

Württemberg

Sprudelnder Jungbrunnen

Dynamik hat Behäbigkeit abgelöst. Die Weinerzeuger aus Württemberg sind gut unterwegs, zumal sich zu den bekannten, arrivierten Betrieben immer mehr junge Weingärtner gesellen, die nicht nur innovative Ideen haben, sondern auch gute Qualitäten vorweisen können. Ehrgeizige Talente haben zudem in einigen Genossenschaften für viel Schwung gesorgt.

Man ist geneigt, sich verwundert die Augen zu reiben. Schiller, Trollinger, „TL-Wein“ (für die traditionelle Cuvée Trollinger mit Lemberger) waren die bekanntesten Württemberger Gewächse, die vor allem in den weit verbreiteten „Besen“ des Ländles bevorzugt im Henkelglas ausgeschenkt wurden. Behäbig war ein durchaus passender Begriff für den „Aktionismus“ in den meisten Betrieben inklusive der hier mit Abstand dominanten Genossenschaften. Aber inzwischen ist die Weinszene in dem schwäbischen Anbaugebiet offenbar in einen Jungbrunnen gefallen.

Plötzlich wird allerorten dynamisch agiert. Etliche junge Winzer drängen nach vorn. Die Experimentierlust ist stark verbreitet. Selbst Genossenschaften wagen sich an eine extreme Ertragsbegrenzung sogar bei der Hauptsorte Trollinger, verzichten auf die lange praktizierte, nicht selten zu marmeladigen Aromen führende Maischeerhitzung und bauen den „Trolli“ nach guter alter Sitte wieder im großen Holzfass aus. Sie bemühen sich, dem lange vernachlässigten Portugieser Format zu entlocken. Beim Lemberger wurde erkannt, dass die Sorte das Potenzial hat, um auch im Vergleich mit anderen bedeutenden Sorten international aufzutrupfen.

Beim Weißwein wird neben dem Riesling dem alteingesessenen Silvaner und dem Müller-Thurgau langsam wieder stärkere Aufmerksamkeit zuteil. Ein gutes Beispiel für die Möglichkeiten des „Müllers“ demonstriert ein junger Winzer in einem Zweitbetrieb, den er gemeinsam mit einem Freund betreibt. Andi Knauß (33) aus Weinstadt und der Hamburger Dr. Rainer Scholz gründeten vor einigen Jahren das Weingut mit dem originellen Namen „Parfüm der Erde“, das im Unter-

titel die Längen- und Breitengrade trägt (48° 47' 45" North, 009° 25' 01" East). Ihre Zielsetzung war es, ungewöhnliche Weine zu kreieren. Dazu gehört Müller-Thurgau, der hier im Stahl und französischer Eiche ausgebaut wird. Wer die Möglichkeit hat, noch den 2011er zu verkosten, denkt aufgrund der rassigen Note und der Komplexität an einen erstklassigen Chardonnay – und nie im Leben an die Kreuzung von Professor Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau.

Erfolgreiche und hoffnungsvolle Einzelkämpfer gibt es inzwischen etliche im Ländle. Aber bemerkenswert ist außerdem die „Gruppenbildung“ bei den Genossenschaften, die bereits zu einigen bemerkenswerten Kreationen geführt hat. Ein Dutzend und manchmal noch mehr junge Wengerter arbeiten im Anbau eng zusammen und beanspruchen Mitspracherecht beim Ausbau. Die Erträge werden stark reduziert. Die Geschäftsführer und Vorstandsvorsitzenden lassen den Truppen freie Hand, sie können ohne Kostendruck agieren und müssen sich nicht um den Absatz kümmern.

Besonders auffällig ist die „Vinitiative“ der Lauffener Weingärtner, die inzwischen einige Rotwein-Cuvées und einen überraschenden Schwarzriesling auf den Markt gebracht haben. Mutige Preisuntergrenze: 30 Euro für die 0,75-l-Flasche. Die mit den Lauffenern verbandelte Käsebergkellerei Mundelsheim ist ebenfalls schon einige Jahre mit der Lemberger-Selektion „Unicus“ unterwegs, auf preislicher Augenhöhe mit Lauffen. Der 2009er kostet ebenfalls um die 30 Euro.

Zurückhaltender sind die Fellbacher mit ihrer „Next Generation“. Der derzeit angebotene Riesling verkörpert nicht die Spitzenklasse des Hauses und kostet deshalb nur 7,70 Euro. Die Jungwinzer-Initiative



Die Mitglieder der Gruppe Wein.Im.Puls



Christian Escher



Alexander Heinrich



Tobias und Wiebke Hirschmüller



Julian und Barbara Singer





Die Fellbacher Jungwinzer

Dr. Rainer Scholz
und Andreas Knau

Junges Schwaben

der Heuchelberg Weingärtner in Schwai-gern hat den Trollinger mit der Marke „Vi-sion“ ins Visier genommen. „Charakterlich definitiv kein typischer Trollinger“, urteil-te ein Stuttgarter Journalist bei einem Test. „Mehr ein richtiger Rotwein“. Und das für lediglich 8,33 Euro ab Betrieb.

In dem Jugend-Konzert darf natürlich die große Heilbronner Genossenschafts-kellerei nicht fehlen. Hier initiierte der seit einigen Jahren im Amt befindliche Vorstandsvorsitzende Justin Kircher (früher Fürst zu Hohenlohe) den Riesling „Triebwerk“ von bis zu 60 Jahre alten Re-ben. Der kochentrockene, ungeschmink-te Wein hat ebenfalls einen selbstbewusst-ten Preis: 20 Euro.

Die jüngste Vereinigung in den Reihen der Genossenschaften ist „Freidenker“, das „Kind“ einer Fusion, die erst vor vier Jahren erfolgte und heute als Winzer vom Weinsberger Tal mit Sitz in Eberstadt und Löwenstein firmiert (der Betrieb in Wills-bach wurde vor gut zwei Jahren aufgelöst, das Gebäude an einen Investor verkauft). Im April 2013 formierte sich die Gruppe mit 17 Mitgliedern im Alter zwischen 17 und 32 Jahren, sondierte den Markt und stellte fest, dass sich noch kein Nach-wuchsteam des Spätburgunders ange-nommen hatte. Im Startjahr 2013 wurden statt der angestrebten maximal 60 kg pro Ar sogar nur 50 kg geerntet. Der Burgun-der wurde nach klassischer Maischegä-rung zu 80% im neuen Holz ausgebaut und steht heute mit 23,65 Euro als Preis-Spitzenreiter in der Liste. Die 1.736 ge-füllten Flaschen werden auf diesem Ni-veau nicht so schnell verkauft sein. Aber der sehr elegante Wein ist jeden Cent wert!

Im privaten Bereich gibt es schon seit 2002 ein nicht mehr ganz so taufrisches Quintett, das sich dennoch „Junges Schwaben“ nennt. Jochen Beurer (Kernen-Stetten), Sven Ellwanger (Großheppach), Hans Hengerer (Kistenmacher & Henge-ner, Heilbronn), Rainer Wachtstetter (Pfaf-fenhofen) und Jürgen Zipf (Löwenstein) haben sich in der württembergischen Hierarchie schon recht weit nach oben gearbeitet. Beurer wurde zuletzt sogar im Weinführer „Eichelmann“ für die beste Weißweinkollektion ausgezeichnet. Aus-hängeschilder der Truppe sind die „Sig-naturweine“; jeder Betrieb erzeugt davon pro Jahrgang nur einen Wein.

Ebenfalls eine auffällige junge Grup-pierung ist das Quartett „Quintessenz“

mit Alexander Heinrich (Weingut a/hein-riech, Sülzbach), Marcel Wiedemann (Weingut St. Annagarten, Beilstein), Mi-chael Schiefer (Lauffen) sowie Heike und Christoph Ruck (Rux-Wein, Stuttgart). Sie versprechen „charaktervolle, unkon-ventionelle Weine“. Gute Beispiele dafür sind die eleganten Lemberger von Hein-riech (seit 2009 Eigentümer des Betriebes) und dessen üppige rote Cuvée Eidech-sengarten.

Der jugendliche Drang wird auch vom Weinbauverband gefördert. Zum dritten Mal wurde 2014 ein Jungwinzerpreis ver-geben. Die Weinqualität spielt dabei eher am Rand eine Rolle. Gefragt sind gute Ideen und überzeugende Marketingkon-zepte. Bei den beiden Top-Platzierten ist allerdings auch das Niveau der Weine durchaus überzeugend. Sieger war Fabian Rajtschan aus Stuttgart-Feuerbach, der seinen Gutsnamen originell mit der Post-leitzahl (R!70469) verbindet und seine Qualitäten nach Elementen benennt. „Wind“ steht für leichtgewichtige Weine, „Regen“ für unkompliziert, „Boden“ für kräftig und komplex, „Sonne“ für charak-tervolle Rotweine. Das gute Niveau ist auf eine gute Ausbildung zurückzuführen. Der 28-Jährige studierte in Geisenheim, schnupperte unter anderem bei Aldinger und Sven Ellwanger rein, machte ein Praktikum bei Opus One in Kalifornien und arbeitet nebenbei noch zwei Tage in der Woche als Önologe bei der Weinkel-lerei Kern in Rommelshausen, weil sein Betrieb mit 3,5 ha Pachtfläche erst im Aufbau ist.

Der Zweitplatzierte Alexander Link ist Junior im Weingut Wolf in Brackenheim-Hausen. Vor acht Jahren vertraute ihm Vater Lothar Wolf 1,5 ha Rebfläche an, die er im Minimalschnitt bewirtschaftet. Das Ergebnis bei Riesling, Lemberger und Rosé ist saftig und herzhaft; bezeichnet werden die Weine als „Wildwuchs“ (in-zwischen eine eingetragene Marke). Der gelernte Weinküfer (Weinsberg) erntet zwar rund 30% weniger als normal, spart sich aber Arbeit und hat in seinen „Struwelpeter-artigen“ Anlagen weniger Proble-me mit Rebkrankheiten. Die Qualität ist solide, der Aufmerksamkeitswert für die Weine gut, auch wegen des günstigen Einheitspreises von 7 Euro. Der 25-Jährige hat noch weitere gute Ideen. Weil Vater Wolf und Mutter Gudrun Link nicht ver-heiratet sind, gibt es den Lemberger/Trol-linger mit Namen „Wilde Ehe“.

Auf nationaler Ebene waren 2014 zwei andere junge Württemberger erfolgreich. Die DLG kürte im Rahmen der Bundesweinprämierung den Schwaikheimer Michael Maier (28) zum „Jungwinzer des Jahres“ und seinen Nachbarn Christian Escher (25) zum „Vizemeister“. Nach einem bestandenen Online-Test mussten die beiden Fachwissen in den Bereichen Önologie, Sensorik und Weinwirtschaft

Zwei „Hochzeiten“ und ein großes Ziel

Nachdem es in den letzten Jahren in der württembergischen Genossenschaftsszene zu zahlreichen Fusionen kam, hat sich das Tempo mittlerweile deutlich verringert. 2014 gab es lediglich zwei „Hochzeiten“. Die kleine Weingärtnergenossenschaft Weiler bei Weinsberg ging mit den Winzern vom Weinsberger Tal zusammen. Und Grantschen Weine schloss sich nach einem Probelauf der Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg an. Aktuell gibt es damit 41 Weingärtnergenossenschaften in Württemberg, 18 davon mit eigener Kellerwirtschaft und eigenem Vertrieb. Auf die Genossen entfallen 7.539 ha, das sind knapp 70% der Gesamtrebfläche des Gebiets.

Auf eine Fusion ungewöhnlicher Art wird im Remstal gehofft. Die Remstalkellerei in Weinstadt-Beutelsbach hat als Basis neun eigenständige Ortsgenossenschaften, die alle eine eigene Kelterstation haben. Das ist aus Sicht der geschäftsführenden Vorstandschaft schon längst nicht mehr rationell und zu kostenaufwändig. So ist das Führungsteam mit schwieriger Überzeugungsarbeit beschäftigt. Man will die Kelterstationen abschaffen, die Gebäude verkaufen und für einige Millionen Euro eine zentrale Kelter für die Ernte von den gesamten 582 ha bauen. Vielleicht helfen die diversen Feste der nächsten Zeit beim „Weichklopfen“ der Mitglieder. Die Remstalkellerei kann 2015 ihr 75-jähriges Jubiläum feiern. *-kn-*

beweisen sowie mit jeweils drei Weinen überzeugen. Wer mehr probiert, kann feststellen, dass die Kollektionen der beiden Schwaikheimer durchgängig ein ausgezeichnetes Niveau haben und sie offenbar von ihrer guten Ausbildung profitie-

ren. Maier lernte unter anderem bei Schnaitmann, studierte in Geisenheim und machte ein Praktikum im namhaften Burgenländer Weingut Juris (Gols). Escher war Azubi bei Aldinger und dem Weinsberger Staatsgut, wurde Techniker für Weinbau und Önologie (wieder Weinsberg) und absolvierte Praktika bei Hofstätter (Südtirol) und im südafrikanischen Weingut Onderkloof. Besondere Stärken: Merlot, Lemberger, Silvaner und Sauvignon Blanc bei Maier; Lemberger, die rote Cuvée „Meisterwerk“, Cabernet Franc, Trollinger und Riesling bei Escher.

Auch mit ungewöhnlichen Bezeichnungen machen hochtalentierte Wengerter auf sich aufmerksam. Christian Ambach aus Stuttgart-Mühlhausen hat auf seinen 2 ha eine Trollinger-Flur mit bis zu 150 Jahre alten Stöcken. „Oinzig“ heißt der kraftvoll-würzige Wein. Eine komplexe rote Cuvée nennt er „Hitzig“, bei einer weiteren roten Mischung wird das Terroir betont („Stoinig“). Der 31-Jährige hat das Weinmachen bei Aldinger, Bernhard Ellwanger und Hofstätter in Tramin gelernt und ist hauptberuflich im Fellbacher VDP-Weingut Heid „die rechte Hand vom Chef“.

Gerd Keller aus Hohenhaslach lernte bei den Top-Adressen Wöhrwag, Bründlmayer (Kamptal) und Mosbacher (Pfalz), machte die Technikerausbildung in Veitshöchheim und kaufte sich vor 16 Jahren mit Vollmacht der Eltern einen aufgelassenen Terrassen-Weinberg. Inzwischen sind daraus 3,5 ha geworden. Der 32-Jährige stammt aus einem landwirtschaftlichen Betrieb, ist aber begeisterter Weingärtner. Besondere Stärken sind unter anderem die fruchtige Cuvée „Schella“, der Trollinger Weißherbst „Gsalzbär“ (schwäbisch für „geselliger Mensch“) und der saftige Trollinger/Lemberger „Brudler“ (Nörgler) sowie der normal benannte Riesling „Alte Reben“.

Den Ortsnamen nutzt geschickt das Korber Weingut Singer. Barbara und Johann Singer, die sich während des Studiums in Geisenheim kennenlernten, haben ihre stilvolle Vinothek in der Ortsmitte „Wein-Korb“ genannt. Um die beiden zu finden, muss man die Adresse Rosenstraße ins Navi eingeben und die derzeit noch zum alten Betrieb führenden Ortsschilder ignorieren. Denn es ist nicht allzu lange her, dass das Ehepaar das neue Domizil in einem einstigen Bauernhaus beziehen konnte.



Die Nachwuchskräfte der Vinitiative der Lauffener Weingärtner



Alexander Link



Michael Meier



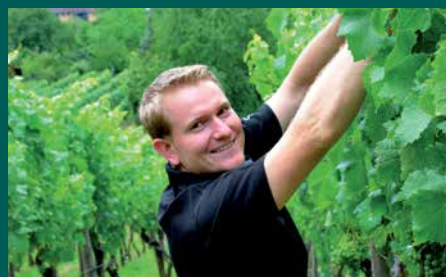
„Freidenker“-Mitglied Christian Fendel



Die Jungwinzer der Vision Heuchelberg



Die amtierende württembergische Weinkönigin Stefanie Schwarz mit Vater Markus und Bruder Ludwig Schwarz



Fabian Rajtschan



Eine Besonderheit ist, dass man hier gleich die Kollektionen von zwei guten, kleinen Weingütern beziehen kann. Johann Singer (32), dessen Eltern noch Trauben an die Remstalkellerei und später ans Collegium Württemberg abliefern, nutzt die 3 ha in Korber Toplagen gut (Spitze: Syrah, rote Cuvées, Sauvignon Blanc und Kerner Spätlese). Seine 30 Jahre junge Ehefrau bringt die geradlinigen Gewächse des mehr auf Weißweine spezialisierten elterlichen 6-ha-Betriebs H. Bader in Stetten mit ins Spiel. Dort werden auch die Weine beider Güter ausgebaut, mit Sondergenehmigung.

Das wohl jüngste Weingut Württembergs findet sich in Lauffen. Die gebürtige Hannoveranerin (!) Wiebke Krüger (27) fungiert als Inhaberin, ihr Partner Tobias Hirschmüller (28) gibt seinen Namen für den Betrieb her, der noch vor kurzem mit gut 5 ha Vollablieferer bei den Lauffener Weingärtnern war. Nach jeweiligem Geisenheim-Studium lernten sich die beiden in Kalifornien richtig kennen und beschlossen dort, gemeinsam ein Weingut aufzumachen. Bis es richtig läuft (2015 wird der erste Jahrgang mit einer größeren Weinmenge sein), arbeitet die Quereinsteigerin noch bei Hans-Peter Wöhrwag in Stuttgart und er im Landwirtschaftsbetrieb der Eltern. Aber was sie bislang 2013 und 2014 an Wein (Pinot Meunier, Grauburgunder) und Rosé-Sekt (ebenfalls Pinot) produziert haben, berechtigt zu großen Hoffnungen.

Nicht verkehrt ist es in Württemberg, wenn man außerdem den Spuren der aktuellen Weinkönigin folgt. Die Familie von Stefanie Schwarz betreibt in Stuttgart-Untertürkheim ein kaum bekanntes, aber aufstrebendes Weingut mit Besen. Um die gastronomische Einrichtung kümmert sich Senior Markus (50), der seinem Sohn Ludwig (25) im Ausbau freie Hand lässt. Die Stationen Drautz-Able, Aldinger und Weinsberg sowie eine zweimonatige Informationstour durch Südafrika ließen Ehrgeiz wachsen. Man schmeckt es in Trollinger, Lemberger, Acolon, einem herzerfrischenden Rosé vom Spätburgunder sowie Riesling und der Haus-Spezialität Silvaner. Ob die Schwester eines Tages einsteigen wird, ist noch offen. Auf jeden Fall hat Ludwig Schwarz eine für Württemberg inzwischen typische Zielsetzung: „Jedes Jahr besser werden.“

Auch eine junge Gemeinschaftsmarke gibt es seit kurzem in Württemberg:

„(R)evolution“ ist das Ergebnis einer Kooperation von jungen Winzern aus verschiedenen, auch genossenschaftlichen Bereichen, mit dem Importhaus Mack & Schühle, Owen. Die Nachwuchsleute sind seit Herbst 2012 unter der Überschrift Wein.Im.Puls aktiv und feierten schon einige gemeinsame Feste, jeweils im November. Die beiden Weine, eine weiße (2013) und eine rote Cuvée (2012) aus mehreren Sorten, sollen „das neue Württemberg“ verkörpern. Der Owener Weindistributeur war an der Produktentwicklung und Namensfindung maßgeblich beteiligt. Versprochen wird „eine Evolution der württembergischen Stilistik“. Abgefüllt werden die bislang insgesamt 20.000 Flaschen (zwei Drittel Rot) bei einem Mitgliedsbetrieb von Wein.Im.Puls, der Vertrieb erfolgt über den LEH. Angestrebter Regalpreis: 6,99 Euro/Flasche.

Man darf davon ausgehen, dass der jugendliche Schwung im Ländle so schnell nicht abebbt. Zumal der aktuelle Jahrgang den Wengertern wieder mehr Menge schenkte als die vorherigen (etwa 1 Mio. hl; durchschnittlich 91 hl/ha, Rotweinanteil über 70%). Zwar gab es 2012 einen Normalherbst, aber 2010 und 2011 (viel Frostschäden) hatten zuvor schon die Ertragsbilanzen geschädigt, ebenso 2013. Da war es an der Zeit, dass die Natur wieder mal großzügig war und das Erntergebnis nicht oder kaum beeinträchtigt wurde. Hagel und Frost verschonten 2014 den Weinbau, lediglich die Kirschessigfliege sorgte bei einigen roten Sorten für Probleme und Mengenverluste. Aber die Auswirkungen waren letztlich nicht so dramatisch wie noch Ende August befürchtet. Zielgerichtete Pflege- und Behandlungsmaßnahmen zeigten Wirkung. Unter dem Strich kamen am Ende im Vergleich mit dem Jahrgang 2013 rund 15% mehr Menge heraus. Im Ergebnis gab es regionale Unterschiede. So wurden im Weinsberger Tal durch viel Regen merkliche Einbußen beklagt.

Geerntet werden musste schnell. Der Genossenschaftsverband berichtete, dass 90% der Trauben in nur 20 Tagen eingebracht wurden. Durch viel Regen vor demzeitig begonnenen Herbst waren die Beeren dünnchalig geworden und neigten dazu, aufzuplatzen. Das wurde durch die fixe Reaktion weitgehend verhindert, die Qualität des 2014ers wird allgemein als gut beurteilt.

Rudolf Knoll