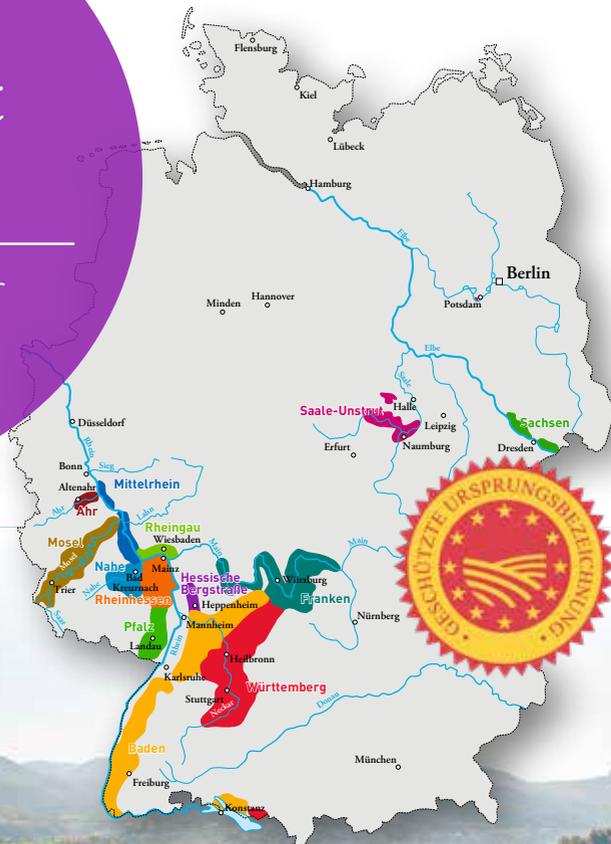


Weine mit Herkunft

Mit Rezepten zu Dorfelder



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de



DAS EU-SYSTEM DER GESCHÜTZTEN HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN

Lebensmittel und insbesondere Weine können geschmacklich in einem eindeutigen Zusammenhang mit ihrer Herkunft stehen. Sie sind für ihre Region typisch und wiedererkennbar. Zum Schutz dieser Produkte mit bestimmten Herkünften hat die Europäische Union daher EU-Gemeinschaftszeichen eingeführt. Sie gewährleisten, dass die Verbraucher sicher sein können, ein Produkt zu kaufen, das nachprüfbar aus der angegebenen Herkunft stammt. Das schafft Vertrauen und erleichtert die Auswahl. Die Gemeinschaftszeichen schützen die Produkte weltweit vor Missbrauch und Nachahmung und zeigen den Verbrauchern, dass es sich um qualitative hochwertige Produkte, die besonderen Anforderungen unterliegen, handelt.

Die Anerkennung als geschützte Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe erfolgt im Rahmen eines mehrstufigen und sehr aufwändigen Verfahrens zunächst auf Ebene der jeweiligen Mitgliedsstaaten und anschließend auf EU-Ebene. Die genaue Spezifikation der jeweiligen Produkte wie Besonderheiten, Herstellungsart



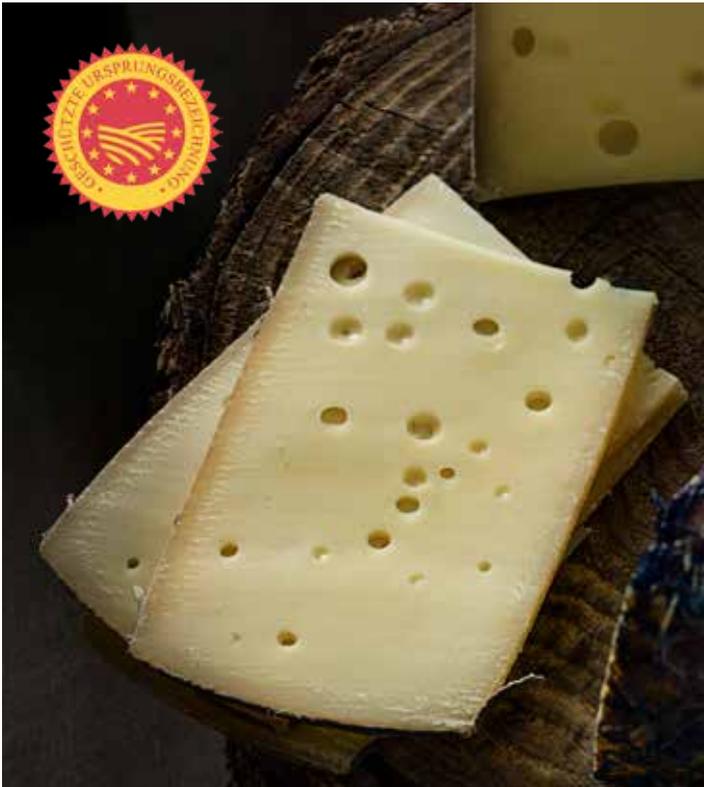
und -ort spielt eine zentrale Rolle. Die Anerkennung durch die EU endet mit der Aufnahme des Namens in ein öffentlich einsehbares EU-Register, in dem auch die Produktspezifikationen hinterlegt werden.

Bei der Verwendung aller Gemeinschaftszeichen muss immer ein erkennbarer Zusammenhang zwischen den Eigenschaften des Produkts und der Herstellung in der angegebenen Region oder dem Ort bestehen.

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (G.U.)

Bei der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) muss der Zusammenhang zwischen den Produkteigenschaften und dem Ursprung besonders eng sein. Die Anforderungen an die Erzeugnisse

sind hier besonders hoch. So müssen nicht nur die Eigenschaften der Produkte ausschließlich oder überwiegend durch die geografische Herkunft sowie den natürlichen und handwerklichen Einflüssen in der Region bedingt sein, das Produkt muss auch in dem betreffenden Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt worden sein, und zwar nach einem anerkannten, dokumentierten Verfahren.





GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE (G.G.A.)

Bei der geschützten geografischen Angabe (g.g.A) muss mindestens eine der drei Produktionsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder

Herstellung) in einer bestimmten Region erfolgt sein. Es genügt, wenn sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft des Produktes aus der geografischen Herkunft ergibt. Manche Gattungsbezeichnungen stammen zwar aus geografischen Herkünften, sind aber inzwischen allgemein übliche Namen für Erzeugnisse oder Lebensmittel, die auf eine bestimmte Art und Weise hergestellt werden (z.B. „Emmentaler“, „Pils“). Sie sind daher nicht im Sinne dieser Regelungen geschützt.



DEUTSCHE WEINE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Die 13 Anbaugebiete für Qualitätsweine liegen hauptsächlich im Südwesten Deutschlands – mit Ausnahme der beiden Regionen Sachsen und Saale-Unstrut. Verschiedene Bodenarten, deutliche regionalklimatische Unterschiede und gebietsspezifische Rebsorten prägen die sprichwörtliche Vielfalt der deutschen Weine. Die Namen dieser 13 Weinanbaugebiete sind von der Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) anerkannt. Das heißt, dass Weine, die den Namen der Region tragen, nicht nur zu 100 Prozent aus der Region stammen, sondern auch bestimmte Qualitätskriterien erfüllen müssen. Wer also sicher sein möchte, einen deutschen Wein mit geschützter Herkunftsangabe zu erwerben, achtet beim Einkauf darauf, dass die Region auf der Flasche steht.





REBSORTEN

Mehr als 100 verschiedene Rebsorten werden in den 13 deutschen Weinanbaugebieten angepflanzt. Allerdings sind nicht alle Sorten in allen Regionen vertreten. Vielmehr setzen einzelne Anbauggebiete unterschiedliche Schwerpunkte. So dominieren beispielsweise an der Ahr und in Württemberg die roten Rebsorten, während an der Mosel, am Mittelrhein und im Rheingau der Riesling weit mehr als die Hälfte der Rebfläche mit Riesling bepflanzt ist.

Auch wenn die roten Rebsorten insgesamt in den letzten Jahren deutlich zugelegt haben, wird in Deutschland immer noch hauptsächlich Weißwein angebaut, der heute knapp zwei Drittel der Weinbergsfläche ausmacht. Die wichtigste weiße Rebsorte ist der Riesling, fast die Hälfte der weltweiten Anbaufläche findet sich in Deutschland. Neben Müller-Thurgau und Silvaner sind auch die weißen Burgundersorten von großer Bedeutung: Grau- und Weißburgunder machen rund 10 Prozent der heimischen Rebfläche aus. Bei den Rotweinen steht der Spätburgunder an der Spitze, Deutschland ist dabei der drittgrößte Produzent von Spätburgunder (Pinot Noir) weltweit. Eine wichtige Rolle spielen neben regionalen Spezialitäten wie Lemberger oder Trollinger auch der Dornfelder, der in allen 13 g.U.-Regionen angebaut wird.



DORNFELDER

Mitte der siebziger Jahre begann sich die Sorte Dornfelder durchzusetzen. Heute sind rund 8.000 Hektar mit dieser Rebsorte bepflanzt, etwa acht Prozent der deutschen Rebfläche. Ihre größte Akzeptanz fand die Sorte Dornfelder bei den pfälzischen und rheinhessischen Winzern, doch auch in den anderen Anbaugebieten wird er angebaut. Längst ist die Neuzüchtung von vor 50 Jahren zu einem deutschen Rotweinklassiker gereift und erfreut sich seit Jahren großer Beliebtheit.

Die Sorte wird vornehmlich als trockener Rotwein, aber auch halbtrocken und lieblich ausgebaut. Es gibt zwei unterschiedliche Ausbaustile. Der erste betont die intensiven Fruchtaromen wie Sauerkirsche, Brombeere und Holunder und wird jung auf den Markt gebracht. So ist teilweise der neue Jahrgang bereits als Primeur zu kaufen. Andere Winzer bauen den Dornfelder im großen oder kleinen Holzfass (Barrique) aus, betonen mehr die Gerbstoffe und Struktur des Weins und nehmen die Fruchtaromen zurück. Meist handelt es sich um gehaltvolle, geschmeidige und harmonische Weine.

Dornfelderweine sind, wie andere kräftige Rotweine, natürlich ideal für die kühlere Jahreszeit, insbesondere, wenn sie etwas abgelagert sind. Sie passen dann gut zu kräftigem Braten, Wild oder Käse. Aber auch fruchtige Ausbauprodukte aus der letzten Ernte, im Sommer sogar leicht gekühlt, bieten ganzjährig Trinkspaß, auch zu leichteren Speisen. Auf den folgenden Seiten finden Sie dazu einige Anregungen.



Ziegenkäsetürmchen mit Honig und Thymian

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 großer Apfel, 1 Rolle Ziegenkäse, 4 Scheiben Bacon, 4 TL Honig,
1 TL Thymian, Salz, Pfeffer, 4 Zweige Thymian zum Garnieren,
4 Blätter Eichblattsalat

ZUBEREITUNG

1. Den Grill auf höchster Stufe vorheizen.
2. Die Baconscheiben ohne Fett in einer beschichteten Pfanne knusprig ausbraten und auf einem Stück Küchenkepp abtropfen lassen. Das ausgelassen Fett in der Pfanne lassen.
3. Den Apfel waschen, mit einem Kernbohrer entkernen und dann ungeschält in vier, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben im verbliebenen Speckfett langsam knapp gar braten, dabei mit einer Messerspitze den Garheitsgrad prüfen. Die Apfelscheiben in eine leicht gefettete Auflaufform setzen, mit Thymian bestreuen, darauf jeweils eine kross gebratene Speckscheibe legen.
4. Den Ziegenkäse in 4 Taler teilen und jeweils einen Taler auf jede Apfelscheibe legen, noch einmal mit Thymian bestreuen und mit je 1 TL Honig beträufeln.
5. Unter dem Grill so lange gratinieren, bis der Käse leicht bräunt.
6. Die Ziegenkäse-Apfeltürmchen auf einem Salatblatt oder nach Belieben auf einem Salatbett servieren (dann ein honigbetontes Dressing zugeben)

Weinempfehlung:
Ein halbtrockener
Dornfelder,
z.B. von der Mosel







Weinempfehlung:

Ein trockener
Dornfelder,
z.B. aus Rheinhessen
oder der Pfalz

Schweinemedallions in Cranberrysauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Medaillons: 8 Schweinemedallions à 80 g, 8 Scheiben Räucherspeck, 3 EL Olivenöl zum Anbraten, Salz, Pfeffer, Rouladennadeln

Sauce: 0,2 l Portwein, 0,2 l Rotwein, 80 g Cranberries, 1 Zwiebel, 0,05 l Ahornsirup, 1 EL Butter, 1 EL Speisestärke oder Guarkernmehl zum Binden, 2 Rosmarinzweige

ZUBEREITUNG

1. Die Schweinemedallions unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 150 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Die Speckscheiben auf eine Arbeitsplatte legen und je ein Schweinemedallion darauf setzen. Die Medaillons mit dem Speck umwickeln und mit Rouladennadeln feststecken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinemedallions darin rundherum anbraten. In Alufolie einschlagen und für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.
3. Für die Sauce die Butter ins verbliebene Bratfett geben und erhitzen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und anschwitzen. Die Rosmarinzweige dazugeben. Mit Portwein ablöschen, den Rotwein angießen und den Ahornsirup einrühren. Die Sauce bei starker Hitze auf die Hälfte einreduzieren lassen.
4. Die Cranberries in die Sauce geben und kurz mitkochen. Die Sauce mit etwas angerührter Speisestärke oder Guarkernmehl leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinemedallions aus dem Ofen nehmen und mit der Sauce auf heißen Tellern dekorativ anrichten.

Dazu passen in Butter geschwenkte Bandnudeln und Gemüse.



Lamm im Bacon-Mantel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Lammlachse à 150 g, 4 Scheiben Bacon, 0,1 l Wein,
0,3 l Geflügelbrühe, 1 kleine Schalotte, 20 g Butter,
4 EL Olivenöl, je 2 Zweige Thymian, Rosmarin und Salbei,
Salz, Pfeffer

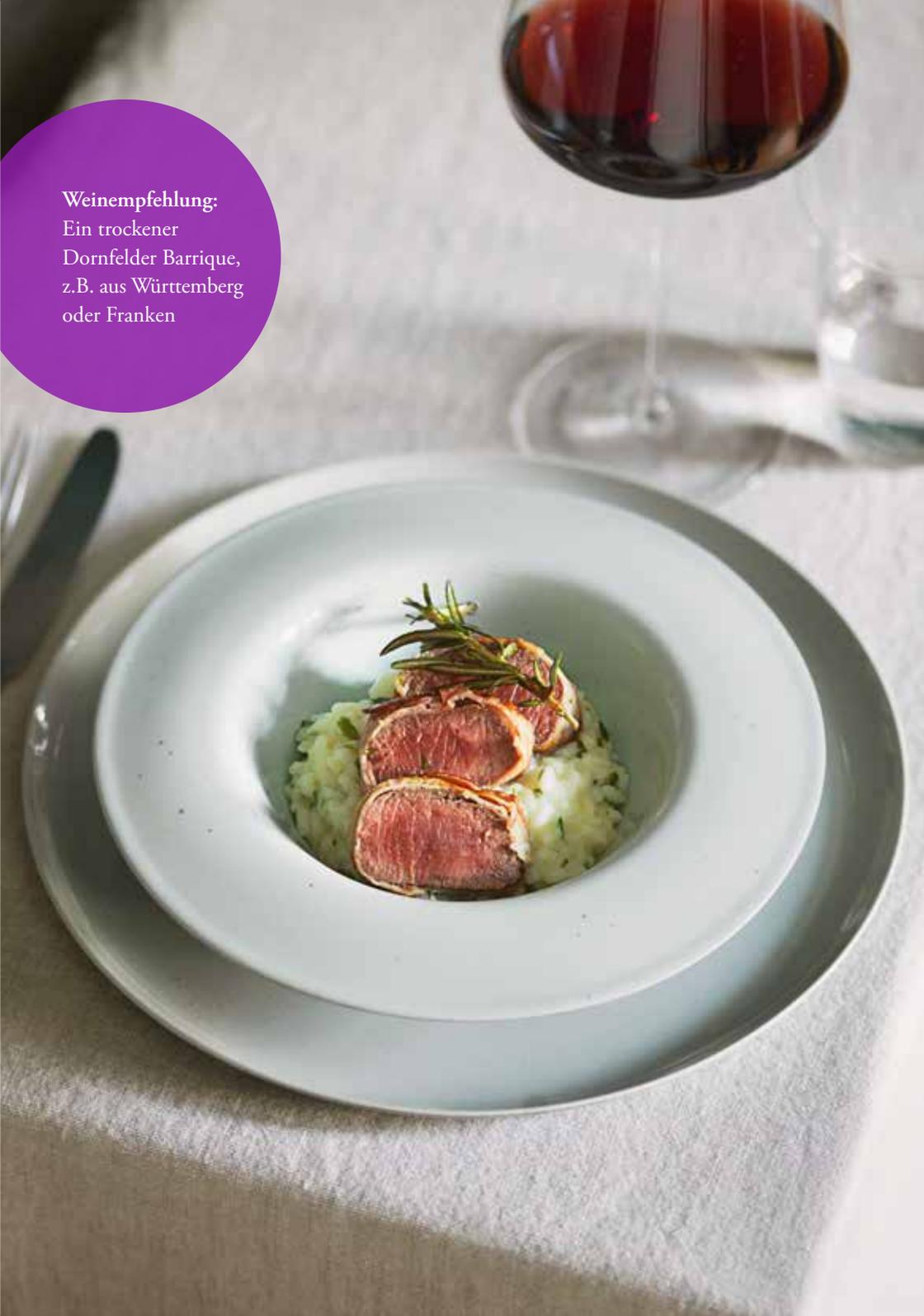
ZUBEREITUNG

1. Die Lammlachse mit Pfeffer würzen und 2 EL Olivenöl ins Fleisch einmassieren. Thymian, Rosmarin und Salbei sehr fein hacken und das Fleisch in den Kräutern wälzen. Einige Stunden im Kühlschrank marinieren.
2. Das Fleisch mit den Baconscheiben umwickeln im restlichen Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Ca. 4 Minuten pro Seite bei kleinerer Hitze weitergaren (die Gardauer hängt von der Dicke der Lammlachse ab – am besten eine Druckprobe machen). Danach in Alufolie einschlagen und im Backofen bei 80°C ruhen lassen – so bleiben sie saftig und innen leicht rosa.

Dazu passt Bärlauch-Risotto



Weinempfehlung:
Ein trockener
Dornfelder Barrique,
z.B. aus Württemberg
oder Franken





Brombeer Panna Cotta

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g Brombeeren, 0,25 l Milch, 0,25 l Sahne, 100 g dunkle Schokolade (70 – 80 %) 60 g Zucker, 4 Blätter Gelatine, ½ Vanilleschote, 1 Prise Salz, 1 EL Puderzucker zum Bestreuen, Minzeblätter (zum Dekorieren)

ZUBEREITUNG

1. Die Gelatine gemäß Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Die Schokolade raspeln. Die Sahne mit Milch, einer Prise Salz und Vanillemark aufkochen. Den Zucker und die geraspelte Schokolade zufügen, die Gelatine ausdrücken und in der Milch-Sahne auflösen.
2. Die Brombeeren waschen, einige zum Dekorieren beiseitelegen und die übrigen fein pürieren
3. Panna Cotta und pürierte Beeren abwechselnd in kleine Formen oder Gläser füllen. Mit etwas Puderzucker bestreuen, mit Klarsichtfolie bedecken und ca. 2 Stunden kaltstellen.
4. Die Brombeer-Panna-Cotta mit den Deko-Brombeeren und Minzeblättern garnieren.

Weinempfehlung:
Ein trockener
oder halbtrockener
Dornfelder,
z.B. von der Nahe





WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre

HERAUSGEBER:

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

www.deutscheweine.de

www.germanwines.de