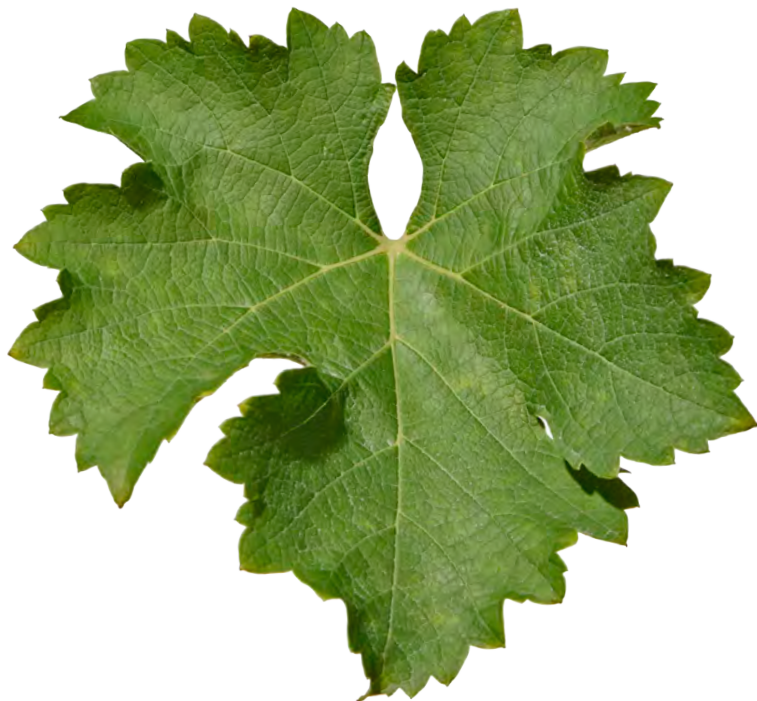


Sauvignon



Herkunft

Obwohl die Sorte richtigerweise Sauvignon Blanc heißt, hat sich weder die deutsche Übersetzung „Weißer Sauvignon“ noch das in der Steiermark, Slowenien und Kroatien gebräuchliche Synonym des „Muskat-Sylvaner“ gegenüber der Kurzbezeichnung Sauvignon durchgesetzt. Die Sorte entstand durch eine Zufallskreuzung von Traminer mit Chenin Blanc vermutlich im Südwesten Frankreichs. In Bordeaux ergibt sie im Verschnitt mit Sémillon einen renommierten Weißwein. Sie wird erst ab dem 18. Jahrhundert erwähnt, muss jedoch wesentlich älter sein, da die Sorte einen Elternteil des Cabernet Sauvignon darstellt. Die erste Empfehlung zur Anpflanzung im Etschtal erfolgte 1886 durch die Versuchsanstalt in San Michele. Nach zehnjährigem Versuchsanbau wurde berichtet, dass die Sorte an der Etsch „hochfeine“ Weine hervorbringen kann. Danach dürfte sie in Terlan angepflanzt worden sein, doch der nur mäßige Ertrag hat die weitere Verbreitung gebremst.

Verbreitung

Die Sorte wurde lange Zeit vorwiegend in Frankreich angebaut. Ausnahmen bildeten die Steiermark, Slowenien und Kalifornien, wo der Sauvignon ebenfalls schon früh eine gewisse Bedeutung hatte. Ab 1980 setzte sie dann zu ihrem weltweiten Erfolgsszug an. Heute ist sie, nach einer rasanten weltweiten Verbreitung, mit einer Anbaufläche von weltweit 123.000 Hektar die drittwichtigste Weißweinsorte überhaupt. Frankreich hält mit 31.000 Hektar zwar immer noch die Führungsposition, doch Neuseeland hat

mächtig aufgeholt und verfügt bereits über 21.000 Hektar. Dahinter liegen Chile (15.000 ha), Südafrika (10.000 ha), Moldawien (9000 ha), die USA und Australien mit jeweils 7000 Hektar. In Europa verfügt noch Rumänien (6000 ha), Ukraine (5000 ha) und Spanien (4000 ha) noch vor Italien (3500 ha) über bedeutende Flächen. In der Reihenfolge der italienischen Regionen liegt Friaul (1300 ha) vor Veneto (600 ha), Südtirol (497 ha), Sizilien (300 ha) und dem Trentino (127 ha). Auch in Südtirol fasste die aromatische Weißweinsorte erst nach 1980 richtig Fuß. 1990 waren nur 27 Hektar mit der Sorte bestockt, 1998 waren es dann schon 82 Hektar. Einen noch stärkeren Anstieg erfuhr der Sauvignon in den letzten zehn Jahren, stieg doch in dieser Zeit die Verarbeitung von 160 Hektar auf den derzeitigen Stand von 512 Hektar. Heute findet der Sauvignon-Anbau schwerpunktmäßig in Eppan, Kaltern, Terlan, Kurtatsch sowie Bozen statt.

Rebe

Je nach Klon ist die Größe der Trauben unterschiedlich; generell sind sie aber eher klein, kompakt und kurzstielig. Die kleinen bis mittelgroßen Beeren sind goldgelb. Die Sorte neigt bei zu starkem Wachstum oder schlechten Blühwetter zu Verrieseln. Die Reife ist mittelfrüh. Anfänglich wurde der Sauvignon in Südtirol vorwiegend am zu warmen Hangfuß gepflanzt. Um die gewünschte Aromatik und Säure zu erhalten, musste dort sehr früh geerntet werden. Deshalb verschob sich der Anbau allmählich in mittelhohe Lagen von bis zu 600 Meter über Meer. Die späte Holzreife birgt allerdings in zu hohen Lagen das Risiko von Winterschäden. Werden die Trauben zu stark der Sonne ausge-

setzt, verlieren sie die erwünschten Aromen. In West-, aber auch Ostlagen kann die Sorte ihre Qualitäten am besten ausspielen. Wächst der Sauvignon auf Kalksteinschotterböden, verleiht ihm das zusätzlich fruchtige bis mineralische Noten.

Wein

Fast alle Kellereien in Südtirol beschäftigen sich inzwischen mit dieser Sorte. Es ist eine große Auswahl an unterschiedlichen Klonen verfügbar. Die anfängliche Verwendung von Selektionen aus dem eigenen Landesbetrieb Laimburg mit ausgeprägten, sortentypischen Aromen begünstigte die Entwicklung. Die Weinstilistik hat sich seit dem ersten Anbauboom verändert. Damals zeigte sich der Sauvignon grasig und vegetabil, mit Noten von Brennesseln, grünem Paprika und Bohnen. Heute dagegen dominieren Aromen von Passionsfrucht, Stachelbeeren, Holunderblüte und schwarzer Johannisbeere. Die von den Weinerzeugern angestrebte Stilistik ist sehr unterschiedlich. Die Lage, der gewählte Klon, aber auch die Pflege der Reben tragen zu diesen Unterschieden bei. Die strohgelben Weine werden häufig sehr jung getrunken. Das entspricht auch der Typologie der Weine mit ihrem eher schlanken Körper. Sauvignon-Weine werden oft von ihrer Säure getragen, deswegen sind häufig Zitrusaromen zu erkennen. Ein vorsichtiger Holzausbau kann den Weinen mehr Komplexität verleihen.