

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. 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 ihren Wein. So erhielt der **„Gutedel“** durch Karl Friedrich 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. Gutedel-Trauben sind wunderbare Tafeltrauben.

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.

Beim Gutedel gibt es zahlreiche Spielarten, die durch Mutation entstanden sind: mit besonderer Blattform, z. B. Geschlitzter Gutedel (,Petersilientraube‘), mit verschiedener Beerenform und -farbe (,Blassroter 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.

Die weiße schweizerisch-deutsch-französische Rebsorte ‚Gutedel‘ ist also eine sehr alte Rebsorte, über deren Herkunft noch immer keine völlige Klarheit herrscht. Da man zunächst annahm, dass sie aus Ägypten oder Vorderasien stammt, feierte man im Jahr 2000 im Markgräflerland das 5000-jährige Jubiläum dieser Rebsorte. Ursprünglich aus dem Tal des Jordan stammend, sei die Gutedelrebe von den Römern verbreitet und später von dem französischen Diplomaten Vicomte d´Auban im Jahr 1523 aus dem damals türkischen Konstantinopel nach Burgund gebracht worden. DNA-Untersuchungen legten danach jedoch eher eine Herkunft aus dem Gebiet der heutigen Schweiz nahe.

Der Reifezeitpunkt des Gutedels (100 Tage nach Abschluss der Blüte) gilt als Referenz dafür, ob eine Rebsorte früh-, mittel- oder spätreifend ist. Die Weine werden meist trocken ausgebaut, sind angenehm süffig und eignen sich damit sehr gut als Schoppenwein bzw. Viertele. Gutedelweine sind jedoch in allen Qualitätsstufen bis zum Eiswein im Angebot.

Als bekannteste der **über 100 Synonyme für den Weißen Gutedel** gelten **Fendant** und **Chasselas**. Der Großteil der in Deutschland mit Gutedel bestockten Fläche (ca. 1.100 Hektar) findet sich in Baden, genauer im Markgräflerland. In der Schweiz macht die Sorte gar die Hälfte der gesamten Rebfläche aus (4.000 Hektar), auch im Elsass sind größere Flächen bestockt. Als schmackhafte Tafeltraube wird der Gutedel auch in anderen Ländern auf deutlich größeren Flächen kultiviert.

Weißer Gutedel dient bis heute öfter zu Züchtungszwecken; so ist er zum Beispiel am Muskat-Ottonel (selektiert aus einem Sämling) und anderen Sorten beteiligt, die allerdings allesamt zumindest keinen durchschlagenden Erfolg hatten. Die Mutterschaft an der Huxelrebe hat sich, entgegen den Züchterangaben, bei den betreffenden Untersuchungen nicht bestätigt.

Albert Konrad