

Evas Traube vom

Sieben Winzerinnen wollen den ramponierten Ruf des Trollingers aufpolieren.

Lange war der Weinbau eine Männerdomäne. Inzwischen gibt es immer mehr Winzerinnen. Zum Beispiel sieben Frauen aus dem Unterland und dem Remstal, die sich des schwäbischen Nationalgetränks Trollinger angenommen haben: die Trollinger-Evas.

Am Anfang stand ein Schlüsselerlebnis. Als die Frauen ihre Kreszenzen bei der Heilbronner Weinbruderschaft vorstellten, bekamen sie nettes Lob zu hören. Dann aber griffen die Herren lieber zu französischem Rotwein. „Das hat uns nur bestärkt, unseren Weg weiterzugehen“, sagt Christine Golter. Die selbstbewusste Frau aus Ilsfeld bei Heilbronn gehört zu den „Trollinger-Evas“, die dem Trollinger zu neuem Renommee verhelfen wollen.

Bislang litt dieser Wein unter dem Altherrenimage der „Viertelshlotzer“. Die Frauen verpassen ihm nun eine Verjüngungskur. „Knackig-frisch“ müsse der Wein sein und kühl getrunken werden, sagt Christina Hengerer-Müller, die mit ihrem Mann das Weingut Drautz-Hengerer in Heilbronn betreibt. Symbolisch für dieses moderne Konzept

soll das von der Heilbronner Künstlerin Crina Fleischmann entworfene Flaschenetikett „Eva ohne Schlange“ stehen: Statt des Apfels hält Eva eine Traube in der Hand. Frucht vom Baum der Erkenntnis.

Die „Trollinger-Evas“ starteten mit dem Jahrgang 2007 ihr Vermarktungskonzept: Die Weine werden in verschiedenen Weinbaubetrieben ausgebaut und in der Gruppe aufeinander abgestimmt. So bekommt jeder Wein sein eigenes „Bodagfährtle“, den charakteristischen Anhauch des Bodens, der heute modisch „Terroir“ heißt. Aber zugleich haben alle Weine eine gemeinsame Stilistik: ziegelrote Farbe, Alkoholgehalt höchstens 12,5 Prozent, wenig Tannin, bekömmliche Säure, dezente Fruchtnoten. Dafür haben die Frauen im Alter zwischen 27 bis 62 Jahren ein Qualitätsmanagement entwickelt: Der Ertrag wird auf 120 Kilo pro Ar begrenzt, die Rebstöcke müssen mindestens 15 Jahre alt sein und in besten Lagen stehen. Dadurch greifen die Wurzeln tiefer und sorgen für mehr Inhaltsstoffe. Zudem testen die Evas die Weine in verschiedenen Reifestadien, machen gegenseitig Verbesserungsvor-

Baum der Erkenntnis



Foto: Anja Jahn

Sabrina Roth, Angelika Knauer, Heidrun Hohl, Christine Golter, Christina Hengerer-Müller, Margret Kuhnle, Andrea Gruber. Die Trollinger-Evas sind im Alter zwischen 27 bis 62 Jahren.





Eine Weinbautradition trifft auf neue weibliche Ideen.



schläge, schaffen so ein vergleichbares Profil. Ihre Jahresproduktion von rund 15.000 Flaschen ist rasch ausverkauft.

Eine Erfolgsgeschichte, die nicht jedem Adam gefällt. Denn Männer sahen Frauen seit alters her am liebsten als Bacchantinnen, Gespielinnen des Weingotts. Natürlich gab es die Witwe Clicquot, die den Dreh mit dem Champagner raus hatte. Ansonsten dominierten Männer die Weinwelt. Inzwischen aber steigt die Zahl der Studentinnen an Weinbauhochschulen, und Sommeliers wie Paula Bosch oder Natalie Lumpf sind längst Spitze. 1991 gründete sich am Kaiserstuhl das Frauennetzwerk „Vinissima“, dem heute über 300 Winzerinnen, Weinhandlerinnen, Gastronominnen oder Weinkellnerinnen angehören. Auch die allesamt önologisch erfahrenen Trollinger-Evas sind als Regionalgruppe mit dabei, 2008 wurden sie mit dem „Vinissima“-Sonderpreis ausgezeichnet. Zudem bekommen sie Fördergelder aus dem EU-Programm für Frauen im ländlichen Raum, die in die Fortbildung fließen.



Winzerin Christina Hengerer-Müller.

Aber warum musste es für die sieben Evas ausgerechnet der Trollinger sein? Ein Wein, der lange Zeit als Massenware galt, den Kritiker vor Jahren bei einer Anhörung im Landtag zur Zukunft des Weinbaus bestenfalls als „Schoppenwein“ einstufen? Für Christina Hengerer-Müller ist der Trollinger „ein Stück Heimat und Kultur“, das es zu bewahren und zu pflegen gilt. Die Renaissance der Rebsorte scheint ihr Recht zu geben. Manche sprechen schon überschwänglich vom „Kultwein“ Trollinger. Dabei ist der scheinbar harmlos daher kommende Geselle ein schwieriger Fall. Er stellt hohe Ansprüche an die Lage, ist spätreifend und frostempfindlich. Und weil Württemberg kein Garten Eden ist, braucht es für ihn ein gutes Händchen. Vielleicht sind Frauen da sensibler und kreativer. Und auch die elitären Weinbrüder werden den emanzipierten Winzerinnen auf Dauer kaum widerstehen können.

Text: Wolfgang Alber

Fotos: Stefan Hartmaier

Infos: www.der-Trollinger.de

Der Trollinger ist eine der ältesten europäischen Rebsorten und schon im 12. Jahrhundert in Oberitalien nachweisbar; in Südtirol wird er bis heute unter dem Namen Vernatsch angebaut. In Württemberg taucht der Trollinger nach Erkenntnissen der Historikerin Christine Krämer im 16. Jahrhundert auf. Theodor Heuss bezeichnete ihn 1905 in seiner Doktorarbeit „Weinbau und Weingärtnerstand in Heilbronn a. N.“ als „guten Lagerwein“. Mit einer Rebfläche von 2500 Hektar (22 Prozent) ist der Trollinger die meistangebaute Rotweinsorte in Württemberg.



Das Flaschenetikett, ein Linolschnitt der Heilbronner Künstlerin Crina Fleischmann.

Anzeige -

Flaschenpost aus Sizilien: Nero d'Avola, Grillo, Nerello Mascalese, Inzolia, Catarratto



AA / GP

www.weinmusk