

# Gewürztraminer RENAISSANCE



Der **Gewürztraminer** gehört zu Südtirol – seit jeher. Wie keine andere Sorte verströmt der Wein betörenden Duft, der an Rosen, Litschi und Nelken erinnert. Die Eleganz und Frische hat er dem alpin-mediterranen Klima zu verdanken.

Während der Wein viele Jahre lang ein Geheimtipp für Liebhaber war, zählt er heute zu den gefragtesten Weinen in Italien. Auch im Ausland fragen immer mehr Weinkenner nach einem duftigen „Gewurts“.

Eine der faszinierendsten Seiten des Gewürztraminers ist seine Stärke als Speisenbegleiter. Seine markanten Aromen ermöglichen spannende Kombinationen mit der Küche des Mittelmeers ebenso wie mit asiatischen, amerikanischen oder skandinavischen Gerichten.

Die **Kellerei Tramin** legt viel Herzblut in diese Rebsorte – und hat daher zwei sehr spezielle Gewürztraminer in ihrem Programm. Aber welche Gerichte harmonieren am besten? Spitzengastronomen von New York bis Tokio zeigen wie es geht – und bereiten Gourmets durch die geschickt eingesetzte Gewürztraminer-Begleitung wahre Sternstunden.

## Safranrisotto

Restaurant Le Calandre, Sarmeola di Rubano, Italien

„Selten erleben wir einen Wein mit so großer Persönlichkeit. Der **Gewürztraminer Nussbaumer** ist ein Kaleidoskop an Düften: Noten von Rosen, Mango, Litschi, Honig sowie Orange gepaart mit viel raffinierter Kräuterwürze strömen aus dem Glas. Der Körper ist dicht und gut strukturiert, der Abgang herrlich lang. Das ideal korrespondierende Gericht zu kreieren, war gar nicht so leicht. Fisch, Fleisch, vieles wäre möglich gewesen. Aber die Intensität

des Weines braucht einen passenden Gegenspieler. Gemeinsam mit Sommelier Angelo Sabbadin haben wir uns für ein Safranrisotto mit einem Hauch von Lakritze entschieden – **und dabei ein kulinarisches Feuerwerk entfacht,**“ erzählt Küchenchef Massimiliano Alajmo begeistert. „Damit der Charakter des Weines so richtig zum Tragen kommt, servieren wir den Gewürztraminer Nussbaumer ein wenig wärmer, als wir Weissweine üblicherweise ausschenken“, erläutert Sommelier Angelo Sabbadin.



### Küchenchef Massimiliano Alajmo & Sommelier Angelo Sabbadin

Das Restaurant Le Calandre in der Nähe von Padua zählt mit drei Michelin-Sternen zu den bestbewerteten Restaurants in Italien. Küchenchef Massimiliano Alajmo ist berühmt für seine leichte und gleichzeitig aromenintensive Küche. Sommelier Angelo Sabbadin hält selbst für Weinkenner viele Überraschungen bereit.



### **Restaurant LE CALANDRE**

Via Liguria 1, 35030 Sarmeola di Rubano, (PD) Italien  
T: +39 049 630303, [www.alajmo.it](http://www.alajmo.it)

Küchenchef: Massimiliano Alajmo

## **SAFRANRISOTTO**

### *Rezept für 4 Personen:*

200 ml Kraftbrühe vom Huhn

4 g Safranpulver

Safran in der Kraftbrühe auflösen, auf ein Drittel reduzieren.

2 Liter Kraftbrühe vom Huhn

320 g Carnarolireis

80 g geriebener Parmesan-Käse

70 ml trockener Weißwein

60 g Butter

50 ml Safranreduktion

15 g Zwiebel, feingehackt

12 ml Olivenöl

5 ml Zitronensaft

5 g dunkles Lakritzpulver

1 g Safranfaden

Salz

Streuzucker

Den Reis in einem großzügigen Kochtopf mit Öl und Zwiebeln rösten – den Weißwein hinzugeben und abkochen, häufig rühren. Salz und Safranfaden hinzugeben, zusammen mit 30 ml von der Safranreduktion. Kraftbrühe schöpflöffelweise hinzugeben bis der Reis fertig gekocht ist. Von der Flamme nehmen, Käse, Zitronensaft und Butter hinzugeben – auf einen Teller ausbreiten, mit Lakritzpulver bestreuen, mit Safranreduktion garnieren.

