

## Der Gutedel

Der Gutedel gilt als die wohl **älteste heute noch angebaute Rebsorte, in Ägypten nachweislich seit rund 5.000 Jahren** (noch heute in der Oase Fayyum). Die Gutedel-Rebe stammt aber ursprünglich aus dem Tal des Jordan in Palästina.

Von den Römern nach Europa gebracht und vom französischen Diplomaten Vicomte d' Auban im Jahr 1523 aus dem damals türkischen Konstantinopel nach Burgund, wurde der Gutedel dort im Ort **Chasselas**, südwestlich von Mâcon, erstmalig in Frankreich angebaut. Daher stammt die französische Bezeichnung "Chasselas" für den Gutedel.

Zu Beginn des 17. Jahrhunderts gibt es in Deutschland Gutedel zunächst in Württemberg und Franken, ein Jahrhundert später in Sachsen. Eine größere Verbreitung innerhalb Deutschlands erfuhr der Gutedel erst durch Markgraf Karl Friedrich von Baden, der **1780 Pflanzgut aus Vevey am Genfer See ins Markgräflerland** einführte. Seine damalige Laufener Vogtei unter Vogt Tobias Herrmann war maßgeblich beteiligt an Vermehrung und Verbreitung der Gutedel-Reben im Markgräflerland.

Markgraf Karl Friedrich half so seinen Winzern aus großer Absatz-Not, in die sie durch eine "Rotweinschwemme" geraten waren – Er brachte **ihnen eine gute und edle Rebsorte und den Wein. So erhielt der "Gutedel" seinen Namen.** Alte Markgräfler Winzer nennen ihn noch heute „**Vivieser**“ in Erinnerung an seine Herkunft aus Vevey.

Der **Gutedelwein** ist leicht, süffig, frisch, fruchtbetont und von heller gelber Farbe. Er wird überwiegend trocken angebaut und ist ein eleganter unaufdringlicher Begleiter zu fast jedem Essen. Format hat der Gutedel auch als "Zechwein": Bei verhaltenem Genuss beschwingt er, ohne später zu beschweren. Vom saftig frischen Viertele-Wein bis zum Eiswein finden sich alle Qualitätsstufen im Angebot. Eine Besonderheit ist der – ein echter Gutedel, der etwa fünf Monate auf der Hefe reifen konnte, eben ein „Chasselas sur lie“. Chasslie ist einzig im Winzerkeller Laufener Altenberg und in drei weiteren Betrieben des Markgräflerlandes erhältlich.

Seit 16 Jahren werden besondere Gutedel-Weine in den Kategorien ‚Qualitätswein trocken‘, ‚Kabinett trocken‘, ‚Spätlese/Auslese‘ und ‚International‘ mit dem **„Gutedel-Cup“** prämiert.



Im Anbau sind **Weißer und Roter Gutedel**.

Die Trauben des Roten Gutedel ergeben bei einer Maischegärung einen sehr hellfarbigen Roséwein, der sich aber ansonsten nicht vom Weißwein unterscheidet. Die **Trauben des Gutedel** sind zumeist groß und lockerbeerig mit zarter Beerenhaut, mit bis zu 100 Beeren.

So ist der Gutedel als **Tafeltraube** eine besondere Köstlichkeit und gehört in Laufen zum reichhaltigen herbstlichen Angebot der zahlreichen Hofläden - mit frisch gebackenem Bauernbrot und neuen Nüssen ein Hochgenuss.

*(Albert Konrad, 2013)*