



Keineswegs anstößig: ein guter Wein aus Esslingens markanten Steillagen. Dafür steht auch der Jahrgang 2017 in einem schwierigen Jahr. Foto: Bulgrin

## „G’schwind war ein Fluch da“

■ **ESSLINGEN:** Beim Herbstsatz machen Wengerter gute Miene zum bösen Spiel und versprechen: Wein geht nicht aus

VON CHRISTIAN DÖRMANN

Wengertern sagt man ja gelegentlich die Eigenart nach, dass die Bedingungen, unter denen sie ihre segensreiche Arbeit verrichten, grundsätzlich beklagt werden. In diesem Jahr hätten die Esslinger Weinbauern wahrlich jeden Grund gehabt zu hadern: mit dem frühen Austrieb der Reben im April, dem verheerenden Frost in der Nacht vom 19. auf den 20. April, dem Sommer mit großer Hitze und dann wieder mit ergiebigen Regenfällen, und natürlich mit der Kirschessigfliege. Gestern, beim traditionellen Herbstsatz im Alten Rathaus, der eigentlich am Anfang der Lese stehen sollte, aber in diesem Jahr quasi nachgereicht wurde, gelang den Wengertern das Kunststück, die nachvollziehbaren Klagen mit Optimismus zu krönen.

„G’schwind war ein Fluch da,

aber dann wurde es doch nicht so schlimm“, sagte etwa der Selbstvermarkter Adolf Bayer. „Der Riesling ist sauber verfroren“, war von seinem Kollegen Hans Kusterer zu vernehmen, und Albrecht Sohn, Chef der genossenschaftlich organisierten Weingärtner Esslingen, vermeldet für den Jahrgang 2017 bis zu 27 Prozent weniger Ertrag als im Jahr zuvor. Bei Adolf Bayer ist sogar von 40 Prozent weniger Ertrag die Rede.

Gleichwohl: Über die Qualität herrscht allgemein Zufriedenheit und am Ende hätte auch alles viel schlimmer kommen können. Doch die Selbstheilungskräfte der Natur sind offenbar stärker als Wetterkapriolen und Kirschessigfliege. Was bleiben wird, ist ein Jahrgang guter Qualität und das Versprechen der Wengerter, dass der Wein nicht ausgehen wird.

Dieses Kunststück angesichts der

Umstände gelingt natürlich nicht ohne viel Arbeit. Und die begann schon Anfang September zu einem historisch frühen Zeitpunkt in den Weinbergen mit einer Express-Lese, um das Rennen gegen Fäulnis und Kirschessigfliege zu gewinnen.

Otto Rapp, der Vorsitzende des in diesem Jahr für den Weinerlebnisweg und den Weinwandertag hochdekorierten Staffelsteiger Vereins, darf getrost als ein Urgestein des Esslinger Weinbaus gelten. Er kann sich an keinen Sommer erinnern, in dem der Wechsel von Hitze und Regen so extrem war wie heuer. Doch das Wechselbad der Gefühle dürfte sich zum Dauerbegleiter für die Arbeit der Weinbauern entwickeln, weil der Klimawandel die ganze Branche vor besondere Herausforderungen stellt. „Wie reagiert man darauf?“, fragte Oberbürgermeister Jürgen Zieger in die Runde, und stellte fest, dass

die Wengerter schon längst die Zeichen der Zeit erkannt haben. Südländische Sorten wie der Merlot haben Esslingen längst erreicht, der Trollinger verliert im wahrsten Sinne des Wortes an Boden. Dennoch ist Albrecht Sohn zuversichtlich, dass die alten Sorten wie Trollinger oder Riesling überleben werden – irgendwann aber einmal ein exklusives Dasein fristen. „Der Trollinger wird nicht aussterben“, prophezeit auch Adolf Bayer, aber es wird eben künftig weniger davon geben.

Den Laien mag es wundern, aber ein Fachmann wie Hans Kusterer macht sich Sorgen um schwindende Säurewerte in den Weinen: auch eine Begleiterscheinung des Klimawandels. Verschiedentlich muss sogar Säure hinzugefügt werden, was in südlichen Ländern schon lange praktiziert wird. Aber solange das Wasser draußen bleibt ...

### LANGE GESCHICHTLICHE TRADITION

■ **Altes Gewerbe:** Esslingen zählt zu den ältesten Weinorten Württembergs, wie auch auf der Homepage der Esslinger Stadtmarketing und Tourismus GmbH (EST) nachzulesen ist. Es wird angenommen, dass schon die Römer den Weinbau ins Neckartal brachten. Im Jahr 778 wird das Vorkommen von Weingärten in Esslingen erstmals urkundlich erwähnt. Auch die Mönche des Mittelalters profitieren vom Weinanbau in Esslingen. Wein war tagtäglich Bestandteil ihres Speiseplans.

■ **Vom Tal in die Höhen:** Im 12. Jahrhundert gehört Esslingen zum Besitz der Staufer und erhält die „Rechte einer Freien Stadt des Reichs“ verliehen. Unter den Stauern ändert sich die Situation des Weinbaus entscheidend. Bisher wurde der Wein im Tal angebaut.

■ **Export nach Wien:** Von etwa 1220 an beginnen die Esslinger, an der Neckarhalde Terrassen anzulegen. Dadurch wird die Qualität des Esslinger Weins deutlich gesteigert.

Der Rebsaft wird zum wichtigsten Exportartikel der Stadt, den man selbst in der Kaiserresidenz Wien schätzt.

■ **Maß aller Weine:** 1486 erklärte der städtische Rat, dass das „Gewerbe der Stadt ganz auf Wein beruhe“, und im Spätmittelalter war Esslingen das Maß aller Weine. Die Weine wurden in „Esslinger Eimern“ gehandelt: Etwa 300 Liter und ein Hinweis darauf, in welchen Mengen Wein getrunken wurde.

■ **Wohlstand:** Über Jahrhunderte hinweg begründete der Wein den Wohlstand der Stadt Esslingen. Auswärtige Klöster hatten hier ihre Besitztümer, lagerten ihre Weine in historischen Pflegehöfen und garantierten neue Anbautechniken und schwunghaften Handel.

■ **Wahrzeichen:** Bis heute sind die markanten Steillagen entlang der Hänge des Neckartals ein weithin sichtbares Wahrzeichen der Stadt Esslingen.