

Weinfachspezialist präsentiert neue Weine im Hospital

Vielleicht haben Sie es schon bemerkt? Seit ein paar Tagen haben das Parkrestaurant und der Veranstaltungsbereich neue Weine im Programm. Beratend stand uns Jan Gostanian von der Firma Citti zur Seite, den Sie im Oktober zu unserer »Kulinarischen Messe« auch persönlich kennenlernen können. Bis dahin wird er Ihnen in den nächsten Ausgaben des Glockenturms immer wieder Wissenswertes über unsere neue Weinauswahl, sowie eine kleine Einführung in die Welt der Weine geben. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei unserer »Kleinen Weinkunde«.

Zur Person: Jan Gostanian

– Er wurde am 4.2.1976 in Hamburg geboren. Seine Karriere startete der 1992 ausgebildete Hotelfachmann im Hotel Marriott in Hamburg. Nach mehreren erfolgreichen gastronomischen Stationen in seiner Laufbahn



wie z.B. dem Hotel Louis C. Jacob entdeckte er seine Leidenschaft für den Wein. Hier erhielt er die Möglichkeit, unter der Leitung von Hendrik Thoma seine ersten wertvollen

Kenntnisse über Wein und seine Herkunft zu erlangen. Diese Leidenschaft verfolgte er auch auf seinen weiteren Wegen und beruflichen Stationen, die er in den letzten fünf Jahren als Restaurantleiter unter anderem im renommierten Fischrestaurant »Das Seepferdchen am Hafen« an der Elbstrasse und im bekannten Restaurant »Jok's Landhaus« in Hamburg durchschritt. In dieser Zeit war es Jan Gostanian möglich, sei-

ne Weinkenntnisse zu fundieren und auszubauen. Seine Hobbys sind Reisen, Sport (Joggen am Alsterlauf und Snowboard), Kochen, Freunde treffen und wie kann es anders sein: der Wein.

Dr. Martin Kalusche

Der kleine Sommelier: Riesling

Unbestritten ist die Rieslingtraube die wohl vielseitigste ihrer Art. Aus keiner anderen Traube vermag man so feine trockene, halbtrockene oder gar edelsüße Tropfen zu erzeugen. Ob jung oder gereift, Riesling kann auf der ganzen Klaviatur spielen. Die perlende Variation findet immer mehr Freunde in der Weinwelt. Die Anbaufläche weltweit wird mit ca. 60.000 ha verzeichnet, damit 7. Platz unter den Weißweinen.

Der Riesling besitzt die Fähigkeit, den Charakter der jeweiligen Lage besonders gut

zum Ausdruck zu bringen. Aufgrund ihres relativ hohen Säuregehalts besitzen Rieslingweine eine sehr gute Lagerfähigkeit (5-10 Jahre). Die Fruchtaromen weichen im Laufe der Reifung mineralischen und Bodentönen. Altersgereifte Weine weisen zudem häufig eine »Petrolnote« auf. Eignet sich besonders zur Produktion von edelsüßen Weinen aus edelfaulen Trauben.

Typische Aromen des Rieslings: Pfirsich, Aprikose, grüner Apfel, Zitrone.