

Mit Kraft und Eleganz

Wie der trocken ausgebaute **GRAUBURGUNDER** zur Leitsorte am Kaiserstuhl wurde

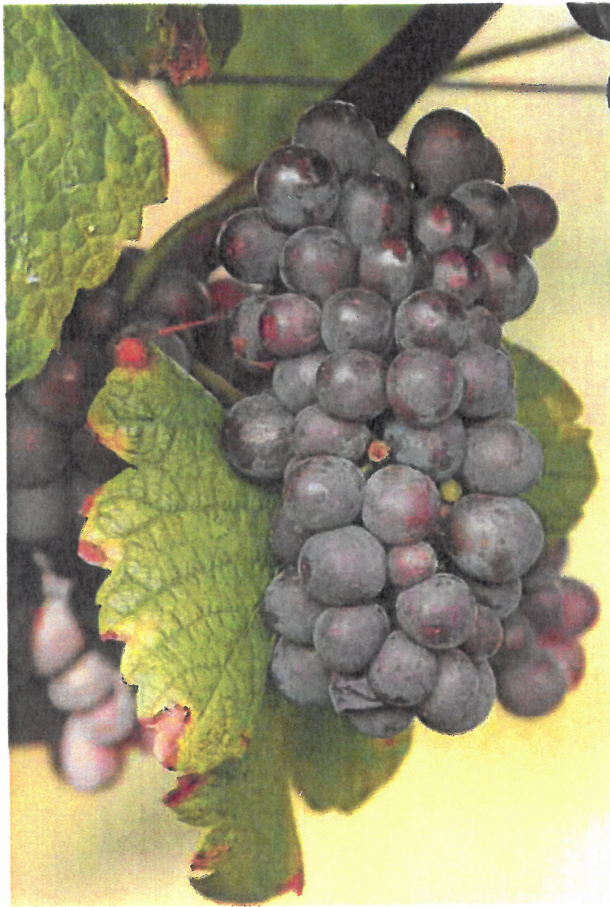
Der Grauburgunder ist die wichtigste Weißweinsorte am Kaiserstuhl. Doch ob der Siegeszug des spritzigen Weißweins anhält, darüber entscheidet auch der Klimawandel. Am kommenden Samstag steht der Grauburgunder im Mittelpunkt der Ihringer Weinkost.

KLAUS RIEXINGER

Bis in die 1980er Jahre wurden in deutschen Gasthäusern und Wohnzimmern gerne gehaltvolle, süße Weine getrunken. Ein typischer Vertreter dieser Stilrichtung war der Ruländer. Die süße Welle flachte erst ab, als man feststellte, dass öliger, süßer Wein nicht zu der aus Frankreich kommenden feinen Küche passt. Als dann 1985 auch noch mit Glykol nachgesüßter Wein Konsumenten und Produzenten verunsicherte, entstand ein Markt für eine neue Stilrichtung. Das war die Geburtsstunde des Grauburgunders.

Ob es zuerst Franz Keller aus Oberbergen war oder die Winzergenossenschaft Bickensohl mit ihrem Geschäftsführer Christian Henninger, die zuerst auf ihre Etiketten „Grauburgunder“ statt „Ruländer“ schrieben, ist bis heute ungeklärt. Doch darauf kommt es nicht an. Entscheidend ist, dass der trockene, etwas säurebetonte Grauburgunder die körperreichen, süßlichen Ruländer schon bald auf die hinteren Plätze in den Sortenspiegeln verwies. Heute werden die Grauburgunderbeeren nur noch selten als Ruländer angebaut, während der Grauburgunder seinen Siegeszug fortsetzt und weiter an Bedeutung und Menge zulegt. In Baden sind heute 13 Prozent der Anbaufläche dem Grauburgunder vorbehalten, am Kaiserstuhl sind es sogar 23 Prozent. Geadelt wird die Leitsorte des Kaiserstuhls zudem durch das seit 2005 jährlich stattfindende Grauburgunder-Symposium.

„Wir haben 30 Jahre am Profil des Grauburgunders gearbeitet. Das war kein Selbstläufer“, sagt Frank Briem vom gleichnamigen Weingut im Ihringer Ortsteil Wasenweiler. Volker Paschke, Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Ihringen, spricht vom „anhaltenden Hype“ um den



Der Grauburgunder stammt aus einer Mutation aus dem Spätburgunder. Daran erinnert die rötlich-graue Farbe der Trauben. Trotzdem wird daraus ein Weißwein gekeltert.

FOTO: FOTOLIA.COM/BERND LANG

Grauburgunder. Was sich auch daran feststellen lässt, dass in anderen deutschen Anbaugebieten die Konkurrenz stärker wird.

Zu heiße Sommernächte

Das Spektrum der Grauburgunder ist groß. Bei den Ihringer Grauburgundern fällt vor allem der etwas höhere Alkoholgehalt auf. Von schlanken Weinen, wie es den Pionieren einmal vorschwebte, lässt sich da nicht mehr durchgehend sprechen. „Mit Kraft, aber Eleganz“, umschreibt der Ihringer Winzer Horst Konstanzer seine Spätlese Große Lage aus dem Holzfass mit 14 Prozent Alkohol. Für den Kellermeister ist es eine Herausforderung, den Alkohol so einzubinden, dass er den Geschmack nicht dominiert.

Verantwortlich für den höheren Alkoholanteil ist die immer intensiver scheinende Sonne. Bernhard Huber vom Staatli-

chen Weingut Blankenhornsberg hat nachgerechnet, dass die durchschnittliche Temperatur am Kaiserstuhl in 30 Jahren um ein Grad gestiegen ist. Das hat zur Folge, dass die Zahl der heißen Sommernächte über 15 Grad zunimmt. Will man die Säure im Wein erhalten, müssen die Trauben früher geerntet werden. „Da stellt sich die Frage, wie weit wir mit der Lese nach vorne gehen können“, sagt Huber. Hinzu kommt die Gefahr durch Fäule. Die Grauburgunderbeeren hängen dicht und haben eine dünne Haut. Entsprechend schnell verbreitet sich bei Regen die Fäule und das Traubenmaterial verdirbt. So ist der Grauburgunder meist die erste Sorte, die in kritischen Jahren gelesen werden muss. Manche Winzer sprechen schon davon, dass der Chardonnay – Thema der Ihringer Weinkost im vergangenen Jahr – den Grauburgunder eines Tages als hochwertigen Weißwein ablösen

könnte, weil der Chardonnay besser mit den heißen Nächten klar kommt.

Doch das ist Spekulation. Heute sind Grauburgunder als Premiumweine vieler Betriebe am Kaiserstuhl jedenfalls nicht wegzudenken. Die WG Ihringen etwa lässt ihren Uringa 962 nur in bestimmten Parzellen von ausgesuchten Winzern in der Spitzlage Winklerberg anbauen. Selbst der Lesetag ist vorgegeben. „Damit zeigen wir, dass wir diese Qualität können“, sagt Volker Paschke. Die Winzergenossenschaft hat auf 60 ihrer 300 Hektar Grauburgunder stehen. Das Weingut Dr. Heger in Ihringen, das in der nationalen Liga oben mitspielt, kommt sogar auf einen Grauburgunderanteil von 30 Prozent.

Wer sich einen Überblick über die Stilarten Ihringer Grauburgunder verschaffen möchte, hat dazu auf der Weinkost am kommenden Samstag die Gelegenheit. 16 Ihringer Betriebe beteiligen sich an der Verkostung. Wie im Vorjahr können die Besucher die Weine in drei Winzerhöfen und in der Winzergenossenschaft probieren und von Hof zu Hof spazieren. An den jeweiligen Stationen gibt es Weine von je fünf Weingütern. Dazu gehören auch wieder vier Gastwinzer von außerhalb des Kaiserstuhls. Dieses Jahr sind es die Weingüter Aufricht vom Bodensee, Weingut Proschwitz Prinz zur Lippe aus Sachsen, Weingut Seeger von der Badischen Bergstraße und die Remstallkellerei aus Württemberg. Durch das Vorverlegen der Weinkost von Sonntag auf Samstag erhoffen sich Ihringens Winzer einen noch stärkeren Zuspruch als im Vorjahr. Die Veranstalter hoffen auf 1.000 Teilnehmer. Interessenten können sich Weinpakete individuell zusammenstellen oder das Weinkostpaket mit 16 Grauburgundern der verschiedenen Betriebe in der WG Ihringen kaufen. Auch nach Abschluss der Weinkost kann man das Paket bis zum 12. Juni über www.ihringer-weinkost.de bestellen.

► **IHRINGER WEINKOST 2018, Samstag, 12. Mai, 12 bis 19 Uhr; WG Ihringen, Wein- und Sektgut Karle, Weingut Konstanzer, Weingut Pix. Eintritt 20 Euro. Ab 19 Uhr Weinlounge auf dem Ihringer Dorfplatz.**