

Gewürztraminer



Herkunft

Die Frage nach dem Ursprung des Gewürztraminers ist aus der Perspektive der Südtiroler Winzer ein heikles Thema. Für die Namensgebung durch den Weinort Tramin spricht die Tatsache, dass der Traminer Wein bereits im Mittelalter weit über die Grenzen hinaus seinen guten Ruf hatte. Analog zu anderen Rebsorten wurde somit auch diese Sorte nach jenem Ort benannt, wo aus ihr die gefragtsten Weine hergestellt wurden. Bestätigt wird diese These auch durch einen entsprechenden Vermerk im Münchner Stadtrecht aus dem Jahr 1346, wo bezüglich der Weine aus Bozen und Tramin präzisiert wird: „der Wein wird so genannt, wo er wächst“. Anfänglich war der Traminer aus Südtirol ein Weißwein, der höchstwahrscheinlich aus der Sorte Weißer Lagrein gekeltert wurde. Im 17. und 18. Jahrhundert war es ein Wein mit rötlicher Farbe.

Eine weitere Hypothese der Namensforschung geht auf die bei den Römern bekannte *Vitis Aminea* zurück, die griechischen Ursprungs sein soll. Deutsche Mönche hätten dann dazu beigetragen, dass dieser Namen über „der Aminer“ zum „dr'Aminer“ und schlussendlich zum Traminer abgewandelt worden sei, wofür es aber keine literarischen Nachweise gibt. Als Ausgangspunkt der Sorte vermuten namhafte Forscher den Südwesten Frankreichs und zwar schon zu Zeiten der Römer. Schon 1483 ist in einem Kloster in Stuttgart der Ausdruck Traminer Rebe in Deutschland erstmals erwähnt worden.

Die Ausgangssorte dürfte der weiße Traminer gewesen sein, der im französischen Jura noch heute unter dem Namen „Savagnin Blanc“ angebaut wird. Eine Farbmutation ergab daraus den Roten Traminer. Und aus einer Mutation des Aromas entstand dann in der Folge der Gewürztraminer. Erstmals schriftlich erwähnt wird dieser Name im Jahr 1827 in einem Dokument aus dem Rheingau.

Der Traminer ist eine der alten Stammsorten Europas, aus der durch Kreuzung eine Vielzahl von europäischen Rebsorten entstanden ist, unter anderem Sauvignon, Sylvaner, Rotgipfler, Grüner Veltliner oder Chenin Blanc. Für Südtirol sind erstmalige Anpflanzungen von Roten Traminer im Jahr 1848 durch Erzherzog Johann in Eppan belegt. Kurz danach wurden auch in Bozen, Meran, Brixen und in Tramin ausgewählte Lagen mit der Sorte bestockt.

Verbreitung

Heute wird die Sorte weltweit auf 16.000 Hektar angebaut. Das führende Anbauland ist klar Frankreich mit 3.400 Hektar, wo der Gewürztraminer ausschließlich im Elsass kultiviert wird, gefolgt von Moldawien (2.700 ha). Es folgt Italien mit knapp 1.400 Hektar, von denen 45% auf Südtirol (631 ha) entfallen, gefolgt vom Trentino (406 ha), Friaul (300 ha) und dem Veneto. Weitere Anbauflächen liegen in den USA (1.200 ha), Deutschland (1.100 ha), Ukraine (960 ha), Bulgarien und Australien (jeweils 900 ha), Ungarn (800 ha), gefolgt von Tschechien und Rumänien. Um 300 Hektar halten jeweils Neuseeland, Österreich, Slowenien und Kanada. In der Statistik wird nicht zwischen Roten Traminer und Gewürztraminer differenziert.

In Südtirol wird ausschließlich Gewürztraminer angepflanzt. Dabei handelt es sich vorwiegend um eigene Klone aus der Versuchsanstalt Laimburg. Aber auch französische Klone, vor allem neuere Selektionen aus dem Elsass, stehen im Anbau. Die wichtigsten Anbauggebiete der Sorte in Südtirol befinden sich in Tramin und Eppan. Aber auch in Kaltern, Kurtatsch und Bozen setzen die Winzer auf den Gewürztraminer.

Im Eisacktal stehen 74 Hektar im Ertrag. Noch im Jahre 1965 waren gerade mal 50 Hektar mit Gewürztraminer bepflanzt. Doch vor allem ab 1990 nahm die Anbaufläche stark zu, 1996 waren es schon 169 Hektar, 2005 dann 380 Hektar. Heute ist der Gewürztraminer mit einer Verbreitung von 631 Hektar die zweithäufigste Sorte in Südtirol. Das gute Preisniveau für Trauben, aber auch für Weine aus dieser Sorte förderte diese Entwicklung, die nun aber in Bezug auf die Absatzmöglichkeiten allmählich ihre Grenzen erreicht haben dürfte.

Rebe

Der Gewürztraminer ist schwierig im Anbau. Physiologische Störungen und eine schwierige Blütenphase, vor allem bei kühler Witterung, führen zu beträchtlichen Ertragsschwankungen. Die kleine Traube hat kleine, dicht strukturierte Beeren von grauer bis braunroter Farbe. Die Schale ist fest. Die nötige Reife erlangt sie meistens Ende September. In warmen Hanglagen bis 600 Meter über Meer gedeiht sie besonders gut. Die Sorte eignet sich auch für Spätlesen. Die ausgeprägte Aromatik erkennt man schon beim Kauen der Beeren. Besonders intensiv entwickeln sich die Aromen bei Trauben, die in mittleren Hanglagen (beispielsweise Rungg und Söll bei Tramin), sowie auf kalkhaltigen, mittelschweren Lehm Böden gereift sind.

Wein

Im Hauptproduktionsgebiet um Tramin wird ein tendenziell üppiger Gewürztraminer-Typ mit ausgeprägter Aromatik produziert. Diese Weine weisen oft ein hohes Alkoholvolumen auf, liegen dabei eher tief in der Säure und verfügen über eine komplexe Struktur. Eher feingliedrigere, schlankere Weine, die von floralen Aromen geprägt werden, entstehen im Eisacktal. Das Aromenspektrum der Südtiroler Gewürztraminer bewegt sich zwischen Rosenblüte, Gewürznelke, Zimt, Agrumen, Aprikose, Litschi, Akazienblüte und Thymian. Die Gewürztraminer sind die einzigen sogenannten lieblichen Gewächse in Südtirol, sie weisen einen Restzuckergehalt von über vier Gramm pro Liter (5 - 10 g/l) auf. Verschiedene Kellereien produzieren auch edelsüße Weine aus der Sorte.