

Information

*Pfalzwejn e. V.
- Gebietswejnwerbung -
Martin-Luther-Straße 69
67433 Neustadt an der Wejnstraße*

*Postfach 10 1002
67410 Neustadt an der Wejnstraße*

*Telefon 063 21/91 23-28
Telefax 063 21/1 28 81
info@zum-wohl-die-pfalz.de
www.pfalzwejn.de
www.zum-wohl-die-pfalz.de*

Verführer mit Rosenduft

Gewürztraminer ist die Pfälzer Rebsorte des Jahres für 2011

NEUSTADT/WSTR. Die Pfalzwejnwerbung hat die Traditionssorte Gewürztraminer zur „Rebsorte des Jahres“ für 2011 erklärt. Damit soll die für die Pfalz typische Spezialität mehr Beachtung finden. Dokumentieren gewöhnlich Urkunden den jahrhunderte zurückreichenden Anbau einer Sorte, so kann man im pfälzischen Rhodt einen mehr als 400 Jahre Pfälzer alten Gewürztraminer-Wejnberg direkt in Augenschein nehmen. Das Deutsche Wejnstitut erklärte die Anlage im Rhodter Rosengarten mit ihren knorrigen, aber immer noch fruchtbaren Reben zu einem „Höhepunkt deutscher Wejnkultur“.

Betörende Rosendüfte entfalten sich nicht nur, wenn die rötlichen Trauben reifen, sondern auch, wenn ein Gewürztraminer ins Glas geschenkt wird. Neben dem Rosenduft werden dem roten Traminer Aprikosen, Litschis, Pfirsiche und Melonen zugeordnet. Wer also ein Feuerwerk der Aromen sucht, liegt beim goldgelben Gewürztraminer immer richtig. Es ist wohl kein Zufall, dass Gewürztraminer stets auch ein Frauenwejn war. Schon vor 400 Jahren wurde Frauen vom übermäßigen Genuss schweren Traminers abgeraten. Doch die treue Fangemeinde – bei Männern wie Frauen - hat sich davon nicht abschrecken lassen.

Vereinzelte Silvanerstöcke im vermutlich ältesten Gewürztraminerwejnberg in Rhodt verraten, dass die Sorte früher gerne im „gemischten Satz“, beispielsweise mit Riesling und Silvaner, gepflanzt wurde. Das gab den Winzern eine gewisse Ertragssicherheit, denn der Gewürztraminer ist alles andere als ein zuverlässiger Lieferant gleichbleibend guter Erträge. Oftmals führt kühles Wetter zur Blütezeit zum Verrieseln und drastischen Ertragsausfällen. Eine besondere Anfälligkeit gegen einzelne Rebkrankheiten kommt hinzu. Über die

Jahre werden kaum mehr als 50 Hektoliter je Hektar erreicht. Dafür liefert der kleinbeerige Gewürztraminer Weine mit Farbe, Aroma und Opulenz, so dass auch heute noch hochgradige Gewürztraminerweine gerne zur Abrundung anderer Weine genutzt werden.

Das Überleben des Gewürztraminers war immer wieder gefährdet. Vor 50 Jahren war seine Anbaufläche in der Pfalz auf weit unter 200 Hektar geschrumpft. Doch seit geraumer Zeit behauptet der Gewürztraminer seinen größeren Anteil an der Pfälzer Rebfläche. Wo ein Weinberg gerodet werden muss, wird die Sorte wieder nachgepflanzt, so dass die Statistik für die Pfalz etwa 350 Hektar ausweist. Verschiedene Weinbaugemeinden der Mittelhaardt verdanken ihren guten Ruf auch dem Anbau des Gewürztraminers. Zahlreiche qualitätsorientierte Weinbaubetriebe von Bockenheim bis Schweigen pflegen die Rebsorte als Spezialität; sie machen damit die Pfalz zum größten deutschen Anbaugbiet für Gewürztraminer - und zum erfolgreichsten bei der Bundesweinprämierung. Bei diesem Wettbewerb werden alljährlich auch die besten Gewürztraminer ermittelt und beim Gewürztraminerwettbewerb in Schweigen vorgestellt. Nicht nur dort beweist der Rebsortenwein, den man mit großem Vergnügen auch einfach so trinken kann, wie gut er sich als Begleiter zu unterschiedlichsten Speisen eignet: als Gewürztraminersekt zum Aperitif, als trockener Wein zur Wildpastete, zur Schneckensuppe oder zum würzig-aromatischen Geflügelragout, als edelsüßer Wein zum Schokoladendessert und zur Käseplatte mit Münsterkäse und fettreichem Blauschimmelkäse oder auch als Tresterbrand nach dem Essen.

Der Name der Sorte ist vor allem auf den würzigen Geschmack zurückzuführen. Darüber hinaus beansprucht die Südtiroler Weinbaugemeinde Tramin Heimat des Gewürztraminers zu sein. Eine Verwendung des Traminers als Messwein ist dort für das 15. Jahrhundert verbürgt. Vermutlich ist der Gewürztraminer noch wesentlich älter. Er soll der Wildform der Rebe „*Vitis sylvestris*“ noch sehr nahe stehen, haben Forscher ermittelt. Damit wäre die Pfälzer Spezialität eine der ältesten Kulturreben der Welt.

Zum Wohl. Die Pfalz.

