

---

JAN EUCHLER

---

KÄSE UND WEIN

---



# Hart auf weich!

*Hartkäse und  
Italienische Rotweine*

# HART AUF WEICH! - HARTKÄSE UND ITALIENISCHE ROTWEINE



Italien und Wein – das gehört für mich zusammen wie Bayern und Bier. Italien ist nicht nur eines der größten Weinanbaugebiete Europas (mit noch dazu einer ewig langen Geschichte) – mit gut 40 Liter pro-Kopf-Verbrauch<sup>1</sup> spielt Wein eine wichtige Rolle im Alltagsleben. Kein Wunder, ist doch Italien, was den Weinanbau betrifft, klimatisch wirklich begünstigt. Umgeben vom Mittelmeer und nach Norden durch die Alpen vor widrigem Wetter ziemlich abgeschirmt, wachsen hier große Tropfen genauso wie Alltagsweine von guter Qualität. Die unüberschaubare Vielfalt macht eine Einschränkung notwendig – wir wollen uns deshalb heute mal unter den italienischen Rotweinen umschaun.

Ein kräftiger Wein braucht einen kräftigen Käse - also Rotwein und Hartkäse. Und da habe ich Andreas Gstrein<sup>2</sup> gebeten, mir eine Auswahl aus seinem Angebot zusammenzustellen. Hut ab, was da so aus dem Paket kam....



<sup>1</sup> <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/73965/umfrage/weinkonsum-pro-kopf-ausgewaehlter-laender-im-jahr-2007/>

(14. 03. 2019)

<sup>2</sup> Wer neugierig ist – einfach unter [www.gstreins.at](http://www.gstreins.at) den Katalog aufrufen und schmökern!

## GSTREINS BERGKÄSE - 15 MONATE GEREIFT (TIROLER BERGKÄSE G. U.)

---



Wir fangen mit einem Klassiker an – allerdings einem in einer außergewöhnlichen Reifestufe. 15 Monate sind für einen Tiroler Bergkäse g. U. schon ein Wort! Hart, aber ohne zu bröckeln kommt er auf den Teller, kräftig, aber mit feinen und ausgewogenen Aromen. In der Nase Orangenschale und Röstaromen, am Gaumen kommen Zwiebel und Heu hinzu. Ein mittellanger Abgang macht das Ganze zu einem schönen Snack solo – aber auch ein dunkles Bauernbrot wäre ein guter Begleiter. Und (obwohl eigentlich schade, weil der Käse so super schmeckt) ein wenig Tiroler Speck natürlich...

---

### 2015 ARGIOLAS PERDERA MONICA DI SARDEGNA DOC

---

Fast noch ein wenig jung, dieser sardische Cuvée aus drei Rebsorten. Er hat eine volle violett glänzende Farbe und ein nach dunklem Obst duftendes Bukett. Zarte Holz- und Röstaromen begleiten das Spiel auf dem Gaumen, ohne dass die Früchte deshalb in den Hintergrund träten. Er bleibt trotz der Tannine unfassbar weich – ein Gaumenschmeichler.

Ein Tipp vielleicht: Der Wein sollte nicht zu warm getrunken werden – 16 Grad reichen völlig aus. Und mit 14 % Vol. Alkoholgehalt ist er nicht unbedingt ein Leichtgewicht im Glas. Das Auto sollte wirklich besser stehen bleiben...



## MANCHEGO D.O.P. – FORLASA DON BERNADO 3 MONATE

---



Ein eher milder Käse – karamellig wie viele Schafkäse. Und da er als „semicurado“ noch relativ jung ist, ist er auch für einen Hartkäse eher cremig in der Konsistenz. Wobei mild nicht heißt, dass er keinen ausgeprägten Geschmack hätte: Karamell hatte ich schon erwähnt, eine gewisse Süße kommt hinzu. Und geröstete Haselnüsse sowie Kräuter. Das Ganze mit einem mittleren Abgang – und die traditionell geriffelte Rinde macht den Käse natürlich auch optisch zu einem Highlight. Ein Käse, der vor dem inneren Auge weite, karge Graslandschaften und vor Hitze flirrende Luft aufscheinen lässt.

---

### 2015 BARBERA D`ASTI DOCG PATRIZI

---

Zu einem filigranen Käse sollte es kein allzu wuchtiger Rotwein sein. Der Barbera d`Asti DOCG, der aus der gleichnamigen Rebsorte im Piemont erzeugt wird, passt gut. Geschmacklich ebenso abgerundet wie der Käse, gewissermaßen in sich ruhend, verwöhnt er die Nase mit einem vollen Bouquet. Reife Beeren finden sich genauso wie Anklänge an Pfeffer und andere Gewürze, die Tannine geben das runde und weiche Mundgefühl. Macht Lust auf mehr...



## ZARPELLON FONTINA DOP

---



Erstmals im 18. Jahrhundert schriftlich erwähnt<sup>3</sup>, wird dieser Käse im Aostatal – südlich des Mont Blanc produziert. Als eine der Ikonen italienischer Käsekunst ist er unverzichtbare Grundlage des „fonduta valdostana“ – der piemontesischen Variante eines Fondue. Aus dem weichen, fast streichfähigen Käse wird mit zunehmendem Alter (und dieser hier war wirklich gut gelagert) ein fester Käse mit öliger Rinde und gelblichem Teig. Herzhaft im Geschmack wandeln sich die anfangs milchigen Aromen in Richtung erdig und nussig. Der Käse bekommt eine gewisse Schärfe und auch Früchte wie Quitte oder Apfel kommen zum Vorschein. Gute Begleiter eines herzhaften Fontina sind übrigens Trockenfrüchte, bei einem jungen würde ich eher Gemüsesticks (Sellerie, Paprika, Möhren) empfehlen.

---

### 2016 PRIMITIVO IGT MAESTRO

---

Alles andere als primitiv sind Weine dieser Rebsorte, der Name erklärt sich aus dem italienischen „prima“ (zuerst), da es eine der früh reifenden Rebsorten ist. (Hinter dem amerikanischen Zinfandel verbirgt sich übrigens die gleiche Rebsorte.) Dieser Wein hier kommt aus Apulien (Für alle geografisch Interessierten – das ist der Absatz des italienischen Stiefels) und besticht, wie alle Primitiva, zunächst einmal durch sein sattes, volles Rot. Intensiv, rund, hohe Komplexität – ein sonnenverwöhntes Kind des italienischen Südens. In den Aromen dominieren Gewürze und dunkle Waldfrüchte – ein Wein für die gesellige Runde oder späte Stunden auf der Terrasse, wenn es schon wieder kühl zu werden beginnt.



---

<sup>3</sup> <https://de.wikipedia.org/wiki/Fontina> (16. 03. 2019)

## EMMENTALER AOP – ALT

---



Nicht nur, dass der Emmentaler AOP *der Schweizer Käse schlechthin* ist – bei diesem hier könnte man auch mit Fug und Recht sagen Emmentaler AOP *uralt* – ein hervorragendes Beispiel für Schweizer Käsekunst. Durch die Reifungsrisse im Laib schon bröckelnd, behält der Teig doch seinen typischen elastischen Biss. Die erwarteten nussigen und süßlichen Aromen treten intensiv, fast wuchtig zu Tage

– gleichzeitig bleibt der Käse aber filigran genug für Anklänge an Feige, Waldhonig und Heu. Ein Käse der begeistert (mich jedenfalls), und der zusammen mit Walnüssen und einem Stück Birne ein hervorragendes Mahl ergibt.

---

### 2017 NERO D'AVOLA IGT SICILIA - BARONIE CORALDO

---

Vom Absatz des italienischen Stiefels zum Ball davor – der Wein zum Käse kommt aus Sizilien. Die Rebsorte, von den Sizilianern auch ehrfürchtig „Siziliens Prinz“ genannt, wird fast ausschließlich hier angebaut und erst in letzter Zeit wieder vermehrt sortenrein vinifiziert. Die dunkle, fast schwarze Beere („nero“ – Name ist Programm) ergibt einen ebenso dunklen Wein, der durch seine geschmeidigen Tannine sanft über den Gaumen gleitet. Intensiv im Geschmack, erfreuen Waldbeere und Granatapfel den Gaumen ebenso wie scharfe Gewürze und rauchige Noten. Ein intensiver Wein für einen intensiven Käse...



## COMTÉ AOP «AFFINAGE D'EXCELLENCE»



Im Fort Lucotte in St. Antoine, unweit der Schweizer Grenze, werden seit den sechziger Jahren ausgezeichnete Käse unter idealen Bedingungen bis zu 20 Monate gehegt und gepflegt. Das Fort, im 19. Jahrhundert als Bestandteil der Befestigungsanlagen Frankreichs Richtung Osten erbaut, bietet unter einer dicken Schicht Erde in kilometerlangen Gängen ideale Bedingungen. Die Höhenluft – immerhin liegt das Fort auf ca. 1.100 m über dem Meeresspiegel – tut ihr Übriges. Der „Affinage d'Excellence“ reift 13-18 Monate. Das Ergebnis ist traumhaft, ein Hartkäse, wie er im Buche steht. Schon die fast strohgelbe Farbe des Teiges begeistert, der harte Teig mit einem dennoch

cremigen Biss und einem endlos langen Abgang erfreut den Gaumen. Der Nase schmeicheln Noten von Toffee, Haselnuss, kandierten Früchten... Ein durchgereifter Käse von großer Komplexität. Übrigens – nach Voranmeldung sind die Reifekeller auch zu besichtigen. Wer also mal in der Gegend Urlaub macht – es lohnt sich!<sup>4</sup>

### 2016 NESPOLI SANGIOVESE DI ROMAGNA DI PRUGNETO DOC

Ein trockener Einzellagen-Sangiovese aus der Emilia-Romagna von eindrucklichem Rot und fruchtigem Charakter. Sangiovese ist die sicherlich wichtigste Rebsorte Italiens. (Dass in den Beschreibungen immer noch ein „grosso“ auftaucht, hat eher mit der Größe der einzelnen Trauben zu tun – und die ist einfach gebietsabhängig.) Sangiovese-Weine sind vielschichtig mit einer markante Säure. Dieser hier erinnert mich an Pflaumen und Blaubeeren, einige Gewürze spielen auch noch mit hinein. Die Säure und Tannine sind nicht zu bestimmend, ergänzen den Comté aber sehr gut. Der Wein sollte nicht zu warm getrunken werden – 15 Grad reichen völlig. Da ich persönlich gerne ausgereifte Weine mag, würde ich ihn auch noch zwei bis drei Jahre im Keller lassen. Ich bin gespannt, was er mir dann zu sagen hat.



<sup>4</sup> Leider sind die Informationen nur auf Französisch verfügbar: <http://www.comte-petite.com/wp-content/uploads/2012/07/D%C3%A9pliant-visites-du-Fort-de-Saint-Antoine-2018.pdf> – 29. März 2019

## BEAUFORT D'ÉTÉ AOP „EXCELLENCE“

---



Noch ein französischer Hartkäse – aus einer Region etwas weiter südlich. Die Hochsavoyen liegen grob zwischen Genf und dem Massiv des Mont Blanc. Die Rinder der Rassen Abondance und Tarine sind regionalen Ursprungs und an die Weiden in großer Höhe in besonderer Weise angepasst. Aus ihrer Milch wird der typische Hartkäse der Savoyen hergestellt. Beaufort ist leicht an dem typischen konkaven Rand zu erkennen. Er entsteht durch die Holzreifen, die in der Phase der Formung um den noch jungen Käse gespannt werden .

Zwischen Juni und Oktober wird der Sommer-Beaufort, der Beaufort d'Été AOP, gekäst. Die durch viele Kräuter besonders reichhaltige Milch prägt ihn. Trotz 14 Monaten Reifezeit ist sein Teig sehr cremig; er ist vollmundig und von intensivem Geschmack. Die Aromen reichen über Hau

und Kräuter bis hin zu Zwiebeln und geröstetem Weißbrot. Ein paar Aprikosen – im Hochsommer frisch und sonnengereift, im Winter getrocknet, ergeben ein interessantes Aromenspiel.

---

### 2017 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC QUERCIANERA

---

Zwischen Rom und der Adria erstreckt sich die Region der Abruzzen. Bekannt ist sie vor allem für ihre bergige Schönheit und die Naturparks. An die bekannten Namen Italiens reicht ihr Montepulciano d'Abruzzo nicht heran. Und das eigentlich völlig zu Unrecht. Die einheimische Rebsorte wird hier als nahezu einziger Rotwein angebaut und bringt zuverlässig ausgewogene Weine hervor, die sich in der Regel auch sehr gut als Begleiter kräftiger Speisen eignen.

Unser Exemplar ist ausgesprochen ausgewogen in seinen Tanninen, wie die meisten Weine dieser Rebsorte in der Säure zurückhaltend und mild und zeigt sich in den Aromen vielfältig – Beere und Pflaume kann man genauso finden wie Tabak, Hopfen oder Anklänge an Leder. Der Wein dürfte gerne noch ein paar Jahre lagern, macht aber auch jung schon große Freude.

Man sollte den Montepulciano d'Abruzzo übrigens nicht mit seinem Namensvetter „Vino Nobile di Montepulciano“ verwechseln. Der wird aus Sangiovese gekeltert und hat seinen Namen von der toskanischen Stadt Montepulciano.





## CIRONÉ

---



Ein wirklich außergewöhnlicher Bergkäse aus der Emmentalregion, den ich da verkosten durfte.

Der Cironé wird mindestens 20 Monate gereift – und das in drei (!) unterschiedlichen Reifekellern. Nach der ersten Reifung, in der er wie jeder Bergkäse der Region behandelt wird, kommt er in einen zweiten Keller, der namensgebend ist. Die Cironé - die Milbenreifung - gibt seiner Rinde ein uriges Aussehen und seinem Teig den kräftigen Geschmack. In einem dritten Reifekeller wird die Rinde mit Öl gepflegt und der Käse bekommt seinen letzten Schliff.

Die viele Mühe lohnt sich. Der Käse ist bröckelig in der Konsistenz, verfügt über ausgeprägte Reifekristalle und natürlich einen vollen und intensiven Geschmack. Dennoch bleibt er im Mund angenehm cremig und erfreut mit einem wirklich langen Abgang, ohne jedoch zu dominieren. In den Aromen dominierten für mich vor allem Malz, Röstaromen und dunkle Schokolade, ab und an ein wenig reife Zitrusfrucht. Als Begleiter (wenn überhaupt) ein gutes Steinofen-Ciabatta.

---

### 2015 CORVINA-CABERNET IGT MAVUM ROSSO

---

Die für diesen Wein namensgebende Traube wird hauptsächlich in Venetien angebaut. Sie gibt einen nicht zu schweren, etwas säurebetonten Wein. In der Cuvée mit Cabernet Sauvignon haben wir einen gefälligen Wein in der Flasche, der dem Käse den Vortritt lässt, im Hintergrund aber gerne die passende „Begleitmusik“ spielt. Der Wein ist sehr ausgewogen und dennoch von einer angenehmen Würze. Neben Sauerkirschen und Rosinen kommen Gewürze und Schokolade zum Tragen. Ein nicht zu schwerer Wein, der sich als Begleiter anbietet.



## TRENTINGRANA DOP

---



Zum Abschluss meinen derzeitig liebsten Extrahartkäse, der ja für viele immer noch ein Geheimitipp sein soll. Nicht so bestimmend im Geschmack wie seine Geschwister aus der italienischen Ebene, und etwas weicher, eignet sich der Trentingrana hervorragend als Snack für einen lauen Sommerabend.

Er wird seit den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts im Trentino auf über 1.000 m Höhe hergestellt. Die intensive Bergflora und die reine Umwelt machen ihn zu einem Botschafter des guten Geschmacks bäuerlich-handwerklicher Käsetradition. Mindestens 22 Monate wird er gehegt und gepflegt, bevor er in den Handel und auf den Tisch kommt. Trentingrana ist ein intensiv schmeckender Käse. Seine Aromen reichen von Sauerrahm

über Fruchtiges bis hin zu Steinpilzen. In Stücke gebrochen und mit getrockneten oder (später im Jahr) frischen Tomaten eine wunderbare Symbiose aus alpiner und mediterraner Lebenslust.



---

## 2016 CHIANTI DOCG GENTILESCO BONACCHI

---

Dazu gibt es den italienischen Rotwein schlechthin – Chianti. Die Zeiten, in denen Chianti hauptsächlich mit Massenware assoziiert werden musste, sind glücklicherweise vorbei. Der traditionsreiche Wein wird in der Toskana in zahlreichen Unterregionen angebaut. Haupt-Rebsorte ist der Sangiovese – unserer hier wird sogar ausschließlich aus dieser Sorte gekeltert. Man sollte auch einen Chianti nicht zu warm trinken – ideal sind 16 Grad Celsius.

Der GentileSCO Bonacchi ist mittelschwer und fruchtig, von schöner mittelroter Farbe, mit noch leichten lila Reflexen und einer moderaten Säure. In der Nase erinnert er stark an Sauerkirsche, etwas versteckter kommen Melone und sogar Birne dazu. – Alles in allem ein angenehm pikanter Essensbegleiter.

Ich wünsche euch ein genussvolles Frühjahr!