

Besuch in der prämierten Urlaubs- und Weinregion von Claus Cito

Internationaler Gutedelcup 2011 in Badenweiler: das Markgräflerland in wahrer Weinlaune

...wo auch schon Claus Cito zusammen mit August Macke sein „Viertel“ zwischen Reben und Kirschbäumen genossen hat: Mit insgesamt 311 präsentierten Weinen aus Deutschland, Frankreich und der Schweiz verzeichnete der Gutedel Cup 2011 im Markgräflerland (Baden-Württemberg) in diesem Jahr eine neue Rekordbeteiligung und bestätigte damit seine Sonderstellung als größte internationale Gutedelprämierung.

Nicolas Joseph „Claus“ Cito, der Bildhauer aus Bascharage und Vater der „Gülle Fra“, hatte eine besondere (künstlerische) Beziehung zu Baden-Württemberg und dem Markgräflerland - und dem Künstler August Macke und dessen Ölstudien - in Kandem, einem Ort eben im Markgräflerland, wurde Cito auf dem Dach des Schillersaales des Gasthauses „Zur Krone“ in Öl festgehalten. Wie sehr sich die beiden Künstlerfreunde dem



Die Erstplatzierten des Gutedel Cups in überschwenglicher Freude über ihre Wein-Prämierungen

Photos: Ingo Zwank



Kellermeister Markus Büchin in „seinem Wingert“...



... der schon schöne Triebe hervorbringt

„Gutedel“ während dieser Zeit gewidmet hatten, ist leider nicht bekannt - aber dass man, damals wie heute, diesem „edelen Tropfen“ verfallen kann, zeigte sich wieder beim Gutedel Cup 2011.

„Der Wettbewerb hat sich einmal mehr als einzigartiges Schaufenster präsentiert, das die ganze Breite und Vielfalt der Geschmacksstile des Gutedels zeigt“, betonten die Veranstalter mit Thomas Basler und Armin Sütterlin, Vorstandsmitglieder des Markgräfler Wein e.V., der den Wettbewerb seit dem Jahr 1996 organisiert.

Der Gutedel Cup wird jährlich in vier Kategorien vergeben. Im Rahmen des Markgräfler Gutedel Cups, beim dem 136 Weine angestellt waren, wurden aus dem Markgräflerland die zehn besten Weine in den Kategorien „QbA trocken Markgräflerland“ und „Kabinett trocken“ sowie die sechs besten Tropfen in der Kategorie „Edelsüße Weine“ ausgezeichnet. In der Kategorie „Gutedel trocken international“, dem Internationalen Gutedel Cup mit 175 Anstellungen in diesem Jahr, wurden die zehn Favoriten der Weine aus dem Markgräflerland, aus Saale-Unstrut, aus der Schweiz und erstmals auch aus dem Elsass prämiert. Dabei war die Schweiz mit 99 Weinen stark vertreten - das sind fast doppelt so viele wie im vergangenen Jahr.

Als Sieger beim Gutedel Cup 2011 wurden auf dem jeweils ersten Platz prämiert: In der Kategorie „QbA trocken Markgräflerland“ die Haltinger Winzer eG mit einem 2010 Haltinger Roter Gutedel, in der Kategorie „Ka-

binett trocken“ das Weingut W. Löffler aus Ballrechten-Dottingen mit einem 2010 Ballrechten-Dottingen Castellberg und in der Kategorie „Edelsüße Weine“ die Winzergenossenschaft Laufen eG mit einem 2010 Laufener Altenberg. In der Kategorie „Gutedel trocken international“ erreichte das Weingut Engel Vins aus St. Blaise/Neuchâtel mit dem 2009 Saint Blaise AOC den ersten Platz.

Ein typischer Gutedeljahrgang

Bei den regionalen Wettbewerben platzierte sich unter den verkosteten Weinen aus dem Anbaugbiet Saale-Unstrut das Weingut Klaus Böhme aus Kirchscheidungen mit dem 2010 Großjenaer Blütengrund auf Rang 1. Gewinner auf der Rangliste der schweizerischen Weine ist wiederum das Weingut Engel Vins aus St. Blaise/Neuchâtel mit dem 2009 Saint Blaise AOC. Die 30-köpfige fachkundige Jury aus Journalisten, Fachhändlern, Gastronomen und Önologen aus Deutschland und der Schweiz, die die angemeldeten Weine am 18. April 2011 beim Badischen Weinbauverband in Freiburg verkostete, stand vor einer beachtlichen Herausforderung. Das lag nicht nur an der Menge der zu angestellten Tropfen, es galt darüber hinaus wie schon in den vergangenen Jahren die unterschiedlichen Ausbausstile, die gerade zwischen den deutschen und schweizerischen Gutedel-Weinen deutlich werden, beim Urteil zu berücksichtigen. „Ein typischer Gutedeljahrgang“, laute-

te am Ende der Verkostung das Fazit der Jury. Bei den deutschen Winzern hat sich in den vergangenen Jahren eindeutig die Linie durchgesetzt, den Gutedel säurebetont mit frischen, intensiven Fruchtaromen auszubauen. Gegenüber dem Vorjahr gab es aber auch einen erkennbaren Unterschied: Mit 11 bis 11,5 Prozent lag der Alkoholgehalt des aktuellen Jahrgangs unter den Werten des Jahrgangs 2009: „Der Grund dafür sind die niedrigeren Mostgewichte aufgrund der ungünstigeren Witterung im Jahr 2010“, betont Markus Büchin, Mitglied des Vorstands des Markgräfler Wein e.V. und Kellermeister der Haltinger Winzer e.G..

Auch die Erträge lagen deutlich niedriger als im Vorjahr, was aber der Qualität des Jahrgangs zugute kam. Als leichter, fruchtiger und frischer Weisswein ist der Jahrgang 2010 damit der ideale Begleiter von Spargel- und Fischgerichten oder feinem Käse. Im Unterschied zu den deutschen Gutedeln dominierte bei den angestellten Weinen aus den schweizer Anbaugebieten Wallis, Genfersee, Bielersee und Waadt der traditionelle Ausbau mit cremigen und „buttrigen“ Geschmacksvarianten. Sie sind die Folge eines gezielten biologischen Säureabbaus mit Hilfe von Milchsäurebakterien.

Die feierliche Verleihung der Preise fand am 28. April 2011 im Kurhaus von Badenweiler unter der Moderation von Isabell Kindle, ehemalige Deutsche Weinprinzessin, und Ernst Nickel, Bereichsvorsitzender des Markgräflerlandes und Vizepräsident des Badischen Weinbauverbandes, statt. Als Schirmherrin des Wettbe-

werbs übergab die Markgräfler Weinprinzessin, Sandra Löffler, die begehrten Gutedel-Trophäen. Für die Weinbaubetriebe aus der Region Saale-Unstrut nahm die amtierende Gebietsweinkönigin, Elisabeth Born, die Urkunden entgegen und Paul Baumann, Präsident des Waadtländer Weinhändlerverbandes und Vorstand des Branchenverbandes Wein im Kanton Waadt, vertrat die erfolgreichen Winzer aus der Schweiz.

Älteste Rebsorte der Welt

Der Gutedel gilt als älteste Kulturrebe der Welt. Ihre Urheimat wird in Palästina vermutet. Der Anbau am mittleren Nil vor 5.000 Jahren gilt als verbürgt. Historiker gehen von einer Verbreitung an Römer und Griechen durch die seefahrenden Phönizier aus. Anfang des 16. Jahrhunderts gelangte der Gutedel in französische Anbaugebiete, nachdem ein französischer Diplomat die Rebe von Konstantinopel 1523 ins Burgund gebracht haben soll. Im Ort Chasselas, südwestlich von Mâcon, soll der Gutedel dann erstmalig in Frankreich angebaut worden sein, worauf sich der internationale Name Chasselas zurückführen lässt. 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, im 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 Gen-

fer See, Pflanzgut einführte. Heute ist das Markgräflerland in Deutschland mit 1.050 Hektar die Hauptanbauregion des Gutedels. In Saale-Unstrut erstreckt sich der Anbau auf 20 Hektar. Europaweit wachsen Gutedelweine auch im Elsass, in Rumänien, Ungarn, Tschechien und insbesondere in der Schweiz, wo er gerade in der französisch sprechenden Schweiz (Westschweiz und Wallis) mit einer Anbaufläche von rund 4.100 Hektar eine dominante Rolle spielt. Im Wallis heißen die Weine meist Fendant, in den übrigen Gebieten Chasselas.

Besuch beim Sieger Kategorie „QbA Qualitätswein trocken“

Klein, aber fein ist die Haltinger Winzer e.G. im äußersten Südwesten Deutschlands. Mit 110 Mitgliedern ist sie eine fast familiäre Erzeugergemeinschaft, die in vier Lagen rund um den Ort Haltingen Weiß- und Rotweinsorten an den südlichsten Rebhängen Deutschlands im Dreiländereck Deutschland, Frankreich und der Schweiz kultiviert. Insgesamt rund 42 Hektar Weinbaufläche werden bewirtschaftet, der größte Teil davon entfällt auf die Haltinger Stiege (32,5 ha), es folgen die Lagen Weiler Schlipf (6,5 ha), Tüllinger Sonnenbrunnen (1,5 ha) und Ötlinger Sonnhole (1,5 ha), wie der 31-jährige Kellermeister Markus Büchin beim Rundgang erzählt. Die wichtigste Rebsorte ist mit einem Flächenanteil von 50 Prozent der Gutedel, es folgen der Spätburgunder (28 Prozent) und die Sorten Müller-Thurgau, Ruländer, Weißburgunder, Chardonnay sowie Nobling. Die Reben der Hauptlagen Haltinger Stiege und Weiler Schlipf wachsen auf Schluff- und Kalk-Verwitterungsböden. Und das Terroir dieser Lagen macht die Weine unverwechselbar.

Drei Qualitätsstufen

Büchin (er war mit 25 Jahren der jüngste Kellermeister in Baden-Württemberg) legt mit der Erzeugergemeinschaft großen Wert auf eine konsequent naturnahe Bewirtschaftung der Weinberge und den schonenden Ausbau zugunsten ausdrucksstarker Weine. Die Haltinger Weine präsentieren sich mit viel Frucht und Saftigkeit, begleitet von einer anhaltenden mineralischen Note. Die fruchtigen und bukettreichen Weine werden fast ausnahmslos trocken ausgebaut. Unter dem Motto „die südlichste Erzeugergemeinschaft Deutschlands bringt Sie auf eine frische Weinspur“ haben die Haltinger Winzer ihr Sortiment in drei Weinlinien strukturiert: „Basis“ für anerkannte Qualitäten in der Literflasche, „Premium“ für Weine mit einer betonten Sortentypizität aus den Lagen Haltinger Stiege und Weiler Schlipf sowie „Exklusiv“ für die Kategorie der besten, das heißt der charakterstärksten und imposantesten Weine aus einem Jahrgang. Reduzierter Ertrag und sorgsamer Ausbau auf der Weinhefe bringen diese Weine mit hoher Konzentration und Komplexität hervor.

➤ Aus dem Markgräflerland, Ingo Zwank

➤ Weitere Infos gibt es unter www.markgraefler-wein-ev.de; www.markgraefler-land.com; www.wg-haltingen.de



Prämierter 2010 Haltinger Roter Gutedel