

„Man bringe den Spritzwein“

Wenn die Temperaturen steigen, ist es wieder Zeit für den Gspritzten.

Die Mischung aus Wein und prickelndem Wasser ist beliebt und daneben das Lieblingsgetränk von Wiens Altbürgermeister Michael Häupl.

PETRA BADER



Prickelndes Wasser und meistens Weißwein – das ist der typische Gspritzte.

BILD: SN/ROSTISLAV SEDLACEK - STOCK.ADOBE

Es war nach der Einigung in den Koalitionsverhandlungen der Wiener Stadtregierung 2010, als der damalige SPÖ-Chef in der Bundeshauptstadt, Michael Häupl, damals im Ringen mit

Grünen-Chefin Maria Vassilakou, das Zitat „Man bringe den Spritzwein“ prägte. Damit wurde auf den positiven Ausgang der Gespräche angestoßen. Das Gesagte ist, wie das Getränk, um das es sich dreht, über die Jahre zum Kult und Klassiker geworden.

Häupl hat ordentlich zur Renaissance des Gspritzten beigetragen. Ein Marketing-Gag, den man besser nicht hätte planen können. Der Sager wurde bei YouTube übrigens mehr als 100.000 Mal aufgerufen. In einem „Seitenblicke“-Interview verriet Häupl noch, dass er täglich vier Spritzer trinke.

Vor allem in den Sommermonaten erfreut sich der Spritzer oder Gspritzte großer Beliebtheit. In manchen Regionen Österreichs, wie der Steiermark, wird er auch Mischung genannt. In Deutschland sagt man Schorle. Bei hohen Temperaturen gilt es allgemein als salonfähig, die hochstehende Weinkultur beiseite zu lassen und sich einen mit Sodawasser gespritzten Wein zu gönnen. Dieser wird idealerweise in einer Einheit von einem Viertelliter serviert. Bei größeren Portionen verliert er schnell seine unbedingte notwendige – nomen est omen – Spritzigkeit und wird warm. Laut Gesetz besteht ein Spritzer je zur Hälfte aus Wein und Wasser und muss 4,5 Prozent Alkohol aufweisen. Wandert die Quecksilbersäule nach oben, ist es durchaus üblich, das Mischungsverhältnis zugunsten des Wassers zu verändern. Mit einem Teil Wein und zwei Teilen Wasser wird das Getränk dann umgangssprachlich zum Sommerspritzer.

Bei der Herstellung eines richtig guten Gspritzten kann man jede Menge richtig, aber auch viel falsch machen. Hier die wichtigsten Punkte: Der Wein sollte eine lebendige Säure haben, fruchtig und frisch sowie gemäßigt im Alkohol (Kabinettbereich) sein. In der Regel ist ein Spritzer weiß, in manchen Regionen wird er traditionell

auch rot getrunken. Klassische Weine dafür sind natürlich der Grüne Veltliner oder ein Welschriesling, aber auch Weißburgunder oder ein Gemischter Satz machen gute Figur. Wer es fröhlich und bukketbetont mag, kann es mit einem leichten, trockenen Muskateller oder Schilcher probieren. Dass der verwendete Wein einwandfrei sein sollte, ist selbstredend. Wer glaubt, für den Spritzer tue es auch ein qualitativ Unterdurchschnittlicher, irrt gewaltig. Durch Korkschmecker, Weinfelder wie Essigstich oder Ausgerauchtes – die berühmte Resteverwertung – scheidet man bei der Herstellung eines trinkfreudigen Spritzers. Die Aromen, also auch Fehlertöne, werden durch die Kohlensäure stärker wahrnehmbar.

Als Tipp am Rande: Hat man einen potenziellen Wein mit Korkfehler geöffnet und ist sich nicht ganz sicher, einfach mit einem Schluck Mineralwasser oder Soda aufspritzen, das bringt die Wahrheit zutage. Völlig ungeeignet für einen Gspritzten sind im Barrique ausgebaute Weine. Sie haben in der Regel zu wenig Säure und es fehlt die Frische und Frucht, die das lebendige Getränk braucht. Zusammengefasst: Je besser der frische Wein, desto interessanter der Spritzer.

Beim Wasser sollte die Wahl auf ein neutrales fallen. Am besten eignet sich natürlich Soda; stilecht aus der Sodaflasche – dem Siphon – ausgeschenkt, macht das Mischen dazu etwas her. Essenziell beim Wasser ist ein neutraler Geschmack. Je niedriger die Mineralisierung und je höher die Karbonisierung, desto besser und authentischer wird das Getränk. Auf dem Etikett von Mineralwasser sind die Inhaltsstoffe genau vermerkt. Also Vorsicht bei zu viel an Calcium, Natrium oder Magnesium. Sie intensivieren den Eigengeschmack des Wassers.

Mancherorts gibt es die Vorliebe, den Spritzer mit Zitronenlimonade zu machen. Dann nennt sich der klassische mit Soda weiß-sauer, jener mit Limo weiß-süß. Ob zuerst der Wein oder das Wasser ins Glas kommt, daran scheiden sich die Geister. Manchmal wird behauptet, das Wasser müsse am Beginn eingeschenkt werden, da der Wein ein höheres spezifisches Gewicht besitzt und sich beim Eingießen automatisch und sanft mit dem prickelnden Wasser vermischt.

Das vermeintlich richtige Spritzer-Glas wurde in den 1990er-Jahren entwickelt. Es ist formschön, besitzt einen mittleren Kelch in Tulpenform und passt durchaus auf eine anspruchsvolle Tafel. Wer das heimische Nationalgetränk wie seit jeher genießen mag, ist beim Henkelglas, alias Krügerl, richtig. Es sieht zwar nicht so elegant aus, bewahrt aber durch seine dickwandige Struktur die Frische und Kühle des Getränks länger. Vor allem passt es schlicht zum einfachen, rustikalen und doch ehrlichen Charakter eines Spritzers.

Moden prallen an ihm komplett ab. Vielmehr gilt der Spritzwein als Evergreen. Er braucht keine Zugabe von Zitrone, kein Aufpeppen mit Kräutern oder Sirup. Er lebt von seiner Frische und den puristischen Zutaten. Er ist im Sommer herrlich als Erfrischung zwischendurch. Sogar mancher Weinbauer outet sich als Fan. Wenn er von der schweißtreibenden Laubarbeit im Weingarten zurück nach Hause kommt, belebt ein Spritzer um vieles mehr als etliche andere Getränke. Er löscht den Durst und hat einen herrlich niedrigen Alkoholgehalt. Man sollte ihn übrigens bei einer Temperatur von etwa sechs Grad servieren. Perfekt kann ein Schilcher-Spritzer zur Speckjause sein, ein Spritzer mit Grünem Veltliner macht zum gegrillten, heimischen Fisch gute Figur und traubig-feiner Muskateller mit Soda in der Mischung ist um vieles fröhlicher und unbeschwerter als die angesagten, bunten Mixgetränke diverser Szene-Bars.

Willi Klinger, Chef der Österreich Weinmarketing, schrieb im vergangenen Jahr eine launige Ode an den Spritzer. Wobei der langjährige Geschäftsführer mit folgender Anekdote überraschte: „In meiner Jugend war in unserem Wirtshaus auch ein roter Spritzer eine ganz normale Bestellung. Das verleitete die Mutter eines Freundes, die in Ermangelung von Besserem einen Mouton-Rothschild köpfte, dazu, ihn zu spritzen, weil er gar so herb war. Ein Rothschild-Spritzer sozusagen, wobei ein gewöhnlicher Zweigelt sicher einen besseren Spritzer-Rot abgegeben hätte.“

Also ran an die sommerliche Erfrischung, die übrigens das ganze Jahr und in allen Lebenslagen Freude macht.

HERKUNFTSPYRAMIDE

Bald schlüpft auch die Steiermark unter den DAC-Schirm

Um die Steiermark und ihre drei Weinbaugebiete zukunftsfit zu machen, ist es notwendig, die Alleinstellungsmerkmale und Besonderheit der Region aufzuzeigen. Daher wurde in den vergangenen Monaten in einem intensiven Prozess in Zusammenarbeit von Winzern und Verbänden an einem eigenen steirischen DAC-System gearbeitet, das ab der Ernte 2018 gelten soll. Das Ergebnis ist eine dreistufige Herkunftspyramide, die sich in Gebiets-, Orts- und Riedenweine gliedert. Die Orts- und Riedenweine dürfen erst ab Mai des auf die Ernte folgenden Jahres vermarktet werden. Die entsprechende Verordnung für den steirischen DAC muss noch vom zuständigen Landwirtschaftsministerium erlassen werden.

OHNE SCHIRMCHEN.

OHNE SCHNICKSCHNACK.
NUR WASSER UND WEIN
AUS ÖSTERREICH.

Spritzer

ÖSTERREICH WEIN