

Müller-Thurgau



Herkunft

Der Züchter und Namensgeber der Sorte, Hermann Müller, führte die Kreuzung 1882 in Geisenheim durch, wobei erst 1998 durch eine Genanalyse die wahren Elternteile zu Tage traten: Es handelt sich dabei um den Madeleine Royale und den Weißen Riesling. Ab 1930 entstanden die ersten Versuchsanlagen in Deutschland. Zur gleichen Zeit (1928 bis 1932) sammelten sechs Betriebe in Südtirol erste Erfahrungen mit dieser neuen Sorte. Aber erst nach dem zweiten Weltkrieg fand das Gewächs vor allem in Deutschland mehr Beachtung. Auch in Südtirol erlebte die Sorte damals einen Aufschwung, besonders im Eisacktal, wo nach 1950 der Müller-Thurgau zum Anbau empfohlen worden ist. Synonyme wie Riesling-Sylvaner oder Rivaner kamen hier nie in Gebrauch.

Verbreitung

Weltweit konnte die Sorte nicht Fuß fassen. Heute liegt die weltweite Anbaufläche noch bei rund 22.200 Hektar, mit leicht sinkender Tendenz. In Deutschland stehen heute, nachdem die Sorte vor 30 Jahren einen Spitzenwert von knapp 25.000 Hektar verzeichnete, nur noch 11.700 Hektar im Ertrag. Es folgen Ungarn (1.700 ha), Tschechien (1.500 ha), Österreich (1.800 ha), Slowakei (1500 ha). Italien weist 1.400 Hektar aus, wobei allein 943 Hektar in der Provinz Trient liegen. In Südtirol wird die Sorte gegenwärtig auf 143 Hektar kultiviert, bei letzthin leicht rückläufiger Tendenz. Von rund 8 Hektar um das Jahr 1960 herum, stieg die Fläche auf maximal 222 Hektar vor wenigen Jahren. Im Eisacktal liegt 42% der Anbaufläche, gefolgt von Kurtatsch und Kaltern.

Rebe

Die Sorte hat große, relativ lockere Trauben mit gelblich-grünen, dünnhäutigen Beeren. Durch ihre frühe Reife und die Fäulnisanfälligkeit muss der Anbau auf luftige Höhenlagen zwischen 550 und 1000 Metern über Meer beschränkt bleiben. Höhere Zuckergradationen als 18 Grad KMW sind nicht erwünscht, weil ab diesem Wert die Aromatik an Intensität verliert.

Wein

Müller-Thurgau gilt als Sinnbild für süffig-frische, milde Weine mit einer leichten Aromatik, geprägt von blumigen Noten (Flieder, Geranie), Zitrusfrüchten, bisweilen auch schwarze Johannisbeeren. Der leichte Muskatnußton tritt zuweilen in den Hintergrund. Die Weine sind früh trinkreif und eignen sich nicht zu längerer Lagerung.