

Gutedel (Fendant, Chasselas)

Abstammung: ungewiss. Die Elternsorten konnten bislang nicht festgestellt werden.

Gutedel ist jedenfalls eine uralte Rebsorte. Über die ursprüngliche Herkunft ist man mangels entsprechender Dokumente fast nur auf Vermutungen angewiesen. Die jahrtausendelange Verbreitung der Rebsorte oder ihrer Vorläufer erfolgte wohl durch zahlreiche Völker, Ägypter, Phönizier, Griechen und Römer, aber auch Kreuzritter, auf verschiedenen Wegen über und um das Mittelmeer.

Die Chasselasrebe konnte sich nachweislich frühzeitig im Rhonetal über Burgund bis ins Wallis ausbreiten. Von der Westschweiz hat sich der Chasselas unter verschiedenen Synonymen über das Elsaß, die Rheinpfalz, Baden, Württemberg und ganz Mitteleuropa verbreitet. Eine größere Verbreitung innerhalb Badens erfuhr der Gutedel durch Markgraf Karl Friedrich von Baden, der **1780 Pflanzgut aus Vevey am Genfer See ins Markgräflerland** einführte. **Seither gibt es in Laufen und St. Ilgen den Gutedel.** Markgraf Karl Friedrich half so seinen Winzern aus großer Absatz-Not, in die sie durch eine "Rotweinschwemme" geraten waren – Er brachte ihnen eine gute und edle Rebsorte und den Wein. So erhielt der ‚Gutedel‘ seinen Namen. Alte Markgräfler Winzer nennen ihn noch heute ‚Vivieser‘ in Erinnerung an seine Herkunft aus Vevey.

Eine umfangreiche DNA-Analyse an der Universität Neuenburg (Schweiz) erzielte keinen Hinweis auf eine Verwandtschaft mit Rebsorten aus Ägypten und Palästina, ergab jedoch, dass Gutedel mit autochthonen Rebsorten des Alpenraums im Osten Frankreichs, der Schweiz sowie dem Norden Italiens verwandt sei. Es konnten 20 Klonvarianten mit derselben DNA identifiziert werden. Die Chasselas-Rebe hat genetische Ähnlichkeit mit den meisten alten Rebsorten des Alpenbogens. Zum Beispiel mit der Sorte Teroldego, dem Lagreiner oder der Altesse. Burgund, wo der Chasselas 1612 unter den Namen Fendans, Fendant oder Lausannois erwähnt wurde, befindet sich im Bereich der genetischen Verwandtschaften des Chasselas, insbesondere das gleichnamige Dorf, das mit großer Wahrscheinlichkeit eine Durchgangsstation dieser Sorte darstellt.

Das Synonym ‚Chasselas‘ lässt sich bis auf das Jahr 1654 zurückverfolgen.

Die Gutedel-Trauben sind groß, lockerbeerig und geschultert. Auch die Beeren sind sehr groß, rund, grüngelb oder rot (je nach Typ von weiß, rosarot oder rot). Die Beerenhaut ist dünn, aber fest und sonnenseits häufig bräunlich gefärbt. Die Beeren schmecken saftig bis knackig süß. Die Reife erfolgt mittelfrüh, etwa 100 Tage nach Blütenabschluss.

Gutedel-Trauben sind wunderbare Tafeltrauben.

Beim Gutedel gibt es zahlreiche Spielarten, die durch Mutation entstanden sind: mit besonderer Blattform, z. B. Geschlitzter Gutedel (,Petersilientraube'), mit verschiedener Beerenform und -farbe (,Bläßroter Gutedel' und ,Roter Gutedel') oder mit früherer Reife (früher ,Weißer Diamant-Gutedel', ,Krachgutedel').

Im **Gutedelgarten Badenweiler** sind viele dieser Variationen mit jeweils einigen Rebstöcken gepflanzt und auch zu sehen.