

MUSKAT - GUTEDEL

„... delikater geht's nicht!“

Referenz: Le Chasselas musqué KERNER 1813, Weißer Muscat-Gutedel TRUMMER 1841, KREUZER 2001, vrai Chasselas musqué du baron Salamon PULLIAT 1874-1875,

Status: Die Sorte war bis 2008 ausgestorben, weil sie für den Chasselas musqué, einen Klon des Gutedels verwechselt wurde.

Synonyme: Muskateller-Gutedel METZGER 1827, weißgelber Muskatgutedel, Bisam Chasselas, vrai Chasselas musqué du baron Salamon; in Österreich: Passatutti, Panse musqué

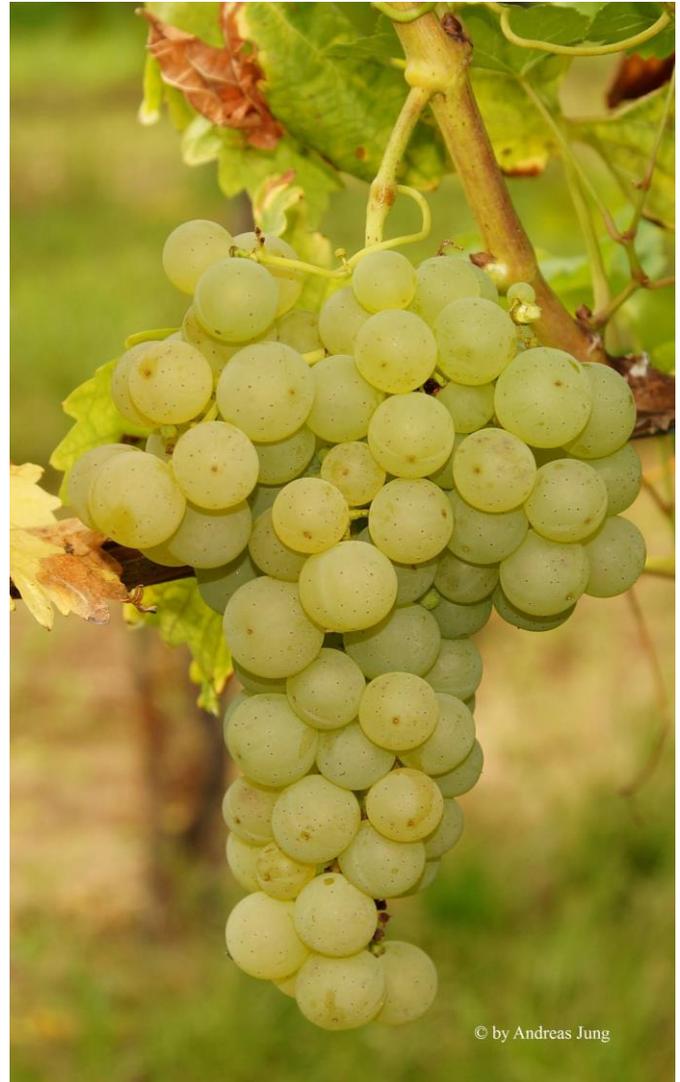
Falsche Synonyme: Chasselas musqué im Sinne von Klon des Gutedels, Frankenthaler.

Spielarten: Keine echten, es soll noch einen blauen Muskat-Gutedel geben, der am Bodensee und am Hochrhein vorkam.

Abstammung: Nicht ermittelt, aber Kreuzung von Muskateller-Sorte mit Gutedel denkbar

Fundsituation: Die Sorte wurde nur an einem Standort gefunden im wohl letzten Mischsatz der Ortenau, zusammen mit Gutedel, Räuschling, Elbling, Bouvier, Muskateller und einigen Pinot-Sorten. In Österreich steht sie als Passatutti in einer Privatsammlung.

Lageansprüche: Im Vergleich zu Chasselas wächst sie schwächer und produziert dünneres, grün gefärbtes Holz. Die Reben brauchen eine warme, geschützte und wintermilde Lage und gute, tiefgründige Böden. Die Holzreife lässt in schlechten Jahren zu Wünschen übrig. Bei Ungleichgewicht zwischen Wuchs und Ertrag können die mittleren Triebe am Fruchtbogen im Wachstum zurückbleiben und die Holzreife verschlechtern. Ein kurzer Anschnitt und eine gute Nährstoff- und Wasserversorgung sind



Aufnahme: 29.8.2014

empfehlenswert, wenn sich alle Ruten und Trauben gleichmäßig entwickeln sollen. Löß-Lehmböden sind optimal. Schon vor der Reblaus pflanzte man die Sorte auf kräftiger wachsende Rebstöcke von fruchtbareren Sorten, kräftige Unterlagen empfehlen sich.

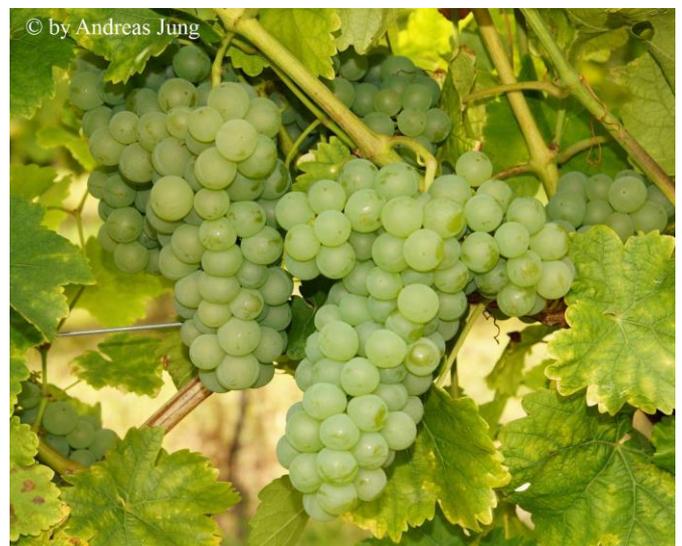
Eigenschaften: Im Phänotyp zwischen Gutedel und Muskat Ottonel. Im Vergleich zum Gutedel wachsen die grünen Triebe aufrecht, sind dünner und schwächer im Wuchs und zeigen bronzefarbene, nicht kupferrote Triebspitzen. Die Blätter sind ganz kahl ohne Borsten, die Blattsäbne

sind abgerundet und nur der Stielpunkt ist etwas orange eingefärbt. Insgesamt fehlt der Sorte die starke Anthocyanüberprägung, die der Gutedel zeigt. Auch die weißbeduftete, bei Vollreife sehr angenehm nach Muskat schmeckende, eher kurze und kompakte Traube unterscheidet sich von der langgezogenen und ästigen Traubenanatomie des Gutedels. Die Beeren sind abgeplattet. Die Sorte ist in der Blüte dauerhaft, entwickelt reichlich Früchte und reift mit dem Gutedel oder etwas früher im September. Sie gehört zu den besten Tafeltrauben, allerdings entwickelt sich das vorzügliche, nach frisch nach Muskat und Citrusfrüchten schmeckende Aroma erst bei ausreichender Reife. 2013 war es kaum ausgeprägt, aber das war beim Gewürztraminer und anderen Aromasorten auch so. Die Sorte ist frostempfindlich und nur für wintermilde Lagen mit fruchtbaren Lößlehmböden geeignet, wie man sie in der Ortenau und im Markgräflerland findet. Auch in der Westpfalz und an der Bergstraße dürfte die Sorte gedeihen. Für die östlichen Anbauggebiete ist sie auf Dauer zu frostempfindlich. Für Winzer die Gutedel, Müller-Thurgau oder Muskateller im Rheintal anbauen, wäre die Sorte sicherlich einen Versuch wert, für Kleingärtner allemal.

Kloneigenschaften: Die JA-Klone sind virusfrei getestet und stammen aus der Ortenau.

Herkunft und historische Verbreitung: Die Sorte ist eigentlich in allen ampelographischen Quellen erwähnt und gehörte zur Grundausstattung der königlichen Tafeltraubenkultur, im Norden unter Glas oder zumindest mit Frostschutz. Für die Pomologen galt sie als Beste unter den Tafeltrauben. Die Trauben sind lagerfähig. Aber sie wurde in wintermilden Gebieten auch für Wein angebaut und dürfte regelmäßig unter die Gutedel-Reben im südlichen Oberrheintal, in der Ortenau, im Breisgau, am Bodensee und vermutlich auch am Genfer See untergemischt gewesen sein. Überall, wo parfümierte oder bukettierte Gutedelweine

erwähnt sind, dürfte der Muskat-Gutedel zusammen mit ein paar Muskateller-Stöcken und Räuschlingen einen Anteil an der Verbesserung der ansonsten neutralen Chasselas-Weine gehabt haben. Die Sorte stammt vermutlich aus Nordsyrien vom Fluss Chalus (Chalus). Zusammen mit dem Gutedel, den Lamberttrauben, Damaszenern und anderen Sorten aus dem Gelobten Land dürfte sie von Kreuzfahrern aus der christlichen Enklave des "Armenischen Königreichs von Kilikien" nach Europa gebracht worden sein. In der Kleinen Eiszeit dürfte sie in Deutschland ausgestorben und danach aus südlichen Quellen wieder eingeführt worden sein. "Echte Pflanzen" wurden um 1827 von den Gebrüdern Baumann im Oberelsass verbreitet, war aber auch schon in der Bilfinger-Sammlung von 1750 präsent. Da sie dem Chasselas sehr ähnelt, dürfte die Sorte in badischen Gutedel-Beständen in den meisten Fällen kaum aufgefallen und übersehen worden sein. Als Tafeltraube nahm sie ihren eigenen Weg, von den Spaliergärten der französischen Könige in die Gewächshäuser der belgischen Gärtner und nach England, sicherlich war sie auch in Italien und in anderen südlichen Ländern verbreitet. Sie ist eine dieser zwei Dutzend Gutedel-Varianten, die in der Vergangenheit beschrieben wurden und später einfach dem Gutedel zugeschlagen wurden.



Aufnahme: 29.0814

Glossar:

Kleine Eiszeit: Eine Periode relativ kühlen Klimas von Anfang des 15. bis in das 19. Jahrhundert. In der heutigen Klimadiskussion gilt dieses Phänomen als das klassische Beispiel einer durch kurzfristige Schwankungen geprägten natürlichen Klimavariation.

Kilikien: Die südtürkische Region Kilikien liegt nördlich von Cypern und grenzt an Syrien. Dort erstreckte sich das Armenische Königreich von Kilikien, das eine christliche Bastion von Kreuzrittern während der Kreuzzüge war.