

Probe zum Monatsbeginn:

## Herbst - Rotweine

Freitag, 5. Oktober, 15 - 18.30 h  
Samstag, 6. Oktober, 11 - 15.30 h



### ITALIEN

Aus einem Riesenangebot greifen wir zwei heraus. Zunächst sei ein Rotwein gesucht, der Kurzgebratenes, Wildgeflügel und Schwein begleiten kann. Das könnte ein Blauburgunder aus Südtirol sein oder, voll in italienischer Kultur, ein Wein der weit verbreiteten Sangiovese:

**2013 Chianti Rufina, Fattoria di Frascole 11,90 €**

Ein Chianti der Toskana ist von Natur aus fein, vor allem in seinem Duft. Chianti aus Rufina sind besonders fein im Aroma, weil sie auf recht hohem Terrain wachsen, auch ihre Säure ist ein wenig höher. Damit alles ins Gleichgewicht gerät, wird gerade auf Frascole auf hohe Traubenreife geachtet, was dem Wein Alkohol und Reife bei schöner Feinheit und Säure gibt. Ideal für feines Fleisch, verträgt auch gern Fett, wie das vom (Wild-)Schwein, wie das von Wurst und Schinken.

Saucen vom Wild sind kraftvoll, meist konzentriert, Entsprechendes ist bei der Weinbegleitung gefragt. Weine aus Sizilien, aus Apulien bieten das, aber auch Norditalien, mit einem Valpolicella Ripasso o.ä.

**2015 Torre Rosso, Provincia Verona igt, Torre d'Orti 9,60€**

Zu traditionellen Veroneser Trauben (Corvina und Rondinella) kamen bei der zweiten Gärung getrocknete Merlot-Trauben. Dieses besondere Ripasso-Verfahren gibt dem Wein Volumen (und Alkohol) und süßliche Aromen von Kirschen und Rosinen. Der Wein kann sicher auch einen Sauerbraten vom Wild perfekt begleiten und natürlich Gerichten bei denen (klassisch) auch Obst im Spiel ist. Es muss dabei nicht nur Birne mit Preiselbeere sein.



Wildfleisch oder Wildbret ist die Bezeichnung des Fleisches von Tieren, die in freier Natur leben. Die gängigsten Arten von Haar- oder Federwild, welche bei uns unter Bejagung stehen sind: Hirsch, Reh, Damwild, Wildkaninchen, Feldhase, Wildschwein bzw. Wildtaube, Stockente und Fasan. Der Wildgeschmack ist eine Folge der Ernährung, mit saftigen Wildkräutern, frischen Busch- und Baumtrieben, Tannenknochen und dergleichen. Der Wildgeschmack früher Zeiten, „Hautgout“, ist Dank moderner Kühl- und Tiefkühltechnik vorbei. Wildfleisch ist ein zutiefst natürliches Lebensmittel, rein Bio - wenn man so will. Darüber hinaus zählt Wild zu den fettärmsten Fleischsorten überhaupt. Ebenso hat auch das Wildgeflügel viel Auslauf und Bewegung und ist deutlich fettärmer als die Artgenossen aus Stall- und Weidehaltung. Fettarmes, feinfaseriges Wildfleisch ist daher selbst in der Diätküche hochgeschätzt. Wildfleisch ist also sehr wertvoll für unsere Ernährung ... und schmeckt.

### Wein zum Wild

Wildfleisch hat bereits im rohen Zustand einen kräftigeren Eigengeschmack als die meisten anderen Fleischarten. Aber die Zubereitung, die Saucen und auch die Beilagen entscheiden letztlich über die Auswahl des Weines.

**Kalte Gerichte.** Wurst und Schinkenaufschnitt vom Wild, Terrinen und Pasteten werden am besten durch kräftigere, gereifte Weißweine aber auch von leichteren Rotweinen begleitet. Je mehr bei der Zubereitung (Schweine-)Fett ins Spiel kommt, ist eine gute Säure wichtig. Bei Geräuchertem (geräuchertem Wildschweinschinken z.B.) wird es ganz spannend: nicht nur Säure ist wichtig, es

### FRANKREICH

Das Land großartiger Rotweinklassiker hat natürlich auch Rotwein zum Wild.

Zunächst ein Wein aus der berühmten Rotwein-Region Bordeaux, hier aus dem Libournaise, dort, wo Merlot vorherrscht, denn zum Wild passt Merlot besser als Cabernet:

**2014 Clos Fontaine, Francs - Côtes de Bordeaux 10,90 €**

Ein angenehmer Rotwein mit mittlerem Körper, dezenter Frucht, deutlich rund mit feiner Würzigkeit, Pilznote. Ein idealer Wein für eher rustikalere Terrinen, auch für italienische Pasta mit feinem Wildragout.

Wenn es beim Wild um Kraft geht, sind Weine aus dem heißen Languedoc und von der Rhône ideal. Gerade bei uns eingetroffen, aus einem Superjahrgang:

**2015 Rasteau (Tradition), Domaine des Escarvailles 10,90 €**

Grenache ist hier an der südlichen Rhône die Hauptrebsorte. Bei sehr würzigen Wildgerichten suche man nach einem gereifteren Grenache (Traumhochzeit). Unser Rasteau hier ist von anderem Kaliber: kirschruchtig, rundes Tannin, fast geschmeidig, fast elegant. Ursache: Der Wein ist noch jung, Domaine Escarvailles liegt sehr hoch über Rasteau, sodass dem Kraftpaket Frische mitgegeben wurde. Der Wein begleitet Wild mit Saucen der Nouvelle Cuisine.

(Rot-) Wein trifft Wild

## Herbst: Hochsaison für Wildbret und Rotwein

Im Herbst ist Wild-Hochsaison. Es ist Jagdzeit. Wildfleisch ist meist dunkel und zeichnet sich durch würzige Intensität aus. Rotwein begleitet seine Gerichte bestens. Zur kühleren Jahreszeit, zum Herbst, gehören also Rotwein und Wild.

kann auch richtig aromatisch zugehen (trockener Muskateller).

**Wildgeflügel.** Kräftiges, wildes Geflügel wie Fasan, Wildente, Wachtel, Rebhuhn werden geschmort, im Teigmantel gebacken, gegrillt etc. Bei der Zubereitung wird weniger stark geröstet, auch wird weniger mit Rotwein gekocht. Angesagt sind vielmehr raffinierte Zubereitungen mit Sauerkraut, Kohl, Weinbergblättern oder auch arabischen oder fernöstlichen Gewürzen. Hier ist Weißwein vorstellbar oder feine Rotweine, wie ein runder Spätburgunder.

**Wildschwein.** Die Rotweinwahl hängt davon ab, welche Art von Rotwein man beim Schmoren oder Braten verwendet. Zumeist ist hier ein kräftigerer, runder Spätburgunder, ein St. Laurent oder ein reifer Rioja oder Chianti die ideale Weinbegleitung.

**Geschmortes, Gebratenes, Gegrilltes.** Werden Hirsch, Reh, Hase gebraten, so entstehen Röstaromen, die die Wildheit des Wildfleisches noch steigern. Hinzu kommen verwendete kräftige Rotweine, die letztlich eine reduzierte, kräftige Sauce ergeben. Je kräftiger das Gericht gerät, umso kräftiger muss hier der Wein sein. Ein Rhônewein ist ideal oder gar ein Monastrell.

**Kurzgebratenes.** Filets oder auch der zarte Rücken von Wildschwein, Reh und Hirsch werden häufig nur kurz gebraten. Ohne eine Rotweinsauce ist als Weinbegleitung kein Rotwein zwingend. Auch Sahne kommt hier häufiger ins Spiel. Gerade dann ist auch etwas ganz anderes denkbar. An der Mosel serviert man hier z.B. eine alte restsüße Riesling-Auslese. Die Süße mit klassischer Säure (auch wenn durch Reifung reduziert) bildet nur vordergründig einen Gegensatz zum Wild, die gereiften, tertiären Aromen verbinden sich vielmehr wunderbar mit den Aromen des kurzgebratenen Wildfleisches. Auch solche Weine, teilweise echte Schätze, finden sich in unserem Keller.

### SPANIEN

Hauptrebsorte Spaniens ist der Tempranillo. Die Feinsten kommen aus der Rioja. Früher sehr lange in gebrauchten Barriques gereift, kommen sie heute farbintensiver, mit mehr Frucht daher. So unsere Entdeckung, die Bodega Eizaga: kräftiges Rot, klare rote Frucht, vollmundig, angenehm rund mit viel Noblesse. Ideal zu kurzgebratenem Wild mit Frucht in der Sauce.

**2014 Rioja Crianza, Vina Eizaga, Bodegas Eizaga - 8,95 €**

Spanien ist auch Heimat für Garnacha und Monastrell. Besonders der Monastrell, französisch Mourvedre, ist ein toller Wein für Wild. Das intensivste Wild ist für uns der Hase. Ein Hasenragout, vielleicht mit ein wenig dunkler Schokolade. Dazu:

**2014 Jumilla (Monastrell/Syrah), „Talento“, Bodegas Ego- 6,90€**

Der Wein präsentiert sich zunächst Monastrell-typisch recht dunkel mit deutlichem Tannin wird dann milder durch süßliche Noten die fast an Apulien oder Ripasso/Amarone erinnern. Auf dem Teller kann somit ein wenig süße (Beeren-) Frucht ins Spiel kommen!



### DEUTSCHLAND

Als Land mit eher kühlerem Klima, liefert Deutschland nicht unbedingt sehr kräftige Rotweine. Wichtigste Rotweinrebsorte ist natürlich der Spätburgunder. Eine andere Idee: Unsere Lieblingsrebsorte zum Hasen ist Monastrell/Mourvedre aber auch Deutscher Dunkelfelder: dunkles Aroma mit deutlichem Tannin. Eine abgemilderte Version ist unser

**2015 Julius Rotweincuvée Barrique trocken 8,90€, ein Südpfalz-Cuvée aus Spätburgunder, St. Laurent, Dornfelder und Dunkelfelder. Hier vereinen sich Feinheit und Dunkles. Ideal wenn es zwar aromatisch zugeht, die Saucen aber nicht sehr kräftig sind.**

Eine weitere Idee: Wild geht auch mit Weißwein! Vor allem - wie eingangs erwähnt - zu Wild-



geflügel, Pasten und Terrinen. Man beachte: der Wein sollte die Wildheit, die Würze, die mangelnde Frucht aufgreifen: man nehme unbedingt gereifte, ruhige, cremige Weine: Unsere Empfehlung und Entdeckung:

**2012 Chardonnay trocken, Weingut Möwes, Südpfalz 9,90€**