
JAN EUCHLER

„KÄSE UND WEIN“

Spanischer Wein und Käse



GEGEN DEN HERBST-BLUES -
SONNE IM GLAS UND
GUTE LAUNE AUF DEM TELLER

SPANISCHE WEINE – DIE SONNE IM GLAS



Die Tage werden kürzer, draußen ist es wahlweise herbstlich-bunt oder neblig-grau – da kommen die körperreichen und sonnenverwöhnten Weine Spaniens gerade recht. Immerhin ist Spanien weltweit der Marktführer im Weinanbau, weit vor Frankreich oder Italien. (An zweiter Stelle steht seit kurzem übrigens China!) Und das Land verfügt über eine lange Anbautradition – seit über 5000 Jahren wird auf der iberischen Halbinsel aus Trauben das „Getränk der Götter“ hergestellt.

Da aber Käse aus Spanien in den Käsetheken unseres Landes nicht gerade überrepräsentiert sind, habe ich mich Ende September auf der Hausmesse von Käse-Wolf einmal umgesehen, was man denn sonst noch so zu diesen wundervollen Tropfen genießen könnte. Vielleicht ist ja die eine oder andere Anregung dabei – es sollte mich freuen.



D.O.C.A. RIOJA



Die wohl bekannteste Anbauregion Spaniens mit wirklich hervorragenden Weinen – meist im Holzfass ausgebaut. Über die Dauer und Art des Ausbaus der Weine geben, wie bei allen spanischen Weinen, die auf den Etiketten zu findenden Bezeichnungen Joven („ohne Erziehung“ – also keine oder kurze Holzfass-Reifung), Crianza (mindestens 2 Jahre alt, davon mindestens 1 Jahr im Holzfass gelagert), Reserva (mindestens 3 Jahre alt und ebenfalls mindestens 1 Jahr im Barrique gereift) und Gran Reserva (mindestens 5 Jahre alt, davon mindestens 2 Jahre im Barrique gereift) Aufschluss. (Die Zeiten beziehen sich auf Rotweine aus der Rioja. Für Weiß- und Roséweine gelten kürzere Zeiten!)

AVIOR RESERVA 2011 D.O.C.A. RIOJA

Ein wuchtiger Roter aus 100 % Tempranillo-Trauben (60 % müssen in einem Rioja mindestens drin sein.). Er besticht durch ein sattes Rot und verführt Nase und Gaumen mit Aromen von Kirsche, Schwarzer Johannisbeere, Schokolade und Gewürzen. Sicherlich ein guter Essensbegleiter (Rindfleisch) aber gerade in der kalten Jahreszeit auch ein schöner „Gesprächspartner“ für einen gemütlichen Abend am Kamin. Ein Wein für besondere Stunden!

Als Käse passt natürlich hervorragend ein Manchego Viejo – gefunden habe ich auf der Messe sogar einen, der mit 15 Monate eine deutlich längere Reifezeit aufweist als die geforderten 12 Monate. Gut durchgereift, von brüchiger Konsistenz und mit Aromen von Kräutern und Pfeffer ist er eine gute Ergänzung zum Rioja.

Es muss aber nicht immer Manchego sein. Auch ein gereifter Bergkäse wäre eine gute Empfehlung – wie der Kristallbergkäse aus der Schweiz, der mindestens 12 Monate gereift ist. Sein elfenbeinfarbener Teig ist ebenfalls schon leicht brüchig, die Reifekristalle geben ihm eine besondere Note und sein Geschmack, der mit Röstaromen und Orangenschale aufwartet, ist zum Rioja eine willkommene Ergänzung. Ein französisches Landbrot mit Walnüssen ist für beide Käse die perfekte Ergänzung.



D.O. EL BIERZO

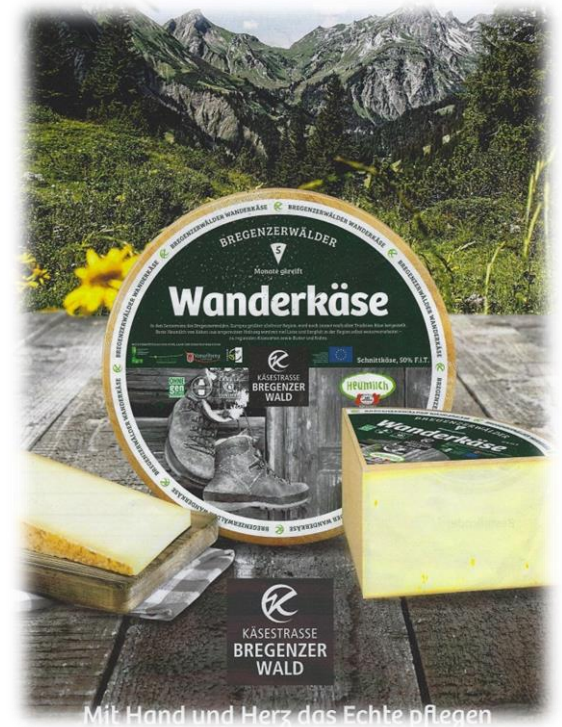
Wer das Besondere sucht, aber es nicht ganz so wuchtig mag, trifft mit einem sortenreinen, für das El Bierzo typischen Mencía eine gute Wahl. Die kleine Anbauregion im Norden Spaniens ist gerade erfolgreich dabei, die neue „In-Region“ zu werden. Mit einem Klima, das sowohl vom Atlantik als auch von Mittelmeer beeinflusst wird, mineralischen Böden in Hochlagen und wirklich alten Rebbeständen hat sie jedenfalls durchaus das Zeug dazu.



AMBATA MENCÍA 2016 D.O. BIERZO

Dieser gute Tropfen stammt von über 60 Jahre alten Reben, die in 500-600 m Höhe wachsen. Mit einem schönen Purpur im Glas verzaubert er den Blick, am Gaumen besticht er durch Aromen von Erdbeere und roter Johannisbeere, von mediterranen Kräutern und mit einem mineralischen Grundton. Gut zu einem raffinierten Essen, aber auch zu mediterranen Vorspeisen wie Oliven oder getrockneten Tomaten.

Ein guter Käse zu diesem Wein ist für mich der Bregenzwälder Wanderkäse. Der 5 Monate gereifte Schnittkäse mit Rotkultur-Rinde ist nicht „nur“ deftig – der geschmeidige Teig liegt angenehm im Mund und überzeugt mit Gewürz- und Gemüse-Aromen. Mein Tipp: Eine dicke Scheibe auf ein mildes Sauerteigbrot legen und ganz kurz überbacken.



D.O. JUMILLA

Im Südosten Spaniens, im Landesinneren und außerdem sehr hoch gelegen, hat dieses Anbaugebiet ein ausgeprägt kontinentales Klima mit sehr trockenen und ausgesprochen heißen Sommern und ziemlich kalten Wintern. Unter den Weinanbaugebieten Spaniens ist Jumilla so etwas wie ein Geheimtipp. Die Reblaus kam erst 100 Jahre später als im restlichen Europa in dieses Gebiet. Bis dahin wurden hier hauptsächlich schwere Rotweine für den Massenmarkt erzeugt. Mit der nun notwendigen Neubepflanzung zogen neben dem bis dahin dominierenden Monastrell auch andere Rebsorten ein. Die jetzt möglichen Cuvées sind wesentlich vielfältiger und bringen, vor allem, wenn sie im kleinen Holzfass ausgebaut werden, hervorragende Qualitäten. Der



CASTELL COLINDRES RESERVA 2013 D.O. JUMILLA

ist so ein Cuvée aus Monastrell, Tempranillo, Merlot und Syrah, der in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut wird. Der kirschrote, feurige Wein ist mit seiner samtigen Art, den gut eingebundenen Tanninen und einem Restzuckergehalt von fast 6 g/l ein perfekter Essensbegleiter. Die ausgeprägten Aromen von Zwetschge, Brombeere und Vanille machen ihn auch als Begleiter für eine Käseplatte mit kräftigen und außergewöhnlichen Käsen interessant.

Deshalb empfehle ich dazu den Trufado – einen mindestens 6 Monate gereiften Hartkäse aus Schafmilch mit schwarzer Trüffel verfeinert. Wie beim Manchego erinnert die geriffelte Oberfläche an das früher für Käseformen in Spanien verwendete Geflecht aus Esparto-Gras. Salz und die Karamellnoten der Schafmilch stehen in einem interessanten Gegensatz, die der Trüffel im Käse einen fulminanten Auftritt ermöglichen. Dazu ein paar Oliven - und egal, wie trüb draußen das Wetter ist, auf dem Gaumen herrscht Sommer!



I.G.P. TIERRA DE CASTILLA

Auf dem zentralspanischen Hochplateau finden wir diese I.G.P. (entspricht in etwa dem französischen Vin de Pays) – die weltweit größte zusammenhängende Rebfläche. In der Heimat des Don Quichote, die mit heißen, trockenen Sommern und kalten Wintern gute Weinbaubedingungen bietet, wachsen körperreiche und dichte Weine, die sich weltweit großer Beliebtheit erfreuen.

DOS PUNTOS TINTO ORGANIC 2016 I.G.P. TIERRA DE CASTILLA

Der Dos Puntos ist ein schöner Bio-Wein für alle Tage. Er erfreut uns mit einem Spiel von Pflaumen-Heidelbeer- und Pfeffernoten und schmeichelt in seiner weichen, körperreichen Art dem Gaumen. Unkompliziert, trocken, langanhaltend.

Und ein guter Wein für mit Früchten veredelte Käse. Natürlich fällt einem da sofort der Odenwälder Feigenkäse ein. Zu diesem Klassiker, dem ersten Käse des Odenwälder Käsekellers, muss man ja eigentlich kein Wort mehr sagen. Aber auch unter den Neuheiten habe ich eine interessante Variante entdeckt – den Käse „Weiße Perle“. Hier wird der Käse mit in Weißwein eingelegten Weintrauben veredelt. Fruchtig und süß - auch ein sehr schöner Begleiter zu diesem Wein.



D.O. RUEDA

Dieses 600-800 m hoch gelegene Anbaugebiet Nordspaniens ist das Weißweingebiet dieses Landes schlechthin – und Verdejo ist die typische weiße Rebe Spaniens. Übrigens: Ein „D.O. Rueda Verdejo“ muss zu 85 % aus Wein dieser Traube bestehen. Der Rest darf um eines höheren Trinkgenusses willen aus anderen Sorten verschnitten sein. Das ist kein Nachteil – können so die Stärken des Terroir doch wesentlich besser herausgearbeitet werden.

QUIETUS VERDEJO 2016 [D.O. RUEDA](#)

Ein wundervoller Wein mit fruchtig-floralen Aromen. Exotische Früchte, Heu, Gewürze – die ganze Palette eines südlichen Sommers im Glas. Ein Weißwein, bei 8-10 Grad Trinktemperatur genossen, der auch im Winter Freude macht.

Dazu passt natürlich ein Ziegenkäse. Je nach Tageslaune kann man den Ziegenzauber Lavendel aus dem Odenwälder Käsekeller wählen und sich so in den Sommer im Süden versetzen. Mit Lavendelblüten im Teig und Zitronenthymian ummantelt ist er, zusammen mit einem Holzofen-Ciabatta, der perfekte Begleiter für solch kulinarische Tagträumereien. Oder man wählt lieber den Ziegenzauber Cranberry Orange (Cranberries und Orangenschalen im Bananenblatt-Mantel), der meiner Meinung nach die Vorfreude auf Weihnachten weckt und steigert. Als

Brot würde ich es hier einmal mit Pumpernickel versuchen.



SHERRY

Man kann natürlich nicht über spanische Weine sprechen und den Sherry außen vor lassen. Sherry ist eine Welt für sich und eigentlich mal eine eigene Kolumne wert. Sein Name leitet sich von der Stadt Jerez de la Frontera in Andalusien, der Hauptstadt des gleichnamigen Weinanbaugebietes und Heimat des Sherry ab. Bei Sherrys wird nach der Mostgärung Alkohol zugegeben („aufgespritet“). Im so erhaltenen Alkoholbereich von ca. 15 % kann sich bei hochwertigen Qualitäten im kleinen Eichenfass eine Florhefeschicht ausbilden, die in den nächsten Jahren der Lagerung für die Ausbildung der typischen Eigenschaften eines „Fino“ verantwortlich ist. (Sherrys, die ohne diese Florhefe reifen, heißen „Oloroso“.) Durch das Solerasystem, bei dem immer aus den am längsten gelagerten Fässern ein bestimmter Anteil entnommen wird, der dann bis hin zum jüngsten Fass aus dem jeweils nachfolgenden aufgefüllt wird, kann man eine weitgehend gleichbleibende Qualität der jeweiligen Sherrys erreichen. Im jeweils spezifischen Ablauf dieses Prozesses liegt das gut gehütete Geheimnis der einzelnen Bodegas.



MARQUES DEL REAL TESORO PEDRO XIMENES SHERRY, D.O. JEREZ

Pedro Ximenes (kurz auch „XP“ genannt) ist eine eigene Traubensorte, die für die Verwendung sehr süßer, in hohem Alter fast sirupartiger Sherrys verwendet wird.

Die Trauben werden nach sorgfältiger Handlese mindestens zwei Tage auf Matten aus Espartogras in der Sonne getrocknet. Durch diesen Vorgang wird die sowieso schon geringe Säure weiter reduziert, im Gegenzug erhöht sich der Zuckergehalt der Trauben noch einmal.

Dieser in der seit 1760 existierenden Bodega abgefüllte Sherry hat das für XP-Sherry typische Mahagoni-Braun und ist bei aller Süße und seinen an Rosinen und andere Trockenfrüchte sowie Haselnüsse und warme Gewürze erinnernden Aromen nicht nur ein guter Begleiter zu Desserts. Er passt auch hervorragend zu einem guten Blauschimmelkäse, wie z. B. dem Löffelgorgonzola La Casera. Die typische, fast flüssige Konsistenz und das intensive Waldpilz-Aroma erhält Löffelgorgonzola durch zweimaliges Pikieren sowie eine etwas längere Reifung. Mit getrockneten Aprikosen und Walnüssen ein Hochgenuss. Wer mag, schneidet einmal eine frische Birne in Scheiben und gibt etwas von dem Käse darauf – die etwas frischere Variante, diesen Käse zu genießen, die zu meinen persönlichen Favoriten zählt.