



PRESSEMITTEILUNG

Grillen mal anders: Rueda & Insekten

Rueda/Hamburg 10. September 2018. "Warum sollte man das tun?" – ist die falsche Frage, wenn es darum geht, Insekten zu essen. Für Befürworter von Insekten als Nahrungsmittel lautet die Frage eher „Warum sollte man es nicht tun?“. Denn Gründe dafür gibt es genug, von Umweltaspekten über Proteinreichtum bis hin zu höchstem kulinarischen Genuss. Und weil zu einem guten Essen auch ein guter Wein gehört, möchte das spanische Weißweingebiet D.O. Rueda am 18. September 2018 im Restaurant „The Artisan – Kitchen & Urban Garden“ in Zürich mit einer spannenden Verkostung diesem neuen Trend begegnen.

Insekten zu essen ist nichts Neues. Für zwei Milliarden Menschen weltweit gehören Würmer und Grillen bereits als geschätzte Protein- und Vitaminquelle zur regelmäßigen Ernährung. In vielen Kulturen werden Insekten wie Wespen- und Ameisenlarven als Delikatesse geschätzt. In Europa entwickelt sich der Trend langsam, aber sicher. In der Schweiz gelten seit 2017 laut dem Schweizer Lebensmittelrecht Grillen, Heuschrecken und Mehlwürmer als Lebensmittel.

Doch während ein Teller mit Heuschrecken-Spießen für viele noch gewöhnungsbedürftig ist, denkt die D.O. Rueda schon einen Schritt weiter. Im Rahmen einer innovativen Verkostung will das spanische Weißweingebiet am 18. September im Restaurant „The Artisan – Kitchen & Urban Garden“ in Zürich das Pairing Potential ihrer Weine mit unterschiedlichen Insektengerichten zeigen.

Laut Franz Westermair von der Firma Essento, Schweizer Pionier für die Verarbeitung und Vermarktung von essbaren Insekten, passt Weißwein nicht nur von der Aromavielfalt besser zu Insektengerichten als Rotwein. Verdejo aus Rueda bietet mit seinen feinen Aromen von Kräutern und weißen Früchten sowie dem charakteristischen Bitterton Aromen, „die die Gerichte beleben“. So werden im Degustationsmenü unter anderem junge Verdejos aus Rueda mit asiatischen Grillen-



PRESSEMITTEILUNG

Tacos und Gemüse-Mehlwurm Topf mit Verdejos aus uralten, wurzelechten Reben kombiniert.

„Unsere Weine vereinen in sich Tradition und Modernität. Zum einem können wir in Rueda auf langjährige Erfahrung im Weinanbau zurückblicken. Unsere autochthone Rebsorte Verdejo ist bereits seit mehr als 1.000 Jahren in der D.O. Rueda angesiedelt“, erklärt Santiago Mora, Direktor des Kontrollrats der D.O. Rueda. „Zum anderem steht Rueda für ein ständiges Streben nach Innovation und Verbesserung und nimmt gerne neue Tendenzen wahr, die ermöglichen, zusammen mit unserem Wein das Beste zu bieten.“

Mit ihren Qualitätsweißweinen aus der autochthonen Rebsorte Verdejo ist die D.O. Rueda Spaniens wichtigstes Weißweingebiet. Die Region liegt etwa 200 km nördlich von Madrid und umfasst heute rund 13.000 ha Rebfläche. Außerdem werden in Rueda die Rebsorten Sauvignon Blanc und Viura angebaut, die sich ebenfalls gut an das harte Klima und das anspruchsvolle Terroir der Region angepasst haben.

Wesentliche Charakteristika ihrer Weine sind die feine Kräuterwürze, mineralische Noten und intensiv fruchtige Aromen von heimischen und exotischen Früchten. Die harmonische Säurestruktur und der moderate Alkoholgehalt machen ihn gut trinkbar und vielfältig einsetzbar – nicht zuletzt zum Grillen oder mit Grillen.

Pressekontakt:

Weine der D.O. Rueda
c/o ff.k Public Relations GmbH
Christoph-Probst-Weg 4
20251 Hamburg

Elena Moral | +49 40 611 356-36
Stefano Avarello | +49 40 611 356-34
rueda@ffk-pr.com

C.R.D.O. Rueda
Responsable de Comunicación y Marketing
Arancha Zamácola Feijóo | +34 983 868 248 | comunicacion@dorueda.com