

Gutedel

„Neuenburger Brestenberg“

oder

Edition „Pater Karl Saurer S. J. Spiritual“
aus dem Auggener Schäf



Der Gutedel, der in der Schweiz und Frankreich Chasselas heißt und in Österreich auch Junker genannt wird, ist die meist angebaute Rebsorte der Schweiz und im Markgräflerland.

In der Ampelographie wird der Habitus folgendermaßen beschrieben: Die Blätter der Pflanze sind mittelgroß, hellgrün, rotgeadert, stark fünflappig, tief gebuchtet und haben einen stumpf gezahnten Rand. Das Holz ist rötlichbraun, deutlich gestreift und dunkel gefleckt. Die Trauben sind groß und lockerbeerig mit zarter Beerenhaut

Als **Tafeltraube** ist der weiße und rote Gutedel weltweit verbreitet. Gekeltert wird der Gutedel in der Westschweiz (Bezeichnung Fendant im Wallis, Chasselas in den übrigen Gebieten), im Elsass, im badischen Markgräflerland sowie teilweise auch in Rumänien (ca. 13.000 Hektar), Ungarn (ca. 6000 Hektar) und Tschechien. In Deutschland waren im Jahr 2007 1129 Hektar (1,1 % der Gesamtfläche) mit der Rebsorte Gutedel bestockt.



Hauptanbaugebiet des Gutedels in Deutschland ist das Markgräflerland.

Markgraf Karl-Friedrich von Baden brachte die Gutedel-Rebe um 1780 vom schweizerischen Vevey am Genfersee ins badische Markgräflerland, da hier ideale klimatische Bedingungen vorliegen: heiße und trockene Tage im Hochsommer gepaart mit nächtlichen kühlen Fallwinden von den Bergen des Südschwarzwaldes bekommen der Rebsorte gut. Ferner findet man den Gutedel auch an der Unstrut (Sachsen).





Der Gutedel gilt als eine der ältesten Rebsorten. Seinen Ursprung soll der Gutedel in Ägypten haben, wo er seit rund 5.000 Jahren angebaut wird. Eine andere Interpretation legt den Ursprung der Rebsorte innerhalb der Region Palästina in das Tal des Jordan. Mehrere Formen des Gutedels sind noch heute in der Oase Fayyum, rund 70 Kilometer südwestlich von Kairo zu finden. Die Römer sollen die Rebsorte dann nach Europa gebracht haben. Der Vicomte d'Auban, ein französischer Diplomat im Dienste von König Franz I., soll die Rebsorte dann im Jahr 1523 aus dem türkischen Konstantinopel nach Burgund gebracht haben. Im Ort Chasselas, südwestlich von Mâcon, soll der Gutedel dann erstmalig in Frankreich angebaut worden sein. Daher stamme die französische Bezeichnung Chasselas für den Gutedel. Belege für seine Nutzung auf deutschem Boden stammen aus der Zeit zu Beginn des 17. Jahrhunderts. Der Gutedel wurde zuerst in Württemberg und Franken

angepflanzt, ein Jahrhundert später in Sachsen.

Eine größere Verbreitung innerhalb Deutschlands erfuhr der Gutedel erst durch die Aktivitäten des Markgrafen Karl Friedrich von Baden, der 1780 aus Vevey, einer bekannten Weinbaugemeinde am Genfer See, Pflanzgut in die Gegend südlich von Freiburg, dem heutigen Markgräflerland einführte.

Der Wein ist ein leichter, süffiger, frischer, fruchtbetonter und anregender Weißwein von blassgelber Farbe, der überwiegend trocken – das heißt nicht süß - angebaut wird. Er eignet sich als Begleiter zum Essen, beispielsweise zu Spargelgerichten, aber auch als Zechwein.

Bei besten Bedingungen, altem Rebbestand und entsprechender Sorgfalt in Weinbau und Weinbereitung können aus dem Gutedel allerdings auch weit anspruchsvollere Weine entstehen. Mit gelegentlich beeindruckender Mineralität und einer schönen Balance von Frucht und Struktur, vom Grundprinzip einem besseren

Weisswein aus dem Burgund nicht unähnlich. Dabei unterscheiden sich die Weine der Westschweiz (Chablais, Dezaley etc.) von denen Badens gelegentlich noch durch den sogenannten biologischen Säureabbau (Malolaktische Gärung), der sie gegenüber den deutschen Vertretern "milder" erscheinen lässt.

Die Trauben des Roten Gutedels ergeben bei einer Maischegärung einen Roséwein, der sich aber ansonsten nicht vom Weißwein unterscheidet.

Man kann ihn Morgens, Mittags, Abends und in der Nacht trinken & zu jeder Gelegenheit!

aus "Wikipedia

