

Freundschaftswein gibt's nur zu besonderen Anlässen

Gemeinde Muggensturm besitzt zwei kleine Weinberge mit je zehn Ar Größe / 250 Flaschen Wein werden pro Jahr gekelert

Von Ingo Apioleinus

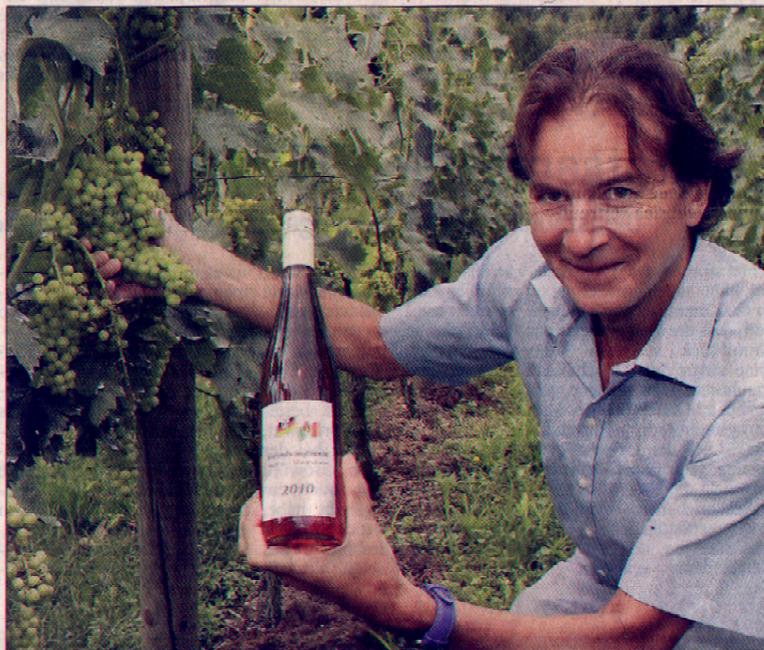
Muggensturm – Prätig entwickelt haben sich die insgesamt 120 Rebstöcke, die Muggensturms Bürgermeister Dietmar Späth vor neun Jahren aus der italienischen Partnergemeinde Gradara mit nach Muggensturm brachte. Rund 60 Rebstöcke wachsen direkt hinter dem historischen Rathaus, die übrigen sind beim Bauhof angepflanzt. „Die italienischen Reben sind eine Freundschaftsgabe gewesen“, betont der Bürgermeister.

Zwar habe es in den ersten Jahren nur einen geringen Ertrag gegeben, nun allerdings sprudelt der Rebsaft: Bis zu 250 Flaschen jährlich können im Weingut Eberstein gekelert und in Flaschen abgefüllt werden, berichtet das Ortsobershaupt im BT-Gespräch. Zwei verschiedene Sorten gedeihen auf dem Muggenstürmer Boden: Zum einen Reben vom Bianchetto de Metauro, aus dem Weißwein hergestellt wird, sowie Sangio Vese, aus dem Rotwein entsteht.

Der erzeugte Muggenstürmer Wein hat natürlich auch einen Namen: „Freundschaftswein Muggensturm – Gradara“ prangt auf dem Etikett und natürlich der Jahrgang. „Nur zu besonderen Anlässen werden die edlen Tröpfchen ausgegeben oder verschenkt“, betont Späth.

Weingut Eberstein pflegt und keltert

Wurden die Trauben in den ersten Jahren noch bei Gemeindefestaktionen vom Gemeinderat geerntet, hat man sich von dieser Tradition nun aber verabschiedet. Man überlässt mittlerweile den Profis vom Weingut Eberstein Pflege und Ernte der beiden jeweils zehn Ar großen „Weinberge“. Wenn die Flaschen abgefüllt sind, werden sie in einem alten Gewölbekeller, der im Bürgerhaus freigelegt worden ist, gelagert. Die Qualität des Weins legt von Jahr zu Jahr zu, berichtet der Bürgermeister – das bestätigten ihm auch die Weinexperten. Der Tropfen wird nur bei außergewöhnlichen



Muggenstürmer Weinberge: Bürgermeister Dietmar Späth hält den Freundschaftswein und die Trauben, aus denen er gekelert wird in seinen Händen.

Foto: Vetter

Anlässen wie beispielsweise Empfängen auswärtiger Delegationen aufgetischt. „Der Weißwein war anfangs sehr dünn im Geschmack, dann haben wir ihn mit dem Rotwein zu Rosé gemischt. Der kommt bei den Verkostern sehr gut an“, so Späth. Der Geschmack hat sich von Jahr zu Jahr besser entwickelt.

In diesem Jahr rechnet er mit einem sehr guten Ernteergebnis, die Rebstöcke hängen voller Doldentrauben. Auch die Freunde aus Gradara schätzen bei ihren Besuchen den Muggenstürmer Rebensaft. Der Pflegeaufwand für die beiden kleinen Weinberge hält sich in Grenzen. Ab und an kommt ein Mitarbeiter des Weinguts Eberstein und pflückt angeschlagene Trauben aus den Dolden, damit die Qualität gesichert bleibt. Krankheiten hat es bislang an den Rebstöcken noch keine gegeben, sagt Späth – und das soll auch so bleiben.

Ein großer Winzer ist Dietmar Späth selbst nicht, auch wenn dessen Vater selbst einen kleinen Weinberg betreibt. „Ich will kein großer Winzer werden“, betont der Bürgermeister.