

7 Regeln zum Weingenuss

von Eberhard Spangenberg

Unser GLOU-GLOU-Angebot will ich zum Anlass nehmen, über das zu schreiben, was meiner Meinung nach die ideale Trinktemperatur zum Weingenuss ist.

Die Regel Nr. 1 ist, dass Sie sich nicht nach festen Regeln richten sollten, sondern als Erstes auf Ihren eigenen individuellen Geschmack und Ihre Empfindung verlassen können. Jeder Mensch ist anders und jeder Mensch genießt anders.

Die Regel Nr. 2 sind die alten immer schon geltenden Grundregeln, mit denen Sie weiterkommen: Perlendes bei 6° bis 10°, Weißweine je nach Weintyp ungefähr zwischen 8° und 13° servieren, Rotweine zwischen 15° und 20°.

Die Regel Nr. 3 sollten Sie immer im Hinterkopf haben: Wein im Glas wird schnell wärmer, kälter wird er nie mehr! Also lieber etwas zu kühl einschenken. Auch auf die Eigentemperatur des Glases achten und eventuell die Gläser vorkühlen!

Die Regel Nr. 4: Wenn Sie einen Rotwein für Ihren Geschmack zu kühl empfinden, wärmen Sie ihn in der Hand, mit der Sie den Bauch des Glases umschließen – was Sie sonst bitte vermeiden, weil Sie nach guter alter Schule das Glas am Stiel halten. Mit Ballongläsern ist der Wärme-Effekt am höchsten.

Die Regel Nr. 5: Bedenken Sie bitte, dass es neben Ihrer subjektiven Erfahrung auch allgemeine Trends und Moden gibt, denen Sie und Ihr Geschmack sich nie ganz verschließen können. Sie können damit neue Erfahrungen machen, die durchaus bereichern und neue Horizonte öffnen. Dazu gehört mit Sicherheit, dass man heute Rotweine durchaus kühler als früher trinken und genießen kann. Und dass solche Rotweine auch bestens zu Fisch und anderem Meeresgetier harmonieren. Bei zu warmen Rotweinen empfindet „der moderne Mensch“ leicht die ätherischen und alkoholischen Noten in der Nase als zu heftig. Der allgemeine Trend geht heute eher zu feineren, hellfarbigeren Rotweinen, bei denen schon im Duft Frische und Frucht dominieren.

Die Regel Nr. 6, bitte nicht weitersagen: Wenn es mal wieder richtig heiß ist und der Wein im Glas in Sekundenschnelle wärmer und zu warm wird, genießen Sie sich nicht, ihn mit einem oder zwei Eiswürfeln zu kühlen. Für wertvolle, große Weine sollte man das aber tunlichst vermeiden.

Die Regel Nr. 7: Sie können die Weintemperatur auf verschiedene Art beeinflussen: Zwischen dem Einschenken zurück in den Kühlschrank stellen, und eleganter: den Wein am Tisch mit einem Kühler mit Wasser und Eiswürfeln kühlen oder kühlhalten (gilt auch für Rotweine!), oder eine praktische Kühlmanschette (immer im Tiefkühlfach lagern!) verwenden. Bei bestimmten Außentemperaturen (je nach Jahreszeit) die Weine auch auf dem Fensterbrett außerhalb des Raumes kühlen.

Schließlich ein persönliches Fazit: Der Klimawandel und der gesellschaftliche Wandel sind voll präsent und verändern unsere alltäglichen Lebensgewohnheiten, auch die Ess- und Trinkkultur. Es fällt schwer, sich das einzugestehen, weil es auch heißt, eventuell bewährte Lebensgewohnheiten über Bord zu werfen. Guten Wein – in der richtigen Temperatur - zu genießen, ist und bleibt ein wichtiges Lebenselixier!