

Beitrag zur ampelographischen Trennung der Rebsorten Auxerrois, Chardonnay und Weißer Burgunder

Von Hon. Professor Dr. Walter Schenk
Institut für Rebenzüchtung und Rebenveredlung der Forschungsanstalt
Geisenheim am Rhein

1. Die Abstammung der Ertragsrebsorten

Es gehört zum Wesen der Evolution, daß sich höhere Entwicklungsstufen mit besserer Umwelthanpassung aus niederen, weniger spezialisierten Formen ableiten lassen. Bei der Rebe, deren Vorfahren in der Tertiärzeit vor ca. 60 Mill. Jahren bereits eine große Formenmannigfaltigkeit entwickelten, macht das Dazwischentreten der Eiszeit erhebliche Schwierigkeiten, einen lückenlosen Ahnennachweis zu führen. Es konnten nur diejenigen Nachkommen der fossilen Reben überleben, die sich in glazialen Waldrefugien rund um das Mittelmeer befanden und von dort wieder in die mitteleuropäischen Auwälder der Flußniederungen einwanderten. Die meisten unserer heutigen einheimischen Kulturrebsorten sind mit hoher Wahrscheinlichkeit Abkömmlinge der recenten westlichen Wildrebe, *Vitis vinifera* L. *silvestris* GMELIN, bestimmte Sorten werden jedoch auch der östlichen Unterart *caucasica* VAVILOV zugeordnet.

Der russische Wissenschaftler Negrul hat ein System mit drei Stämmen (*Proles*) geschaffen, in das er die heutigen Kulturreben einklassifiziert. Zu den *Proles occidentalis* zählt er alle westeuropäischen Ertragsrebsorten, die eine mehr oder weniger wollig behaarte Triebspitze besitzen und meist kleinbeerige Trauben erzeugen, darunter befinden sich auch der Weiße Riesling und die Burgundersorten. Die *Proles orientalis* umfassen Rebsorten mit glatter glänzender Triebspitze und lockeren großen Trauben, wie z. B. Gutedel. Die Vertreter der Gruppe *Proles pontica*, deren Ursprung um das Schwarze Meer liegt, haben eine starkwollig bis filzige Triebspitze und sind heute in den weinbautreibenden Ländern des Balkans und in Ungarn verbreitet.

Als Urheimat der Burgunderrebsorten wird das Gebiet zwischen Genfer See und dem Rhonetal angesehen. Man beruft sich hierbei auf Berichte römischer Agrarschriftsteller, die um die Mitte des 1. Jahrhunderts nach Christi den Anbau der sog. Allobrogischen Rebe in dieser Gegend erwähnen. Aus ihr soll die Sorte Pinot noir (Blauer Spätburgunder) durch Auslesezüchtung entstanden sein (Hoffmann).

Die allobrogische Rebe als Stammform muß demzufolge eine Sorte mit erheblicher genetischer Labilität gewesen sein, da ihre Nachkommen durch Knospenmutation Abwandlungen hinsichtlich der Traubenfarbe erfahren haben, woraus die verschiedenen Spielarten der Burgunderfamilie hervorgegangen sind.

Untersuchungen an Wildreben haben gezeigt, daß die blaue Traubenfarbe als die Ursprüngliche anzusehen ist, da in dem Verbreitungsgebiet der *Vitis vinifera silvestris* GMELIN nur wenige Formen mit weißen Trauben nachgewiesen werden konnten (Bronner, Turkovic).

Dies ist ein wichtiges Argument für die Ansicht, daß der Blaue Spätburgunder die erste Selektionsstufe darstellt, von dem alle weiteren, echten Burgunder, wie der Ruländer (Grauer Burgunder) und der Weiße Burgunder abstammen. Die Variabilität der Traubenfarbe stellt auch das einzige ampelographische Merkmal dar, womit die Vertreter der Burgunderfamilie sicher unterschieden werden können.

Der Weiße Burgunder soll sich verschiedenen Quellen zufolge bis in das 16. Jahrhundert zurückverfolgen lassen. Im 17. Jahrhundert hat er schon Eingang in die Weinberge von Burgund gefunden und wurde von dort auch in die anderen europäischen Weinbaugebiete verbreitet (Ramey). Jahrhundertlang konnte er nicht von dem Chardonnay unterschieden werden. Das Hauptaugenmerk der Winzer richtete sich auf die Qualität des Weines, die Ampelographie wurde vernachlässigt als ob sie nur eine sekundäre Rolle spielen würde. Erst auf der Weinbauausstellung von Lyon 1872 wurde die ampelographische Selbständigkeit des Chardonnay bekanntgemacht und die Abtrennung vom Weißen Burgunder vorgenommen (Viala / Vermorel).

Die Herkunft des Chardonnay und seine Genealogie liegt ganz im Dunkeln. Die großen Weine der nördlichen französischen Weinbaugebiete Chablis, Champagne und Burgund sind aber seit altersher mit Sicherheit von der außergewöhnlich guten Qualität des Chardonnay bestimmt worden.

Über die Herkunft des „Auxerrois“ können nur Vermutungen angestellt werden. Zwar liegt es nahe, die Gegend von Auxerre westlich des Weinbaugebietes Chablis als Ursprung und Bezeichnung für diese Rebsorte anzusehen, doch gibt es hierfür keinen sicheren Beweis. Wenn man annehmen will, daß er sich durch Mutation aus der Burgunderfamilie abgespalten hat, so muß man seine Herkunft in dieses Anbauggebiet verlagern, da der Name Auxerrois in der älteren ampelographischen Literatur als Synonym meist unter dem Weißen Burgunder aufgeführt wird.

Hiervon weichen allerdings Viala/Vermorel (1905) ab, indem sie den Namen Auxerrois sowohl der Rebsorte Cot rouge, als auch dem Chardonnay und dem Grauen Burgunder zuordnen. Schon die Beschaffenheit des Blattes und die gelbgrüne Beerenfarbe weist aus, daß zumindest die heute verbreitete Sorte Auxerrois mit den vorgenannten nicht identisch sein kann. Unter Beachtung der bereits von Moog (1957) angegebenen charakteristischen ampelographischen Merkmale ist auch der Auxerrois als eigenständig und eindeutig unterscheidbar von den echten Burgundersorten und dem Chardonnay anzusehen.

2. Die wichtigsten Synonyme

Man kann aus der Anzahl der Synonyme ersehen, daß alte Kultursorten stets eine Fülle von Lokalnamen besitzen, die entweder von einem Herkunftsort, einer Person oder einer besonderen Eigenschaft abgeleitet sind. Dabei kann es vorkommen, daß auch Namen, die als Bezeichnung für andere Rebsorten gebräuchlich sind, als sog. falsche Synonyme existieren. Dies hat bei den hier zu beschreibenden Rebsorten in hohem Maße zu der bedauerlichen Verwirrung geführt. Der für viele Rebsorten angewendete, wohlklingende und renommierte Sortenname „Pinot“, mit dem man allgemein eine hervorragende Weinqualität verbindet, ist für den Weißen Burgunder als Pinot blanc zu Recht zum Hauptnamen geworden. Im Gebrauch für Chardonnay als „Pinot blanc Chardonnay“ ist er jedoch irreführend. Wenn die gleiche Sorte dann noch in Lothringen als „Auxerrois blanc“ oder „Auxois blanc“ bezeichnet wird, so sind dies Beispiele für falsche Synonyme.

2.1 Die Synonyme des Weißen Burgunders

Deutschland:	Hauptname (eingetragen im Sortenregister): Weißer Burgunder; Weißburgunder, Weißer Klevner.
Österreich:	Weißer Burgunder, Weißburgunder.
Schweiz:	Pinot blanc.
Frankreich:	Pinot blanc, Pinot blanc vrai.
Italien:	Pinot bianco, Borgogna bianco.
Ungarn:	Burgundi fehér, Burgundi kislehér, Kisburgundi fehér, Pinot blanc.
Jugoslawien:	Burgundac bijeli.
Sowjetunion:	Pinot bilij.
U.S.A.:	Pinot blanc.

Historische Bezeichnungen für den Weißen Burgunder

Bergstraße:	Weißer Burgunder.
Ortenau:	Weißklävner, Großer Klingelberger, Breisgauer Süßling.
Breisgau:	Weißer Burgunder.
Elsaß:	Weißklävner.
Steiermark:	Weißer Klävner.

Andere historische Bezeichnungen

Später Burgunder (Metzger 1827), Weißgelber Klävner, Französischer weißer Burgunder, Später weißer Burgunder, Gros blanc, Petit blanc doré, Blanc de bonne nature, Blanc d'Anne, Blanc gros, Plant doré, Fin plant doré, Epinette, Blanc de Champagne, Melon de la Côte d'or, Auvernat, Arnaison blanc, Rouci bilé, Biela Klevanjka, Gamay blanc, Bourguignon blanc, Bourgogne.

2.2. Die Synonyme des Chardonnay

Da der Chardonnay lange Zeit als Weißer Burgunder angesehen wurde, besitzt er eine große Zahl von Synonymen, die letzterem zuzuordnen sind. Folgende Synonyme sind in die ampelographische Literatur eingegangen (Auswahl nach Viala/ Vermorel und Galet):

Arnaison blanc, Arnoison (im Touraine), Aubaine (in Burgund) Auvernas, Auvernat blanc, Auxois blanc, Auxerrois blanc (in Lothringen), Beaunois (im Chablis), Blanc de Champagne, Chablis, Chardennet, Chardenai, Chardenay, Chardonnnet, Chatenait, Chaudenay, Chaudenet (Côte Châlonaise), Epinette, Epinette blanche (Champagne), Epinette de Champagne, Erecey, Gamay blanc (Lons-le-Saunier), Gentil blanc, Grosse Bourgogne, Lisant, Luisant (Besançon), Luzannois, Maconnais (Isère) Maurillon blanc, Morillon, Morillon blanc, Melier, Moulan, Melan, Melon, Melon blanc (Arbois), Melon à queue rouge, Melon gros vert, Melon queue de porc, Melon queue de gouri, Moribare (Marne), Moreote blanche, Noirien blanc (Côte Châlonaise), Petit Chatey (Jura), Pineau blanc, Pinot blanc, Pinot, Pinot blanc Chardonnay, Plant doré, Plant de tonnerre (Yonne), Petite Saint-Marie (Savoie), Romeret, Refay, Rousseau, Roussot,

Rousette, Später weißer Burgunder, Weißklävner, Weißer Klävner, Weißer Clevner, Weißer Klevner, Weißgelber Klevner, Weißedler, Weißsilber, Weißarbst, Weißer Burgunder, Weißarbst Rolander, Weißer Ruländer, *Vitis aurelianus* acinis albis.

2.3. Die Synonyme des Auxerrois

In gleicher Weise wie bei der Rebsorte Chardonnay sind auch beim Auxerrois eine Reihe von Synonymen vorhanden, die zu Verwechslungen Anlaß geben können. So weist Galet (1957) darauf hin, daß im Elsaß der Auxerrois blanc irrtümlich mit Silvaner, Chardonnay, Melon oder Meslier identifiziert wird. In der Ampelographie von Viala/Vermorel (1903) erscheint der Name Auxerrois lediglich als Synonym für die Sorten Chardonnay, Cot und Pinot gris. Die Eigenständigkeit der Sorte Auxerrois ist somit erst in neuerer Zeit erkannt worden. (Moog 1957).

Als Hauptname wurde in die Sortenliste Auxerrois eingetragen.

Als echte und falsche Synonyme sind bekannt: Auxerrois blanc, Auxerrois de Laqueney, Auxerrois de Scoriailles (= Auxerrois - Rupestris), Auxerrois du Mans (n. Viala/Vermorel = Cot und Goethe = Malbeck), Auxerrois gris (= Pinot gris), Auxerrois le fin (= Cot), Auxerrois vert (= Pinot), Auxeras (= Chardonnay), Auxerrat (= Pinot gris), Auxois (= Pinot gris), Auxois blanc (n. Viala/Vermorel = Chardonnay, n. Galet echtes Synonym für Auxerrois blanc in Lothringen), Fromental.

Vergleichende Ampelographie der botanischen Merkmale

An dieser Stelle sollen die typischen Merkmale der hier zu beschreibenden Rebsorten Weißer Burgunder, Chardonnay und Auxerrois jeweils nacheinander vergleichend aufgeführt werden, mit deren Hilfe eine befriedigende Sortentrennung möglich ist.

Die Ausprägung einiger Merkmale ist in ihrer Nuancierung umweltabhängig und kann somit insbesondere durch Witterungseinflüsse bis zu einem gewissen Grade verändert sein. Infolge dieser natürlichen, modifikativen Variabilität sollten - wenn möglich - stets mehrere Stöcke eines Bestandes, zumindest jedoch die Gesamtheit der Organe (z. B. Triebspitzen der Haupt- und der Geiztriebe) eines Stockes für die Identifizierung herangezogen werden. Mit fortschreitender Vegetation setzt nämlich gegen den Spätsommer hin eine Verkahlung der Triebspitzenbehaarung der Haupttriebe ein, so daß die charakteristischen Merkmale dann bei den Geiztrieben zu suchen sind. Zur Beurteilung der Blattformen und Blattlappung eignen sich bevorzugt die ausgewachsenen Blätter, die in der Mitte des Triebes inseriert sind und Ende Juli ihre typische Größe erreicht haben.

Die Färbung der jungen Blätter wird u. a. durch die Witterungseinflüsse bei der Entfaltung und auch maßgeblich durch ihre Stellung zum Licht beeinflusst. Eine Festlegung der Farbtöne der Blattoberseite mittels einer objektiven Farbskala ist wegen Vorliegens von Mischfarben daher wenig sinnvoll. Sie läßt sich jedoch weitgehend anschaulich durch entsprechende sprachliche Formulierungen von Farbeindrücken kennzeichnen. Trotz dieser natürlich gegebenen Variationsbreite der ampelographischen Merkmale ist unter Beachtung der essentiellen und differentialdiagnostisch relevanten Merkmale eine Sortentrennung möglich, die nachstehend zusammengestellt ist. Sie beginnt mit der Triebspitze und der Bewertung des jungen Blattes, führt zum ausgewachsenen Blatt und endet mit der Traube.

3.1. Triebspitze (ca. 8 cm lang)

- Weißer Burgunder: Starkwollig, weißlichgrün, teils schwach gelblich überlaufen. Frühljahrsaustrieb auch manchmal interkostal, leicht rötlich-braun.
- Chardonnay: Starkwollig, teils auch etwas schwächer wollig behaart, hellgrün bis gelblichgrün mit weißlichem Hauch.
- Auxerrois: Schwachwollig, hellgelblichgrün, schwach bis deutlich bronziert.



Abb. 1: Vergleich der Triebspitzen der Rebsorten (v. l.) Weißer Burgunder, Chardonnay und Auxerrois. (Aufnahme 28. 5. 1985)

3.2. Junge Blätter (4.-5. Blatt unterhalb des Triebspitzenkerns)

- Weißer Burgunder: Spinnwebig, hellgrün, manchmal interkostal höckrig, mit schwach rötlichbraunem Überzug.
- Chardonnay: Oberseits schwach spinnwebig, unterseits dicht spinnwebig, gelbgrün.
- Auxerrois: Oberseits schwach spinnwebig, unterseits nur an den Nerven wollig und borstig, gelblichgrün, meist schwach kupferfarbig überlaufen, bis interkostal deutlich bronziert, glänzend.

3.3. Ausgewachsene Blätter

- Weißer Burgunder: Mittelgroß, 5-eckig, 3-lappig mit breit keilförmigem Mittellappen. Untere Blätter vereinzelt 5-lappig, Blattrand unregelmäßig, klein und stumpf gesägt. An den Enden der Hauptnerven mit längerem Zahn, Blattfläche rau bis blasig, dunkelgrün

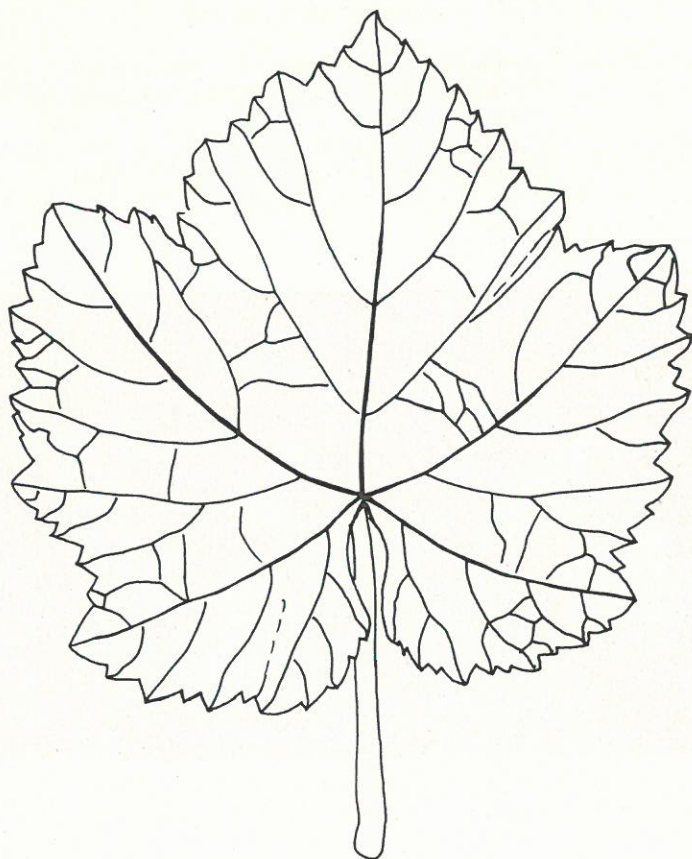


Abb. 2: Blattform des Weißen Burgunder.

Chardonnay:

mit grünen Nerven, matt, unterseits mehr graugrün, spärlich mit Wollhaaren überzogen und Blattnerven schwachwollig und leicht borstig. An der Blattbasis (Stielansatz) oberseits Wollhaare und kurze Borsten. Stielbucht V-förmig offen mit einem Randsaum außerhalb des Nerves begrenzt.

Auxerrois:

Mittelgroß, 3-lappig mit breit keilförmigen Mittellappen, sonst ähnlich dem Weißen Burgunder. Nerven unterseits leicht flaumig behaart. Stielbucht lyraförmig. Nerv in der Nähe der Blattbasis randständig ohne Saum (Abb. 4).

Mittelgroß, rundlich bis breit herzförmig. Blattfläche glatt, nur leicht rau, dunkelgrün, beiderseits kahl, Nerven unterseits mit Wollhaaren und kurzborstig. Charakteristische Stellung der Hauptnerven im Gegensatz zum Weißen Burgunder und

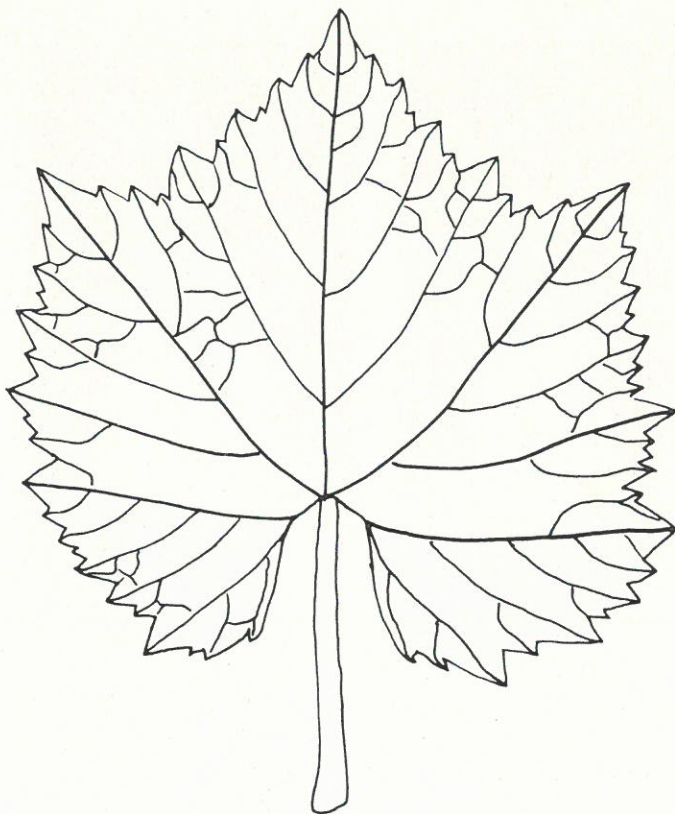


Abb. 3: Blattform des Chardonnay.

Chardonnay etwa waagerechter Verlauf der 3. Hauptnerven seitlich der Blattbasis. Mittelnerv steht im Winkel von 90° zu den beiden 3. Hauptnerven. Stielbucht V-förmig, \pm weit offen.

3.4. Trauben

Weißer Burgunder: Mittelgroß bis klein, walzenförmig, dichtbeerig. Beeren mittel bis klein, rundlich oder etwas länglich, hellgelbgrün, beduftet. Haut dünn, in der Reife Kerne durchscheinend. Beereninhalt farblos, saftig, süß, mit feinem Sortengeschmack. – Reifezeit mittelfrüh.

Chardonnay: Mittelgroß bis klein, walzenförmig, manchmal geschultert, dichtbeerig bis kompakt. Beeren klein, rundlich. Haut dünn gelbgrün bis bernsteinfarbig im Reifestadium. Beereninhalt

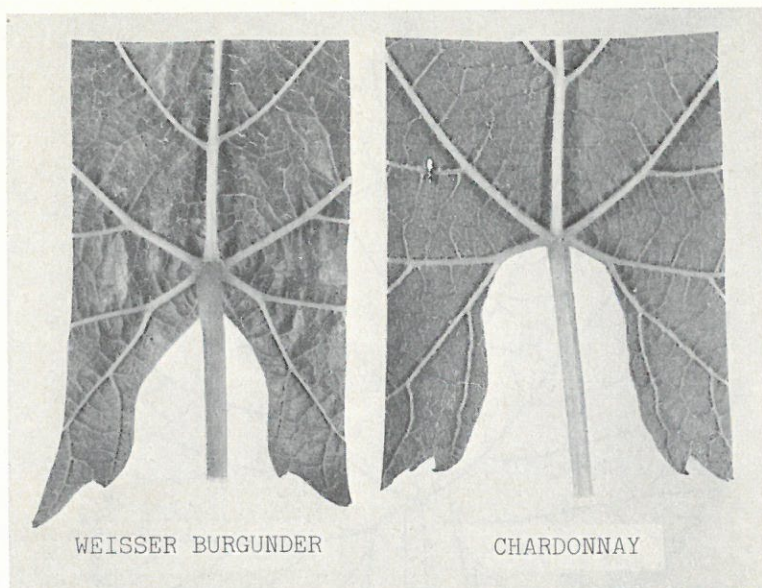


Abb. 4: Vergleich der Stielbucht des Weißen Burgunder mit Randsaum außerhalb des Stielbuchtnerfs (links) und des Chardonnay mit randständigem Nerv ohne Saum an der Blattbasis (rechts).

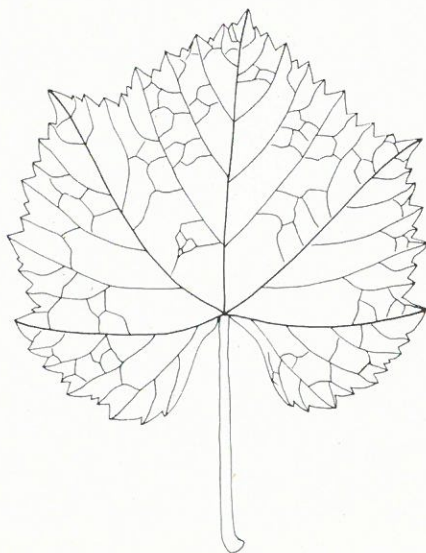


Abb. 5: Blattform des Auxerrois.

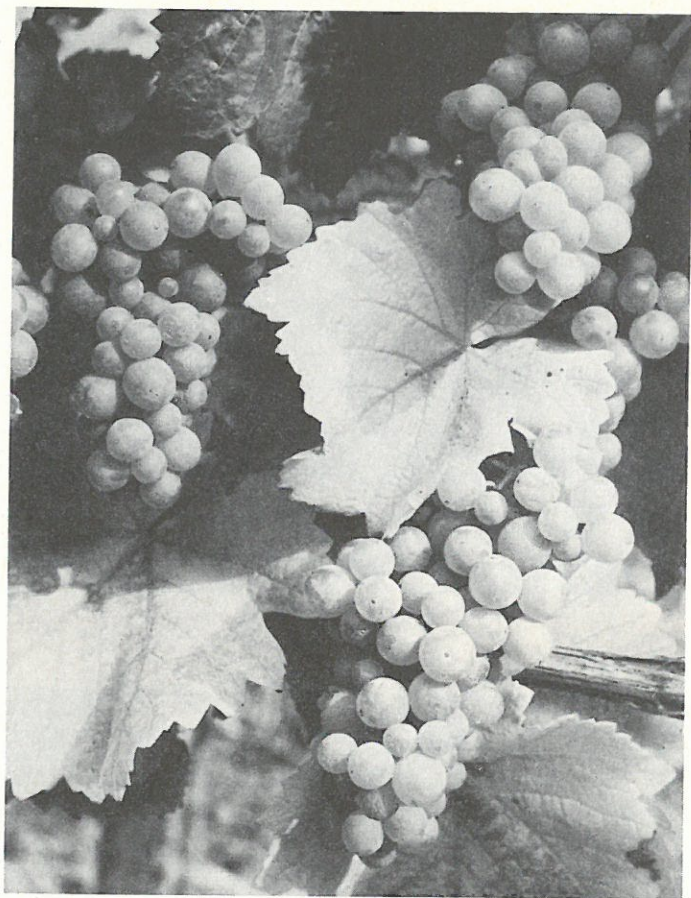


Abb. 6: Trauben des Weißen Burgunder.

Auxerrois:

farblos, saftig, mit feinfruchtigem Geschmack. – Reifezeit mittel.

Mittelgroß bis klein, walzenförmig, dichtbeerig. Beeren mittel bis klein, rundlich bis schwach länglich, hellgelblichgrün. Haut dünn, Beereninhalt farblos, saftig, süß, säurearm mit schwachfruchtigem Sortengeschmack. – Reifezeit mittelfrüh.

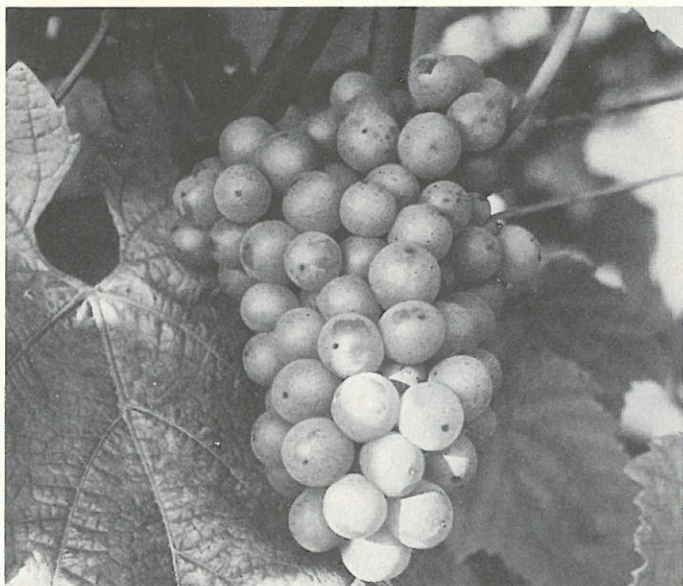


Abb. 7: Traube des Chardonnay.

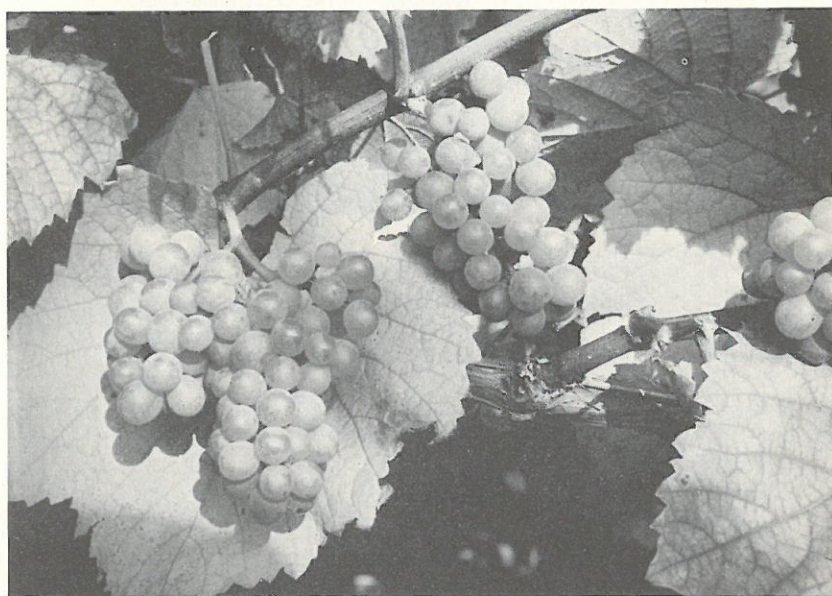


Abb. 8: Trauben des Auxerrois.

Literatur

- Bronner, J. Ph.: Die wilden Trauben des Rheintales. Heidelberg 1857. – Galet, P.: Cépages et Vignobles de France, Tome II. Les Cépages de Cuve. Montpellier 1957. – Goethe, H.: Handbuch der Ampelographie. Berlin 1887. – Hoffmann, K. M.: Der Gutedel und die Burgunder. Die Lebensgeschichten alter Rebfamilien. Schriften zur Weingeschichte Nr. 61, Wiesbaden 1982. – Metzger, J.: Der Rheinische Weinbau. Heidelberg 1827. – Moog, H.: Einführung in die Rebsortenkunde. Verlag Ulmer, Stuttgart 1957. – Ramey, B. C.: The Great Wine Grapes and the Wines they make. The Great Wine Grapes, Inc., Burlingame/USA, 1977. – Schenk, W.: Kleine Sortenkunde unserer Ertragsreben. Deutsches Weinbau-Jahrbuch 19, 1968, 66–76. – Schenk, W.: Die Stellung der Rebe im Pflanzensystem. Deutsches Weinbau-Jahrbuch 30, 1979, 17–22. – Schenk, W.: Die Ampelographie der Burgunder-Rebsorten. Schriften zur Weingeschichte Nr. 73, 5–31. Wiesbaden 1985. – Trummer, F.: Systematische Classification und Beschreibung der im Herzogthume Steiermark vorkommenden Rebsorten. Grätz 1841. – Turkovic, Z.: Betrachtungen über den Ursprung und über die Verbreitung der Rebsorten. Die Weinwissenschaft 16 (1961), 81–94. – Viala, P. et Vermorel, V.: Ampelographie. Paris 1901–1910.



Blauer Spätburgunder (Pinot noir) – die mutmaßliche Stammform aller echten Burgundersorten. (Foto: Dr. Schenk)