

Spätburgunder im Blickpunkt

7.11.17

Freunde der Vinothek 40 Weinfreunde beteiligen sich am Weinkolleg im Weingut Dautel.

Bönningheim. Das letzte Weinkolleg vor Ort dieses Jahres der Freunde der Vinothel, fand am Samstag im VDP-Weingut Dautel in Bönningheim statt. Die Weinsorte des Monats November, „Spätburgunder“, hatte nahezu 40 Gäste und Bönningheimer Vinothekare zu einem Gedankenaustausch in das Weingut in Bönningheim geführt. In der Begrüßung bedankten sich die Vorsitzende der Freunde der Vinothek, Regine Jung, für die Einladung und der Hausherr Ernst Dautel für die nun nahezu zehn Jahre andauernde Unterstützung des Kulturgutes „Wein der Strombergregion“ bei den ehrenamtlichen Vinothekaren.

Schnell kam der Weinerzeuger dann auch zu seiner „sehr, sehr sensiblen Diva, die gehätschelt werden muss“, dem Spätburgunder, der nach dem Lemberger die zweitwichtigste Sorte in der Rotweinregion Württemberg ist. Weltweit gehört er zu den bekanntesten Sorten und rangiert in Frankreich, besonders im Burgund, in den Spitzenpreisklassen – ähnlich dem Bordeaux in seiner Region. Er ist einer der ältesten Rebsorten in Württemberg, gedeiht jedoch auf den schweren, lehmбетonten Böden nicht so ertragreich wie seine erst rund 200



Mit rund 40 Teilnehmern war das Weinkolleg der Freunde der Vinothek wieder gut besucht.

Foto: Hannelore Tiedke

Jahre später angebauten Konkurrenten Trollinger und Lemberger.

Schon in den 1980er-Jahren des letzten Jahrhunderts holte das Weingut Dautel Klone des „Pinot noir“ aus Frankreich nach Bönningheim, weil diese auf weniger Ertrag angelegt waren und auf den hiesigen Böden und dem Klima im Südwesten die besseren Ergebnisse versprachen. Die älteste Spätburgunderanlage Ernst Dautels stammt aus dem Jahr 1978.

Dass der Spätburgunder sein Versprechen auf einen erstklassigen Wein auch hält, konnten die Gäste schon beim ersten Verkostungswein, dem 2016er Gutswein

Spätburgunder, in Nase und Mund erleben, berichtet Vinothekarin Hannelore Tiedke. Alle vier Qualitätsstufen des Weinguts Dautel durften nacheinander probiert werden. Alle sind aus reduziertem Anbau, in der Regel von Hand gelesen und werden auf der Maische vergoren, wobei meist die natürlichen Hefen den Anstoß zur Gärung geben und Zuchthefen erst dann eingesetzt werden, wenn die Richtung des Weins verstärkt oder korrigiert werden soll.

Eine Neuerung bei diesem Wein ist die Klärung durch Sedimentation und nicht durch Filtrierung, wobei ein kleines Depot wie bei den französischen Wei-

nen in der Flasche sein kann, was aber die Qualität eher unterstreicht. „Allerdings“, so Ernst Dautel, „sind die hiesigen Weinkonsumenten an die leichte Trübung am Flaschenboden noch nicht gewöhnt und verbinden dies oft mit negativen Erwartungen.“

Ernst Dautels umfangreiches Wissen, seine humorvolle und selbstkritische Art des Vortrags und die tiefen Einblicke in die Seele eines Herzblutwinzers rundeten auch dieses Kolleg für die Vinothekare und Gäste zu einem interessanten Fortbildungsnachmittag ab, wie Regine Jung in ihren Schlussworten betonte. bz