

falstaff

SPANNEND
SO WIRD DER
JAHRGANG 2016

FESTLICH
AUSTERN
UND KAVIAR

PULSIEREND
MIAMI FÜR
GENIESSER



Perlen im Glas

BEST OF CHAMPAGNER, SEKT & CO.

SERIE: REBENVERWANDTSCHAFT

Chardonnay



Das Burgund ist Ursprung des Chardonnay, hier entstehen unvergleichliche Weine wie Le Montrachet der Domaine des Comtes Lafon.

Serie Rebenverwandtschaft, Teil 3: Chardonnay ist weltweit die Trendsorte der letzten Jahrzehnte. Die Steiermark machte eine ähnliche Rebsorte populär: den Morillon. Sind die beiden nun eigentlich verwandt?

TEXT PETER MOSER

Wenn die jüngere Weingeschichte eine Modesorte hervorgebracht hat, dann ist es der Chardonnay. Diese Rebe bildete davor schon über mehrere Jahrhunderte die Basis für die feinsten französischen Weine wie die Montrachets, Chablis oder Champagner, diese wurden aber stets unter dem Namen ihrer Herkunft und ohne Nennung der Rebsorte vermarktet. Erst Ende des 20. Jahrhunderts trat die Sorte

aus dem Schatten ihrer berühmten Etiketten heraus und verbreitete sich als Rebsorte speziell in Übersee mit enormer Rasanze. Buttrige Chardonnays aus Kalifornien, Chile oder Australien überschwemmten die Märkte und machten den Sortennamen »Chardonnay« zum größten Weißweinbegriff weltweit. Der Clou: Chardonnay wächst in so gut wie jedem halbwegs für den Weinbau geeigneten Klima und stellt geringe Anforderungen an die Böden. Beschränkt man dazu noch die Erträge, dann ergeben diese Trauben dank

Fotos: Shutterstock, beigestellt



Der Morillon aus dem Haus Tement zählt zu den besten aus der Steiermark.

Morillon

Im steirischen Weingut Neumeister bekommt der Top-Morillon »Moarfeitl« die Zeit zur idealen Reife.

ihrer hohen Zuckergrade auch noch einen mehr oder weniger qualitativollen Wein. Der Name selbst lässt sich in den meisten Sprachen leicht aussprechen, die tatsächliche Herkunft spielte in dieser Phase für den Konsumenten der Rebsortenweine offensichtlich eine untergeordnete Rolle.

Kaum eine weiße Rebsorte spricht zudem so gut auf die unterschiedlichsten Techniken der Kellermeister an. Ob kalt vergoren im Edelstahl, ob lange auf der Feinhefe und mit biologischem Säureabbau im neuen kleinen

Eichenfass vinifiziert, mit dem Chardonnay lässt sich so gut wie alles anstellen, was sich der Önologe von heute so ausdenkt. Und eines steht auch bei Kennern außer Streit: Die besten Vertreter, die auf kalkreichen Böden in kühleren Klimazonen wachsen, zählen zum Besten, was es an Weißwein gibt.

Wer je das Glück hatte, einen Grand Cru aus den Côtes de Nuits oder Chablis verkosten zu können, der weiß, auf welchem stratosphärischen Genussniveau sich der Chardonnay präsentieren kann. Kein Wunder also,

dass auch Ende der 1980er-Jahre in Deutschland und Österreich ein zunehmendes Interesse der Winzer am Chardonnay zu beobachten war.

Zunächst wurde noch behauptet, der Pinot Blanc sei ohnehin Chardonnay, und man schrieb stolz »Pinot Chardonnay« auf die Etiketten. Schnell konnte man aber im Weingarten unübersehbare Unterschiede feststellen. Nur in der Steiermark fand man eine alte Rebe mit auffälligen Ähnlichkeiten mit der neuen Trendsorte Chardonnay: den Morillon. >

> Der Chardonnay ist heute eine der weltweit verbreitetsten Rebsorten überhaupt und liegt mit über 200.000 Hektar auf Platz fünf. Die Frage, wer früher da war, Chardonnay oder Morillon, sollte sich da gar nicht stellen.

Oder doch? Nun, wenn es um den Namen der Rebsorte geht, ist die Antwort klar. Der Name Morillon ist um vieles älter. Fakt ist auch, dass man in Frankreich lange keinen Unterschied zwischen Pinot Blanc und Chardonnay machte, weil beide viele Ähnlichkeiten haben. Erst der Ampelograph Victor Pulliat (1827–1896) machte auf diese Problematik aufmerksam und schlug 1872 anlässlich einer Weinbauausstellung in Lyon den Namen Chardonnay vor. Die früheste Nennung des Sortennamens stammt aus der Zeit um 1690 und kommt aus dem Dorf La Roche-Vineuse in Saône-et-Loire, wo man ihn »Chardonné« nannte, namensgebend war letztlich aber die kleine Gemeinde Chardonnay im Burgund.

Es dauerte bis zu einem Kongress in Chalon 1896, bis sich die Winzer mit der Differenzierung in Pinot Blanc und Chardonnay offiziell einverstanden zeigten. Zu dieser Zeit war der Chardonnay längst die faktisch dominierende Weißweinsorte im Burgund und in der Champagne – wiewohl unter einem anderen Namen. Der Weißburgunder hingegen war in Ostfrankreich, im Elsass und im Badischen Oberland stark verbreitet.

Nimmt man die deutschsprachige Weinliteratur unter die Lupe, so begegnet man der Sorte Morillon Blanc beispielsweise im 1672 erschienenen Buch »Vom Garten-Baw« von Johann Sigismund Elsholtz, das eine Auflistung der 36 besten »Raisins de France« zeigt und gleich vier Varietäten des Morillon, darunter Morillon Blanc, nennt.

Der hochgelehrte Hofbotanicus am Hof des Kurfürsten von Brandenburg hat diese Rebaufstellung dem Buch »L'Abregé des bons Fruits« cap. XI., erschienen in Paris 1667 bei Charles de Sercy, entlehnt. Als erfolgsversprechende Empfehlung für kühlere deutsche Länder gibt Ferdinand Christian Touchy in seinem Buch »Die Gartenkunst« (Voss, Leipzig 1795) an: »Morillon Blanc, der weiße Morillon aus Frankreich. Diese Sorte kann ebenfalls in Bergen an Pfählen gezogen werden, wenn die Berge keine schlechte Lage haben. Die Beeren werden mittelmäßig groß, die Beeren stehen dichte beisammen; und erlangen ihre Reife bei guten Sommern zu Ende des Septembermonats.«



Goldene Zeit im Burgund. Weißweine wie die des Comtes Lafon zählen zu den besten.

lagerfähig
Chardonnay
 gelbfruchtig komplex



Heinz Velichs Tiglat ist eine österreichische Chardonnay-Ikone.



Aubert de Villaine von Romanée-Conti.

Im berühmten »Cours complet d'agriculture« des Abbé François Rozier ist der Morillon blanc ebenfalls ausführlich beschrieben und mit Kupferstichen porträtiert. Hier erscheint 1785 eine Abbildung des Blattes der Sorte Morillon Blanc, die exakt jene »nackte Stielbucht« zeigt, mit der man den Chardonnay zweifelsfrei vom Weißen Burgunder unterscheiden kann.

1836 wählen die bekannten deutschen Ampelographen Johann Metzger und Lambert von Babo in ihrem Werk »Wein- und Tafeltrauben der deutschen Weinberge« für den Chardonnay den Begriff »Später weißer Burgunder« und ergänzen, dass es sich dabei um Morillon Blanc nach Rozier handelt. Vor etwa 200 Jahren ist also der Morillon bereits in Deutschland angekommen, wird dort aber zunächst eher in Gärten als in den Weinbergen angepflanzt.

DER MORILLON-SIEGESZUG

Erzherzog Johann von Habsburg, der jüngere Bruder von Kaiser Franz I., war um eine Hebung der Weinqualität in der Steiermark bemüht und nahm an dieser Entwicklung sowohl theoretisch wie praktisch regen Anteil. Wie in anderen Wirtschaftssparten auch ging er stets mit eigenem Vorbild voran. So gründete er 1822 ein Musterweingut unweit von Marburg im heutigen Slowenien.

Hier ließ er Versuche mit den besten verfügbaren Rebsorten unternehmen, die sein aus dem Rheingebiet stammender Kellermeister aus Deutschland besorgte. Für seinen auf den Hängen des Bachern in Pekre (Pickern) gewachsenen »Johannisberger« Riesling holte man die Edelreiser aus dem Rheingau, dazu Sylvaner, Traminer und »Burgunder«.

Ob der Erzherzog bei der ersten Weinlese 1826 auch schon Morillon geerntet hat, wissen wir leider nicht. Später wurde der Betrieb von Graf Meran'sches Weingut Johannisberg auf »Meranovo« umbenannt und gehört heute der Universität Maribor. Bis zum heutigen Tag wird hier neben Rheinriesling und Sauvignon Blanc erfolgreich Chardonnay kultiviert.

Da gesichert ist, dass die Burgundersorten Weißer, Grauer und Blauer Burgunder schon vor dem 19. Jahrhundert in der Steiermark vorhanden waren, muss der Morillon bereits vor Ausbruch der Reblauskrise – um 1880 – angekommen sein und sich relativ schnell und erfolgreich verbreitet haben, sonst hätte man den Namen bald wieder vergessen.

Nach 1900 hätte er ohnehin Chardonnay geheißt.

Fotos: Achim Bieniek, Shutterstock, beigeleitet

Morillon

rassig weisfruchtig
 mineralisch



Der Morillon fühlt sich in der Steiermark richtig wohl.

Morillon-Star Willi Sattler (r.) vom Sattlerhof steht für einen präzisen, mineralischen Weinstil.



Auch im Vulkanland Steiermark findet der Morillon zahlreiche perfekte Standorte.



Armin Tement erzeugt in seiner Toplage Zieregg große Morillons.



Der behutsame Ausbau im großen Holzfass kommt dem Morillon sehr entgegen.

BEST OF MORILLON & CHARDONNAY



99

**2012 MONTRACHET GRAND
CRU DOMAINE DE LA
ROMANÉE-CONTI**

Vosnee-Romanée, Burgund

Sehr feine Röstaromen, Nuancen von Karamell und Mandeln, ein Hauch von frischem Steinobst, mineralischer Touch. Am Gaumen sehr elegant, zarte Nuancen von Tropenfrüchten, perfekte Säurestruktur, die tolle Vitalität vermittelt, dezente Anklänge von Haselnussmehl, sehr gut eingebundene Holzwürze, zart nach Orangen im Abgang, sehr ziger Terroirtouch. € 5000-6000,-
www.romanee-conti.fr



98

**2012 CHABLIS LES CLOS
GRAND CRU**

**Domaine Raveneau
Chablis, Burgund**

Mittleres Gelb mit Grünreflexen. Feine Anklänge von weißer Tropenfrucht, zarte Wiesenkräuter, ein Hauch von Haselnussmehl, unterlegt mit Anklängen von Feuerstein und einer Prise Meeresluft. Saftige Textur, komplex, extraktsüßer Kern, gelbes Kernobst klingt an, feine Säurestruktur, die dem Wein Leichtigkeit verleiht, salzig-zitronige Nuancen im Abgang, der minutenlang anhält. € 500-700,-



96

**2005 TEMENT MORILLON
ZIEREGG RESERVE IZ
Weingut Manfred Tement,
Berghausen, Südsteiermark**

Helles Grüngelb, zarte Silberreflexe. Mit feinen Kräutern und Grapefruitnuancen unterlegte gelbe Tropenfrucht, Anklänge von Kapstachelbeeren, Mandarinen und Sanddorn, florale Nuancen. Komplex, sehr saftig, feine Extraktsüße, gelbe Frucht, finessenreiche Säurestruktur, zart nach Pfirsich im Abgang, bleibt lange haften, hat eine erste Trinkreife erreicht, verfügt über weiteres Reifepotenzial. € 100-120,-



99

**2012 MARCASSIN CHARDONNAY
MARCASSIN VINEYARD
Marcassin Estate**

Sonoma Coast, Kalifornien

Floraler Auftakt, Noten von Jasmin und Vanille, unterlegt mit gelbem Pfirsich, Blutorangen und Blütenhonig, dunkle mineralische Aspekte im Hintergrund. Stoffig, überzeugende Komplexität, gut integrierte Nuancen vom neuen Holz, finessenreiches Säurerückgrat, feine gelbe Tropenfrucht im Abgang, grandiose Länge, jugendlich und straff. marcassinvineyards.com
€ 500-600,-



98

**2012 PETER MICHAEL
CHARDONNAY MON PLAISIR
Peter Michael Winery**

Sonoma Coast, Kalifornien

Mittleres Grüngelb. Mit feinem Blütenduft unterlegte tropische Frucht-exotik, Nuancen von Weingartenpfirsich, frischem Apfel, aber auch kandierte Orangenzesten klingen an, sehr einladendes Bukett. Opulent, aber nicht zerfließend am Gaumen, wirkt saftig, dabei elegant, feine Holzwürze unterlegt, fein integrierte Säure, verschlankt sich zu großer Präzision, mineralisch-salzig. € 200-300,-
www.petermichaelwinery.com



95

**2009 POLZ MORILLON OBEGG
G STK**

**Weingut E. & W. Polz
Spielfeld, Südsteiermark**

Helles Grüngelb. Attraktives Bukett, ein Hauch von Feuerstein und Grapefruitzesten, feine Röstaromen, mit gelber Frucht unterlegt. Saftig, hoch-elegant, weiße Steinobstnoten, zarte Extraktsüße, feine Säurestruktur, zarter Karamelltouch und Kräuterwürze im Abgang, reife gelbe Tropenfrucht im Nachhall, bereits zugänglich, mineralischer Rückgeschmack, gutes Reifepotenzial. www.vinofaktur.at, € 33,35



98

**2010 MEURSAULT 1ER CRU
LES PERRIÈRES
Domaine Coche-Dury**

Meursault, Burgund

Feuchter Feuerstein und schwarzer Trüffel, rauchige Mineralität, Zitronenzesten, Bukett von Steinobst von Weingartenpfirsich bis frische Marillen, dezente Röstaromen. Komplex, feine weiße Fruchtnuancen, sehr straff und lebendig strukturiert, zitronige Aspekte im Abgang, feine Extraktsüße, unglaublich frisch. ca. € 2500,-



96

**2013 MORILLON
PFARRWEINGARTEN G STK
Weingut Sattlerhof**

Gamlitz, Südsteiermark

Mittleres Gelbgrün. Feine Kräuterwürze, zart nach Hefekokos und gelber Tropenfrucht, ein Hauch von Brioche, facettenreich angelegt, zarte Röstnuancen. Stoffig, feine weiße Frucht, straffe Textur, finessenreiche Struktur, Limetten und Salz im Abgang, großes Zukunftspotenzial. Ein Wein von großer Delikatesse. www.sattlerhof.at, ca. € 45,-



94

**2013 NEUMEISTER
MORILLON MOARFEILT
Weingut Neumeister, Straden
Vulkanland Steiermark**

Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe. Feine nussige Anklänge, gelbe Frucht, mineralische Aspekte, ein Hauch von Pfirsich, Orangenzesten. Stoffig, extraktsüße, sehr fein balancierte, süße Frucht, finessenreiche Struktur, salzig-mineralischer Nachhall, zitroniger Touch, sehr gute Länge, ein facettenreicher Speisenwein. www.neumeister.cc, € 35,-