

Medieninformation

27.04.2017

Gutedel Cup 2017 in Badenweiler

„Toller Jahrgang“ mit frischen, fruchtigen Qualitäts- und sehr guten Selektionsweinen

BADENWEILER. Mit frischen, fruchtigen Qualitäts- und sehr guten Selektionsweinen präsentierten sich die beiden Gutedeljahrgänge 2015 und 2016 in ihrer interessanten Unterschiedlichkeit beim Gutedel Cup im Kurhaus von Badenweiler Zum 21. Mal wurden die besten Gutedelweine aus dem Markgräflerland, aus der sächsischen Weinregion Saale-Unstrut und der Schweiz ausgezeichnet. Der Gutedel Cup hat sich in den letzten Jahren zu einer der größten Prämierungen der Sorte Gutedel entwickelt, die in der Schweiz unter dem Namen Chasselas und Fendant bekannt ist. Er hat einen entscheidenden Anteil am immer größer werdenden Bekanntheitsgrad des Gutedels. Und das Renommee der interessanten internationalen Veranstaltung steigt stetig.

Ganz oben auf den Siegerlisten standen in der Kategorie „QbA trocken Markgräflerland“ der „2016 Hängelheimer Schlossgarten“ der Winzergenossenschaft Hängelheim, in der Kategorie „Kabinett trocken“ der „2016 Auggener“ des Winzerkellers Auggener Schäf, in der Kategorie „Gutedel süß“ der „2015 Ballrechter Castellberg“ vom Weingut Löffler in Staufen-Wettelbrunn und in der Kategorie „Selektion trocken“, dem internationalen Gutedel Cup, der „2015 Staufener Schlossberg“ vom Weingut Michael Wiesler in Staufen. Unter den 22 süßen Weinen war auf Platz 9 erstmals ein Eiswein aus der Schweiz, der „2015 Valais Blanc de Glace“ vom Weingut Gregor Kuonen Caveau de Salquenen vertreten.

Neben dem Sieger schafften es im internationalen Wettbewerb weitere drei Weine aus dem Markgräflerland unter die Top Ten – die Fünfschilling Wein- und Sekt GmbH aus Fischingen auf Platz 3 mit dem „2015 Fischinger“, die Winzergenossenschaft Wolfenweiler auf Platz 6 mit dem „2016 Wolfenweiler Batzenberg“ und das Weingut Lämmelin-Schindler aus Mauchen mit dem „2016 Mauchener“.

231 Weine – so viel wie nie zuvor – gingen in diesem Jahr aus dem Markgräflerland, aus Saale-Unstrut sowie aus der Schweiz ins Rennen. Davon wurden 77 in der Kategorie „QbA trocken Markgräflerland“, 26 in der Kategorie „Kabinett trocken“, 22 in der Kategorie „Gutedel süß“ sowie 106 in der Kategorie „Selektion trocken“ angestellt. Eine 25-köpfige Jury aus Sommeliers, Kellermeistern, Önologen, Fachhändlern, Gastronomen und Journalisten aus Deutschland und der Schweiz hatte die Weine beim Badischen Weinbauverband in Freiburg verkostet. Bewertet wurde nach dem 20 Punkte-System, bei dem in den einzelnen Kategorien ganz bestimmte Merkmale im Vordergrund standen. So war bei den trockenen

Qualitätsweinen mehr der Gutedel-Typ ohne biologischen Säureabbau gefragt: frisch, fruchtig und mit einer Harmonie von Säure und Süße. In der Kategorie „Kabinett trocken“ konzentrierte man sich auf den leichten, fruchtig-kernigen Gutedel-Typ, während die süßen Gutedel eine fruchtige Note mit dienender Süße aufweisen sollten. In der Kategorie „Selektion trocken“, mit Anstellungen aus Deutschland und der Schweiz waren auch Weine mit Aromen des biologischen Säureabbaus zugelassen. Entsprechend lag hier der Fokus auf den eleganten bis vollmundigen Weinen, die oft auch im Holz- oder Barriquefass ausgebaut wurden.

Markus Büchin, Vorstandsvorsitzender des Markgräfler Weine e.V. und Besitzer des Weingutes Büchin in Schliengen, zeigte sich sehr zufrieden mit den angestellten Weinen. Für die Winzer und Kellermeister ist das Weinjahr 2016 eine große Herausforderung gewesen, betonte er. „Wir haben mit dem Schlimmsten gerechnet“. Besonders die vielen Niederschläge und der damit verbundene hohe Pilzdruck machten Sorge. Umso erstaunlicher und erfreulicher ist das Ergebnis. „Da alle Mineralstoffe im Boden den Reben und damit auch den Trauben zu Gute kamen, haben wir einen tollen Jahrgang 2016 mit vielen frischen und fruchtigen Qualitäts- und sehr guten Selektionsweinen“.

Besonders die internationale Kategorie „Selektion trocken“ war sehr stark vertreten. Die Annäherung von den Weinen aus den Schweizer Anbaugebieten Waadt, Wallis und Bielersee mit denen des Markgräflerlandes, die bereits im letzten Jahr spürbar war, hat sich fortgesetzt. Die Schweizer Weine werden frischer und fruchtiger und die deutschen Gutedel werden immer mehr im Holzfass oder sogar im Barrique ausgebaut, wie das in der Schweiz schon lange praktiziert wird.

Feierliche Preisverleihung

Die Preisverleihung fand am 27. April im Kurhaus von Badenweiler statt und wurde von der amtierenden Badischen Weinkönigin Magdalene Malin und Markus Büchin moderiert. Höhepunkt war die feierliche Verleihung der begehrten Gutedel-Trophäen durch die Schirmherrin der Veranstaltung, die Markgräfler Weinprinzessin Franziska Aatz.

Über den Gutedel

Der Gutedel gilt als älteste Kulturebe der Welt. In Deutschland wurde zu Beginn des 17. Jahrhunderts nachweislich Gutedel angepflanzt, zuerst in Württemberg und Franken, ein Jahrhundert später in Sachsen und südlich von Freiburg im heutigen Markgräflerland. Dieses hat sich bis heute mit etwa 1.050 Hektar zum Hauptanbaugebiet des Gutedels in Deutschland entwickelt. In Saale-Unstrut erstreckt sich der Anbau auf fast 30 Hektar. Europaweit wachsen Gutedelweine auch in Frankreich (Elsass, Savoy und Loiret), in Rumänien, Ungarn, Tschechien und insbesondere in der Schweiz. Hier spielt er in den französisch sprechenden Gebieten Westschweiz und Wallis mit einer Anbaufläche von rund 4.000 Hektar eine dominante Rolle. Im Wallis heißen die Weine meist Fendant, in den übrigen Gebieten Chasselas.

Weitere Informationen über den Gutedel Cup und die Sieger unter www.markgraefler-wein-ev.de

Ansprechpartner für die Medien:

Markgräfler Wein e.V.

Thomas Georg Senf

Geschäftsführer

Breisacher Straße 12

D-79395 Neuenburg

Tel. 07631/938 800

E-Mail: ts-verlag@t-online.de

www.markgraefler-wein-ev.de