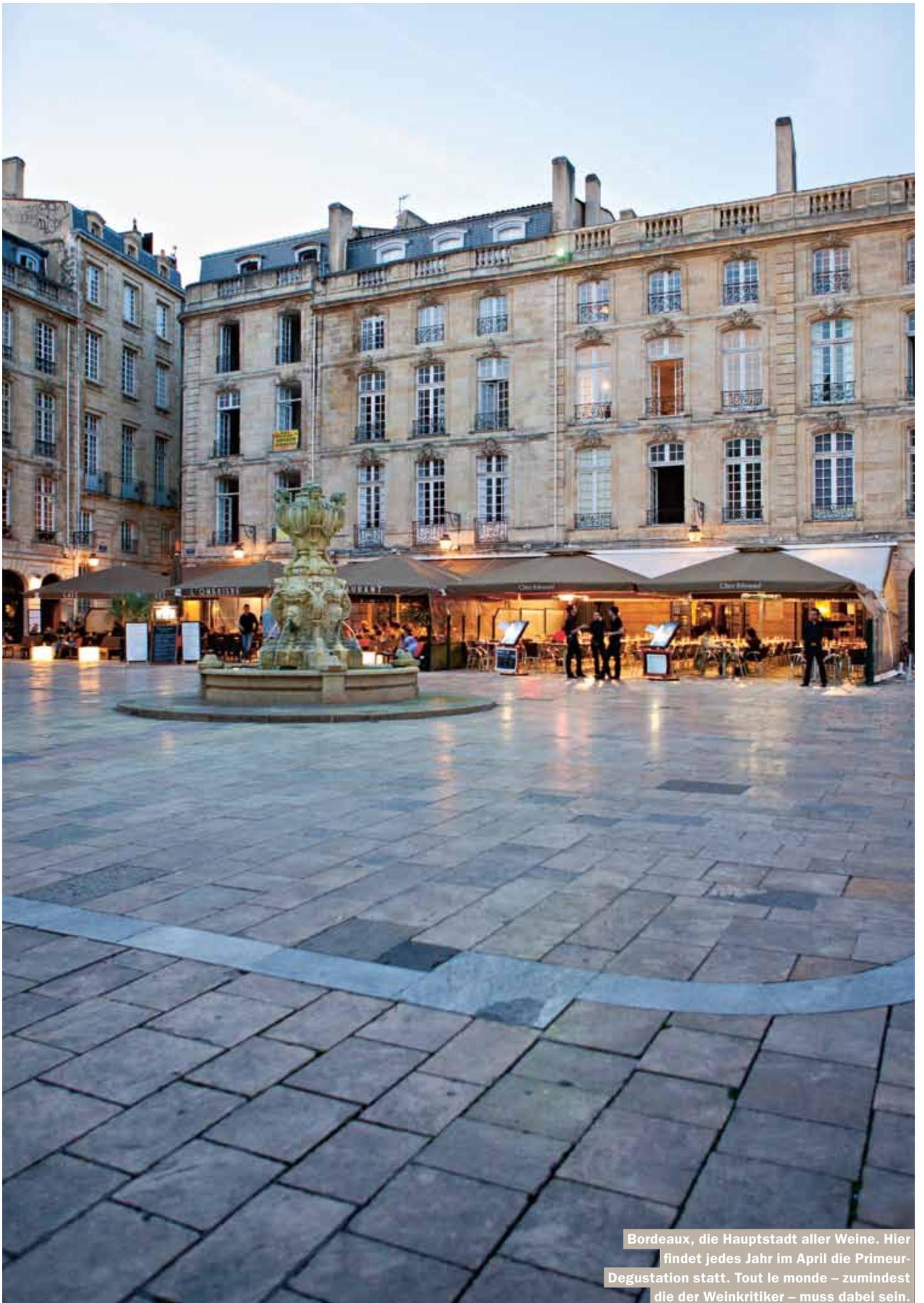
Mitentscheidend für den Genuss ist natürlich auch der Preis. Da die Handelshäuser des Bordelais den Bordeauxpreis fest im Griff haben, gibt es nicht viel Spielraum. Oft ist Premier Grand Cru Classé dermassen hochpreisig, dass ihn sich nur noch Spekulanten und Millionäre leisten wollen. So kostet eine Flasche Château Lafite Rothschild schnell einmal 1500 Franken. Auch beim «günstigeren» Bordeaux ist man oft über 300 Franken. «Normale Menschen», die den Wein auch trinken wollen, kaufen solchen nicht mehr. Ihnen empfehlen wir als Ersatz für Premier Grand Cru Classé Châteaux, die nicht so bekannt sind wie die ganz grossen, aber in den letzten Jahren hervorragenden Bordeaux erzeugt haben: Léoville-Poyferré, Pontet-Canet und Domaine de Chevalier. Immer noch sehr gut sind Clos du Clocher und Château Batailley. Sparfüchse werden sich an Cambon La Pelouse und Haut Gravet erfreuen. Und für süsse Mäuse bleiben die Sauternes Lafaurie-Peyraguey und Doisy-Védrières aktuell.

Auf keinen Fall sollten Sie derzeit Bordeaux kaufen, wenn Sie spekulieren wollen. Der Markt ist durch die guten Jahre völlig gesättigt, man spricht bereits von einer «Weinblase». Die Margen bei Lagerung sind schlecht, Bordeaux mit Gewinn zu verkaufen, ist kaum mehr realistisch. Aber nutzen Sie jetzt die Gunst der Stunde,

nach diesen beiden guten Jahren, und legen Sie Bordeaux in Ihren Keller. Er hat bestimmt ein gutes Reifepotenzial und verspricht viel Trinkspass. So werden Sie sich – Geduld! – in 10 bis 15 Jahren an wirklich ausserordentlichem Genuss erfreuen können.

BORDEAUX FÜR ANFÄNGER

Beim Bordeaux-Kauf galt bisher der Grundsatz: In schlechten Jahren sollte man nur von Top-Châteaux kaufen, die bessere Vinifikationsmethoden und mehr Erfahrung hatten. In guten Jahren konnte man auf unbekannte Betriebe zurückgreifen, da die Trauben durch guten Wuchs quasi schon vorselektioniert waren, und man beim Ausbau nicht viel falsch machen konnte. In den letzten Jahren aber haben auch nicht so bekannte Châteaux viel investiert und ihre Ausrüstung deutlich verbessert. Damit ist allgemein der Qualitätsstandard des Bordeaux sehr gestiegen. Da diese Weine noch nie so gut waren wie jetzt, ist ein idealer Zeitpunkt für den Einstieg in die Welt des Bordeaux. ■



Bordeaux, die Hauptstadt aller Weine. Hier findet jedes Jahr im April die Primeur-Degustation statt. Tout le monde – zumindest die der Weinkritiker – muss dabei sein.

GABRIELA MANSER ERZÄHLT

Schmetterlinge im

Ein strahlend schöner Morgen,
eine Fahrt zwischen sanften grünen
Hügeln und durch liebevoll
gepflegte Appenzeller Dörfer. Nun
treffen wir Gabriela Manser.
Sie ist CEO, Verwaltungsratspräsidentin
und Geschäftsleiterin der
Mineralquelle Gontenbad AG, Goba.
Die dynamische Gewinnerin
des Prix Veuve Clicquot 2005 und
damit Unternehmerin des Jahres
schenkt uns ein bisschen Zeit und eine
Portion ihrer Lebensfreude.

Foto: Martin Graf



Gabriela Manser im Lager ihrer
Mineralquelle Gontenbad.
Demnächst wird das Unternehmen
um einen Neubau erweitert und
die Lagerkapazität wird vergrössert.

Bauch

Frau Manser, Sie haben auch schon Märchen geschrieben. Das Appenzellerland spielt darin immer eine Rolle.

Fühlen sie sich wohl hier?

Ja, ich fühle mich wohl und einfach zu Hause hier. Das Appenzellerland ist eine eigene Welt. Schöne liebliche Hügel vor dem hohen Berg, eine Tradition, die gelebt wird. Eine eigene Sprache, die Sagen. Unverwechselbares. Man kann hier Kraft sammeln. Bekannt in der Schweiz sind ja hauptsächlich Appenzeller Käse, Biberli und das Bier. Aber wir haben viel mehr. Und wir haben sehr gutes Mineralwasser.

Woher genau kommt das beliebte Appenzell Mineral? Und was macht eigentlich den Unterschied zu anderem Mineralwasser aus?

Wir haben zwei Quelfassungen am Hang, gleich oberhalb unserer Firma. Mein Grossvater hat damals die Nutzungsrechte übernommen. Wir nutzen die Quelle nachhaltig.

Unser Mineralwasser ist leicht mineralisiert. Es ist sehr weich und passt gut zu Wein und feinem Essen. Wir überwachen die Qualität auch konstant: Alle 15 Minuten werden die Temperatur, die Leitfähigkeit – wegen der Mineralstoffkonzentration – und der Druck der Quelle gemessen. Wenn sich etwas ändert, können wir sofort reagieren.

Ist es möglich, Appenzell Mineral von anderem Mineralwasser im Geschmack zu unterscheiden?

Manche Wässer haben salzige Noten oder leicht seifige. Diese sind leichter zu erkennen. An der IGEHO musste ich einmal bei einer Veranstaltung aus sechs Bechern mit verschiedenen Mineralwässern unseres herausfinden. Es war gar nicht so einfach, aber ich habe es geschafft.

Sie entwickeln immer wieder neue Tafelgetränke. Welches ist gerade aktuell?

Im Herbst haben wir die neue «goba Cola» auf den Markt gebracht. Wir wollten die Ersten sein, die eine Cola-Limonade ohne künstliche Farb- und Süsstoffe produzieren. Trotzdem sollte sie gut schmecken und wenig Kalorien haben.

Und das ist möglich?

Wir verwenden Stevia zum Süssen. Das ist eine Pflanze, auf Deutsch heisst sie auch Honigkraut. Sie ist dreihundertmal süsser als Zucker. Wir brauchen nur wenig davon, und diese Stoffe, Steviol-Glykoside, werden im Unterschied zu Zucker vom menschlichen Körper nicht als Energielieferanten genutzt. Ein bisschen Schweizer Rübenzucker ist auch in der Rezeptur, für den guten Geschmack. Trotzdem hat die goba Cola 55 Prozent weniger Kalorien als die herkömmlichen Süssgetränke. Kräuter, die wir von Toggenburger Bauern anpflanzen lassen, geben unserer Cola das spezielle Aroma.

Was ist Ihnen besonders wichtig bei der Entwicklung von neuen Aromen?

Ja, das Wichtigste ist natürlich der Genuss. Eine Limonade muss zuerst gut schmecken. Sie zu trinken, soll ein richtiges Geschmackserlebnis sein. Sie sollte natürlich und unverfälscht sein. Dann kommt die nachhaltige Produktion der Inhaltsstoffe. Unsere Getränke sind für Leute, die sich mit Ernährung und Natur auseinandersetzen. Und die müssen sagen können: Ich habe Vertrauen in diese Firma.

Zurück zu den Aromen. Wie fanden Sie diese für Flauder, Ihren ersten Erfolg?

Ich habe eine Gruppe von Leuten um mich – einen richtigen Thinktank –, die mir bei der Produktentwicklung helfen. Auch damals wollten wir ein Limonadenrezept finden, das leicht, kalorienarm und einfach gut ist. Es sollte nicht zu süss sein, dem Zeitgeist entsprechen. Ausserdem sollte es keine Konservierungsstoffe brauchen. Bei unseren Tests haben wir gemerkt: Holunderblüten und Melisse, die passen richtig gut zusammen. Sie ergeben einen Duft, der gar nicht viel mehr braucht. Mit Flauder haben wir den Geschmack der Kundinnen und Kunden gerade richtig getroffen. Es kam plötzlich zum Fliegen. Ich hoffe natürlich, dass auch die neuen Geschmacksrichtungen, Flauder Quitten-Rhabarber und Flauder Holunderbeeren, dem Publikum gefallen.

Woher kommt eigentlich der Name Flauder?

Das appenzellische Wort für Schmetterling ist Flickflauder. Wir wollten das Blumige zum Ausdruck bringen, das leichte Lebhaftige, das Bewegliche, das Herumflattern in der Sonne.

Frau Manser, trinken Sie auch etwas anderes als Mineralwasser und Flauder?

Ja natürlich, Champagner mag ich sehr gern. Auch ein gutes Glas Rotwein – Sizilien, Spanien, Portugal –, je nach Situation und Essen. Im Moment entdecke ich gerade die Schweizer Weine, welche mich immer öfter positiv überraschen. Es macht mir grossen Spass. Mittlerweile bin ich geübter im Degustieren und finde auch mehr Worte für die verschiedenen feinen Unterschiede in Geschmack, Mundgefühl und Säure.

Welches Ihrer Getränke würden Sie zu einem festlichen Menü empfehlen?

Ja, natürlich das Appenzell Mineral von still bis laut, wenn es etwas Neutrales sein soll. Sonst ganz nach Lust und Laune.

Nicht das Citro zum Fisch und das Holunderbeeren-Flauder zum Fleisch, zum Beispiel?

So hab ich mir das noch nicht überlegt. Aber ich könnte es mir gut vorstellen. Das Wichtigste ist, dass es schmeckt! ■

Frau Manser, vielen Dank für das Gespräch.

SOMMERLICHE VORSPEISE, EINFACH ZUBEREITET

Tortillas de pescado

Liebe Leserin, lieber Leser

Überraschen Sie Ihre Gäste! Von unserer Mexikoreise haben wir dieses Rezept mitgebracht, ein sommerlich leichtes Vergnügen, das rasch zubereitet ist. Die Tortillas kaufen wir bereits fertig, der Fisch für die Füllung, Makrele oder Seelachs, wird nur mariniert. Kein Kochen, kein Backen. Das ganze Rezept können Sie hier bestellen: info@ullrich.ch. Wir wünschen Ihnen viel Genuss!



Paul Ullrich AG