



Die erstaunliche Vielschichtigkeit des Malbec

CHILE VIU MANENT Weine mit Alterungspotenzial

Romain Batya & Liliane Turmes (Text und Fotos)

Im September hatten wir das chilenische Weingut Viña Viu Manent aus Santa Cruz im Valle de Colchagua bereits vorgestellt. Die Region liegt 200 Kilometer südlich der Hauptstadt Santiago.

1935 von der Familie Viu aus Santiago gegründet, wird der Betrieb heute in der dritten Generation von José Miguel Viu geleitet. José Miguel, dem man eine gewisse Ähnlichkeit mit Richard Gere nicht abstreiten kann, ist ein jovialer Winzer. Viu Manent gilt als der Initiator der „Wine Roads“ des Landes. Als Pionier in Sachen Wein-Tourismus bietet das Weingut seinen Gästen Kurzweil. Von Kutschenfahrten durch die Weingärten bis hin zu Flügen mit dem Heißluftballon, bei denen interessierte Besucher zusammen mit dem Kellermeister Patricio

Celedon hoch über dem Rebenmeer der Colchagua ausgesuchte Weine probieren können.

Viel Potenzial

Natürlich kennen auch wir die Weine von José Miguel Viu. Und um unseren Lesern näherzubringen, wie ausgeprägt das Alterungspotenzial der Weine von Viu Manent sein kann, haben wir Malbec San Carlos und Cabernet Sauvignon La Capilla des Jahrgangs 2013 mit den gleichen Weinen des Jahrgangs 2004 verglichen.

San Carlos und La Capilla sind Einzellagen. Die Weine spiegeln die Beschaffenheit der beiden Rebsorten aus genau diesen alten Weingärten wieder. Malbec gibt es in Südfrankreich, in Argentinien und in Chile. Der 2013 ist elegant und fruchtbetont, mit einem Spektrum von würzigen Aromen, die an Cassis, Holun-



Le clin d'œil gastronomique

Une „Gelateria“ qui ne manque pas d'idées pour l'hiver

A quelques pas du Théâtre d'Esch se trouve le Bar-Gelateria Santiago. Ouvert depuis un an, cet établissement offre des préparations variées à sa clientèle. En été, ce sont bien entendu les glaces qui sont à l'honneur.

Mais pour les mois d'hiver, la maison ne manque pas d'idées. Que ce soient les crêpes (sucrées et salées), les gaufres, les sandwichs, les paninis, les bruschettas ou encore les plats de pâtes, les clients trouveront de quoi se restaurer. Côté boissons, on pourra opter pour un verre de vin, une bière (choix intéressant), un soft ou une boisson chaude. A retenir ici la gamme de thés du Comptoir Richard Paris. En salle, les clients sont accueillis par Patricia Rocha,



Photo: Dave Giannandrea

sur notre photo en compagnie de son collaborateur Floriano. Le cadre est bien clair et en été on peut profiter de la terrasse qui donne sur la place de la Résistance. En semaine, le San-

tiago ouvre dès 8 heures du matin et ferme vers 20 heures du soir. Le samedi on ouvre à 11 heures et le dimanche à 14 heures. Jour de fermeture le lundi. Dave Giannandrea

Gelateria Bar Santiago
51, rue du Brill
L-4042 Esch-sur-Allzette
Tél.: 27 91 80 17

derbeeren und Schwarzbearmarmelade mit leichten Nuancen von Eukalyptus erinnern. Im Nachhall ist er lang. Das gilt erstaunlicherweise auch für den Jahrgang 2004. Hier überwiegen die geschliffenen Tannine und die ausgewogene Struktur. Sekundäre Aromen von Unterholz, Leder und etwas Pferdeschweiß machen ihn zum perfekten Begleiter zu rotfleischigem Geflügel und leichten Wildgerichten.

Dem gegenüber erscheint der Cabernet Sauvignon 2013 extrovertierter. In der Nase gefallen die Noten von reifem, blauem Steinobst, von schwarzer Schokolade und Ceylon-Zimt. Kräftige Tannine im Gaumen, Aromen von roter Paprika, karamellisierten Veilchenblättern und reifen Aroniabeeren. Der Jahrgang 2004 ist da etwas zurückhalten-

der, mit einer Vielzahl an Aromen, die an Rumtopf und Marmelade von Waldbeeren denken lassen.

Alle vier Weine sind perfekte Begleiter zu winterlichen Speisen und zu Festessen mit gegrilltem oder gebratenem Fleisch.

Info

Weingut Viu Manent, Carretera del vino km 37 in Santa Cruz, 6. Region, Chile. Weitere Infos unter www.viumanent.cl

Café-Restaurant

Brideler Stuff

Toute l'équipe de Brideler Stuff vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !

www.bridelerstuff.lu / Tél.: 33 87 34 - 1

