

Weinwirtschaft: Neue Verfahren werden nicht ausgeschlossen

Fassprobe der Freunde der Bönningheimer Vinothek bei der Strombergkellerei – Künftig einmal monatlich „Treffpunkt Weingespräch“

P2 10

Bönningheim. Die Freunde der Vinothek trafen sich kürzlich auf Einladung der Strombergkellerei zu einer Fassprobe.

Geschäftsführer Albrecht Hauber stellte 44 Jungweine des Jahrgangs 2009 vor und gab so einen umfassenden Überblick und vermittelte dabei anschaulich die Arbeit des

Kellermeisters. Das Fazit: Die 2009er Weine, die überwiegend Spätlesecharakter erreichen, werden Dank eines „rasanten Endspurts in der Traubenreife“ die Qualität der 2003er Weine noch übertreffen. Erstmals wird die Strombergkellerei in diesem Jahr einen Sauvignon Blanc abfüllen. Bei der Verkos-

tung der Barriqueweine entwickelte sich eine lebhafte Diskussion über die neuen önologischen Verfahren, etwa die Zugabe von Holzchips bei der Gärung, wie sie im Ausland üblich ist.

Im Ergebnis war sich die Runde einig, dass aus Wettbewerbsgründen neue Verfahren nicht ausge-

schlossen werden können. Ergänzend berichtete Albrecht Hamm über die ständigen Bemühungen der Weingärtner um Qualitätsverbesserungen durch Mengenreduzierung und andere Maßnahmen, denn: „Was im Weinberg versäumt wird, kann im Keller nicht mehr korrigiert werden.“ Die Freunde der Vi-

nothek wollen in diesem Jahr den fachlichen Meinungsaustausch in gemütlicher Runde stärker betonen. Deshalb findet künftig einmal im Monat an einem Samstag ein „Treffpunkt Weingespräch in der Vinothek“ statt. Beginn ist am Samstag, 13. Februar, um 16 Uhr mit dem Wein dieser Woche. bz