

DER GASTRO-GUIDE

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

Amadeo

Spanier im Musikerviertel

● Gastgeber

Seit Dezember 1999 Abdi Keramrezai

● Räumlichkeiten

Gepflegter Gewölbekeller mit großen, goldgerahmten Spiegeln und imposanten Ölgemälden. 70 Plätze



Lokal im Gewölbekeller: Im Amadeo geht es ganz spanisch zu

● Außenbewirtung

Lauschige Terrasse am Haus, teilweise überdacht. 100 Plätze

● Speiseangebot

Spanische Küche, Schwerpunkt Tapas: Panierte Tintenfischstäbchen 4,90 Euro, Garnelen in Olivenöl und Knoblauch gebraten 5,50 Euro, Gemischte Käseplatte 9,90 Euro, Asturische Paprikawurst gegrillt und in Honig geröstet 4,50 Euro, gegrillter Maurischer Schweinefleischspieß auf Salat 5,50 Euro



Leckere Kleinigkeiten: Von den Tapas kann man auch mehrere genießen

● Getränkekarte

Mühlen Kölsch und Bittburger Pils (0,3l) je 2,20 Euro, Erdinger Weizen (0,5l) 3,30 Euro. Weinkarte mit 80 Positionen aus ganz Spanien (11,50-28 Euro). Offene Weine (0,2l) zwischen 3,30 und 6,10 Euro, z. B. Peñamonte crianza (Toro) oder Avgvstvs (Penedes) vom Fass

● Gäste

Studenten, Geschäftsleute, Professoren, Künstler

● Öffnungszeiten

Mo-So ab 18h. Kein Ruhetag

● Adresse

Mozartstraße 1/Ecke Bachstraße
53115 Bonn
www.amadeo-bonn.de

● Kontakt

Tel. (0228) 63 55 34
info@amadeo-bonn.de

Wein-Tipp

Eine markante Felsformation erhebt sich im Languedoc zwischen Narbonne und dem Meer: La Clape, einst Insel, heute Teil des Festlands – und Weinregion mit großen Renomee und Potenzial. Auf kargen Kalkböden wachsen dort die charakteristischen südfranzösischen roten Rebsorten: Grenache, Syrah, Carignan und Cinsault. Im 2004 Vignelacroix vom Château Ricardelle vereinen sie sich zu einem sehr zugänglichen, schmeichelhaften Typen. Ganz offenherzig präsentiert der Schokolade mit reifen Kirschen und Brombeeren in der Nase. Ein paar Monate im Barrique (kleines Eichenholzfass) haben eine zarte Würze und Lakritz beigetragen. Mit 13,5 Volumenprozent eher anregend als mollig, runden süßes glattes Tannin und eine sanfte Säure alles genussvoll ab. Ein richtig appetitlicher und unkomplizierter Zeitgenosse, schön süffig. *Caro Maurer*

2004 Vignelacroix von Château Ricardelle
La Clape, Languedoc
Preis: 13,50 Euro
Beim Weinhof, Wormersdorfer Str. 36
53340 Meckenheim, Tel. (02225) 95 36 36
www.weinhof.de

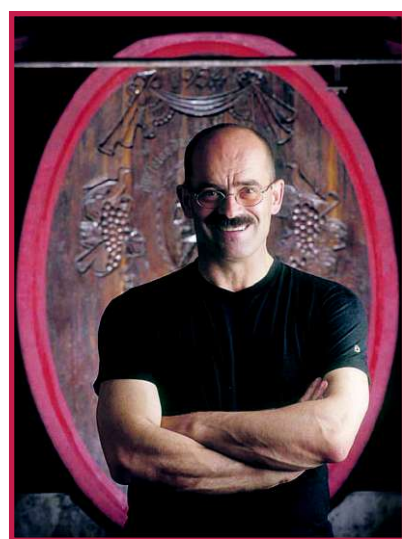
ROT ON THE ROCKS

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

VON CARO MAURER

Der Wetterbericht klingt zur Abwechslung mal wieder zuversichtlicher, und unser sommerlicher Optimismus endet ohnehin erst mit dem offiziellen Herbstbeginn. Fürs Wochenende sind sonnige Temperaturen angekündigt, also Liegestuhl raus, Würstchen und Kotelett 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 deftigen Spezialitäten vom Rost passt am besten Rotwein. Und auch der darf sich neben der Bierflasche im Kühlschrank



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

ein wenig erfrischen, wenn kein Chambrail im Hause steht. Chambrail ist ein Weinklimaschrank, der ideale Temperaturzonen 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 die sich auf die kalten Chambres von einst – und nicht auf die sommerliche Grillterrasse bei 28 Grad. 14 bis 17 Grad empfiehlt Jancis Robinson, Englands bekannte Weinautorin und Master of Wine, für mittelschwere Rotweine und sogar nur zehn bis zwölf Grad für leichte Rotweine. Ihr Rat: die Flasche eineinhalb Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dem vorsichtigen Weinliebhaber, der seine Flasche von Freitag bis Sonntag liebevoll nur Stufe um Stufe vom Keller zum Wohnzimmer transportiert, um die Temperatur im wertvollen Sammlerstück ja nur langsam zu verändern, mag dieser Tipp ein Gräuöl sein. Aber er ist pragmatisch und bei jungen Rotweinen sicherlich sinnvoll. Gamay aus dem Beaujolais, Trollinger aus Württemberg, der als Vernatsch in Südtirol wächst, 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-

schmack aus. Sie kann ihn steigern – bis ins unangenehme Empfinden – oder geradezu neutralisieren. Dementsprechend kann es sich auf einen Rotwein genauso negativ auswirken, wenn er zu kalt oder auch zu warm ausgeschenkt wird. Die Regeln, denen er 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 Geschmackssubstanzen, je kühler, desto verhaltener 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. Genau andersherum verhält es sich mit der Adstringenz, dem Zusammenziehen der Geschmackspapillen als Reaktion auf die Bittertöne des Gerbstoffs: Je kühler ein Rotwein, desto markanter wird das Tannin empfunden. Je tanninreicher ein Rotwein, desto wärmer sollte er deshalb gereicht werden. Nur tanninarme Weine eignen sich zum kühlen Trinken. Von Natur aus nur schwach versorgt mit Gerbstoff sind vor allem Trollinger alias Vernatsch.

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



Weinempfehlungen für coole Rote:

- Kalterersee Auslese Pallurà 2006 (Vernatsch), Kellerei Kaltern, Südtirol, www.kellereikaltern.com
- Südtirol St. Magdalener classico 2006 (Vernatsch), Anitz Waldgries, Südtirol, www.waldgries.it
- Südtiroler Blauburgunder 2005, Franz Haas, Südtirol, www.franz-haas.it
- Ruben Spätburgunder 2006, Weingut Nelles, Ahr, www.weingut-nelles.de
- Ca' di Büsch 2006 (Brachetto), Weingut Rolf & Ilona Busch, Piemont, www.vino-busch.de
- Fellbacher Lämmler Trollinger 2006, Weingut Heid, Württemberg, www.weingut-heid.de

Empfehlungen für Weintemperaturen (nach Jancis Robinson)

- Leichter, lieblicher Weißwein: 5-10°C
- Weißer Sekt: 6-10°C
- Leichter, trockener Weißwein: 8-12°C
- Roter Sekt: 10-12°C
- Mittelschwerer, trockener Weißwein: 10-12°C
- Voller, süßer Weißwein: 8-12°C
- Leichter Rotwein: 10-12°C
- Voller, trockener Weißwein: 12-16°C
- Mittelschwerer Rotwein: 14-17°C
- Voller oder tanninreicher Rotwein: 15-18°C
- Roséwein wie etwas schwereren Weißwein behandeln



Foto: Caro Maurer (3) Post / Chambrail

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



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

Auch die Kunden von Thomas Nelles beispielsweise brauchen auf ihrer Terrasse auf Rotwein nicht zu verzichten. Der Winzer aus Heimersheim von der Ahr empfiehlt für den Sommer seinen 2006 Ruben, einen Spätburgunder mit 13 Volumenprozent Alkohol. „Wenig Tannin und die Aromatik von roten Gartenfrüchten“, sagt Nelles, „die kommen jetzt gekühlt besonders schön zur Geltung. Man kann den Wein aber 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 unerschütterlich: Einmal im Glas, wird der Wein von selbst wärmer. Um ein Grad in sechs bis acht Minuten, wenn der Wein zwischen zehn und 15 Grad misst. Und notfalls kann man auch noch mit der hohlen Hand nachhelfen. Andersherum funktioniert das leider nicht. Außer man ist Amerikaner und kippt die Eiskwürfel statt in den Kühler einfach ins Glas.