



REINER WEIN

Rebellen aus gutem Hause

VON STUART PIGOTT

Der Begriff „Hauswein“ muss oft für bescheidene Weinchen herhalten, die auf überbewerteten Weinkarten günstig scheinen. Wer solche leider typischen Hausweine bestellt, hat keinen Anspruch oder will die Rechnung niedrig halten. Inzwischen gibt es aber eine Menge Gastronomen, die beim Hauswein auf Qualität und Stilistik achten, und auch einige, die den Rahmen der Kategorie sprengen wollen. Zu ihnen gehört Billy Wagner, Sommelier und Leiter des „Rutz“ in Berlin-Mitte. Gerade hat er eine Auswahl sieben neuer Hausweine unter dem Namen „Rutz Rebell“ in der schicken Weinbar eingeführt, die gleichzeitig als Weinhandlung fungiert.

Selbst der günstigste des Septetts, der 2009er Weißburgunder trocken von Weingut Ansgar Clüserath in Trittenheim/Mosel (9,50 Euro, exklusiv von Rutz, Telefon 0 30/24 62 87 60), ist ein sehr beachtlicher, nach Apfel und frischen Kräutern duftender Wein, mit mittlerem Körper animierend, aber nicht säurebetont. Als rebellische Note ist die Wahl der Weißburgundertraube statt des moseltypischen Rieslings zu betrachten. Das Ergebnis ist, gastronomisch sinnvoll, sehr

vielseitig einsetzbar. Der Riesling unter den Rutz-Rebellen ist der 2009er „Glimmerschiefer“ vom Weingut Hirsch im niederösterreichischen Kamptal (14 Euro von Rutz), wo eigentlich die Grüner-Veltliner-Traube dominiert. Hannes Hirschs biodynamischer Wein entspricht in keiner Weise dem aromatisch-fruchtigen, üppigen österreichischen Riesling-Prototyp, sondern ist sehr würzig und ziemlich schlank mit einer betont mineralischen Note; ein Wein für Fischgerichte und Salate.

Beim 2009er Scheurebe trocken vom Weingut Wittmann in Westhofen/Rheinhessen (nur in Magnum-Flaschen, 41 Euro) lässt sich sehr gut erkennen, dass Wagner die Weine zusammen mit den Winzern entwickelt. Es handelt sich um einen deutlich eleganteren und dezenter nach gelber Grapefruit duftenden Wein als die normale Abfüllung von Philipp Wittmann; dieser Rebell kommt gut mit asiatischen Gewürzen zurecht. Bei den Rotweinen ist der ebenfalls biodynamische 2009er „Pithos“ von COS in Sizilien (21 Euro) das seltene Beispiel eines mediterranen Rotweins mit geringem Alkoholgehalt (12 Prozent) und stimmiger Harmonie. Der Wein wurde in Amphoren ausgebaut, schmeckt betont herb aufgrund vieler Gerbstoffe, wirkt sehr lebendig und duftet nach roten Beeren.

Rebellisch ist auch die Tatsache, dass der teuerste Wein der Serie der Rosé ist, ein 2009er von Domaine l'Horizon in Roussillon/Südfrankreich (34 Euro): kein leichter Rosé für die blaue Stunde, sondern ein kräftiger Wein mit genug Gerbstoff, um es mit Fleischgerichten oder gar einem Cassoulet aufzunehmen. Ähnlich beeindruckend sind der cremige, aber ganz trockene „Brut Natur“-Sekt von Raumland in Flörsheim-Dalsheim/Rheinhessen (19 Euro) und der saftig-wilde 2008er „Pala“-Rotwein vom Weingut Schiefer im Südburgenland (25 Euro).