

<<

Chardonnay

Offiziell ist die Sorte erst seit 1994 in Deutschland zugelassen.

>>

Weissburgunder

Er ist eine Mutation des Grauburgunders.

>>

Weisser Heunisch

Er wird auch als Gouais Blanc bezeichnet.

>>

Spätburgunder

Er gilt als Stammvater aller weissen Burgundersorten.

>>

Grauburgunder

In Deutschland ist dies die meistverbreitete weisse Burgunderrebe.

>>

Auxerrois

Nicht zu verwechseln mit der roten Traube gleichen Namens, die auch als Malbec bekannt ist.

Weisse Burgundersorten

Gute Familienplanung

Deutschlands Leitsorte, der Riesling, bekommt Konkurrenz: In den letzten 15 Jahren hat sich der Bestand von Weiss- und Grauburgunder in den deutschen Anbaugebieten mehr als verdoppelt. Und aus der gleichen Familie wachsen stramm auch Chardonnay und Auxerrois. Warum eigentlich ist's den Franzosen so wohl bei uns?

Text: Rudolf Knoll

Im Jahr 1994 gab das Bundessortenamt in Hannover seinen Widerstand auf. So mancher Neuzüchtung hatte die beim Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz angesiedelte Behörde vorher ihren Segen gegeben - nur nicht dem klassischen, in allen bedeutenden Weinländern geschätzten Chardonnay (und übrigens auch nicht dem zweiten erfolgreichen Weltenbummler Cabernet Sauvignon). Dann endlich gab es grünes Licht, die Weissweinsorte wurde offiziell in Deutschland zugelassen (der Cabernet allerdings musste noch bis 2002 warten). Dass schlitzohrige Winzer schon geraume Zeit mit ihr gearbeitet hatten, kam bald darauf ans Licht: als plötzlich «Chardonnay von alten Reben» auf den Markt gebracht wurde. Damals wurde geunkelt, dass die jetzt klassifizierte Sorte Chardonnay das Feld von hinten auf-

rollen und zumindest ihre Verwandten Weissburgunder und Grauburgunder überholen würde. Doch der Neuling enttäuschte diese hochfliegenden Erwartungen: Er kam zwar gut vom Start weg und wurde bereits 1995 mit 973 Hektar notiert - vermutlich auch wegen mancher korrigierenden Umbenennung von Weissburgunder-Pflanzungen, die dem Chardonnay in puncto Blätter, Trauben und Beeren ähnlich sind.

Rebfläche verdoppelt

Doch seitdem ging es nur mehr langsam mit der international erfolgreichen Sorte vorwärts. Immer beliebter wurden stattdessen die früher weniger gelitene Weiss- und Grauburgunder. Deren Rebfläche hat sich seit 1995 mehr als verdoppelt, zusammen sind sie bundesweit schon bei annähernd 9000 Hektar angelangt. Deutschland ist damit nicht nur ein

Riesling-, sondern inzwischen eindeutig auch ein Burgunderland! Gründe für die Karriere der Burgunderfamilie im beschriebenen überschaubaren Zeitraum gibt es einige: Den Genießern ist die Lust auf geschmacklich meist seelenlose Neuzüchtungen wie Bacchus, Faberrebe, Huxelrebe, Kerner und Morio-Muskat vergangen; das Gleiche gilt für den einstigen Marktführer Müller-Thurgau, der vor 15 Jahren noch auf über 24000 Hektar angebaut wurde. Aktuell sind es nur mehr 13550 Hektar. Die zuvor genannten fünf Kreuzungen beanspruchten 1995 noch über 16000 Hektar für sich, derzeit bringen sie es zusammen auf lediglich 7000 Hektar.

Dass die weissen Klassiker - wie übrigens auch Blauer Spät- und Frühburgunder - im Aufwind sind, kann also mit einem Wandel im Geschmack erklärt werden: Die Deutschen mögen es heut-



Deutschland entdeckt weisse Burgundersorten...

... nachdem die roten Varianten hier schon länger geschätzt werden.

zutage herb. Und so rennt nicht nur der Weissburgunder offene Türen ein, sondern auch der Ruländer, der früher in seinem Hauptverbreitungsgebiet Baden bevorzugt süß und edelsüß ausgebaut wurde. Er schreibt heute als trockener Grauburger eine Erfolgsgeschichte. In der Spitzengastronomie wird vor allem der Weissburgunder als Essensbegleiter geschätzt: «Da hat sich wahn-sinnig viel getan», meint beispielsweise Ivan Jakir, Weinexperte im Nürnberger

«Essigbrätlein», wo auch der amtierende «Gault-Millau»-Koch des Jahres Andree Köthe tätig ist. «Die Sorte passt perfekt zu unserer Küche, in der Gemüse eine wichtige Rolle spielt.» Ins gleiche Horn bläst Jakirs Berufskollege Jürgen Fendt, der Sommelier im Bayersbronner «Bareiss»: «Der frische, schlanke und neutrale Weissburgunder ist vielseitig einsetzbar.» Schwieriger habe es der Grauburgunder, weil er als schwerer gelte und von den Damen

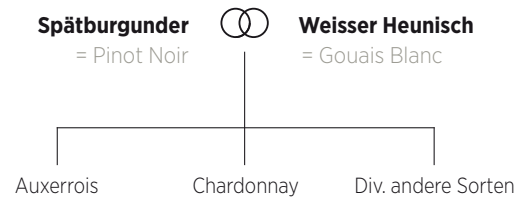
nicht so recht geschätzt werde. Christian Henninger, Geschäftsführer der Winzer-genossenschaft Bickensohl, wagte sich im Frühjahr 1985 an die erste Füllung mit durchgegorenem Inhalt. Und obwohl Stammkunden ob des über zwei Jahre im Holzfass gelagerten «sauren Gesöffs» aus dem Jahrgang 1982 das Gesicht verzogen, wurden bereits im ersten Jahr 50 000 Flaschen verkauft. Es gilt anzumerken, dass dies keine neue Stilistik für badischen Wein war. Franz Keller vom «Schwarzen Adler» in Oberbergen hatte schon viel früher trockenere Ruländer erzeugt und war damit unverdrossen gegen den Strom der klebrigen Konkurrenz angeschwommen. Er und andere hatten Baden zudem zur deutschen Hochburg für weisse Burgunder gemacht, vor allem den Kaiserstuhl. In Baden ist sogar der Auxerrois, der kleine Bruder in dieser kultivierten Rebenfamilie, langsam im Kommen, auch wenn er nur auf etwa 65 Hektar verbreitet ist. Der Weissburgunder kann im Vergleich dazu 1230 Hektar vorweisen. An der Spitze steht mit 1750 Hektar der schon lang angebaute Grauburgunder. Der Grauburgunder wurde offiziell erst anno 1711 von einem Kaufmann namens Johann Seeger Ruland aus Speyer (Pfalz) in einem verwilderten Weingarten entdeckt. Stattliche blaugraue Beeren signalisierten eine besondere Wertigkeit, so dass Ruland für die Verbreitung dieser Rebe sorgte und für ihren deutschen

Fotos: iStock/Christian Friess, iStock/Svetlana Lukienko, flickr/jcoternais

Die Burgunderfamilie

Spätburgunder
= Pinot Noir
↓ mutiert
Grauburgunder
= Ruländer
↓ mutiert
Weissburgunder

Das Resultat einer Mutation des Pinot Noir ist der Grauburgunder. In einem weiteren Schritt mutierte er zu Weissburgunder.



Die meisten Rebsorten aus der Burgunderfamilie stammen wahrscheinlich vom Pinot Noir ab. Mehrfach wurde dieser mit der Sorte Weisser Heunisch – auch Gouais Blanc genannt – gekreuzt, daraus entstanden unter anderem Auxerrois und Chardonnay. Nicht eingezeichnet: Der Pinot Noir selbst ist eine Mutation des Pinot Meunier, auch Schwarzriesling genannt.

Namen Ruländer Pate stand. Die tiefe Farbe der Beerenhaut – die gelegentlich zu einem Ausbau als Rosé verführte – ist darauf zurückzuführen, dass der Grauburgunder eine natürliche Mutation des Spätburgunders ist. Bald musste man feststellen, dass die Sorte zur Degeneration neigte – ein Problem, das man erst im 20. Jahrhundert über Erhaltungszüchtungen durch widerstandsfähige Klone in den Griff bekam.

Was für den Ruländer gilt, trifft auf alle Burgunder zu: Sie sind genetisch labil. Beim Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg im Breisgau, das sich seit 1919 mit Rebkrankheiten, der Züchtung (zuletzt vor allem im Bereich der pilzresistenten Sorten) und der Weinbehandlung befasst, genießen Weiss- und Grauburgunder sowie Chardonnay besondere Aufmerksamkeit. Man arbeitet mit Rebveredlern in ganz Deutschland zusammen. «Immer wieder werden alte Stöcke entdeckt, die wir ausgiebigen Testreihen unterziehen», erklärt Dr. Volker Jörger, seit 2001 Leiter des Referats Resistenz- und Klonenzüchtung. «Wenn sie tatsächlich für den Anbau Verwendung finden, müssen sie besser sein als bekannte Klone.»

Deutscher Klon für Frankreich

Wissen muss man, dass es nicht nur eine Variante jeder Sorte gibt, sondern eine Reihe von Klonen mit unterschiedlichen Eigenschaften in Bezug auf Ertrag, Mostgewicht, Bodenstruktur, Resistenz gegen Schädlinge und Krankheiten sowie Frostwiderstandsfähigkeit. Vom Chardonnay sind in Deutschland 24 Klone bekannt, vom Weiss- und Grauburgunder je 21, vom Auxerrois immerhin 14. Zuletzt standen die Probleme durch frühzeitige Botrytis in den 90er Jahren bei der Freiburger Klonenzüchtung im Vordergrund. Auf einen Erfolg ist Dr. Volker Jörger besonders stolz: «Unser Chardonnay-Klon FR 150 wurde bereits in das Chardonnay-Mutterland Frankreich geliefert.» Dem Export zieht Fritz Keller aus Oberbergen den Import geeigneter Pflanzen vor. Sein Vater Franz hat in den 90ern noch miterlebt, wie er Chardonnay-Klone aus der Bourgogne einführte. Aus gutem

Sortenentwicklung in Deutschland

	1995	Aktuell	Zuwachs
Weissburgunder	1976 ha	4106 ha	+102,4 %
Grauburgunder	2134 ha	4705 ha	+120,5 %
Chardonnay	973 ha	1301 ha	+33,7 %
Auxerrois	56 ha	203 ha	+262,5 %
Spätburgunder	4135 ha	11334 ha	+174,1 %
Frühburgunder	204 ha	260 ha	+27 %
Riesling	23 285 ha	22601 ha	-2,9 %

Grund: «Es gibt hierzulande Varietäten, die arg duftig und nicht mehr als Chardonnay zu erkennen sind.» Keller ist ein Fan der weissen Burgundersorten, die er am liebsten in Holz, «aber nicht unbedingt in kleinen Barriques» ausbaut. Zunehmend lässt er sie spontan vergären. Ein Drittel seiner Rebfläche, sprich 20 Hektar, belegt der Grauburgunder; hinzu kommen knapp zehn Hektar Weissburgunder und 2,7 Hektar Chardonnay. «Wir hatten bei allen drei Sorten in den letzten Jahren ein konstantes Wachstum», berichtet der Winzer und Gastronom.

Seit dem Jahrgang 2007 produziert Keller zusätzlich für den Discounter Aldi, hier sind die Zuwachsraten noch grösser. Der Weissburgunder unter dem Label «Edition Fritz Keller» ist ganzjährig auf dem Markt, der Grauburgunder aus der gleichen Linie wird für Aktionen eingesetzt. Die Trauben für die Weine kommen von Genossenschaftsmitgliedern aus dem Badischen, die von Keller gut honoriert werden. Trotzdem wurde der Winzer in der Szene mit einigen Vorwürfen konfrontiert, als die ersten Weine 2008 auf den Markt kamen. Tatsache ist jedoch, dass die beiden Sorten und die Herkunft Baden letztendlich vom Erfolg profitierten – auch deshalb, weil die genannten Weine nicht verramscht wurden. Für ein Unternehmen wie Aldi sind die konstanten 5,99 Euro Verkaufspreis

nämlich im «Hochpreissegment», und so nennt Fritz Keller auch «viel Kontrolle bei der Pflege der Weingärten, Ertragsminderung durch Halbierung der Trauben, in der Regel nicht mehr als 55 Hektoliter pro Hektar sowie Handlese» als wesentliche Faktoren für die Weinqualität. Ausgebaut wird übrigens in zugemieteten Kellern, nicht im eigenen Betrieb in Oberbergen.

Die genaue bislang von Aldi verkaufte Flaschenzahl verrät Fritz Keller nicht. Immerhin lässt er sich entlocken, dass eine stattliche siebenstellige Auflage erreicht werde und die Absatzmenge doppelt so gross war wie erwartet. Beim Projekt sind 400 Winzer dabei, die sehr gewissenhaft arbeiten. «Die Rebfläche verrate ich aber nicht», lacht Keller. «Sonst wäre die Menge leicht zu errechnen.»

Wie ist es um die Zukunft der weissen Burgunder bestellt? Chardonnay sei im Vergleich zu anderen Ländern austauschbar, da werde es wohl kaum zu vielen Neupflanzungen kommen, sagt Norbert Weber, Präsident des Deutschen Weinbauverbandes. Eine hohe Meinung hat er aber vom Weiss- und Grauburgunder: «Es wird eine konstante Weiterentwicklung geben. Dafür werden Müller-Thurgau, Silvaner und Kerner rückläufig bleiben.»

DAS SAGEN DIE EXPERTEN >>

Das sagen die Experten

«Ein grosser Weissburgunder hat ähnliches Potenzial wie Riesling»

Sie sind bekannt für qualitativ hochstehende weisse Burgunder: Sechs profilierte Erzeuger folgten unserer Einladung zum Meinungsaustausch in die «Backmulde» in Speyer, die für den Anlass wie geschaffen ist: Das Sortiment reifer Weissburgunder auf Gunter Schmidts Weinkarte dürfte in Deutschland einzigartig sein.

Wie lässt sich der Zuwachs der Burgundersorten in Deutschland erklären?

Karl-Hans Poss: «Gerade der Weissburgunder ist zeitlos, er gedeiht überall sehr gut, und die Verbraucher trinken sich an ihm nicht schnell satt. Anders als der Sauvignon Blanc ist er kein Modewein...»

Hansjörg Rebholz: «Selbst Güter, die Riesling favorisieren, tendieren zu Burgundersorten. Schmeckten sie früher in der süssen deutschen Phase noch furchtbar, sind sie in der heutigen, trockenen Version wunderbare Essensbegleiter.»

Philipp Wittmann: «Fans findet der Weissburgunder mit seiner kühlen, feinen Finesse. Tatsächlich müssen die Winzer aufpassen, dass sie es nicht mit dem süssen Schwänzchen übertreiben. Es sind leider bereits viele Weissburgunder auf dem Markt, die schon nach zwei Jahren am Ende sind.»

Was sollte man beim Ausbau beachten?

Philipp Wittmann: «Weissburgunder taugt nicht als Basis für einen Massenwein. Bei zu grossen Mengen wird er wässrig und sauer. Früher haben wir ihn

in Barriques ausgebaut, sind aber jetzt zum Halbstück mit 600 Litern gewechselt. Beim Chardonnay macht neues Holz viel mehr Sinn, weil es die Säure zähmt.»

Karl-Heinz Wehrheim: «Bei mir kommt der Weissburgunder gar nie mit Holz in Kontakt - wir verwenden nur Edelstahl.»

Jochen Siemens: «Wir bauen den Weissburgunder mal im Stahltank aus, um einen herzhaften Wein zu bekommen, mal im grossen Holzfass für unseren komplexen, würzigen Reserve-Wein.»

Paul Fürst: «Wir arbeiten nur mit gesundem Traubengut, achten auf schonende Pressung und vergären den Saft mit eingestelltem Trubgehalt in der Barrique. Danach wird immer wieder aufgerührt. Der biologische Säureabbau findet erst im Sommer nach der Ernte statt.»

Hansjörg Rebholz: «Das Erstaunliche am Weissburgunder ist doch, dass selbst ein alkoholärmerer Wein mit vielleicht noch 11,5 Grad Alkohol ein grosser Wein werden kann. Zudem ist es interessant, die Sorte mit Chardonnay zu verschneiden.»

Wie ist es um die Haltbarkeit der Weine bestellt?

Paul Fürst: «Wir empfehlen, unseren Weissburgunder binnen fünf Jahren zu trinken. Den Chardonnay halten wir für deutlich lagerfähiger.»

Hansjörg Rebholz: «Ein grosser Weissburgunder hat meiner Meinung nach ein ähnliches Potenzial wie Riesling. Er kann zwar nach einigen Jahren in der Pubertät etwas ranzig anmuten, blüht dann aber wieder auf. Wenn wir jetzt unseren 2001er geniessen, stellen wir fest, dass wir mit ihm in zehn Jahren

noch Spass haben könnten - mit dem Riesling aus dem gleichen Jahr vielleicht nicht mehr.»

Philipp Wittmann: «Auch unser 2001er Chardonnay S ist immer noch frisch und saftig. Und der 2001er Weissburgunder, der spontan in Barriques vergoren wurde, schmeckt zurzeit so, als ob er höchstens drei Jahre alt wäre.»

Harald Poss: «Ich darf als Beispiel unseren 2003er Weissburgunder Spätlese nennen. Bis jetzt überzeugt er mit seiner jugendlichen Würze.»

Fotos: iStock/Christian Friess, zVg, Faber & Partner, Düsseldorf

<p>Paul Fürst Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt (Franken)</p> <p>14 % Weissburgunder und 5 % Chardonnay auf 18,7 Hektar im Silvaner-Land</p>		<p><<</p> <p>Karl-Heinz Wehrheim Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler (Pfalz)</p> <p>30 % weisse Burgundersorten auf 15 Hektar</p>	<p>Philipp Wittmann Weingut Wittmann, Westhofen (Rheinhessen)</p> <p>20 % weisse Burgundersorten auf 25 Hektar</p>				
		<p>>></p> <p>Dr. Jochen Siemens Weingut Dr. Siemens, Serrig (Mosel)</p> <p>25 % Weissburgunder und 5 % Auxerrois auf 13,5 Hektar in einer Riesling-Region</p>			<p>^^</p> <p>Hansjörg Rebholz Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen (Pfalz)</p> <p>30 % weisse Burgunder- sorten auf 20 Hektar</p>		<p><<</p> <p>Harald Poss Weingut Poss, Windesheim (Nahe)</p> <p>45 % Weissburgunder und 29 % Grauburgunder auf 10 Hektar</p>