

# Schwäbischer Hauswein hat sich gewandelt

Weinkolleg mit Fritz Wachter zum Thema Trollinger in der Bönningheimer Vinothek 10.4.13

Beim Weinkolleg Trollinger der Freunde der Vinothek am Samstag konnte der Vorsitzende Hans-Joachim Jaeger wieder eine interessierte Runde von Weinfreunden begrüßen. Besonders erfreut war er über zahlreiche weibliche Gäste.

**Bönningheim.** „Wie wollt ihr denn nun euren Trollinger?“, fragte Fritz Wachter ganz entgegen seiner sonstigen Gewohnheit gleich zum Beginn seine Gäste. Die Antworten waren fast so vielfältig, wie die Zahl der Besucher und zeigten von fruchtig über feinherb, halbtrocken, trocken und „furz-trocken“, säurebetont und mild die gesamte Bandbreite der Geschmacksrichtungen, wobei natürlich je nach Qualitätsstufe, ob Vierteleswein oder Selektions-Trollinger, unterschieden wurde.

Das gab dem Moderator Gelegenheit zu dem Hinweis auf ein Projekt der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg zur „Geschmacksdifferenzierung Württemberger Trollinger“, das der Kellermeister Dr. Blankenhorn bei einem Sensorik-Seminar in Bönningheim vorgestellt hatte. Hiernach würden drei Typen unterschieden: der „Basis-Trollinger“, das „Trollinger-Profil“ und der „Trollinger mit individuellen Cha-



Seit Beginn an moderiert Fritz Wachter das monatliche Weinkolleg der Vinothek. Am vergangenen Samstag stand der Trollinger im Mittelpunkt. Foto: Martin Kalb

rakterzügen“, die sich vor allem durch die Fruchtintensität, die geschmackliche Fülle und die Gerbstoff-Struktur unterscheiden würden. Fritz Wachter machte die heutige Wertschätzung des Trollingers als „schwäbisches Nationalgetränk“ an folgenden Fakten fest: Früher sei der Trollinger aus Erträgen von 300 und mehr Kilogramm pro Ar gekeltert worden. Was ihm ver-

meintlich an Farbe gefehlt habe, habe man durch Zugabe von Färbeweinen auszugleichen versucht, dabei sei oft nicht nur das für den Trollinger so typische Ziegelrot auf der Strecke geblieben, sondern auch der Geschmack.

Zum Glück habe der Trollinger, der heute gekeltert werde, nicht mehr viel mit den damaligen Weinen gemein. Zur Qualitätssteige-

rung habe nicht nur die Ertragsreduzierung auf unter 200 Kilogramm und weniger beigetragen, sondern auch die sich immer mehr durchsetzende Maischegärung. Heute gebe es ein breites Angebot typischer Trollingerweine, die sich wegen ihrer Frische und Fruchtigkeit großer Beliebtheit erfreuten. Dazu habe entscheidend auch die „schwäbische Cuvée“ beigetragen, der Trollinger-Lemberger, der der meistverkaufte Konsumwein hierzulande sei. Von den 11 421 Hektar Rebflächen in Württemberg würden auf 2442 Hektar Trollingertrauben angebaut. Damit sei er noch vor dem Riesling mit einem Anteil von fast 28 Prozent die meistangebaute Rebsorte in Württemberg. Die Rebe, die ursprünglich aus Tirol stamme, wo sie heute als Vernatsch angebaut werde, sei bereits seit dem 30-jährigen Krieg in Württemberg heimisch.

Im „Praxistest“ standen am Samstag vier Weine, was sicher zusätzlich zur Diskussionsfreude beitrug: der 2010er Trollinger (drei Sterne) feinherb von der Weinkellerei Kölle, der 2009er und 2010er Rother von Stromberg Trollinger trocken vom Strombergkeller und der 2010er Besigheimer Wurmberg Trollinger Terrassenlage trocken vom VdP-Weingut Dautel. Damit konnten sich alle Besucher in ihren geschmacklichen Vorlieben wiederfinden. bz