



Top Sommelière  
Natalie Lump  
empfiehlt in jedem  
Heft den Wein zu  
unseren Rezepten

## Sekt aus Uruguay

Dass Argentinien und Chile sehr gute Weine produzieren, ist mittlerweile bekannt. Uruguay als Produzent hervorragender Weine ist dagegen für viele neu. Mittlerweile bin ich auch dahinter gekommen, warum diese Weine bei uns so selten zu finden sind: Die Uruguayaner wissen ihre Produkte selber zu schätzen - und haben dabei einen jährlichen Weinkonsum von sage und schreibe 33 Liter pro Kopf, in Deutschland liegt er derzeit bei etwas über 22 Liter. Dazu kommt auch noch, dass die gesamte Rebfläche nur 11.000 Hektar ausmacht, im Vergleich zu rund 100.000 Hektar in Deutschland.

Das Klima der Weinregionen Uruguays wird oft mit dem in Bordeaux verglichen. Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt bei ca. 18° C, und der Rio de la Plata sorgt für kühle Nächte. Wie in Bordeaux liegt der Schwerpunkt auf Rotweinen - neben Merlot und Cabernet Sauvignon ist die Hauptrebsorte hier der Tannat. Der wird in Frankreich mehr im Südwesten, in Madiran, kultiviert. In Uruguay nimmt er rund 36 Prozent der gesamten Rebfläche ein und gilt als der typischste Vertreter unter den Rebsorten.

Hier meine eher ungewöhnliche Empfehlung aus Uruguay: ein Schaumwein! Der **Xacrat Extra Brut** von den Bodegas Carrau ist eine kleine Sensation für mich: Er sprudelt lebendig in hellem Gold, und er duftet wirklich herrlich. Der erste Eindruck erinnert an frisch gebackenes Brioche und an Haselnüsse. Dann zeigt sich seine noch recht heftige und frische Art, und er wird im Duft immer floraler. Im Geschmack ist er richtig erfrischend, hat dabei aber keinerlei störende Säure. Erstaunlich ist sein wirklich langer Nachhall. Die Grundweine für diesen tollen "sparkling wine" stammen nur aus den besten Chardonnay-Lagen der Familie Carrau, und der Sekt ist im traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt worden.

Meist sind in Uruguay kleine feine Bodegas anzutreffen, die ihren Ursprung in Spanien oder Italien haben. So ist es auch bei der Familie Carrau: Der Weinbau lässt sich bei ihnen bis zum Jahr 1752 zurückverfolgen. 1930 wanderten sie von Katalonien nach Uruguay aus, um dort ihre Tradition fortzuführen. Heute besitzen sie die modernste, fast futuristisch anmutende Kellerei. Dort können die Besucher mehrere Stockwerke in einen in den Berg gebauten Keller hinabsteigen, um sich Einblick in die Kellertechnik zu verschaffen - und den einen oder anderen Wein aus dem Barriquefass zu verkosten.



## BRIGITTE-Probiertpaket

Das BRIGITTE-Probiertpaket mit drei Flaschen des **Xacrat Extra Brut** gibt es zum Preis von 29,50 Euro inklusive Versand: La Plata Trade, Telefon 0221/340 32 04.

## Rezepttipps