

Rotweine werden in der Regel zu warm, Weisse hingegen zu kalt getrunken. Welche Trinktemperatur ist perfekt?

Von Jan Graber, Tagesanzeiger

Wenn Weintrinker das geflügelte Wort «der Wein steige ihnen zu Kopf» in den Mund nehmen, ist ihnen meistens kaum bewusst, dass dies tatsächlich schon geschehen ist, bevor sie überhaupt einen ersten Schluck genommen haben – im wahrsten Sinn des Wortes, wie wir bald sehen werden. Doch Wortspielereien beiseite, denn hier geht es um die richtige Trinktemperatur des Weins. Sie ist nicht nur dafür verantwortlich, ob sich der Tropfen erfrischend oder erwärmend anfühlt, sondern sie sorgt auch dafür, dass sich die Aromen des Weins optimal entwickeln.

Dazu ein kurzer Ausflug in die Physik: Wein, egal ob weiss oder rot, enthält neben Alkohol und unzähligen Inhaltsstoffen auch Aromastoffe. Solche aromawirksame Stoffe sind zum Beispiel die Ester - Verbindungen von Alkohol mit Säuren. Sie riechen nach Himbeer, Eisbonbon oder Banane, aber, im Fall von Essigester auch nach Nagellack. Ester sind buchstäbliche Leichtgewichte: Es haben ein nur kleines Molekulargewicht und können sich bei wärmeren Temperaturen ohne fremde Hilfe aus dem Wein lösen und im Glas zu schweben beginnen. Die Nase atmet die Moleküle ein, der Wein erhält damit seine typischen Duftnoten. Da Weissweine eher flüchtige Aromastoffe besitzen, trinkt man sie kühler. Werden sie zu warm, verduften die Moleküle, der Wein riecht im Nu nach gar nichts mehr.

Schwerere Aroma-Moleküle sind hingegen vor allem in Rotweinen anzutreffen – je kräftiger der Tropfen, umso mehr schwere Moleküle enthält er. Bei kühlen Temperaturen bleiben diese einfach träge im Wein sitzen. Je wärmer der Saft, umso mehr bequem auch sie sich zum Aufstieg in die Luft. Zusätzlichen Ansporn erhalten sie durch den Alkohol, der sie beim Verdunsten mit sich reisst. Manche Aromen wie beispielsweise solche nach Leder, Schokolade oder Pilzen lassen sich deshalb erst ab einer gewissen Temperatur wahrnehmen. Steigt die Temperatur zu hoch, nehmen jedoch die Alkoholgerüche überhand – der Wein sticht in der Nase. Ist sie hingegen zu niedrig, kann selbst ein Profi einen Rot manchmal nicht von einem Weisswein unterscheiden (sofern er die Farbe des Weins nicht sieht).

Zimmertemperatur zu warm

Was die Frage nach der richtigen Trinktemperatur aufwirft. Herausgestellt hat sich, dass die meisten Menschen Rotwein zu warm und Weisswein zu kühl trinken. Während der Begriff «Zimmertemperatur» vor der Erfindung der Zentralheizung allenfalls noch Sinn gemacht hat, sind Temperaturen von 21 Grad und mehr für den Weingenuss zu hoch. Ab 20 Grad tritt nämlich oben beschriebener Effekt ein: Der Alkoholgeruch überwiegt, die wünschenswerten Aromen werden überdeckt.

Der Weingenuss beginnt über dem Daumen gepeilt bei rund sechs Grad Celsius und endet etwa bei 19 Grad. Je leichter der Wein, umso kühler sollte er sein. Schaumweine und Weissweine, die für ihre Spritzigkeit Kohlensäure enthalten, werden am kältesten getrunken – zwischen sechs und acht Grad. Darauf folgen die kräftigen Weissen zwischen 12 und 14 Grad, darauf die leichten Roten zwischen 14 und 16 Grad und zuletzt die schweren Roten.

Werden diese hingegen zu kühl getrunken, können die Bitterstoffe zu hart wirken: Sie schmecken nach zu lange gezogenem Tee. Je wärmer der Wein, umso geschmeidiger werden sie. Besonders italienische Weine und junge Tropfen, die für eine lange Lagerung gemacht sind, sollten deshalb nicht zu kalt getrunken werden.

Bei der Kohlensäure spielt zudem das Empfinden des Konsumenten eine Rolle. «CO₂ ist bei kühler Temperatur besser eingebunden», erklärt Daniel Pulver, Leiter Extension Wein und Getränke der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil. «Auf der warmen Zunge löst sich die Kohlensäure auf, ein prickelndes Empfinden entsteht. Weissweine wirken dadurch frischer und spritziger.» Bei Rotweinen dagegen verstärkt die Kohlensäure das Bitterstoffempfinden und die Weine werden rauer.

Auf Temperatur gebracht

Was tun, wenn der Wein zu kalt oder zu warm ist? Hier hilft das Wasserbad. Um einen Tropfen zu «frappieren» (herunterkühlen), wird er ins Eiswasser gelegt. Eis alleine würde wegen dem geringen Kontakt mit der Flasche nicht reichen, erst das Wasser schafft Kontakt. Noch schneller geht es mit einer Prise Salz im Eiswasser: Das Salz löst das Eis auf, es gibt die Kälte schneller ins Wasser ab. Auch das Eisfach ist eine brauchbare Methode – selbst für teure Bordeaux-Weine. Sofern der Wein darin nicht vergessen geht: In diesem Fall nämlich schiebt der sich ausdehnende Saft den Zapfen aus der Flasche. Auch zum «Chambrieren» (Erwärmen) geht der Wein ins Wasser: Ein warmes Bad bringt den Tropfen schnell auf die richtige Temperatur. Aber Vorsicht: Auch die Zimmertemperatur wird den Wein zusätzlich erwärmen, ein, zwei Grad unter der idealen Trinktemperatur sollte er aus dem Bad genommen werden. In einem Wasserbad mit 21 Grad erwärmt sich der Wein in acht Minuten um rund drei Grad. Eher ungeeignet ist der Backofen und ganz abzuraten ist von der Mikrowelle. Ist der Wein nicht allzu kühl, kann auch das Dekantieren in eine erwärmte Karaffe Wunder wirken.

Grad um Grad

Im Folgenden finden Sie eine Auswahl von Weinen und ihren idealen Trinktemperaturen.

6 Grad: Prosecco Frizzante, Pinot Grigio, deutsche Süssweine, portugiesischer Vinho Verde, spanische Rosado, französische weisse Vin de Pays, White Zinfandel.

8 Grad: Champagner, leichte französische Weisse, Sancerre, Muscadet, weisse Burgunder, Prosecco Spumante, Chardonnay, Soave, deutsche Kabinett-Weine, Jahrgangs-Sekt, Grüne Veltliner, österreichischer Riesling, **Fendant**, Aigle, Epesses, Cava (spanischer Sprudelwein), Sauvignon Blanc.

10 Grad: Sauternes, mittelleichte französische Weisse (Pouilly Fumé, Chablis, Meursault, Gewürztraminer, italienischer Chardonnay aus dem Barrique, Weisse aus dem Friaul, deutsche Spätlese- und Auslese-Weine, **Oeil de Perdrix**.

12 Grad: große weisse Burgunder (Puligny-Montrachet, Corton-Charlemagne, Meursault), Tokay d'Alcace, Vin Santo, deutsche Grauburgunder, österreichische Smaragd aus der Wachau, Sherry, Chardonnay aus der neuen Welt.

14 Grad: leichte französische Rotwein Vin de Pays, Beaujolais, Kalterer See, Valpolicella (nicht Ripasso), Bardolino, **Weisse Walliser Spezialitäten**.

16 Grad: mittelschwere französische Rotweine, Burgunder, Bordeaux Superieur, Côtes-du-

Rhône, Chianti, Vino Nobile, Rosso di Montalcino, Barbera d'Alba, Pinot Nero Südtirol, Lagrein, Sangiovese di Romagna, deutsche Spätburgunder, Dornfelder, Blauer Zweigelt, St. Laurent, **Schweizer Blauburgunder, Dôle**, spanischer Valdepeñas, Pinot Noir der neuen Welt.

18 Grad: Große Bordeaux aus Médoc, Pauillac, St. Emillion, Margaux, Pomérol, etc., Côtes de Languedoc-Roussillon, Châteauneuf-du-Pape, Hermitage, Côte Rôtie; Chianti Riserva, Brunello di Montalcino, Barbera d'Asti, Barbaresco, Barolo, Amarone, Primitivo, Blaufränkisch, Merlot del Ticino, Rioja, Ribera del Duero, Priorat, Navarra, Alejento, Dão, Vintage Port; Neue Welt: Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Shiraz, Pinotage, Malbec, **Rote Walliser Spezialitäten**

(Tagesanzeiger.ch/Newsnetz)
Erstellt: 26.01.2010, 13:00 Uhr