



Jürgen Dreher (Zweiter von links) und Lothar Schwörer stellen den Salomé-Wein vor.

FOTO: THEO WEBER

Zwei Weine werden vermählt

Cuvée des Weingut Schwörers zur Erinnerung an den Erbauer des Schlosses und seine Geliebte

VON UNSEREM REDAKTEUR
THEO WEBER

KIPPENHEIM-SCHMIEHEIM. Die Einladung hat sich geheimnisvoll gelesen und Raum für vielerlei Spekulationen gelassen. Etwa 100 Personen sind am Mittwoch in den Schlosskeller in Schmieheim gekommen um dabei zu sein, wenn das Geheimnis gelüftet wird. Und Lothar Schwörer hat sie zu nächst weiter auf die Folter gespannt. „Lassen Sie sich überraschen, was heraus kommt, wenn sich eine Designschmiede und ein pfiffiger Winzer zusammenschließen. Sie werden um eine Erfahrung reicher nach Hause gehen.“

Zwei Stunden später, gestärkt von hervorragende Speisen und ebensolchen Weinen, hat der Weingutchef zusammen mit dem Hausherrn Jürgen Dreher schließlich das Geheimnis gelüftet: Eine Cuvée aus Cabernet Mitos und Pinot Noir, 20 Monate im Barrique-Fass gereift mit dem Namen Salomé.

Erstaunen und fragende Blicke zu nächst in der illustren Runde, bis Schwörer für das Aha-Erlebnis sorgte. Den Wein mit Geschichte und Geschichten zu verbinden, ist ein Steckpferd Schwörers. Dass das Jubiläum 400 Jahre Schloss Schmieheim inspiriert hat, ist daher nicht verwunderlich. Friedrich Bock von Gerstheim soll von 1607 bis 1610 das Schloss in Schmieheim gebaut haben, als Liebesherr „abseits der Ehefrau“, so Schwörer, für sich und seine Geliebte, Salomé. Diese Geschichte hat ihn auf die Idee gebracht, Salomé einen Wein zu widmen, eine Rotweincuvée. „Ich habe die beiden Weine vermählt, wie zwei Liebende verbinden sich die unterschiedlichen Rebsorten in der Cuvée zu einem harmonischen Paar“, erzählte Schwörer, wobei der Cabernet Mitos (80 Prozent Anteil) für die männliche Seite steht, der Pinot Noir (20 Prozent) für die weibliche. 20 Monate ist der Wein in Barrique-Fässern gereift.

„Ein Spitzenwein braucht einen Spitzenauftritt“, stellte Lothar Schwörer fest. Und da kommt das atelier schneeweiss ins Spiel. Nein, die Designschmiede hat

nicht das Barriquefass designet oder gebaut, sie hat das Etikett und auch die Verpackung entworfen. Firmenchef Jürgen Dreher erzählte, er sei sofort fasziniert und begeistert gewesen, als Lothar Schwörer mit seiner Idee zu ihm gekommen ist. „Ich habe das noch nie gehabt, Wein und Design und das noch mit Sex gepaart. In diesem Fass wäre ich auch gern einmal“, stellte er fest, um ernsthafter fortzufahren, „Design war auf Tradition getroffen, das war interessant.“

„Schwäbisch ist nicht nur spare, sondern auch Geld verdiene.“

Jürgen Dreher

Nachdem er bekannt hatte: „Ich mache gerne verrückte Projekte“, kam bei Dreher auch noch der Schwabe durch. „Schwäbisch ist nicht nur spare, sondern auch Geld verdiene.“ Sie gibt es die Flasche Salomé-Wein nicht Solo, sondern nur im Zweierpack. Und an jeder Flasche hängt ein Stück Eichenfurnier, das nicht nur an das Barrique-Fass erinnert, son-

dern ein Nummer eingepreßt hat. Denn von dem Wein gibt es nur 1000 Flaschen, deren Nummern mit dem Namen des Käufers versehen in ein goldenes Buch eingetragen wird.

Nun kam der große Moment, auf den die Gäste den ganzen Abend gewartet haben. Sie durften die neue Weinkreation aus dem Weingut Schwörer verkosten. „Vanillig, Fruchtvielfalt mit Karamelnote; der Cabernet Mitos mit dunkler Cassisfrucht und feiner Tanninstruktur, der sich mit den süßen weichen Kirscharomen des Pinot Noir vereint“, hat Lothar Schwörer den Wein beschrieben. Er durfte die Komplimente der Gäste für einen großen Wein entgegennehmen. Der krönende Abschluss eines Abends, auf den die Gäste zuvor mit vom Partyservice Vetter mit kleinen Köstlichkeiten vom Forellenschmausstüppchen über geröstetes Sulz, Leberspätzle, Pilzsoufflé, Zander auf Spinat, Kartoffelpüree mit Kohlrabi und gebratener Schwarzwurzel, Kassler auf Rügen bis zum Hirschfilet auf Linsen, begleitet von Weinen des Weinguts Schwörer hingeführt wurden.

▶ Weitere Informationen unter
www.weingut-lothar-schwoerer.de



Spannender Moment: Die neue Cuvée wird serviert.

FOTO: THEO WEBER