

Gutedel

Der Gutedel ist eine sehr alte Kulturrebe, die wie viele alte Rebsorten ihre Urheimat in Kleinasien haben dürfte. Nach einer Legende soll der französische Botschafter Vicomte d'Auban am Hofe des Sultans Sohman die Rebe 1523 von Konstantinopel in das Burgund gebracht haben. Vielleicht wurde sie in dem Dörfchen Chasselas, südwestlich von Macon, erstmalig angebaut, weil jenes als Abstammungsort angesehen und heute noch in Frankreich „Chasselas“ genannt wird. Auch Cahors am Lot, nördlich Toulouse, wird als Ausgangsort gesehen. Andere sehen die Herkunft in Ägypten, wo er seit 5.000 Jahren angebaut wird, da mehrere Formen noch heute in der Oase El Fayum, 70 km südwestlich von Kairo, zu finden sind. Vermutet wird die Verbreitung an Griechen und Römer durch die seefahrenden Phönizier. Der Historiker Plinius beschrieb eine ammineische Rebe, die mit dem Urgutedel viele Übereinstimmungen zeigt. Eine größere Verbreitung erfuhr die Rebe erst durch die Aktivitäten des Markgrafen Karl Friedrich von Baden, der 1780 aus Vevey, einer Weinbaugemeinde am Genfer See, Pflanzgut in Baden einführte.

Als wohlschmeckende Tafeltraube wird der weiße und der rote Gutedel weltweit angebaut. Der rote Gutedel ist eine Mutation des weißen, außer der Hautfarbe und dem geringeren Ertrag gibt es keine Unterschiede, doch wird sie gern zur Traubenkur (Körperentschlackung) genossen.

Für den Weinanbau spielt er in der französisch sprechenden Schweiz, dort „Fendant“ genannt, eine dominante Rolle, in Südosteuropa gilt die „Mädchentraube“ als Gutedel-Spielart. In Deutschland konzentriert sich der Anbau nahezu ausschließlich auf das Markgräflerland. Hier sind 1.100 der 3.000 Hektar Rebfläche mit der ältesten Kulturrebe bestockt.



Roter Gutedel



Weißer Gutedel

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 Kalkböden. Die Trauben sind groß, kegelförmig und locker- bis dichtbeerig mit einer dünnen, aber festen Beerenhaut. Die Sorte ist relativ anfällig gegenüber Peronospora, Rotem Brenner, Traubenwickler und Stiehlähme, seltener tritt Beerenfäule auf.

Der besondere Reiz der Weine ist der eher geschmacksneutrale Charakter. Damit kommen das Klima, der Boden und die Lage des Rebstücks unverkennbar in jedem Wein zum Ausdruck. Heute werden alle diese Voraussetzungen mit dem Modewort „Terroir“ beschrieben, das aber auch die Kunst des Winzers mit einschließen sollte. Gutedel wird zu leichten, süffigen Weinen ausgebaut und als sehr bekömmlich eingestuft. Der Gutedel schmeckt jung getrunken am besten, gehobene Qualitäten haben ein Alterungspotenzial von wenigen Jahren. Allerdings kann die ausgesprochen niedrige Säure nicht so zur Konservierung wie bei anderen Rebsorten beitragen. Das milde Fruchtbukett der Weine begleiten Spargel, helles Fleisch, gedünsteter Fisch, zarte Käsesorten, Käsefondue und Raclette hervorragend. Sie sind aber auch prädestiniert für den Weingenuss außerhalb des Essens und werden bei uns im geraden, geschliffenen Glas getrunken.



Roter Gutedel



Zwei Fischergenerationen



Isteiner Schwellen vor dem Kanalbau



Morgenidylle



Der „Bären“ vor dem Eintauchen



Ausbessern des Netzes