

Was wollen wir trinken?

Unser Autor, Sommelier und Inhaber einer Weinbar, empfiehlt sechs sommerliche Rosés

SERHAT AKTAS

Roséwein: eine wunderschöne Farbe, frisch, fruchtig, nicht zu viel Alkohol, ein unkomplizierter Trinkspaß. Verkauft sich jetzt im Sommer ganz fantastisch! Aber im Winter? Da werden die Roséflaschen in meinem Geschäft nicht einmal angesehen. Da die dunkle Jahreszeit aber glücklicherweise in weiter Ferne liegt, empfehle ich hier sehr gute Roséweine, von der Einstiegs- bis zur Premiumqualität.

Doch zunächst kommt ein kleiner Crashkurs.

Grundsätzlich wird Roséwein, mit ganz wenigen Ausnahmen, aus roten Trauben vinifiziert. Nachdem die Beeren gepresst wurden, gibt es zwei gängige Methoden, denen sich die Winzerinnen und Winzer widmen: Entweder sie behalten bei der alkoholischen Gärung einen Teil der gepressten Traubenschalen im Most; da sich die Gerb- und Farbstoffe in den Traubenschalen und nicht im Most befinden, werden sie in diesem Prozess extrahiert.

Oder – und das ist die häufigere Methode – sie bedienen sich der sogenannten Maischestandzeit: Nach der Pressung lässt man den Most und die Traubenschalen hierbei zusammen ruhen. Auf diese Weise werden die Gerb- und Farbstoffe freigesetzt – oder wie es im Fachjargon heißt: „macériert“. Wie lange dieser Prozess dauert, entscheiden

die Weinbauern nach eigenem Ermessen. Meistens sind es ein paar Stunden bis maximal zwei Tage.

Aber nun ans Eingemachte: Sechs Weine, die ich in diesen Wochen gut verkaufe – und gern im eigenen Glas habe:

1. Cuvée Spätburgunder und Portugieser vom Weingut Hans Wirsching, Franken
Geführt von der tüchtigen Winzerin Andrea Wirsching ist das Iphofener Weingut Hans Wirsching einer der besten Silvanerproduzenten des Landes. Das Terroir der Weinberge von Iphofen, geprägt durch Keuperböden und ein besonderes Mikroklima, spielt eine wesentliche Rolle bei der Ausprägung des Charakters ihrer Weine. Neben vielen hochwertigen Gewächsen sticht insbesondere der Roséwein hervor, dank seiner intensiven Fruchtaromen, tollen Saftigkeit und beeindruckenden Nachhalls. Ein „Terrassen-Rosé“ zu etwa 9 Euro die Flasche, der beim Trinken großen Spaß macht.

2. Cuvée Rosé Fundament vom Weingut Wageck, Pfalz
Das Weingut Wageck gehört zu den aufstrebenden Betrieben der schönen Pfalz, gelegen im idyllischen Weindorf Bissersheim. Der Winzer Thomas Pfaffmann kreiert von leicht-fruchtigen Weißweinen bis



Roséwein wird fast immer aus roten Trauben gewonnen.

JOSH PATTERSON FÜR BERLINER ZEITUNG AM WOCHENENDE

zu kräftigen Rotweinen meisterhafte Gewächse. Der Fundament Rosé, eine Cuvée aus Portugieser, Frühburgunder und Cabernet Sauvignon zu etwa 9 Euro die Flasche, überzeugt mit seiner sensorischen Vielfalt: fruchtig, frisch, saftig und leicht im Abgang. Ein Rosé, der zu jeder Jahreszeit passt.

3. Steinwiege Muskattrollinger Rosé vom Weingut Schnaitmann, Württemberg
Kaum ein anderer Winzer in Deutschland verkörpert die Kunst des Weinmachens mit so viel Fleiß, Inspiration und einem herausragenden Gespür für Qualität wie Rainer Schnaitmann. Vor zwei Dekaden begann der Top-Winzer seine beeindruckende Weinreise, die ihn schnurstracks an die Spitze der deutschen Weinproduktion brachte. Sein Roséwein zu etwa 11

Euro die Flasche aus der Rebsorte Muskattrollinger ist ein lebendiger, unkomplizierter Tropfen mit einer würzig-nussigen Aromatik, die typisch für diese Rebsorte ist.

4. Malterdinger Spätburgunder Rosé vom Weingut Bernhard Huber, Baden
Das in der Weinszene hoch angesehene Weingut Bernhard Huber ist vor allem für seine komplexen und langlebigen Grand Crus bekannt, geführt von dem jungen Winzer Julian Huber, der seinen Fokus auf Qualität legt und auf dem Erbe seines Vaters weiter aufbaut. Der Malterdinger Rosé zu etwa 29 Euro die Flasche präsentiert sich, ähnlich wie die Großen Gewächse des Guts, vielschichtig, tiefgründig und reich an Fruchtaromen. Ein perfekter Beweis dafür, dass Roséwein mehr als nur ein Sommergetränk ist und sich

hervorragend als Speisenbegleiter eignet.

5. Cuvée Rosé Dinter vom Weingut Braunewell, Rheinhessen
Die Braunewell-Gebrüder sind leuchtende Vorbilder im Anbaubereich Rheinhessen, dem „Land der 1000 Hügel“, wenn es um hochwertige und vielfältige Weine geht. Der Rosé Dinter zu etwa 30 Euro die Flasche ist ein außergewöhnliches Exemplar, das neugierigen Weingenießern Freude und Überraschung garantiert. Diese ungewöhnliche Cuvée aus den Rebsorten Spätburgunder, Merlot, St. Laurent und Cabernet Franc, sowie der Ausbau über acht Monate in Eichenfässern, machen ihn zu einem der außergewöhnlichsten Roséweine des Landes. Neben seiner Frische und den intensiven Fruchtaromen über-

zeugt der Wein mit Hefe- und Röstaromen, die durch die Fasslagerung entstanden sind.

6. Untertürkheimer Gips Trollinger Rosé vom Weingut Aldinger, Württemberg
Jetzt wird's spannend, denn dieser Rosé ist eine wahre Sensation: Trollinger, eine Rebsorte, die im Schwabenland gerne für Roséweine verwendet wird, zeigt sich hier von ihrer überraschendsten Seite. Die Trauben stammen aus der renommierten Großen Lage Untertürkheimer Gips. Der Most wurde in Barrique-Fässern vergoren und durfte ganze 15 Monate darin reifen. Was man normalerweise von einem Rosé erwartet – leicht, fruchtig, süffig – wird hier auf den Kopf gestellt. Dieser Rosé präsentiert sich unglaublich komplex, würzig, hefig und kräftig – ein wahres Kraftpaket unter den Roséweinen. So einen charakterstarken Rosé hatte ich bisher noch nie im Glas. Doch eines ist sicher: Dieser Wein bringt eine Menge Spaß ins Glas, besonders für diejenigen, die gerne Neues und Außergewöhnliches entdecken. Wer das Abenteuer nicht scheut und bereit ist, tiefer in die Tasche zu greifen, sollte sich diesen Wein zu etwa 100 Euro die Flasche nicht entgehen lassen.

Serhat Aktas ist Sommelier und Inhaber von Der Weinlobbyist - Bistro & Weinbar in Schöneberg.

Berliner haben keine Ahnung von Biergärten. Sie werden das Prinzip der gemütlichen Geselligkeit im Freien nie verinnerlichen und sollten es einfach sein lassen. Bester Beweis: der neu eröffnete Augustiner-Biergarten auf dem Gelände der Böttzow-Brauerei in Berlin-Prenzlauer Berg. Um zu verstehen, warum der Laden kein Biergarten ist, lohnt ein Blick in die Bayerische Biergartenverordnung vom 20. April 1999: „Der typische bayerische Biergarten ist eine Gaststätte bzw. der im Freien gelegene Teil einer solchen, deren Betrieb im Wesentlichen auf Schönwetterperioden während der warmen Jahreszeit beschränkt ist. Das Erfordernis des Gartencharakters verlangt eine Situierung des Betriebs im Grünen, jedenfalls im Freien. Das Idealbild des Biergartens ermöglicht, unter großen Bäumen im Schatten zu sitzen.“

Gar nicht so kompliziert, oder? Immerhin erfüllt der neue Augustiner-Biergarten ein einziges Kriterium der Bayerischen Biergartenverordnung, er ist „im Freien situiert“. Das war es aber auch schon, alles andere, so viel sei vorweggenommen, hat man falsch gemacht.

Ich durchschreite den gemauerten Torbogen, gehe die Treppen zum Hauptareal hinauf und ahne bereits: Das wird nichts. Denn zur Rechten und zur Linken des Mittelteils der Treppe befinden sich die ersten Tische. Ich setze mich und „genieße“ im Nirgendwo die Aussicht auf Straße und Bauzaun. Wie zum Hohn im Rücken ein mickriger, frisch gepflanzter Baum. Blicke man hier zwanzig Jahre sitzen, könnte er Schatten spenden. So viel Zeit hat nicht mal ein Berliner, also weiter die Treppen hinauf, kann ja nur besser werden.

Wird es aber nicht. Oben angekommen erblicke ich den zentralen Bereich und verliere jede Hoffnung. Im Zuge der baulichen Maßnahmen hat man hier alle Bäume plattgemacht, alle bis auf einen. Verloren steht er

Augustinerbräu „Berliner haben keine Ahnung von Biergärten“

OLIVER WEINLEIN



Jachthafen-Feeling: Um den Biergarten herum ragen Bürobauten in den Himmel. Ein Sichtschutz aus Holz umzäunt das Areal. Gemütlich, geschweige denn urig, ist das nicht.

MARKUS WÄCHTER/BERLINER ZEITUNG (2)



Das Bier schmeckt. Mit einer Maß Augustiner Hell kann man aber auch nichts falsch machen.

einsam inmitten einer Kieselwüste. Leuchtend weiß und hell sind die Kiesel, sie reflektieren das Sonnenlicht und blenden mein Auge. Schneeblind im Biergarten, wehe dem, der keine Sonnenbrille parat hat. Schnell ab in den Schatten! Den spendet, wie schon abseits der Treppe, leider nicht Mutter Natur, sondern ein riesiger Sonnenschirm.

Ich habe freie Platzwahl, denn für einen Sommerabend ist erstaunlich wenig los. Ich setze mich und lasse den Blick schweifen: Um den Biergarten herum ragen Bürobauten aus Beton in den Himmel. Ein Sichtschutz aus Holz umzäunt das Areal. Gemütlich, geschweige denn urig, ist das nicht. Man mag sich gar nicht vorstellen, wie das hier im Winter aussieht. Im Winter? Sie haben richtig gelesen, denn der Augustiner-Biergarten hat ganzjährig geöffnet. Das ergibt Sinn, Berlin ist schließlich bekannt für seine zwölfmonatige Schönwetterperiode.

Vielleicht können Speis und Trank ja Abhilfe schaffen, denke ich und beuge mich zur Theke. Die sieht ebenso leer und trostlos aus wie der ganze Laden. Ich studiere die Karte und finde folgende Gerichte: „Böttzow Bowl mit geräuchertem Bio Tofu und Erdnuss-Sauce (vegan)“ sowie „Süßkartoffel-Curry-Kokossuppe“. Es gibt einen Punkt, da gibt jeder Mensch auf, da funktioniert das mit dem Durchhalten nicht mehr. Diesen Punkt habe ich nun erreicht. Ich bestelle mir einen Liter Bier und trinke den Maßkrug in Rekordtempo leer. Immerhin schmeckt das Bier. Dann nichts wie raus aus diesem sogenannten Biergarten. Bayerisches Bier mit Blick auf Straße und Bauzaun gibt es in Berlin an Hunderten Orten. Man nennt diese Orte Spätis und nicht Biergarten. Prost!

Augustiner auf Böttzow. Prenzlauer Allee 247, 10405 Berlin. Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 9 bis 22 Uhr

