

# 40 Weinfreude diskutieren über „unseren Lemberger“

**Freunde der Vinothek** Das letzte Weinkolleg des Jahres findet im VDP-Weingut Dautel in Bönningheim statt. 15.11.16

**Bönningheim.** Das letzte Weinkolleg vor Ort dieses Jahres fand diesmal im VDP-Weingut Dautel in Bönningheim statt. Die Weinsorte des Monats November, „unser Lemberger“, hat mehr als 40 Gäste und Bönningheimer Vinothekare zu einem informativen Gedankenaustausch und spannenden Diskussionen in den Präsentationsraum des Weingutes geführt.

Das Weinkolleg unter der Moderation von Fritz Wachter begann mit einem Probeschluck des ertragsreduzierten, auf Gipskeuperböden gewachsenen, trocken ausgebauten Drei-Sterne-Lemberger des Jahrgangs 2014. Nach der offenen Maischegärung reifte er in großen und in kleinen Holzfässern heran.

So ging dann auch Ernst Dautel in seinen ersten Ausführungen auf die besondere Bedeutung des Terroirs für die einzelnen Weinsorten ein. Während der tiefer liegende Muschelkalk des Enz- und Neckartales eher für filigrane, schlanke Rieslinge geeignet sei,



Das letzte Weinkolleg der Vinothek in diesem Jahr fand mit mehr als 40 Gästen im VDP-Weingut Dautel statt. *Foto: Hannelore Tiedke*

bevorzugten die Lemberger- und auch die Spätburgunderrebe fettere, nährstoffreichere Böden des Gipskeupers und Schilfsandstein im Zabergäu, die sie zu mehr Kraft, Dichte und Komplexität der Weine führten. Weitere Voraussetzungen für die exklusiven Weine sind eine kräftige offene Maischegärung und ganz besonders auch das wirklich perfekte Lesegut, das sehr schonend geschnitten und ausgelesen, sowie

behutsam transportiert werden müsse. In diesem, wie im letzten Jahr habe es kaum Ausfall durch die gefürchtete Kirschesigfliege gegeben, ergänzte der Winzer seine Ausführungen.

Die Abhängigkeit der Wengeter von Wetter und Klima zeigte Dautel auf, indem er das Jahr 2016 für die Zuhörer nochmals kurz Revue passieren ließ. Kein richtiger Winter, kaum Frosttage und ein kühles Frühjahr hätten die In-

sekten und Schädlinge nicht genügend reduziert. Die fehlende Wärme mit viel Regen im Frühsommer führte dann zu einer üppigen Vegetation, die immer wieder nach Laubschnitt verlangte. Durch den starken Wuchs seien die Zellen der Pflanzen nicht so widerstandsfähig gegen Pilzbefall, so dass gerade im Bioweinsegment extrem häufig gespritzt wurde.

Im konventionellen Anbau sei allerdings nur einmal mehr als in den vergangenen Jahren Pflanzenschutzmaßnahmen notwendig gewesen, so Dautel weiter. Dieses von der Arbeitsintensität sehr schwierige Jahr sei jedoch durch einen tollen August und einen super September abgerundet worden, so dass eher noch stärker als sonst die Erträge reduziert werden mussten.

Ein weiteres Thema des Weinkollegs waren die in Österreich unter dem Namen „Blaufränkisch“ angebotenen (Lemberger-) Weine, welche in den letzten Jah-

ren eine viel bessere Vermarktungsstrategie als „unser Lemberger“ erfahren haben, so dass außerhalb Württembergs – besonders im Norden der Bundesrepublik – viel „Blaufränkisch“ gekauft und getrunken werde. Eine hitzige Diskussion löste anschließend der Hinweis aus, dass es von einzelnen Winzern Bestrebungen gebe, den Lemberger in „Blaufränkisch“ umzubenennen.

Nicht erst nachdem der 2013er Vier-Sterne-Lemberger Sonnenberg trocken als zweiter Wein des Weingutes Dautel verkostet werden konnte, waren alle Weinfreunde der einhelligen Meinung, dass der Name „Lemberger“ unbedingt erhalten bleiben müsse.

Der Vorsitzende Hans-Joachim Jaeger bedankte sich für die bereichernden Informationen, die Wertschätzung der Arbeit der Vinothekare und die Gastfreundschaft von Hannelore und Ernst Dautel, berichtet Hannelore Tiedke. bz

