



Rotwein: Heiss geliebt – aber kühl getrunken

Sommerzeit! Zeit für kalte Getränke. Zeit für Weisswein, Rosé, Bier und Eistee! Zeit für leicht beschlagene Flaschen und Gläser. Zeit für kühlflüssige Genüsse. Dennoch: Unsere Lust auf Rotwein bleibt auch in der warmen Jahreszeit ungebrochen. Nur Zimmertemperatur sollte, ja *darf* er nicht haben. Auch im Herbst, Winter und Frühling nicht. Wer immer sich die Regel ausgedacht hat, dass Rotwein bei Zimmertemperatur genossen werden soll, muss vor Erfindung der Zentralheizung, dem Airconditioning und der Klimaerwärmung gelebt haben. Denn kein Rotwein schmeckt bei 21 Grad Celsius – geschweige denn bei noch höheren Temperaturen! Was uns da landauf, landab vor die Nase gesetzt wird, wenn wir Einerlis, ein Halbeli oder gar eine Flasche bestellen, ist nahezu immer zu warm. Dabei schreiben Winzer und Kellermeister längst auf die Weinetiketten, bei welcher Temperatur ihre liebevoll gepflegten und gehegten Rotweine getrunken werden sollten: Die leichten wie Gamay, junge Merlots und Pinot Noirs / Blauburgunder bei 13° bis 15 °C; junger Bordeaux, leichter Cabernet, Barbera, Merlot zwei Grad weniger kühl; grosse Burgunder, Bordeaux, Italiener, Spanier, Kalifornier und ähnlich schwere zwischen 16 und 18 °C und schliesslich Barolos und Amarones knapp unter zwanzig Grad Celsius.

Wie oft stehen Rotweinflaschen am Buffet im Restaurant oder dem Bartresen lieblos herum, meist noch in der Nähe der wärmespendenden Kaffeemaschine. Das muss nicht sein! Drei löbliche Beispiele haben wir in den letzten Wochen an unterschiedlichen Orten und in anders gearteten Lokalen erlebt. Im Selbstbedienungsrestaurant Seeland am Sempachersee steht neben dem klassischen offenen Getränkekühlschrank mit Mineralwasser, Süssgetränken und Weissweinen ein separater Weinkühlschrank mit Türe, darin eine schöne Auswahl an Rotweinen im richtigen Temperaturbereich. Auf der Aussichtsterrasse des Restaurants Bartavin mitten in den Rebbergen von Patrimonio auf Korsika serviert man uns den Hauswein vom benachbarten Weingut in einer gut gekühlten Halbliter-Bügelflasche. Da fühlt sich zwar der erste Schluck noch etwas kalt an, aber bei einer Aussentemperatur von knapp dreissig Grad wird er im Glas rasch trinkbereit und bleibt in der dickwandigen Glasflasche etwa so lange angenehm kühl, wie wir fürs Austrinken benötigen. Perfekt reagierte der Barman in der Center Bar des Flughafens Zürich. Der Moma Rosso aus der Emilia Romagna war lauwarm – kam das Glas direkt aus dem Geschirrspüler? – und der Wein erinnerte an Sirup und Konfitüre. Dem Wunsch, das Glas einige Minuten in den Kühlschrank zu stellen, kam der Kellner zwar nicht nach. Aber: Er holte einen Champagnerkübel, stellte das Rotweinglas hinein und füllte den Behälter bis zum Glasrand mit Eiswürfeln. Innert Kürze erreichte der Italiener die richtige Temperatur ohne dabei an Charakter verloren zu haben. Wenn das keine Punktlandung war, was dann?

KURT METZ

MAIL@KURTMETZ.CH