



Die zweite Ernte der Trauben: Werner Kuhnle nimmt seine getrockneten Beeren für seinen württembergischen Strohwein von der Wäscheleine

Foto: Kraufmann

Ein Amarone aus dem Remstal

Ein Winzer von der Mosel erkämpfte sich das Recht, Strohwein zu machen – Werner Kuhnle folgte im Remstal seinem Beispiel

Brüssel bringt nicht nur Verbote: Durch ein höchst richterliches Urteil ist es deutschen Winzern künftig erlaubt, sogenannten Strohwein zu produzieren. In Italien heißt der Amarone. Ein Winzer aus dem Remstal freut sich darüber und hat die ersten Flaschen abgefüllt.

VON MICHAEL WEIER

WEINSTADT-STRÜMPFELBACH. Das grüne Zelt steht unscheinbar am Ortsrand, die Luft ist noch feucht am frühen Morgen. Auf dem Boden liegen Strohballen, wie auf einer Wäscheleine hängen Rebteile samt Trauben an Schnüren. Wäscheleine passt ganz gut, weil die Trauben tatsächlich zum Trocknen aufgehängt wurden. Werner Kuhnle macht in Strümpfelbach so eine Art Amarone, wie in Italien üblich. Oder Strohwein, wie das in Österreich heißt. Oder so was Ähnliches wie Vin Santo, den Heiligen Wein, der aus weißen Trauben gemacht wird. Heilig, weil die Beeren bis Ostern getrocknet werden und der Wein in der Karwoche fertig ist.

Werner Kuhnle hat ihn in seiner Anfangszeit als Likör verkauft, weil das Prozedere im Weinanbau verboten war in Deutschland. Oder besser: Am Ende durfte man eben auf die Flasche nicht mehr das Wort Wein draufschreiben. Und damit war der Sache der Boden oder besser: das Stroh entzogen. Denn Likör bringt der Wengerter ähnlich gut unter die Kundschaft wie zehn Jahre alten Trollinger. Das kauft niemand. Und dennoch versuchte sich der Strümpfelbacher Kuhnle an dem Experiment. „Ich wollte einfach wissen, was da geht.“

Drauf gekommen ist der rebellische Mann aus dem Remstal durch seine Kontakte zu Winzern aus dem Trentin, die produzieren dort ebenfalls einen solchen Wein. Und dieser hat Werner Kuhnle ganz offensichtlich geschmeckt. Der Strümpfelbacher ist zwar ein extrem bodenständiger Typ, blickt aber über sein Remstal hinaus. Während andere Winzer sich gerne in Frankreich oder in Italien umschauen, bevorzugt er eben die Alpenregionen wie die Schweiz oder Norditalien, mit dortigen Winzern pflegt er schon länger mehr als einen kollegialen Austausch, echte Freundschaften. „Wenn jemand Wein lebt“,

sagt Kuhnle, „dann hat man die Chance, Verbindungen aufzubauen.“

Dass er seinen Tropfen nun Wein nennen darf, verdankt Kuhnle übrigens zwei Winzern von der Mosel; Ulrich und Peter Stein unterlagen zwar vor zwei deutschen Verwaltungsgerichten mit ihrem Ansinnen, bei der Europäischen Union erzielten die Winzer aber einen Erfolg. Die Jungs von der Mosel wollten aber auch Strohwein auf die Flasche schreiben – das wurde untersagt. Jetzt steht dort Striehween, was sich den Konsumenten auch ganz gut vermitteln lässt.

Der Caratello wird aus der Weinberger Neuzüchtung Cabernet Cubin hergestellt

Werner Kuhnle nennt seinen Wein nicht nach österreichischem, sondern nach italienischem Vorbild Caratello. So heißt das Fass, in dem Italiener ihren Süßwein produzieren. Als Trauben setzt er auf Cabernet Cubin, eine Weinberger Neuzüchtung aus den Sorten Lemberger und Cabernet Sauvignon. Die

Trauben hatten im Herbst ein Mostgewicht von über 100 Grad Ochsle.

Die Frage, ob Württemberger so etwas wie einen Strohwein produzieren müssen, stellt sich Werner Kuhnle selbst. „Ich bin schließlich erzkonservativ, da stellt sich natürlich die Frage, was wir alles probieren müssen“, sagt er. Eine Antwort darauf sei aber nicht so einfach. Die Kunden kämen aus dem Urlaub nach Hause und wünschten sich einfach andere Geschmackserlebnisse. „Die Leute reisen und bringen die Sehnsucht mit.“ Deshalb war er in Strümpfelbach einer der Ersten, der im größeren Stil Chardonnay angepflanzt hat. Sauvignon blanc, Merlot, Shiraz, selbst einen Exoten wie Garanoir, den Kuhnle als einer der ganz wenigen sortenrein ausbaut, stehen auf der Preisliste. Dennoch setzt Kuhnle eher auf die Tradition. Der Strohwein ist ein Schmankerl, der Trollinger eine Pflicht und Herzensangelegenheit. „Ich glaube fest daran, dass die Tradition wieder aktueller wird“, sagt Kuhnle, „wir dürfen unsere Wurzeln niemals verleugnen.“

Der Remstaler Amarone wird in Halbliterflaschen abgefüllt und kostet 22 Euro.