

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Atlas der für den Weinbau Deutschlands und Oesterreichs werthvollsten Traubensorten

Goethe, Hermann

Wien, 1876

Blauer Burgunder

[urn:nbn:de:bsz:31-10647](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-10647)



Blauer Burgunder.

Taf. IV.

Aus Kuhn's Atlas der vorweltlichen Thierwelt.

From a Book, &c. Halfbound in Leather: Wien.

Blauer Burgunder.

Tafel IV.

Literatur und Synonyme. v. Babo (Klassific. II. II. 3.) pag. 276 als blauer Clävner oder Clevner in Süddeutschland, rother und schwarzer Assmannshäuser, Klebroth, schwarzer Burgunder, schwarzer Riesling, schwarzer Süsling, Süsdel, Süsroth, Süs Schwarzer, Möhrchen und Malterdinger am Rhein und in Württemberg, rother Burgunder in der Schweiz und im Elsass; Trummer (Klassific. II. 3) pag. 300 als blauer Nürnberger und Frühblauer in Steiermark; Metzger-Babo pag. 223 mit Abbildung, Heft XII Taf. LXXI; v. Gock, pag. 5 mit Abbild. Taf. 1; Single, pag. 21 mit Abbild. Taf. 3; Stoltz als Moréote noir, pag. 86—92 mit Abbild. Taf. 13; Dittrich, pag. 578. Nach Acerbi in Italien als Pignolo oder Pignola. Nach Schams (L pag. 134.) in Sirmien als Cerna okrugta Bánka, in Croatien als Modra klevanjka, in Böhmen Raucy male, in Frankreich als Francois noir, Franc Pineau, Morillon noir, Auvernat, Noirien Ternéat, Plant doré, Pineau oder Pinot noir, Raisin de Bourgogne und Samoireau, in England als Black Morillon. Nach Rendu (Abbildung pl. 44) pag. 157 auch Gamais.

Beschreibung.

Rebstock hat mässiges Wachstum. **Rebholz** ziemlich dünn, fest, graubraun gefärbt, dunkler gestreift und russartig schwarzgefleckt. **Knoten** 2 bis 3 Zoll weit von einander stehend und dunkler gefärbt. **Augen** an der Spitze mit bräunlicher oder weisslicher Wolle bedeckt.

Blätter mittelgross, rundlich, dick, drei- und fünfflappig, rauh, oben dunkelgrün, unten heller, mit mehr oder weniger Wolle bedeckt; sie fallen im Weingarten wie in der Rebschule zeitiger als die der andern Sorten und gleichzeitig mit den Gutedelblättern ab. Verfärben ins Rothe vom Rande an, besonders stark bei älteren, mangelhaft ernährten und kränklichen Stöcken. **Behahnung** kurz, stumpf, sehr wechselnd und unregelmässig. **Buchten** grösser und weiter bei mageren, kleiner und enger bei guten Bodenverhältnissen, was auch auf die Anzahl der Lappen von Einfluss ist. **Nerven** hellgrün mit röthlichem Anflug, borstig. **Blattstiel** ziemlich so lang als der Hauptblattnerve, dick, grün und roth gestreift. **Blätter an den Triebspitzen** etwas wollig.

Traube klein, einfach, seltener ästig, meistens dichtbeerig. **Traubenstiel** kurz, dick, fest holzig, hellgrün und roth überlaufen. **Beerenstielchen** kurz, dick, warzig mit starkem braunem Wulste. **Beere** klein, von runder und länglicher Form, je nach dem freieren oder gedrängten Stand, schwarzblau, beduftet, schwach punkirt. **Narbe** deutlich bemerkbar. **Beerenhaut** dünn. **Saft** weiss, dünnflüssig, süss, aromatisch. **Reifezeit** ziemlich früh, gleichzeitig mit dem blauen Portugieser und Ruländer.

Vorkommen, Kultur und Verwendung. Der blaue Burgunder ist, wie die zahlreichen Synonymen zeigen, eine sehr verbreitete Traubensorte, welche aus Frankreich zu uns gekommen ist. Dort wird sie mit ihren vielen Spielarten, welche durch verschiedene Boden- und klimatische Verhältnisse entstanden sind, hauptsächlich zur Bereitung der Burgunder-Rothweine, sowie als Weisswein zur Champagner-Bereitung in der Champagne verwendet. Dieser Traubensorte verdankt Frankreich hauptsächlich seinen Ruf als Weinland.

Von Frankreich aus wurde sie zunächst am Rhein und an der Mosel, besonders um Ingelheim, Assmannshausen und an der Bergstrasse, später in Württemberg, der Schweiz und Oesterreich verbreitet, so dass sie jetzt fast in allen Weinländern anzutreffen ist.

Der blaue Burgunder verlangt einen kräftigen, mässig feuchten warmen Boden in flachen Hügellagen. Ein langer Schnitt auf Bögen ist für ihn sehr geeignet, wenn er der Bodenkraft und dem Alter des Stockes angemessen angewendet wurde; man schneide den Stock nicht früher auf Frucht, als bis er genügend erstarkt ist, da der etwas schwach bewurzelte Stock sonst gern schnell zurückgeht. Er ist nicht sehr empfindlich in der Blüthe, hält hohe Kaltgrade aus und entwickelt am geeigneten Standort eine mittlere, aber doch ziemlich gleichmässige Tragbarkeit. Die Bewurzelung der Schnittranken erfolgt leicht und mit ziemlicher Sicherheit. In der Nähe von Waldungen und Gestrüch haben die frühzeitig reifenden Trauben sehr von den Vögeln zu leiden.

Der blaue Burgunder ist entschieden die werthvollste Traubensorte für die Rothweibereitung; als Tafeltraube hat er für nördlichere Weingegenden nur einen bedingten Werth. Er bekommt in guten Jahrgängen 20 bis 25 Gewichtsprocente Zucker mit einer verhältnissmässig geringen Säure von 5 bis 6‰, so dass es nur wenige blaue Traubensorten giebt, welche ihm darinnen gleichkommen. Die Burgunder Rothweine sind voll, überaus wohlschmeckend von feinem edlem Aroma, stark und schwer.

Aus dem blauen Burgunder werden ausser den französischen Rothweinen die Assmannshäuser, Ingelheimer, Ortenauer, Melniker und Aarbleichert Rothweine bereitet.

Der blaue Arbst, aus welchem bei Baden-Baden der Affenthaler gewonnen wird, der frühe blaue Burgunder und das blaue Möhrchen dürften sehr nahe verwandte Spielarten des blauen Burgunders sein.

