

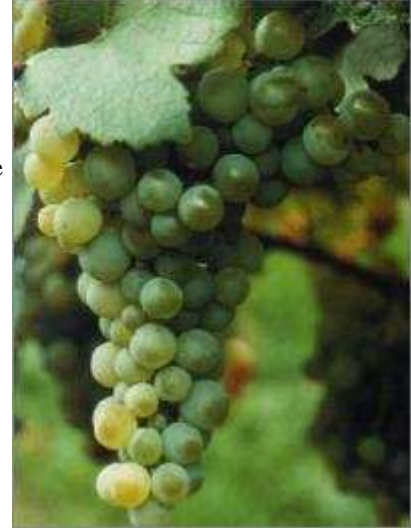
Gutedel

Die älteste Kulturrebe ist 5000 Jahre alt

Den besonderen Reiz der Weine ermöglicht der geschmacksneutrale Charakter der Gutedelrebe. Damit kommt das Terroir in jedem Wein zum Ausdruck.

Die älteste Kulturrebe ist 5000 Jahre alt

Im Jahr 2000 feierte das Markgräflerland im Süden Badens ein ganz besonderes Jubiläum: die dort heimische Rebsorte Gutedel wurde (etwa) 5.000 Jahre alt. Ihre Urheimat wird in Palästina vermutet, der Anbau am mittleren Nil vor 5.000 Jahren gilt als verbürgt. Vermutet wird danach eine Verbreitung an Römer und Griechen durch die seefahrenden Phönizier. Anfang des 16. Jahrhunderts gelangte der Gutedel in französische Anbaugebiete. Südwestlich von Mâcon sollen die Reben bei dem Ort Chasselas angebaut worden sein, eine Erklärung für das bis heute in den französisch sprechenden Anbaugebieten gängige Gutedel-Synonym Chasselas. Fest steht, dass auf deutschem Boden zu Beginn des 17. Jahrhunderts Gutedel angepflanzt wurde, zuerst in Württemberg und Franken, ein Jahrhundert später in Sachsen und südlich von Freiburg, dem heutigen Markgräflerland. Eine größere Verbreitung erfuhr der Gutedel erst durch die Aktivitäten des Markgraf Friedrich von Baden, der 1780 aus Vevey, einer bekannten Weinbaugemeinde am Genfer See, Pflanzgut einführte.



Bedeutung

Als wohlschmeckende Tafeltraube wird der weiße (und der rote) Gutedel weltweit angebaut. Für die Weinerzeugung spielt er in der französisch sprechenden Schweiz eine dominante Rolle, in Südosteuropa gilt die "Mädchentraube" als Gutedel-Spielart und auch im Elsass stehen einige wenige Weinberge. In Deutschland konzentriert sich der Gutedelanbau nahezu ausschließlich auf das Markgräflerland zwischen Freiburg und Schweizer Grenze. Dort sind 1.100 der 3.000 Hektar Rebfläche des Weinbaubereichs mit der ältesten Kulturrebe bestockt. Die südbadische Spezialität behauptet ihre Anbaufläche seit Jahrzehnten. Daneben stehen an Saale-Unstrut noch 25 Hektar Weinberge, die mit Gutedel bestockt sind.

Anbau

Gutedelreben begnügen sich mit durchschnittlich guten Standorten, wollen allerdings vor zu kalten Winden geschützt stehen. Bevorzugt eignen sich tiefgründige, nicht zu trockene Böden, aber der Gutedel reift auch auf flachgründigen Gesteinsverwitterungs- und auf Kalkböden. Die Sorte ist relativ anfällig gegenüber Peronospora, rotem Brenner, Traubenwickler und Stiellähme. Bei mittelfrüher Reife und durchschnittlichem Mostgewicht können auf fruchtbaren Standorten 100 hl/ha erreicht werden. Eine höhere Qualität lässt ein Abwarten im Herbst zu, da die Beeren nicht sehr anfällig für Fäulnis sind.

Ausbau/Geschmack

Der besondere Reiz der Weine ist der eher geschmacksneutrale Charakter der Gutedelrebe. Damit kommen das jeweilige Terroir, Boden, Kleinklima und Lage des Rebstücks unverkennbar in jedem Wein zum Ausdruck. Die meisten Gutedelweine werden zu leichten, süffigen Trinkweinen ausgebaut. Aber es gibt zunehmend Spezialitäten im Prädikatsweinebereich, trockene Weine, die mitunter durch den biologischen Säureabbau eine besonders milde Art erhalten. Gutedelweine werden als sehr bekömmlich eingestuft.

Genuss

Die frischen Kneipweine schmecken jung getrunken am besten, gehobene Qualitäten haben ein gewisses Alterungspotenzial von wenigen Jahren. Allerdings kann die ausgesprochen niedrige Säure nicht so zur Konservierung wie bei anderen Rebsorten beitragen. Die Zechweine werden gerne schon zum Frühschoppen oder auch zur Vesper getrunken. Feine Gutedel-Weine begleiten adäquat eine leichte Küche, z.B. Gerichte mit Seefisch, oder auch zarte Käsesorten. Die milde Art der Weine prädestiniert den Gutedel zudem auch für den Weingenuss außerhalb des Essens.

(April 2007)