



Küche & Keller in Jacobs Restaurant

Weingenuße von Sommelier Roman Goldshteyn

Seit vielen Jahren gilt Jacobs Restaurant mit seiner zeitgemäß leichten und frischen Küche und dem kompetent bestückten Weinkeller als eine der besten Adressen für Feinschmecker in Hamburg. Neben einer raffinierten Speisekarte werden Feinschmecker mit exquisiten Raritäten aus dem Weinkeller in Jacobs Restaurant verwöhnt. Als neuer Chef-Sommelier im Hotel Louis C. Jacob zeichnet Markus Berlinghof für alle vinologischen Belange in der „Jacob Familie“ verantwortlich. Den gebürtigen Heidelberger führte es nach einer Hotelfachausbildung Richtung Österreich, wo der 31-jährige nebenberuflich seinen Diplomsommelier am Wirtschaftsfachinstitut in Innsbruck absolvierte. Mit weiteren Stationen als Chef-Sommelier in der Schweiz und den Malediven ist Markus Berlinghof international erfahren. Sein Können stellte er 2011 erfolgreich im nationalen Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs unter Beweis und wurde zum besten jungen Sommelier Deutschlands gekürt. Indes hat Markus Berlinghof beim Court of Master Sommeliers, der weltweit höchsten Auszeichnung für Sommeliers, alle Vorstufen zum Master Sommelier Diploma inklusive

des „Advanced“ erfolgreich absolviert. „Mit Markus Berlinghof haben wir uns für einen international erfahrenen und mit beiden Beinen im Leben stehenden Chef-Sommelier entschieden, bei dem die Begeisterung und Faszination für das Thema Wein zu spüren ist.“, so Officier Maître Restaurateur Jost Deitmar.

Wo also könnte Roman Goldshteyn, ein aufstrebender, sehr sympathischer und souverän daherkommender Nachwuchssommelier, besser aufgehoben sein, als im Jacobs Restaurant an der Elbchaussee. Goldshteyn, dessen Lehrjahre schon über Stationen wie das Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach oder den Breidenbacher Hof in Düsseldorf führten, arbeitet nun unter der Leitung von Markus Berlinghof an unvergesslichen vinologischen Erlebnissen, die Sie auf Wunsch zu einzigartigen Menüs aus der Zwei-Sterneküche in Jacobs Restaurant erleben können.

Die Sommeliers führen einmal im Monat Weinseminare mit unterschiedlichen Themenschwerpunkten durch. Die Gruppen (max. 20 Personen) bestehen sowohl aus „Wein-Einsteigern“ als auch „Wein-Interessierten“. Nach dem gemeinsamen Aperi-

tif um 19.00 Uhr beginnt die dreistündige Verkostung der ca. 10 Weine. Diese werden jeweils von kulinarischen Snacks des Sternekochs Thomas Martin begleitet.

Auch die Weinkompetenz des Jacobs Restaurant ist unter anderem im „Gault Millau WeinGuide 2005“ mit dem Titel „Weinkarte des Jahres“ ausgezeichnet worden. „Dieses Kleinod der Hotellerie pflegt Weinkultur auf höchstem Niveau. Klassiker und Entdeckungen stehen hier Seite an Seite und selbst im offenen Ausschank findet der Gast stets hochkarätige Gewächse“. Rund 900 Positionen und ca. 20.000 Flaschen umfasst der Weinkeller – einer der innovativsten der Hansestadt. Der Wine Spectator zeichnete 2005 das Haus als „Hotel des Jahres“ aus und begründete dies unter anderem mit der Aussage: „für einen der besten Weinkeller der Welt“.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse d'Allemagne

Hotel Louis C. Jacob
Elbchaussee 401-403, 22609 Hamburg
Tel. 040 - 822 55 0, Fax - 822 55 444
www.hotel-jacob.de

Das Chamäleon in der Flasche

Spielmann Pinot Noir „R“ 2007

An dieser Stelle möchte Ich Ihnen ein Pinot Noir (Spätburgunder) von Norbert Spielmann vom Weingut Alte Graftschaft aus dem Jahrgang 2007 aus Baden vorstellen, der es sich mit 100%er Gleichstellung mit unseren Nachbarn aus Frankreich von der Côte d'Or, aufnehmen kann, soll und gar muss!

Die Rebstöcke für diesen Pinot Noir wurden 2002 gepflanzt, Norbert Spielmann hat früh verstanden, dass es sich nicht nur mit einer Top – Lage guter Wein machen lässt, sondern es kommt auch auf die Rebsorte an und zwar nicht irgendeine, es soll DIE Diva unter den allen sein: Pinot Noir! Extrem anspruchsvoll was Boden, Lage, Klima und Keller angeht. Dieses Abenteuer möchte sich Norbert Spielmann auf keinen Fall entgehen lassen und nimmt diese Herausforderung an.

Im Jahr 2007 gab es im Herbst fast einen Monat Sonnenschein und warme Temperaturen. Es bedeutet, dass wir im Jahrgang 2007 die längste Reifeperiode in den letzten 150 Jahren hatten. Die Trauben im Weinberg von Norbert waren kerngesund und vollkommen physiologisch reif. Verblüfft war ich jedoch als Norbert erläuterte, dass er nur 20 Hektoliter pro Hektar presst (Ein Großes Gewächs darf man bis max. 50 hl/h pressen), das heißt, das auf ein Weinstock

eine halbe Flasche Wein kommt! Dazu kommt noch, dass es im Jahrgang 2007 nur vier Barriquefässer (228 Liter im Burgund) gab, in denen der Rotwein 18 lange Monate und weiterhin 9 Monate in der Flasche nachreift, das ergibt wiederum nur 900 Liter. Eine Lage die trotz ihrer bescheidenen Größe (0,40 Hektar) einen riesen Burgunder erschafft! Kleine Beeren und eine dicke Schale garantieren mit dem nötigen „know how“ optimales Ausgangsmaterial und sorgen für ein perfektes, authentisches und handwerklich einwandfreies Endprodukt. Warm, anschiemig, temperamentvoll, tief und ausdrucksstark, ja, so möchte Ich diesen Wein sofort beschreiben, wenn Ich in das prachtvoll gewölbte Glas rein rieche. Im Glas eingeschenkt sieht man dunkles Kirschtrot, funkeln – glänzender bläulicher Rand, eine Neigung zum intensiveren dunkelroten Kern, jedoch immer noch durchschaubar. Das Bouquet strömt förmlich in die Nase, dann wollen wir es mal selektionieren: Als erstes haben wir reife dunkle Kirschen gepaart mit wilden Walderdbeeren, untermalt wird dieses zarte Fruchtroma von orientalischen Gewürzen wie Raz el Hanout, später gesellen sich Wacholderbeeren, Nelken und ein Hauch Herbstluft dazu. Ich will mich damit aber nicht zufrieden geben und bringe meine Motoren

wieder auf Hochtour. Eine neue Welle von Düften – ein völlig anderes Aromenspektrum und eine enorme Komplexität, diese aber sehr fein gegliedert. Geberbtes Leder in einer Liaison mit Rauchspeck, Bitterschokolade grade noch da und schon geht diese mit Minze Hand in Hand, anschließend zum zarten After Eight Plättchen.

Sehr geehrte Leserinnen und Leser, Ich möchte mich ganz kurz entschuldigen, unheimlich gerne möchte dieses Elixier probiert werden! Druckvolle pikant geschliffene, ausbalancierende Säure, poliertes feinkörniges Tannin gibt ihm mehr feste Struktur und sorgt gleichzeitig dafür, dass dieser Rotwein uns noch mindestens zehn Jahre erhalten bleibt (gibt es auch in der Magnum Flasche für die mit mehr Ehrgeiz und Disziplin). Am Gaumen ist dieser Pinot Noir filigran und würzig, Zimt und Lebkuchen lassen sich am Rachen entlocken, zum Schluss ein sehr tiefer warmer und animierender Abgang.

Nachdem manche Gäste diesen Rotwein längere Zeit im großen Glas genießen fragen sie mich, wie ich diesen Wein beschreiben würde...? Die Gäste und Ich sind uns einig: Chamäleon!

Auf diesem Weg, sehr zum Wohle!

Text: Roman Goldshteyn,
Sommelier in Jacobs Restaurant, Hamburg

