

WEINGUT J. ELLWANGER

Überirdisches aus der Unterwelt. Fünf schwäbische Winzer fanden sich im Jahr 1986 zur „Studiengruppe Neues Eichenfass“ zusammen, um sich dem bis dahin in Deutschland verpönten Weinausbau im Barrique zu widmen. Während in anderen Ländern das kleine Eichenfass seit Jahrhunderten zum Repertoire der kreativen Weinbereitung gehört, galten in Deutschland Holzaromen lange Zeit sogar als Fehltonen. Die fünf schwäbischen Barrique-Verfechter ließen sich davon aber nicht beirren und experimentierten, wissenschaftlich begleitet von der Weinbauschule Weinsberg, mit Holz- und Rösttönen.



SCHNAITER ALTENBERG

Seitdem kennt man in Deutschland die Weine dieser Gruppe unter dem Begriff HADES. Dabei ist dieses Akronym keine Anspielung auf die Unterwelt, sondern vereint lediglich die Initialen der beteiligten Winzer.

Nach einigen Jahren öffneten sich die offiziellen Hüter des deutschen Weines diesen Techniken, und die HADES-Weine erhielten den amtlichen Segen. Doch läge es den HADES-Winzern fern, sich von nun an ins enge System deutscher Prädikatsklassen zu fügen. Alle HADES-Weine werden auf dem Etikett schlicht und ergreifend als „Qualitätswein“ deklariert.

Einer der HADES-Pioniere ist Jürgen Ellwanger aus Winterbach. Seine Vorfahren hatten sich schon im 16. Jahrhundert dem Weinbau verschrieben, das heutige Weingut wurde jedoch erst 1949 gegründet. Ellwanger setzte von Anfang an auf Qualität, und seine Mitgliedschaft bei HADES steigerte die Güte seiner Weine noch einmal deutlich.

Eine seiner besten Lagen liegt fünf Kilometer westlich von Winterbach in Schnait. Der Altenberg wird von den 500 Meter hohen Hügeln des Schurwaldes umschlossen und ist gegen Wind und Nebel gut geschützt. Die Bewirtschaftung der Lage mit ihren dreißig bis vierzig Prozent Steigung fordert von Jürgen Ellwanger und seinen Söhnen ganzen Einsatz. Sie kultivieren hier auf



einer Höhe von 320 bis 380 Metern Rieslingreben.

Die Vorteile des günstigen Klimas, der guten Bodenverhältnisse und der südwestlichen Ausrichtung der Lage erkannten schon die Prämonstratensermönche. In einer Urkunde aus dem Jahr 1238 wird Schnait erstmalig erwähnt. Die Böden stammen aus der Zeit der Trias; sie sind von Keuper, Mergel und einem Buntsandstein-Gemenge geprägt. In dieser Zusammensetzung ähneln sie den Böden des Anbaugebiets Franken.

Ellwanger betont, dass der Weg zum HADES-Wein nicht erst im Holzfass beginne, sondern im Weinberg. Deswegen dürfe der Rebstock nur wenige Trauben tragen, damit sich die ganze Kraft in ihnen sammle. Denn der frisch vergorene Wein, so Ellwanger, brauche genug Alkohol und Extrakt, der Rotwein auch reichlich Tannin und Farbe, um im Holzfass zu bestehen.

Vom hohen Qualitätsniveau des Weinguts profitieren aber auch die Weine, die nicht nach HADES-Kriterien vinifiziert werden. Der Schnaiter Altenberg Riesling trocken, Erste Lage, aus dem Jahr 2006 ist eine faszinierende Mischung aus Mineralität und Zartheit, Kraft und Finesse, mit Aromen von reifen Äpfeln, Pfirsich und Kompott, die nur Winzer mit großer Erfahrung dem Wein abzuringen vermögen. Ein ausgezeichnete, sehr ebene, höchst individueller Riesling.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

