

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Atlas der für den Weinbau Deutschlands und Oesterreichs
werthvollsten Traubensorten**

Goethe, Hermann

Wien, 1876

Weisser Krachgutedel

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



Krachgutedel.

Taf. VIII.

Aus Gölke's Atlas der vorzüglichsten Traubensorten.

Geogr. K. Frsch. u. A. Hofdruckerei in Wien.

Weisser Krachgutedel.

Tafel VIII.

Literatur und Synonyme: v. Babo (Klassific. III. III. 3.), pag. 633 und 646 als Süssling, Most, Moster, Silberling, Silberwüssling, Frauentraube, Junker, weisser, gelber und grüner Gutedel, grossblättrige und doppelte Spanische, Krachmost, Kracher am Rhein, Schönedel in Sachsen. Trummer (Klassific. I. 2.) pag. 73 und 83. Metzger-Babo pag. 28 mit Abbildung, Heft II, Taf. IX. Single, pag. 37 mit Abbildung, Taf. X. v. Gock, pag. 54 und 55. Dittrich, pag. 520 und 521. Kölges, pag. 297. Dornfeld, pag. 33. Stoltz, pag. 179, als Doucet, Süsstraube, Chasselas doré, de Fontainebleau, Ch. blanc, Bar sur Aube, Gentil blanc oder vert, Ch. croquant oder dur in Elsass und Frankreich. In Italien als Marzemina bianca, Tribianco tedesco. In Ungarn als Fehér ropóós Fabian, Gyöngyszülo. In der Schweiz als Wüssche, Rosmarintraube. In Böhmen als Edelwein, Dobrorozne. In Croatien als Biela plemenika praskava.

Da die neueren Beobachtungen von Single und v. Babo bestätigen, dass der weisse Gutedel und Krachgutedel unter gleichen Verhältnissen auch die gleichen Eigenschaften bekommen und daher nicht unterschieden werden können, so wurde der durch v. Babo (siehe „Weinlaube“, 1873 pag. 360) vorgeschlagene Namen „weisser Krachgutedel“ als Bezeichnung für diese von früheren Ampelographen getrennt beschriebenen Sorten angenommen.

Beschreibung.

Rebstock stark, **Rebholz** röthlich-braun, oft wie beduftet, dunkler gestreift und punkirt, sehr viele Ranken bildend. **Knoten** erhaben 4 bis 5 Zoll weit von einander stehend. **Augen** stark hervortretend, stumpf mit weisswolliger Spitze.

Blätter mittelgross, dünn, mehr länglich, ziemlich tief eingeschnitten, fünfflappig, auf der oberen Seite eben, besonders bei jüngeren Blättern und hellgrün, unten gelbgrün und bei älteren Blättern und gutem Standort borstig und rauh. Verfärbung ins Gelbliche und zeitiges Abfallen im Herbst. **Bezahlung** unregelmässig und ungleich, Endzähne lang und spitz auswärts und abwärts gebogen. **Buchten** mehr spitzwinklich, selten gedeckt. **Nerven** ziemlich stark, hellgrün, nach dem Stielpunkt zuweilen, etwas röthlich überlaufen. **Blattstiel** so lang als der Mittelnerv, dünn, hellgrün, auch röthlich kahl, unten stark verdickt. **Blätter an den Triebspitzen** kahl, stark glänzend, braunroth, bronzirt.

Traube gross, theils dicht, theils locker, länglich, oben ästig, bei ungünstiger Blüthezeit ungleich beerig. **Traubenstiel** lang, dünn, biegsam, hellgrün und röthlich, etwas warzig. **Beerenstielen** kurz, dünn, mit stark abstehendem warzigem Wulst. **Beere** gross, kugelig, gelbgrün, durchsichtig, geadert, auf der Sonnenseite braun gefleckt. **Narbe** gross. **Beerenhaut** und **Saft** je nach Boden und Standort mehr oder weniger fleischig und krachend, indem bei lehmigem, etwas trockenem und freiem Standort im Weinberg die Beeren meist hartschaliger und fleischiger werden als an Spalieren in Niederungen und feuchtem Boden. **Reifezeit** fast gleichzeitig mit rothem Gutedel.

Vorkommen, Kultur und Verwendung. Der weisse Krachgutedel kommt fast in allen Weinländern vor und ist als Keltertraube besonders im badischen Oberland verbreitet, wo die Markgräflerweine aus ihm bereitet werden. Ausserdem kommt er als Keltertraube in ausgedehntem Anbau am Genfer See vor, wo er zur Bereitung der als la côte bekannten Weine dient. Sodann findet man ihn in grösseren zusammenhängenden Anpflanzungen in der Umgegend von Wien und Paris und den meisten grossen Städten, weil er mit zu den schätzenswerthesten und ertragreichsten Tafeltrauben gehört und sich bei geeigneter Vorrichtung bis tief in den Winter hinein aufbewahren lässt. Seine Hauptvorzüge bestehen in der geringen Empfindlichkeit und der damit zusammenhängenden grossen Tragbarkeit, in welcher er so leicht von keiner anderen Sorte übertroffen wird. Er ist als Tafel- wie als Keltertraube von grosser Bedeutung und verträgt kurzen Schnitt auf Zapfen, wie am Genfer See und in Niederösterreich, so gut als den Bogenschnitt wie im Markgräflerland. In Bezug auf Boden ist zu beachten, dass er nur in kräftigem, tiefgründigem, nicht zu trockenem Boden und niedrigen flachen Lagen seine vollkommene Ausbildung und ein entsprechendes Alter erreicht, während er in trockenem magerem Boden, sowie bei hoher Lage sehr schnell in Tragbarkeit nachlässt und zurück geht.

Der Gutedelwein ist ein guter leichter Tischwein, welcher sich sehr gut zum Verschneiden eignet, 8 bis 10 Gewichtsprocente Alkohol hat und sich durch eine geringe Säure von 4 bis 6 per mille auszeichnet.

