

La Rioja Alta



Carmen und Juan Carlos mit ihren Zwillingen – Bild: ZDF und arte/Matthias Pfister.

Rioja – jeder kennt den trockenen, dunkelroten, würzigen Wein aus Spanien. Benannt ist er nach der kleinsten autonomen Region im Norden des Landes: La Rioja. Sie wird in die obere und untere Rioja gegliedert: Der obere Teil liegt in dem feuchten, bergigen Hochland, wo der Wein wächst und verarbeitet wird. Der untere Teil befindet sich in den fruchtbaren Ebenen des Flusses Ebro. Er wird vorwiegend für den Anbau von Gemüse genutzt. Ihre Lage am Jakobsweg prägte die Region, und ihre Städte gewannen im

Mittelalter als Pilgerorte an Bedeutung. Juan Carlos Sancha lebt mit seiner Frau Marian und den vierjährigen Zwillingen in Baños, einem Dorf in der Region Rioja Alta. Juan Carlos' Großvater hat hier vor knapp 100 Jahren einen kleinen Weinberg gekauft und Rebstöcke angepflanzt. Juan Carlos und Marian setzen diese Tradition nun fort: Sie sind Hobby-Winzer und betreiben eine kleine Familienbodega. Doch Juan Carlos hat das Hobby auch zu seiner Profession gemacht. Er arbeitet als Önologe an der Universität von Logroño, der Regionalhauptstadt, wo er die Erhaltung alter Weinsorten erforscht und Studenten in die Kunst der Weinherstellung und -verkostung einweiht. In ihrer Bodega stellen er und Marian etwa 24.000 Flaschen Wein her. Das ist verglichen mit anderen Familienbodegas, die mindestens 100.000 Flaschen produzieren, nicht viel. Die Weinernte ist für die Familie der Höhepunkt des Jahres. Bei einer so kleinen Produktion muß alles bis auf den Punkt genau stimmen, sonst hat sich der ganze Aufwand, der das Jahr über betrieben wurde, nicht gelohnt. Während Juan Carlos die Weinlese koordiniert, kümmern sich Marian und ihre Schwiegermutter Carmen um das leibliche Wohl der Familie und der zahlreichen Freunde, die bei der Lese helfen. Weil es eine anstrengende Arbeit ist, kocht Carmen herzhaftere Gerichte, wie Caparrones a la Riojana. Die roten Bohnen werden mit würzigen Chorizowürsten und Schweinefleisch gekocht. Marian bereitet derweil Pimientos Rellenos zu. Sie grillt die kleinen, roten Paprikaschoten über Rebholz, dann füllt sie sie mit einer Mischung aus Pilzen, Krabben und Hähnchenfleisch. Zum Nachtisch gibt es in Rotwein eingelegte Birnen. Nach vollbrachter Ernte, wenn der Wein in Fässern und Tanks lagert, wird ordentlich gefeiert. (Text: arte)

Trucha Marinada

Gebeizte Lachsforelle

Hauptspeise für 8 Personen:

1 Lachsforelle (etwa 2 kg),
20 g grobes Meersalz,
10 g Zucker,
10 g frischer Koriander,
5 g weißer Pfeffer,
25 g frischer Dill,
20 ml Cognac,
1 Bananenblatt (alternativ: Alufolie)

Zubereitung:

Lachsforelle säubern und filetieren. Salz, Zucker, Koriander und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Die Forellenfilets mit der Hautseite nach unten in eine Form mit niedrigem Rand legen – Salz- und gehackten Dill über die Filets streuen. Alles mit Cognac beträufeln.

Die Filets mit den Hautseiten nach außen zusammenlegen und mit einem Bananenblatt abdecken. Das Blatt mit einem Stein beschweren, damit die Marinade besser durchzieht. 2 d im Kühlschrank stehen lassen.

¡Que aproveche! – Guten Appetit!

Quelle: Arte-Magazin 10/2013