„Tapas-Abend“ im Pulverhaus in Bellach

Am Freitagabend, 21. März 2025, genossen 42 Klubmitglieder und ein Gast einen schönen Abend im Pulverhaus Bellach mit feinen spanischen Spezialitäten und acht hervorragenden spanischen Weinen aus den Gebieten Jumilla, Ribera del Duero, Priorat und Rioja.

Text und Bilder: Maurice Thomet



KleinAberWein GmbH

Unser Gastgeber, die KleinAber-Wein, ist eine Weinhandlung im Besitz von Andy Ryffel und Monica Lopez für authentische und qualitativ hochwertige spanische Weine. Sie beziehen ihre Weine direkt von den spanischen Winzern und bieten eine breite Diversität an Weinen aus verschiedenen Klimazonen und Bodenbeschaffenheiten.

Pulverhaus

Das Pulverhaus in Bellach ist seit 20 Jahren im Besitz der Bürgergemeinde und hat einen grossen Stellenwert für die Gemeinde.

Zur Vergangenheit des Pulverhauses gibt es kaum Dokumente. Man vermutet aber, dass es etwa vor 200 Jahren erbaut worden ist. Es diente lange Zeit als Lager für Munitionspulver. Ein zweites, genau gleiches Pulverhaus wurde damals im Steingruben-Quartier



in Solothurn errichtet. Beide Lagerhäuser befanden sich zu dieser Zeit ein gutes Stück ausserhalb der Stadtmauern. Sodass bei einer allfälligen Explosion keine Gefahr für Menschen bestand.

Für Anlässe wie unser Wine & Dine ein sehr schönes Lokal, das von der Bürgergemeinde Bellach vermietet wird.

Wine & Dine

Unsere Gastgeber verwöhnten uns als Start in den Abend mit einem spanischen Cava Brut (Alegria de Tharsys) zum Empfang, ein prickelnder Beginn begleitet mit feinem, hausgemachtem Aperitif.

Zum ersten Gang wurden hausgemachte Tapa (Pimientos asados) mit einem Weisswein aus dem Gebiet Jumilla (Xenys Blanco) serviert. Dieser süss saure Weisswein war ein perfekter Begleiter.

Der zweite Gang bestand aus einer feinen Tapa (Lachswolke, Ricotta Meerrettich Mouse) mit einem Weisswein aus dem Gebiet Rueda (Boada Verdejo), tiefgrün-



dig und vielschichtig mit langem und ausgewogenem Abgang.

Beim dritten Gang wurden wir mit einer Tapa mit gegrillten Zucchini auf Frischkäse verwöhnt. Diese wurden begleitet von einem Rotwein aus dem Rioja (Tritium Garnacha). Der 100% Garnacha wurde 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut. Er zeigte sich in der Nase sehr fruchtig nach Kirsche-, Erdbeere- und Waldfruchtaromen

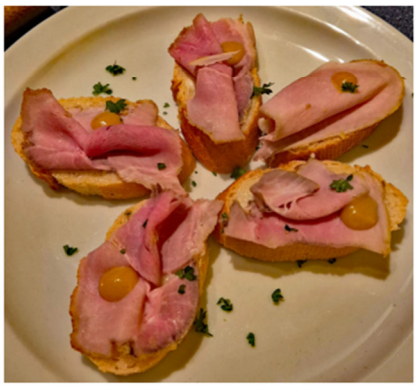


duftend, frisch und ausdrucksstark. Im Gaumen war er sehr fruchtig, strukturiert und ausgewogen.

Im vierten Gang genossen wir zweierlei Empanadas gefüllt mit Hackfleisch und Thunfisch, begleitet von einem Rotwein aus dem Priorat, genauer dem Gebiet D.O. Montsant (Coca i Fito Nu). Dieser junge Wein aus 100 % Garnacha Trauben, aus alten und biologisch angebauten Weinbergen zeigte sich lebendig, mineralisch, geschmeidig und seidig.



Der fünfte Gang bestand aus einer feinen, hausgemachten Tapa mit einer Tranche Schweinsbraten mit Senf-Honig Sauce. Der dazu gereichte Rotwein aus dem Gebiet Ribera del Duero, ein Lecco Roble, zeigte sich ausdrucksstark, weich und breit.



Noch vor dem Hauptgang genossen wir noch eine hausgemachte Tapa mit russischem Salat a la Española, begleitet von einem Rotwein aus dem Gebiet Jumilla. Der eingeschenkte Rango bestand zu 85% aus Monastrell und zu 15% Syrah. Dieser Wein mit intensiver kirschroter Farbe mit violetten Nuancen zeigte sich komplex und gut strukturiert mit Aromen von reifen Früchten und Röst - und Rauchnoten.

Der Hauptgang, eine Paella mixta mit Poulet und Meeresfrüchten wurde draussen auf grossen Gas-



Rechauds schmackhaft zubereitet. Der Weinbegleiter aus dem Gebiet Jumilla, ein Pino Doncel 24 meses, aus 80% Monastrell und 20% Cabernet Sauvignon, war ein runder und komplexer Wein mit mediterranem Charakter und einer besonderen Eleganz, der das Gleichgewicht zwischen Intensität und Geschmeidigkeit hielt.

Der Abschluss dieses grossartigen Abends bildete ein baskischer Käsekuchen mit Kaffee und hausgemachtem Traubenschnaps.

Ein gelungener Anlass mit vielen neuen geschmacklichen Eindrücken neigte sich gegen 23:00 Uhr dem Ende zu.



Unsere Gastgeber mit Inhaber Andreas Ryffel (1. von links) und Monica Lozano Lago (2. von rechts)