

Star-Koch trifft Weinprofi

Star-Koch Mario Kotaska und der Chef des besten Deutschen Weinhändlers Andreas Brensing präsentieren im Kölner Stadt-Anzeiger ihre exklusiven Weingeheimtipps. Ganz besondere, authentische Weine mit einem außergewöhnlichen Preis-Genuss-Verhältnis.

Mario Kotaska ist Sternkoch, bekannt aus dem Fernsehen und hat gerade sein erstes Kochbuch „Street Food“ verfasst. Andreas Brensing ist der Chef des besten Weinhändlers Deutschlands des Kölner Weinkellers und damit ein Kenner der Szene. Wenn die beiden Freunde sich zum Kochen treffen, kommen natürlich nur ganz besondere Geheimtipps ins Glas. Nicht unbezahlbare Weinraritäten, sondern Weine, die einfach besonders sind: besonders im Aroma, eine besondere Geschichte und immer ein ganz besonderes Preis-Genuss-Verhältnis. „Wein muss Spaß machen – wie das Kochen“, sagt Mario, „wenn jemand die richtigen Weine kennt, geht das oft schon für erstaunlich wenig Geld.“ Für das Kennenlernen sorgt dann Andreas Brensing.

Für den Kölner Stadt-Anzeiger teilen die beiden Genussprofis ihre Geheimtipps gerne mit den Lesern und liefern das kulinarische Begleitprogramm. Großartige, authentische und individuelle Weine, von denen es oft nur wenige tausend Flaschen gibt. Dazu besondere Rezepte, die leicht nachzukochen sind – ideal für den Genuss zu Hause. Südfrankreich ist das Thema des ersten Kochabends, an dem die WeinSchmecker ihre Lieblinge vorstellen wollen. Stichwort Provence: Da denkt natürlich jeder an Roséweine. Eigentlich sind weder Mario noch Andreas große Rosé-Fans, aber was die beiden da mit dem Château Les Valentines vor kurzem entdeckt haben, ist sensationell. „Das ist mein Trinkspaßfavorit“, meinte Mario sofort. „Die Weinbombe des Abends.“ „Provence rosé ist mir oft zu teuer“, meint Andreas. „Urlaubswein, der zu Hause den schalen Geschmack eines verregneten Abreisetags hinterlässt. Aber der hier ist Provence pur, auch bei 5 Grad und Nieselregen.“ „Erstaunlich, wie vielschichtig Rosé sein kann. Da finden sich alle

Früchte und Kräuter der Provence wieder“, ist Mario begeistert. „Und dabei wirkt der gar nicht kompliziert.“ Dazu gibt es natürlich etwas Mediterranes: Nudeln mit Meeresfrüchten, einfach zu machen und gut vorzubereiten – Aromen des Südens im Glas und auf dem Teller.

Der Rosé ist mein neuer Trinkspaßfavorit

MARIO KOTASKA

Der Saint-Chinian ist das zweite ungewöhnliche Highlight des Abends. Südfrankreich, Languedoc und eigentlich schon fast kein Geheimtipp mehr, denn Weinpapst Robert Parker hat ihn mit sensationellen 93+ Punkten bewertet. So dürfen die beiden Freunde Francois Bannier und Gregory Hecht ihre Weine mehr zu teilen als verkaufen. Erstaunlich, dass sie das immer noch zu einem so günstigen Preis tun. Eine echte Sensation und viel Süden im Glas. Saint-Chinian liegt nahe Carcassonne, der Wein wächst auf kargen Felsböden, Kalkstein und dem im Weinbau so seltenen Schiefer. Unter der heißen Sonne des Südens ist die Kunst, dass die Weine nicht zu schwer und alkoholisch werden. „So marmeladige Dinger passen dann auch nicht mehr wirklich zum Essen“, weiß der Profi-Koch. „Das schmeckt dann auf den ersten Schluck beeindruckend, aber schon das zweite Glas wird langweilig. Aber das hier bleibt einfach spannend, mit jedem Schluck, und das sicherlich

noch die nächsten fünf Jahre“, ergänzt der Weinkenner. Als es ans Lamm geht, kommt die südliche Rhône ins Spiel. Cairanne, eine sehr kleine und noch recht unbekannte Appellation in der Nähe von Orange, direkt am Tor zur Provence gelegen. Sie liegt mitten im Süden, und dennoch gewährt sie einen atemberaubenden Blick auf die schneebedeckten Gipfel der Rhône-Alpen und des alles überragenden Mont Ventoux. Natürlich sind auch hier Küche und Wein mediterran. Im 150 Kilometer entfernten Lyon gibt es noch schwere Würste und dunkle Braten – nicht so in Cairanne: dort atmet alles Leichtigkeit und ist trotzdem voll aromatischer Fülle. So auch der Wein der Familie Perrin. „Das ist die Handschrift des Cairanne“, sagt Andreas, „herrlich reife Frucht und trotzdem sehr elegant. Frisch, nicht zu schwer und trotzdem eine große aromatische Fülle. Das bekommen nur wenige Winzer so perfekt hin.“ Dazu kreiert Mario aus dem Stegreif ein Lammgericht. „Das Tolle an der südlichen Küche ist ja, dass alles kombiniert werden kann. Wir haben einfach auf dem Markt geschaut, was es gibt. Lamm, Paprika, einen Käse aus der Region. Rosmarin und Thymian wachsen bei Andreas auf dem Balkon. Und dazu braucht dann halt einen Universalwein – es soll ja Genuss sein und nicht Stress.“ Rezepte und Weine zum bestellen unter: www.ksta.de/weinschmecker

GREGORY HECHT & FRANCOIS BANNIER



Die beiden Freunde lernten sich in ihrem ersten Weinjob bei einem großen Champagnerhaus kennen. „Das war ein netter nine to five Job“, berichtet Francois, „aber es war halt doch eher Fabrik.“ „Irgendwann wollten wir selber Wein machen“, meint Gregory, „Wein nach unseren eigenen Vorstellungen. Also sind wir in den Süden. Hier gibt es so viel unterschiedliches Terroir, alte Rebstöcke und enorm viel Potential.“ „Das wird nur von sehr wenigen konsequent ausgenutzt. Also haben wir 2002 die Ärmel hochgekrempt und etwas blauäugig losgelegt. Das wir nach zehn Jahren schon von den Weinkritikern zu den besten der Region gezählt werden, davon hätten wir nicht einmal geträumt.“

Die Südfrankreich-Tipps der WeinSchmecker

2010 Saint-Chinian, Hecht & Bannier, Languedoc

Bei Robert Parkers Verkostungen immer ganz vorne dabei und immer noch ein Geheimtipp. Denn Francois und Gregory produzieren nur sehr kleine Mengen. In der kleinen Gemeinde Saint-Chinian wächst einer unserer liebsten Weine. Er verbindet großartigen Duft, reife Kirsch- und Johannisbeermoten mit mineralischer Strenge und einem sehr komplexen Aroma. Ein Wein für Kenner mit einem großen Entwicklungspotenzial. Der Jahrgang 2010 wurde von Robert Parker mit sensationellen 93+ Punkten bewertet, das bekommt selbst ein 30-mal so teurer Château Mouton nicht in jedem Jahr hin. Passt zu kraftvollen Fleischgerichten, zu Lamm oder Rindfleisch. Genießen bei 16 bis 18°, jetzt bis 2018.

Die Preis-Sensation mit 93+ Parker Punkten.



3er-Probierpaket nur
35,00 €*
 Jetzt bestellen!

*zzgl. Versandkostenpauschale von 5,30 € (ab 160,00 € Bestellwert versandkostenfrei)



Frische Kräuter gehören zur Provence