

Neue Sorten bei der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck

**Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck
wartet rechtzeitig zu Beginn des Ausschanks im
Weinberg mit neuen Sorten auf.**

Anneliese Lieb



Stolz präsentieren (von links) Christine Anhut, Jürgen Pfänder, Werner Mönch und Bürgermeister Matthias Bäcker die neuesten Produkte der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuen-Teck mit dem Neuener Wahrzeichen im Hintergrund. Kleines Bild: „Knallrot“ ist eine limitierte Edition der Weingärtnergenossenschaft im Täle. Fotos: Lieb

NEUFFEN. Vorsichtig schwenkt Jürgen Pfänder das Glas. Der intensive Rotton hat der neuen Cuvée den Namen gegeben: „Knallrot“. Lange habe man überlegt, sagt Christine Anhut, bis ein Name für den kräftigen und vollmundigen Rotwein gefunden worden sei. Zwei typische Württemberger, die seit Jahren auch in Neuffen angebaut werden, geben dem „Knallrot“ die Farbe und das Aroma. Welche das sind, will die Geschäftsführerin der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck nicht verraten. Der Duft nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Stachelbeere gebe der Cuvée die besondere Note, ergänzt Werner Mönch. Auch auf dem Etikett sucht man

vergeblich nach den verwendeten Sorten. So viel sei verraten: „Beide Weine durchlaufen eine Maischegärung, bei der die Traubenschale im Saft bleibt, und der beim Gärprozess entstehende Alkohol löst die Farbe aus den Schalen sowie die geschmackspräferierenden Gerbstoffe“, erklärt WG-Vorstandsmitglied Mönch.

Den „Knallrot“, mit dem man auch Weintrinker ansprechen möchte, die eher die kräftigen Rotweine lieben, findet man bereits im Regal bei der Genossenschaft oder den anderen Verkaufsstellen. Noch nicht verfügbar ist indes die jüngste Kreation: ein entalkoholisierter Weißwein mit dem Namen „Libero“. Hier handelt es sich allerdings um kein Neuffener Eigengewächs, sondern ein Getränk, das man zusammen mit den Weingärtnergenossenschaften Metzingen, Esslingen und Marbach auf den Markt bringt. Der Herstellungsprozess sei aufwändig und deshalb eine Grundmenge von 15 000 Litern Voraussetzung, erklärt Christine Anhut. Deshalb habe man sich zusammengeschlossen und jede Genossenschaft vermarkte den Entalkoholisierten unter ihrem eigenen Label. „Der neue alkoholfreie Weißwein ist die perfekte Ergänzung zu unseren ‚Jung & Fruchtig‘-Weinen. Wir bringen hier unseren Silvaner in das Gemeinschaftsprojekt ein. Diese Rebsorte verbindet leicht erdige Töne mit feinfruchtigen Aromen und einer angenehmen Säure. Unser Silvaner trägt somit zu einer feinen Aromatik des entalkoholisierten Weißweins bei“, ergänzt WG-Geschäftsführerin Anhut. Das Projekt ist auf

Initiative der Weingärtner Esslingen entstanden. Die Marktnachfrage überzeugte die Kollegen der anderen Genossenschaften. Gemeinsam habe sich das Trendthema alkoholfreier Wein – künftig darf man ihn nur noch entalkoholisiert nennen – einfacher umsetzen lassen. In circa drei Wochen sei der „Liberio“ im Regal, so die Geschäftsführerin.

Trinkt man auch hier im Ländle nicht eher trockene Weine? „Die Geschmäcke sind natürlich unterschiedlich“, weiß Jürgen Pfänder, doch mit der eher feinherben Linie liege die Genossenschaft genau richtig. „Der Cool White ist einer unserer meistverkauften Weißweine“, sagt der Vorstandsvorsitzende, „unsere fruchtigen Weine sind gefragt“, freut er sich auch darüber, dass der Umsatz bei der Genossenschaft nach der Pandemie wieder steigt, weil auch Gastronomen mehr kaufen und Vereine wieder bei Veranstaltungen Täleswein ausschenken.



Den Spaziergang im Neuffener Weinberg mit einem Püuschen in der Sunset-Lounge verbinden, das ist wieder mehr denn je gefragt. Der Wunsch nach Begegnung und Kommunikation ist während der Pandemie viel zu kurz gekommen. „Die Menschen sind dankbar über unsere Angebote“, so die Weinerlebnisführer Werner Mönch und Jürgen Pfänder. „Die Leute freuen sich, dass hier in unserer schönen Landschaft wieder ein Ausschank angeboten wird.“ Auch am Wochenende ist die Sunset-Lounge von Werner Mönch geöffnet. Am Samstag, 14. Mai, kann man von 17 bis 21 Uhr den Sonnenuntergang mit

einem „Knallrot“ oder einer „Blauen Mauer“ im Glas genießen und am Sonntag ist der Ausschank von 12 bis 19 Uhr geöffnet. Und mit einer weiteren guten Nachricht wartet Bürgermeister Matthias Bäcker, der gleichzeitig Aufsichtsratsvorsitzender der Weingärtnergenossenschaft ist, auf: Endlich gibt es wieder einen Weinwandertag am 19. Juni in die Neuffener Weinberge.

Und wie sieht es aktuell mit dem heranwachsenden neuen Jahrgang aus? Der Austrieb sei sehr gut und die Eisheiligen hätten es mit dem Wein bisher gut gemeint, so die Wengerter. „Einzelne nach oben stehende Reben, die sogenannten Frostruten, können zeitnah entfernt werden und damit die Wuchskraft in die verbliebenen Triebe gehen“, erklärt Werner Mönch.

Und was grünt zwischen den Reihen? In jeder zweiten Reihe habe er eine „Bienenweide zur Steigerung der Artenvielfalt eingesät“, erklärt Mönch. Verschiedene Kleesorten, Buchweizen, Sonnenblumen, Koriander oder Luzerne sollen Bienen anlocken. „Das ist neben Trockenmauern, Steinriegeln und Rebenhaufen unser Beitrag zur Förderung der Biodiversität“, informiert Werner Mönch. Zudem werde im Unterstockbereich zunehmend auf Herbizideinsätze verzichtet.

Ob das Wetter in den nächsten Monaten mitspielt und den Weingärtnern im Tälchen einen guten Jahrgang beschert, ist offen. „Da kann noch viel passieren“, wissen die Experten aus langjähriger Erfahrung.

