



Liebe Weingenießer,

dies ist ihre ganz persönliche Genuss Box des Monats mit der Präsentation des Weingutes Tapiz aus Mendoza, Argentinien.

Wir möchten Sie hiermit ganz herzlich einladen mit uns auf diese kleine Weinreise mitzukommen, in der wir Ihnen das Weingut, die Region und drei typische Weine zeigen möchten.

Zur Vorbereitung dieser Weinreise empfehlen wir Ihnen, ein Rotweinglas und ein volles Wasserglas auf den Tisch zu stellen.

Gerne auch ein paar Scheiben Brot und einen schönen Tango als Hintergrundmusik, wie zum Beispiel vom weltbekannten Tangosänger und Komponist Carlos Gardél.

Machen Sie es sich gemütlich und öffnen Sie alle 3 Weinflaschen 10 Minuten im Voraus, um dem Wein etwas Luft und Zeit zugeben.

Nun legen wir mit unserer Weinreise los...

Linda Argentina...

Ganz im Süden dieser Erde, weit von Europa und kulinarisch trotzdem so nah... befindet sich das wunderschöne und vielschichtige Land Argentinien.

Westlich des Landes, in der Region Mendoza, an der Grenze zu Chile und an den Füßen des gewaltigen Gebirges, den Anden, ist der Weinbau Teil der Kultur.

Hier steht das Thema Wein im Mittelpunkt.

Mit ca. 170.000 Hektar Rebfläche nimmt Mendoza über 70% der gesamten Rebfläche Argentiniens in Höhe von rund 225.000 Hektar ein.

Wein wird hier seit über 500 Jahren angebaut. Bereits im 16. Jahrhundert importierten spanische Priester und Auswanderer Rebstöcke nach Argentinien.

Der große Aufschwung der Region begann aber erst mit dem Bau der Eisenbahnlinie von Buenos Aires nach Mendoza Ende des 19. Jahrhunderts.

Wir befinden uns auf einem Hochplateau bei ca. 900 Meter über dem Meeresspiegel, mit sandigen, trockenen Böden und regenarmen Steppenklima. Ohne Bewässerung wäre hier kein Weinbau möglich, allerdings stellt das hohe, schneebedeckte Gebirge der Anden ausreichend Wasser zur Verfügung.

Die Königin aller Rebsorten ist in diesem temperamentvollen Land die Malbec Traube. Diese überzeugt durch ihre charmante Restsüße und sanften Gerbstoffen, begleitet von marmeladigen Aromen von roten Waldfrüchten und leckeren Gewürzen wie Zimt, schwarzen Pfeffer, Backpflaume und Veilchen.

Wir besuchen das weltbekannte Weingut Tapiz.

Das seit dem Jahr 1999 bestehende Familien-Weingut "Bodega Tapiz" liegt in der Region Agreló (Luján de Cuyo) südwestlich von Mendoza.

Der Agreló Alto gilt als beste Malbec-Region Argentiniens. Die Böden weisen eine hohe Mineralik auf. Der große Unterschied zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten fördert die optimale phänologische Reife der Trauben. Zudem verhindert das besonders trockene Klima den Befall mit Pilzen oder Schädlingen.

Die Familie Ortiz gehört zu den wichtigen Weinproduzenten und führenden Kellereien der Region. Die herausragende Qualität verdankt das Weingut dem Senior-Önologen des weltbekannten Château Petrus, Jean Claude Berrouet. Dieser unterstützt die aufstrebende Kellereitatkraftig in Rebbau und Vinifizierung.

Schon mehrfach wurde die Kellerei für ihr ökologisches Engagement ausgezeichnet, während im

„Club Tapiz“ Kulinarik auf dem höchsten Niveau betrieben wird mit perfekt abgestimmten Köstlichkeiten zu den eigenen Weinen. Aber nicht nur der Wein spricht hier für sich, sondern auch das Olivenöl aus eigener Produktion sowie die edlen Schaumweine.

Tapiz Malbec Joven

Wir beginnen mit dem jungen Malbec des Weingutes („Joven“) und genießen die frische rote Frucht in diesem Wein, ohne Holz oder Reife-Einflüsse.

Mit seiner purpur Roten Farbe, die wir im Glas entdecken können, wenn wir dieses gegen das Licht halten, bekommt man schon eine Vorahnung, wie viel intensive Frucht uns in diesem Weinerwartet.

Der Duft füllt unsere Nase mit frischen Erdbeeren und gekochten Himbeeren. Durch die leichte Restsüße und sehr sanften Gerbstoffen im Gaumen, können wir eine marmeladige Frucht genießen, welches durch keinen Holzeinfluss seine fruchtige Frischebeibehält.

Zu diesem Wein empfehlen wir eine leckere Auberginen-Lasagne oder eine typische Empanadait Rindfleischfüllung Chimichurri Sauce.

Tapiz Bonarda

Bonarda – die rote Rebe aus dem Piemont. In ihrer italienischen Heimat kommt die robuste undspätreifende Rebsorte »Bonarda Piemontese« heute eher selten vor.

Im Verschnitt mit der tanninreichen Barbera oder Nebbiolo gibt sie der Cuvée Weichheit und Frucht. In Argentinien allerdings ist Bonarda dank italienischer Einwanderer weit verbreitet und gilt nach dem Malbec rebsortenrein als zweiter Star.

Die dünnschalige Traube bringt den Winzern stabile Erträge und Weingenießern weiche und sehrgefällige Rotweine mit typischen Aromen wie schwarze Johannisbeere, Kirsche und Pflaume.

Der Bonarda vom Weingut Tapiz erfüllt alle Erwartungen dieser geschmacksintensiven Rebsorte. Auch bei diesem Wein strahlt eine sanfte violette Farbe aus dem Glas. Der Bonarda hat für acht Monate im großen Holzfass geruht und dadurch seidige Gerbstoffe entwickelt. Es wiederholen sich die beerigen Aromen mit einem trockenen Abgang und fülligeren Körper im Gaumen. Veilchen, Rosen und leichte Vanille Aromen sind eine leckere Bereicherung in diesem intensiven Rotwein.

Wir empfehlen zu diesem Wein geschmorte Lammschulter mit Rotwein Sauce

Tapiz Malbec

Nun kommen wir zu einem Malbec, wie ihn die Argentinier am liebsten trinken.

Gereift, vollmundig, marmeladig, intensiv und mit seidigen Gerbstoffen.

Dieser Malbec stammt aus zwei Weingärten in Luján de Cuyo; Agreló und Alto Agreló.

Dieser Wein hat nun einige Jahre in der Flasche gereift. Holzeinflüsse hat er gar keine. Dies lässt diesem Malbec die Möglichkeit seine Frucht intensiv zu reifen und in aller Pracht im Gaumen zuspüren.

Ein wunderbares Weinerlebnis mit Kraft und langem Finale.

Wir empfehlen diesen Malbec zu einer Käseplatte, ein Entrecote Steak und gegrilltes AntipastiGemüse.

Rezept aus dem Restaurant Club TAPIZ

„Risotto mit Waldpilzen und gebratenem Lammfilet“

Zutaten:

40g	Schalotten
2 EL	Olivenöl
240g	Risottoreis (Carnarolli)
5 dl	Geflügel oder Gemüsefond (instant)
0.6 dl	Weisswein (z.B. Chardonnay)
280g	frische Pilze (je nach Marktangebot)
60g	Butter
60g	Parmesan
4 Stk	Lammfilet
	Safranfäden, Thymian

Vorbereitung:

Die Schalotten und den Thymian feinhacken. Waldpilze putzen und in Stücke schneiden. Die Lammfilets von der Silberhaut befreien.

Zubereitung:

Die Lammfilet würzen und in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten. Im Backofen bei 120 Grad rosa garen.

Waldpilze in einer Teflonpfanne mit wenig Butter und Thymian anbraten und würzen. Den Reis, Schalotten und Safranfäden mit Olivenöl andünsten. Nach und nach mit Geflügelfond auffüllen und unter ständigem Rühren weichkochen (sollte noch Biss haben). Vor Ende der Garzeit die Butter, den Parmesan und die Hälfte der Pilze unterrühren. Der Risotto sollte eine cremige Konsistenz aufweisen.

Anrichten:

Den Risotto in einem tiefen Teller oder Schale anrichten, die restlichen Waldpilze darauf verteilen. Lammfilet in feine Tranchen schneiden und anlegen.