

Franz Schwörer

Gräflich Wolff Metternich'sches Weingut, Durbach

„Die Liebe und die Leidenschaft für den Beruf müssen wachsen und wachsen. Lustlosigkeit würde sich auf den Wein übertragen.“

Wenn von Liebe, von Leidenschaft gar, die Rede ist, dann mag man zunächst an junge Menschen denken, voller Illusionen noch. Franz Schwörer freilich hat das 61. Lebensjahr bereits überschritten, ist seit nunmehr 38 Jahren Kellermeister des Gräflich Wolff Metternich'schen Weinguts in Durbach – und bis heute hat er absolut nichts von seiner Liebe und seiner Leidenschaft für den Beruf, der für ihn auch Berufung ist, verloren; im Gegenteil, sie scheinen weiter zu wachsen. „Lustlosigkeit würde sich auf den Wein übertragen“, erklärt Franz Schwörer, und wenn seine Augen hinter den Brillengläsern blitzen, wirkt er tatsächlich wie ein Jugendlicher, voller Enthusiasmus.

Die Jugendlichkeit und die Leidenschaft hat er sich bewahrt – und auch die Träume. Schon immer nämlich war es sein Traum gewesen, einmal,

ein einziges Mal nur, aus dem Sauvignon Blanc, der in ganz besonderer Beziehung zum Gräflich Wolff Metternich'schen Weingut steht, eine Trockenbeereauslese zu gewinnen. 2006, nach nahezu vier Jahrzehnten, wurde dieser Traum Wirklichkeit. „Es war ein unglaublich mühsames, aber lohnendes Geschäft“, erinnert er sich. „Nicht nur jede Traube musste in die Hand genommen, nein: jede Beere musste einzeln ausgezupft werden.“ Das stolze Ergebnis: 150 Liter, also 300 Flaschen Sauvignon Blanc Trockenbeereauslese. Franz Schwörers Augen leuchten: „180 Grad Öchsle!“

Das Weingut kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Seit dem 12. Jahrhundert waren Mitglieder der Straßburger Adelsfamilie Zorn von Bulach Inhaber des Lehensgutes „Schloss Grohl“ in Durbach. Der Weinbau dort ist seit dem 14. Jahrhundert nachgewiesen. Von größter historischer Bedeutung für den Weinbau allerdings: 1830 führte Ernst Maximilian Freiherr Zorn von Bulach hier die Sauternes-Rebsorte „Weißer Sauvignon“ von Chateau d'Yquem aus Frankreich ein, aus der Gegend von Bordeaux. Sein Freund und Kollege in der französischen Deputiertenkammer, der Marquis de Lur-Saluces, hatte ihm die Rebhölzer überlassen.

Über viele Generationen prägte die Adelsfamilie Zorn von Bulach das Leben des Durbacher Weinguts, dessen heutiger Name auf die Gräfin M.C. Wolff Metternich zurückgeht, eine geborene Freifrau von Bulach, die 1936 das Durbacher Weingut aus dem Nachlass ihres Vaters übernahm. Ihr Sohn, Paul Joseph Graf Wolff Metternich, besaß das Weingut von 1967 bis zu seinem Tod 1993. Zwei Jahre später wurden die Durbacher Unternehmer Gertraud und Rüdiger



Hurre Eigentümer. Seit Januar 2006 nun ist Gertraud Hurre die alleinige Eigentümerin.

Ihr Weingut, das 36 Hektar Rebfläche umfasst, ist bei allen großen, nationalen wie internationalen, Weinprämierungen mit Höchstauszeichnungen geradezu überschüttet worden, was sowohl den von der Natur begünstigten Einzellagen Schloss Grohl, Durbacher Schlossberg, Lahrer Herrentisch und Geheimrat Haeuser zu verdanken ist als auch dem „guten Geist“ des Kellers im alten Schloss, Franz Schwörer. Er betont mit sichtbarer Freude die gute Zusammenarbeit mit der Besitzerin, Gertraud Hurre, die mit ihm im vielleicht wichtigsten Punkt des Weinbaus übereinstimmt: Qualität muss immer vor Quantität stehen.

Es sind vor allem die Sorten Blauer Spätburgunder (29 Prozent), Riesling (28 Prozent) sowie Weiß- und Grauburgunder (23 Prozent), die unter seinem kritischen Blick lagern und reifen. Hinzu kommen Müller-Thurgau, Chardonnay, Scheurebe, Traminer, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Wenn Franz Schwörer von den Spitzenweinen schwärmt, wenn er vom Sauvignon Blanc erzählt, von dem französische Experten partout nicht glauben wollten, dass er in der Ortenau und nicht in Frankreich gereift ist, dann kann man sich kaum vorstellen, was er eines Tages im Ruhestand tun wird. Doch ihm ist davor nicht bange. Ihm bleibt die Liebe zum Wein, die dann vielleicht nicht mehr mit Arbeit verbunden ist, sondern nur noch mit Genuss.

Patrick Reinbold

Hotel Ritter, Durbach

Schwarzwälder Kirschauflauf. „Zur ganz vorzüglichen 2006er Sauvignon Trockenbeerenauslese des uns benachbarten Gräflich Wolf Metternich'schen Weinguts empfehle ich einen Schwarzwälder Kirschauflauf. Dazu entsteinte Kirschen mit ein wenig Kirschwasser und etwas Zucker ca. eine Stunde ziehen lassen. Butter in einem Topf zergehen lassen und ein wenig Mehl unterrühren, von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen. Milch aufkochen, beiseite stellen, etwas Zucker unterrühren und kurz abkühlen lassen, dann mit der Mehlbutter verrühren. Diese Masse darf nur ganz leicht anziehen, falls sie zu fest wird, gelingt der Auflauf nicht. Eigelb unter die Masse rühren, Eischnee schlagen und zusammen mit den Kirschen mit einem Spachtel unter die Masse heben. In eine gefettete und ausgezuckerte feuerfeste Form geben und für ca. 25 bis 30 Minuten bei 180 Grad Celsius in den Ofen schieben. Zum Kirschauflauf serviert man Vanilleeis und eine Weinschaumsauce aus der Sauvignon Trockenbeerenauslese vom Gräflich Wolff Metternich'schen Weingut.“

2006 Sauvignon Blanc Trockenbeerenauslese

Leuchtend helles Goldgelb. Schmeckt so Gold? Die Vermutung liegt nahe, dass dieser Wein weitaus besser duftet und schmeckt als das Edelmetall. Man glaubt, seine Nase in ein Fass voller Honig zu stecken. Auch reife Feigen und Noten von feinem Balsamico sind auszumachen.

Auf der Zunge verfestigt sich der Eindruck, bei dieser edelsüßen Auslese handle es sich um Honig. Vollkommen fehlt die spitze Säure, die mitunter bei vergleichbaren Riesling-Auslesen anzutreffen ist. Die Säure ist im Gegenteil so fein eingebunden, dass man unweigerlich an einen Sauternes denkt.

Kein Wunder, ist doch der Sauvignon Blanc so etwas wie der Metternich'sche Hauswein, eingeführt von einem Freiherrn von Bülach vor etwa 180 Jahren aus Frankreich, genauer: vom weltberühmten Weingut Chateau d'Yquem. Die Tradition wurde über die Zeiten hinweg wach gehalten und immer wieder gepflegt.

Die Trockenbeerenauslese wirkt üppig und hat eine überwältigende Süße. Zugleich überzeugen Finesse und Eleganz sowie der niedrige Alkoholgehalt. Dieses feine Tröpfle eignet sich hervorragend als Dessertwein. Oder einfach so – als ein Schlückchen flüssiges Gold, eben etwas ganz Außergewöhnliches.

