

Bitte keinen heißen Rotwein!

Schluss mit dem Weingeschwätz! Unser Experte Manfred Klimek ist angetreten, die größten Irrtümer aufzudecken. Heute: Rotwein muss warm, Weißwein kalt getrunken werden.



© gfpeck/flickr

Rotwein muss keineswegs glühend heiß serviert werden

Es war eine der größten Auseinandersetzungen, die ich je hatte. Es ging nicht um Politik, nicht um Lebenswege; es ging nicht um Themen, welche die Leidenschaft üblicherweise überkochen lassen. Nein, es ging um Wein. Genauer gesagt, um die Temperatur, die er haben soll.

Wir befanden uns in einer schicken Berliner Wohnung, Charlottenburg, alter Westen. Ein großes Speisezimmer mit Stuckdecken. Zu Gast: Ärzte, Anwälte, Medienmacher. Und ich, der Winzer. Ich hatte eine Flasche Rotwein mitgebracht, den ich, wie alle Rotweine für ein paar Minuten (und ein paar Minuten länger) in den Kühlschrank gelegt hatte, um ihn auf 18 bis 16 Grad herunterzukühlen. Das kontrolliere ich mit einem Manschettenthermometer, das man um den Flaschenbauch klammern kann.

Mein Rotwein war an diesem Abend als erster dran, so kam die Flasche mit etwa 16 Grad an den Tisch. Es war April, die Zimmertemperatur betrug 24 Grad. Angenehm kuschlig, keine Jacketts notwendig. Die Männer hatten ihre Hemdsärmel hochgekrempelt. Die Stimmung war gut. Bis Hans, ein Anwalt, den Wein ins Glas bekam. "Der ist ja viel zu kalt!", schrie er auf.

Manfred Klimek



© © Manfred Klimek

Manfred Klimek alias Captain Cork sagt über sich selbst, er habe ein populistisches Weinverständnis mit individueller Note. Mehr Weintipps von ihm gibt es unter CaptainCork.com.

Guter Wein muss nämlich, so das allgemein bekannte Gebot, "bei Zimmertemperatur" getrunken werden. Hans umklammerte also das Glas und versuchte, den Inhalt mit der Hitze seiner vorher aneinander geriebenen Handflächen zu wärmen. Seine Freundin half mit ihren Händen. Eine dramatische Rettungsaktion war angelaufen. Nun ist es mir generell egal, wie andere ihren Wein trinken, das anschließende Wortgefecht aber machte ein weiteres Verweilen in der Charlottenburger Wohnung unmöglich.

Die Diskussion über Weinkultur kann also sehr emotional werden. Und manche Weisheiten halten sich über Jahre, obwohl sie keine Gültigkeit mehr haben. So auch die Weisheit über die Zimmertemperatur. Und obwohl inzwischen fast alle Hersteller eine korrekte Serviertemperatur empfehlen und diese auch auf das Etikett ihrer Flaschen schreiben, glauben fast alle Weintrinker, dass Rotwein vor allem warm getrunken werden muss. Nur dann könne er sich voll entfalten. Was für ein Unsinn!

Die Regel mit der Zimmertemperatur stammt aus Zeiten von Thomas Mann und den Buddenbrooks, wurde also am Beginn des 20. Jahrhunderts propagiert, als das Bürgertum sich im Speisezimmer zum gemeinsamen Essen einfand. Zu Tisch erschien die Familie korrekt gekleidet, inklusive angezogenem Jackett. Das Speisezimmer wurde nur gering beheizt, wärmer war es im Salon, wo man später noch einmal zusammenkam. Dort brannte der Kamin, dort fiel auch das Jackett. Im Sommer wurde das Speisezimmer tagsüber verdunkelt. Und so entsprechend kühl gehalten.

Der Rotwein dieser Epoche, der zudem ganz anders hergestellt wurde als heute, stand also in einem etwas kälteren Zimmer. Dort war es zwar wärmer als im Keller. Doch für unsere Verhältnisse immer noch kühl.

Ein Rotwein, der heute zwischen 21 und 24 Grad (oder noch wärmer) getrunken wird, schmeckt einsilbig, alkoholisch und säurebetont. Er brennt in der Speiseröhre, verätzt die Kehle. Kein Vergnügen. Die Verfechter des warmen Rotweins argumentieren mit dem Aromagewinn. Warmer Rotwein schmecke viel besser, da seine Aromen erst bei der richtigen Temperatur, der Zimmertemperatur, zur Entfaltung kämen. Das ist Quatsch, den man getrost vergessen kann.

Nein, Rotweine sollten zwischen 16 Grad (junge, eher leichtere), 18 Grad (schwere und, wie heutzutage leider üblich, zu jung getrunkene) und 19 - 20 Grad (ältere und alte) getrunken werden.

Der Temperatur-Irrtum gilt allerdings auch für die meisten Weißweine. Auch die werden falsch temperiert getrunken. Zu kalt.

Hier scheint es offenbar richtige Tiefkühlwettbewerbe zu geben. In manchen Restaurants kommt der Chardonnay mit zehn Grad (und weniger) zu Tisch. Und der leichte Riesling oft unter acht Grad. Ein Verbrechen.

Das hat einen banalen Grund: Weißwein gilt seit geraumer Zeit nicht mehr als Speisenbegleiter, sondern als Sommergetränk. Und so als Durstlöscher. Durstlöscher müssen kalt sein. Die in Mode gekommene, kalt getrunkene Weißweinschorle tut ein Weiteres. Von der Schorle sprang die Temperatur zum Wein. Ein Unglück.

Schwerer Weißwein, ein anständiger Burgunder zum Beispiel, kann seine Aromen nicht unter 12 Grad entfalten. Eigentlich müssten es noch zwei Grad mehr sein, doch das ist selbst mir zu warm. Ein Weltklasse-Riesling kann zwar auch kalt einigermaßen Vergnügen bereiten, doch raubt man ihm seine gesamte Bandbreite. Während also beim Rotwein eine alte Regel den Genuss verdirbt, beeinträchtigt beim Weißwein die neue Mode das Trinken. Man darf sich von beiden verabschieden.

Quelle: <http://www.zeit.de/lebensart/essen-trinken/2010-07/weinkolumne-temperatur?page=all>