



Acolon-Weinberg am Heuchelberg und Blick auf das Zabergäu.

Jürgen Kaiser

Neues im Weinberg und im Keller in Schwaben

Hoffnungslos überfordert steht der aufgeschlossene schwäbische «Vierleerschlotzer» vor dem gut sortierten Weinregal mit einheimischen Produkten einer württembergischen Weinhandlung. Stehen da doch Flaschen mit Rivaner, Justinus K., Acolon, Regent, Cabernet und Dorio vor ihm, und er kommt sich vor wie in der Fremde. Offensichtlich und deutlich vor ihm sichtbar hat sich doch einiges im schwäbischen Weinberg und im Keller getan, und er weiß nichts damit anzufangen. Zwar hat er immer mal wieder in den Zeitungen gelesen, dass es mehr württembergische Weine in die Spitzen europäischer Weine geschafft haben, hat auch entfernt mitbekommen, dass dieser und jener Wengert internationale Auszeichnungen erhalten hat, dass alt vertraute Weingärtnergenossenschaften fusioniert und/oder sich umbenannt haben, aber jetzt, so direkt vor dem Weinregal, macht ihn das eher ratlos. Natürlich könnte er jetzt jemanden fragen. Aber sein Stolz verbietet ihm das, schließlich ist der Schwabe an sich schon ein Weinkenner und nachfragen liegt ihm schon grundsätzlich vom Naturell her nicht. Ratlosigkeit macht sich breit.

In der Tat hat sich vieles im schwäbischen Wengert und im Weinkeller getan. Und immer häufiger

spielen die schwäbischen Kellermeister im europäischen und internationalen Wettbewerb mit. Die Globalisierung hat auch die heimischen Reben und ihren Ausbau erreicht.

Bei allem Stolz auf das «Schaffen» und das «oigne G'wächs», die Schwaben haben den Weinbau nicht erfunden. Obwohl sie bis heute stolz auf ihr «oiges G'wächs» sind und in der deutschen Statistik die Spitze der Weintrinker bilden. Es waren die Römer, die den Weinbau nach Schwaben und anderswo brachten und kultivierten. Denn die römischen Besatzungstruppen brauchten täglich Wein. Der wurde zunächst in eingedickter Form aus Italien eingeführt. Je länger aber die Besatzungszeit dauerte, umso mehr mussten die römischen Gutshöfe auch die Weinversorgung in Germanien übernehmen. Über 800 dieser Gutshöfe – *villae rusticae* – haben die Archäologen in Württemberg gezählt, und alle hatten sie einen Weinkeller. Vermutlich haben die Alamannen, als sie anfangen, die Römer zu vertreiben, römische Weinorte wie Walheim relativ verschont. Denn dort lässt sich ein kontinuierlicher Weinanbau nachweisen.

Die ersten urkundlichen Erwähnungen finden wir in Verträgen der Klöster aus der Zeit der Chris-

tianisierung. Die Klöster brauchten den Wein nicht nur zum Abendmahl in ihren Gottesdiensten, selbst als Arznei wurde der Wein in zahlreichen Würzmischungen benützt. Auch an den ersten Höfen der alamannischen Sippenführer wurde Wein ausgetrennt. Dies geschah nicht nur aus repräsentativen Zwecken, um den eigenen Wohlstand und Macht zu zeigen. Es hatte auch hygienische Gründe, denn im Sommer wimmelte das Trinkwasser nur so von «Tierchen», sodass der tägliche Tischwein einfach gesünder war.

Das alles waren ziemlich einfache Weine. Erst die Zisterzienser brachten einen Kulturschub. Mit ihrem Wissen aus dem Burgund veredelten sie die schwäbischen Weine. Seitdem haben die schwäbischen Wengerter an der Veredelung gearbeitet.

Die Traditionsweine wie Riesling und Trollinger, wie Müller-Thurgau (Riesling × Gutedel) und Ruländer

Der Riesling ist eine sehr alte Traube und gilt neben dem französischen Chardonnay als die Weißweintraube der Welt. Gerade aus Deutschland stammend ist er der deutsche Beitrag zum Weltweinerbe und wird in anderen Ländern entsprechend angebaut und gewürdigt. Die württembergischen Rieslinge gelten als besonders schwer und erdverbunden, – dafür haben sie auch einen eigenen mineralischen Geschmack. Von einem internationalen Weinexperten wie Stuart Pigott in der «Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung» als *breiter, fader Typ* bezeichnet.

Doch seit wenigen Jahren tut sich etwas in den schwäbischen Rieslingkellern, und das ist inzwischen auch den internationalen Weinexperten aufgefallen. Vor allem die Wengertergruppe «Junge Schwaben» haben in letztem und auch in diesem Jahr mit ihren Gewächsen große Aufmerksamkeit errungen. So haben in diesem Jahr die rassigen und saftigen Rieslinge von Tanja und Jürgen Zipf aus

Löwenstein, von Hermann Dippon vom Schlossgut Hohenbeilstein für ihre 2007er bereits die ersten Lorbeeren eingeheimst. Die anderen «Jungen Schwaben» werden sicherlich folgen.

Gekreuzt mit der Muttertraube Trollinger haben die Weinsberger 1929 in ihrer Außenstelle Lauffen am Neckar aus dem Riesling den Kerner geschaffen. Und die Wengerter haben ihn zu einem «babbsüßen» Massenträger verkommen lassen, was seinen Ruf schlichtweg ruiniert hat. Doch gerade die Weinsberger, zusammen mit anderen renommierten Weingütern wie der Rotenberger Weingärtnergenossenschaft, haben sich seiner in den letzten Jahren angenommen. Stark beschnitten, Gärung unter Kühlung und andere Vorgaben im Weinberg und im Keller kommt er nun in der Serie Justinus K neu auf den Markt und überrascht Freund und Feind durch seine Struktur, Säure und Finesse. Und auf einmal zeigt der Kerner damit seine wahre Größe. Auch international fasst er so langsam Fuß. Ihn gibt es bereits im nördlichen Teil Südtirols – im Eisacktal um Brixen –, in der Schweiz und in Südafrika.

Ähnliches ist dem Müller-Thurgau und dem Ruländer widerfahren. Der Müller-Thurgau geht auf seinen Züchter, Professor Hermann Müller aus dem schweizerischen Thurgau, zurück, der ihn 1882 entwickelt hat. In der Schweiz – der Prophet gilt bekanntlich in seinem eigenen Lande nichts – wird er als «Riesling × Silvaner» angebaut und vermarktet. Die Wengerter haben ihn anfangs geliebt, weil er selbst unter schlechten Wetterbedingungen noch gute Ernten einbrachte. So wurde der Müller-Thurgau neben dem Riesling die häufigste Rebsorte in Deutschland. Neueste Untersuchungen haben ergeben, dass er in Wirklichkeit eine Kreuzung aus Riesling × Gutedel ist. Genauer aus Madeleine Royal (aus der Familie des Chasselas/Gutedel) als Vater und Riesling als Mutter.

Und dass man ihn anders ausbauen kann. Wenn man den Massenträger stark beschneidet, sorgfältig

WEIN AUS DEM HERZEN WÜRTTEMBERGS

Die Geschichte des Hauses Württemberg nahm in Beutelsbach ihren Ursprung. In Weinstadt ist seit mehr als 60 Jahren die Remstallkellerei zuhause – einer der Traditionsbetriebe Württembergs. Weine aus den besten Lagen des Remstals werden hier gekellert und in Württembergs größtem Holzfasskeller sorgfältig ausgebaut. Liebe zur besonderen Qualität,

Freude am Tüfteln und Stolz auf Erschaffene machen das schwäbische Lebensgefühl aus, das dafür sorgt, dass für jeden Gaumen der richtige Tropfen dabei ist. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Probieren und Genießen Ihres persönlichen Lieblingsweines der Remstallkellerei.

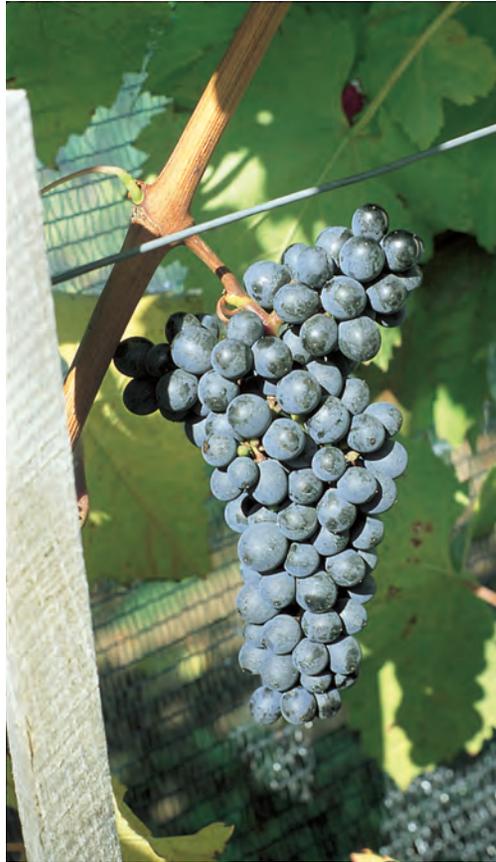
REMSTALLKELLEREI



Guter Wein
aus Württemberg

www.remstallkellerei.de





Links Acolon,
daneben
Cabernet Cubin.

auswählt, kontrolliert gekühlt keltert, – dann wird das ein feiner und rassiger Wein, der heute unter dem Namen Rivaner immer mehr Liebhaber findet, die nie einen Müller-Thurgau angerührt hätten. Der Wein ist aufgrund seiner geringen Säure mild und dennoch fruchtig. Also ideal für alle Genießer, die bei Weißweinen ansonsten mit zu viel Magensäure kämpfen müssen. Allerdings sollten diese Weine alle jung getrunken und nicht länger als ein bis zwei Jahre gelagert werden, da sonst der Muskaton verloren geht.

Ähnliches ist mit dem fetten Ruländer geschehen. Eigentlich ist er eine Mutation aus dem Spätburgunder. Er ergibt bei spätem Reifegrad und Erntezeitpunkt gehaltvolle und ölige Weine. Kein Wunder, seine Trauben sind oft edelfaul. Er entstammt der gleichen Familie wie der französische Pinot Gris oder dem italienischen Pinot Grigio. Wenn man ihn aber früher erntet, nachdem man ihn früh reduziert und ausgeschnitten hat, wie den Rivaner keltert, dann erhält der Ruländer eine Frische, die einen aufhorchen lässt. So ausgebaut, wird er als Grauburgunder vermarktet und findet ständig neue Freunde. Auch er hat weniger Säure und ist für «alte Knaben» daher gut verträglich.

*Auch bei den Roten tut sich was –
Dornfelder, roter Acolon und Cabernet-Sorten*

Schon klassisch ist der Dornfelder. Vom Chef der Weinsberger, August Herold, 1955 gezüchtet ist er eine Kreuzung aus (Frühburgunder × Trollinger) × (Portugieser × Lemberger). Also eine Kreuzung aus Helfensteiner und Heroldrebe. Benannt wurde die Sorte nach dem Kameralverwalter Immanuel Dornfeld, dem Gründer der Weinsberger Weinbauschule. Ursprünglich als Deckwein gezüchtet, um dem zielroten Trollinger einen Schuss Farbe zu verpassen, entwickelt er ein eigenes Aroma, wenn man ihn modern ausbaut und im Eichenholzfass – bevorzugt im kleinen Barrique-Fass mit 228 Liter Fassungsvermögen – wie einen Burgunder reifen lässt. Da entwickelt der Dornfelder neben seiner Farbe auch noch Geschmack und findet so viele Fans, dass man schon fast wieder von einem Modewein sprechen kann.

Schon mehr als ein Geheimtipp wird der rote Acolon bezeichnet. Die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg hat ihn aus Lemberger × Dornfelder gezüchtet und 1971 eine Zulassung als Neuzüchtung bekommen. Allerdings bekam er erst 2002 vom Bundessortenamt

die allgemeine Zulassung und den Sortenschutz als Neuzüchtung. Der rote Acolon ist eine früh reifende Sorte, sehr farbintensiv und hat einen guten Gerbstoffgehalt. Kein Wunder, dass er immer mehr angebaut wird – sogar in Rheinhessen und in Franken. In Württemberg findet er bereits reißenden Absatz, und die Weine sind sehr schnell ausverkauft. Entsprechend schnell wachsen in Deutschland die Anbauflächen für Acolon.

Die Weinsberger haben aber auch noch andere Züchtungen quasi zur Serienreife entwickelt, die immer mehr angebaut werden. So haben sie 1970 den Cabernet Cubin, eine Kreuzung aus Blauer Limberger×Cabernet-Sauvignon, geschaffen, die 1999 die Zulassung und den Sortenschutz vom deutschen Bundessortenamt erhalten hat und seither angebaut werden darf. Dabei handelt es sich um eine spät reifende, gegen Trockenheit und Pilzbefall robuste Traube, die zugleich sehr ertragreich ist, – da lacht das Herz und der Geldbeutel des schwäbischen Wengerters. Endlich eine Traube, die genügsam ist, kaum gespritzt werden muss und zugleich ordentlich ergiebig ist. Ein echter Schwabe also. Und dabei noch fruchtig, farbintensiv und tanninstark. Kurz: Man kann den Cabernet Cubin ins Holzfass legen

und sich dann überraschen lassen. Allerdings eignet er sich auch vorzüglich als Bestandteil einer Cuvee, und so darf man abwarten, was die Kellermeister aus ihm und anderen Weinen in ihren Cuvees machen, die ebenfalls immer mehr internationale Anerkennung erfahren. Anders gesagt: Es gibt heute Cuvees aus Schwaben, die in einer Blindverkostung die Weinzähne nie und nimmer auf die Idee kommen lassen, dass sie einen waschechten Württemberger vor sich haben.

Etwas leichter ist die Neuzüchtung Cabernet Dorio, eine Züchtung aus Dornfelder×Cabernet Sauvignon, ebenfalls aus Weinsberg. 1971 entwickelt und seit 2003 offiziell im Weinberg zugelassen. Dieser Wein ist feinfruchtig und samtig bei mittlerem Extraktgehalt. Der könnte auch noch ein neu-schwäbischer Renner werden. Gerade der Cabernet Dorio gilt als Wein mit großer Zukunft.

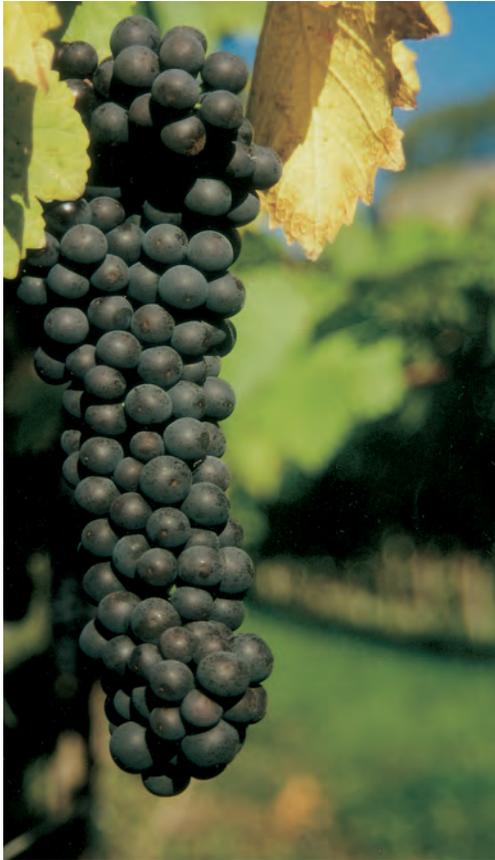
Genauso wie der ebenfalls 1971 aus der Kreuzung Dornfelder×Cabernet-Sauvignon entwickelte Cabernet Dorsa, der aber anders gezogen wurde. Vom Aussehen ähnelt er dem Dornfelder, hat aber eine geringere Wüchsigkeit, bessere Holzreife und besitzt kleinbeerige, spät reifende Trauben. Am Gaumen entwickelt er Kirschgeschmack und auch den für

Gut gebrüllt, Löwe!
Deutscher Lemberger-Preis 2008

1., 2. und 3. Platz für Lemberger aus den Felsengärten beim »Vaihinger Löwen«.

Felsengartenkellerei Besigheim eG
 Telefon 07143 8160-0 · www.felsengartenkellerei.de

FELSENGARTENKELLEREI BESIGHEIM



Zwei erfolgreiche Neuzüchtungen im württembergischen Weinbau: links die Cabernet-Dorior-Rebe, daneben eine Regent-Traube.

den Cabernet Sauvignon typischen Geschmack nach grüner Paprika. *Die qualitativ hochwertigen, dichten und nachhaltigen Weine haben internationalen Charakter mit besserer Klimaanpassung an deutsche Verhältnisse. Die Cabernet-bzw. Merlotart ist spürbar, aber nicht aufdringlich... Dabei nehmen die Weine eine angenehme Zwischenstellung zwischen fruchtigem «deutschen» Typ und gerbstoffbetontem «internationalen Typ» ein, lobt ihn das hessische Winzerhandbuch. Bei der kommenden Klimaverschiebung also ein hoch interessanter Kandidat.*

Bei Öko-Wengertern immer beliebter ist der Regent. Hier wurde eine Kreuzung aus Silvaner x Müller-Thurgau (Diana) noch mal mit der französischen Rebsorte Chambourcin gekreuzt und herauskam ein pilz- und reblausresistenter Weinstock, der kaum gespritzt werden muss; mit Trauben, die tiefrot sind und kräftig und gerbstoffreich schmecken – also gut im Holzfass ausgebaut werden können. Der Regent erhielt erst 1996 seine Sortenzulassung. Zunächst versprachen sich die Züchter eine pilzresistente Rebsorte. Nach den ersten Erfahrungen im normalen Weinbau konnte der Regent aber dieses Ziel nicht ganz erreichen. Denn in der Praxis kommt auch er nicht ganz ohne Spritzungen mit Rebschutzmitteln aus. So wird er in der Zwischenzeit als «pilzwiderstandsfähig» eingestuft – abgekürzt «PiWi». Im Prinzip schmeckt er ein bisschen wie Merlot, wenn er auch seine Herkunft als Hybridrebe nicht verleugnen kann, und liefert farbintensive und kräftige Rotweine. Kein Wunder, dass er bereits weltweit angebaut wird.

So bekommen die traditionellen schwäbischen Rotweinsorten Trollinger und Lemberger Konkurrenz. Die alten Sorten werden es mit Gelassenheit ertragen, bleiben ihnen doch die traditionellen «Vierleßschlotzer» erhalten.

12. bis 15. September

»Weinerlebnis am Kappelberg«

der Fellbacher Weingärtner eG an der Neuen Kelter



FELLBACHER WEINGÄRTNER

Freitag, 12. September
20 Uhr Kunstverein Fellbach

Samstag, 13. September
Tag der offenen Tür
Ab 15 Uhr **Weinfest** mit Musik
15-18 Uhr **Kellerführungen**
ab 21 Uhr **Sektbar** mit DJ

Sonntag, 14. September
Tag der offenen Tür
9.30 Uhr **Gottesdienst** im Zelt
ab 11 Uhr **Weinfest** mit Musik
und Probiertischen der Landjugend
in den Weinbergen

Montag, 15. September
Theatergruppe Lyra Schmiden

Für Ihr leibliches Wohl sorgen:
Örtliche Gastronomen,
der Landfrauenverein Fellbach
und die Landjugend Fellbach

Mehr Informationen Unter www.fellbacher-weine.de

*Wengarter stellen sich internationalem Wettbewerb –
Auswahlkriterien wie die französischen AC-Weine*

Globalisierung heißt nicht nur Anpassung an den Geschmack der Zeitgenossen und Erschließung neuer Märkte. Man muss sich auch dem internationalen Wettbewerb stellen. Da haben die Württemberger gerade erst angefangen. Dazu gehört auch der neue deutsche Streit um die Lagenbezeichnungen auf deutschen Etiketten, denn der Verbraucher kann mit Groß- und Einzellagen nichts anfangen, – falls er das je konnte. Der Trend geht hin zu Namen der Erzeuger und maximal noch zu Weinsorten. Mehr interessiert ihn nicht. Also geht die Entwicklung hin zu den Auswahlkriterien der französischen AC-Weine – Appellation Contrôlée. Dabei sind der Dorfname und seine herausgehobenen Einzellagen wichtig. Und der Erzeuger. Denn vom gleichen Ort und von der gleichen Lage können je nach Kellermeister ganz unterschiedliche Weine entstehen. Schließlich spielen auch die Cuvees eine Rolle – also das, was der Kellermeister aus verschiedenen Traubensorten zusammen ausbaut. Hier genau entbrennt der Streit zwischen Traditionalisten und globalen Mitstreitern. Dieser Streit ist noch lange nicht entschieden.

**Der neue Kultwein
aus Württemberg**

ACOLON

Bestechend durch seine tiefrote
Farbe und dem Duft nach frischen
Waldbeeren.
Im Geschmack feines Tannin,
geschmeidig mit enormer Fülle
und einem vielschichtigen
Fruchtaroma.



**WEINGÄRTNER GENOSSENSCHAFT
HEUCHELBERG · KELLEREI ^{EG}**

74193 Schwaigern/Württ. · Neipperger Straße 25
Tel. (0 7138) 97 02-0 · Fax (0 7138) 97 02-50
www.heuchelberg.de

Neu bei Hohenheim:

Götz Schultheiß Hamlet mit Apfelmus

Walter Schultheiß und
Trudel Wulle –
auf der Bühne und zu Hause
Gebunden mit Schutzumschlag
11,5 x 18,7 cm
14,80 €
ISBN 978-3-89850-156-9



Peter Huber Visionär in Zeiten des Umbruchs

Johannes Mährlein:
Ökonom, Sozialreformer
und Freund Mörikes
Gebunden mit Schutzumschlag
13,5 x 20,5 cm
22,00 €
ISBN 978-3-89850-161-3



Bestellen Sie jetzt in Ihrer Buchhandlung!

Hohenheim



Offen bleibt deshalb auch, welche der neuen Weinsorten sich durchsetzen werden. Für eine Antwort sind die neuen Weinsorten einfach noch zu jung, ihre Ausbaupotentiale noch nicht hinreichend erforscht und getestet. Es bleibt noch vieles offen. Doch der Schritt in die richtige Richtung ist damit getan. Denn neben der Globalisierung bringt auch die Klimaveränderung eine völlig neue Zukunft. Und die ist erst recht offen. Auch für den Württemberger.