



Weinkolleg in der Strombergkellerei: Fritz Wächter (links) kam bei den Vorzügen eines Weißburgunders ins Schwärmen. Foto: Martin Kalb

Weißburgunder ist idealer Spargelwein

9.5.11

Weinkolleg Bönningheim über Nischenprodukt

Weißburgunder ist ein Nischenprodukt. Trotzdem hat er viele Vorteile gegenüber dem Riesling. Beim Weinkolleg am Samstag wurde er verkostet.

MARTINA KÜTTERER

Bönningheim. Wenn die Weinexperten Fritz Wächter und Albrecht Hauber über den Geschmack des Weißburgunders sprechen, kommen sie ins Schwärmen. „Fruchtig, nicht zu trocken. Die Säure ist mild. Ein idealer Essbegleiter“, urteilen die Experten. Dabei schwenken sie den Wein der Woche der Vinothek im Glas: Weißen vom Stromberg.

Bei diesem Weingespräch sitzt der Erzeuger mit am Tisch. Vorstandsmittglied und Kellermeister der Strombergkellerei, Albrecht Hauber, kommentiert den Wein. Zum ersten Mal treffen sich die Freunde der Vinothek bei einem Erzeuger. Das lockt besondere Gäste in die Runde wie den ehemaligen Vorsitzenden der Strombergkellerei, Karl Bechtel, der sie aufbaute und 38 Jahre lang leitete. „Es war ein harter Anfang“, erinnert sich der 91-Jährige an die 1940er-Jahre zurück.

Auch der Anfang einer neuer Weinsorte ist schwer. Den Bönningheimer Weißburgunder gibt es erst seit zehn Jahren. „In Württemberg ist der Weißburgunder nicht zu Hause“, erklärt Moderator Fritz Wächter. Ursprünglich kommt die Weißweinsorte aus Burgund. Im 19. Jahrhundert färbte sich der Spätburgunder durch eine Mutation, einen spontanen Erbsprung, nicht mehr rot. Der Weißburgunder war entstanden. Im Deutschland ist er in Südbaden, der Pfalz und im Kaiser-

stuhl zu Hause. Das hängt mit den hohen Anforderungen des Weines an Klima und Boden zusammen.

„Jetzt hat er auch hier Fuß gefasst“, freut sich Hauber. „Vor zehn Jahren wollte keiner mehr Riesling. Das war ein Überdruß da“, berichtet Hauber. Mittlerweile ist die Anbaufläche für Weißburgunder der Strombergkellerei 1,5 Hektar groß. Trotzdem: „Er ist noch ein Nischenprodukt und wird es wohl bleiben“, so Hauber. Der Weißburgunder ist noch nicht in aller Munde.

Der Schwabe braucht ihn nicht wirklich. Er hat ja seinen Riesling. Dabei ist der Weißburgunder eine ganz andere Sorte. „Er ist eine gute Alternative zum Riesling. Wer säureempfindlich ist, kann vom Weißburgunder mehr trinken als vom Riesling“, erklärt Wächter den 25 Weintrinkern der Runde. Und: „Der Weißburgunder ist der bessere Spargelwein.“ Eine weitere Empfehlung der Weinexperten an alle Genießer: Weißburgunder sollte jung getrunken werden. „Er lebt von seiner Frische“, erklärt Hauber. Obwohl er allen Grund dazu hätte, ist der Weißburgunder nicht aufdringlich. „Es soll keine Konkurrenz zum Riesling sein. Aber es ist nie zu spät, um etwas Neues zu machen“, so Hauber.

Anschließend gab es noch eine andere Weinsorte verkostet, die sich weltweiter Beliebtheit erfreut: Ein Sauvignon Blanc aus der epos-Reihe der Strombergkellerei. Beide Weinsorten werden erst seit ein paar Jahren hier angebaut. „Ich bin froh, dass ich nicht mehr an den Kaiserstuhl fahren muss“, freut sich Wächter. Von den Strombergweinen konnte man sich auch am Samstagabend auf dem Kelterfestival und am Sonntag beim Rother Wein- tag der Kellerei überzeugen.