

17. RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL 21.02. – 06.03.2013

Exzellent

50 Michelin-Sterne
81 Hauben
485 Gault-Millau-Punkte
103 Feinschmecker
zu Gast im Rheingau

<p>Dinner 19:30 Uhr Kronenschlösschen Elville-Hattenheim 250,00 Euro</p>	<p>Enrico & Roberto Cerea*** Ricci Curbastro Tenuta Giacomo Borgogno Fattoria Nittardi Weingut J.J. Prüm Weingut Fürst Löwenstein</p>	<p>Enrico und Roberto Cerea*** führen das Drei-Sterne-Ristorante „De Vittorio“ in Brusaporto/Lombardei, – ein Landhaus-Imperium, in dem es so herzlich zugeht wie in einer Trattoria. Unsere Gäste waren beim Festival 2012 restlos begeistert von den Gebrüdern Cerea, die sich mit ihrer raffinierten Küche an die Weltspitze gekocht haben. Zu einem phänomenalen Menü gibt es ebenso spektakuläre Weine. Ricci Curbastro stellt seinen prominenten Franciacorta vor, der in Qualität und Preis besten Champagnern entspricht. Giacomo Borgogno aus dem Piemont präsentiert seine Rotweine Barolo 2004 und Barolo 1998 und Dr. Stefania Canali zwei „Stars“ aus ihrem toscanischen Weingut Nittardi vor. Von der Mosel kommen Dr. Manfred Prüm und seine Tochter Dr. Katharina Prüm und stellen Weine aus ihrem legendären Weingut J.J. Prüm vor: 2008 Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett und 2004 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese S.D. Fürst zu Löwenstein und I.D. Dr. Stephanie Erbprinzessin zu Löwenstein präsentieren aus ihren Weingütern 2009 ASPHODILL Silvaner Großes Gewächs (Franken) und 2000 TOKAJI ASZÚ 5 Puttonyos. Moderation: Marco Franzelin, Chef-Sommelier Restaurant Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg.</p>
<p>Lunch 12:00 Uhr Kronenschlösschen Elville-Hattenheim 150,00 Euro</p>	<p>Enrico & Roberto Cerea*** & Patrik Kimpel* Ricci Curbastro AGRIPUNICA Weingut Johannes Leitz Weingut Domdechante Werner</p>	<p>Die italienischen 3 Sterne-Köche aus der Lombardei (De Vittorio, Brusaporto) kochen gemeinsam mit dem Chef aus dem Kronenschlösschen Patrik Kimpel* ein wunderbares Gourmetmenü in vier Gängen, das von Spitzenweinen begleitet wird. Nach dem Aperitif mit Franciacorta Ricci Curbastro präsentieren Johannes Leitz (2011 Rudesheimer Berg Rottland „Hinterhaus“ trocken und 2010 Rudesheimer Drachenstein Riesling Auslese) und Dr. Franz Michel (Domdechante Werner) mit 2008 Kirchenstück Hochheim Riesling Erstes Gewächs und 2007 Hochheim Domdechante Riesling Auslese (Trophée d'Excellence „Riesling du Monde“, Straßburg) zwei Menügänge. Das sardische Spitzen-Weingut AGRIPUNICA, repräsentiert durch den Inhaber Dr. Sebastiano Rosa, zeigt seinen Top-Rotwein BARRUA, Isola dei Nuraghi IGT der Jahrgänge 2005 und 2008. Moderation: Kai Schattner, Autor und „Sommelier des Jahres“.</p>
<p>Lunch 12:15 Uhr Kronenschlösschen Elville-Hattenheim 165,00 Euro</p>	<p>Trüffel & Große Weine Ralf Bos, Bos Food Patrick Bittner* Patrik Kimpel* Ricci Curbastro Castello di Ama Agripunica Garage Winery</p>	<p>Schwarze Périgord-Trüffel aus Frankreich zählen neben den Weißen Trüffeln aus Italien zu den hochwertigsten und damit auch teuersten Trüffelsorten der Welt. Sie sind extrem rar. Durch die Klimaveränderung und die Industrialisierung der Landwirtschaft sind die Erntemengen in den letzten Jahren drastisch gesunken. Während früher in Frankreich bis zu 1.000 Tonnen jährlich geerntet wurden, sind es heute nur noch 30 bis 50 Tonnen. Die wenigen, die es noch gibt, werden meist unter der Hand verkauft. Stattdessen wechseln auf den Marktplätzen ganz andere Knollen die Besitzer: Trüffel aus China. Sie sehen den Périgord Trüffeln zum Verwechseln ähnlich, das ist aber schon alles. Geschmacklich liegen sie so weit auseinander wie Champagner und Mineralwasser. Im Einkauf kosten die China-Trüffel nur einen Bruchteil: Werden für Périgord-Trüffel bis zu 2.000 €/kg gezahlt, kostet ein Kilo der geschmacksfaden China-Knollen nur rd. 80 bis 140 €. Das Problem ist, dass selbst Spezialisten die China-Ware im Aussehen kaum von den französischen Trüffeln unterscheiden können. Sie können sicher sein, dass Sie heute beim Festival mit französischen Trüffeln bester Qualität verwöhnt werden. Dafür steht Ralf Bos (Bos Food), denn er ist der Experte schlechthin. Er beliefert 8.500 Top-Gastronomen in Deutschland und Österreich, 80 % aller in Deutschland verkauften Trüffel werden von ihm geliefert. Er hat das erfolgreichste deutschsprachige Fachbuch seiner Preisklasse aller Zeiten geschrieben („Trüffel und andere Edelpilze“). In einer großen Präsentation vermittelt er beim Festival das „Mysterium Trüffel“. Anschließend erwartet Sie ein faszinierender „Trüffel-Lunch“ der Sterneköche Patrick Bittner* (François, Frankfurter Hof) und Patrik Kimpel* (Kronenschlösschen). Nach dem Aperitif mit Franciacorta Ricci Curbastro präsentieren Lorenza Sebastiano, Eigentümerin von Castello di Ama, 2007 Castello di Ama Chianti Classico und Dr. Sebastiano Rosa aus seinem sardischen Familien-Weingut Agripunica seinen herausragenden Rotwein BARRUA, Isola dei Nuraghi IGT der Jahrgänge 2003 und 2007. Antony Hammond zeigt aus seiner Garage Winery die Rieslinge 2011 „Old School“ Rudesheimer Berg Roseneck Spätlese trocken Alte Reben, 2011 „Wild Thing“ Spätlese feinherb und die Auslese 2006 Rudesheimer Berg Roseneck. Moderation: Ralf Bos.</p>

RICCI CURBASTRO



Die Familie Ricci Curbastro hat eine jahrhundertealte landwirtschaftliche Tradition. Sie produzierte bereits im neunzehnten Jahrhundert Flaschenwein. Belege dafür Etiketten aus dem Jahr 1885, die noch heute aufbewahrt werden. Von einer Gesamtfläche von 32 Hektar werden 27 als Weinberge bewirtschaftet, nach den strengen Anweisungen des modernen Weinbaus und der Weinerzeugung. Der Weinkeller ist immer für die Öffentlichkeit geöffnet, um dort direkt Wein einzukaufen. Das Agrar- und Wein-Museum, einzigartig in Franciacorta, bewahrt in den Bauernhäusern des landwirtschaftlichen Betriebs Ricci Curbastro tausende Gegenstände auf, die Zeugen vergangener Zeiten sind. AGRITOURISMUS: 8 Wohnungen in dem Bauernhaus vor dem Betrieb, inmitten der Weinberge.