

Anlässlich der Restrukturierung unserer alten Homepage, die zugegebener weise nicht mehr zukunfts- und – viel schlimmer – auch nicht mehr gegenwartsfähig war, bat mich unser Administrator darum, das alte Format „der Weinfetischist“ wieder aufleben zu lassen. Nun muss man wissen, dass nichts schlimmer ist – jedenfalls für enthusiastische Weinkenner und Weinfreunde – als (besserwisserisch) über das Thema Wein zu berichten und nicht der selben Meinung zu sein wie der geneigte Leser dieser Zeilen. Kurzum, ich habe Angst und dies auch völlig berechtigt, denn es gibt hier nichts zu gewinnen für mich, nichts, nothing, nada, rien!

Um dies, meine berechtigte Angst zu erklären, fang ich mal mit einem ganz legeren Thema an:

Meine These: Rotwein wird generell zu warm getrunken!

Sie glauben das Thema ist harmlos, sozusagen „streitunwürdig“ – weit gefehlt.

Hier fällt mir sofort eine Geschichte ein:

Auf der Terrasse präsentierte ich einen wunderbaren Côtes du Rhône von Jamet, eher zartfruchtig, nicht tanninlastig, sehr elegant und fein, bei exakt 17 Grad. Die Gastgeberin reagierte nach dem Probeschluck sofort und heftig „Ihhhhh, der ist ja viel zu kalt“. Nun könnte man die Geschichte im Keim ersticken mit einer Antwort wie „Nein, der Wein ist nicht zu kalt, Sie trinken Rotwein einfach zu warm“. Das wäre einfach, ehrlich aber, allerdings Gäste verstörend, also umschiffet man diesen Konflikt, bietet an, einen wärmeren Wein (des gleichen Typs) zu öffnen, oder bietet verschiedene Möglichkeiten an, wie der Wein in Kürze etwas wärmer werden könnte.

Natürlich frage ich mich, warum besteht – nicht immer, aber doch regelmäßig – der Wunsch Rotwein in Temperaturbereichen „zu genießen“ der Winzern, Weinkennern oder Weinfreaks Schweißperlen auf die Stirn treibt. Nicht, dass ich missverständlich klinge, ich rede nicht davon, dass z.B. dem oben genannte Côtes du Rhône nun evtl. 18 Grad besser stehen könnte als 17 Grad, wir reden davon, dass der Wein dann mit 24 Grad gewünscht wird. Jeder Rotwein, der in diesen Temperaturgefilden serviert wird, wirkt dann alkoholisch und breit und verliert an Aromenvielfalt!

Natürlich gibt es Toleranzbereiche, und natürlich gibt es auch im Spektrum der Rotweine (leichte) Unterschiede, wie ein Rotwein serviert werden könnte, oder sollte. Das spielt sich aber alles im Rahmen von 15-19 Grad ab und nicht darüber.

Sie sehen, mitnichten ein harmloses Thema, und ich bin mir sicher, ich kann nichts gewinnen mit der Debatte, aber das ist das Schöne, ich sag's trotzdem.

In loser Folge – wahrscheinlich nicht nur von mir – wird es nun wieder Statements geben aus der wunderbaren Welt der Weinfetischisten.

Ihr Weinfetischist