



— Spanische Wochen —

Mai und Juni 2017

TORRES



— Vinos —

10 cl 75 cl

- Pazo das Bruxas 2015** Rías Baixas do
Torres, Rías Baixas
weiss: Albariño 7 49
Ein Vorzeige-Albariño: grüner Apfel, Grapefruit und Trockenblumen.
- Fransola 2015** Penedès do
Torres, Catalunya
weiss: Sauvignon blanc, Parellada 9 62
Ein herrlich fruchtiger Wein mit mineralischen Noten.
- De Casta rosado 2016** Catalunya do
Torres, Catalunya
rosé: Garnacha tinta, Mazuelo (Cariñena), Syrah, Tempranillo 6.5 45
Ein ausgewogener, mittelkräftiger Rosé mit finessenreichem Abgang.
- Gran Coronas 2012/13** Penedès do, Reserva
Torres, Catalunya
rot: Cabernet Sauvignon, Tempranillo 6.8 47
Überzeugt mit zugänglicher Beerennase und dezenten Barrique-Nuancen.
- Altos Ibéricos Reserva 2012** Rioja doc, Reserva
Torres, Rioja
rot: Tempranillo 7 49
Intensive Nase mit Noten von Kirsche, Pflaume und schwarzem Pfeffer.
- Salmos 2014** Priorat doc
Torres, Priorat
rot: Garnacha tinta, Mazuelo (Cariñena), Syrah 9 64
Eleganter Tropfen mit schmeichelnden Aromen von süssen Gewürzen.
- Merlot 2012/13** Penedès do «Vinya Palau»
Jean Leon, Catalunya
rot: Merlot 10 69
Duftet nach roten Beeren, im Gaumen Vanille und Veilchen.

— Menú —

Tortilla de patatas con chorizo

Kartoffel-Tortilla mit Chorizo

16 26

Tabla de jamón ibérico y queso

Gemischte Schinken- und Käseplatte

mit Ibérico-Rohschinken und Manchego-Käse

22 32

Salpicón de marisco

Meeresfrüchte-Salat mit Miesmuscheln und Tintenfisch an einer

Vinaigrette aus Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Basilikum

18 28

Paella valenciana

Spanische Reispfanne mit Safran, Peperoni, Erbsen, Tomaten,

Knoblauch, Meeresfrüchten, Poulet, Chorizo und Crevetten

36

Cordero al horno

Lamnbraten serviert mit Rosmarinkartoffeln und gedünstetem Gemüse

38

Gambas al ajillo

Gebratene Riesencrevetten mit gehacktem Knoblauch und Olivenöl

serviert im Lehmöpfchen, dazu Trockenreis

42

Leche frita (v)

Spanisches Milchdessert

10

Crema catalana (v)

11



Engagiert: Miguel junior und Mireia Torres

— Torres —

Alle sprechen von Nachhaltigkeit. Doch kaum jemand ist so konsequent wie die Familie Torres! «The more we care for the earth, the better our wine» ist das Motto der weltberühmten Weindynastie aus Katalonien.

Solarpanels, Biomasse-Kraftwerke, Windräder, eigene Kläranlagen zur Regenwasseraufbereitung und Weinflaschen mit reduziertem Gewicht – beharrlich nähert sich der grösste Weinbaubetrieb Spaniens dem selbst auferlegten Ziel, den CO₂-Ausstoss pro erzeugter Flasche bis 2020 um 30% zu reduzieren. Darüber hinaus unterhält die Kellerei ein Projekt zur Erforschung und Nachzüchtung alter Rebsorten. Und dass im Weinberg auf Herbizide verzichtet wird, versteht sich von selbst.

1870 gegründet, gehört Torres mit 2000 ha Rebland in Spanien, 400 ha in Chile und 32 ha in Kalifornien zu den berühmtesten Kellereien der Welt. Der visionäre Miguel A. Torres hat mit beachtlichem Geschick und Können den Qualitätsweinbau auf der gesamten Iberischen Halbinsel revolutioniert und in eine neue Ära geführt. 2012 zog er sich aus dem operativen Geschäft zurück und übergab das Zepter seinen Kindern Miguel junior und Mireia.