

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 9 September 2012 Deutschland € 9,95



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Alles neu! Baskische Küste & **Bordeaux**

Spreewald

Romantisch! Und das Essen richtig gut!

Kochschule Desserts

1. Teil: Backe, backe Kuchen. Mit Profi-Tipps

Dossier

So wird man Gourmet: Fünf Etappen zum Glück

Weinreise Schwaben

Guter Trollinger – gibt's den überhaupt?

Vom
FEINSCHMECKER
getestet und
empfohlen:

Deutschlands 800 beste Restaurants

Die Viertelesschlotzer

TEXT: PHILIPP MAUSSHARDT, FOTOS: MIQUEL GONZALEZ



Der leichte Rotwein ist das Nationalgetränk der Schwaben, anderswo hingegen wird Trollinger bislang nicht für voll genommen. Doch das könnte sich ändern. Denn nun zeigen junge Winzer, was in der alten Rebsorte steckt



machen Ernst

Heike und Christoph Ruck
vom Weingut Rux
bewirtschaften zwei Hektar

FOTO: H. KEHNER/KAPPA



Der Winzer Jürgen Zipf (o.) nimmt die Fässer sportlich, der Weinhändler Bernd Kreis (u.) eher entspannt. Edles Flaschendesign pflegt das Gut Zimmerle. Auf dem Württemberg steht die klassizistische Grabkapelle. Rechts: Christian Dautel und seine Trollinger-Reben



Neuer Schwung für die alte Sorte

Eigentlich müsste ich ihn lieben. Als Schwabe und Spross einer Weingärtnerfamilie sollte ich den Trollinger mit Inbrunst loben. Er ist doch der ganze Stolz einer Weinbauregion, die sich von Tauber, Jagst und Kocher über das Neckartal, Heilbronn und Stuttgart bis nach Tübingen erstreckt. Knapp 2500 Hektar, das sind immerhin über 20 Prozent der gesamten Rebfläche in Württemberg, sind mit Trollinger-Reben bestockt. Macht grob überschlagen rund 16 Millionen Liter Trollinger im Jahr.

Aber warum ist ein Rotwein so erfolgreich, der weder mit seiner Farbe noch mit seinem Aroma überzeugt? Der oft dünn schmeckt und blass aussieht? Sicherheitshalber frage ich in württembergischen Gasthäusern deshalb immer erst: „Haben Sie nur Trollinger, oder haben Sie auch Wein?“ Meist ernte ich einen abschätzigen Blick und nicht

ten zu bepflanzen. „Weinexperte will Trollinger verbieten“, titelte die „Bild“-Zeitung am nächsten Tag, und über Kreis brach ein Sturm der Entrüstung herein.

Umso erstaunter war ich, als Bernd Kreis schon am Telefon ankündigte, er hätte da „ein paar Überraschungen“ für mich. Die erste Überraschung war dann Kreis selbst. Ich kannte ihn noch aus seinen Zeiten als Sommelier mit adretter Frisur und im schwarzen Anzug. Jetzt trug er Pferdeschwanz und T-Shirt. Seine Weinhandlung in einem ehemaligen Fabrikgebäude im Stuttgarter Westen bietet jungen, experimentierfreudigen Winzern aus der Region eine gute Plattform. Solchen wie Heike und Christoph Ruck vom Weingut Rux, gleich vor den Toren der Stadt. Kreis hatte ihren Trollinger „Alte Reben“ 2011 geöffnet und schaute mir erwartungsvoll ins Gesicht. Der einstige „Trollinger-Mörder“ hat seine Meinung mit den Jahren offenbar geändert: „Es gibt heute Winzer, die können mit dieser Traube umgehen, die Rucks zum Beispiel.“ Ein leichter Duft nach Johannisbeeren und Kirsche entströmte dem Glas. „Nicht schlecht“, gab ich nach dem ersten Schluck des knackigen Weins zu.

Der Alkoholgehalt war auf dem Etikett mit 12,5 Volumenprozent angegeben. „Mehr verträgt dieser Wein kaum“, sagte Kreis, „sonst verliert er seinen frischen Cha-

Ist Trollinger echter Wein? Jetzt ja!

selten ein Kopfschütteln. Wie kann man sich nur über Trollinger beklagen! Das ist ja fast so schlimm, wie in Schwaben keinen Mercedes oder Porsche zu fahren.

Insofern kam es einer gewissen Prüfung gleich, als die FEINSCHMECKER-Redaktion sich bei mir meldete und mich bat, über gute Trollinger zu schreiben. Ausgerechnet mich! „Es gibt keine“, sagte ich. „Dann suche“, lautete der Auftrag. Und, ja: Ich habe welche gefunden.

Eigentlich ist das auch gar keine große Überraschung. Schließlich wachsen in Württemberg hervorragende Weine. Gerade in den vergangenen beiden Jahrzehnten haben engagierte Winzer den Weinbau im Südwesten enorm vorangebracht und gezeigt, was in der Gegend zu machen ist. Gehaltvolle Rieslinge, stoffige Lemberger, elegante Spätburgunder und kräftige Cuvées aus Trauben, die man früher nur aus südlichen Ländern kannte (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah), haben den Ruf des Württemberger Weins aufpoliert. Schnaitmann, Aldinger, Graf Adelman, Jürgen Ellwanger, Kistenmacher & Hengerer, Breuer, Dautel und viele andere leisten großartige Arbeit.

Bernd Kreis, einst Sommelier auf der „Wielandshöhe“ bei Vincent Klink und heute Weinhändler in Stuttgart mit einem eigenen kleinen Gut, war bei meiner Trollinger-Suche die erste Adresse. Kreis hatte vor rund 15 Jahren im Landtag von Baden-Württemberg eine flammende Rede gehalten – es ging um die Zukunft des Weinbaus im Ländle – und sich dabei gehörig in die Nesseln gesetzt, denn er plädierte dafür, die Trollinger-Flächen mit anderen Rebsor-

rakter.“ Nicht zuletzt wegen dieser Leichtigkeit wird er von den Schwaben als Vesper- oder Skatwein geschätzt.

Wenig später saß ich in der neu eingerichteten Probierstube des Weinguts Rux in Stuttgart-Mühlhausen. Eigentlich müsste man hier den schwäbischen Diminutiv benutzen und von „Weingütle“ sprechen, denn über die gerade mal gut zwei Hektar Rebfläche lächelt ein Weinbauer aus Rheinhessen nur müde. Die ausschließlich auf steilen Terrassen angebauten Stöcke hat Heike Ruck von ihrem Großvater übernommen. Der konnte sich gar nicht mehr erinnern, wer die Reben einmal gepflanzt hatte. Sie dürften



Keine Kompromisse: Qualität durch geringen Ertrag im Weingut Zipf

FOTO: G. HAENE/LAIF



TROLLINGER

Der Name verrät seine Herkunft: Die Trollinger-Rebe hieß ursprünglich vermutlich „Tirolinger“ und kam aus Tirol an den Neckar, wahrscheinlich über die weitläufigen Besitzungen der oberschwäbischen Klöster. Tatsächlich ist der in Südtirol verbreitete Vernatsch genetisch mit dem Trollinger sehr eng verwandt. Erstmals genannt wird die Rebsorte im Jahr 1560 in einer württembergischen Weinzollordnung. Wegen ihres hohen Ertrags wurde

sie schnell beliebt bei den schwäbischen Winzern, den Wengertern. Die großbeerigen Trauben enthalten für einen Rotwein wenig Gerb- und auch wenig Farbstoffe. Seine Farbe kommt daher meist nicht über ein helles Ziegelrot hinaus. Die Säurewerte liegen relativ hoch. Trollinger bildet vergleichsweise wenig Zucker, sodass der Alkoholgehalt meist bei moderaten 11,5 bis 12,5 Volumenprozent liegt.

teilweise bis zu 100 Jahre alt sein, allein schon darum ist der Ertrag der Stöcke gering.

Das ist gut, denn die Masse ist das Elend des Trollingers. Weil er eine sehr ertragreiche Sorte ist, liebten ihn die geizigen Schwaben, und weil er spät reift, bauten sie ihn oft in ihren besten Lagen an. Er steht also dort, wo nach heutigen Maßstäben rassistischer Spätburgunder reifen sollte. Was also tun?, fragten sich Heike und Christoph Ruck, als sie vor drei Jahren den Betrieb übernahmen. Sie entschlossen sich, es allen Zweiflern zu zeigen und einen exzellenten Trollinger zu keltern.

Die Literaturwissenschaftlerin und der Lehramtsstudent, dessen Vater der Ausnahmewinzer Johann Ruck aus dem fränkischen Iphofen ist, hatten sich auf der Weinbauschule in Geisenheim kennengelernt. Penibel lesen sie im Herbst die Beeren aus, lassen den Most fast vier Wochen im Gärbottich und legen den besten Teil davon sechs Monate in altes Holz. Heraus kommt dabei ein Trollinger, den sie „Nimbus“ nennen und der über eine sattrote Farbe verfügt, die bislang von dieser Rebsorte unbekannt war. Das ist fraglos ein imposanter Wein. Ob es freilich der richtige Weg ist, Trollinger zur Wuchtrumme aufzudonnern, darüber darf gestritten werden.

Diejenigen Winzer in Württemberg, die sich der Ehrenrettung des Trollingers verschrieben haben, kennen sich untereinander. Winzergenossenschaften wie das Collegium Wirtemberg gehören dazu, aber auch kaum bekannte Betriebe wie das Gut von Friedrich Zimmerle. Eine Galionsfigur der Trollinger-Retter ist Ernst Dautel aus Bönnigheim, der als einer der ersten Winzer wieder die kleinen Eichenfässer aus Frankreich entdeckte. Als er in den 80er-Jahren Lemberger ins Barrique legte, lachten viele seiner Kollegen.

Heute lacht Dautel beziehungsweise sein Sohn Christian, der einmal eines der bestgeführten Weingüter Württembergs übernehmen wird. Zwar ist der Trollinger bei den Dautels nur ein Nischenprodukt, vorwiegend bauen sie Riesling und Lemberger an. Dennoch pflegen sie die alte Sorte mit besonderer Liebe als regionale Spezialität. Und weil leichte Weine derzeit gefragt sind, finden sie für ihren Trollinger aus dem Besigheimer Wurmberg genügend Viertelschlotzer, die für die Flasche 6,50 Euro bezahlen. Das ist zwar nicht teuer, kommt manchem klassischen Trollinger-Fan aber noch immer unverschämte viel vor.

Winzersohn Christian ist nach seiner Ausbildung zum Weinbautechniker erst einmal durch die Welt gereist: USA,

Südafrika, Frankreich. Seine Begeisterung für körperreiche, strukturierte Rotweine hat ihn aber nicht daran gehindert, nach seiner Rückkehr im väterlichen Betrieb dem leichtgewichtigen Trollinger alles abzuverlangen. „Gerade weil es die Rebe nirgendwo anders gibt als bei uns“, sagt Christian Dautel, reizt ihn die Arbeit mit ihr. Auch für Hans Hengerer vom Weingut Kistenmacher & Hengerer in Heilbronn bedeutet der Trollinger regionale Identität. Ein Wein mit Ecken und Kanten, die man ihm aber gern nachsieht, zumindest dann, wenn er jene lebendige Würze besitzt wie Hengerers 2009er Trollinger „Alte Reben“.

Mittlerweile haben die württembergischen Winzer erkannt, dass Trollinger nie in der Liga mächtiger Rotweine mitspielen wird. Aber wenn man sich um ihn kümmert, wird daraus ein knackiger Wein, der viel Freude macht. Nur darf man weder die Maische erhitzen noch den Ertrag in die Höhe schrauben. Zu Zeiten seines Großvaters, erzählt der Winzer Jürgen Zipf, wurden 20 000 Kilogramm Trauben pro Hektar geerntet, „heute sind wir bei 6000 Kilo“.

Zipf ist Mitglied der innovativen Winzergruppe „Junges Schwaben“ und hat sich geschworen, beim Trollinger „keine Kompromisse“ zu machen. Bei der Lese müssen die Helfer die Trauben in zwei verschiedenen Eimern sammeln, nur die besten werden für den sortenreinen Ausbau verwendet. Zipf will die traditionelle Rebe erhalten und sie mit einem neuen Qualitätsanspruch in die Zukunft retten. „Manche meiner Kunden sagen: Trollinger, das brauchen Sie mir gar nicht anzubieten.“ Denen will er beweisen, dass sie ihr Urteil erwidern müssen.

Er ist dabei auf einem guten Weg. Sein 2010er Blauer Trollinger „Steillage“ ist von einer frischen, feinherben Aromatik und einer festen Struktur. Er hat mir so gut geschmeckt, dass ich ihn am Ende fast gelobt hätte. Habe ich aber nicht gemacht, denn wie sagen die alten Schwaben: Net g'schempft isch g'nau g'lobt – nicht geschimpft ist genug gelobt. ▶▶▶