

„Sankt Laurent“: Vergessener Wein?

Kuhles aus Strümpfelbach brechen mit der Weinkönigin eine Lanze für eine Rebsorte, die hierzulande kaum noch ausgebaut wird



Die Württembergische Weinkönigin Tamara Eibl lässt sich mit Werner Kuhnle (links) und Daniel Kuhnle in den Weinstädter Weinbergen einen „Sankt Laurent“ schmecken.

Foto: Habermann

VON UNSEREM MITARBEITER
WOLFGANG GLEICH

Weinstadt-Strümpfelbach.

Weinkenner wissen, wovon bei einem „St. Laurent“ die Rede ist, sonderlich populär ist er im Remstal aber nicht (mehr). Ein Text des Weinstädter Stadtarchivars über die Rebsorte, der auch in der Waiblinger Kreiszeitung erschienen ist, hat jetzt die Wengeter-Familie Kuhnle auf den Plan gerufen. Sie und die Württembergische Weinkönigin klären auf über einen Wein, der andernorts noch in aller Munde ist.

Der Weinstädter Museumsleiter und Archivar Dr. Bernd Breyvogel hatte in seinem „Kulturtrip“ jüngst eine Weinflasche mit einem „Sankt Laurent“, Jahrgang 1961, vorgestellt. Bei dieser Flasche aus der „Schatzkammer der Remstallkellerei“ handle es sich um ein Unikat, da die einst auch in Württemberg weit verbreitete Traube der Burgunderfamilie im Remstal längst Geschichte sei.

In Deutschland werde sie nur noch in der Pfalz und in Rheinhessen in nennenswertem Umfang angebaut. Dem widersprechen die Kuhnles aus Strümpfelbach insoweit, als sie selbst, wie auch das „Collegium Württemberg“, den Sankt Laurent nach wie vor in ihrem Sortiment führen.

Eine Kreuzung zwischen Burgunder und einer unbekannteren Rebsorte

Werner, Margret und Daniel Kuhnle haben nach Lektüre des Zeitungsartikels sogar extra zu einem Pressegespräch in ihr Weingut eingeladen. Zur „Verstärkung“ ist auch Tamara Eibl, die amtierende Württembergische Weinkönigin aus dem hohenlohischen Untersteinbach, dabei, für die Rebsorte eine Lanze zu brechen.

Beim Sankt Laurent, auch Saint Laurent oder Laurenzitraube, referierte Tamara Eibl, die gerade ein duales Studium in Weinsberg absolviert, handle es sich um eine blauschwarze Rotweinsorte. Die Rebe gehöre zur Burgunderfamilie, genauer gesagt, es handle sich bei ihr um eine natürliche Kreuzung zwischen Burgunder und einer unbekannteren Rebsorte. Die Rebe wurde Mitte des 19. Jahrhunderts von dem Weinbaupionier Johann Philipp Bronner nach Deutschland eingeführt. Von dort aus verbreitete sie sich nach Österreich, Ungarn, Böhmen und Mähren.

Seit den 50er Jahren fast verschwunden

Die Rebe verlange nach tiefgründigen, kalkhaltigen, mittelschweren und nicht zu nährstoffreichen Böden. Einst auch in Deutschland weit verbreitet, sei sie in den fünfziger Jahren fast vollständig verschwunden. Ihren Namen verdanke die Traube vermutlich dem heiligen Laurent, einem Märtyrer, dem der 10. August gewidmet sei. Um diesen Tag herum liege die Essreife der ersten Beeren dieses frühen Weins. Die frühreife Traube sei mittelgroß, länglich und dichtbeurig, mit kleinen, hartschalenigen, schwarzblau gefärbten, mittelgroßen ovalen Beeren.

„Damals, in der Zeit des Wirtschaftswunders“, ergänzt Werner Kuhnle, „wurden die Wiener Schnitzel riesig, und

der Durst vor allem nach Weißwein konnte kaum gestillt werden.“ Mit ihren eher kleinen Beeren, dem mittelmäßigen Ertrag und ihrer Anfälligkeit für Maifröste und in deren Gefolge fürs „Verrieseln“ – die unbefruchteten Beeren fallen ab oder sie bleiben winzig – sei die Sankt-Laurent-Rebe nicht mehr gefragt gewesen und aus den Weingärten nach und nach verschwunden.

Mit der Renaissance des Rotweins in den achtziger Jahren, als die Nachfrage nach Rotweinsorten auf bis zu achtzig Prozent anstieg, sei sie zu neuen Ehren gekommen. Allein mit den Württemberger Klassikern Portugieser und Trollinger habe man die weltweite Nachfrage nach roten „Edelweinsorten“ nicht befriedigen können.

Aus Sankt Laurent und Lemberger entsteht Zweigelt

Also habe man sich auf die Suche nach Alternativen gemacht, in Frankreich, Italien, in der Schweiz und in Österreich. Damals habe die große Stunde der Burgunderweine geschlagen. Im niederösterreichischen Stift Klosterneuburg wurde der Sankt Laurent erstmals 1860 dokumentiert, berichtet die Weinkönigin. Dort züchtete 1922 der spätere Direktor der Bundesversuchsanstalt für Wein- und Obstbau, Friedrich Zweigelt, aus Sankt Laurent und Lemberger die rote Rebsorte Zweigelt, die in Österreich am häufigsten angebaute Rotweinsorte.

Als diese ihren Siegeszug antrat, habe man auch den Sankt Laurent wieder entdeckt. Weltweit würden ungefähr 3500 Hektar mit dieser Rebsorte angebaut, in Deutschland circa 650 Hektar, davon jeweils circa

300 Hektar in der Pfalz und in Rheinhessen – im Vergleich dazu 1300 Hektar in der Tschechischen Republik, 1000 in der Slowakei und knapp 800 in Österreich, vor allem im Weinbaugebiet Neusiedlersee.

Vier Parzellen Sankt Laurent in der Schnaiter Burghalde

Die vier Parzellen in der Schnaiter Burghalde, also in der Lage Sonnenberg, würden ungefähr 1600 Liter Sankt Laurent bringen, so Daniel Kuhnle. Er werde als Maischegärung ausgebaut, was bedeute, dass der Traubenmost nicht erhitzt werde, sondern circa zehn Tage in der Maische gäre, um den Häuten den roten Farbstoff zu entziehen. Dies trage auch zu dem charakteristischen Geschmack, dem rustikal-gerbigen Wesen, des Sankt Laurents bei. Es handle sich um einen Wein für Kenner und Liebhaber, einen idealen Begleiter zu Wild, deftigen Braten oder herzhaftem Vesper.

Der Ausbau des Weins: Fast schon ein Hobby

Der Ausbau dieses Weins müsse fast schon als Hobby verstanden werden und stelle eine Leidenschaft seines Vaters dar. Der mit seinem Bouquet begeisternde 2018er bringe es auf 12 Volumenprozent Alkohol, 5,2 Gramm Säure und 6,2 Gramm Restzucker, der 2019er, bei ebenfalls 12 Volumenprozent Alkohol, auf 5,0 Gramm Säure und 7,3 Gramm Restzucker. Es handle sich demnach um trockene Qualitätsweine, die nicht zu sehr beschwerten. Dank dieser Vorzüge, schließt Werner Kuhnle das Gespräch, sei der Sankt Laurent in Österreich und in der Tschechischen Republik zu Recht in aller Munde. Und auch im Remstal ist er noch nicht ganz vergessen.

