Ausgabe No. 1 / 2015

la gazzetta del la Villetta

Olivenernte 2014
Seite 3

Moscato d'Asti
Seite 5

Calçots in Barcelona
Seite 7

Moscato Anbaugebiet bei Costigliole d'Asti

Liebe Kunden, Liebe Gäste,

Wer von Ihnen nicht in der letzten, Winter genannten, Jahreszeit in einem Skigebiet unterwegs war, dem geht es vielleicht gerade wie mir – denkt – irgendwas hat in den letzten Wochen gefehlt. Keine kalte Nase, kein Schneegestöber ins Gesicht, maximal ein bisschen Eis kratzen, morgens um sieben, damit man gut nach vorn schauen kann. Gut, abgehakt, los geht's in den Frühling, das Thermometer zeigt gerade 14 Grad Celsius, draussen zwitschern die Vögel ein gewohntes Lied.

Wir wünschen viel Spaß bei der Lektüre!
Klaus Karsten Heidsiek, Bert Masemann und Mitarbeiter

Fliege vermiest Olivenbauern in Italien die Ernte

Eine Fliege zerstört große Teile der Olivenernte in Italien. Durch den wechselhaften Sommer konnte sich der Schädling massenhaft vermehren, außerdem verzichteten die Bauern auf Insektizide. Für Olivenöl-Liebhaber wird es deutlich teurer.

Normalerweise läuft die Olivenpresse von Cesare Buonamici bis Weihnachten auf Hochtouren. Doch dieses Jahr stehen die Maschinen des Biobauern im toskanischen Fiesole schon lange still. „Wir haben nur halb so viel wie sonst produziert“, sagt Buonamici niedergeschlagen. So wie ihm geht es dieses Jahr den meisten Ölproduzenten in Italien: Die Olivenfliege hat einen Großteil der Ernte vernichtet. Am stärksten betroffen sind ausgerechnet die Toskana und Umbrien - jene italienischen Regionen, die für Öle der höchsten Güteklasse „natives Olivenöl extra“ berühmt sind. Die Missernte ruiniert nicht nur viele Produzenten, auch die Verbraucher bekommen sie zu spüren. „Der Preis wird für die Konsumenten um über 60 Prozent steigen“, schätzt Buonamici.

Weiter südlich von Fiesole ist die Lage noch schlechter. „Das ist das einzige Öl, das noch übrig ist und das ist vom letzten Jahr“, sagt Federico Leszczynski und hält eine halb leere Flasche dicken grünen Öls hoch. „Dieses Jahr haben wir keine einzige Flasche produziert.“ Leszczynski ist Agrarwissenschaftler auf dem Landgut Tenuta Ronci. In guten Jahren können mit der Ernte von 1700 Olivenbäumen 10.000 Halbliterflaschen Öl bester Qualität abgefüllt werden - die Flasche zu acht Euro. „Die Leute reden von einem Rückgang von 35 Prozent in der Produktion in ganz Italien. Das halte ich für optimistisch. Hier in der Gegend werden

es 70 bis 80 Prozent sein“, sagt Leszczynski. „Wir haben uns entschlossen, dieses Jahr gar kein Öl zu produzieren, da es sich gar nicht lohnte, die wenigen brauchbaren Oliven zu ernten.“

Wie stark sich die Olivenfliege ausbreitet, hängt sehr vom Wetter ab. Die Kombination aus sehr heißen Sommern und kalten Wintern hält den Schädling in Süditalien normalerweise unter Kontrolle. Doch dieses Jahr spielte das Wetter im Sommer verrückt. Es war kühl und regnete viel - ideale Bedingungen für die kleinen Fliegen. Sie durchstechen die Haut der Oliven und legen ihre Eier darin ab, die dann in der Frucht zu Larven heranwachsen. Befallene Früchte fallen oft vorzeitig vom Baum und sind zudem anfälliger für Pilze. „Das Öl schmeckt dann oft ranzig, das merken selbst Laien“, sagt der Agrarwissenschaftler Leszczynski. In Italien wird darüber diskutiert, ob die Olivenbauern die Schädlinge nicht besser mit Insektiziden und Fliegenfallen hätten bekämpfen können. Gegen einen Feind, der unter optimalen Bedingungen arbeitet, seien die Produzenten machtlos, weist Leszczynski die Vorwürfe zurück. „Da wären so viele Maßnahmen nötig gewesen, das wäre sehr teuer und schlecht für die Umwelt gewesen und am Ende hätte es Rückstände im Öl geben können.“

Einen unserer Olivenöllieferanten hat es auch schmerzlich getroffen.

Filippo Contini Bonacossi lässt die 24.000 Olivenbäume von Capezzana in einem „Compartecipazione“ genannten Pachtsystem von 80 Bauern das ganze Jahr hindurch intensiv betreuen. So können alle Oliven gleichzeitig und zum „richtigen“ Zeitpunkt geerntet werden. Die früh reifende Sorte Moraiolo ergibt ein elegantes, weiches, fruchtiges, säurearmes, daher sehr bekömmliches, zart würziges Öl mit leichtem Artischocken-Aroma. Das in modernen Stahlpressen schonend und bei unter 30 grad celsius gepresste Öl reift bis zur Abfüllung in Terracotta-Amphoren.

Leider ging seine Olivenernte 2014 vollständig verloren, so dass es in diesem Jahr kein Olivenöl geben wird.

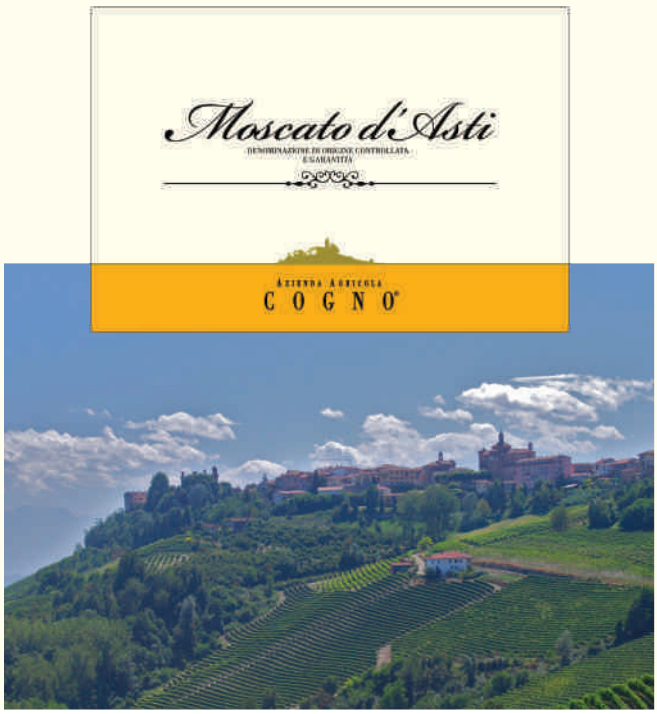
Moscato d'Asti

Der duftig leichte, hierzulande unterschätzte, Sprudler aus dem rotweinträchtigen Piemont

Frisch, zartfruchtig, prickelnd: Moscato d'Asti ist die feinsinnige weiße Ergänzung der kräftigen Rotweine des Piemont

Im Piemont sind die kraftvollen Rotweine Barolo, Barbera und Barbaresco so präsent, dass man die Weißen der Region leicht übersehen könnte. Dabei würde man allerdings einiges verpassen, etwa den Moscato d'Asti. Dieser federleichte, frisch-fruchtige, süß-duftige, leicht moussierende Wein ist ein idealer Aperitif, ein leichter Terrassenwein und guter Begleiter feiner Desserts.

Unser Moscato kommt von Elvio Cogno, der auf den sandhaltigen Kalkböden rund ums Dorf Novello neben den oben erwähnten roten Schwergewichten auch den zarten Moscato produziert.



Süß, aber nicht klebrig

Diese regionaltypische Spezialität, ein sehr duftiger, aromatischer DOCG-Wein, darf ausschließlich aus der Rebsorte Moscato Bianco hergestellt werden, die im Piemont auf einer Fläche von nur rund 9.000 Hektar wächst.

Die Gärung wird durch starke Kühlung gestoppt, sodass der Moscato eine merkbare Restsüße, nur etwa 6 % Alkohol und ein wenig Kohlensäure enthält: Das alles macht ihn zu einem sehr leichten, spritzigen, erfrischenden, sanft perlenden – nicht klebrigen! – Süßwein.

Er sollte im ersten Jahr nach der Lese getrunken werden, etwa als Aperitif, zu Obst, Desserts, leichteren Kuchen oder Blauschimmelkäse.

Der Moscato d'Asti ist nicht zu verwechseln mit dem Schaumwein Asti Spumante, der aus der gleichen Rebsorte produziert wird, aber eine zweite Gärung in der Flasche durchmacht. Im Vergleich zum Spumante gilt der Moscato als nobler, feinsinniger und tiefgründiger.

Piemonte, Wikimedia Commons

Calçots in Barcelona

Diese aus Katalonien, Spanien, stammende Spezialität hat es mir schon vor mittlerweile 16 Jahren angetan. Bei einem kurzen Aufenthalt in Barcelona lernte ich in einem Restaurant in der Altstadt Manel kennen. Er war begeistert, deutsch zu hören und zu sehen, dass ich einen Wein von seinem Onkel bestellte. Später stellte sich heraus, dass er perfekt deutsch sprach, dem Onkel das Weingut Vega Sicilia gehört und sein Vater ein bekannter Manager bei BASF ist. Nicht deshalb…es entwickelte sich eine sehr intensive Geschichte über vier Tage. Er zeigte mir die Stadt, wie Sie nur ein Einheimischer zu zeigen versteht. Ich kann an dieser Stelle nicht weiter ausholen, nur dazu, er zeigte mir auch auf einem ausgiebigen Grillfest bei Freunden auf dem Lande die Tradition des Calçots grillen.

Diese Frühlingszwiebeln werden gegrillt bis sie aussen schwarz und innen gegart sind. Das verkohlte Äussere wird mit den Händen abgestreift, die gegarte Zwiebel in die SALSA ROMESCO getunkt und anschliessend hängend verspeisst. KÖSTLICH!!!

Ihr Lieblingswein Moscato d'Asti (Elvio Cogno) 2014

Ein Moscato mit klassisch wenig Alkohol. Wegen Abbruch der alkoholischen Gärung haben wir hier nur 5 Volumenprozent und eine feine verbleibende Gärkohlensäure in der Flasche.

Das macht diesen Wein zu einem Durstlöscher schon am Tage, gibt einen fein fruchtigen Aperitiv, begleitet Desserts und leckere Kuchen.

Es fühlt sich an, als ob irgendjemand frische, hochreife Trauben ins Glas gepresst hat. Einer der besten Moscatos, die wir je probiert haben.

Sehr gut gekühlt schmeckt er hervorragend und erfrischt zugleich unglaublich.

12,90 EUR/Flasche

Pasta e Focaccia con Luigi

Sonntag, 10. Mai 2015
10 bis 14 Uhr

Preis pro Person
79,00 EUR

inkl.
Kochkurs, Zutaten, passende Saucen
und gemeinsames Essen

Wasser, Wein & Caffé

Mindestteilnehmerzahl 8,
maximal 12 Personen

Augsburger Str. 43
01309 Dresden

Reservierungen bitte unter
0351 / 315 99 0

Neben der Colomba, einem klassischen italienischen Osterkuchen, kommt eine weitere italienische Osterkuchenspezialität aus Neapel in Süditalien.

Zur Entstehung der Pastiera erzählt man sich die Sage, dass eine Meerjungfrau namens Partenope von den schönsten Frauen Neapels verschiedene Zutaten geschenkt bekommen und sie den Göttern übergeben haben soll. Diese wiederum sollen damit die Pastiera zubereitet haben. Ob der Mürbeteigkuchen nun göttlich ist oder nicht, die Pastiera wurde in Neapel bekannt, was ihr auch den Beinamen "napoletana" verlieh. In Neapel und im Rest von Kampanien gehört die Pastiera noch heute zu den klassischen Oster-Gerichten.

Der Teig

Die Pastiera wird aus Mürbeteig gemacht. Dazu benötigen Sie Mehl, Zucker, Butter, Eigelb und ein wenig Salz. Sind alle Zutaten verknetet, muss der Teig für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen. Wem das zu aufwändig ist, der kann auch auf fertigen Mürbeteig zurückgreifen. In gut sortierten Supermärkten finden Sie ihn im Kühlregal oder sogar tiefgefroren.

Die Füllung

Die außergewöhnliche Füllung ist es, die Pastiera von anderen Mürbeteigkuchen unterscheidet. Besonders ist daran zum einen der vorgekochte Weizen. In Italien bekommt man ihn schon fertig in Konserven. Sollten Sie also mal wieder in Italien sein, bringen Sie sich am besten ein paar Dosen auf Vorrat mit. Sofern Sie nämlich kein italienisches Feinkostgeschäft in der Nähe haben, müssen Sie den Weizen für die Pastiera zunächst in Milch kochen. Ersatzweise können Sie notfalls auch Graupen oder Milchreis verwenden. Zum anderen sticht in der Pastiera das Orangenblütenwasser heraus, das in relativ großen Mengen (etwa drei bis vier Löffel) die Füllung der Pastiera bereichert. Außerdem kommen noch Milch, Ricotta, Eier, Zucker und kandierte Früchte hinzu. In der Regel sind das bei der Pastiera Orangen und Zitronenstücke, die fein gehackt werden. Gewürzt wird die Füllung mit Zimt und Vanille.

Salsa Romesco

Ihr Lieblingswein
Seite 8

Pasta e Focaccia con Luigi
Seite 9

Pastiera napoletana
Seite 10

La Villetta

ALIMENTARI OSTERIA

Augsburger Str. 43 01309 Dresden
Telefon 0351 / 315 99 0
www.la-villetta.com

OSTERN IN DER „LA VILLETTA"

Karfreitag, 3. April 2015
geschlossen

Ostersonntag, 5. April 2015
10-14 Uhr geöffnet

Ostermontag, 6. April 2015
geschlossen

Villa-Marie

RESTAURANT - BAR

Fährgäßchen 1 01309 Dresden
Telefon 0351 / 315 44 0
www.villa-marie.com

OSTERN IN DER „VILLA MARIE"

Karfreitag, 3. April 2015
10-14 Uhr geöffnet
Karfreitagsbuffet mit Fischspezialitäten
22 EUR pro Person

Ostersonntag, 5. April 2015
10-14 Uhr geöffnet
Osterbuffet, 24 EUR pro Person

Ostermontag, 6. April 2015
ab 11.30 Uhr geöffnet

Caffè Piazza Nova Ristorante

An der Frauenkirche 1 01067 Dresden
Telefon 0351 / 484 33 60
www.piazza-nova.de

LAYOUT VON RAD UND STOCK