

ROT ON THE ROCKS

Beaujolais, Vernatsch, Trollinger oder Burgunder: ÄuCh an warmen Tagen darf Wein Farbe bekennen – und durchaus gekühlt serviert werden

VON CARO MAURER

Der Wetterbericht klingt zur Abwechslung mal wieder zuversichtlich, und unser sommerlicher Optimismus endet ohnehin erst mit dem offiziellen Herbstbeginn. Fürs Wochenende sind sonnige Temperaturen angekündigt, also Liegestuhl raus, Würstchen und Koteletts her, Kohle in den Grill – und Getränke in den Kühlschrank. Da gibt es die Bier-Fraktion, die auf Pils oder Kölsch zum Rostbratwürstchen schwört. Aber es gibt auch die Wein-Fraktion, die selbst an warmen Tagen nicht verzichten will.

Zu den deligen Spezialitäten vom Rost passt am besten Rotwein. Und auch der darf sich neben der Bierflasche in den Kühlschrank

schmack aus. Sie kann ihn steigen – bis ins unangenehme Empfinden – oder geradezu neutralisierendes, Deмент-stralisierendes. Deмент-stralisierend kann es sich auf einen Rotwein genau negativ auswirken, wenn er zu kalt oder auch zu warm ausgeschenkt wird. Die Regeln, denen es folgt, sind dabei überschaubar: Je kühler, desto weniger, je wärmer, desto kräftiger duftet ein Wein. Kühle Temperaturen betonen Säure und Tannin, warme dämpfen beides.

Der Einfluss der Temperatur auf den Geruch hat dabei physikalische Ursachen: Je wärmer, desto leichter verdampfen die flüchtigen Geschmacksbestandteile, je kühler, desto verdichteter lösen sie sich aus der Flüssigkeit.

Beim Geschmack sind die physiologischen Gesetzmäßigkeiten nicht ganz so eindeutig. Klar ist, dass das Empfinden von Süße mit der Temperatur steigt. Genauso andersherum verhält es sich mit der Adstringenz, dem Zusammenziehen der Geschmackspapillen als Reaktion auf die Bitternote des Gerbstoffs: Je kühler ein Rotwein, desto markanter wird das Tannin empfunden. Je tanninreicher ein Rotwein, desto wärmer sollte er deshalb gereicht werden. Nur tannarme Weine eignen sich zum kühlen Trinken. Von Natur aus nur schwach versorgt mit Gerbstoff sind vor allem Trollinger als Vernatsch.

Aber auch ein Blauburgunder aus Südtirol tun ein paar Grad weniger durchsack. „16 Grad finde ich für meinen Pinot nero optimal“, sagt Franziskus

DER GASTRO-GUIDE

In einer Serie stellt BOULEVARD Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinstöcke und Bars in Bonn und Umgebung vor. Folge 96:

Amadeo

Spazier im Maastrichter Viertel

- **Gastgeber**
Seit Dezember 1999 Abdi Keranwalz
- **Räumlichkeiten**
Größtenteils Gewölbekeller mit großen, gleichbleibenden Spiegeln und imposanten Stimmleuchten, 70 Plätze



Lokal im Gewölbekeller: Im Amadeo geht es ganz spanisch zu

● Außenwirkung

Lüftung/Terrasse am Haus, teilweise überdacht, 100 Plätze

● **Speiseangebot**
Spanische Küche, Scherpenputz Tapas: Parierte Tafelwurstschätzchen 4,90 Euro, Garnelen in Olivenöl und Knoblauch gebraten 5,50 Euro, Gemischte Käseplatte 8,90 Euro, Andalusische Paprikawurst gegutet und in Honig gebraten 4,50 Euro, angebratener Maurener Schinkenfleischig auf Salat 5,50 Euro



Leckere Kleinigkeiten: Von den Tapas kann man auch mehrere genießen

● **Getränkekarte**
Mühlen-Kölsch und Illburger Pils (0,3l) je 2,50 Euro, Erdinger Weizen (0,5l) 3,30 Euro, Weinkarte mit 30 Positionen aus ganz Spanien (11,50-28 Euro), Offener Wein (0,2l) zwischen 3,00 und 6,10 Euro, z. B. Pefumato crianza (Toro) oder Avgustis (Penedès) vom 50115 Bonn

● **Gäste**
Studenten, Geschäftslute, Professoren, Künstler

● **Öffnungszeiten**
Mo-So ab 18h, kein Ruhetag

● **Adresse**
Moorstraße 1/Ecke Bachstraße 50115 Bonn
www.amadeo-bonn.de

● **Kontakt**
Tel. 02228 63 55 34
info@amadeo-bonn.de

Wein-Tipp

Eine markante Felsformation erhebt sich im Langgort zwischen Narkose und dem Meer: La Capa, eine mit heucheligen Tuffen, Festlands- und Weinregion mit großer Resonanz und Potenzial. Auf langen Kalkböden wachsen dort die charakteristischsten südfranzösischen roten Rebsorten: Grenache, Syrah, Carignan und Cinsault. Im 2004 Vignoblasticum vom Château Rillade vereinigen sie sich zu einem der wohlgerolltesten, schneidbarsten und aromatischsten Typen. Ganz offenerartig präsentiert der Wein sich mit seinen Kirschen- und Brombeeren in der Nase. Ein paar Monate im Barrique (Bleines Echternach) haben eine zarte Würze und Lichtfülle beigetragen. Mit 13,5 Volumentprozent oder anregend als milchig, runden süßes glattes Tannin und eine saure Säure alles genussvoll als Einzigartig appetitlicher und unkomplizierter Zeitgenosse, schmeckt süßlich. Caro Maurer

2004 Vignoblasticum von Château Rillade La Capa, Langgort
Preis: 13,50 Euro
Beim Weinhof, Wörmersmuller Str. 36
52340 Metternich, Tel. 022228 95 36 36
www.weinhof.de



Weinprobe für die optimale Trinktemperatur: Der Südtiroler Franz Haas empfiehlt 16 Grad Celsius für seinen Pinot nero

ein wenig erfrischen, wenn kein Chambrair im Hause steht. Chambrair ist ein Weinklima-Schrank, der ideale Temperaturen für Weiß- oder Rotwein bietet. Der Begriff geht zurück auf „chambre“, Zimmer, die früher im Gegensatz zu den Salons im Hause die am schlechtesten geheizten Räume waren.

Rotwein sollte also nicht zu warm serviert werden, schon gar nicht an heißen Tagen. „Bei Zimmertemperatur“ heißt die bekannte Regel, doch bezieht sie sich auf die kalten Chammern von einst – und nicht auf die sommerliche Grillterrasse bei 28 Grad. 14 bis 17 Grad empfiehlt Janice Robinson, Englands bekannte Weinsautorin und Master of Wine, für mittelschwere Rotweine und sogar nur zehn bis zwölf Grad für leichte Rotweine. Ihr Rat: die Flasche einelnhalb Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dem vorsichtigen Weinliebhaber, der seine Flasche von Freitag bis Sonntag lieblich zur Ruhe um Stufe vom Keller zum Wohnzimmer transportiert, um die Temperatur im wertvollen Sommerstübchen nur langsam zu verändern, mag dieser Tipp ein Grund sein. Aber er ist pragmatisch und ist bei jungen Rotweinen sicherlich sinnvoll. Gamay aus dem Beaujolais, Trollinger aus Württemberg oder als Vernatsch in Südtirol wach, Brachetto aus dem Piemont und mancher Spätburgunder oder auch Pinot nero sind dafür die geeigneten Weine. Die Temperatur eines Weins wirkt sich auf Geruch sowie Ge-



Weinempfehlungen für coole Rote:

- Kälteren Auslese-Pallus 2006 (Nunach), Kellerer Kallern, Südtirol, www.kellerer.com
- Südtirol St. Magdalener classico 2006 (Vernatsch), Anzell Waldkirch, Südtirol, www.anzell.com
- Südtiroler Blauburgunder 2006, Franz Haas, Südtirol, www.franz-haas.com
- Rubin Spätburgunder 2006, Weingut Nelles, www.nelles.com
- Cr. di Büsch 2006 (Brachetto), Weingut Rolf & Ilona Busch, Piemont, www.ilona-busch.de
- Rellbacher Lämmel Trollinger 2006, Weingut Heid, Württemberg, www.heid.de

Empfehlungen für Weintemperaturen

- Leichtes Weißer Wein: 8-10°C
- Weißer Sekl: 8-10°C
- Leichter, trockener Weißwein: 8-12°C
- Roter Sekl: 10-12°C
- Leichtes, trockenes Rotwein: 10-12°C
- Weißer, süßer Weißwein: 8-12°C
- Leichter Rotwein: 10-12°C
- Süßer, trockener Rotwein: 12-16°C
- Mittelschwerer Rotwein: 14-17°C
- Wälder oder tanninreicher Rotwein: 15-18°C
- Rotwein wie etwas schwerer Weißwein behandeln

Haas. Der bekannte Winzer aus dem Südtiroler Montan bezieht sich dabei auf die jungen Basisqualitäten. Von allem der 2006er Jahrgang schuf in seinen Lagen rund um Montan und Neumarkt die idealen Voraussetzungen für einen kühlen Roten: „Das letzte Jahr war sehr warm und trocken, so entwickelte sich weniger Tannin im Wein.“

Zugleich bringt Haas' junger Pinot nero eine so intensive Fruchtartmatte mit, dass diese auch niedrigeren Temperaturen trotz, appetitlich in die Nase aufsteigt und dabei sogar an Frische gewinnt. Der Fachmann Haas erklärt das mit den noch kurzzeitigen Aroma-Molekülen, die bei mehr Reifezeit langweiliger werden und sich älteren Wein auch nicht so leicht entlocken lassen.

Haas. Der bekannte Winzer aus dem Südtiroler Montan bezieht sich dabei auf die jungen Basisqualitäten. Von allem der 2006er Jahrgang schuf in seinen Lagen rund um Montan und Neumarkt die idealen Voraussetzungen für einen kühlen Roten: „Das letzte Jahr war sehr warm und trocken, so entwickelte sich weniger Tannin im Wein.“

Zugleich bringt Haas' junger Pinot nero eine so intensive Fruchtartmatte mit, dass diese auch niedrigeren Temperaturen trotz, appetitlich in die Nase aufsteigt und dabei sogar an Frische gewinnt. Der Fachmann Haas erklärt das mit den noch kurzzeitigen Aroma-Molekülen, die bei mehr Reifezeit langweiliger werden und sich älteren Wein auch nicht so leicht entlocken lassen.

schmack aus. Sie kann ihn steigen – bis ins unangenehme Empfinden – oder geradezu neutralisierendes, Deмент-stralisierendes. Deмент-stralisierend kann es sich auf einen Rotwein genau negativ auswirken, wenn er zu kalt oder auch zu warm ausgeschenkt wird. Die Regeln, denen es folgt, sind dabei überschaubar: Je kühler, desto weniger, je wärmer, desto kräftiger duftet ein Wein. Kühle Temperaturen betonen Säure und Tannin, warme dämpfen beides.

Der Einfluss der Temperatur auf den Geruch hat dabei physikalische Ursachen: Je wärmer, desto leichter verdampfen die flüchtigen Geschmacksbestandteile, je kühler, desto verdichteter lösen sie sich aus der Flüssigkeit.

Beim Geschmack sind die physiologischen Gesetzmäßigkeiten nicht ganz so eindeutig. Klar ist, dass das Empfinden von Süße mit der Temperatur steigt. Genauso andersherum verhält es sich mit der Adstringenz, dem Zusammenziehen der Geschmackspapillen als Reaktion auf die Bitternote des Gerbstoffs: Je kühler ein Rotwein, desto markanter wird das Tannin empfunden. Je tanninreicher ein Rotwein, desto wärmer sollte er deshalb gereicht werden. Nur tannarme Weine eignen sich zum kühlen Trinken. Von Natur aus nur schwach versorgt mit Gerbstoff sind vor allem Trollinger als Vernatsch.

Aber auch ein Blauburgunder aus Südtirol tun ein paar Grad weniger durchsack. „16 Grad finde ich für meinen Pinot nero optimal“, sagt Franziskus

Haas. Der bekannte Winzer aus dem Südtiroler Montan bezieht sich dabei auf die jungen Basisqualitäten. Von allem der 2006er Jahrgang schuf in seinen Lagen rund um Montan und Neumarkt die idealen Voraussetzungen für einen kühlen Roten: „Das letzte Jahr war sehr warm und trocken, so entwickelte sich weniger Tannin im Wein.“

Zugleich bringt Haas' junger Pinot nero eine so intensive Fruchtartmatte mit, dass diese auch niedrigeren Temperaturen trotz, appetitlich in die Nase aufsteigt und dabei sogar an Frische gewinnt. Der Fachmann Haas erklärt das mit den noch kurzzeitigen Aroma-Molekülen, die bei mehr Reifezeit langweiliger werden und sich älteren Wein auch nicht so leicht entlocken lassen.



Wie ein kaltes Zimmer: Ein Weinklimaschrank wie das Modell von Chambrair sorgt für ideale Temperaturen

Auch die Kunden von Thomas Nelles betrieblweise brauchen auf ihrer Terrasse auf Rotwein nicht zu verzichten. Der Winzer aus Heimersheim von der Ahr empfiehlt für den Sommer seien 2006 Ruben, einen Spätburgunder mit 13 Volumentprozent Alkohol. „Wenig Tannin und die Aromatik von roten Gartenfrüchten“, sagt Nelles, „alle kommen jetzt gekühlt besonders schön zur Geltung. Man kann den Wein auch reifen lassen und erlebt in fünf Jahren einen ganz anderen Typen.“

Bei allen objektiven Argumenten bleibt Wein jedoch letztlich Geschmackssache – und auch dessen Trinktemperatur. Franziskus Haas aus Südtirol regt deshalb eine kleine Weinprobe an: Den gleichen Wein in einem Glas bei Raumtemperatur und in einem zweiten Glas gekühlt probieren – und dann selbst entscheiden.

Nur eine Regel bleibt beim Genuss unerlässlich: Einmal im Glas, beim Wein von selbst wärmen. Um ein Grad in sechs bis acht Minuten, wenn der Wein zwischen zehn und 15 Grad misst. Und normal kann man auch noch mit der heißen Hand nachfellen. Andersherum funktioniert das leider nicht. Außer man ist Amerikaner und klappt die Eiswürfel statt in den Kühlschrank ein Glas

Cooler Rotwein: Tanninarme Rebsorten wie Trollinger, Brachetto, Vernatsch oder Pinot nero (von links) schmecken gekühlt besser