

Das aktuelle Sommerthema:

Sommerweine aus heimischen Gefilden

Seit der Römerzeit ist der geographische KLETTGAU bevorzugtes Weinanbaugebiet. Der Rebbau hat in der zwischen dem Hegau und dem Albgau liegenden Region also historische Tradition. Doch seit dem 16. Jhdt. ist der Klettgau zweigeteilt: Zwischen dem schweizerischen „Chleggi“ und dem badischen Klettgau verläuft die Staatsgrenze.



Das hindert jedoch die an den gut besonnten Südlagen des Tales üppig gedeihenden Reben nicht, seither zwischen Trasadingen und Erzingen schier unmerklich einen Grenzübertritt zu vollziehen - und sich heute, über den Erzinger Kapellenberg hinweg, bis nach Rechberg auszuweiten. Beiderseits der die Grenze markierenden „Grauen Steine“ reifen beachtliche Weine, die in diesem gemeinsamen Klettgautal nicht nur von etwa gleicher Lage sind, die ähnlichen Böden aufweisen und natürlich auch von der selben Sonne beschienen werden. Mehr noch. Die Rebpflanzen gründen vorwiegend auch auf der gleichen rebzüchterischen Vaterschaft des Rebzuchtbetriebes Auer in Hallau. - Grund genug also, jetzt im Sommer, wo so viel von den „Sommerweinen“ die Rede ist, an dieser Stelle auch einmal ein sommerliches Weinbauthema zu behandeln. Nämlich über die SOMMERWEINE, über das Was, Wo und Wieso zu philosophieren !

„Trinken wir ein Glas Wein zusammen“ –

diese Zauberformel verbindet Menschen, ob in vertrauter Zweisamkeit, in fröhlicher Gesellschaft oder in offizieller Runde. Miteinander Wein trinken schlägt Brücken, löst die Zunge, regt an, lässt neue Verbindungen entstehen und erhält alte am Leben.



Der Wein macht den Umgang untereinander leichter, freundlicher, menschlicher. Das empfinden wir besonders in diesen Sommertagen, wo immer öfters vom „Sommerwein“ zu hören ist. Ein Begriff, der sich erst in jüngerer Zeit bei uns eingebürgerte. Es sind damit die frischen, würzigen und spritzigen Weißweine gemeint, die an heißen Tagen Freude - und am nächsten Morgen keinen dicken Kopf machen, weil sie leicht (nicht seicht!), fein würzig (nicht parfümiert!), herb (nicht sauer!) und schlank (nicht füllig!) sind. Sie sollen jung getrunken werden. Denn: Während vom Weißweinsortiment allenfalls die ganz großen Weißweine mehrere Jahre gelagert werden können, ist z.B. ein Riesling x Silvaner schon nach wenigen Jahren hinüber.

Jung und leicht muss er also sein, der Sommerwein.... und besonders kühl. Wobei die Sache mit der ausgesprochen kühlen Trinktemperatur eigentlich recht einfach ist: Je kühler ein Wein, desto weniger Bukett entwickelt er. Er wird immer neutraler. Je wärmer ein Wein ist, desto voller wird sein Geruch. Niedrige Temperaturen betonen besonders die Säure – also die Frische – eines Weines und sein Tannin. Warme Temperaturen hingegen dämpfen beides. Deshalb werden große Rotweine einige Zeit vor dem Öffnen aus dem Keller geholt, damit sie wenig Wärme tanken können. Wer es – um das bei der Gelegenheit schnell anzufügen – ganz gut mit seinem Rotwein meint, der füllt diesen zunächst in eine Glaskaraffe. Dies nicht nur des Dekantieren wegen, also um den Wein von möglichem Bodensatz abzugießen, sondern ganz einfach deshalb, weil der Kontakt des Roten mit Luft seinen Aromen zur bestmöglichen Entfaltung verhilft. Die Trinktemperatur eines solchen Rotweines (etwa 16-18 Grad) unterscheidet sich radikal von der eines Weißweines, die etwa bei 10-12 Grad liegt. Noch größer ist die Diskrepanz beim Sommerwein.



Diese leichten, trockenen Weißweine (davon wachsen im Klettgau vorwiegend der RieslingxSilvaner/Müller-Thurgau) brauchen weniger Pflege als die großen Gewächse. Sie sollen etwa eineinhalb Stunden im Kühlschrank stehen und eine Serviertemperatur von 8 – 12 Grad haben. –

Auch Rosé , Weißherbst /Federweisser und Schillerweine sind ähnlich zu behandeln, auch ihnen bekommen zwei Stunden Külschranksaufenthalt und zehn Grad Trinktemperatur ausgesprochen gut, auch sie zählen zu den „Sommerweinen“.

Übrigens:

... Was macht eigentlich den Unterschied zwischen Weißherbst, Rosé und Schillerwein aus ? Diese Frage wird immer wieder gestellt, denn die Weine sehen doch alle irgendwie gleich, nämlich blassrötlich, aus und sollen auch, wie wir vorhin hörten, wie Weißweine kühl getrunken werden. Der WEISSHERBST / bzw. FEDERWEISSE ist, obwohl aus Rotweintrrauben hergestellt, ausgesprochen hell. Das liegt weder daran, dass er vor Schreck blass geworden ist, noch dass die Beeren geschält wurden, wie viele irri-gerweise meinen. Aber mit den Schalen der Beeren hat es schon zu tun. Der Rotwein bei der Maischever-der Maischeerhitzung Beerenschalen in Be-sich dabei die Farb-renschaften lösen. also bei der Maische



... wird rot, weil sowohl gärung als auch bei der Most mit den rührung kommt und stoffe aus den Bee-Je länger der Most verbleibt, desto dunk-ler die Farbe. Also wird der Weißherbst noch am Tag der Lese ab-gepresst, Schalen und Most kommen so beim Gärprozess nicht miteinander in Berührung, der Most vergärt, wie der Weißwein, alleine. Für den ROSÈ gilt im Grunde genommen das Gleiche wie für den Weißherbst. Nur bleiben beim Rosé der Saft und die Bee-renhäute kurze Zeit beisammen, gerade so lange, bis der Most sei-ne typische hellrote Farbe aufweist. Erst dann wird gepresst und vergoren. - Der sogenannte SCHILLER-Wein hat hingegen hat nichts mit dem nämlichen Dichterfürsten zu tun, er hat seinen Namen vom rötlichen Schillern seiner Farbe. Doch nicht nur die Farbe schillert, auch der Geschmack, weil Schillerweine aus roten und weißen Trauben gewonnen werden, die gemeinsam auf einer Rebparzelle gewachsen sind. (H.R.)

Und die Gläser ?

Mit den Gläsern ist das so eine Sache. Sie müssen nicht sündhaft teuer – aber ausgesprochen gut und passend sein. Es ist nämlich atemberaubend, welcher Unterschied sich ergibt, den selben Wein aus verschiedenen Arten von Gläsern zu trinken. Oft wird gar nicht erkannt, dass es sich um den selben Wein handelt ! Trotzdem aber braucht ein Sommerwein kein ausgesprochen teures Glas. Da tut es ein ganz normales Weißweinglas mit einem schlanken Stiel..



Die sommerliche Traumpaarung

Klima, Boden und Rebsorte sind die natürlichen Bestimmungsfaktoren für Qualität und Eigenart der Weine. Sie gelten als Mutter der Winzer und als Vater des Weines. Die vielschichtigen Produkte der Weinanbaugebiete im schweizerisch/deutschen Klettgau sind daher ob der landschaftsspezifischen Eigenheiten längst beachtete und geschätzte Produkte, wobei natürlich nach wie vor der Rotwein, der Blau/Spätburgunder, die oberste Sprosse der hiesigen Weinleiter einnimmt. Doch auch das mittlerweile beachtliche Weißweinsortiment „hüben und drüben“ beinhaltet neben den beschriebenen Sommerweinen mehr denn je noch haltvollere weitere säurebetonte, fruchtige Weißweine, wie den Pinot Blanc, den Pinot Gris, den Cardonnay, den Gewürztraminer, den Kerner und den Räuschling u.a.m. -

Oh Weinseligkeit: *Herz was begehrt !* ... - Und da der Sommer außerdem auch noch die Speisekarte verändert, passen die Sommerweine in ihrer jugendlichen Spritzigkeit gerade jetzt beim sommerlichen Essen auf der Terrasse hervorragend zu einer ihnen zur Seite gestellten ebenfalls leichten Küchenkreation. Für Genießer die sommerliche Traumpaarung.

Wohl bekomm's !

Hubert Roth