

Blumiges aus den Anden

Weißwein aus der argentinischen Rebsorte Torrontés

DIE
Wein
KOLUMNE
VON ROMANA ECHENSPERGER



Argentinien ist für seinen Rindfleischkonsum sowie die kräftig-dunklen und schweren Malbec-Weine bekannt. Das Weinland nur auf diesen einen Weinstil zu reduzieren wäre allerdings schade. Denn es gibt einen zweiten typischen Vertreter und das ist der weiße Torrontés aus dem Norden des Landes. Diese natürliche Kreuzung entstand aus zwei Rebsorten, die Einwanderer aus Spanien mitbrachten: dem blumigen Muscat und Criolla Chica. Bekannt ist der neue Star aus Argentinien für sein intensiv florales Aroma, vor allem dann, wenn er aus der Region Cafayete kommt. Diese Region ist das nördlichste Anbaugebiet Argentiniens mit den höchst gelegenen Weinbergen der Welt. Auf den Ausläufern der Anden ranken Reben von 1700 bis

3000 Meter Höhe über dem Meeresspiegel. Im schweizerischen Vispertenen schafft man es nur bis 1150 Meter.

Mehrere Geschmacksfaktoren

In Cafayete bestimmen mehrere Faktoren den intensiven Geschmack der Weine. Die Sonneneinstrahlung fällt hier besonders intensiv aus, in diesen Höhen gibt es besonders große Unterschiede zwischen den Tag- und Nachttemperaturen. Am Tag wird es heiß, was für die nötige Reife und Aromenpracht sorgt, und nachts kühlt es ab, was die erfrischende Säure erhält. So erklärt es sich, dass Torrontés aus dieser Region so besonders schmeckt. Ein weiterer Pluspunkt ist, dass die Rebsorte mit extrem trockenem Klima zuerrecht kommt. Im Regenschatten

der Anden fallen kaum mehr als 200 Millimeter Niederschlag im Jahr. Die Reben begnügen sich mit moderater Bewässerung und eignen sich auch aus diesem Grund besonders gut für die sonst mit Kakteen übersäte Region.

Dieser Wein stammt vom Weingut Trapiche, einem der vielen großen Weingüter, die den argentinischen Markt dominieren und die aufgrund der Größe gut in Exportmärkten wie Deutschland zu finden sind.

Dieser Torrontés läuft hellgelb und mit grünen Reflexen ins Glas. Das intensive Bukett zeigt Aromen von Veilchen, Jasminblüten, Holunderblüten, Mandarinschale und kandiertem Ingwer. Der Wein ist trocken, mit angenehm frischer Säure und dem für die Rebsorte so typischen, sal-

zigen Finish. Hinzu kommt eine zart-ölige Textur und im Rachenraum Aromen von Honig, Oregano und weißen Blüten.

Unverwechselbarer Stil

Den Winzern ist damit ein völlig unverwechselbarer Weinstil gelungen, der mit seiner leichten und blumigen Art zum Beispiel zu Ceviche passt. Ein Gericht, das eigentlich aus Peru stammt, aber mittlerweile in ganz Lateinamerika beliebt ist. Dabei werden verschiedene Meeresfische mit Limettensaft gebeizt und mit Zwiebeln und einer Art scharfen Paprika serviert. Ebenso kann der Wein auch zu Spargel verkostet werden oder zur leichten Gemüse- und Fischküche, wie sie uns im Sommer schmeckt.



2014 Broquel Torrontés
/ Trapiche / Cafayete –
Argentinien / 9,90 Euro

» www.hoefflerle.de

GENIESSEN

Zum Wohlfühlen

Ganzheitlich Kochen mit
Bloggerin Xochi Balfour

Während man noch über der Widmung grübelt – „Für Ben: wir beide sind wie Mörser und Stößel“ – freut sich das Auge schon an den Fotos der „Wohlfühlrezepte“, wie die Gerichte der Bloggerin Xochi Balfour überflüssigerweise genannt werden. Man muss nämlich nicht wissen, dass die Londonerin zur naturheilpraktischen Ernährungsberaterin ausgebildet wurde, um zu merken, dass es bei „The Naturalista“ (Knesebeck, 256 S., 24,95 Euro) um ganzheitliche, vollwertige, gluten- und laktosefreie und meist auch vegetarische Nahrungszubereitung geht. (pa.)



Zucchini-Brot

Zutaten

165 g gemahlene Mandeln
1/2 gehäufte TL Natron
1 Prise Salz
30 g glutenfreie Haferflocken, im Mixer gemahlen
3 Eier, verquirlt
180 g Zucchini, grob gerieben und ausgedrückt
Kokosöl
1 EL Chiasamen

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und eine Kastenform (900 g Fassungsvermögen) mit etwas Kokosöl einfetten. In einer Schüssel die gemahlene Mandeln, das Natron, das Salz und die gemahlene Haferflocken gründlich vermengen. Dann die Eier, die geriebene Zucchini und das Kokosöl dazugeben. Alles vermischen. Zuletzt

die Chiasamen einarbeiten. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und das Brot im heißen Ofen 40 bis 45 Minuten knusprig braun backen. Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus der Form lösen und 1 Stunde abkühlen lassen. Erst anschließend in Scheiben (ganz frisch mit Nussbutter ein Genuss!) schneiden und servieren. In einem luftdichten Behälter oder in Frischhaltefolie gewickelt bleibt das Brot im Kühlschrank bis zu drei Tagen frisch.

