

# Medieninformation

25.04.2019

## Gutedel Cup 2019 in Badenweiler

### Hochwertige Qualitäts- und Selektionsweise trotz Hitze und Trockenheit

BADENWEILER. Mit frischen, fruchtigen und konstant guten Qualitäts- und intensiven Selektionsweinen präsentierten sich die beiden Gutedeljahrgänge 2017 und 2018 beim diesjährigen Gutedel Cup, der zu diesem Anlass das Kurhaus von Badenweiler wieder bis auf den letzten Platz füllte. Trotz der extremen Hitze und Trockenheit hat das Jahr 2018 qualitativ hochwertige Weine in guten Mengen hervorgebracht. Der Gutedel ist der „Gewinner“ des Jahres, da er nicht so alkoholhaltig, aber dennoch frisch und fruchtig ist.

Bereits zum 23. Mal wurden am 25. April die besten Gutedelweine aus dem Markgräflerland, aus der sächsischen Weinregion Saale-Unstrut und der Schweiz ausgezeichnet. Der Gutedel Cup ist eine seit Jahren in Weinkreisen viel beachtete Prämierung der Sorte Gutedel, die in der Schweiz unter dem Namen Chasselas und Fendant bekannt ist. Die begehrte Trophäe hat einen entscheidenden Anteil am Bekanntheitsgrad und der stetigen Verbesserung der ausgebauten Gutedelweine. Und das Renommee der spannenden, auch international angesehenen Veranstaltung ist auch 2019 weiter gestiegen.

Ganz oben auf dem Treppchen standen 2018 in der Kategorie „QbA trocken“ der „2018 Heitersheimer Maltesergarten Ecovin“ des Weinguts Feuerstein, in der Kategorie „Kabinett trocken“ der „2018 Laufener Gutedel“ des Winzerkellers Auggener Schäf eG, in der Kategorie „Gutedel süß“ der „Freiburger Steinler Eiswein vom Weingut Faber in Freiburg-St. Georgen und in der Kategorie „Selektion trocken“, dem internationalen Gutedel Cup, der „2018 Römerberg Gutedel“ vom Weingut Julius Zotz aus Heitersheim.

Neu beim Wettbewerb ist das Weingut Wolf aus Sulzburg, das mit einem „2017 Chasselas“ gleich den 10. Platz in der Kategorie „Selektion trocken“ erhalten hat. Der Schweizer Eiswein „2017 Blanc de Glace“ von der Gregor Kuonen Caveau de Salquenen AG erreichte in der Kategorie „Gutedel süß“ einen beachtlichen zweiten Platz.

206 Weine gingen in diesem Jahr aus dem Markgräflerland, aus der Region Saale-Unstrut sowie aus der Schweiz ins Rennen. Davon wurden 75 in der Kategorie „QbA trocken“, 31 in der Kategorie „Kabinett trocken“, 20 in der Kategorie „Gutedel süß“ sowie 80 in der Kategorie „Selektion trocken“ angestellt.

Eine 20-köpfige Jury aus Sommeliers, Kellermeistern, Önologen, Fachhändlern, Gastronomen und Journalisten aus Deutschland und der Schweiz hatte die Weine am 8. April beim Badischen Weinbauverband in Freiburg verkostet. Besonders eng war die Entscheidung in der Kategorie „QbA trocken“, bei der sogar ein Stechen notwendig war.

Bewertet wurde nach einem 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 frischen, fruchtigen Gutedel-Typ, während die süßen Gutedel eine fruchtige Note 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 breiteren kräftigeren Weinen, die oft auch im Holz- oder Barriquefass ausgebaut wurden.

Markus Büchin, Vorstandsvorsitzender des Markgräfler Wein e.V. und Besitzer des Weingutes Büchin in Schliengen, zeigte sich qualitativ und quantitativ hochzufrieden mit den angestellten Weinen. Die Juroren lobten sie als nahezu ausschließlich gute Weine. „Wegen der großen Hitze und der extremen Trockenheit im Sommer 2018 war auch das Weinjahr wieder eine große Herausforderung“, betont er. „Die Winzer liefen auf einem schmalen Grat zwischen „Top“ und „Flop“. Glücklicherweise haben wir eine super Qualität und gute Mengen erwirtschaftet“.

### **Feierliche Preisverleihung**

Die Preisverleihung fand am 25. April im Kurhaus von Badenweiler statt und wurde von der amtierenden Badischen Weinkönigin Miriam Kaltenbach und Ernst Nickel, Bereichsvorsitzender des Markgräflerlandes und Vizepräsident des Badischen Weinbauverbandes, moderiert. Höhepunkt war die feierliche Verleihung der begehrten Gutedel-Trophäen durch die Schirmherrin der Veranstaltung, die Markgräfler Weinprinzessin Anika Stork. Im Anschluss an die Gala konnten die prämierten Weine probiert werden. Das musikalische Rahmenprogramm bestritt die Band Augustinum. Für kulinarische Leckerbissen sorgte Stefano Esposito im Badenweiler Kurhauscafé. Als Begrüßungssekt wurde ein 2016er Heitersheimer Maltesergarten Johanniter Sekt „brut“ Ecovin kredenzt.

## **Über den Gutedel**

Der Gutedel gilt als älteste Kulturrebe 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 Loiretal), 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](http://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](mailto:ts-verlag@t-online.de)

[www.markgraefler-wein-ev.de](http://www.markgraefler-wein-ev.de)