

Remirez de Ganuza WEINMENÜ

Remirez & Fischers Fritz | 18/02/2012

6-Gang-Galamenü
von Christian Lohse zu
Rioja von Remirez de Ganuza





Remirez de Ganuza

& Fischers Fritz

6-Gang-Galamenü

Fernando Remirez de Ganuza präsentiert am 18.02.2012 als Weltpremiere seinen neuen 100-Parker-Punkte-Wein. Im Rahmen eines Galadiners im Gourmet-Restaurant Fischers Fritz in Berlin stellt Fernando Remirez zusammen mit Feinschmecker-Spanien-Redakteur Miguel Monfort erstmals seine Grand Reserva 2004 der Öffentlichkeit vor.



Remirez de Ganuza

Fernando Remirez de Ganuza ist ein Mann mit ehrgeizigen Zielen. Schon bei der Gründung der Bodega im Jahre 1990 hat er sich das Ziel gesetzt, eines Tages den besten Wein der Region zu machen. Seine damalige Tätigkeit als Grundstücksmakler half ihm, die besten und ältesten Weinberge zu kaufen. Er ist für seine akribische und nachhaltige Arbeitsweise bekannt. Er ist aber auch ein Meister der Perfektion und permanent auf der Suche nach Verbesserungen.

Remirez de Ganuza Gran Reserva 2004

Zweifelsohne war 2004 ein großer Jahrgang im Rioja. Es gab genug Niederschlag im Frühjahr, der Sommer war wie gewohnt trocken, und größere Regenfälle setzten erst wieder nach der Lese ein. Schon die Weine Fincas de Ganuza und Remirez de Ganuza Reserva 2004 sind große bzw. sehr große Weine. Die Gran Reserva setzt jedoch dem Ganzen noch mal die Krone auf. Nur die besten Fässer wurden von Fernando persönlich selektiert und nur 1400 Flaschen hergestellt. Diese werden nun auf der ganzen Welt verteilt. Der Superlative nicht genug, wurde dieser Wein von Robert Parkers Wine Advocate mit 100 Punkten geadelt. Nur wenigen Weinen wurde jemals diese höchste Auszeichnung zugesprochen.



Galamenü in 6 Gängen

Begrüßung der Gäste
Recaredo Intens Rosat Gran Reserva 2007

Amuse Bouche
Remirez de Ganuza Rioja Erre Punto Blanco 2009 & Tartar von Langostinos mit Vanille-Gurken-Gelee und Ingwerkaramell

Vorspeise 1
Remirez de Ganuza Rioja Erre Punto Blanco 2009 & Knusprige Kartoffelarte vom Milchferkel, Jus-Vinaigrette mit zerdrücktem Wachtelei
Marian Henß: »Sehr üppige Nase nach reifer Melone, Pfirsich und einem Hauch Karamell. Geprägt von fruchtig-feiner Säure und dezentem Holeinsatz bringt der Erre Punto eine schöne Länge mit sich sowie einen kräutrigen Nachhall. Seine Struktur bringt der Wein wunderbar mit der schmelzig-knusprigen Tarte vom Milchferkel sowie Kraft und Säure der Jus-Vinaigrette zum Ausdruck«.

Vorspeise 2
Recaredo Gran Reserva Particular 2001 & Geröstete Rotbarbe mit Escabeche
Marian Henß: »Vielfältige, nicht endende Aromatik exotischer, heimischer und zitrischer Früchte treffen auf die Würze einer gerösteten Brioche. Der sehr mineralische Cava aus 2001 kommt hervorragend mit dem intensiven Geschmack der Rotbarbe und deren Salzigkeit zurecht. Das die Säure der Escabeche bindende Mousseaux hinterlässt einen sagenhaft harmonischen Gesamteindruck. Tiefe und Komplexität des Particular sowie die Kombination mit Säure und Salzigkeit des ersten Zwischengangs verlangen auch nach der letzten Gabel nach einem Nachschlag und einem weiteren Glas«.

Vorspeise 3
Remirez de Ganuza Rioja Trasncho 2005 und 2006 & Veloute von grauen Linsen mit geräuchertem Bauchspeck und gegrillter Gänsestopfleber
Marian Henß: »Schlotzige Textur, Räucheraromen und cremige Gänsestopfleber mit Röstaromen bilden eine gute Basis für zwei geballte, modern gemachte Rioja. Der Trasncho wird »über Nacht« schonend gepresst, so dass dem Most grüne Aromen und harte Gerbstoffe vorenthalten werden. Nach 21 Monaten in französischer Eiche zeigt sich der Trasncho 2006 konzentriert und dicht. Intensive und reife, dunkle Früchte wie Brombeeren und Pflaumen, mit Würze und sehr gutem Holzeinsatz. Stark und maskulin, dennoch in ein seidiges Tuch gehüllt, zeigt er Kühle und Eleganz. Männlichkeit und feminine Schönheit im Einklang par excellence. Der Trasncho 2005 bildet hierzu einen interessanten Konterpart in der Vertikale«.

Zwischengericht
Remirez de Ganuza Rioja Gran Reserva 1994 und 1995 aus der Magnum & Bresse-Taube vom Holzkohlegrill, grüne Schwarzwurzel-Tagliatelle und Rouennaiser Sauce
Marian Henß: »Die Bresse-Taube vom Holzkohlegrill ist für mich sicher einer der Favoriten aus Christian Lohses Küche. Zart und saftig, rauchig umhüllt. Begleitet wird dies von erdigen Schwarzwurzel-Tagliatelle und einer Sauce auf Basis von Gänsestopfleber. Die Nase des 1994er Gran Reserva wird von Leder und Tabak angeführt. Schwarzer Pfeffer und reife, beerige Frucht runden das Bild ab. Dieser Gang ist auf dem Teller und im Glas von Röstaromen bestimmt. Der Wein zeigt sich in seiner Textur gereift, weich und elegant. Der Gran Reserva aus dem Jahrhundertjahrgang 1994 ist definitiv auf seinem Höhepunkt und bringt Ihnen heute sehr viel Trinkfreude. Im Vergleich hierzu reichen wir den ebenfalls herausragenden 1995er«.

Hauptgang
Remirez de Ganuza Rioja Gran Reserva 2004 & Karamellierte dicke Rippe vom westfälischen Landschwein und getrüffeltes Steckrüben Gemüse
Marian Henß: »Der Anlass des Abends ist der mit 100 PP prämierte Gran Reserva 2004. Dass es trotz der fünfjährigen Flaschenreife noch immer viel zu früh ist, dieses Kleinkind zu öffnen, sollte uns allen klar sein. Tiefschwarze Farbe, ein Bukett von Gewürzen, schwarzem Trüffel und dunkler Frucht erzeugen einen ungewöhnlichen, aber äußerst spannenden ersten Eindruck. Am Gaumen ist der 2004er enorm kraftvoll, mundfüllend und sehr reichhaltig wie ausdauernd. Die karamellierte Rippe hat eine schöne Süße, rustikale Würze & Kraft als Contra zu dem dichten Wein. Der schwarze Trüffel aus der ersten Nase liegt nun auch auf dem Teller. Ein Gang für die Ewigkeit, der Sie in dieser tiefen Aromatik und Länge nicht so schnell loslassen wird«.

Dessert
Recaredo Gran Reserva 2007 & Salat von Heidelbeeren und Koriandergrün mit Rahmeis von Mandeltonne
Marian Henß: »Zur Zeit der Verkaufsschlager unserer Patisserie. Die Heidelbeere umhüllt von Koriander verbindet wunderbar blaue Frucht mit den grünen, frischen Aromen. Der Gran Reserva als Einstiegs-cava von Recaredo hat einen schönen, süffigen Schmelz und lebendige Säure. Das Rahmeis von Mandeltonne rundet dieses Kunstwerk wunderbar ab«.





Recaredo

Mit Recaredo haben wir eine würdige Begleitung der großen Rioja von Remirez de Ganuza gefunden. Bereits 1924 begann man bei Recaredo mit der Herstellung eigener Cavas. Hier werden immer noch alle Flaschen traditionell von Hand gerüttelt. Auch bei der Flaschengärung setzt Recaredo auf Naturkorken statt Kronkorken oder Plastik. Das Degorgieren erfolgt von Hand, um das Schockgefrieren des Flaschenhalses als unerwünschten maschinellen Eingriff zu vermeiden. Die Qualitätsstufe Gran Reserva bedeutet bei Cava eine Lagerzeit von mindestens 30 Monaten auf der Hefe. Recaredo übertrifft diese Anforderung bei all seinen Cuvées. Spitzencavas lagern über 100 Monate auf der Hefe, bis sie kurz vor dem Versand degorgiert und ohne Dosage abgefüllt werden.



Sterne Koch Christian Lohse verwöhnt Sie mit einem 6-Gänge-Gourmetmenü, das speziell auf die exklusiven Weinraritäten der Remirez de Ganuza Gala abgestimmt ist. Das Menü inklusive Wein, Wasser und Kaffee gibt es nur am Galaabend, dem 18.02.2012, zum Preis von 290 €. Buchen Sie bitte direkt beim Restaurant:

Fischers Fritz · Regent Berlin · Charlottenstrasse 49 · 10117 Berlin, Germany
T: +49 (0) 30 - 20 33 63 63 · F: +49 (0) 30 - 20 33 61 19
www.regenthotels.com/berlin · www.fischersfritzberlin.com

Sie können auch ein Übernachtungspaket im exklusiven Regent Hotel buchen und die Remirez de Ganuza Gala fast »wie Zuhause« genießen: Das Zimmer inklusive Galadinner und Frühstück zu 499 € und das Doppelzimmer inklusive Galadinner und Frühstück für 2 Personen zu 789 €, die Anschlussbuchung für einen längeren Aufenthalt in Berlin für 199 € inklusive Frühstück pro Nacht.

Christian Lohse

Christian Lohse gilt als Zaubermeister in Sachen Fisch und Meeresfrüchte. Mit leichten Pürees und Emulsionen setzt er den Fisch in Szene. Es verwundert nicht, dass er die Tester vom Guide Michelin wieder in seinen Bann zog. Zum fünften Mal in Folge adelte ihn die Crew der Feinschmeckerbibel im Guide 2012 mit den begehrten zwei Sternen. Auch der einzigartige Blick auf den historischen Gendarmenmarkt begeistert. Unverwechselbar ist die Aussicht auf das klassizistische Ensemble von Konzerthaus, Deutschem und Französischem Dom. Der klassische Stil des Hauses und die zeitgenössischen Kunstwerke bilden zusammen mit dem Panorama eine Atmosphäre für einen unvergesslichen Abend.



Marian Henß

Marian Henß machte sein Hobby zum Beruf. Schon früh vom Wein begeistert, absolvierte er eine Ausbildung an der Sommelierschule in Koblenz. Sein fundiertes Wissen und seine feine Sensorik konnte er im Zwei-Sterne-Restaurant Villa Rothschild in Königstein weiterentwickeln. Heute verwöhnt und begeistert er die Gäste im Fischers Fritz mit seinen treffsicheren Weinempfehlungen.



Regent Hotel

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Regent Berlin gehört zu den ersten Adressen der Hauptstadt. Zeitlos klassische Eleganz mit wertvollen Antiquitäten und liebevollen Details prägen sein Ambiente. Die zentrale Lage bietet dem Weltenbummler alles, was sein Herz begehrt. In unmittelbarer Nähe befindet sich der Boulevard Unter den Linden sowie die berühmte Einkaufs- und Flaniermeile Friedrichstraße mit zahlreichen Boutiquen. Auch der Kunstliebhaber wird begeistert sein, sind die wichtigsten Museen der Stadt, wie das Bode- und Pergamonmuseum oder die Neue Nationalgalerie, nur einen Katzensprung entfernt.

Remírez de Ganuza

REMÍREZ
DE GANUZA

Gran Reserva 2004

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Este vino ha sido elaborado
y embotellado en la propiedad.

Bodegas Fernando Remírez de Ganuza, S.A.

Samaniego - España - Product of Spain

1,5 L.
14% vol.

REN 5811-VI

Remírez de Ganuza

REMÍREZ
DE GANUZA

Remírez de Ganuza

REMÍREZ
DE GANUZA

Gran Reserva 2004

RIOJA

Denominación de Origen Calificada
Este vino ha sido elaborado
y embotellado en la propiedad.

Bodegas Fernando Remírez de Ganuza, S.A.
Samaniego - España - Product of Spain

1,5 L.
14% vol.

REN 5811-VI

Weltpremiere

Remirez de Ganuza
präsentiert seinen
neuen 100-Parker-
Punkte-Wein.