

# “Die alte Dame Rioja und ihre frechen Enkel...”

Am 13. Februar 2009 findet in Köln ab 19.00 Uhr ein Rioja Workshop statt, der es in sich hat! Spanien Experte Jürgen Mathäß führt mit seiner bekannt kompetenten Art durch einen Intensiv-Workshop, der alles an bietet, was in den letzten Jahren in der Rioja an Entwicklungen passiert ist. Ein Muss für Freaks, Rioja-Kenner der alten Schule und wissensdurstige Spanien-Spezialisten. Tradition & Innovation! Wahrhaftige Klassiker kommen genau so zum Zug wie moderne Marken, konsequenter Fortschritt und elitäre Autorenweine. Probieren Sie sich mit Hilfe von ausgesuchten Flights, einem begleitenden Tapas Menü und der kurzweiligen Moderation von Jürgen Mathäß durch die gesamte Entwicklung der Rioja!

## RIOJA WORKSHOP

am 13.2.2009 - ab 19.00 Uhr

### 1. FLIGHT

#### VINOS BLANCOS JOVEN Y CURTIDO

Reife, klassische und junge, moderne Weißweine  
mit abgestimmten Tapas

- Wein aus neu zugelassenen Weißweinsorten -

2006 Luis Cañas blanco, Joven, Bodegas Luis Cañas  
Pimientos gefüllt mit Meeresfrüchtesalat  
Boquerones en escabeche

- Typischer Weißwein aus der Rioja -

2007 Joven blanco, Bodegas Barón de Ley  
Grüne Gazpacho mit Rote Bete Espuma

- Weißwein im Barrique gereift -

2007 Loriñon Joven „fermentado en barriqua“, Bodegas Bretón  
Grissini mit Jamon Serano

- Reifer, traditioneller Weißwein -

1990 Tondonia Gran Reserva, R. López de Heredia Viña Tondonia  
Tortilla de Patata con gambas



### 2. FLIGHT

#### LA UVA PURA

2005 Joven Monte Clavijo Garnacha Rosado,  
Bodegas Criadores de Rioja

2005 Livor Tempranillo Joven, Viña Ijalba

2004 Ijalba Graciano Crianza, Viña Ijalba

2005 Garnacha Portil de Lobos

2001 Diezmo Mazuelo Crianza, Bodegas Primicia

Rosmarin Tostada mit Oliventapenade und Jamon Serano

Pa Amb Oli con tomate y Manchego

Crostini mit weißer Bohnencreme und Petersilienpesto



### 3. FLIGHT

#### **EL SISTEMA RIOJA: CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA**

Schmecken Sie den Unterschied!

2006 Iuvene tinto Joven, Bodegas Bretón  
2004 Loriñon Crianza, Bodegas Bretón  
2001 Loriñon Reserva, Bodegas Bretón  
2001 Loriñon Gran Reserva, Bodegas Bretón

“Estofado de Cordero con Salsifi”  
Lammragoût mit Schwarzwurzeln



### 4. FLIGHT

#### **LA TRADICIÓN Y LA MODERNIDAD**

Tradition & Moderne in flüssiger Form

2001 Peciña Reserva, Bodegas Peciña  
2001 Marqués de Vargas, Reserva Privada,  
Bodegas Marqués de Vargas  
2005 Dominio de Berzal Crianza

„El filete de Iberico y Serano“  
Filet vom Iberico Schwein mit Serano umwickelt,  
Senfjus und geschmortes Wurzelgemüse



### 5. FLIGHT

#### **LOS MUCHACHOS**

2003 El Puntido Joven, Viñedos de Párganos  
2004 Palacio Especial, Bodegas Palacio  
2004 Roda I Reserva, Bodegas Roda  
2001 Viña Lanciano Gran Reserva, Bodegas Lan

„Carrillos de tenera con puré de entejas y Judias verde“  
Geschmorte Kalbsbäckchen  
mit Linsenpürée und grünen Bohnen



### 6. FLIGHT

#### **LOS GRANDES SEÑORES**

2001 Montecillo Gran Reserva, Bodegas Montecillo  
1994 Campillo Gran Reserva, Bodegas Campillo  
1994 Viña Albina Gran Reserva, Bodegas Riojanas

Verschiedene Spanische Käse  
z.B. Manchego, Idiazabal, Queso Tetilla, Queso de Burgos



## **7. FLIGHT**

### **CAFÉ & FINAL**

**Süße Tapas, die einfach auf den Tisch gestellt werden:**

**Kleine Crema Catalana  
Mandelkuchen vom Blech**

**Der Rioja Workshop kostet € 125,00 inkl. Organisation, Moderation, allen Weinen, Mineralwasser & begleitendem Tapas-Menü. Mitglieder der Sommelier Union können sich dieses Erlebnis zu einem Förderpreis von € 95,00 gönnen.**

**Reservierungs-Hotline: 0221 / 310 847 0**

**FISCHERS Weingenuss & Tafelfreuden, Hohenstaufenring 53, 50674 Köln, Telefon 0221 / 310 847 0, [info@fischers-wein.com](mailto:info@fischers-wein.com), [www.fischers-wein.com](http://www.fischers-wein.com)**