

11.11.14

Weinkenner probieren Spätburgunder

Kolleg der Freunde der Bönningheimer Vinothek diskutiert am Samstag die Bedeutung von Klonen und Terroir

Ab November dreht sich in der Vinothek traditionell alles um Spätburgunder und Lemberger. Damit war auch das Thema der Weinkollegs mit Fritz Wachter am Samstag vorgegeben.

Ludwigsburg. Wie immer gab es beim Weinkolleg in der Vinothek zunächst eine sachkundige Einführung durch den Moderator Fritz Wachter, denn „vor der Kür steht die Pflicht, damit wir uns in Erinnerung rufen, worüber wir diskutieren“. Der Blaue Spätburgunder wird in Württemberg auf 884 Hektar angebaut und steht unter den Rotweinen nach Trollinger, Schwarzriesling und Lemberger an vierter Stelle. Zum Vergleich: In Baden wird Spätburgunder auf 5743 Hektar angebaut, er nimmt mit weitem Abstand Platz eins in der Anbaustatistik ein. Als wohl bekanntestes Mitglied der großen Burgunderfamilie steht der „Pinot Noir“ für anspruchsvolle, elegante Weine.

Diese sehr alte und bei hier seit Jahrhunderten heimische Rebestelle hohe Ansprüche an Klima und Boden, der nicht zu trocken und vor allem tiefgründig sein sollte. Der Spätburgunder liebe kühlere Klimazonen, je südlicher das Anbaugebiet, desto höher sollten die Reblagen sein. Die Traube haben viel Potential, gerade bei den



Gut besucht war die Bönningheimer Vinothek beim jüngsten Weinkolleg mit Fritz Wachter.

Foto: Vinothek Bönningheim

hiesigen klimatischen Verhältnissen und Böden. Erschwerend falle aber ins Gewicht, dass die Spätburgundertraube klein und dichtbeerig sei und viel Sorgfalt im Weinberg und Keller erfordere, erklärte Wachter.

Den Hinweis auf den langjährigen Anbau von „Mariafelder“ in Bönningheim nahm der Moderator gerne auf, um auf unterschiedliche

Klone verschiedener Rebsorten einzugehen. So seien etwa beim Spätburgunder-Klon Mariafeld die Trauben eher lockerbeerig und damit weniger anfällig gegen Fäulnis. Auch durch seine längere Reifezeit (der Mariafelder wird in der Regel zwei bis drei Wochen später als der Spätburgunder gelesen) habe er Vorzüge mit einer Tendenz zu höherer Qualität.

Zur Klarstellung der unterschiedlichen Begriffe wies er darauf hin, dass „ein Klon eine genetisch identische Pflanze ist, Mutation dagegen eine auf natürlichem Weg eingetretene – oder auch durch erbgutverändernde Chemikalien herbeigeführte – Veränderung des Erbgutes einer Pflanze, die dauerhaft ist. So ist etwa der Samtrot eine natürliche Mutation aus dem Schwarzriesling, die von Hermann Schneider 1929 in seinem Heilbronner Weinberg entdeckt und dann von der Versuchsanstalt in Weinsberg vermehrt wurde. Kreuzung sei schließlich die Züchtung einer neuen Pflanze durch Kreuzen zweier verschiedener Pflanzen, also etwa die Kreuzung Kerner aus Trollinger und Riesling.

Wachter leitete dann mit einem Zitat von Christian Dautel auf den zur Verkostung ausgeschenkten Spätburgunder Schilfsandstein über: „Die Böden im Terroir Sonnenberg des Weingutes bestehen aus buntem Mergel, Schilfsandstein, und Gipskeuper. Hier reifen vor allem Trauben für Weine von gehaltvollem und fülligem Charakter.“ Der Schilfsandstein, den man „auf der Kappe“ der hiesigen Weinberge antreffe, Sorge für „filigrane und nervige“ Weine, während der Gipskeuper, der in den mittleren Lagen anstehe, für „etwas ausladendere, fettere Weine“ stehe.

Damit waren die Stichworte für

eine lebhafte Diskussion vorgegeben, die durch das Verkosten weiterer Spätburgunderweine zusätzlich angeregt wurde. Die Ergebnisse fasste der Moderator so zusammen: Das Terroir, also das Zusammenspiel von Bodenverhältnissen, klimatischen und topographischen Gegebenheiten und die Auswirkungen auf die jeweilige Rebsorte, sei – wie das führende Anbaugebiet Burgund zeige – gerade beim Spätburgunder für die Erzeugung von Weinen im Spitzensegment von großer Bedeutung. Das habe man beim Wein der Woche auf der Zunge: „Ein Spätburgunder wie er sein soll, ein herausgehobener Wein, ausgebaut im großen Holzfass mit seiner typischen, leicht ins Purpurrot wechselnden Farbe, überzeugend mit seinen Aromen von frischen dunklen Beeren, gut eingebundenen Gerbstoffen und pikanter Säurestruktur.“

Neben dem Dank an den Moderator wies der Vorsitzende der Freunde der Vinothek, Hans-Joachim Jaeger, zum Abschluss, bevor er zum letzten Weinkolleg des Jahres am 6. Dezember in den Strombergkeller einlud, noch auf den Wein der kommenden Woche hin: eine fruchtig ausgebaute Variante des Spätburgunders, die Viersterne-Edition Paradies Spätburgunder fruchtig Jahrgang 2009 aus der Weinkellerei Kölle. bz

