

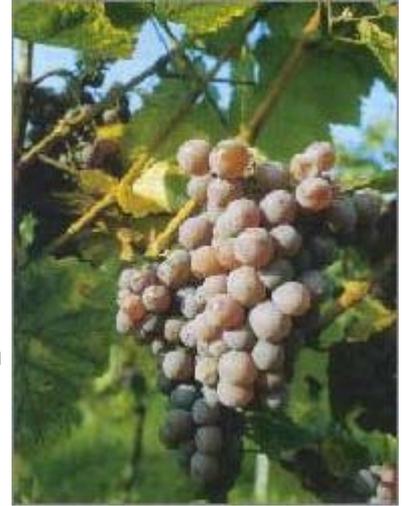
Gewürztraminer

Verführer mit Rosenduft

Der Gewürztraminer ist ein Denkmal deutscher Weinkultur, das die Jahrhunderte überdauert hat. Wo er gerodet werden muss, wird er wieder neu angepflanzt.

Verführer mit Rosenduft

Für die laut EWG-Verordnung mit der Bezeichnung Roter Traminer klassifizierte Rebsorte, dürfen in Deutschland die Synonyme Gewürztraminer und Roter Traminer verwendet werden; für das Anbaugebiet Baden ist darüber hinaus die Bezeichnung Clevner zugelassen.



Geschichte

In dem pfälzischen Weindorf Rhodt steht ein sortenreiner, etwa 400 Jahre alter Gewürztraminerweinberg. Schon dieses Denkmal der Weinkultur verweist darauf, dass der Gewürztraminer eine der ältesten, auch heute noch angebauten Rebsorten ist. Einzelne Forscher vermuten eine griechische Herkunft. Umstritten ist, ob der Ort Tramin in Südtirol als Herkunftshinweis verwertbar ist. Immerhin wurde dort bereits im 15. Jahrhundert Traminer als Messwein an die Klöster geliefert. In Deutschland belegen historische Dokumente die Existenz der Sorte für das 16. Jahrhundert; damals gab es eine Anbauempfehlung für diese Sorte. Berichte über neue Züchtungsvarianten des Gewürztraminers aus dem 18. Jahrhundert zeigen, dass schon damals erfolgreich eine Rebenselektion betrieben wurde. Zusammen mit Riesling und einer ertragreichen Sorte wurde der Gewürztraminer im klassischen "gemischten Satz" in einem Weinberg angepflanzt. Doch die Ertragsunsicherheit verhinderte schon in der Vergangenheit eine Eroberung größerer Rebflächen.

Bedeutung

Der Gewürztraminer, angebaut auch im Elsass, in Südtirol, Australien oder Kalifornien, erreicht in Deutschland eine Anbaufläche von rund 830 Hektar, das ist weniger als ein Prozent der deutschen Rebfläche. Über die letzten Jahrzehnte ist einerseits kein Zuwachs auszumachen, andererseits wird die Spezialität immer wieder neu gepflanzt, wo Rodungen notwendig sind. So stehen in der Pfalz etwa 350, in Baden (mit Schwerpunkt Kaiserstuhl) etwa 160 und in Rheinhessen etwa 140 Hektar Gewürztraminer-Weinberge; in Sachsen zählt der Gewürztraminer zu den regionalen Spezialitäten. Die rege Beteiligung an Wettbewerben um die besten Traminerweine, wie sie von den Südtirolern und Pfälzern alljährlich durchgeführt werden, belegt, dass die Sorte eine treue Fangemeinde hat. Zu den raren Spezialitäten zählen die Sekte und Trester-Brände vom Gewürztraminer.

Anbau

Gewürztraminer hat eine sehr dicke, leicht rötlich eingefärbte Schale und kann eine hohe Reife bis in höchste Auslesegradationen erreichen. Wegen der Verrieselungsneigung fallen die Erträge oft niedrig aus, die Traubenmenge schwankt von Jahrgang zu Jahrgang. Im langjährigen Mittel erreichen Gewürztraminerweinberge selten mehr als die Hälfte des zulässigen Hektarertrags. Schon die geringen Erträge deuten darauf hin, dass es sich beim Traminer um eine der hochwertigsten deutschen Rebsorten handelt.

Ausbau/Geschmack

Aus der sehr aromatisch-würzigen Sorte können gewöhnliche, aber auch hochfeine Weine erzeugt werden. Je nach Boden und Ertrag sind die Weine eleganter oder schwerer - mit teilweise beachtlichem Alkoholgehalt - ausgeprägt. Gemeinsam ist allen eine relativ milde Säure. Typische Gewürztraminer haben je nach Qualitätsstufe eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe und verströmen, mal dezent, mal üppig, einen Duft, der an abblühende Rosen erinnert; mitunter findet man auch den Duft von Akazienblüten, Veilchen, Honig, Marzipan, Quittengelee, Bitterorangen oder Maracuja. Edelsüße Auslesen eignen sich zu langjähriger Lagerung.

Genuss

Das aromatische Bukett, ergänzt durch einen herb-würzigen Fruchtgeschmack, macht den

Gewürztraminer zu einer Sorte für Liebhaber aromatischer Weine. Er passt trocken bis halbtrocken ausgebaut zu Wildpasteten, Geflügel mit aromatischen Saucen, Schnecken und würzig-aromatischen Ragouts. Gut gereift und edelsüß wird er als Aperitif geschätzt. Süße Spätlesen und edelsüße Auslesen gefallen sehr gut zu aromatischen und unter Verwendung von Marzipan, Schokolade oder Bränden zubereiteten Desserts. Besonders geschätzt wird die Verbindung von Gewürztraminer und Munsterkäse oder fettreichem Blauschimmelkäse.