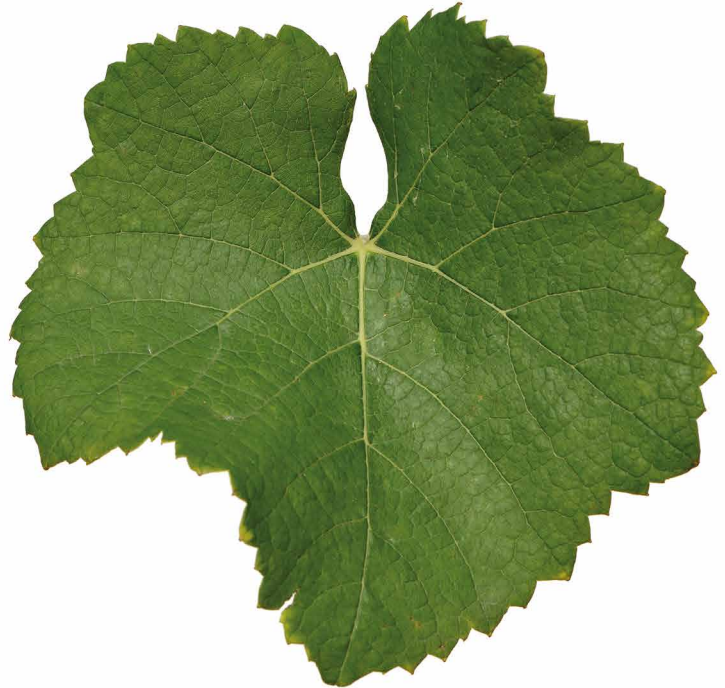


# Weißburgunder



## Herkunft

Der exakte Zeitpunkt der Entstehung ist unbekannt, wird aber für das 14. Jahrhundert vermutet. Der Weißburgunder entstand aus einer Mutation des Blauburgunders, der Stammsorte der Burgunderreben aber auch Ausgangssorte für viele andere europäische Gewächse. Die eigentlichen Burgundersorten (Weißund Blauburgunder, sowie Pinot Grigio) sind außer der Beerenfarbe ampelografisch kaum unterscheidbar.

Als „Clevner“ wird die Sorte im Elsass seit Mitte des 16. Jahrhunderts erwähnt. Dort unterschied man zwischen zwei Spielarten des Weißburgunders, nämlich dem Gros Pinot Blanc, der höhere Erträge bringt und dem kleintraubigen, echten Pinot Blanc des Burgunds. Vom Elsass ausgehend verbreitete sich der Weißburgunder in die benachbarte Pfalz und auch nach Baden.

Lange Zeit wurde der Weißburgunder zusammen mit dem Chardonnay vermischt angebaut und auch nicht als eigenständige Sorte wahrgenommen. Der Chardonnay galt als Spielart des Weißburgunders. Obwohl der Chardonnay seit 1872 als eigenständige Rebsorte beschrieben wird, setzte sich die exakte Differenzierung zwischen den zwei Sorten erst nach 1970 weltweit durch. Auch in Südtirol gab es bis 1985 sogenannte „grüne“ und „gelbe“ Weißburgunder in den Rebanlagen. Erst danach wurden die zwei Sorten systematisch unterschieden und in den Statistiken, aber auch in den Rebschulen richtig bezeichnet. Infolge der jahrhundertealten Vermischung sollte folgerichtig in der Sortengeschichte vom „weißen“ Burgunder gesprochen werden.

Die erste Anpflanzung von Weißburgunder in Südtirol erfolgte nachweislich 1852 in Brixen. Weitere Anlagen folgten in Nals,

Eppan, Terlan und Marling. Vermutlich brachte Erzherzog Johann um 1850 nach seinen guten Erfahrungen in der Steiermark die Sorte zusammen mit dem Ruländer in seine Tiroler Betriebe in Eppan/Berg und Schenna. Die Weinbezeichnung „Strahler“ in Eppan, ursprünglich ein Gemisch aus Weißburgunder und Ruländer, zusätzlich dann auch mit Riesling und Sylvaner, rührt daher, dass diese Sorten damals in einem neuen Erziehungssystem angebaut wurden, einem niederen Spalier. Der Ausdruck „Stareben“ beschrieb mundartlich eine niedere Einzelpfahlerziehung, und später die Kultivierung im niederen Drahtrahmen. Bereits anlässlich der Früchteausstellungen mit Weinverkostungen (1864, 1867, 1872), als Vorläufer der ab 1896 alljährlichen „Bozner Weinkost“, fanden sich weiße Burgunderweine. In der Folge hat sich die Sorte auch in Andrian, Kaltern, Tramin, Margreid, Salurn und Bozen verbreitet. Schon vor 100 Jahren wurde somit die Sorte im gesamten Weinbaugebiet kultiviert.

## Verbreitung

Welt-, wie europaweit spielt die Sorte mit einer Gesamtanbaufläche von knapp 16.000 ha im Vergleich zu Ruländer oder Chardonnay keine besondere Rolle. Die führende Rolle spielt Deutschland mit einem Anteil von fast 5.800 Hektar. Besonders in Baden, Rheinhessen und in der Pfalz ist der Weißburgunder populär, die Anbauflächen sind auch leicht steigend. Es folgt Italien (3.000 ha) wobei hier das Veneto mit 1.000 Hektar die Führungsposition einnimmt, dahinter folgen mit schon deutlichem Abstand das Friaul (650 ha), Südtirol (611 ha), Emilia-Romagna (450 ha) und Lombardei (170 ha). Im benachbarten Trentino

finden sich nur 69 Hektar.

Der Weißburgunder-Anbau nimmt in Italien zu Gunsten des Chardonnays leicht ab. Eine leicht steigende Bedeutung erlangte die Sorte in Österreich, wo heute schon fast 2.000 Hektar bestockt sind. Im Ursprungsland Frankreich scheint die Sorte nur mehr im Elsass geschätzt zu werden. Hier befinden sich 1.200 der landesweit insgesamt ausgewiesenen 1.232 Hektar. Im Elsass schließt die Weinbezeichnung Weißburgunder auch die Sorte Auxerrois mit ein, sodass insgesamt 3.260 Hektar in der Statistik re-sultieren. In vormaligen Anbaugebieten wie der Champagne oder dem Burgund hat der Chardonnay den Weißburgunder verdrängt. In Europa spielt die Sorte noch in Tschechien (900 ha), Russland (700 ha), Slowenien, Slowakei (800 ha), Moldawien, Ukraine eine untergeordnete Rolle. In Übersee finden sich kaum nennenswerte Flächen, die USA beispielsweise, weisen gegenwärtig eine Anbaufläche von 262 Hektar aus.

Die erste Erhebung nach dem 2. Weltkrieg, die 1965 vorgenommen wurde, wies in Südtirol eine Anbaufläche von 445 Hektar aus. Damit galt der Weißburgunder lange als die wichtigste Weißweinsorte des Landes. In den Jahren danach erfolgte eine kontinuierliche Zunahme bis auf 624 Hektar. Nachdem aber der Chardonnay im Jahr 1985 erstmals separat ausgewiesen wurde, schrumpfte der Weißburgunder-Anteil in der Statistik auf bescheidene 154 Hektar. In den Jahren danach ging die Anbaufläche gar noch weiter zurück. Danach fand die Sorte aber wieder mehr Zuspruch, so dass 2025 wieder 611 Hektar mit ihr bestockt sind. Die wichtigsten Anbaugemeinden sind Eppan, Kaltern, Terlan, Tramin und Ritten, die Sorte ist heute aber in fast allen Weinbaugemeinden wieder vertreten.

## Rebe

Die mittelgroßen, zumeist geschulterten Trauben sind engbeerig und grünlich gelb bei mittelfrüher Reife. Wegen der kompakten Traubenstruktur eignet sich die Sorte besonders für die Spalier-erziehung auf Drahtrahmen. In luftigen, hochgelegenen Lagen bis zu 800 Meter zeigt der Weißburgunder seine Sorteneigen-schaften besonders gut. Auch in diesen höheren Lagen ergibt die Sorte ausreichende Erträge. Die Weine zeigen eine feingliedrige Säurestruktur. Südtirol ist darum für den Anbau dieser Sorte besonders gut geeignet. Obwohl international die Sorten Char-donnay und Ruländer mehr Beachtung finden, wird darum der Weißburgunder in Südtirol vergleichsweise mehr geschätzt.

## Wein

Der Weißburgunder lebt von seinem lebhaften Säurespiel und zeigt sich als saftiger, teilweise auch als mineralisch geprägter Wein. Das Aromenspektrum bewegt sich von Apfel, Birne und Zitrone bis Ananas, seltener auch Aprikose. Noten von Heublum-en, Haselnuss und Mandeln tragen zur Komplexität bei. Dank ertragsregulierter Anlagen zeigen die Weine auch die erwünsch-te Fülle. Der Weißburgunder wird in Südtirol, aber auch im rest-lichen Italien in abnehmendem Maße auch zur Sektherstellung verwendet.