

Sindelfinger Zeitung 3. April 2008

Wein in Württemberg: Sieben Winzerinnen geben dem Trollinger ein Profil / Den ursprünglichen Charakter des Weines unterstreichen

Evas frische und fruchtige Versuchung

Von unserem Redakteur
Hansjörg Jung

Eva hat den Apfel weggelegt – stattdessen präsentiert sie eine Traube in den Händen. Der Schriftzug des Etiketts, der der Sitzenden den Rücken stärkt und die großen Beeren verraten: Hier geht es um Trollinger. Doch die Töchter Evas, die das Etikett nach einer Vorlage der Heilbronner Künstlerin Crina Fleischmann entwickelt haben, haben mehr die Überzeugung als die Versuchung im Sinn.

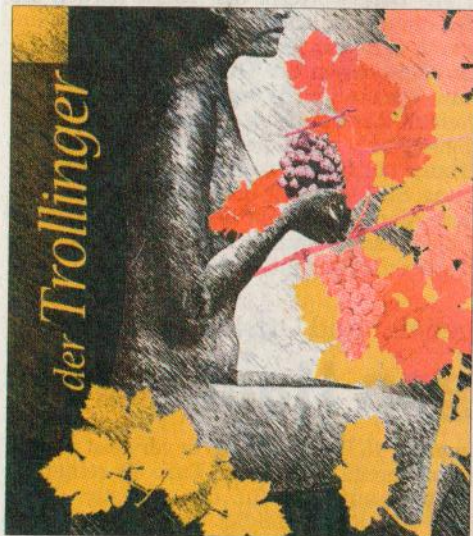
„Es muss etwas getan werden“

Vor rund einem Jahr diskutierten einige Frauen des Vereins Vinissima über die Wertschätzung, die der Trollinger genießt und kamen überein: Es muss etwas getan werden. Vinissima ist eine bundesweite Vereinigung von Winzerinnen, Weinfachfrauen und Weinliebhaberinnen mit 25 Mitgliedern in Württemberg. Während der Diskussion reifte in den Köpfen der Damen das Projekt „der Trollinger“.

„Trollinger ist eine tolle Sache, ein Alleinstellungsmerkmal für Württemberg,“ sagt

Christina Hengerer-Müller freut sich über den gelungenen Auftakt ihres Trollingers bei der Pro-Wein.

Bild: Jung



Die sitzende Eva mit der Traube verspricht Trollinger-Erkenntnis. Bild:z

die Heilbronner Wengertin und Kellermeisterin Christina Hengerer-Müller. Doch wo andernorts regionale Sorten und Spezialitäten gepflegt werden, nimmt die Trollingeranbaufläche in Württemberg ab. Gleichzeitig werde der Wein mit mehr Gerbstoffen, Holzfassausbau und intensiverer Farbe auf internationalen Weintyp getrimmt – oft sehr zu Lasten seines ursprünglichen, fruchtigen Charakters.

Doch dieser soll nach dem Willen der Vinissima-Frauen auf alle Fälle erhalten bleiben. Ähnlich wie die Erzeugerbetriebe des Justinus K. legten die Damen für „der Trollinger“ ein Profil fest, in dessen Rahmen der Wein erzeugt wird. Danach soll das Lesegut von alten Anlagen stammen, in denen die Trauben nicht gar so groß, aber dafür gehaltvoller reifen. Ohnehin ist der Ertrag auf 120 Kilo pro Ar begrenzt. Um im Keller die Frucht weiterhin zu pflegen, wird der Stahltank dem Holzfass vorgezogen und auf Maischegärung verzichtet. Nicht nur die Gerb-

stoffe sollen im Zaum gehalten werden – auch der Alkohol ist mit maximal zwölf Volumen-Prozent nicht allzu hoch angesetzt. Der Wein ist trocken ausgebaut mit einem ausgewogenen Verhältnis von Restzucker und Säure. Damit ist „der Trollinger“ ein Wein für viele Speisen und vor allem auch für danach.

Nicht falsch gelegen

Dieses Weinprofil entspricht in etwa denen der Siegerweine des letzten Trollinger-Wettbewerbs der Württemberger Weingüter. Dies ist Zufall, auch wenn der Wettbewerb im Weingut von Christina Hengerer-Müller vorbereitet wird. Doch anhand der versammelten Trollinger-Elite erkannten die Damen recht schnell, dass sie mit ihren Vorstellungen eines Trollingers nicht falsch lagen.

Damit ist „der Trollinger“ weder ein Wein für Frauen – schon gar kein Frauenwein,

noch ein Wein von Frauen – zumindest nicht in der Mehrheit. Christina Hengerer-Müller ist die einzige Kellermeisterin, die ihren Wein selbst ausbaut. Neben der Heilbronnerin bieten noch sechs weitere Betriebe den Trollinger aus den Händen Evas an: das Weingut Golter in Ilsfeld, das Weingut Gruber in Obersulm-Eschenau, die Weingärtner-Genossenschaft in Willsbach, das Weingut Knauer in Remshalden, das Weingut Kuhnle in Strümpfelbach und das Weingut Roth in Happenbach.

Auf der Messe Pro-Wein vor drei Wochen in Düsseldorf erregten Christine Golter, Andrea Gruber, Heidrun Hohl, Angelika Knauer, Margret Kuhnle, Sabrina Roth und Christina Hengerer-Müller mit ihrem Trollinger großes Aufsehen. Und wenn die sitzende Eva am Ende dennoch zu einem Gläschen Trollinger verführt, soll es den Vinissima-Frauen recht sein. Den frischen, fruchtigen Wein in Maßen zu genießen, kann keine Sünde sein.