Vom Vesperwein zum Gourmetgenuss

7.2.11

Teilnehmer des Bönnigheimer Weinkollegs verkosten unterschiedliche Trollinger

Wenn echte Weinzähne miteinander fachsimpeln, eröffnet sich ein ganz besonderer Blick hinter die Kulissen der Kellereien. Dies war auch am Samstag beim Weinkolleg in der Bönnigheimer Vinothek der Fall.

MICHAELA GLEMSER

Bönnigheim. Fritz Wachter ist ein wahrer Weinkenner, der keinem guten Tröpfchen abgeneigt ist. Vom Trollinger allerdings wollte er lange Jahre überhaupt nichts wissen. „Er hatte für mich lange Zeit eine Farbe, die ihm nicht zustand. Damals gab es einen Trollingertraubenertrag von 200 bis 300 Kilogramm pro Ar Rebfläche. Es ging weniger um die Qualität des Weines als vielmehr um die Menge. Der Trollinger war ein typischer Vesperwein, aber kein Getränk zum edlen Rostbraten", machte Wachter am Samstagnachmittag beim Weinkolleg in der Bönnigheimer Vinothek deutlich.

Ziegelrot sollte die Farbe des Trollingers sein, der aus sehr großen Trauben mit einem für die Färbung ungünstigen Verhältnis von Haut und Fruchtfleisch stammt. Ursprünglich kommt die Rebsorte aus der Gegend von Meran in Südtirol, wo sie den Namen Vernatsch trägt. Doch schon nach dem Ende des 30-jährigen Krieges tauchte der Trollinger in Württemberg auf, wo er heute eine Anbaufläche von rund 2600 Hektar umfasst.

„Der Trollinger ist daher wirklich ein württembergisches Gewächs, dem vor allem die Entstehung des Trollinger-Lemberger-Cuvée-Weins gut getan hat. Er verfügt über eine gute Gerbsäure und eine moderate Weinsäure. Auch mit der Einführung der Maischegärung gingen eine Mengenreduzierung und eine Qualitätssteigerung einher. Der Trollinger ist dadurch viel kräftiger geworden und hat sein schlechtes Image als Vesperwein abgelegt", machte Wachter den rund 25 Besuchern des Weinkollegs deutlich. Im Auge dieser Wandlung des bekannten württembergischen Weines entdeckte auch der Bönnigheimer Genießer seine Liebe zum Trollinger. Nicht zuletzt trugen dazu die erlesenen Erzeugnisse der Strombergkellerei bei, deren Trollinger-Rebsorten vor allem rund um Hohenhaslach wachsen.

Daher stand auch ein 2008er Rother vom Stromberg-Trollinger trocken im Blickpunkt der ersten Weinverkostung. „Mit diesem Wein bin ich absolut im Reinen. Sein Alkoholgehalt von rund 13,5 Prozent hätten meiner Meinung nach auch gerne bei 12,5 Prozent liegen dürfen", beschrieb Wachter sein ganz persönliches Geschmackserlebnis.

Der Kellermeister und Geschäftsführer der Strombergkellerei, Albrecht Hauber, verwies darauf, dass dieser Alkohol nötig sei, um bei der Maischegärung die absolut volle Farbe und das gute Profil des Weins zu erzielen. „Alkohol ist ein Geschmacksträger beim Wein. Der Trollinger darf zwar nicht zu alkoholbeladen sein, aber 12,5 bis 13 Prozent muss er besitzen, um als Essenswein bestehen zu können", so Hauber. Er bezifferte den heutigen Trollingerertrag auf rund 180 bis 190 Kilogramm pro Ar. Zwar brauchen die Weine mit der Maischegärung auch länger als in früheren Zeiten, bis sie trinkreif sind, können dafür aber auch wesentlich länger gelagert werden. „Vor allem Weinliebhaber achten auf den Jahrgang eines Weines. Wir versuchen die Weine Jahr für Jahr geschmacklich anzugleichen, aber es gibt bestimmte jahrgangsprägende Merkmale, die sich nicht nivellieren lassen", erläuterte Hauber. Er bemerkt beim Trollinger vor allem, dass die typischen Viertelesschlotzer, denen es auf die Leichtigkeit des Weins ankommt, immer weniger werden. Für Weinfreunde dieser Spezies ist der 2008er Trollinger trocken aus den Steillagen am Esslinger Schenkenberg genau passend. „Das ist ein typischer Trollinger", beschrieb Wachter den Tropfen des Weinguts Kusterer, den sich die Bönnigheimer Weinkenner ebenfalls schmecken ließen. Wachter stieß eine Diskussion über die harte Arbeit in diesen Reblagen an. „Die Verbraucher wissen heute gar nicht mehr, was es heißt Steillagen zu bewirtschaften und wollen natürlich auch nicht mehr Geld dafür bezahlen", warf ein Teilnehmer der Runde ein. Ein anderer unterstrich, dass es ihm beim Kauf vor allem auf einen ehrlichen Trollinger ankomme, der nicht allzu sehr auf Geschmack getrimmt sei. „Einen ehrlichen Trollinger zu finden, wird auch heute sicherlich noch möglich sein. Die Frage ist nur, ob er uns schmecken würde", zog Fritz Wachter als Fazit der Runde, die sich von einer Weinprobe bewusst abheben möchte, und nur jeweils einer Rebsorte frönen will, um sich darüber intensiv auszutauschen.

Beim Weinkolleg mit Fritz Wachter in der Bönnigheimer Vinothek drehte sich diesmal alles um den Trollinger. Foto: Helmut Pangerl

Diskussion über harte Arbeit in den Steillagen

Exakte Zusammensetzung ist Geheimnis des Kellermeisters

Weinkolleg in der Bönnigheimer Vinothek befasst sich mit Cuvées – Die Herstellung ist eine Kunst

73 11

Im Mittelpunkt des Weinkollegs in der Bönnigheimer Vinothek stand mit der Cuvée Vision Rot trocken 2008 aus dem Weingut Dautel ein Wein, der nach landläufiger Meinung nicht in die hiesige Weinkultur passt.

SABINE DETTLING

Die Bönnigheimer Vinothek wurde wieder zum Treffpunkt für Weinfreunde. Im Bild (von links) begutachten Wilhelm Kohler, Weinkolleg-Moderator Fritz Wachter und Hans-Joachim Jaeger Cuvée-Weine. Foto: Helmut Pangerl

Bönnigheim. Der März steht in der Vinothek ganz im Zeichen der Cuvée, die, wie Weinkolleg-Moderator Fritz Wachter anmerkte, „nicht der Wein der Schwaben ist". Die Cuvée als Verschnitt aus verschiedenen Rebsorten, Weinberglagen oder Jahrgängen hat nämlich in Württemberg einen schweren Stand, bevorzugt der Schwabe doch sortenreine Weine – von Trollinger-Lemberger und Schillerwein abgesehen.

Dennoch erzeugen mittlerweile fast alle schwäbischen Winzer Cuvée, wenn auch in bescheidenem Rahmen, und setzen auf den Kreis der Stammkäufer, welche die Rebsortenkompositionen im Ausland kennen und lieben gelernt haben. Die Weine Italiens, Spaniens und Frankreichs sind, so Wachter, stets Cuvées, und ihre Herstellung ist eine Kunst, die viel Erfahrung und Können voraussetzt. „Wir könnten mit unseren Kenntnissen zwar ein paar Sorten mischen, aber das würde keiner trinken wollen – außer uns vielleicht", gab Wachter augenzwinkernd zu bedenken.

Die Assemblage, wie der Franzose das Verschneiden von bis zu 13 Rebsorten nennt, habe den großen Vorteil, dass das Mischungsverhältnis so angepasst werden kann, dass das Ergebnis dem des Vorjahres entspricht. Die Qualität des sortenreinen Weines dagegen steht und fällt mit den Witterungsbedingungen.

Die Cuvée Vision Rot des Jahrgangs 2008 aus dem VDP-Weingut Dautel ist mit ihren zwei Sternen ein im Vergleich zur viersternigen Cuvée einfacherer, aber beileibe kein billiger Wein aus Spätburgunder, Lemberger und Cabernet Sauvignon, einer Rebe, die Dautel eigens für den Cuvée-Ausbau kultiviert, was eine große Portion Mut erfordere: „Er baut einen Wein an, von dem er nicht weiß, ob er überhaupt reif wird." Die exakte Zusammensetzung der Vision Rot sei, so Wachter, das Geheimnis des Kellermeisters.

Fast zu spät, doch gerade noch rechtzeitig zur Verkostung der nächsten Cuvée in die Vinothek gekommen waren Gisela und Fritz Späth. Die beiden Südafrika-Auswanderer sind derzeit zu Besuch in ihrer Heimatstadt Bönnigheim. Südafrika sei ja bekannt für sehr gute Weine, doch die Travertin des Jahrganges 2006 aus Bad Cannstatt sei ebenfalls ganz hervorragend, konstatierte Fritz Späth im besten Bönnigheimerisch und erntete die Zustimmung der geselligen Runde. Auch die Kölle-Cuvée Philip Edition Paradies aus dem Jahr 2007 aus Dornfelder, Schwarzriesling und Cabernet Mitos mundete sehr.

So manchem Weinliebhaber mag die eingeschränkte Lagerfähigkeit der Cuvées als Nachteil gelten – nicht aber Wachter: „Sie passt zu meinem Lebensalter. Denn ob ich in zehn Jahren noch Wein trinken darf, weiß ich nicht."