

Hochsommerliches Weinkolleg

8.7.15

Thema „Riesling“ wird diskutiert

Rund 20 Weinfreunde beteiligten sich bei hochsommerlichen Temperaturen am Samstag im Strombergkeller am „Weinkolleg vor Ort“ der Freunde der Vinothek.

Bönnigheim. Der Fasskeller der Weingärtner Stromberg-Zabergäu in Bönnigheim war am Samstag der ideale Raum, um sich trotz brütender Hochsommerhitze in einem angenehmen Umfeld mit dem Thema Riesling in Theorie und Praxis auseinanderzusetzen. Der Sachverstand der Vorstandsmitglieder der Weingärtner Stromberg-Zabergäu Albrecht Hauber und Wolfgang Händel und von Kellermeister Uwe Hirschmüller sowie von Moderator Fritz Wachter sorgte dafür, dass sich eine hochinteressante Diskussion über alle Aspekte des An- und Ausbaus entwickelte, die keine Fragen offen ließ.

Ist er noch der König der Weißweine oder geht der Riesling angesichts der zunehmenden Wertschätzung, die etwa Grau- und Weißburgunder oder Sauvignon blanc in den letzten Jahren erfahren haben, in seiner Bedeutung zurück? Diese eingangs bewusst provokant gestellte Frage fand eine eindeutige Antwort der Experten. So sei der Riesling mit einer Anbaufläche von etwa 22 000 Hektar in Deutschland (im Anbaugebiet Württemberg rund 2100 Hektar und im Einzugsgebiet der Weingärtner Stromberg-Zabergäu etwas über 100 Hektar) nicht nur die wichtigste weiße Rebsorte in Württemberg, sondern sie sei auch wegen ihrer einmaligen Vielfalt an Fruchtaromen und der geschmacklichen Bandbreite und Komplexität unerreicht, so eine Mitteilung der Freunde der Vinothek.

Wie bei kaum einer anderen Rebsorte sei das Terroir, also die Gesamtheit der Einflussfaktoren Bo-

den, Lage und Klima, die das Wachstum und die Inhaltsstoffe der Reben bestimmten, für den typischen Geschmack des Rieslings kennzeichnend. Wie kaum ein anderer Wein bringe er deshalb die Eigenarten des jeweiligen Anbaugebiets zum Ausdruck, sodass je nach Lage, Klima und Ausbau die unterschiedlichsten Weine entstehen könnten.

Hochgeschätzt am Riesling sei die Kombination von Säure und Extrakt sowie Alkohol, die ihn in der Regel auch gut lagerfähig machten. Deshalb schmecke ein Rheingau-Riesling mit seinem schlanken Charakter und seiner klaren, saftigen Struktur eben anders, als ein vom Schieferboden geprägter Riesling von der Mosel mit seiner säurebetonten Mineralität. Die hiesigen Rieslinge wiederum würden sich davon bodenbedingt unterscheiden, sie seien in der Tendenz nicht so schlank, sondern etwas voluminöser und in der Mineralität nicht so ausgeprägt.

Dabei gebe es im Blick auf die Weinberglagen durchaus noch Optimierungsmöglichkeiten, denn der Riesling sei früher eher auf den ungünstigeren Lagen angebaut worden, die guten Lagen seien dem Lemberger vorbehalten gewesen.

„Was intensive Arbeit im Weinberg zur Erhöhung der Fruchtigkeit und Qualität und Sorgfalt bei der Lese und im Keller vermögen, zeigen unsere Spitzenweine, die einen Vergleich mit anderen Weinbaugebieten nicht zu scheuen brauchen“, sagte Kellermeister Hirschmüller und leitete über zur Verkostung des 2013er Epos Riesling.

Die Lese 2013 sei nicht unproblematisch gewesen und habe großen Einsatz aller Beteiligten erfordert, so Hirschmüller. Unterschiedlicher Ausreifung und aufkommendem Fäulnisdruck müsse man mit einer gestaffelten Lese je nach Vollreife begegnen.