

# Zeit für Sommerweine

Das Wein im Sommer schneller zu Kopf steigt als sonst, besang schon in den 1960ern die Country-Sängerin Nancy Sinatra im Duo mit Lee Hazelwood. Das Lied handelt von einem, der von einer schönen Unbekannten auf einen Wein eingeladen wird – am nächsten Tag kann er sich nicht nur an nichts erinnern, sondern stellt noch dazu fest, dass er ausgeraubt worden ist. Dazu braucht es zwar wirklich einige Gläser zu viel. Doch Fakt ist, dass im Sommer der Körper auf Alkohol empfindlicher reagiert als sonst. Der ideale Wein für die heiße Jahreszeit ist also in der Regel niedrig im Alkohol, spritzig und belebend. Und ehrlich: Wer hat angesichts steigender Temperaturen tatsächlich Lust auf einen schweren „Weinbrocken“?

Absolut perfekt ist ein G'spritzer. Die Mischung aus Wein mit Soda- oder Mineralwasser ist das ideale Getränk für Terrasse oder Gastgarten. Er macht sich gut zu sommerlichen Salaten oder einer leichten Jause, vor allem belebt er die Gemüter nach einem heißen Tag in der Stadt.

Das riesige Plus ist der reduzierte Alkoholgehalt. Schlägt selbst ein sehr leichter trockener heimischer Wein noch mit knapp elf Prozent Alkohol zu Buche, lässt sich dieser durch die Zugabe von prickelndem Wasser rasch auf die Hälfte reduzieren. Eine Resteverwertung von überreifen, abgestandenen oder fehlerhaften Weinen scheint im ersten Moment praktisch, ist aber kontraproduktiv: Die Kohlensäure im prickelnden Wasser unterstützt zwar die Freisetzung von Aromen, aber eben auch im Negativen.

Ein Tipp am Rande: Sind Sie je bei einem Wein nicht sicher, ob er korkt oder nicht – ein Schluck Soda- oder Mineralwasser bringt schnell die Gewissheit.

Die Qualität des Spritzers hängt von der Qualität des Weins ab. Vor allem in der Gastronomie wird hier oft am falschen Platz gespart: Spritzerweine werden meist nur nach preislichen Kriterien ausgewählt.

Herrliche Spritzerweine für den Sommer sind die klassischen: aus Grünem Veltliner oder Welschriesling. Oder die aromatischen: aus Muskateller, Sauvignon Blanc oder Schilcher; ordentliche Qualität immer vorausgesetzt.

Außerdem: Die Farbe Rosa ist immer ein



*Der Sommer ist die Zeit für Grillpartys, Picknicks und Festspielempfang. Das richtige Glas Wein macht das Ganze perfekt. Hier einige Tipps.*

PETRA BADER

Die unkomplizierten Roséweine zählen zu den Favoriten in der heißen Jahreszeit.

Bild: SN/EPA

guter Tipp. Die Weine, die in ihrer Schattierung vom hellen Zwiebelchalenfarben, über leuchtendes Lachsrosé bis zum zarten Erdbeerrot gehen, werden nur aus Rotweinträumen hergestellt. Keinesfalls dürfen Rot- und Weißweine gemischt werden. Einzige Ausnahme ist laut EU-Weinrecht die prickelnde Variante. Beim Sekt oder Champagner können auch rote und weiße Trauben gemeinsam verarbeitet werden.

Immer kühler als normal einschenken

In der Regel werden für die Herstellung von Roséwein die Rotweinträuben gerebelt, sprich von ihren Stielen befreit, und anschließend gequetscht, sodass die Schalen aufspringen. So werden die in den Schalen sitzenden blauroten Farbpigmente (Anthozyane) gelöst und gehen in den Saft über.

Die folgende Maischestandzeit kann je nach gewünschter Farbe von einigen Stunden bis zu zwei Tagen dauern. Nach dem Abpressen wird der Most wie Weißwein weiterverarbeitet.

Die zweite Herstellungsmethode ist das „Saignéverfahren“. Wörtlich aus dem Französischen übersetzt bedeutet das so viel wie „ausbluten“. Dazu werden die Trauben gerebelt und eingemaischt. Nach kurzer Standzeit werden zehn bis zwanzig Prozent des Safts von der Maische abgezogen. Aus dem Abzug entsteht der Rosé. Der Rest wird natürlich konzentriert, sodass daraus ein dichter Rotwein werden kann.

Rosé ist genau der richtige Wein im Sommer, auch seine Farbe passt zur Stimmung. Er sollte jedoch immer gut gekühlt serviert werden, idealerweise bei etwa sechs Grad. Roséweine sind meist angenehm im Alkohol und haben eine erfrischende, aber nicht zu hohe Säure. Sie sind in der Regel trocken ausgebaut, geizen aber nicht mit ihrer na-

türlichen Fruchtigkeit. Sie sind perfekte Speisebegleiter zu allen sommerlichen Gerichten wie Salaten, Frischkäsen und leichter Pasta. Und sie sind der ideale Wein für einen Grillabend. Gemüse, Fleisch und auch Fisch vom Grill begleiten Sie mit ihrer unkomplizierten Art sehr gut. Aber auch zu einer Schale Erdbeeren, vielleicht mit einem Klacks Sauerrahm verfeinert, schmeckt Roséwein ideal. Allerdings sind Rosés, wie andere weiße oder rote „Sommerweine“, nicht für lange Lagerung geeignet. Am besten trinken sie sich im Sommer nach der Ernte.

Ein wichtiger Faktor im Sommer ist die Trinktemperatur. Es muss einkalkuliert werden, dass sich die Weine im Glas angesichts der Umgebungstemperatur sehr schnell erwärmen. Also stets darauf achten, dass die Weine zwei bis drei Grad kühler als in der Regel eingeschenkt werden.

Weißweine verlieren ansonsten Fruchtigkeit und Attraktivität. Bei Rotweinen tritt der Alkoholgehalt in den Vordergrund, sie schmecken brandig. Frische Rotweine wie leichte Zweigelt, Pinot Noir oder St. Laurent können durchaus mit 14 Grad Celsius ins Glas kommen. Dann sind sie beim Genuss perfekt auf 16 Grad.

Für Rotweine mit mehr Tannin, wie Blaufränkisch oder Cabernet Sauvignon, ist es besser, bei 16 Grad einzugießen. Tanninbetonte Rotweine sollten nicht zu sehr gekühlt werden, da sonst die Gerbstoffe bitter schmecken.

Für leichte Sommerweißweine, Schaumweine oder Rosés empfiehlt sich eine Serviertemperatur von rund sechs Grad. Absolutes No-Go bei zu warmen Weinen sind Eiszwürfel im Glas. Dies ist nicht nur unästhetisch, sie verwässern auch den Wein. Besser ist: warten. Die Flasche nochmals zurück ins Wasserbad mit Eiszwürfeln und Salz oder kurz in den Kühlschrank. Für das Picknick eignen sich Kühlmanschetten, die vorher im Tiefkühlfach gefroren werden.

Nicht zu vergessen: Wenn der Durst groß ist, mindestens die gleiche Menge Wasser trinken. Im Sommer besser sogar die doppelte Menge Wasser wie Wein, da der Körper durch das Schwitzen besonders schnell dehydriert. Mit diesen Tipps ist unbeschwerter Weingenuss garantiert – und der Sommer kann kommen.



Von links: Fred und Birgit Loimer, Festspielpräsidentin Helga Rabl-Stadler, Heike und Gernot Heinrich.

Bild: SN/ANDREAS KOLARIK

## Salzburgs Festspielweine

Weinkompetenz auf hohem Niveau – Gernot Heinrich und Fred Loimer

Die Österreichischen Topproduzenten Gernot Heinrich aus Gols am Neusiedlersee und Fred Loimer aus dem Kamptaler Langenlois sind die Gewinner des heurigen Festspielweins. Die Salzburger Festspiele setzen bei der Auswahl ihrer Festspielweine, bei denen die Gewinner jährlich wechseln, stets auf allerhöchste Qualität und auf die einheimischen Sorten Grüner Veltliner und Blaufränkisch. So können die internationalen und sowie heimischen Kulturliebhaber neben den Veranstaltungen auch Weinkompetenz auf hohem Niveau erleben.

Die Festspielweine 2011 sind:

- 2010 Grüner Veltliner DAC Loiserberg von Fred Loimer
- 2009 Blaufränkisch Kurzberg von Gernot Heinrich.

Die Gewinner haben ihre Weine im Rahmen der Opernpremiere der heurigen Pfingstfestspiele persönlich präsentiert. Beide legen bei ihrer Produktion besonders großes Augenmerk auf die Herausarbeitung der Gebietstypizität. Loimers Veltliner punktet mit seiner frischen Saftigkeit und einem feinen mineralischen Nachhall. Heinrich zeigt mit seinem Blaufränkisch von der Lage Kurzberg, mit wie viel Fülle und Komplexität Österreich bei dieser Sorte aufwarten kann. Die Weine können während der Festspielzeit in den Pausen der Aufführungen in allen Spielstätten genossen werden. Außerdem sind sie in ausgesuchten Feinkostgeschäften, in der Salzburger Gastronomie und bei Vinotheken wie Döllerer, Vergeiner oder Smöch erhältlich.



Wein verantwortungsbewusst genießen.