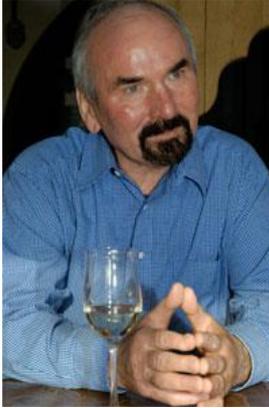


Interview mit einem Weltmeister

Wir trafen uns mit Klaus Tröndlin in seinem Schliengener Haus, um von ihm als Weinbruder und ausgewiesenen Fachmann einiges über unseren Wein im Markgräfler Land zu erfahren.



Klaus Tröndlin - Ausbildung und Studium in Weinsberg und Geisenheim zum Staatlich geprüften Techniker für Weinbau und Kellerwirtschaft; 35 Jahre Technischer Betriebsleiter und Kellermeister in der Winzergenossenschaft Schliengen.

Betreibt privat seit 30 Jahren ein Weinlabor, das analytische Daten und Behandlungsempfehlungen für den Wein erstellt sowie Weinbau- und kellertechnische Beratung anbietet.

Als Kellermeister der WG Schliengen war Klaus Tröndlin für einen Weltmeister verantwortlich: den Gutedel 98er Schliengener Sonnenstück, eine Trockenbeerenauslese, gelesen am 25.1.1999, mit einem Weltmeister-Gutedel-Mostgewicht von 266 Grad Öchsle!

Hatten wir in 2007 und 2008 gute Jahrgänge?

„Die letzten beiden Jahre haben im Markgräfler Land hervorragende Weine gedeihen lassen. Wir freuen uns über kerngesunde Trauben, sehr sortentypische Aromen und einen hohen Säuregehalt. Kühle Nächte im Herbst haben uns ein fein abgestimmtes Säurespiel von in der Hauptsache Äpfel- und Weinsäure beschert. Die samtigen Rotweine bestechen zudem durch ein intensives Farbspiel und gut eingebundenes Tannin.“

Die Weinprämierungen der DLG z.B. laufen immer mehr auf trocken ausgebaute Weine hinaus. Gibt es hier einen Trend?

„In Deutschland hat sich nach dem Zweiten Weltkrieg nach und nach eine Weinkultur entwickelt, die sich den romanischen, insbesondere französischen wie italienischen Verhältnissen annähert, dies aber durchaus mit eigenständigem Charakter. Wir suchen gezielt Weine als Begleiter guter Speisen aus. Bevorzugt wird im Trend eine leichte Küche, die einerseits international geprägt ist, aber andererseits zunehmend aktuelle, frische Produkte des heimischen Umfeldes in hoher Qualität verarbeitet. Hierzu schätzen wir Deutschen immer mehr feine, trockene Weine. Weine sollen das Menü geschmacklich begleiten, nicht konkurrieren! So ist doch ein feiner, fruchtig-herber Weißburgunder mit einem eher hintergründigen Säurespiel zu einem gegrillten Steinbutt eine phantastische Sache.

Dagegen passen edelsüße, üppige Weine wie vielleicht eine Scheurebe oder Beerenauslese zu einer feinen Gänseleber-Terrine oder ein hochkarätiger Gewürztraminer zu einem kräftigen Käsedessert.“

Was macht unseren Gutedel so beliebt?

„Schon die Römer tranken zum Spargel Gutedel! Aber der Reihe nach: Der Gutedel gilt als älteste Rebsorte und wurde schon vor 5000 Jahren von den Ägyptern in der Oase Fayyum (in der Nähe Kairos) angebaut. Durch die Römer fand er seinen Weg nach Europa und wurde 1523 von dem französischen Diplomaten Vicomte d'Auban ins Burgund gebracht, wo er im Ort Chasselas kultiviert wurde. Schließlich haben wir es dem Markgraf Karl Friedrich von Baden zu verdanken, dass er 1780 Pflanzgut, das dort Fendant genannt wurde, vom Genfer See ins Markgräfler Land brachte. Und hier hat sich der Gutedel mit seinem jugendlich-frischen und rassigen Geschmack häuslich eingerichtet. Nahezu 100 Prozent der deutschen Produktion genießen die optimalen Bedingungen Südbadens mit seinen heißen, trockenen Sommern und den kühlen, nächtlichen Fallwinden vom Schwarzwald. Meine Empfehlung: Ein Gutedel mit seinen leichten Nuß- und Mandelaromen zum Spargel – es gibt nichts Besseres!“

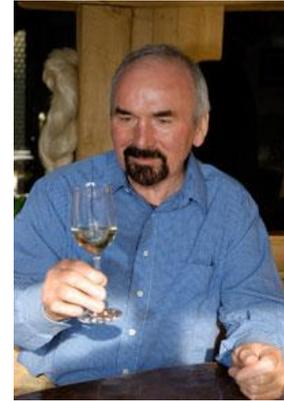
Unser Rotwein ist doch eigentlich auch ganz ansehnlich ...

„Mehr als das, er ist hervorragend. Für unseren Spätburgunder sind die heimischen Lössböden und –terrassen eine hervorragende Grundlage, wie geschaffen für farb-, tannin- und körperreiche und vor allem auch gehaltvolle Rotweine, die es durchaus mit den besten roten Burgundern Frankreichs aufnehmen können. Dem Terroir-Prinzip folgend achten die Winzer im Markgräfler Land auf ein optimales Zusammenspiel von Klima, Bodenfeuchtigkeit und Sonneneinstrahlung, Bodenrelief und dessen geologischer Beschaffenheit, um für die passenden Rebsorten die besten Bedingungen anbieten zu können. Übrigens – in Baden werden etwa 50% des deutschen Spätburgunders angebaut. Von Sonne, Boden und Klima gleichermaßen verwöhnt.

Kleine Anmerkung am Rande: Schon Cäsar verordnete seinen Soldaten täglich zwei Liter Rotwein – natürlich zur Stimmungspflege, aber auch wegen der bakteriziden Wirkung des Rotweines.“

Welcher Wein steht heute bei Klaus Tröndlin auf dem Abendbrottisch?

„Natürlich ein jugendlicher, frischer, rassiger Gutedel!“



Das Interview führten Gerdi und Rolf Scherer im März 2009