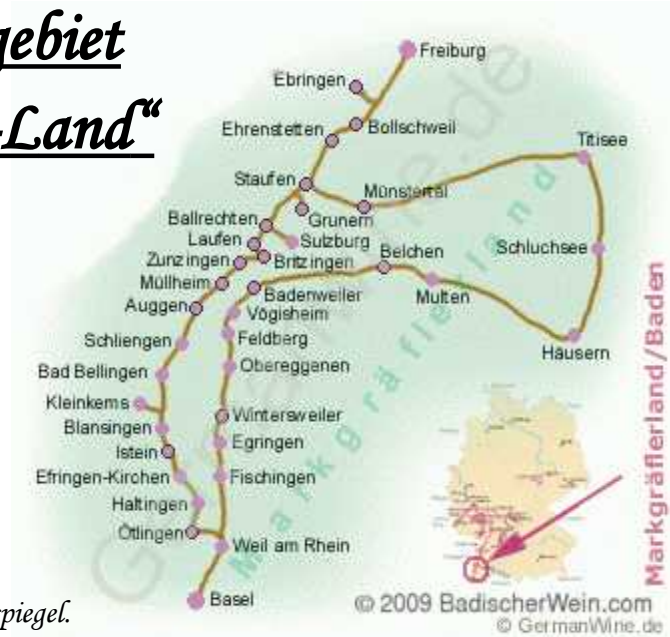




# Weinanbaugebiet „Markgräfler-Land“



## Allgemeine Geographische Information:

Das Markgräfler-Land erstreckt sich südlich von Lörrach/Basel bis nördlich hin vor die Tore Freiburgs in St. Georgen und östlich von den Hängen des Schwarzwaldes bis westlich hinunter zum Rhein. Es liegt zwischen 225 m (Rheinebene) und 1165m (Berg Hochblauen) über dem Meeresspiegel. Wobei sich die Hauptanbaugebiete bei 250-450 m ü.M. befinden, und 3225 ha(Stand 2008) groß ist.

Durch die Burgundische Pforte und das Rhönetal wird das Klima maßgeblich beeinflusst. Daher auch die Bezeichnung „Toskana Deutschlands“. Das mediterrane Klima gelangt über diese Wege bis ins Markgräfler Land. Was hauptsächlich an dem warmen Wind liegt der auch Sahara Sand mitbringt. Ebenfalls von großem Vorteil für den Weinanbau der daraus resultiert ist die gute Regen-Niederschlagsmenge mit etwa 700-900 mm/Jahr. Dies dankt vor allem der Gutedel, der Typisch für die Region ist.

Die Sonnenstunden in der Haupt-Vegetationszeit betragen von April bis Oktober ca. 1320-1380 Stunden.

## Boden:

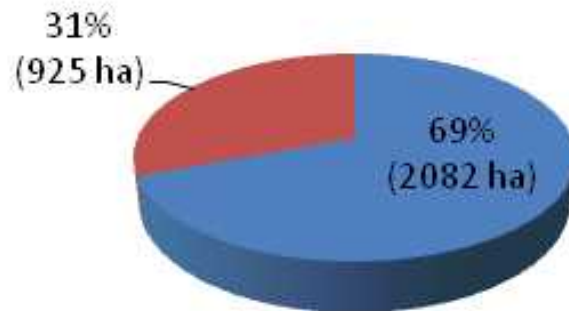
Die Bodenbeschaffenheit ist im Fundament aus Tertiärem oder Jura Kalk mit tonartigen Sedimenten. Darauf liegt zum Großteil Lößlehm Boden und mittel- tiefgründige Braunerde im Weinanbaugebiet. Hin zur Rheinebene und den tieferen Anbaugebieten können auch Sand oder Kieselstein Grundlagen sein.

Rebsorten:

## Rebsorten Markgräflerland

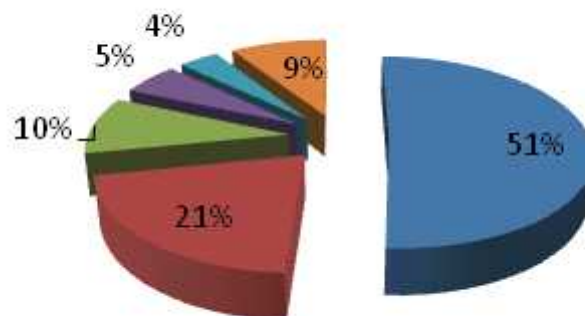
Gesamt = 3007 ha Rebfläche

■ Weißwein ■ Rotwein



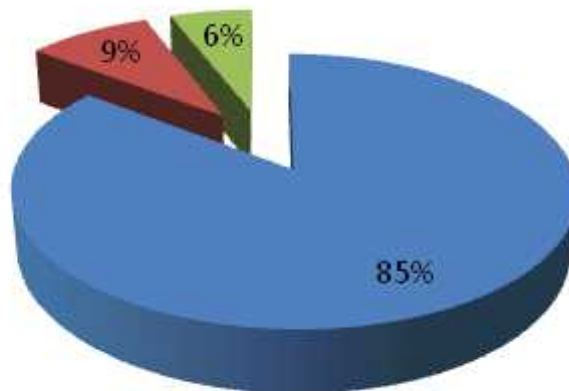
## Weißer Rebsorten 2008

■ Gutedel 1084 ha ■ Müller-Thurgau 449 ha  
■ Weißerburgunder 207 ha ■ Grauburgunder 116 ha  
■ Nobling 81 ha ■ Diverse 203 ha

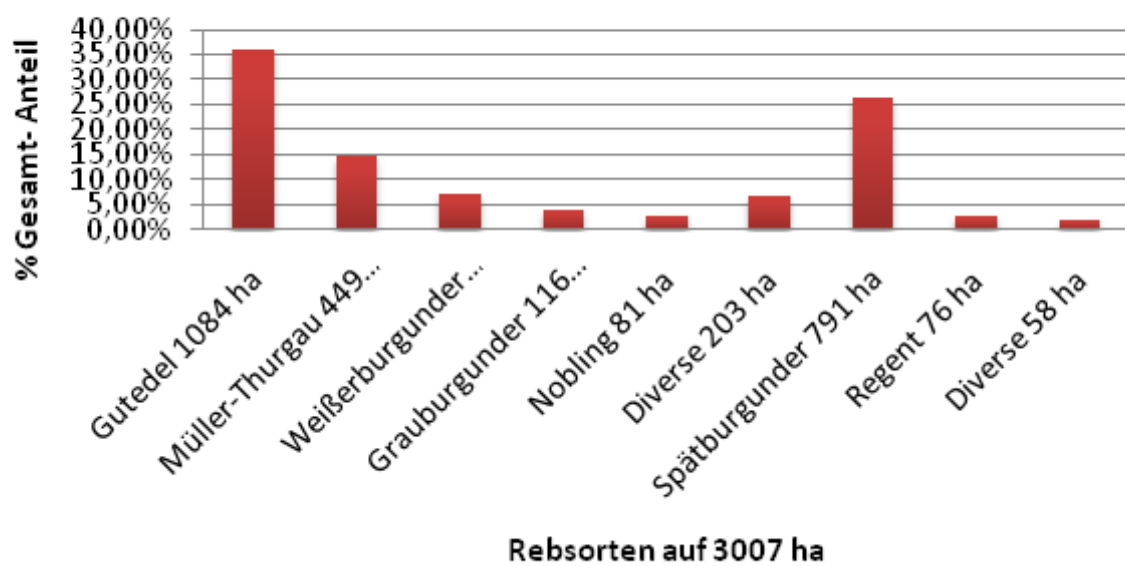


## Rote Rebsorten 2008

■ Spätburgunder 791 ha ■ Regent 76 ha ■ Diverse 58 ha



## Weinanbau im Markgräflerland



# Die wichtigsten Rebsorten des Markgräflerlandes

Die häufigsten und damit auch wichtigsten Sorten der Region sind der Gutedel auf der einen und die Familie der Burgundersorten (vor allem Blauer Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay) auf der anderen Seite. Sie bestocken jeweils rund 36 Prozent der Markgräfler Rebfläche.

Danach folgt der Müller-Thurgau mit etwa 14 Prozent. Diese Sorte befindet sich allerdings klar auf dem Rückzug und wird an vielen Stellen durch die oben genannten Varietäten ersetzt. Mengenmäßig spielen alle anderen Sorten offensichtlich eine Nebenrolle. Doch die Vielfalt ist groß, und manch ein Markgräfler Winzer hat einen bemerkenswerten Muskateller, Riesling oder Cabernet Sauvignon als Hausspezialität zu bieten.

## Weißweine

### *Gutedel*

Im Jahre 1780 hat der Markgraf und spätere Großherzog Karl Friedrich von Baden verbesserte Reben dieser Sorte aus Vevey am Genfer See ins Markgräflerland gebracht und für ihre allgemeine Verbreitung gesorgt. Bis zur großen Flurbereinigung im Jahr 1959 war die Gutedelrebe praktisch die einzige Rebsorte im Markgräflerland. Sie ist heute immer noch die am weitesten verbreitete und zugleich die besondere Spezialität der Region. Außer im Markgräflerland gibt es nur noch in der Schweiz eine nennenswerte Weinproduktion mit dieser Rebe - als Tafeltraube ist sie weltweit sehr beliebt. Gutedelweine sind geprägt von zartem, in der Regel zurückhaltenden Aroma (Nuß, Mandel, Bittermandel, Hefe, Champignon). Sie haben sortentypisch relativ wenig Säure und sind sehr bekömmlich. In der Masse wird der Gutedel meist zu einfachen Tischweinen ausgebaut. Kenner schätzen seine leichte Frische und Subtilität, die er besonders als schlanker Kabinettwein entfalten kann.

### *Müller-Thurgau (Rivaner)*

Professor Hermann Müller aus dem schweizerischen Kanton Thurgau - daher der Name - züchtete diese Kreuzung 1882 in Geisenheim im Rheingau. Er selbst gab die Eltern irrtümlich als Riesling x Silvaner an. Bis heute findet sich diese falsche Herkunftsbezeichnung selbst in seriöser Literatur und bei renommierten Wein-Portalen im Internet, manchmal in der Variation Riesling x Gutedel. Dabei wissen wir seit einiger Zeit aus der Genanalyse, daß die Sorte in Wirklichkeit einer Kreuzung zwischen Riesling x Madeleine royale entsprang. Als relativ frühreife Rebe mit hohem Ertrag, kam sie im Markgräflerland nach der Flurbereinigung groß in Mode und wurde vor allem für Massenweine gebraucht. Inzwischen ist sie wieder auf dem Rückzug. Bei qualitätsbetontem Ausbau entwickelt der Rivaner ein feines Muskataroma bei milder bis rassisger Säure.

## *Weißburgunder*

*Der Weißburgunder ist die "heimliche" weiße Spezialität des Markgräflerlandes. Boden und Klima scheinen ihm besonders entgegenzukommen - jedenfalls gehören manche der hiesigen Weißburgunder zu den besten Weinen überhaupt, die aus dieser Rebsorte gekeltert werden. Er ist der "hellste" Burgunder: Seine reifen Beeren werden goldgelb; im Glas schimmert er durchscheinend grünlichgelb, im Gegensatz zum tieferen Goldgelb des Grauburgunders. Bei guter Reife kommen feine fruchtige Aromen zum Vorschein; helles Obst und Heuwiese sind hier die typischen Töne, zu denen sich besonders bei Spätlesen eine buttrig-schmelzige Note gesellen kann. Mit seiner ausgewogenen Säure, seinen frischen aber nicht zu aufdringlichen Aromen paßt ein guter Weißburgunder zu praktisch allen typischen Weißweingerichten*

## *Grauburgunder (Ruländer)*

*Der Grauburgunder ist wahrscheinlich eine Mutation des Spätburgunders. Die reife Traube ist dunkel und wirkt unter der Wachsschicht der Beeren grau - daher wohl der Name. Der Wein ist trotzdem weiß, in der Regel von tieferer Tönung als der Weißburgunder. Auch die Aromen sind beim Grauen meist kräftiger. Typisch sind Noten von Birne, Honig, Ananas, Grapefruit und Gewürzen. Je nach Erntezeitpunkt und Reifegrad kann er leichte, spritzige Weine mit feinrassiger Säure bis hin zu gehaltvollen, öligen Weinen hervorbringen, die dann oft als Ruländer bezeichnet werden.*

## *Nobling*

*Der Nobling ist eine Züchtung des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg aus dem Jahr 1939, hervorgegangen aus der Kreuzung Silvaner x Gutedel. Er galt im Markgräflerland eine zeitlang als der "Sonntagswein der Gutedeltrinker". Er ist eine einzigartige Markgräfler Spezialität, die es nirgendwo anders gibt. Seine Weine können bei entsprechendem Ausbau mit feinen Zitrustönen eine enorme Eleganz und Frische entwickeln. Als Sortenwein konnte sich der Nobling nicht durchsetzen und wird als solcher leider nur noch selten angebaut - ein echte Rarität, wenn man doch mal einen findet! Sein Überleben ist aber wohl trotzdem gesichert: Mit seiner kernigen Säure wird er im Markgräflerland häufig als Sektgrundwein verwendet.*

## *Gewürztraminer*

*Er hat seinen Namen nicht von ungefähr - sein extrem würziges Aroma, sein oft schwerer Rosenduft sind nicht jedermanns Sache. Eine anspruchsvolle Sorte mit geringen Erträgen, wenig Säure, viel Körper, hohem Alkoholgehalt und einer opulenten Geschmacksfülle. Der Gewürztraminer ist prädestiniert für edelsüße Weine; von der Auslese aufwärts kann er seine Stärken so richtig ausspielen. Trocken, wie im nahegelegenen Elsaß häufig zu finden, wird er im Markgräflerland nur selten angebaut.*

## *Chardonnay*

*Gilt als eine der feinsten Weißweinsorten der Welt, sehr wahrscheinlich benannt nach einem Dorf im Süden Burgunds. Chardonnay ist heute weltweit verbreitet und kann ebenso edelste wie nichtssagend-breite Weißweine hervorbringen - je nach Standort, Klon und Pflege. Im Markgräflerland ist er mit 20 Hektar Anbaufläche noch nicht sehr verbreitet, befindet sich aber auf dem Vormarsch. Wie sein Verwandter, der Weißburgunder, fühlt er sich in der Region sehr wohl und entwickelt hier in der Hand ehrgeiziger Winzer bemerkenswerte Qualitäten.*

## **Rotweine**

### ***Blauer Spätburgunder***

*Der Blaue Spätburgunder oder Pinot Noir wird allgemein zu den edelsten Rebsorten der Welt gezählt. Aus ihm werden die berühmten roten Burgunder gekeltert. Lange Zeit war er die einzige zugelassene Rotweinsorte in der Region und ist mit Abstand bis heute die verbreitetste. Wer je einen guten Pinot Noir aus der Bourgogne getrunken hat, weiß welches Potential in dieser Traube steckt. Dieses hat man bei den hiesigen Rotweinen über lange Zeit nicht unbedingt bemerkt - der typische badische Spätburgunder war bis in die 80er Jahre hinein ein zwar fruchtiger, aber oft dünner und wenig ausdrucksstarker Tropfen. Inzwischen haben aber viele Winzer den Ehrgeiz entwickelt, einen Rotwein zu produzieren, der auch im internationalen Vergleich mithalten kann. Heute gibt es eine Fülle guter und eine Reihe hervorragender Spätburgunder-Rotweine aus dem Markgräflerland. Auch als Weißherbst kann die Sorte, bei entsprechendem Ausbau, allerhöchste Qualität hervorbringen.*

### ***Regent***

*Die pilzresistente Neuzüchtung aus Silvaner x Müller-Thurgau\*Chambourcin hat sich in den letzten Jahren zur zweiten Rotweinsorte nach dem Spätburgunder entwickelt. Von der Farbe tiefrot ist er kräftig und gerbstoffbetont. Seine Weine wirken "südländisch". Er wird auch oft in den neuerdings aufkommenden Rotweincuvées eingesetzt.*

### ***Weitere Rotweinsorten***

*In den letzten Jahren werden immer mehr Rotweinsorten im Markgräflerland angebaut. Dazu gehören unter anderem zwei Klassiker aus dem Bordelais - Merlot und Cabernet Sauvignon - und einige Neuzüchtungen wie Cabernet Dorsa oder Cabernet Mitos. Nicht alle Sorten sind bereits allgemein zugelassen; sie firmieren dann nach dem Weinrecht als Versuchsanbau. Dementsprechend sind die mit diesen Sorten bestockten Flächen recht klein, und die Rebanlagen sind meist relativ jung. Trotzdem bringen sie zum Teil schon sehr vielversprechende Weine hervor. Oft werden sie auch zur Bereicherung der Aromenpalette den hiesigen Rotweincuvées zugesetzt.*