

# „Ein Meister aller Sparten“ 18.9.2013

Weinkolleg der Bönningheimer Vinothek diskutiert edelsüße Weine

Unter dem Titel „Muskateller & Co.“ stehen im September edelsüße Weine im Fokus der Vinothek. Beim ersten Weinkolleg mit Fritz Wachter nach der Sommerpause stand ein fruchtiger Muskateller aus der Weisser-Serie des Strombergkellers Pate für Diskussion und Probe.

**Bönningheim.** Fritz Wachter nannte beim ersten Weinkolleg der Vinothek am Samstagnachmittag, 14. September, den Muskateller gleich eingangs seiner Ausführungen einen „Meister der Spielarten“. Etwa 200 Varianten gebe es von dieser Rebsorte, die zu den ältesten überhaupt zähle.

Berichte aus der Römerzeit zeugten davon, schon im Nibelungenlied werde der Muskateller-Wein gerühmt, und er habe zu den Lieblingsweinen Karls des Großen gezählt, der ihn sich aus dem Languedoc habe kommen lassen.

So sei es auch nicht verwunderlich, dass eine der ersten bekannten Neuzüchtungen des Instituts für Rebenzüchtungen Geilweilerhof, das kürzlich Ziel der Lehrfahrt der Freunde der Vinothek gewesen ist, der Morio Muskat sei. Allerdings spielten sowohl der Morio Muskat wie auch der Muskateller in der deutschen Weinlandschaft nur noch eine ganz untergeordnete Rolle: Nur um die 50 Hektar groß ist die deutsche Anbaufläche des Muskateillers. Die Gründe waren schnell benannt: Der Muskateller verlangt sehr warme und gute Lagen, er reift recht spät, neigt zum Verrieseln und ist zudem ertragsschwach.

Die Weine allerdings, so der Moderator, „bestechen durch ihre



Fritz Wachter (3.v.li.) moderierte am Samstag wieder fachkundig das Weinkolleg, das die Bönningheimer Vinothekare einmal im Monat veranstalten. Foto: Vinothek

Rasse und die feinen Aromen“. Davon konnte sich die Runde der Weinfreunde dann auch beim praktischen Test überzeugen. Besonders überraschte dabei das gekonnt abgestimmte Verhältnis von Zucker und Säure des Weinkolleg-Weines, das den Restzuckeranteil von immerhin fast 31 Gramm pro Liter nicht als dominant hervortreten ließ. „Das ist ein schönes Beispiel dafür, dass man sich beim Beurteilen gerade auch von edelsüßen Weinen nicht nur von Zahlen und Daten leiten lassen sollte. Entscheidend ist der Geschmack, und der passt“, fasste Fritz Wachter die Beiträge aus der Runde der Weinfreunde zusammen.

Von dem breiten Potenzial, das die Muskateller-Rebe aufweist, zeugten auch drei Weine, die von Teilnehmern am Weinkolleg zum Verkosten vorgestellt wurden: ein

trocken ausgebauter gelber Muskateller der Serie „Schwarzer Rappe“ der Felsengartenkellerei, ein Muskat-Trollinger-Rosé der Serie „Aureum“ der Bottwartaler Winzer und ein fruchtig-süßer roter Muskateller aus der Ukraine, den Harry Maier von einer kürzlichen Reise in die Umgebung von Odessa mitgebracht hatte.

Mit dem Dank für die angeregte Diskussion, die von Oenologievorstand Albrecht Hauber von den Weingärtner Stromberg-Zabergäu auch mit Hintergrundinformationen immer wieder bereichert wurde, schloss Hans-Joachim Jaeger, der Vorsitzende der Bönningheimer Weinfreunde, die gelungene Veranstaltung, nicht ohne auf den Wein dieser Woche in der Vinothek hinzuweisen: einen Gewürztraminer Spätlese Jahrgang 2012 des Strombergkellers. bz