

MUSIKHALLE

Viel Spaß an Wein und Genuss

Neue Wege beschreiten, ohne die traditionellen Pfade ganz zu verlassen: Vor diesem Spagat steht die Württembergische Weinwirtschaft gerade. Beim fünften Weinsalon wurde politisiert, gefachsimpelt, vor allem aber verkostet und genossen.

VON THOMAS FAULHABER

Fachkundig ist das Publikum, das gute Tropfen aus der Heimat schätzt. Restzucker und Säure wird abgefragt, der Wein zwischen Zungenknochen und Gaumen geschmakt, um zusammen mit Luft Nüancen von Aromen zu erkennen. Auch am Bouquet werden Pfirsich und Mandel erkannt, Birne oder Ananas. 19 Weinbaubetriebe stellten am Sonntag mehr als 200 ihrer Weine vor.

Eines der Topthemen war der Hitzesommer 2018, der den allgemeinen Trend zu leichteren, fruchtigen Weinen fast schon torpedierte. Wer die Lese im vergangenen Jahr nicht um Wochen vorgezogen hat, hat mit mächtigen Oechsle zwar einen Jahrhundertwein im Keller, der allerdings schwierig zu vermarkten sein könnte. „Der moderne Kunde will gerade leichten Genuss ohne Reue“, sagt der Vorstandssprecher der Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften, Ulrich Breutner. Deshalb schwappt auch die Roséwelle aus Frankreich über den Rhein. Die verträgt auch Eiswürfel und hat das Zeug zum Cocktail. „Spaß am Wein und Genuss steht im Vordergrund.“ Früher ein typischer Frauenwein, entdeckt ihn jetzt auch die Männerwelt.

„Der moderne Kunde will leichten Genuss ohne Reue.“

Ulrich Breutner

Vorstandssprecher der Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften

Sorgenkind ist die Steillage: Keiner will sie als Landschaftsprägendes Biotop missen. Von den 100 Hektar in Württemberg ist fast die Hälfte im Landkreis Ludwigsburg. „Nur will der Verbraucher den immensen Mehraufwand für den Wengert nicht bezahlen“, bedauert Breutner. Das müsse endlich in die Köpfe der Weinzähne. Auch dafür ist der Weinsalon gedacht. Normalerweise müsste der Liter Wein aus terrasserter Steillage zehn Euro kosten, schätzt er. Im Supermarkt oder beim Discount liegt der Preis dagegen für Wein bei unter 2,50 Euro. Und die seien die wahren Weingroßhändler mit einem Marktanteil von weit mehr als 50 Prozent.

„Ohne Traditionsbewusstsein und Leidenschaft wären die Steillagen nicht zu halten.“ Man werde nicht umhinkommen, auf robustere, pflegeleichtere und Pilzresistente Sorten, wie die sogenannten Pivis umzustiegen, um Bewirtschaftungskosten zu senken. Die Frage sei, wie sie vom Kunden angenommen werden. „Der stimmt mit Gelbbeutel und Füllen ab.“



Das Ambiente in der Musikhalle ist stimmig, die Weine aus der Region kommen beim Publikum gut an.

Fotos: Oliver Bürkle



Die Besucher sind auch zum Probieren und Genießen gekommen.

„Trollinger und Lemberger sind bei den Rotweinen immer noch die meist verkauften Sorten. Und sie seien exklusive Symbole württembergischer Weine. Dennoch müsse man sich Gedanken machen sich internationaler aufzustellen mit den renommierten Sorten Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Sangiovese und Tempranillo. Auch weil dem Trollinger der Klimawandel zu schaffen macht. In manchen Jahren ist es ihm einfach zu heiß. Einige dieser „Neulinge“, wurden beim Württembergischen Weinsalon zur Walzerseligkeit der Stuttgarter Saloniker von Patrick Siben ebenfalls ausgeschenkt.

Auf gutem Weg sieht sich Breutner dagegen beim jüngeren Publikum. Sie würden die gesellschaftlichen Eigenschaften Kulturgut Wein neu entdecken und wollten sich in die Thematik vertiefen. Allerdings

seien sie nicht bereit, mit auf zwanghaft jung getrimmten Produkten verschaukeln zu lassen.

Immer mehr an Bedeutung gewinnen die an der staatlichen Weinbauschule Weinsberg ausgebildeten und zertifizierten Weinerlebnisführer. Rund 150 von ihnen sind unterwegs und hatten in den vergangenen zehn Jahren eine Viertel Million Teilnehmer. Tendenz stark steigend. 2018 waren er 30000. „Unsere Besucher schätzen den Mix aus seriöser Information und Unterhaltung, aus Naturerleben und Bewegung“, sagt der Vorsitzende des Vereins, Günther Schuster. Er sieht, dass Wein und Tourismus ganz eng miteinander verknüpft gehören.

Jürgen Rheinsberg ist eigens zum Weinsalon aus der Calwer Gegend gekommen. Er schätzt das Ambiente der Musikhalle und das überschaubare Angebot, das man dann auch in vollen Zügen ausnutzen könne. Sein Geschmack sei trocken aber breit aufgestellt. Das Ehepaar Klein ist mit der S-Bahn aus Stuttgart-Vaihingen gekommen. Die Lage sei optimal, der Rahmen schön und die Auswahl groß. Die Drei sind nicht die einzigen, die den ganzen Tag hier verbringen werden. Das Probierglas in der Hand. Und wenn das viele Brot als Neutralisator nicht ausreichte, durfte sich vom Team des Parkcafés bedienen lassen. Den passenden Wein dazu gab's nebenan.

Den passenden Wein dazu gab's nebenan.

Den passenden Wein dazu gab's nebenan.