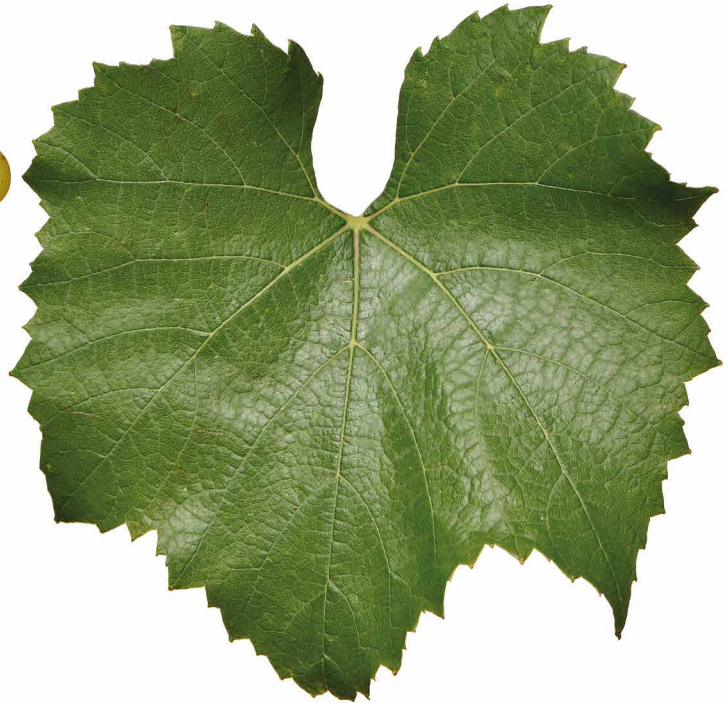


# Chardonnay



## Herkunft

Noch immer gibt es Spekulation, wonach der Ursprung des Chardonnay in Dalmatien oder gar im Libanon zu suchen sei. Nach dem heutigen Erkenntnisstand trifft dies aber nicht zu. Die Sorte entstand aus einer Zufallskreuzung von Burgunder mit Weißem Heunisch. Da auch ein Dorf in Mâcon (Burgund) den Namen Chardonnay trägt, wird die Heimat der Sorte heute dort vermutet. Sie wird im Jahr 1685 erstmals erwähnt. Lange Zeit wurde sie mit dem Weißburgunder vermischt angepflanzt und auch häufig mit diesem verwechselt. Das Qualitätspotential des Chardonnay wurde verhältnismäßig spät erkannt; die Merkmalsdifferenzierung erfolgte erst 1872 in Lyon. Das weltweite Renommee der Burgunder Weißweine mit den Spitzenlagen an der Côte de Beaune (Montrachet) als auch in Chablis basiert auf dieser Rebsorte. Heute genießt der Chardonnay bezüglich der Weißweine aus dem Burgund, aber auch hinsichtlich der Champagner von der Côte des Blancs eine unangetastete Vorzugsstellung. In Südtirol kam die Sorte gewissermaßen inkognito in den Anbau, wurde sie doch irrtümlich als Gelber Weißburgunder bezeichnet.

Vermutlich war es Chardonnay-Pflanzmaterial aus südlicheren Regionen, das in Südtirol unbewusst in den Anbau kam. Es könnte aber auch sein, dass die Sorte vermischt mit Weißburgunder-Stöcken hierher gelangte. Die vormalige Bezeichnung Morillon für den Chardonnay hält sich in der Steiermark bis heute. Erzherzog Johann brachte damals das Pflanzmaterial für seine Besitzungen in Tirol aus der Steiermark mit.

## Verbreitung

Die große Verbreitung außerhalb Frankreichs erlangte die Sorte erst nach 1970. Heute ist sie mit weltweit 210.000 Hektar die meistangebaute Weißweinsorte. Die größten Anbauflächen weisen das Ursprungsland Frankreich mit 51.000 Hektar und die USA mit geschätzten 43.000 Hektar auf. Es folgt Australien mit 21.000 Hektar gleich auf wie Italien. Dort führt Sizilien (5500 ha) vor der Lombardei (3000 ha), dem Veneto (2800 ha) und der Nachbarprovinz Trient (2714 ha), gefolgt von Friaul (1500 ha) und Apulien (1000 ha). Bedeutende Anbauflächen befinden sich auch in Chile (13.000 ha), Südafrika (8300 ha), Spanien (6800 ha), Argentinien (6600 ha), Moldawien (6000 ha), Neuseeland (3900 ha) und Bulgarien (3700 ha).

In Südtirol ist die Sorte offiziell seit 1985 vertreten. Damals wurden in einer Erhebung jene Flächen registriert, die mehrheitlich mit Chardonnay bestockt waren. Zuvor wurden diese Flächen dem Weißburgunder zugeordnet. Die weinrechtlichen Voraussetzungen zur Erfassung ergaben sich durch die Aufnahme der Sorte in die DOC-Erzeugervorschriften im Herbst 1984. Von den erstmals ausgewiesenen 154 Hektar ausgehend, nahm die Bedeutung der Sorte rasch zu. 1990 waren bereits 336 Hektar, und im Jahr 2000 deren 464 Hektar bestockt. Heute liegt die Anbaufläche bei 691 Hektar. Kultiviert wird der Chardonnay vorwiegend in der Talsohle des Unterlandes, besonders in den Gemeinden Salurn, Margreid, Tramin, Kurtatsch, Kurtinig und Neumarkt. Ein weiteres Produktionsgebiet liegt im Überetsch (Eppan und Kaltern). Aber auch die Winzer in Terlan schätzen die Sorte.

## Rebe

Die Sorte gedeiht unter verschiedensten Bedingungen gut: Das Spektrum reicht von ausgesprochen warmen Lagen bis in vergleichsweise kühle Klimazonen (z.B. Champagne). Die lockere Traubenstruktur einzelner Klone verringert die Gefahr von Fäulnis. Die mittelgroßen Trauben von gelber bis goldgelber Farbe reifen mittelfrüh. Bei Vollreife erscheinen die Beeren rostrot gesprenkelt. Dann allerdings muss sofort gelesen werden, da ansonsten die Trauben zusammenbrechen. In höheren Lagen kann die Sorte verrieseln. Aus diesem Grund beschränkt sich der Chardonnay-Anbau in Südtirol auf untere Hügellagen, beziehungsweise auf die Talsohle. In höheren Lagen wird der Weißburgunder bevorzugt.

## Wein

Die Variationsbreite der Klone erlaubt es, verschiedene Weinstillistiken in die Flasche zu bringen. Das Spektrum reicht von an Weißburgunder erinnernde Weine (Apfel, Birne) bis zu aromaintensivem Muskateller. Generell zeigen Chardonnay-Weine oft Noten von Ananas, Banane und Melone. In höheren Lagen angebaut, kann oft auch ein Geruch von Kräutern (Kamille, Zitronenmelisse) festgestellt werden. Die Farbe reicht von zitronenbis goldgelb. Durch den Ausbau im kleinen Holzfass kommen rauchige Aromen sowie Vanille-Noten hinzu. Um die Typizität des Südtiroler Chardonnays nicht zu verändern, werden die aromatischen Chardonnay-Klone nur bis zu einem Anteil von fünf Prozent verwendet. Es sind vor allem die feine und doch vielschichtige Aromatik, die Vollmundigkeit und die Nachhaltigkeit im Trunk, welche die Sorte hierzulande auszeichnen.

Ähnlich wie der Ruländer findet sich auch der Chardonnay nicht so häufig auf den heimischen Weinkarten wie ihm das eigentlich seiner Verbreitung entsprechend zustünde. Dies liegt auch daran, dass Chardonnay-Trauben aus dem Südtiroler Unterland traditionell oft von Kellereien aus der Nachbarnprovinz Trient vinifiziert worden sind. Außerdem ist der Chardonnay eine beliebte Verschnittsorte, entweder im Rahmen der weinrechtlich erlaubten 15 Prozent in anderen Sortenweinen (besonders Burgundersorten), oder für Cuvèeweine wie Terlaner Weiß und Südtirol Weiß. Zudem steigt die Nachfrage nach Chardonnay auch von Seiten der örtlichen Sekthersteller.