WEIN & SPEISE
Marcarini Barolo Chinato
& Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Kumquatstücken

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

„Io bevo italiano.“ – „Ich trinke italienisch.“
Manchmal muss es süß sein.
Heute möchte ich Ihnen den likörartigen Barolo Chinato von Poderi Marcarini aus dem Piemont vorstellen.

Um die Bedeutung des Weinguts Marcarini zu erfassen, reicht es nicht aus, nur die aktuelle Entwicklung zu berücksichtigen – etwa die Optimierung der Weinbaubetriebe, die modernen Produktionstechnologien oder die internationale Verbreitung ihrer Weine –, sondern man muss auch ihre Traditionen kennen. Heute wie damals bewirtschaftet die Familie Marcarini, nunmehr in sechster Generation, mit Leidenschaft ihre Weinberge und vinifiziert die Trauben nach den Vorgaben der strengen piemontesischen Tradition, insbesondere der Tradition des Weinanbaugebiets Langhe, seit 1994 eine geschützte Denominazione di origine controllata (DOC). Die Geschichte des Weingutes Marcarini ist geprägt von wegweisenden Entscheidungen, harter Arbeit, Technik und Intuition – es ist eine Geschichte für alle Liebhaber von mit Herz und Verstand erzeugten Weinen.

Im Herzen des Barolo-Landes wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts ein bemerkenswerter seltener Digestiv- und Dessertwein geboren. Das alte Rezept wurde von den Vorfahren der Familie Marcarini sorgfältig bewahrt: Ein gereifter Barolo-Wein wird mit einem Aufguss von in den Alpen geernteten aromatischen Kräutern und der Calisaya-Chinarinde (Gelbe Chinarinde) versetzt. Chinarinde wird aus Chinarindenbäumen (Cinchona) extrahiert und in der Medizin als Naturheilmittel eingesetzt. Auch als Aromastoff für Getränke findet Chinarinde Verwendung. Im Piemont gilt Chinato schon seit langer Zeit als Heilmittel für unterschiedliche Krankheiten. Zwar kann er auch mit anderen Rebsorten hergestellt werden, allerdings ist die Barolo-Version die edelste.

Nach langer Reifung in Eichenfässern verwandelt sich dieser aromatisierte Wein in ein nicht zu alkoholisches, bernsteinrotes „Elixier“ mit Rubinreflexen. Der würzige, intensive und anhaltende Duft und der bittersüße Geschmack der Chinarinde sind verheißungsvoll und einladend. Eine seltene Spezialität für wahre Kenner!

Analytische Daten:
👉 16 % Vol. Alkohol

Verkostung: Die Farbe ist schwarzrot. In die Nase steigt ein sehr angenehmer Kräutergeruch. Der likörartige Wein hinterlässt einen sehr langen anhaltenden kräutigen Geschmack im Mund. Man will sofort einen weiteren Schluck probieren – aber Sie müssen die Flasche nicht umgehend leeren: Laut Winzer kann der Chinato drei Wochen lang ohne Geschmackseinbußen aufbewahrt und getrunken werden. Jedoch als Digestif in geselliger Runde gereicht, dürfte am Ende des Abends nichts mehr von ihm übrig sein. Ich empfehle Ihnen, den Barolo Chinato von Marcarini bei einer Temperatur von ca. 12 °C zu genießen. Es ist ein Wein der Stimmung, der Freude und der Freundschaft.

Die Familie Marcarini schlägt verschiedenen Genussmöglichkeiten für ihren Barolo Chinato vor:

- als gekühlter Aperitif mit Mineralwasser und Eis
- als delikate Verdauungshilfe

- erwärmt mit Orangenschalen an kalten Winterabenden; die belebende Wirkung dieser Variante verdankt sich auch den ätherischen Ölen der Orangenschale.

Aber auch die Kombination mit Desserts aus dunkler Schokolade wird von den Marcarinis empfohlen. Heute gibt es zum Marcarini Barolo Chinato ein Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Kumquatstücken. Wir sind glücklich, diesen Wein in unserem Sortiment zu haben.

Das Rezept eignet sich eher für Fortgeschrittene, weshalb nur die für dieses Rezept charakteristischen Zubereitungsschritte Erwähnung finden und auch auf Mengenangaben bei den Zutaten verzichtet wird.

Die Komponenten der Speise sind: dunkle Schokolade, Butter, Zucker, Eier, Mehl (für das Soufflé); Vanilleeis; halbierte Kumquats (Topping); Zucker, Riesling (für die Sauce – der Zucker wird in Riesling gekocht und die Sauce anschließend reduziert).

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter vinvinoweinergin, bei YouTube unter vinvinowein, bei Instagram unter vinvinowein.de und auf unserer Webseite unter www.vinvinowein.de/videos/ abrufbar ist.

Guten Appetit!
Bleiben Sie gesund und glücklich

Salute

Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel
www.vinvinowein.de
#Weinberatung #WeinundSpeise #Weinkauf #Ergin #vinvinowein.de #vinvinowein #WeinkaufinLehel #WeinkaufinMünchen #Weinprobe #Winzer #Rebsorte #Weingebiet #WeinausDeutschland #WeinausItalien #WeinausÖsterreich #WeinausFrankreich #Weingut #HandgemachteWeine #Marcarini #PoderiMarcarini #MarcariniBaroloChinato #BaroloChinato #Kumquat #SchokoSoufflé #Piemont #spontanVergärung #selektiveHandlese #Olivenöl #Dessertwein #Stimmungswein