

Trollinger

Das schwäbische Nationalgetränk reift spät und wird jung getrunken
In Württemberg ist der Trollinger die meistangebaute Rotweinsorte. Die bekömmlichen Weine haben sich zu einem "schwäbischen Nationalgetränk" entwickelt.

Demnach ist Südtirol oder auch das benachbarte Trentino die Urheimat der Sorte, wengleich sie dort Vernatsch heißt. Über die Alpen brachten sie die Römer, zuerst an die Bergstraße und in die Pfalz. Mitte des 17. Jahrhunderts wurde sie auch in Württemberg heimisch und die deutsche Sortenbezeichnung "Blauer Trollinger" etablierte sich in dem Gebiet, wo der Trollinger noch heute eine der Hauptrebsorten darstellt.



Bedeutung

Von 1960 bis 1990 wuchs die deutsche Trollinger-Fläche um ca. 1.000 Hektar und erreichte damit eine Verbreitung auf etwa 2.500 Hektar. Über das letzte Jahrzehnt hielt sie sich fast unverändert auf diesem Niveau. In Württemberg ist der Trollinger die meistangebaute Rotweinsorte vor Schwarzriesling und Lemberger. Trollingerweine findet man bei Betrieben außerhalb Württembergs so gut wie keine (der ein oder andere Pfälzer oder Badener hat sie im Programm), nur 35 Hektar - so verrät die Statistik - liegen nicht in Württemberg. Die Konzentration auf eines der südlichsten deutschen Anbaugelände hat einmal klimatische Gründe, da die Rebe eine lange Vegetationsperiode zur Reife benötigt. Zudem haben sich die Weine zu einem "schwäbischen Nationalgetränk" entwickelt.

Anbau

Am wohlsten fühlen sich die Trollinger-Reben auf warmen Böden, insbesondere auf Keuper oder auf Muschelkalkformationen. Die späte Reife noch nach dem Riesling erfordert eine sehr gute Lage, die zudem möglichst frostfrei sein sollte. Trollinger ist eine ertragreiche Sorte mit Erträgen von 100 hl/ha; somit kann sie auch auf armen Böden stehen und in weitläufig angelegten Weinbergen gedeihen. Das Mostgewicht bleibt meist im Qualitätsweinbereich, 70 Grad Oechsle sind es im Mittel. Und die Säure fällt mit 7 bis 10 Promille für einen Rotwein ungewöhnlich hoch aus.

Ausbau/Geschmack

Die meisten Weine bauen die Kellermeister zu frischen, kernigen und bodenständigen Tropfen aus. Eine gewisse Restsüße verleiht den harmonischen Trinkweinen zusätzliche Süffigkeit. Weine höherer Prädikate sind selten. Die leichten, rassigen Weine benötigen keine mehrjährige Lagerung, sondern sind im Jahr nach der Ernte trinkreif. Ihr feinblumiger Duft verrät einen zarten Muskatton oder auch ein Wildkirschenaroma. Meist präsentieren sich die Weine im Glas in einem hellen Rot, in guten Jahren auch rubinrot. Auch Weißherbst wird angeboten. Zudem ist der Verschnitt mit Lemberger weit verbreitet. Und die saftigen Beeren sind als Tafeltrauben beliebt.

Genuss

Es versteht sich von selbst, dass ein Wein, den viele Konsumenten nahezu täglich trinken, eine hohe Bekömmlichkeit besitzt. Der Konsumwein wird gerne zur deftigen Brotzeit genommen, passt aber auch gut zu einem Stück hellem Fleisch oder zu neutralem Frischkäse.