



## Das Markgräfler Land und seine Weine

„Ein Land - fast wie ein Märchen und in jeder Jahreszeit von einprägsamer Schönheit. Zwischen dem Rhein und den Schwarzwaldhöhen im äußersten Südwesten Deutschlands liegt das von südlichem Klima begünstigte und von idyllisch schönen Weinbergen, Wiesen, Feldern, Obstanlagen und Wäldern geprägte Markgräflerland.“ „Eine Region, die wegen ihrer Thermalquellen und ihrem südlichen Klima schon bei den Römern beliebt ist und viel Wohlgefühl verbreitet. Ein Landstrich, in dem schon immer Literaten und Maler, lebensfrohe Urlauber und Genießer zu Gast sind. So vieles gibt es zu erleben ... eine Region für mehr als einen Augenblick.“

Das Markgräflerland zeichnet sich aus durch schroffe Schwarzwaldberge und zum Rhein hin abfallenden Hügeln, reiche Obstgärten und Weinberge. Hinzu kommen viele von Genießern geschätzte gastliche Weinstuben und exquisite Restaurants.

Der Bereich Markgräflerland umfasst über 3.000 Hektar Rebfläche. Die Nord-Süd-Ausdehnung reicht von Basel bis Freiburg. Alles ist ausgeglichen und von einer heiteren, freundlichen Art. Das gilt sowohl für die Menschen als auch für den Wein.

Die Weine wachsen i.d.R. auf Süd- oder Westhängen und meist auf Löß- und Lehmböden mit unterschiedlichen Anteilen aus Kalkverwitterungsgestein und Mergel.

Das Klima vor allem im Norden ist eher kühl und feucht. Die häufigste und hier typische Rebsorte mit einem Drittel Anteil ist Gutedel (Chasselas), die um 1780 vom badischen Großherzog Karl Friedrich von Baden (1728-1811) aus dem schweizerischen Vevey hierher gebracht wurde. Die nächsten Sorten sind Spätburgunder, Müller-Thurgau und Weißburgunder. Der Bereich ist in die drei Großlagen Burg Neuenfels, Lorettoberg und Vogtei Rötteln gegliedert. Bekannte Weinbaugemeinden mit ihren Einzellagen:

- \* Auggen mit Letten, Schäf
- \* Badenweiler mit Römerberg
- \* Bad Krozingen mit Steingruble
- \* Ebringen mit Sommerberg
- \* Efringen-Kirchen mit Kirchberg, Ölberg, Sonnhohle, Steingässle
- \* Ehrenstetten mit Ölberg, Rosenberg
- \* Haltingen mit Stiege
- \* Heitersheim mit Maltesergarten, Sonnhohle
- \* Hügelheim mit Gottesacker, Höllberg, Schlossgarten
- \* Istein mit Kirchberg
- \* Mauchen mit Frauenberg, Sonnenstück
- \* Müllheim mit Pfaffenstück, Reggenhag, Sonnhalde
- \* Pfaffenweiler mit Batzenberg, Oberdürrenberg
- \* Schlatt mit Maltesergarten, Steingruble
- \* Staufen/Grunern mit Schlossberg
- \* Weil am Rhein mit Schlipf, Stiege

Weitere ausführliche Informationen über das Markgräflerland erhalten Sie unter: [www.markgraeflerland.com](http://www.markgraeflerland.com)

### Gutedel / Chasselas

Die weiße Rebsorte (auch Chasselas Blanc) gilt als eine der ältesten der Welt. Angeblich wurde sie schon 6.000 vor Christi im Jordantal im heutigen Israel und Jordanien kultiviert und war vor 5.000 Jahren in Ägypten bekannt. Man will sie auf Wandgemälden in Königsgräbern bei Luxor erkannt haben, jedoch

fehlt jeder Beweis. Auch der französische Ampelograph Adrien Berget vermutete einen ägyptischen Ursprung. Eine alte „Chasselas“ genannte Rebe wuchs im Garten des koptischen Gymnasiums von Kairo. Sie stammte aus der Oase El-Fayoum, wohin griechische Kolonisten zur Zeit Alexanders des Großen (356-323 v. Chr.) den Weinbau eingeführt haben sollen. Diese Sorte war jedoch durch ovale Beeren gekennzeichnet, kann also kein Chasselas gewesen sein. Dennoch ist die Chasselas die Sorte mit den meisten morphologischen Spielarten, was auf ein sehr hohes Alter hinweist. Der berühmte Ampelograph Rudolf Goethe (1843-1911) nannte als Ursprung die Ortschaft Chasselas (in der Nähe der burgundischen Stadt Mâcon), doch stimmt dies mit großer Sicherheit nicht. Wahrscheinlich stammt sie aus dem Orient - einige Fachleute vermuten als Ursprung den Libanon, von wo sie von den Phönikern nach Europa gebracht und von den Griechen und Römern verbreitet worden sein soll. Es wurde vermutet, dass die Sorte mit der von Plinius dem Älteren (23-79) erwähnten *Vitis Aminea* identisch sei. Dies wurde aber auch der Walliser Sorte Amigne und dem Traminer unterstellt.

In der Schweiz ist sie in klösterlichen Urkunden der Zisterzienser als Fendant seit dem 15. Jahrhundert erwähnt und in Deutschland unter Weißer Gutedel und zahlreichen anderen Namen seit dem 16. Jahrhundert bekannt. Der bekannte deutsche Botaniker Hieronymus Bock (1498-1554) erwähnt in seinem „Kreütter Buch“ in der Ausgabe von 1546 die Sorte als „Grossfränkische“. Vermutlich wurde die Sorte wie der Heunisch und viele andere ungarische Sorten im Mittelalter aus dem Orient über Pannonien nach Deutschland eingeführt und über die Klöster im Elsass und am Rhein in die Schweiz und ins Wallis verbreitet. Von dort dürfte sie sich ostwärts nach Frankreich ausgebreitet haben. Der französische Name „Valet Blanc“ weist noch auf diese welsche Herkunft hin. 1672 wird der Schönedel für die Mark Brandenburg erwähnt, was auf eine frühere Verbreitung in Franken und Süddeutschland (Bodensee, Hochrhein) hinweist. Der Schweizer Name „Elsässer“ weist auf eine Ausbreitung vom Elsass in die Nordschweiz hin.

Wie bei allen alten Rebsorten gibt es eine Vielzahl von Synonymen, die das hohe Alter und die weltweite Verbreitung bezeugen. Zum Teil sind dies Spielarten (Klone und Mutationen) und nicht bei allen ist die Sortenidentität gesichert:

Aus der nur mehr seltenen Spielart Roter Gutedel sind die in der Folge angeführten rosa und weißen Varianten mutiert. Als absolute Rarität wird von der Winzervereinigung „Insel Reichenau im Bodensee“ daraus Rotwein gekeltert. Die Spielart Chasselas Doré ist in Frankreich die meistverbreitete Tafeltraube und wird auch als Verschnittwein verwendet. Die Spielart Königsgutedel (Fendant Roux, Chasselas Rosé Imperial) ist eine Tafeltraube mit braunrot marmorierten, dickhäutigen Beeren. Die Chasselas Violet (in der Schweiz Lacrima Christi) besitzt rosarote Beeren und violett überlaufene Blätter. Die Spielart Früher Weißer Gutedel (auch Chasselas Coulard, Diamantraube, Perltraube) ist eine früh reifende Sorte. Die Spielart Geschlitzter Gutedel (auch Petersilien-Gutedel) hat den Namen nach den tief gefiederten Blättern. Die Spielart Muskateller-Gutedel (auch Chasselas Blanc Musqué, Passatuti) mit leichtem Muskatgeschmack wurde früher in Frankreich, Deutschland, Österreich und Ungarn angebaut. Die Spielart Krachgutedel (auch Chasselas Croquant) war früher in Südbaden und im Elsass verbreitet; der Name stammt von den hartschaligen Beeren, die beim Verzehr „zwischen den Zähnen krachen“.

Viele Spielarten werden als Tafeltrauben verwendet, weil sie dafür ausgezeichnete Voraussetzungen haben. Hauptsächlich für diesen Zweck ist die Chasselas weltweit verbreitet. Bedeutende Anbauflächen finden sich dafür zum Beispiel in Ungarn, Rumänien und Ex-Jugoslawien. In der Schweiz ist die Chasselas mit 40 % Anteil an der Gesamtrebfläche und 60 % an der Weinproduktion die wichtigste Kelterrebsorte. In Deutschland wird sie als solche vor allem in Anbaugebiet Baden im Markgräflerland angebaut. In Österreich wird sie in kleinen Beständen zumeist als Tafeltraube genutzt. Der aus Chasselas gewonnene säure- und alkoholarme Wein hat eine gelbgrüne Farbe und ein zartes Mandel-Bouquet. In Deutschland und Österreich sind es zumeist einfache Tafelweine, die man am besten jung genießt. Aber in der Schweiz werden daraus auch hervorragende Spitzen-Qualitäten unter den geschützten Bezeichnungen Dorin, Fendant und Perlan gekeltert. Chasselas-Reben waren auch oft Kreuzungs-Partner bei Neuzüchtungen wie z.B. bei Gutenborner, Gutknipperlé, Hecker, Hector, Huxelrebe, Johanniter, Nobling und Schönburger.

**Quellen: DWI und WeinPlus**

## Wandern auf dem Wiiwegli durch das Markgräfler Land

Im Freiburger Stadtteil St. Georgen endet das sogenannte Wiiwegli, das in Weil am Rhein beginnt und durch die Weinberge des Markgräflerlandes führt. Unter [www.wii-wegli.de](http://www.wii-wegli.de) kann man einen Gepäcktransportservice buchen. Wer vom Radeln sehr erschöpft ist, entspannt nach der Hälfte der Strecke in Badenweiler einfach im irisch-römischen Bad oder genießt die Kur „Gesund mit Gutedel“, einer Badener Weinspezialität (Infos unter [www.badenweiler.de](http://www.badenweiler.de)). Immer dienstags bieten die Staufener ihren Gästen Sonnenaufgangs-Wanderungen auf den Belchgengipfel an (zu buchen unter [www.staufen.de](http://www.staufen.de)). Von dort aus hat man einen tollen Blick über die Rheinebene und den Schwarzwald.



Das Markgräfler Wiiwegli führt Sie auf gut ausgeschilderten Pfaden durch ausgedehnte Weinbaugebiete und Wälder, üppige Wiesen und in idyllische Winzerdörfer, in denen immer genug Zeit bleibt, in lauschigen Gartenwirtschaften und gemütlichen Weinkellern die Köstlichkeiten einer der wärmsten Regionen Deutschlands, die badische Küche und den badischen Wein zu genießen.

## **Die Weine des Abends**

### **2008 Müllheimer Reggenhag**

Gutedel QbA trocken

Weingut Schindler, Müllheim/Baden

### **2008 Laufener Altenberg - Edition "Terroir"**

Roter Gutedel QbA trocken

Winzergenossenschaft Laufen, Sulzburg-Laufen

### **2008 Wolfenweiler Batzenberg**

Gutedel QbA trocken

Winzergenossenschaft Wolfenweiler

### **2008 Auggener Schäf**

Gutedel Spätlese trocken

Winzergenossenschaft Auggen

### **2008 Staufener Schlossberg Faust-Tröpfle**

Grauburgunder QbA trocken

Winzergenossenschaft Staufen

### **2008 Schlossgut Ebringen**

Chasselas QbA trocken

Ebringen

### **2007 Heitersheimer Maltesergarten**

Chasslie Kabinett trocken

Weingut Julius Zotz, Heitersheim

### **2007 Schlienger Sonnenstück**

Spätburgunder Blanc de Noir Kabinett trocken

Weingut Blankenhorn, Schliengen

### **2005 Weiler Schlipf**

Spätburgunder Rotwein QbA trocken

Bezirksschellerei Markgräflerland, Efringen-Kirchen