

Wein-Knigge: Rotwein zum Raclette, das lasse sein?

Winterzeit ist Käsezeit – die ideale Saison für Fans von würzigem Fondue und herzhaftem Raclette. Meistens wird zu diesen Spezialitäten Weisswein serviert. Was aber, wenn Gäste abends keinen Weisswein trinken möchten oder überhaupt Rotwein bevorzugen?

Die Kombination von warmen Käsespeisen und Weisswein hat weniger mit Geschmack als vielmehr mit Tradition zu tun. Solche Gerichte kamen ursprünglich vor allem in den ländlichen Gebieten der Romandie auf den Tisch, dort also, wo die genannten Weissweine in Fülle wachsen. Aus verschiedenen Gründen bevorzugen heute mehr und mehr Konsumentinnen und Konsumenten Rotwein oder sie weichen auf Weisswein-Alternativen in Form von Federweissem oder Rosé aus. Dem Genuss tut dies keinen Abbruch – im Gegenteil. Rotwein kann unter Umständen sogar der bessere Begleiter von warmem Käse sein als Weisswein. Denn erstens wird er weniger kalt getrunken, und zweitens enthält er Gerbstoff. Letzterer bildet als «herbe» Komponente einen willkommenen Kontrast zur schmelzigen Textur des flüssigen Käses. Schon beim Essen empfinden manche Menschen Rotwein als bekömmlicher, zudem scheint er die Verdaulichkeit der Speisen positiv zu unterstützen. Geeignet sind vor allem jugendliche, leichte bis mittelschwere Rotweine. Namentlich die Sorte Blauburgunder bzw. Pinot noir – ohne Barrique- Ausbau – kann sehr gut zu Raclette & Co. harmonieren. Ebenfalls in Frage kommen die Varietäten Garanoir und Gamay oder die bekannten Pinot-noir-Gamay- Gemische Dôle (Wallis) und Salvagnin (Waadt).

