

IMPULSE & HOTEL

Das Management-Fachmagazin für die Top-Gastronomie und die Top-Hotellerie

**Bäder mit Stil:
HOTELBAD SPECIAL**

**Event der Extraklasse:
STERNE CUP DER KÖCHE**

**2003/2004:
DIE BESTEN RIESLINGE**

**Jeunes Restaurateurs:
BERND WERNER KOCHT
AUF SCHLOSS EBERSTEIN**

Die Weinkarte

Diesmal: Thomas Bergk, Sommelier und Restaurantleiter im Restaurant „Regalido“, Meerbusch

Der 33-jährige Thomas Bergk aus Ludwigsfelde hat schon früh, während seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann im Hotel-Restaurant Burg Wassenberg (1992 bis 1995), seine Leidenschaft zum Wein entdeckt. Nach Abschluß der Ausbildung arbeitete er an gleicher Stelle als Chef de Rang und Stellvertretender Oberkellner. Im Mai 1997 ging er in gleicher Funktion ins Rheinhotel Vier Jahreszeiten, Meerbusch. Als Sommelier war er hier zusätzlich verantwortlich für Einkauf, Lagerung, Pflege und Erstellung der Weinkarten für das Gourmetrestaurant und den Bankettbereich. Im Dezember 1998 war er Sommelier und Oberkellner im Steigenberger Parkhotel Düsseldorf. Nach einem sechsmonatigen Intermezzo als freiberuflicher Sommelier ging er im Oktober 2000 für drei Jahre als Sommelier und Restaurantleiter ins Restaurant „La Mairie“ in Nettetal, bevor er im Dezember 2003 seine heutige Stelle als Sommelier und Restaurantleiter im mediterran inspirierten Restaurant Regalido in Meerbusch antrat. Im Bereich Wein bildete sich Thomas Bergk während dieser ganzen Zeit ständig weiter. Im Juli 1998 absolvierte er in Koblenz den Lehrgang zum „IHK-geprüften Sommelier“. Mittlerweile ist er Jurormitglied bei deutschlandweiten Wettbewerben und einer Weinzeitschrift tätig. Auch selbst war er stets aktiv, beteiligte sich etwa am Deutschen Juniorenweinwettbewerb, an den Deutschen Meisterschaften der Servierfachkräfte, am Deutschen Weinkellnerwettbewerb und an der „Trophée Ruinart.“ Seit 1995 ist er Mitglied im Verband der Serviermeister und Restaurantfachkräfte und seit 1998 in der Sommelier Union.

„In meiner Weinkarte möchte ich Weine vorstellen, die mir besonders am Herzen liegen, weil sie mich durch ihre einzigartige Stilistik und Charakteristik begeistern, vor allem durch die Kombination mit Speisen machen sie überaus interessant“, erklärt Thomas Bergk. Sehen Sie selbst....



Weißweine:

2002er Saint Joseph blanc, Domaine Pierre Gaillard, Côtes du Rhône

ca. 15,- €

Cuvée aus Marsanne & Roussanne. Dieser biodynamisch arbeitende Winzer versteht es Weine zu vinifizieren, die sich durch Klarheit, Typizität und Terroir auszeichnen. Der Saint Joseph präsentiert sich in aromatischer Fülle von reifen gelben Früchten mit einem feinen Schmelz am Gaumen, sein ausbalanciertes Säurespiel verleiht ihm eine filigrane jugendliche Frische.

Serviertipp: halbe Stunde vorher öffnen und dekantieren, und bei ca. 11-12 °C servieren

Speisenempfehlung: Gefüllte Ballontine vom Perlhuhn auf Morchelrahm

2003er Jurançon sec "Chant de Vignes", Domaine Cauhapé, Jurançon

ca. 9,70 €

Rebsorte Gros Manseng. Diese 820 ha große Appellation liegt zwischen den Pyrenäen und dem Armagnac, die Nähe zum Atlantik wirkt sich positiv auf die Reben und somit auf den Wein aus. Dieser trockene Jurançon von Henri Ramounteu gehört für mich zu den Besten, die diese Region zu bieten hat. Er duftet nach Grapefruit und reifen exotischen Früchten, hinzu kommen Nuancen von Äpfeln, Birnen und Stachelbeeren, brillant finde ich die knackige Säure, die die cremige Fülle des Weines sehr gut unterstützt, eine Spezialität, die sich lohnt zu verkosten und zum guten Essen zu genießen.

Speisenempfehlung: Croque Monsieur vom Thunfisch und Wildlachs mit Algentapenade

2001er Bandol Blanc, Domaine du Gros Noré, Provence

ca. 11,80 €

Cuvée aus Clairette, Ugni Blanc & Bourboulenc. Der Provence verpflichtet! Bandol gehört zu den vier ursprünglichen Appellationen der Provence, auf den Böden, die hier aus Feuerstein und Kalkstein bestehen, wachsen nicht nur hervorragende Rotweine, sondern auch Weißweine mit einer faszinierenden Aromenfülle. Die Farbe ist bernsteingelb und leuchtend klar, er erinnert im Duft an Orangenkonfitüre, Lavendel, Kräuter und Honig, am Gaumen ist er ausladend, aber frisch und elegant mit Brioche Noten, überzeugend auch sein langanhaltender Nachhall.

Serviertipp: halbe Stunde vorher öffnen und dekantieren, und bei ca. 12-13 °C servieren

Speisenempfehlung: Langoustinos und Froschschenkel in Kräuter- Knoblauch- Öl

2003er Château Reynon Blanc - Vieilles Vignes-, Denis Dubourdieu, Bordeaux

ca. 9,50 €

Dass es auch frische Weißweine aus dem Bordeaux geben kann, zeigt sich in dieser Cuvée aus 80% Sauvignon Blanc und 20% Sémillon. Die Charakteristik der Sauvignon kommt klar heraus mit ihren vegetativen Nuancen von Stachelbeeren, Brennnessel, Pfeffer und Zitrusfrucht, der Sémillon liefert die cremigen Noten mit exotischen Früchten, er eignet sich nicht nur für die Feinspeisezeit, sondern auch als idealer Begleiter leichter Speisen.

Speisenempfehlung: Weißer Spargel mit Steinbutt und Sabayon von Krustentieren



2001er Wormser Liebfrauenstift Kirchenstück, Riesling QbA trocken

ca. 8,50 €

Weingut Gerhard Gutzler, Rheinhessen. Diese 17 ha große traditionsreiche Lage gehört in den Reigen der besten Lagen Deutschlands. Die Schlämbböden mit ihrem hohen Kieselanteil im Untergrund verleihen dem Wein die einzigartige Mineralität und Frische. Dieser Riesling vereint seine exotisch-verspielte Aromenvielfalt mit einer dezenten Restsüße und einer immer noch spritzigen Säure.
Speisempfehlung: Steinbutt in Zitronengrasfumé pochiert auf Hummerschaum

2004er Freiburger Steinmauer, Sauvignon Blanc QbA trocken

ca. 9,50 €

Weingut Landmann, Baden. Nachdem die Brüder Peter und Jürgen das Weingut 1995 von ihren Eltern übernommen haben, begann die steile Karriere dieses Gutes und seinen Weinen. Hier zählen Qualität und die „Landmann Gesetze“: umweltschonender Anbau; reine, naturbelassene Weine; geringe Erträge für optimale Qualität; gewachsen in den besten Lagen. Der 2004er Sauvignon Blanc braucht keinen Vergleich mit denen der Loire zu scheuen – er ist Klasse!
Speisempfehlung: Sautierter grüner Spargel mit Zitronen- Mousseline und Parmesan Tuile

2002er Château Belá Riesling, Château Belá, Slowakei

ca. 8,00 €

Das Gut befindet sich im Besitz der Familie Baron Uhlmann, für die Weinproduktion konnte man Egon Müller vom Scharzhofberg (Saar) gewinnen. Der 2002er ist ein Riesling wie er typischer nicht sein kann, die Trauben wurden mit ca. 98° Öchsle gelesen, es erfolgte eine Kaltgärung und ein anschließende Lagerung auf der Hefe. Der Wein ist geprägt von Apfel- und Pfirsichduft gepaart mit exotischen Aromen, besonders delikate ist das harmonische Zusammenspiel von Süße und Säure, die die 13% Alkohol sehr gut einbindet, langer mineralischer Nachhall. Speisempfehlung: Presse von neuen Kartoffeln und Bataten mit gebratenen Coquilles Saint-Jacques

Rotweine:**1999er Château Les Moines, Claude Pourreau, Cru Bourgeois, Médoc**

ca. 13,50 €

Daß ein guter Bordeaux nicht teuer sein muss, beweist uns dieser exzellente Cru Bourgeois. Die Rebfläche umfasst ca. 30 ha, das durchschnittliche Alter der Reben beträgt 28 Jahre, die Cuvée setzt sich aus 70% Cabernet Sauvignon und 30% Merlot zusammen. Er ist ein Kraftpaket mit reifen Früchten von Pflaume, Holunder, Süßkirsche und Brombeere, ergänzt durch Kakao-, Kaffee- und Karamelldüfte, die Gerbstoffe sind sehr ausgewogen und rund. Optimale Trinkreife.
Serviertipp: 1/2 Stunden vorher öffnen und dekantieren Speisempfehlung: Crapaudin von der Bresse Taube mit Jus und Entenstopfleber

2003er Cuvée Tradition, Domaine Richeaume, Côtes Aix-en-Provence

ca. 6,80 €

Seit 1975 baut der Deutsche Hennig Hoesch auf 25 ha seine Reben ökologisch an. Diese Cuvée verdankt ihren Namen den klassischen Rebsorten Grenache, Carignan und Cinsault, im 2003er ist die Carignan gegen Cabernet Sauvignon ersetzt worden. Der schonende Ausbau im Barrique gibt dem Wein die Tiefe und Struktur, getragen wird er allerdings durch reife Schwarzkirsche und Cassis, eingekochter schwarzer Holunder mit Noten von Schokolade, geröstetem Kaffee und Lakritze, präsent samtigen Tannine - überzeugend der Nachhall, der eine wahre Fruchtextplosion auslöst. Serviertipp: im Sommer kann der Wein bei 14-15°C serviert werden
Speisempfehlung: Parmantier vom Queue de Bœuf mit Banyuls Jus

1999er Capitele de Centelles, Domaine de Centelles, Patricia Domerque, Minervois

ca. 11,- €

Hier vereint sich Kraft und Eleganz, dieser edle Tropfen besteht aus 100% Cinsault Reben, deren Rebanlagen sind um die 50 Jahre alt und bringen es auf gerade mal 25hl / ha. Der Wein wurde in Fuderfässern der Allier- Eiche für 10 Monate ausgebaut. Sein Duft ist betörend nach Schokolade und Nougat, reife schwarze Beeren und Früchte mit erdigen Tönen intensiv fleischig, samtige Gerbstoffe mit eleganter Säure.
Serviertipp: eine Stunde vorher öffnen und dekantieren, und bei ca. 15 °C servieren
Speisempfehlung: Coquelet im Salzteig gebacken mit provencialischem Gemüse in Tomaten- Basilikum- Jus

2002er Thibaut de Plaisance, Château Plaisance, Côtes du Frontonnais

ca. 8,90 €

Auf den 1800ha werden Weine von großer Substanz und Tiefe erzeugt, die eine gute Lagerfähigkeit besitzen. Der Thibaut besteht aus je 50% Négrette und Syrah, er reifte im Anschluss einer Maischegärung für 12 Monate im neuen Barrique. Dominiert wird der Wein durch stark gerösteten Toast und Kaffee, robuste harmonische Gerbstoffe bilden das Gerüst, fleischig mit einem intensiven Duft von eingelegten Pflaumen, Feigen und Datteln, langes ausgewogenes Finish mit kräftiger Säure.
Serviertipp: am besten 4 Stunden vorm servieren öffnen und dekantieren
Speisempfehlung: Gegrillter Rücken vom Limousin Lamm auf Perigeux Sauce

