

Vor allem der G'spritze erfrischt
in der warmen Jahreszeit.
Aber nicht nur als leichter
Sommerdrink, sondern auch zum
Aperitif oder als Begleiter
zur Jause macht die Mischung
aus Wein und prickelndem
Wasser eine gute Figur.

PETRA BADER

Steigt die Quecksilbersäule im Thermometer nach oben, ist wieder die Zeit des Spritzers gekommen. Die Mischung aus Wein und Soda- oder Mineralwasser erfrischt besonders bei höheren Temperaturen. Sie ist das ideale Getränk für die Terrasse und den Gastgarten, macht sich gut zu leichten Sommersalaten und belebt die Gemüter.

Ein großes Plus für den G'spritzen ist der niedriger Alkoholgehalt. Schlägt selbst ein sehr leichter heimischer Wein noch mit knapp 11 Volumenprozent Alkohol zu Buche, so wird durch die Zugabe von prickelndem Wasser rasch die Hälfte daraus.

Beim Mischen eines Weins mit Wasser zum Spritzer, in der Steiermark auch „Mischung“ genannt, werden jedoch viele Fehler gemacht. Eine Resteverwertung von überreifen, abgestandenen oder fehlerhaften Weinen als Ausgangsbasis für den frischen G'spritzen ist nicht das Gelbe vom Ei. Durch die aktive Kohlensäure bei der Zugabe von prickelndem Wasser zum Wein werden Fehler nur noch deutlicher erkennbar – die Kohlensäure unterstützt die Freisetzung von Aromen, seien sie erwünscht oder eben auch nicht.

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

Wie gesagt: Die Qualität des Spritzers hängt direkt mit der Qualität des Weins zusammen. Vor allem in der Gastronomie wird hier oft am falschen Platz gespart: Spritzerweine werden meist nach preislichen statt nach qualitativen Kriterien ausgewählt.

Besonders gut für eine Mischung mit Wasser eignen sich Weine, die nicht zu

Spritzig und leicht



Das Henkelglas gilt als klassisch für den Spritzer.

Bild: SN/WWW.BILDERBOX.COM

hoch, aber auch nicht zu niedrig im Alkohol sind. Ideal sind etwa 11 bis 12 Volumenprozent.

Zu leichte Weine verlieren sich im Glas, und zu schwere brauchen zu viel Wasser zur Verdünnung, was somit auch wieder einen Verlust an Aroma bedingt.

Wurde ein Wein im Barrique ausgebaut oder durchlief er einen biologischen Säureabbau, sollte er nicht ins Spritzerglas.

Besonders gut geeignet sind hingegen Weine aus Rebsorten, die eine spritzige Säure, eine fruchtbetonte Aromatik und eine österreichisch trockene Ausbaumart haben. Ganz klassisch ist der urösterreichische Grüne Veltliner, der Welschriesling

oder der Weißburgunder. Und wer es blumiger mag, für den sind duftige Muskateller ebenso wie fruchtbetonte Sauvignon Blancs richtig, aber auch der Schilcher wird in der Mischung mit prickelndem Wasser zum leichten, knackigen Sommergenuss.

Zum richtigen Wein braucht es dann auch das richtige Wasser. Es sollte auf jeden Fall prickelnd sein. Ist ein Mineralwasser als „mild“ auf dem Etikett gekennzeichnet, wird der G'spritze mit Sicherheit lasch und nur halb so erfrischend schmecken, weil der Kohlensäuregehalt zu niedrig ist. Zu beachten ist auch der mit dem Wasser verbundene Eigengeschmack. Auf

dem Mineralwasseretikett ist vermerkt, wie hoch der Anteil an Mineralstoffen ist. Je höher der Gehalt an Hydrogenkarbonat, Calcium, Natrium oder Magnesium, umso intensiver ist der Eigengeschmack.

Für Spritzer eignet sich ein Wasser mit niedrigerem Mineralstoffgehalt besser. Es lässt dem Wein mehr Eigengeschmack. Sodawasser fallen in der Regel auch in diese Kategorie und passen daher gut in den Spritzer. Schmecken Wein und auch Wasser jeweils allein probiert einwandfrei, so steht einer guten Verbindung im Glas nichts im Weg.

Normalerweise besteht die Mischung aus mindestens 50 Prozent Wein, so sagt es auch das Gesetz. Steigen die Temperaturen, ist es durchaus üblich, das Mischungsverhältnis zugunsten des Wassers zu verändern. Beim Mischen kommt immer zuerst der Wein ins Glas. Umgekehrt verliert das Wasser zu viel Kohlensäure und der G'spritze schmeckt gleich „ausgeraucht“.

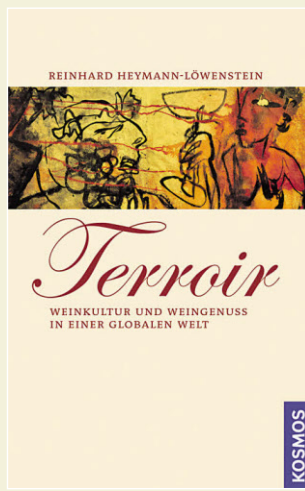
Ein typisches Heimatgetränk

Bei der Frage des Glases scheiden sich die Geister. Für viele Spritzerfans braucht es für den richtigen Genuss das Viertelliter-Henkelglas. Somit ist die Heurigenromatik auch zu Hause garantiert. Es hat durchaus seine Berechtigung. Ein zu ausladendes, zu großes Glas ist keinesfalls geeignet, da sich darin die Kohlensäure rasch verflüchtigt und die Mischung schnell warm wird. Klar für einen optimalen Erfrischungseffekt ist, dass Wein und Wasser vor dem „Spritzen“ gut gekühlt sein sollten.

Der Spritzer ist ein typisches Heimatgetränk. Er durfte sogar im Sommer 2008 in der Wiener Fanzone der Fußball Europameisterschaft rund um den Heldenplatz verkauft werden. Normalerweise dürfen in den sogenannten offiziellen Fanzonen nur Getränke aus den Häusern der Sponsoren in die Mehrwegbecher. Der mit Soda gemischte Weißwein konnte per Ausnahmegenehmigung in der Bundeshauptstadt sozusagen als „Wiener Spezialität“ zu Wiener Schnitzel und Faschierten Laibchen mit Erdäpfelsalat ausgeschenkt werden.

BUCHTipp

Reinhard Löwenstein ist einer der profiliertesten Winzer Deutschlands. Nach einem Landwirtschaftsstudium und einigen Wanderjahren bewirtschaftet der Visionär und Querdenker seit 1980 das elterliche Weingut in Winingen an der Terrassen-Mosel. Seine Weine sind national und international prämiert. Vor allem sind sie geprägt durch seinen Weitblick und die Fähigkeit, über den eigenen Tellerrand hinauszublicken. In Löwensteins neuestem Buch über das „**Terroir – Weinkultur und Weingenuss in einer glo-**



balen Welt“, es folgt dem 2003 erschienen „Önologischen Manifest“, berichtet er kritisch über die Weinkultur in Zeiten der Globalisierung. Dabei hat er wie bereits 2003 die Industrieweinproduktion im Visier, beleuchtet nun aber auch zwei zusätzliche Trends: einen gewissen Hang zur Esoterik und zur Naturweinverklärung sowie die Verwendung des vielschichtigen Begriffs Terroir für Marketingzwecke. Reinhard Löwenstein ist ein ausgezeichnete Essayist, der es wie kaum ein anderer Berufskollege

versteht, prinzipienfest und heimatverbunden das auf den Punkt zu bringen, was ihm zutiefst in der Seele brennt. Kapitel wie: „Wer nach außen blickt, träumt, wer nach innen blickt, erwacht“, verraten, dass es sich hierbei nicht um ein Weinbuch in herkömmlichen Sinne handelt. Vielmehr regt es zur Reflexion an. Seine Überzeugungen stellt Reinhard Löwenstein so felsenfest dar wie der Schiefer, auf dem seine Rieslingreben wachsen.

Erschienen im Kosmos-Verlag, Stuttgart, 2009, 19,95 Euro.



KOSTBARE KULTUR
JETZT ENTDECKEN

Geburtstagskinder

20 Jahrgänge „Opus Eximium“ verkostet – Jubiläum auch für „Vulcano“ und „Admiral“

„Es ist ein wichtiger und berührender Augenblick für mich“, sagte Albert Gesellmann. Seit 20 Jahren gibt es die Cuvee „Opus Eximium“ des Familienweinguts in Deutschkreutz. Anlass genug, im Wiener Grand Hotel zur Verkostung sämtlicher Jahrgänge des Flaggschiffweins zu laden. „Jeder Jahrgang erzählt seine ganz eigene Geschichte“, betonte Gesellmann. Spannend, dass sich selbst die Weine aus den späten 1980er-Jahren noch sehr lebendig und kraftvoll zeigten. Der neueste Jahrgang 2007 verspricht enorm viel Potenzial. Weitere Highlights: die Weine aus den Jahren 1997, 1999, 2000 und 2002.

Der Wein wurde einst nach Vorbild der Cuvées in Bordeaux entwickelt und hat stets einen gewissen Anteil an Cabernet Sauvignon in Verbindung mit den heimischen

Sorten Blaufränkisch, St. Laurent und Blauburgunder. Mit dem Jahrgang 2000 verschwand der Cabernet aus dem Wein. Der Blaufränkisch – er macht gut die Hälfte im Cuvéeverhältnis aus – sowie der Zweigelt und der St. Laurent zeigen auf, was die österreichischen Rebsorten in punkto Kraft, Ausdruck und Körper draufhaben.

Interessant ist, dass die Entwicklung des „Opus Eximium“ ziemlich parallel zur Entwicklung der österreichischen Rotweinlandschaft verlief. Weitere 20-jährige Geburtstagskinder sind heuer übrigens der „Vulcano“ (mehr als die Hälfte Blaufränkisch, dazu Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot) aus dem Hause Iglar und Josef Pöckls „Admiral“ (Großteil Zweigelt, dazu Merlot, Cabernet). Wir gratulieren!



www.aufzumwein.at
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugelände, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemühtlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN