

# Weinkolleg diskutiert den „Meister der Spielarten“

9.9.15

Weinfreunde vergleichen Muskateller-Traube und -Wein in der vollbesetzten Bönningheimer Vinothek

**Einem seit längerer Zeit zu beobachtenden Trend hin zu Weinen mit deutlicher Restsüße widmete sich das erste Weinkolleg der Vinothek nach der Sommerpause mit Moderator Fritz Wachter.**

**Bönningheim.** Das Schwerpunktthema der Freunde der Vinothek heißt im September „von feiner bis fruchtig süß“. Damit stehen Weine im Fokus, die vorzugsweise nicht trocken ausgebaut seien, so Moderator Fritz Wachter zum Einstieg in das erste Weinkolleg nach der Sommerpause. Zahlenmäßig deutlich geworden sei dieser auch heute angesichts der zahlreichen Besucher zu beobachtende Trend bei den Geschmacksprofilen bei der Fortbildungsveranstaltung der Vinothekare im Februar bei der WZG.

Mit der Frage, „Was ist nun eigentlich süß beim Wein?“, wurde Wach-

ter konkret: Die Süßgrade seien in der EU einheitlich geregelt, würden aber unterschiedlich bezeichnet. Trockene Weine seien solche mit einem Restzuckergehalt von höchstens neun Gramm pro Liter, wobei der Gehalt an Säure maximal zwei Gramm pro Liter niedriger sein dürfe. Ein halbtrockener Wein könne zwischen neun und 18 Gramm Zucker pro Liter enthalten, der Zucker dürfe aber nicht mehr als zehn Gramm über dem Säuregehalt liegen. Halbtrockene Weine würden gelegentlich auch als feiner bezeichnet. Weine mit einem Restzuckergehalt zwischen 18 und 45 Gramm pro Liter würden meist als lieblich bezeichnet, während ein süßer Wein einen Restzuckergehalt über 45 Gramm aufweise. Allerdings könnten zuckerarme Weine auch süß schmecken, wenn sie zugleich säurearm seien, umgekehrt könnten Weine mit hohem Säure- und Zuckergehalt als trocken wahrgenommen werden. Auf einen Ein-

wurf ergänzte Wachter, dass ein Süßen des Weines nur durch die Zugabe der sogenannten Süßreserve (unvergorene Weinstöbe) zulässig sei.

„Nun aber mit dem alten Volkslied ‚Brüder lasst die Gläser klingen‘, in dem der Muskateller besungen wird, zum eigentlichen Thema.“ Wachter erinnerte daran, dass der

---

## Älteste Rebsorte mit etwa 200 Varianten

---

Muskateller eine der ältesten Rebsorten der Welt und ein „Meister der Spielarten“ sei. Schließlich gebe es im Laufe seiner langen Geschichte (Stichworte Griechen, Römer, Nibelungenlied, Karl der Große) durch natürliche Veränderungen des Erbgutes etwa 200 Varianten von dieser Rebsorte. Sie entstanden etwa durch Kreuzungen,

wie der Morio Muskat (Silvaner mal Muskateller), eine der bekanntesten Neuzüchtungen des Instituts für Rebenzüchtungen Geilweilerhof. Die einstige Dominanz der Rebe spiele in der deutschen Weinlandschaft bei einer Anbaufläche von rund 150 Hektar heute nur noch eine untergeordnete Rolle. Die Weine allerdings, so der Moderator, „bestechen durch ihre Rasse und die feinen Aromen, zu denen die Restsüße gut passt“.

Davon konnte sich die Runde der Weinfreunde dann auch beim Verkosten des 2013er „Weisser von Stromberg“, Muskateller fruchtig der Weingärtner Stromberg-Zabergäu überzeugen. Es komme eben, so das die Diskussion zusammenfassende Urteil des Moderators, nicht nur auf den absoluten Gehalt an Zucker an, sondern darauf, wie er zusammen mit Säure und Alkohol harmoniere. „Stehen sie wie hier in einem fein abgestimmten Verhältnis, dann ist der Zucker

nicht dominant, sondern geschmacklich gut eingebunden und der Geschmack auf der Zunge erfüllt voll die Erwartungen, die der Duft verspricht.“

Einen besonderen Akzent bekam das Weinkolleg durch das Probieren von Muskatellertrauben, die der Moderator und Wolfgang Händel, stellvertretender Vorsitzender des Vorstands der Weingärtner Stromberg-Zabergäu, mitgebracht hatten, um Traube und Wein in Geschmack und Fruchtigkeit zu vergleichen und anhand der unterschiedlichen Reifegrade der einzelnen Trauben zu schildern. Für den richtigen Lesezeitpunkt sei, so Händel, nicht nur der Gehalt an Zucker wichtig, sondern auch die Säure, die mitentscheidend für Fruchtigkeit und Frische des Weines sei. **bz**

**Info** An diesem Wochenende stellen die Vinothekare einen 2014er-Drei-Sterne-Weißburgunder fruchtig der Weinkellerei Kölle vor.