

Blauburgunder

Pinot Noir, Clevner, Klevner, Spätburgunder



Das Wichtigste in Kürze

Der Blauburgunder ist DIE Rebsorte Graubündens. Aus den besten Lagen der Weinregion Graubünden entstehen elegante Weine mit feinen Beerenaromen, geprägt von Föhn, mineralischen Böden und jahrhundertealter Weintradition.

Blauburgunder ist eine der ältesten Rebsorten der Edelrebe *Vitis vinifera*. In der Bündner Herrschaft und im Churer Rheintal dominiert sie mit rund 287 ha (68%) der Rebfläche, so intensiv wie in keinem anderen Schweizer Weinbaugebiet. Dank kalkreicher Schieferböden und dem milden, föhngeprägten Klima bringt die Sorte hier elegante, vielschichtige Weine hervor. Die Weinregion Graubünden mit ihren bekannten Anbauorten Fläsch, Maienfeld, Jenins, Malans, Zizers und Trimmis bis nach Reichenau wird deswegen auch oft als «Burgund der Schweiz» bezeichnet. Die Stilvielfalt reicht von leichten und kräftigen Rotweinen über Rosé und Blanc de Noir bis zu Schaumweinen.

Der Blauburgunder ist ein rubin- bis granatroter Wein mit einem eigenständigen, typischen Bouquet, das besonders durch Fruchtigkeit geprägt ist. Er hat einen vollmundigen Geschmack und eine dezente Gewürznote. Kulinarisch ist der Blauburgunder ein vielseitiger Begleiter: Er harmonisiert hervorragend mit Fleischgerichten, Bündnerfleisch, Salsiz, Alp- und Bergkäse, Edelkastanien sowie Gerichten mit Sommer- oder Herbsttrüffeln. In Bezug auf die Weinregion Graubünden steht «Blauburgunder» für einen Spitzen-Pinot Noir, der Graubünden national wie international als erstklassiges Weinbaugebiet auszeichnet.

Kultur und Geschichte

Der Blauburgunder ist seit Jahrhunderten ein prägender Bestandteil des Bündner Weinbaus und eng mit der regionalen Kultur verbunden. Bis zum Jahr 1600 wurden in Graubünden hauptsächlich weisse Sorten angebaut. Einer Legende nach soll Herzog Henri II. de Rohan, bekannt als Duc de Rohan, um 1635 den Bündnern geraten haben, anstelle des minderwertigen Weissweins den edlen Burgunder anzupflanzen. Eine andere Überlieferung erzählt von Bündner Söldnern, die nach ihrem Kriegsdienst in Frankreich im 17. Jahrhundert die Pinot-Noir-Traube ins Land brachten.

Um 1646 wurde auf Schloss Salenegg in Maienfeld der erste Blauburgunder gepflanzt. Er verdrängte die Weissweine innerhalb weniger Jahrzehnte und etablierte sich als wichtigste Rebsorte der Region.

Im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts häuften sich im ganzen Land schlechte Witterungsjahre und Krankheiten (Pilze, Mehltau, Reblaus), was zu Missernten im Rebbau führte. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurden die Weinberge umgestaltet. 1956 liess ein harter Winterfrost die Bündner Rebfläche stark schrumpfen. Der Wiederaufschwung hing eng mit der Umstellung auf veredelte Blauburgunderreben, auf die weniger arbeitsintensive Drahtrahmenerziehung und die ressourcenschonende Produktion zusammen. Dank Meliorationen und Neu-Einzonungen ist die Rebfläche im Bündner Rheintal seither wieder angewachsen. In den 1970er Jahren begann eine Entwicklung im Rebbau und in der Kelterung der Weine mit dem Ziel, die Qualität der Weine zu steigern.

Blauburgunder



Erste Versuche mit Burgunderklonen und Barrique-Ausbau prägten den Pinot Noir ab den 1970er Jahren.

Die Weinregion Graubünden, insbesondere die Bündner Herrschaft, entwickelte im Laufe der Jahrhunderte eine eigenständige Weintradition, in der der Blauburgunder als empfindliche, aber hochwertige Sorte gilt, die viel Sorgfalt erfordert. Jede Gemeinde und oft sogar jeder Rebberg bringt Weine mit eigenem Charakter hervor, beeinflusst von Mikroklima, Bodenstruk-

tur und Anbautechniken. Das Spektrum reicht von fruchtbetonten, leichten Weinen bis zu komplexen, vielschichtigen Spitzengewächsen, die das Terroir der Region in besonderer Weise widerspiegeln und den Ruf des Bündner Weinbaus weit über die Kantons Grenzen hinausgetragen haben.

Kulinarische Schätze

Charakteristika

Blauburgunder ist eine alte Rebsorte, nah verwandt mit den Wildreben Westeuropas. Im französischen Burgund wurde sie bereits im 4. Jahrhundert angebaut. Der Name «Pinot» leitet sich vom französischen Wort für Kiefern- oder Pinienzapfen ab, denen die Trauben in ihrer Form ähneln. Blauburgunder gilt als empfindlich und stellt hohe Ansprüche an Lage und Klima. Er benötigt frühe und gute Standorte mit tiefgründigen, warmen, mittelschweren und fruchtbaren Böden sowie einer guten Wasserversorgung. Die besten Weine entstehen auf kalkhaltigen Hanglagen in kühlem Weinbauklima. Ein zu hoher Ertrag wirkt sich besonders nachteilig auf die Qualität aus. Die kleinen, dünnhäutigen Beeren verlangen eine schonende Behandlung, da ihr Saft bei verletzter Schale zu früh freigesetzt wird. Zudem reagieren sie stark auf Klimaschwankungen wie Hitze oder Kälte.

Das Anbaugebiet in Graubünden liegt auf einer Höhe von 500–600 m ü. M. Die Nord-Süd-Ausrichtung des Churer Rheintales schützt die Rebberge vor Westwind und Bise. Gleichzeitig begünstigt die Lage den Einfluss des Föhns

(auch «Traubenkocher» oder «Öchslemotor» genannt), der den Trauben zur optimalen Reife verhilft. Die Weine im Bündner Rheintal werden fast ausnahmslos sortenrein gekeltert und sind lange lagerfähig. Der Ausbau bei den Rotweinen erfolgt häufig im Barrique (Eichenfass). Die 1993 eingeführte Erntebegrenzung, der hohe Ausbildungsstand der Weinleute, die durch den Föhn meist mildtrockenen Herbst und auch die Klimaveränderung haben zu einer Qualitätsstufe beim Wein geführt, die heute beim Pinot Noir sogar international als Gradmesser dient.

In der Bündner Herrschaft werden hauptsächlich Klone angebaut, also genetisch identische Reben, die durch vegetative Vermehrung (Ppropfen, Stecklinge, Absenken usw.) aus einer Rebe entstehen. Sie verfügen über klar definierte Merkmale und sind weniger anfällig gegenüber Krankheiten. Die verschiedenen Klone unterscheiden sich hinsichtlich Ertrag, Beerengrösse und Beerendichte.

Blauburgunder

Vorkommen und Verbreitung

Die Hauptanbaugebiete des Blauburgunders in Graubünden liegen in der Bündner Herrschaft, den Fünf Dörfern und im Churer Rheintal. Die Anbaufläche im Kanton beträgt 420 Hektaren, davon entfallen 287 Hektaren auf den Blauburgunder. Die detaillierte Rebbaustatistik des Plantahofs weist folgende Flächen aus: Malans 63.6 ha, Maienfeld 78.4 ha, Jenins 58.6 ha, Fläsch 40 ha, Zizers 26.1 ha, Trimmis 11.3 ha, Chur 5.8 ha, Domat/Ems 0.2 ha, Felsberg 2.6 ha und Igis 0.4 ha.

Diese Standorte profitieren von den klimatischen Vorteilen des Bündner Rheintals und bieten der empfindlichen Rebsorte beste Voraussetzungen für die Produktion hochwertiger Weine.

Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Für weitere Inhalte besuchen Sie die Seite graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.

Kulinarische Schätze