

Süße Früchtchen



„Caratello“ heißt auf italienisch Holzfässchen. Die Cabernet Cubin Trauben, die Werner Kuhnle für den Süßwein trocknet, werden kein Holzfass

von innen sehen. Caratello hat das Strümpfelbacher Weingut Kuhnle sein Kreation genannt, weil das Original aus dem Trient stammt. Es

wird dort zum Dessert serviert. Der Caratello soll künftig im Remstal die Vorweihnachtszeit versüßen (Bild: Pavlović). **► Seite C 3**

Süßwein, der nicht klebrig schmeckt

Weingut Kuhnle in Weinstadt-Strümpfelbach keltert einen Wein aus getrockneten Trauben, den „Caratello“

Weinstadt (wtg).

Der „Caratello“ ist die reine Alkoholbombe: Satte 16,5 Volumenprozent weist der Wein auf. Werner Kuhnle serviert die Kostprobe in einem Likörglas. Aber die gut 50 Gramm Restzucker, die dieser Rote aufweist, sind kaum zu schmecken. Ja, das gibt's: Ein Süßwein, der nicht etwa klebrig schmeckt.

Werner Kuhnle hat sich bei seinem Caratello von einem Amarone oder einem Ricioto anregen lassen, wie sie im norditalienischen Trient gekeltert werden. Seit mehr als zwei Jahrzehnten pflegen die Kuhnles den Kontakt mit dem Weinbauminstitut San Michele. Jahr für Jahr schickt die Weinbauschule einen Praktikanten nach Strümpfelbach. Und bei den Gegenbesuchen schätzen Margret und Werner Kuhnle das Lebensgefühl im Trient. Zum Beispiel, dass nach einem guten Essen noch ein feiner Dessertwein ausgeschenkt wird.

Mit einem klassischen Süßwein hat der Caratello wenig gemein. Für alkoholische Naschkatzen gibt's im Remstal schließlich die traditionellen Beerenauslesen oder Eisweine. Die hat auch das Weingut Kuhnle im Angebot. Aber Werner Kuhnle wollte „etwas ganz Besonderes, was nicht üblich ist“. Zu einem süßen Dessert passt der Caratello nicht, sagt Margret Kuhnle. Zum Caratello schmeckt etwas Würziges, ein Mandelgebäck oder ein kräftiger Lebkuchen. Aber auch als Aperitif lässt sich der Caratello gut an, zeigte die kleine Weinprobe am frühen Abend. Der Caratello erinnert mit seinem ausgeprägten Geschmack ein wenig an einen Portwein oder Sherry.

Mit dem Caratello ist Werner Kuhnle et-

was ganz Neues gelungen. In der Kreation steckt aber eine Menge Arbeit. Worauf es ankommt, seien reife Trauben, die nach der Ernte noch ein paar Monaten trocken können. Die Weinsberger Neuzüchtung Cabernet Cubin, eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Lemberger, eignet sich wegen ihrer kleinen Beeren und deren harter Schale am besten. Und tatsächlich. Selbst einen Monat nach der Ernte sind die Beeren noch fest und schmecken frisch.

Im März weisen die getrockneten Trauben 150 Grad Öchsle auf

105 Öchsle hat das Lesegut Anfang November aufgewiesen – und bis März hängen die Trauben im Trocknen, ein Teil dekorativ auf einer Veranda des Weingutes, der größte Teil der 1200 Kilogramm Trauben in einem Zelt. Bis die Kuhnles für den Caratello die Beeren nochmals handverlesen und keltern, steigt der Zucker auf 150, 160 Öchsle. Die Hälfte des Gewichtes ist bis dahin weggetrocknet, so dass mit rund 500 Liter zu rechnen ist. Die Kostproben zeigen, dass jeder Jahrgang anders schmeckt. Kuhnle verheiratet deshalb drei Jahrgänge. So erhält der Wein Jahr für Jahr einen eigenen Charakter, es bleibt aber dennoch eine durchgehende Geschmackslinie. Der Name Caratello ist italienisch und heißt übersetzt Holzfässchen. Doch Werner Kuhnle lässt noch die Finger von einem Ausbau im Holzfass. Noch.

24 Euro verlangt er für den halben Liter. Der Weinführer Eichelmann, der das 23-Hektar-Weingut mit zwei Sternen als einen „Guten Erzeuger“ listet, würdigt die neue Kollektion, die „einige eigenwillige Rotweine bringt, darunter den Caratello“.

@ Video auf www.zvw.de

„Strohwein“ ist nun als Wein anerkannt

Seit diesem Jahr kann Werner Kuhnle seinen **Strohwein**, wie Weine aus getrockneten Trauben genannt werden, endlich als Wein verkaufen. Bisher lief der Süßwein als Likör. Das tat dem Wengert weh. Der Grund war das europäische Weingesetz, dass die Bezeichnung „Wein“

nur für Wein aus frischen Trauben erlaubt hat. Kuhnles Kollege von der Mosel, Dr. Ulrich Stein, klagte sich für seinen **„Striehween“** durch alle Instanzen, bis ihm endlich erlaubt wurde, den Riesling aus getrockneten Trauben als Wein zu vermarkten.



Werner Kuhnle mit seinen zum Trocknen aufgehängten Cabernet-Cubin-Trauben auf der Veranda des Strümpfelbacher Weingutes. Bild: Pavlović