

Wein doch
Schorle ist kein Verbrechen



Welcher Wein verzeiht es, wenn man ihn mit Mineralwasser mischt? Ist Rosé erlaubt – oder gar Rotwein? Unser Kolumnist weiß Rat

Eiskaltes Mineralwasser und Wein, fertig ist das Erfrischungsgetränk. Wie heißt es? Die, der oder das Schorle? Der Artikel variiert mit den deutschen Landstrichen, in Österreich nennen sie das Getränk Gspritzer. Von der Weinschorle soll hier die Rede sein (es gibt auch Apfel-, Rhabarber-, Zitrone-Yuzu- und, wer weiß, Plutoniumschorle). Meine erste Bekanntschaft mit ihr fand bereits in prägender Kindheit statt, als mir die Oma von ihrem Getränk zu probieren gab. Ich wollte lieber Cola und dachte mir, das sei wohl so 'ne Omasache, die Schorle. Auch heute sieht man eher die älteren Herrschaften vor dem Schorlebecher sitzen. In der Pfalz heißt er »Dubbeglas«, ein recht großes Glas, dessen Volumen auf die Besonderheit der Weinschorle hinweist: Sie ist ein Durstlöscher für heiße Tage. Das ist die Falle. Schorle besteht zu 50 oder auch zu 60 Prozent aus Wein, der Rest ist Mineralwasser, aber wer großen Durst hat, trinkt eine ordentliche Menge davon. Ich erinnere mich an ein Weinbergfest unter sengender Sonne und eine Gruppe trinkfester Winzer, die sich verschätzt hatten und im Nullkommanichts nur von Schorle betrunken wurden. Hätten sie mal lieber nur Mineralwasser zu sich genommen, vielleicht mit etwas Zitrone darin!

Besser, wir schenken die Schorle nicht in großen Bechern aus, sondern reichen sie zwischendurch. Oder als belebenden Aperitif. Der ruft zwar keine Ahs und Ohs hervor wie ein Jahrgangschampagner, der Distinktionsgewinn liegt bei null, aber der Überraschungseffekt ist hübsch. Das Getränk ist freilich immer nur so gut wie der Wein, mit dem es angemischt wurde. Großer Wein als Schorle verbietet sich, denn er verlangt nun einmal eine gewisse Dichte, er braucht Extrakt, um die aromatische Vielfalt zusammenzuhalten. Aber tadellos muss die Substanz schon sein, denn die Verdünnung mit perlendem Wasser lässt Fehler deutlicher hervortreten. Man wähle frischen und spritzigen Wein, also solchen mit angenehmer Säure. Junger, trockener Riesling bietet sich an. Möglichst knackig. Wer etwas weniger Säure möchte, greift zum Silvaner. Jeder gute Erzeuger bietet Einstiegsweine, die sich dafür eignen.

Im Hochsommer reichen wir die Schorle in einer Karaffe mit Eiswürfeln. Wenn sich ein Zitronenschnitt darin verirrt oder auch etwas Minze, dann macht das nichts, und manche Leute mögen es. Es gibt auch fertig abgefüllte Schorle, meist mit Billigwein von Genossenschaften oder Großkellereien, aber warum soll man sich damit abgeben? Ich behalte lieber die Kontrolle über das, was ich mir zufüge. Es kommt nur Wein infrage, den ich auch ohne Sprudel mag.

Was ist mit Weinen, die spürbaren Restzucker aufweisen? Sie leben vom Wechselspiel der Süße mit der Säure, und ebendiese

kleine Theateraufführung wird in einer Schorle zu sehr verwässert. Und schorlierter Rosé? Nun ja, kann man machen. Allerdings ist Rosé vorwiegend wegen seiner feinen Noten interessant, die nach Mischung mit Wasser sehr in den Hintergrund treten. Rotwein? Davon ist abzuraten. Die Gerbstoffe machen sich im Mineralwasser heftig bemerkbar, ohne ausreichend von Dichte und Alkohol abgedeckt zu werden. Es gibt auch Personen, die nehmen fruchtsüßen Rotwein für ihre Schorle. Jede, wie sie mag, nur die erfrischende Wirkung der Schorle ist dann perdu. Und schließlich: Was herauskommt, wenn man Wein mit Limonade oder Cola mischt, weiß ich nicht und will es auch nicht wissen.

In einem Ausflugslokal, das ich schätze, habe ich hin und wieder das Champagnerglas mit Traubensecco füllen lassen, weil ich noch mit dem Auto fahren wollte. Perlender Traubensaft also. Ganz okay, aber die Illusion hielt nicht lange vor und machte der Sehnsucht nach wirklichem Champagner Platz. Geschmacklich bleibt Traubensecco einer guten, selbst gemachten Limonade oder auch einer Apfelschorle unterlegen. Das gilt bisher auch für die entalkoholisierten Weine, die mehr und mehr auf den Markt kommen.

Kurz und gut, Schorle ist kein Verbrechen. Sie hat ihren Platz. Es bieten sich überdies Experimente mit ihrer Weingrundlage an. Trockene Weine aus Gelbem Muskateller beispielsweise, etwa von Sabathi aus der Südsteiermark. Der ist allerdings auch für sich genommen ein wunderbarer Wein für den Nachmittag auf der Terrasse, fast zu schade für den Mineralwassermix.

Nach der Erfrischung bleiben wir noch ein bisschen im prickelnden Genre und greifen vielleicht zu den charmanten Sekten des burgenländischen Herstellers Szigeti. Sie drücken die charakteristischen Aromen der verwendeten Rebsorten auf vergnügliche Weise aus. Ausgesprochen gerne mag ich Szigetis Veltliner Terroir brut, er ist ein mineralischer, zupackender Vertreter seiner Art. So kann der Sommerabend beginnen.

»Wein doch« heißt Gero von Randows ZEIT ONLINE-Kolumne über Wein. Bis 2020 war er ZEIT-Redakteur, einige Jahre lang auch Korrespondent in Frankreich. Er ist Mitglied von Verkostungsjurys, organisiert Weinproben und wurde für seine Artikel mehrfach ausgezeichnet. Gern sitzt er vor einem Weingeschäft in der Nachbarschaft, das ein Freund betreibt. Dort darf es auch mal ein einfacher Riesling aus der Literflasche sein