

Ein erster Eindruck des Herbstes

Der Portugieser steht als erster Wein des Jahrgangs 2010 in den Regalen der Vinothek

Was für den Frühsommer die Süßkirschen, das ist für den Herbst der Portugieser: Endlich schmeckt man die Früchte der Natur. Fruchtbetont kommt er daher, der erste Metzinger Wein des Jahrgangs 2010.

MICHAEL KOCH

Metzingen. Der Spätherbst ist für Martin Koch die schönste Zeit im Weinberg. Wenn ihm der Wind um die Nase bläst, vielleicht auch schon ein bisschen Schnee fällt, dann kann Metzingers einziger Vollerwerbsweinbauer beim Rebschnitt so richtig abschalten.

Daher wartet er, wie alle anderen Mitglieder der Weingärtnergenossenschaft Metzinger-Neuhausen auch, mit besonderer Spannung auf die kalte Jahreszeit. Dann nämlich wird das Ergebnis der zurückliegenden Weinlese erstmals schmackhaft, wenn der Portugieser als Premier des aktuellen Jahrgangs in den Verkauf kommt. Seit dem Wochenende steht der Portugieser, Jahrgang 2010, in den Regalen der Vinothek am Kelternplatz.

„Mit dem Portugieser bekommt man einen ersten Eindruck vom Herbst“, sagt Martin Koch. Und dieser Eindruck kann sich nach einem turbulenten Wetterjahr 2010 durchaus sehen lassen. Viel Wasser über



So schmeckt der Herbst: Martin Koch ist zufrieden mit dem 2010er Portugieser

Foto: Thomas Kiehl

den Winter, dann ein sehr heißer April, einer verregneten Blütezeit folgten ein feuchter August und September.

„Im Nachhinein sind wir sehr zufrieden“, so Koch über das Ergebnis des Jahrgangs. Die verregnete Blütezeit führte zwar zu einer Mengenein-

buße von bis zu 30 Prozent zum Beispiel beim Müller-Thurgau oder beim Chardonnay, die „verrieselten Trauben“, spricht vereinzelter wachsende Trauben, haben aber dazu geführt, dass später, während der September-Feuchtigkeit, weniger verfault ist.

So gibt sich der 2010er Portugieser frisch und fruchtbetont, was ohnehin die Stärke der nördlichen Weinanbaugebiete in Württemberg ist. Ein solches Ergebnis zu erreichen, auch wenn die äußeren Bedingungen nicht wie beim Traummjahrgang 2009 optimal passen, „darauf

haben wir lange hingearbeitet“, so Martin Koch.

Dies bezieht sich auch auf finanzielle Investitionen der Genossenschaft, zum Beispiel in der Äußeren Kelter in Neuhausen, in der die Trauben noch immer gepresst werden. „Wir haben in den schonenden Umgang mit der Maische investiert“, sagt Martin Koch. Größere Rohre, Trockeneislagerung und einiges mehr.

Trotz allem Streben nach höchster Qualität: „Es ist doch das Schöne am Weinbau, dass jeder Jahrgang seinen eigenen Charakter hat“, findet Martin Koch. Der immer gleich schmeckende Einheitswein, wie er etwa in riesigen kalifornischen Weingütern produziert wird, sei das Ende der klassischen Kellerwirtschaft, so Koch.

Ein Problem sei, dass Qualität nur teilweise messbar ist. Die messbaren Oechslegrade stellen nur einen Bestandteil dar, „es gibt aber noch viele andere Parameter, die für einen guten Wein eine Rolle spielen“, so Koch. So werde zum Beispiel derzeit daran gearbeitet, die Farbe eines Weines zu klassifizieren. Einfach gesagt: Je mehr Brauntöne ein Wein besitzt, desto schlechter – braun steht für Fäulnis.

Egal, welcher Test, der neue Portugieser braucht sich vor keinem zu verstecken.