

Pinot grigio

Grauburgunder
Pinot gris
Ruländer

Die deutschen Winzer halten dem Grauburgunder die Treue – doch große Karriere machte die Sorte in Italien. Ein Stilvergleich von Weinen des Jahrgangs 2007

Text: Ulrich Sautter, Fotos: Carsten Eichner

Die Entdeckung des Pinot grigio gehört zu den 90er-Jahren wie *caprese*, Mozzarella mit Tomate. Wo die Sehnsucht groß war, sich einen Hauch – oder auch nur eine Illusion – von Mittelmeer ins traute Heim zu holen, dort tauchte auch bald jene typische Weißglasflasche mit dem blassfarbigen, leidlich süßigen Inhalt auf.

Zwischen 1990 und 2000 verdoppelte sich die Pinot-grigio-Anbaufläche Italiens auf beinahe 7000 Hektar. Qualitativ tat der Boom dem Pinot grigio nicht unbedingt gut. Auch in unserem Test schnitten die italienischen Weine – trotz hochwertiger Vorauswahl – nur bescheiden ab. Deutschland ist mit 4400 Hektar die zweite Heimat der Sorte, kleinere Bestände finden sich überdies im Elsass, in Ungarn, Oregon und Neuseeland.

In seiner Ursprungsregion Burgund ist der Pinot gris so gut wie ausgestorben. Kurioserweise ist die Pinot-noir-Mutation mit den bronzefarbenen Trauben dort jedoch in den Rotwein-Appellationen nach wie vor zulässig. Auf der Maische vergoren, entsteht auch tatsächlich ein orangefarbener Wein mit durchaus ansehnlichem Gerbstoffgehalt. Einige Beispiele in unserer Verkostung waren in dieser Weise bereitet, etwa die vom Gut Friedrich Becker aus Schweigen in der Pfalz und vom Gut Le Vigne di Zamò aus Friaul: interessante Weine, die sich möglicherweise in ein paar Jahren gut entfalten.

Größeren Gefallen fand die FEINSCHMECKER-Jury indes an den typischen Weißweinen der Sorte, die so vielgestaltige Namen tragen wie Grauburgunder, Pinot grigio, Pinot gris und Ruländer. Drei hochwertige Stiltypen haben wir entdeckt – Typen, die allesamt mit dem herkömmlichen Bild des Pinot grigio so gut wie gar nichts gemein haben.



2007 RULÄNDER SPÄTLESE TROCKEN „R“, WEINGUT CORNELIA & REINHOLD SCHNEIDER, BADEN
Königschaffhauser Str. 2, 79346 Endingen, Tel. 07642-52 78, Fax 20 91, www.weingutschneider.com, Preis: € 13

Typus 1 Die Quadratur des Kreises

Die Weine dieser Gruppe sind kernig und präzise. Ihre betonte Frische greift zwar ein Element des Pinot-grigio-Klischees auf – dennoch ergänzen sie ihren disziplinierten Gaumenauftritt mit einer aromatischen Komplexität von ausschweifender Art. Prototypisch: „Vom Muschelkalk“ aus dem Weingut Theo Minges – opulente Nase mit nussigen Tönen sowie eine feste, intensive Gaumenstruktur von großer

Nachhaltigkeit. Ähnlich hoch bewertet wurde der „R“ von Cornelia und Reinhold Schneider, ein fruchtig-herber Genuss von Kaiserstühler Lagen auf Vulkangestein, der in Anlehnung an alte Zeiten den Namen Ruländer auf dem Etikett führt. Auch zwei Südtiroler Weine gehören in diese Kategorie: „Benefizium Porer“ von Alois Lageder (fein, mineralisch und hintergründig) sowie „Unterebner“ der Kellerei Tramin (in sich stimmig, halb herb, halb opulent).

2007 GRAUBURGUNDER SPÄTLESE TROCKEN „MUSCHELKALK“, WEINGUT THEO MINGES, PFALZ
Bachstr. 11, 76835 Flemingen, Tel. 06323-933 50, Fax 933 51, info@weingut-minges.com, Preis: € 10



2007 „BENEFIZIUM PORER“ PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC, ALOIS LAGEDER, MAGREID (SÜDTIROL/ITALIEN), Bezug: Unser Weinladen, In der Sandkaul 53, 66822 Lebach, Tel. 06881-991 11, Fax 991 12, www.unserweinladen.de, Preis: € 13,30



2007 „UNTEREBNER“ PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC, KELLEREI TRAMIN, TRAMIN (SÜDTIROL/ITALIEN), Bezug: Fischer + Trezza, Ulmer Str. 150, 70188 Stuttgart, Tel. 0711-460 67 00, Fax 460 69 00, www.fischer-trezza.de, Preis: € 14,80

