RIOJa

ACH DU GRÜNE NEUNE

Impressum

Texte: mettler vaterlaus gmbh
Rezepte: Ralph Schelling
Styling und Rezeptfotografie: Hemmi Foto
Geschirr-Sponsor: Tauta-Home GmbH, Zürich
Kochstudio: Klein16, Zürich
Grafik: Daniel Ruppert
Druck: ADAG Print Zürich
Konzept und Koordination: mettler vaterlaus gmbh / Vischer, Merkt und Partner AG

Was wächst denn da?

Die Sensibilität für all die wunderbaren Dinge, die vor unserer Haustür wachsen, ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen. Schon in den 90er Jahren lehrte uns «Chrüteroski» wie man verschiedenste Gerichte mit heimischen Naturgewächsen verfeinern kann, von Waldmeister und Bärlauch im Frühling bis zu Wacholder oder Schlehdorn im Herbst.

Verschiedene Trends, von der Alpenküche bis zum «Urban Gardening» haben das Interesse an den Kräutern weiter beflügelt. Höchste Zeit also, dass auch wir uns mit diesem Thema befassen!

Gerichte, die mit Bärlauch, Salbei, Rosmarin, Kerbel, Minze oder Estragon verfeinert worden sind, haben einen ganz speziellen Geschmack. Welche Weine harmonieren am besten dazu? Nun, Rioja passt immer! Schliesslich ist die Region bekannt für ihre grosse Bandbreite an Weinstilen. Das Spektrum reicht von saftigen Weissweinen über temperamentvoll-fruchtige Jungweine bis zu klassischen «Reservas» und «Gran Reservas».

Lassen Sie sich verführen: Vom weissen Viura-Gewächs passend zum Pfannkuchen mit Dill und Spinat bis zur vornehm gereiften «Reserva» zum geschmorten Schweinsbäckchen mit Thymian. In diesem Rezeptbüchlein ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Ihr mille vins Team

RIOJA

Weltenbummler mit Flair für Frisches

Als Person bodenständig und umgänglich, als Koch experimentierfreudig und ambitioniert – Ralph Schelling kann mit seinen jungen Jahren bereits auf eine beeindruckende Karriere als Spitzenkoch zurückblicken. Und die begann mit einer «Töfflitour» von Flawil nach Zürich. Eine Tante hatte ihm zuvor ein Kochbuch von Horst Petermann geschenkt und Teenager Ralph war so beeindruckt, dass er den Meister gleich persönlich kennenlernen wollte. Das Treffen blieb nicht ohne Wirkung.

Kurze Zeit später arbeitete Schelling in der Brigade der «Petermanns Kunststuben». Und es sollte nicht die einzige illustre Adresse in seiner Karriere bleiben. Er kochte sowohl beim legendären Ferràn Adria (El Bulli), als auch bei Heston Blumenthal (Fat Duck) und Andreas Caminada (Schloss Schauenstein). Und in Tokyo wurde er im «Ryuguin» in die Kaiseki-Küche eingeführt.

Heute arbeitet Ralph Schelling weltweit als Private Chef, Gourmet-Caterer und Autor. Ist er gerade nicht am Kochen, sucht er auf seinen kulinarischen Reisen zwischen Asien, Europa und den USA nach aussergewöhnlichen Zutaten und lässt sich von einzigartigen Restaurantküchen inspirieren. Mit plakativ oberflächlichen Hypes wie um den «Superfood» kann er nicht viel anfangen, aber frische Kräuter dürfen in seiner Küche nie fehlen. Für dieses Rezeptbüchlein hat er raffinierte Gerichte mit frischen Kräutern kreiert, die zu den Weinen aus der Rioja harmonieren und einfach und schnell zubereitet werden können, genauso, wie er im Alltag für sich selbst und seine Freunde kocht. Dabei setzt er seiner Kreativität keine Grenzen und verarbeitet etwa frische Kräuter in einer Marinade für den Fisch, zum Dipp für knusprige Kartoffeln oder zur Picada fürs Kaninchen. Ganz nach seinem Motto, wonach das, was auf den Teller kommt immer frisch, schmackhaft, gesund und animierend sein soll.

Kontakt

Website: www.ralphschelling.com
Facebook: @ralph.schelling1
Instagram: @ralph.schelling

RIOJA

mille vins – Vinothek & Weinhandlung

Das Angebot von mille vins gmbh konzentriert sich auf europäische Spitzenweine und Eigenimporte. Dabei legen sie Wert auf kleine, hochkarätige Produzenten mit viel Engagement und Terroir betonten Weinen. Heute umfasst das Sortiment über 350 Weine. Der persönliche Kontakt und Austausch zu den Winzern steht für Urs Messerli und sein Team an oberster Stelle. An geführten Wein-Degustationen sowie Basiskursen und Sensorik-Seminaren geben sie ihre Philosophie weiter, sei es für private Anlässe oder Firmenevents. Die mille vins gmbh gehört zur mille sens groupe ag, welche unter ihrem Dach die Hotel- und Gastronomieberatung mille privé gmbh sowie das Restaurant mille sens vereint.

mille vins gmbh
Mottastrasse 20
3005 Bern

031 329 29 23
info@millevins.ch
www.millevins.ch

Hacienda El Ternero

Die Hacienda El Ternero ist eine 250 Hektar grosse „Insel“ innerhalb der Rioja Alta mit Wurzeln, die bis ins Jahr 1077 reichen, als das Gut zum Santa María de la Herrera Kloster gehörte. In einem ganz speziellen Mikroklima auf 650 Meter über Meer und durch besondere Ausrichtung der Lagen reifen hier Trauben, die Charakteristik und natürliche Beschaffenheit dieses Bodens widerspiegeln. In den Weinen drückt sich die Einzigartigkeit des Klimas und der Umgebung und vor allem des Bodens aus.

Zahlen & Fakten

Gründung der Bodega:	2003
Rebfläche:	65 Hektar
Lagen in den Ortschaften:	Ternero
Angebaute Rebsorten:	Tempranillo, Mazuelo, Viura
Durchschnittsalter der Reben:	20 bis 40 Jahre

Kontakt

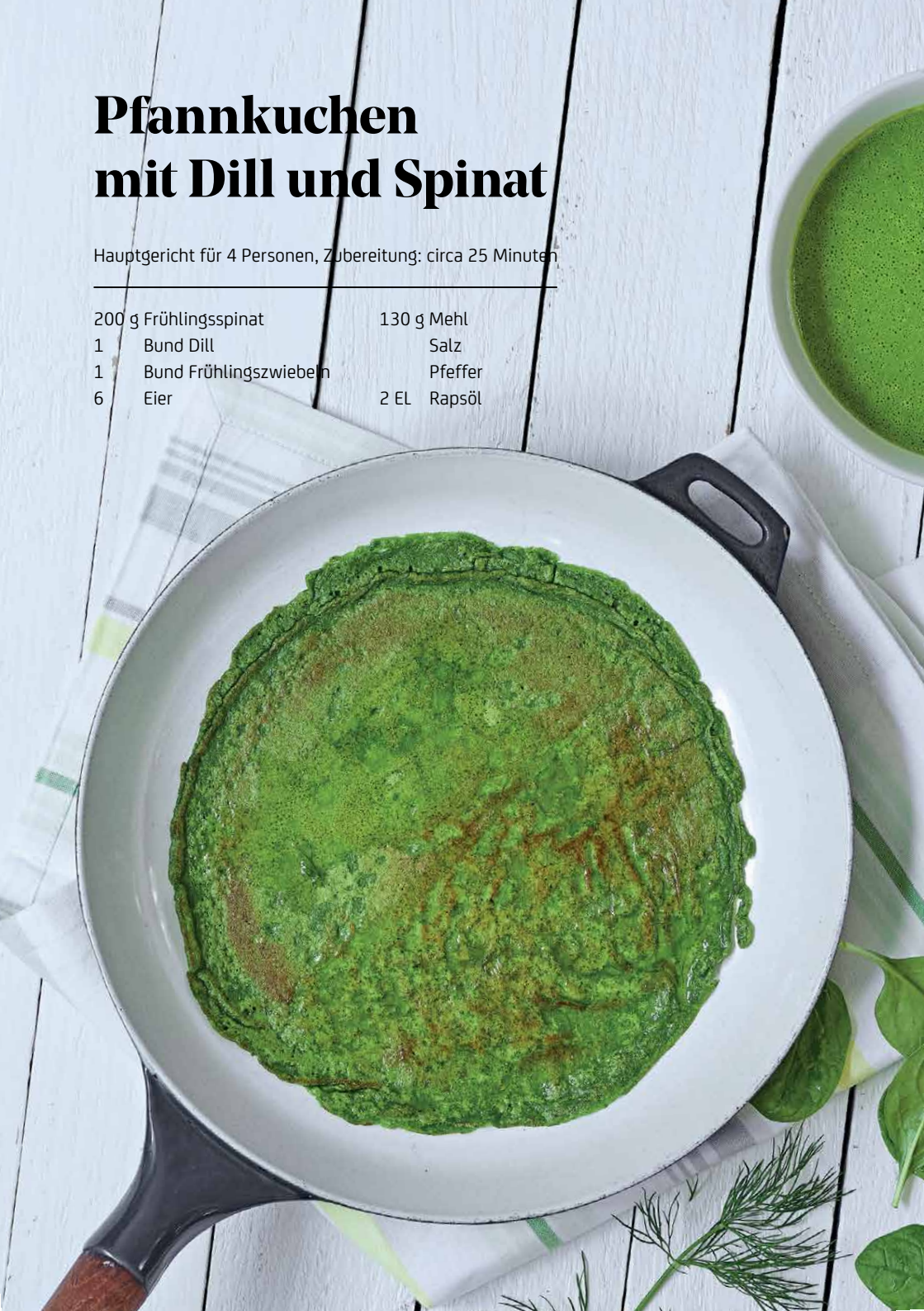
Hacienda El Ternero
Finca El Ternero s/n
E-26212 Ternero
info@elternero.com
www.elternero.com

RIOJA

Pfannkuchen mit Dill und Spinat

Hauptgericht für 4 Personen, Zubereitung: circa 25 Minuten

200 g	Frühlingsspinat	130 g	Mehl
1	Bund Dill		Salz
1	Bund Frühlingszwiebeln		Pfeffer
6	Eier	2 EL	Rapsöl



1. Spinat, Dill, Frühlingszwiebeln grob hacken, zusammen mit der Hälfte der Eier mixen.
2. Restliche Eier beifügen und vermischen und das Mehl unterrühren.
3. Rapsöl in einer Teflonpfanne erhitzen und die Masse portionsweise (darf etwas dicker sein als Pfannkuchen) beidseitig circa 2 Minuten ausbraten.

Ralphs Tipp
- Pfannkuchen in Streifen schneiden und als Suppeneinlage verwenden
- Mit regionalem Frischkäse bestreichen, aufrollen und kalt als Apéro-Häppchen servieren

El Ternero Blanco,
Hacienda El Ternero

Leuchtendes Strohgelb mit leicht schimmernden Goldtönen. In der Nase Aromen von tropischen Früchten, Ananas, Gebäck, Mandelblüten, Birnen und Äpfeln. Am Gaumen rund und voll, mit langer Präsenz und süssen Untertönen. Ein toller Begleiter zum Pfannkuchen mit Dill und Spinat.

Lauwarmer Gerstensalat mit Bündner Rohschinken

Hauptgericht für 4 Personen, Zubereitung: circa 35 Minuten

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2	kleine Karotten
3 EL	Rapsöl
240 g	Gerste
1 dl	Weisswein
8 dl	Gemüsebouillon
4 EL	Apfelessig
	Salz
	Pfeffer
8	dünne Scheiben Bündner Rohschinken

1. Zwiebel, Knoblauch sowie die Hälfte der Karotten fein schneiden und in 2 EL Rapsöl mit der Gerste andünsten.
2. Mit Weisswein ablöschen und die Bouillon hinzugeben.
3. Gerste bei kleiner Hitze circa 30 Minuten gar köcheln, etwas abkühlen lassen und mit der Hälfte des Essigs abschmecken.
4. Restliche Karotten fein hobeln, zusammen mit dem Schinken über den lauwarmen Salat geben und mit einem Dressing aus dem restlichen Öl und Essig, Salz, Pfeffer beträufeln.

Ralphs Tipp

- Der Gerstensalat kann auch gut kalt gegessen werden oder am nächsten Tag wie «Fried Rice» knusprig mit einem Ei angebraten werden.

El Ternero Crianza Selección, Hacienda El Ternero

Mittlere, tiefe, rubinrote Farbe mit violettem Rand. Aromen von Blumen und roten Früchten, gepaart mit balsamischen Noten. Am Gaumen gut eingebundene Säure und samtene Tannine. Mittlere Länge. Harmoniert sehr gut zum lauwarmen Gerstensalat mit Bündner Rohschinken.

Knusprige Pouletflügeli mit Salbei und Zitrone

Hauptgericht für 4 Personen, Zubereitung: circa 50 Minuten

1	Peperoncino
20	Pouletflügeli, circa 1 kg
5 EL	Kaffeerahm
4	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfeffer
1	Bio-Zitrone
1/2	Bund Salbei

1. Backofen auf 220 °C vorheizen.
2. Peperoncino längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.
3. Poulet mit Peperoncino und Kaffeerahm mischen.
4. Die Hälfte des Knoblauchs pressen und hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Zitrone in Schnitze schneiden.
6. Poulet mit Zitronenschnitzen und restlichen Knoblauchzehen auf ein Blech geben und in der Ofenmitte circa 25 Minuten braten.
7. Nach 15 Minuten der Garzeit Salbeiblätter dazugeben, mit dem vorhandenen Öl vermischen und alles fertig braten.

Ralphs Tipp
- Dank der Beigabe von Kaffeerahm zur Marinade werden die Pouletflügeli noch knuspriger!

El Ternero Crianza Torno, Hacienda El Ternera

Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen von Veilchen und weissen Blüten sowie etwas Vanille im Hintergrund. Im Gaumen vollmundig und kräftig mit weichen Tanninen und gut eingebundenem Holz. Passt sehr gut zu den knusprigen Pouletflügeli mit Salbei und Zitrone.

Geschmorte Schweinsbäckchen mit Thymian

Hauptgericht für 4 Personen, Zubereitung circa 3 Stunden

4	Schweinsbäckchen	5 dl	Fleischbouillon
	Salz, Pfeffer	1/4	Lauch
1 EL	Mehl	1/8	Stangensellerie
2 EL	Olivenöl	1	Knoblauchzehe
1	Karotte	2	Lorbeerblätter
1	Zwiebel	1	Zweig Thymian
1 EL	Tomatenmark		Sprossen nach Belieben
2 dl	Rotwein		
1 dl	Portwein		

1. Bäckchen würzen, in Mehl wenden, beidseitig im Öl kross anbraten, herausnehmen und beiseitelegen.
2. Lauch, Stangensellerie und Karotten in Finger grosse Stücke schneiden.
3. Karotte und Zwiebel circa 5 Minuten braten.
4. Tomatenmark beigeben und kurz mitdünsten.
5. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, Fleischbouillon hinzugiessen und restliche Zutaten inklusive der Bäckchen hinzufügen, einmal aufkochen lassen und mindestens 2,5 Stunden leicht köcheln lassen. Dabei den Flüssigkeitsverlust mit etwas Bouillon ersetzen.
6. Bäckchen mit einer Fleischgabel herausnehmen, Flüssigkeit durch ein Sieb geben und in eine neue Pfanne giessen und circa 15 Minuten zu einer saucenartigen Konsistenz einkochen.
7. Bäckchen und Schmorgemüse auf Teller verteilen und mit etwas Sauce gleichmässig übergiessen.

Ralphs Tipp

- Vorzugsweise nimmt man Schweinsbäckchen vom Wollschwein oder iberischem Schwein. Es können auch Kalbskopfbäckchen verwendet werden, die Zubereitungsart bleibt gleich.
- Bäckchen schon am Vortag zubereiten, in der Brühe erkalten lassen und am nächsten Tag darin aufwärmen. So werden sie noch besser, da sie mehr Zeit haben, den aromatischen Sud aufzunehmen.

El Ternero Reserva, Hacienda El Ternero

Kirschrote Robe. In der Nase Aromen von Heidelbeeren und Brombeeren mit einer leichten Vanillenote. Am Gaumen würzig, frisch und saftig mit samtenen Tanninen und einem langen, würzigen Finale. Ein idealer Begleiter zu den geschmorten Schweinsbäckchen mit Thymian.

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 800 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 - allerdings ist der klassische Rioja stets eine Assemblage aus dem Tempranillo als Leitsorte, 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 280 Millionen Liter Wein produziert. Der Exportanteil liegt bei rund 30 Prozent.

Eine Region – drei Zonen

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

RIOJA ALTA

Die westlichste Zone 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 27 347 Hektar ist die Rioja Alta die bedeutendste Zone der Rioja. Die wichtigsten Weinbauorte sind Logroño, Haro, Ollauri, Briones, Fuenmayor und Cenicero.

RIOJA ALAVESA

Die Rioja Alavesa mit 13 389 Hektar 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. Labastida, Elciego und Laguardia gehören zu den bedeutendsten Weinbauorten.

RIOJA ORIENTAL

Die Rioja Oriental liegt im flachen Flusstal des Ebros 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 24 590 Hektar angebauten Reben wurzeln in Schwemmland mit Lehm, Sand, Flussgestein und eisenhaltigem Ton. Neben der Leitsorte Tempranillo reift hier auch die Garnacha-Traube perfekt aus.

RIOJA

Traubensorten

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 und die Topweine sind überaus langlebig.

GARNACHA TINTA

Die Garnacha gehört zu den meistangebauten Rebsorten der Welt und bringt Weine mit viel Fruchtfülle, Körper und Schmelz hervor. Dank dieser 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. Diese Rebsorte gilt heute als weisse Spezialität mit viel Potenzial.

Nebst den hier aufgeführten 8 Traubensorten sind laut der Satzung der Qualifizierten Herkunftsbezeichnung Rioja noch die folgenden 6 Rebsorten zugelassen:

- Maturana Tinta
- Maturana Blanca
- Turruntés
- Verdejo
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc

RIOJA

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 (Cosecha oder Generico, 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 GENERICO

Die Bezeichnung Cosecha oder Generico wurde früher nur für Weine verwendet, die gar nicht oder nur kurz im Eichenfass ausgebaut wurden. 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 hochwertige 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 im Eichenfass ausgebaut werden und danach in der Flasche weiter reifen. Bei den weissen Crianzas beträgt die minimale Reifezeit im Eichenfass 6 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 2 Jahren in den Verkauf gelangen, die minimale Ausbauzeit im Holz liegt bei 6 Monaten.

GRAN RESERVA

Für die höchste Qualitätsstufe in der klassischen Prädikats-Pyramide werden auserlesene Weine mindestens 5 Jahre ausgebaut, bevor sie auf den Markt kommen. Mindestens 2 Jahre müssen diese Gewächse im Eichenholz reifen. Bei Weissweinen beträgt die minimale Ausbauzeit 4 Jahre, davon mindestens 6 Monate im Fass.

RIOJa

Neue geografische Ursprungsbezeichnungen

VINOS DE ZONA

Dieses neue Label ist Weinen vorbehalten, deren Trauben zumindest zu 85 Prozent aus einer der drei definierten Zonen, nämlich Rioja Alta, Rioja Alavesa und Rioja Oriental stammen.

VINOS DE MUNICIPIO

Um dieses Label zu erhalten, müssen die Weine zu 85 Prozent aus jenem Dorf stammen, in welcher die Kellerei angesiedelt ist. Die restlichen 15 Prozent der Trauben dürfen in einem benachbarten Dorf angebaut worden sein.

VIÑEDOS SINGULARES

Die 2017 eingeführte Zusatzbezeichnung gilt ausschliesslich für Weine aus klar definierten Einzellagen mit Reben, die mindestens 35 Jahre alt sein. Die Erträge sind auf 5 000 kg/ha für Rotweine und 6 922 kg/ha für Weissweine begrenzt. Die Trauben dürfen nur von Hand geerntet werden. Strenge Produktionskontrollen wie das zweifache Verkosten der Weine vor der Kommerzialisierung garantieren die Qualität der «Viñedos Singulares»-Selektionen.

QUALITÄTSSCHAUMWEINE

Seit 2017 können unter der Herkunftsbezeichnung Rioja DOCa auch Qualitätsschaumweine («Espumosos de Calidad») nach dem Prinzip der klassischen Flaschengärung hergestellt werden. Der minimale Ausbau auf der Hefe beträgt 15 Monate. «Reservas» müssen mindestens 24 Monate Hefelager ausweisen und Weine mit der Bezeichnung «Gran Añada» gar deren 36 Monate. Die neuen Qualitätsschaumweine aus der Rioja gibt es in drei Kategorien: «Brut» mit 0 bis 12g Restzucker pro Liter, «Extra Brut» mit 0 bis 6g Restzucker und «Brut Nature» mit 0 bis 3g. Nach Reglement können alle in der DOCa zugelassenen Rebsorten zur Produktion von weissen und Rosé-Schaumweinen verwendet werden.

RIOJA

riojawine.com
saberquieneres.riojawine.com

Denominación de Origen Calificada Rioja
Tradition. Vielfalt. Geschichte.

Saber quién eres. RIOJA