

WÜRTTEMBERGS GEHEIMNIS

Dass Spätburgunder aus dem »Ländle« große Qualität hat, weiß man spätestens seit Rainer Schnaitmann. Aber der eigentliche Schatz der Region ist bis dato noch weitgehend unbekannt, besser gesagt unterschätzt: der Lemberger. Dessen Potenzial soll jetzt endlich gewürdigt werden.

TEXT ANNE KREBIEHL



Christian Dautel vom Weingut Dautel in Bönnigheim zählt zur jungen Winzergarde der studierten Önologen mit Auslandserfahrung

Mit der Devise »mir könnet alles außer Hochdeutsch« haben Werbetexter den verschmitzten Schwabenhumor ironisch auf den Punkt gebracht: Schwaben sind selbstbewusst und erfolgreich, Marken wie Daimler, Bosch, Porsche und Boss sprechen für sich selbst. Was Wein anbelangt, werden sie aber immer noch belächelt. Der Württemberger Slogan vom Kenner ist ebenso ausgedient wie der runzlige Alte, dessen Konterfei das Retro-Logo ziert. Aber zu Unrecht haftet das hartnäckige Mittelmaß-Image, denn zwischen Tüftlern und Häuslebauern, zwischen Feinmechanik und Autodesign, entstehen bemerkenswerte Weine. Neben einzigartigen Rieslingen überzeugt das Ländle besonders mit zwei Rotweinsorten: Spätburgunder und Lemberger.

Eine Handvoll Spätburgunderwinzer gehört zur Spitze Deutschlands: Sie produzieren nicht nur auf deutschem, sondern auf Weltniveau, stehen im Preis aber immer noch hinter ihren bekannteren Kollegen aus Baden, Ahr, Pfalz und Franken. Was im Südwesten also passiert, ist quasi ein Geheimtipp. Hans Haidle vom Weingut Karl Haidle, dessen Spätburgunder von einer unglaublichen, elixierartigen Eleganz sind, berichtet, dass »viele einen Württemberger nicht einmal probieren wollen.« Aufklärungsarbeit, so Haidle, funktioniere nur »mit verdeckten Proben.« Der kritische Wendepunkt ist jedoch nahezu erreicht. Rainer Schnaitmann, das Pinot-Noir-Genie aus Fellbach, sagt freiweg: »Württemberg war in einer Schublade, aber in den letzten fünf bis sechs Jahren hat sich viel getan, einfach weil es auch mehr >



Fotos: heigestellt

Württemberg gilt in der deutschen Weinszene immer noch als eine Art Stiefkind. Das soll sich in den nächsten Jahren ändern



Ein Prosit auf das Alterungspotenzial des Lembergers (v. l.): Jörg, Jürgen, Andreas und Felix Ellwanger

»Es gibt wenige Rebsorten, die solch ein Alterungspotenzial haben. Alte Lemberger zu trinken, ist gigantisch, das kenne ich sonst nur aus Piemont und Bordeaux.«

FELIX ELLWANGER Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach bei Stuttgart

> gute Weine gibt. Um am Markt aufzufallen, muss man ja eine gewisse Menge haben.«

Es gibt viele Fakten, die Württemberg bisher bremsen, zuallererst ein kauffreudiger, wohlhabender Markt unmittelbar vor der Haustür. Weingutsinhaber Erbgraf zu Neipperg sagt es direkt: »Man war hier nie gezwungen, sich einem überregionalen Markt zu stellen, man hat produziert, was man verkaufen konnte, und hat auch lange das Potenzial, das einfach da war, vernachlässigt.«

Christian Dautel vom Weingut Dautel in Bönningheim erklärt, dass Spitzenweine aus den 1980ern und 90ern, wie die seines Vaters Ernst und anderen Pionieren wie Haidle, Ellwanger, Adelman und Aldinger, nie zu einem Qualitätsimage führen konnten, da sie von ansässigen Sammlern weggeschnappt wurden. Das ist der Fluch der Direktver-

marktung: Winzer verdienen unmittelbares Geld, Trinker haben guten Wein, der aber ein Geheimnis unter Eingeweihten bleibt. Mit der Generation Christian Dautels aber wird sich einiges ändern: Die jungen Württemberger sind allesamt studierte Önologen mit fundierter Auslandsfahrung und viel Energie. Sie wissen bereits, was qualitativ in den Schichtenlandschaften des ehemaligen Königreichs möglich ist.

Spätburgunder wird oftmals in höheren Lagen und leichteren Schichten der oberen Trias angebaut, um Zuckerreife zugunsten der Aromaentwicklung hinauszuzögern. Hier stilistische Vielfalt und Winzerhandschriften zu ergründen – auf durchgehendem Qualitätsniveau – bietet Pinot-Genuss vom Feinsten, vor allem bei Haidle, Dautel, Schnaitmann, Ellwanger, Neipperg und vielen anderen, die diesem Beispiel folgen.

In den schweren Keuperböden jedoch reift Württembergs bisher bestgehütetes Geheimnis: Lemberger. Winzer Felix Graf Adelman läßt keinen Zweifel: »Lemberger ist wirklich hier die absolut wichtigste Rebsorte. Er hat eine gewisse Dichte, er hat Frucht, die zwischen Kirsche und Cassis alles bringen kann, und, was mir sehr wichtig ist, selbst wenn man ihn zum Grossen Gewächs ausbaut, bei aller Kraft behält er seine Eleganz. Er ist kein Sattmacher, hat unwahrscheinlich tolles Potenzial, er hat Pfeffrigkeit.«

Diese ursprünglich österreichische Sorte, genetisch identisch mit Blaufränkisch, die erst nach dem Dreißigjährigen Krieg nach Württemberg kam, ist mittlerweile heimisch geworden. Obwohl das Potenzial des Lembergers immer offensichtlich war, galt er lange als zu heikel: Klimawandel und Knowhow änderten das. Heute ist es der Rotwein, den viele Deutsche noch für sich entdecken müssen. Sein Stellenwert ist außerhalb Württembergs schlichtweg verkannt.

Auch Felix Ellwanger vom Weingut Jürgen Ellwanger meint: »Es gibt wenige Rebsorten, die solch ein Alterungspotenzial haben. Alte Lemberger zu trinken, ist gigantisch, das ken-

ne ich sonst nur aus Piemont und Bordeaux«, schwärmt er, räumt aber ein: »Das Problem ist das Image von Großkellereien in früheren Jahren. Viele denken, Lemberger sei ein leichter Wein, aber das ist er gar nicht.«

Natürlich bedarf es gewisser Methoden, auch Lembergerspezialist Neipperg praktiziert dasselbe wie alle hier erwähnten Winzer. »Traubenhäufelung ist signifikant, da muss man die Wissenschaft gar nicht bemühen. Fast alle Effekte, die man im Weinberg erzielen will, erzielt man durch Häufelung«, erklärt er, »so eine Sorte, die einfach von ihrer Struktur lebt, schreit nach der Maischegärung. Wenn sie das nicht erfahren darf, dann fordert man sie nicht.« Er schätzt aber auch, dass nur etwa 15 Prozent des Lembergers in Württemberg so behandelt werden. Für Qualitätsveteran Gert Aldinger ist »Lemberger die Chance, in die vordere Liga vorzustoßen.« Adelman aber warnt: »Es hilft alles nichts, wenn nicht auch die Genossenschaften immer weiter nachziehen, die Qualitäten steigern und das Geschmacksprofil weiterentwickeln.«

Bei der Weinmanufaktur Untertürkheim ist das bereits passiert. Kellermeister Jürgen Off erzählt, wie 80 Mitglieder einstimmig den



Gert Aldinger mit seinen Söhnen Hansjörg und Matthias (v. l.) glaubt fest an den Lemberger

»Württemberg steht für Lemberger. Wir können Rotweine mit Format, Kraft, Fülle und innerer Spannung erzeugen.

JÜRGEN OFF Weinmanufaktur Untertürkheim

Qualitätsweg einschlagen und ihr gesamtes Geschäftsmodell erfolgreich auf den Kopf stellen: »Wir wollen darstellen, dass Württemberg für Lemberger steht. Wir können Rotweine mit Format, Kraft, Fülle und innerer Spannung erzeugen. Es wäre fatal, wenn wir diese Chance nicht nutzen.« Auch bei den Weingärtnern Clebronn-Güglingen ist mit Vorstand Thomas Beyl der Fortschritt am Ruder: »Wir haben eine Kehrtwende im Weinberg gemacht,« sagt er, »man hat uns Schiffsbruch prophezeit, und das Gegenteil war der Fall, wir hatten sofort Wachstumszahlen.« Für ihn ist Lemberger »der größte Trumpf in Württembergs Hand.« Da hat er auch recht: Guter Lemberger hat internationalen Rang, florale, würzige Aromen, Struktur und samtige Länge. Zum Glück gibt es immer mehr davon. <



In den Lagen der Weinmanufaktur Untertürkheim ist Qualität inzwischen oberstes Gebot



Stammt aus Österreich: Lemberger entspricht genetisch dem Blaufränkischen

Fotos: beige stellt