

Wein trifft auf Käse

Zum ersten Mal wurde passend zum Spitzenwein Luce ein eigener Käse kreiert. Hinter diesem Projekt steht kein Geringerer als Käse-Affineur Hansi Baumgartner, der den Forma di Luce in seinem Labor Degust in Brixen geschaffen hat.



Marchese Lamberto Frescobaldi

Der Käse „Forma di Luce“ erklärt Lamberto Frescobaldi, „ist das Resultat eines einzigartigen Projekts: ein neuer Käse, entstanden aus der Begegnung zwischen dem Meister der Käseveredelung, Hansi Baumgartner, und dem Wein Luce. Der Luce ist der erste in Montalcino erzeugte Wein, der in einer perfekten Synthese von Ausgewogenheit und Eleganz den runden und weichen Charakter des Merlot mit der Struktur des Sangiovese in sich vereint.

Forma di Luce ist das Ergebnis unserer Suche nach jener Harmonie im Geschmack, die Luce bei der Begegnung mit einem exzellenten Begleiter immer anstrebt. Luce hat nun einen Charakter entdeckt, der dem seinen ähnelt: eine Persönlichkeit, die sich die Freiheit nimmt, der überlieferten Tradition etwas Neues und Bereicherndes hinzuzufügen.“

Der Käse

Der Käse wird in einer kleinen Käserei im Norden Deutschlands hergestellt. Durch die Nähe zum Meer sind die Weideflächen von Kanälen durchzogen, die Ebbe und Flut abfedern. Die Gischt wird dabei oft von starken Windstößen zerstäubt, was ein für diese Gegend typisches meteorologisches Phänomen ist. Die

dadurch entstehenden winzigen Wassertropfen verteilen sich fein aber beständig über die Weidegründe der Tiere. Diesem Umstand ist der salzige Geschmack der Milch zu verdanken, eine Charakteristik, die später auch der Käse aufweist. Forma di Luce wird etwa sechs Monate in einer Höhle gelagert, anschließend mit Pflanzenkohle und Traubenkernöl behandelt und dann mit Algen sowie Goldplättchen verziert.



Bild oben:
Vereint: „Luce“ und
„Forma di Luce“

Bild links:
Handarbeit: Hansi
Baumgartner mit Mitar-
beiterin bei der Gestal-
tung des Käses.

Dabei endet die Harmonie zwischen dem LUCE-Wein und „seinem“ Käse nicht auf der geschmacklichen Ebene. Es ist auch die Ästhetik, die die Verbindung unterstreicht: Auf dem dunklen Grund des Weines funkeln goldene Sonnenstrahlen, die perfekt mit dem Glanz der Goldverzierungen am Käse und dessen Aromen einhergehen.

Der Wein

Der Wein Luce entsteht in Montalcino aus einer perfekt abgestimmten Verbindung von sonnengereiften Sangiovese- und Merlottrauben, die auf einigen der höchstgelegenen Weinberge dieser prestigeträchtigen Region wachsen. Der erste Luce-Jahrgang entsprang 1993 der Zusammenarbeit der Familien Frescobaldi und Mondavi. Seit dem Ausscheiden von Mondavi im Jahr 2006 nimmt der Luce den Spitzenplatz unter den Erzeugnissen der „Tenute di Toscana s.r.l.“ ein.

Die Kombination

Sowohl der Käse Forma di Luce als auch der Wein Luce erweisen sich als körperreich. Der Wein präsentiert Noten von Waldfrüchten, während der Käse Nuancen von Trockenfrüchten, Hasel- oder Erdnüssen bietet, die sich mit den Kakaoaromen des Weines vereinen.

Degustation in der Spitzengastronomie oder u.a. erhältlich bei: Feinkost Farnetani, www.farnetani.de