

## WEISSER LAGLER

„der Nektar der Aristokraten!“

**Referenz:** Weißer Lagler KERNER 1807, Arbane GUICHERD 1905, GUICHERD in VIALA & VERMOREL 1901-1912

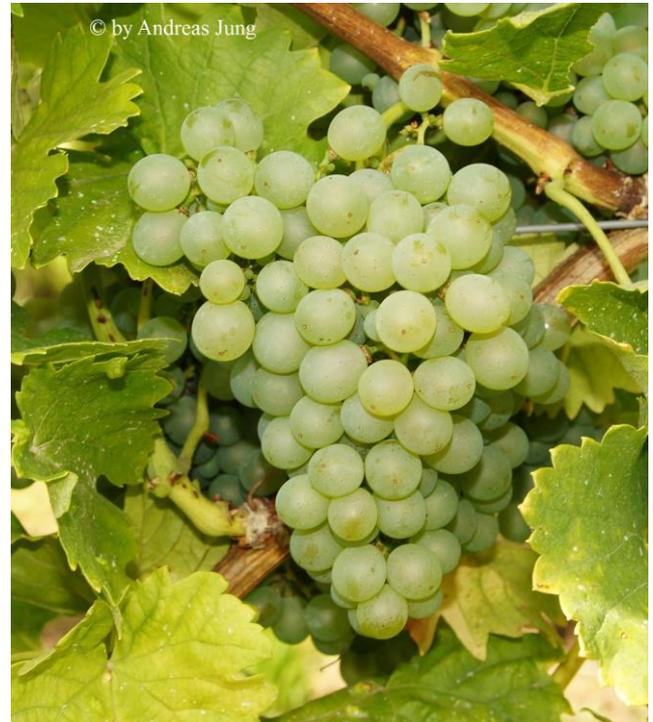
**Status:** Bis 2007 ausgestorben

**Synonyme:** Grüner Lagler SPRENGER 1778, Arbane, Albane, Arbenne, Crène, eventuell: Später Weißer Malvasier KREUZER 2001, Ahorntraube.

**Falsche Synonyme, Homonyme:** Nicht identisch mit dem Weißen Augster TRUMMER (syn. Lagler), verschieden vom rundbeerigen, Grünen Lagler (KERNER) und der Sorte Crènilat. Bei den früheren Autoren (Sprenger, Bilfinger) hieß die langbeerige Sorte Grüner Lagler, die rundbeerige Weißer Lagler. Die Abbildung von Arbane mit elliptischen Beeren in Viala&Vermorel zeigt nicht die Arbane GALET 1990 mit runden Beeren, die mit dem Grünen Lagler KERNER 1807 identisch ist. Dieser wurde im 16. Jahrhundert als Barthainer TRUMMER 1841 (= Walheimer, Walmer, Wolmersholz) auf dem Weinmarkt in Esslingen nach Besançon und Österreich verkauft.

**Spielarten:** Am Originalstandort variierte die Sorte ziemlich von Rebstöcken mit fast ungelappten bis dreilappigen Blättern und kleinen Trauben zu Rebstöcken mit tief eingeschnittenen, 5-lappigen Blätter und großen Trauben. Genetisch war alles dasselbe, im Rebsortenarchiv sind die Unterschiede zwischen den Klonen nur noch graduell feststellbar.

**Abstammung:** Bisher unbekannt



Aufnahme: 29.8.14

**Lageansprüche:** Die Sorte reift spät und wurde nur in warmen, nicht frostgefährdeten Mittelhanglagen gefunden, wo die Kaltluft schnell abziehen kann und keine Kaltluftseen entstehen. Gefunden wurde sie gehäuft auf lockeren Kalkrendzinen, auch auf Lössböden (Speyer), Gipskeuper und Steillagen mit Keuperböden. Sie bedarf einer frostgeschützten, warmen, sonnenexponierten Südwest-Lage, um auszureifen. Die Holzreife erfolgt ebenfalls spät, Frostlagen sind ungeeignet. Empfohlen ist die Sorte für gute, wintermilde Südwest-Lagen am Mittelhang über Kalkrendzinen.

**Eigenschaften:** Wurzelecht war der Wuchs eher schwach, die Stämme alt, aber die Edelreiser selten ausgereift. Die Sorte wurde wohl auf Zapfen geschnitten, da der obere Teil des Holzes meist grün war und im Winter abfror. Solche Edelreiser waren schlecht zu veredeln. Auf mittelstarken Unterlagen ist die Sorte gut wüchsig

mit üppigen, grasgrünen Blättern, die an Ahornblätter erinnern. Die Sorte ist sehr blühfest, ertragssicher, fruchtbar und ertragreich. Die Trauben ähneln den Trauben von Scheurebe, sind aber ästiger und weisen insbesondere im grünen Zustand die typischen, langelliptischen Beeren auf, die bei vollem Turgor auch ins Ovale gehen können. Manchmal wächst an der untersten Traube eine Nebentraube. In schlechten Blühjahren verrieselt die Sorte nur leicht. Die Beeren sind dann etwas kleiner und sitzen etwas locker, große Ausfälle gibt es aber nicht. Die Reife erfolgt spät, ab Ende September - Mitte Oktober. Wegen der langen Zeit harter Beeren empfiehlt sich Entblättern erst nach dem Weichwerden im September. Die Sorte ist aber längst nicht so sonnenbrandempfindlich wie Riesling oder Heunisch. In der Champagne ließ man die Arbane bis zum ersten Frost hängen. Trotz der kompakten Traube ist die Fäulnisneigung sehr gering. Bei Vollreife schmecken die Beeren sehr süß und delikate, und alle Autoren preisen die Güte und das Bukett des Weins in guten Jahren, wenn die Sorte zur Vollreife gelangte. Die trockenen Weine sind dann spritzig, sehr bukettiert und alkoholreich. An der Aube machte der exzellente Wein aus guten Jahren vergessen, dass die Sorte in einem von drei Jahren nicht ausreifte. Solche Angaben beziehen sich auf das Ende der kleinen Eiszeit. Zusammen mit dem Fromenteau (weißer Traminer) gab die Sorte die besten Weine der Region. Die Winzer sprechen heute noch in fast religiöser Ehrfurcht vom Wein der Arbane als dem Nektar der Aristokraten, der vor den Weinen des Weißen Traminers und Chardonnay stand. Die Sorte dürfte für Spitzenweine in Spitzenlagen geeignet sein und vor allem in den 400 Jahren der Kleinen Eiszeit verschwunden sein, als sehr kalte Winter die frostempfindliche Sorte gnadenlos auf wenige Spezialstandorte einschränkte oder ganz auslöschte. Die Sorte ist ganz klar ein Gewinner des Klimawandels, die nach bisherigen

Beobachtungen nicht zur Fäulnis neigt. In 2014 profitierte sie vom frühen Austrieb und der längeren Vegetationsperiode. Der Wein konnte noch nicht sortenrein angebaut werden.

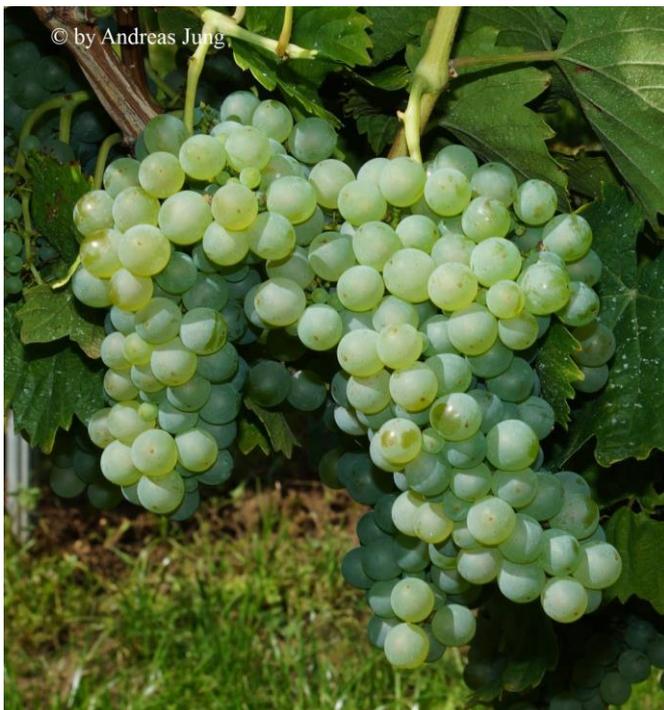
**Kloneigenschaften:** Die JA-Klone sind virusfrei getestet. Sie stammen vom Steigerwald und von Main. Selektion auf bessere Holzreife und kleinere Trauben ist im Gange.



Aufnahme: 2.10.12

**Fundsituation:** Die Sorte war vergleichsweise häufig im nördlichen Mainfranken und am Steigerwald in die ältesten Weinberge eingesprengt. Ihre Verbreitung zog sich vom südlichen Westhang des Steigerwald in den nördlichen Abschnitt und am Main bis an die nördliche Mainschleife über Muschelkalk bei Ramsthal, dort gehäuft und nach dem Elbling und Silvaner die dritthäufigste Sorte an Einzelstockerziehung. Sie war relativ häufig eingesprengt auch an Muschelkalkhängen bei Karlstadt, zusammen mit Silvaner, Elbling, Traminer, Riesling und Hartblau. Einzelfunde im Mischsatz bei Speyer und in Karsdorf im ältesten, teils wurzelechten Weinberg an der Saale mit Schwarzem Heunisch, Süßschwarz, Schlehentraube, Heunisch, Elbling, Gutedel u.a.

**Herkunft und historische Verbreitung:** Der Lagler dürfte zu uns aus Deutsch Westungarn (Burgenland) gekommen sein, wo es diverse Lagler am Neusiedlersee gab. Oedenburg (Sopron) war damals die Weinhauptstadt Westungarns und auffällig viele von Prälat Sprenger dokumentierten Sorten des Klosters Maulbronn stammen von dort.



Aufnahme: 29.8.14

Der Lagler gehörte wie Adelfränkisch und Kleinberger zum Bestandteil des altfränkischen Mischsatzes und dürfte bereits in der Warmphase des Hochmittelalters zu uns gekommen sein. Die Assoziation mit Adelfränkisch, Hartblau und Kleinberger in Franken, sowie mit dem Blauen Heunisch, Heunisch und Süßschwarz an der Saale weist auf frühe Importe vom Südrand der mährischen und transsilvanischen Karpaten hin, vermutlich gab es die Sorte auch in den wärmeren Gefilden in Slawonien, Syrmien und an der Adria bis Albanien, wo sie mit dem Barthainer eine unter mehreren Hainer und Malvasier-Sorten war. Die am Neusiedlersee Lagler genannten Augster-Sorten waren am Tokayer und Menescher-Gebirge, um Oedenburg und in Syrmien zwischen

Save und Drau verbreitet. Sehr viel Ähnlichkeit besteht zum Späten Weißen Malvasier TRUMMER 1841, KREUZER 2001, der unter diesem Namen ausgestorben ist. Sorten mit elliptischen Beeren und fast kahlen Blättern stammen meist aus dem Vorderen Orient, während die rundbeerigen Sorten eher über das Schwarzmeer und die Donau verbreitet wurden. In Frankreich gehören die beiden Arbane-Sorten (grüner und weißer Lagler) zu den Sorten, die einst von den Herrschern aus dem Hause Anjou nach dem Magdalenenhochwasser von 1342 aus dem albanischen Seehafen Durres in Albanien an die Loire eingeführt wurden. Die Sortenbezeichnungen Albane und Arbanë südlich von Tirana weisen direkt auf die albanische Herkunft hin. Der grüne Lagler gehört zu den ältesten Sorten der Champagne (Bar-sur-Aube), wurde aber nach der Reblauskrise nicht mehr veredelt und gehört dort der Vergangenheit an. Offenbar hat in Frankreich nur der Weiße Lagler überlebt.

#### Glossar:

**Altfränkischer Mischsatz:** Sortenmischung aus sog. fränkischen Sorten wie Adelfränkisch, Kleinfränkisch, Großfränkisch, Vogelfränkisch oder Gutfränkisch, die im Frühmittelalter aus der Awarenmark, vor allem aus Mähren und Kärnten importiert wurde.

**Awarenmark:** Die Awarenmark war unter Karl dem Großen die Ostgrenze des Fränkischen Reichs und Ausgangspunkt der deutschen Siedlerströme nach Österreich, Steiermark, Kärnten, Mähren und Transsilvanien.

**Despotat Romania:** Eine Kolonie des Hauses Anjou im 13. und 14. Jahrhundert in Albanien, Kosovo, Mazedonien und Epirus.

**Magdalenenhochwasser:** Das wohl schlimmste Hochwasser des 2. Jahrtausends im Jahr 1342, das an allen großen Flüssen Europas auftrat. In wenigen Tagen wurden so viele Erdmassen weg geschwemmt, wie ansonsten in 2000 Jahren von den Niederschlägen abgetragen werden.

HISTORISCHE  
REBSORTEN

SELTEN - WERTVOLL - WIEDERENTDECKT