

WEIN & SPEISE & OLIVENÖL

Poderi Marcarini Roero Arneis DOCG 2019

& Tenute Rubino Olio Extra Vergine di Oliva Fruttato Intenso 2019 (Coratina) & Ciabatta mit Tomaten und Burrata

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

„Io bevo e mangio italiano.“ – „Ich trinke und esse italienisch.“

Heute möchte ich Ihnen den 2019er Roero Arneis DOCG von Poderi Marcarini aus dem Piemont vorstellen, den ich zu einer speziellen Ciabatta vorgesehen habe, die mit einem apulischen Olivenöl veredelt wird: einem 2019er Tenute Rubino Olio Extra Vergine di Oliva Fruttato Intenso. Die Ciabatta wird außerdem mit Tomaten, Burrata, Stachelbeeren, Frühlingszwiebeln und Basilikum belegt.

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.

In La Morra, wo das Weingut beheimatet ist, dominiert die Rebe seit jeher unangefochten über andere Agrarkulturen. Hier wird jeden Tag das ursprüngliche Wesen des Winzers wiederbelebt, mit dem ehrwürdigen Ziel, vollkommene Qualität in jedem Wein zu verwirklichen.

Im lokalen Dialekt des Piemont bedeutet „arneis“ so viel wie „die kleine Schwierige“. Die alte autochthone piemontesische Rebsorte bedarf in der Tat viel Zuwendung und ist daher bei Poderini Marcerini in besten Händen. Mit dem Roero Arneis bietet Marcarini einen Wein an, um ganz bewusst einen Beitrag zur einzigartigen önologischen Tradition des Piemonts zu leisten und diese zu bewahren. Anders als vielen andere hervorragende „internationale“ Weißweine ist der Roero Arneis ein tief verwurzelter piemontesischer Wein.

Analytische Daten:

- 👉 13 % Vol. Alkohol
- 👉 5,27 g/l Säure
- 👉 <0,4 g/l Zucker

Verkostung: Der Roero Arneis ist ein angenehmer Weißwein von strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen. Sein Bouquet ist reichhaltig, duftend, mit Anflügen von frischem Obst, Akazienblüten und Honig. Der Geschmack ist trocken und harmonisch, mit einem guten Körper und Aroma.

Passt zu Vorspeisen und milden Gerichten wie einfachem Risotto oder Spargelrisotto, Gnocchi alla bava (Käsegnocchi mit Fontinakäse) oder zu Pasta mit Meeresfrüchten. Solche an sich schon delikate Speisen werden durch die Raffinesse des Bouquets, den Wohlgeschmack und die wunderbare Harmonie dieses opulenten piemontesischen Weins veredelt.

Heute gibt es zum 2019er Marcarini Roero Arneis eine Ciabatta mit Tomaten, Burrata, Stachelbeeren, Frühlingszwiebeln und Basilikum, die mit 2019er Tenute Rubino Olio Extra Vergine di Oliva Fruttato Intenso zubereitet wird. Wir sind glücklich, den Wein und das Olivenöl 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:

Roggenmehl und Wasser, um den Sauerteig anzusetzen. Nach zwei Tagen wird der Sauerteig mit Ciabatta-Mehl, Hefe, Salz und Zucker zu einem Teig geknetet und weitere zwei Tage ruhen gelassen. Ich habe zwei Laibe gebacken; für den einen sind in Olivenöl eingelegte getrockneten Tomaten, Thymian und Walnüsse in den Teig gemengt worden und für den anderen entkernte schwarze und grüne Oliven.

Die Zutaten für den Belag sind Tomaten, Burrata, Stachelbeeren, Frühlingszwiebeln, Basilikum und – am allerwichtigsten! – Olivenöl.

Weitere Hinweise zum Wein, zum Öl 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 #RoeroArneis #Arneis #Piemont
#TenuteRubino #Apulien #Olivenöl #Filod'Olio #Oliod'oliva #spontanVergärung
#selektiveHandlese #TenuteRubino #Olivenöl #Oliod'olivaFruttatointenso #Coratina