Wine & Dine vom 17.3.2023 im Rest Enge in Biberist

Am 17.3.2023 trafen sich 43 Vereinsmitglieder und 6 Gäste im Restaurant Enge in Biberist zu einem Wine & Dine mit dem Motto «Spanien und Portugal», welches uns Anwesenden mit einem Sechsgänger inklusive den zu jedem Gang passenden Wein einen sehr schönen und passenden Auftakt ins 2023 verschaffte.

Text und Bilder: Maurice Thomet



Der Wirt und Inhaber Markus Krell verwöhnte uns kulinarisch zusammen mit seinem Chef de Cuisine Oliver Kocher, während Elisabeth Schori und Rolf Affolter von der Vinothek Affolter uns die jeweils zum Menü passenden Weine aussuchte und vorstellte.



Der Wintergarten des Restaurants bot ein für uns «abgeschlossenes» Ambiente, das uns einen regen und interessanten Gedankenaustausch ermöglichte. Einziger Wermutstropfen war die Akustik, welche durch unsere anregenden Gespräche untereinander an seine Grenzen stiess.

Der Auftakt machte ein Spiessli von Chorizo und sonnengereifte grüne Oliven. Der dazu gereichte Schäumer Cava Vilarnau Organico con Barcelona Brut Reserva bestach nicht nur mit seiner Frische, auch die Flasche war ein Augenschmaus (siehe Bild).



Nachdem unsere Gaumen so richtig angeregt waren, folgte ein Oliven Tartar aus schwarzen Oliven auf Holzofenbrot mit Seranoschinken und Frischkäse. Begleitet wurde dieser Gang von einem Bajo Velo Verdejo, von Rodriguez & Sanzo, Rueda 2020. Dieser Weisswein reifte 10 Monate in einem Sherry-Fass, was ihm eine eigene, unverwechselbare Note verlieh. Dass ein Weisswein in einem Sherry-Fass reift, ist gemäss den Aussagen von Elisabeth Schori eher die Ausnahme, «gebräuchlicher» ist der



DIVINO VERANSTALTUNGEN

Wine & Dine vom 17.3.2023 im Rest Enge in Biberist

umgekehrte Fall mit Sherry in Weinfässern.



Als drittes durften wir eine Paella mit Pouletstreifen geniessen, begleitet von einem Vinea Crianza Finca Museum, Cigales DO 2017.

Zum «Hauptgang» mit spanischem Schweinskarreebraten in Pfefferkruste auf Rotweinjus, Tortilla und Bohnen im Speckmantel wurde ein Magallanes César Munoz, Ribera del Duero DO 2017 eingeschenkt, der mit seiner Fülle und seinem langanhaltenden Abgang ausgezeichnet zum Braten passte.



Der Käseteller vor dem Dessert war mit einem Feigensenf-Chutney und gerösteten Walnüssen mit Nussbrot angereichert. Der dazu eingeschenkte Bobal La Casa de la Seda Murviedro, Utiel-Requena DOP 2020 passte einmal mehr ausgezeichnet zum Käse.



Zum Finale genossen wir passend zum Thema des Abends eine Crème Catalana und Churros mit Schokolade. Mit dem dazu gereichten weissen Portwein Lagrima Ramos Pinto unterstrichen Elisabeth und Rolf von der Vinothek, dass Portweine heute wieder en vogue sind und durchaus zu einem süssen Dessert kredenzt werden dürfen.