

## Wein aus Spanien holt Dani García

### Wein-Avantgarde trifft Molekularküche in Gaggenau

DÜSSELDORF Mit einer erlebnisreichen Veranstaltung bei Juan Amador hat die Wein-Abteilung des Spanisches Wirtschafts- und Handelsbüro (ICEX) im vergangenen Jahr erstmals eindrucksvoll gezeigt, wie exzellent spanische Gewächse zu außergewöhnlich kreativen, von der Molekularküche inspirierten Speisen passen. Am 10. September galt es, in der Genuss-Akademie Gaggenau unter dem Motto „Aufregend jung“ ein weiteres Highlight der spanischen Avantgarde zu entdecken.

Die Kombination von grandiosen Beispielen aus der Küche Dani Garcías mit ausgesprochen kreativen Vertretern der spanischen Wein-Avantgarde, präsentiert von Weinjournalist und Spanienspezialist Jürgen Mathäb, begeisterte die anwesenden Top-Gastronomen. So fand das „Flüssige Gold im Goldbarren: Olivenöl als Emulsion wie Butter, Brot und Kaviar“ mit dem 2004er Otero Crianza Prieto Picudo von Bodegas Otero und dem 2004er Makor von Elvi Wines zwei kongeniale Begleiter. Während mit dem Prieto Picudo ein eher würzig-pikanter Gegenpol geschaffen wurde, schaffte der Makor einen eher samtigen, weichen Ausgleich – cremig wie das Öl. Beim Zusammenspiel des „Andalusischen Gazpacho, verbunden mit Kirschen, Schnee von Frischkäse und Sardellen“ und dem Sibarita Very Rare Oloroso 30 years V.O.R.S. von Pedro Domecq wurde für die intensiven, sehr verschiedenen und leicht salzigen Geschmackselemente des Gazpacho ein opulenter, intensiver und als Wein großartiger Gegenpol geschaffen.

Ob außergewöhnliche Höhenlagen, wiederentdeckte Regionen oder „neue“ Rebsorten wie Prieto Picudo und Rufete – den Teilnehmern wurde auch mit den weiteren Weinen eine spannende Vielfalt an Weinentdeckungen gepaart mit tiefgründigem Hintergrundwissen geboten. Mit seiner eigenen, authentischen Interpretation der Molekularküche, bei der er niemals seine andalusischen Wurzeln verlässt, schuf Dani García vom Restaurante Calima in Marbella die dazu optimalen kulinarischen Pendants, was nicht zuletzt die perfekte Symbiose der spanischen Wein-Avantgarde und des modernsten aller Küchenstile unterstreicht.

#### Die weiteren Weine

Ossian 2005, *Ossian Vides y Vinos*, V.T. de Castilla y León  
 Borgoñón Granate 2003, *Bodegas Barranco Oscuro*, V.T. Contraviesa-Alpujarra  
 Cámbrico Rufete 2003, *Viñas del Cámbrico*, Vino de Mesa de Castilla y León  
 Gran Caus Rosé 2006, *Can Ràfols dels Caus*, D.O. Penedès  
 Cánfora pie franco Reserva Especial 2003, *Campos Reales*, D.O. La Mancha  
 Xestal 2004, *Bodegas y Viñedos Gancedo*, D.O. Bierzo  
 Arrayán Syrah 2003, *Casa de las cuatro rayas*, D.O. Mérida  
 Molino Real Mountain Wine 2004, *Telmo Rodriguez*, D.O. Malaga

17. September 2007

Den Presstext finden Sie auch unter [www.organize.de](http://www.organize.de). Für weitere Recherchen zu Wein aus Spanien sowie für Bildmaterial stehen wir gerne zur Verfügung. Pressekontakt: Organize Public Relations GmbH, Joseph Greilinger, Tel. (0721) 91245134, [j.greilinger@organize.de](mailto:j.greilinger@organize.de) oder Spanisches Wirtschafts- und Handelsbüro, Abteilung Wein.



Die Special-Interest-Agentur  
für Wohlfühlen & Genießen

Riefstahlstraße 6 • 76133 Karlsruhe  
 Tel. +49.7 21.9 12 45-0  
 Fax +49.7 21.9 12 45-22  
 info@organize.de • www.organize.de