

# **Gegenüberstellung der Reben Pinot Grigio, Pinot Gris, Grauburgunder und Chardonnay - von der Aufzucht bis zur Vermarktung und deren Bedeutung**

## **Ziel der Arbeit**

Die Arbeit soll eine Gegenüberstellung von Pinot Grigio, Pinot Gris, Grauburgunder und Chardonnay sein und dabei herausgefunden werden, ob die beiden Rebsorten auf Grund ihrer Vielfältigkeit Konkurrenzfähig sein können.

Chardonnay ist ein wahrer Global Player und eignet sich perfekt als Benchmark.

Beiden Reben werden in Ihrer gesamten Bandbreite, vom Weinbau, über die Bedeutung der Reben in diversen Anbaugebieten, ihre Stilrichtungen, als auch deren Verbreitung im Fachhandel und Discount dargestellt und verglichen.

## **Fakten zum Thema**

Beide Reben haben ihren Ursprung im Burgund. Bei der Verwendung von Synonymen zeigt sich, das Chardonnay als Marke universell verständlich ist und keine benötigt. Grauburgunder findet sich in der deutschen Klassifizierung als Ruländer wieder. Viele Synonyme werden verwendet unter anderem Pinot Gris und Pinot Grigio.

Chardonnay hat geringe Ansprüche an den Boden, bevorzugt kalkreiche. Klimatisch gesehen gedeiht er in jeden Typus. Zu beobachten ist aber die Neigung zur Verrieslung und Frühjahrsfrostschäden. Pinot Gris benötigt warme, gut durchlüftet Böden, die meist dichtbeerige Struktur begünstigt Fäulnis, weshalb ein zu feuchtes Klima ungünstig ist. Bei beiden Reben muss man die Entwicklung de Säure und somit den Erntezeitpunkt im Auge behalten.

Weltweit wurde Chardonnay im Jahr 2010 auf knapp 200.000ha angebaut, ein Zuwachs zum Jahr 2000 von rund 27%. Grauburgunder wurde im Jahr 2010 auf knapp 44.000ha angebaut mit einer Zuwachsrate zum Jahr 2000 von rund 57%.

Wichtigstes Weinland für Chardonnay ist Frankreich mit um die 45.000ha Anbaufläche und einer sehr großen Bandbreite an Stilistiken, wie der klare Stil des Chablis, der opulente des Corton oder Puligny-Montrachet und der Fruchtbetonte des Languedocs. In Italien wird die Rebe auf 20.000ha angebaut, vornehmlich im Friaul und Venezien als auch im Piemont oder der Toskana. In Deutschland wird die Rebe auf rund 1.200ha hauptsächlich in Baden und in der Pfalz kultiviert.

Grauburgunder gedeiht in Frankreich hauptsächlich im Elsass. Angebaut wird auf 2.600ha. Die Wein sind meist sehr parfümiert und kräftig. In Italien findet man die Rebe auf knapp 17.000ha

und ist somit das bedeutendste Anbaugebiet. Hauptanbaugebiete sind das Veneto mit leichteren, fruchtbetonter Weinen und Südtirol mit vollmundigen, extraktreichen Weinen. In Deutschland entstehen auf 5.500ha Grauburgunder mit Würzigen und vollmundigen Noten.

In der neuen Welt belegt Chardonnay mit seiner Anbaufläche Platz zwei in der USA vor Australien. Die Weine in Australien variieren von kräftig, fruchtigen Massenprodukten bis hin zu Weine ähnlich der Burgunds. In Neuseeland werden nur um die 3.900ha angebaut und in Oregon auf knapp 480ha.

Grauburgunder findet man der Neuen Welt in Australien mit knapp 3.300ha und Neuseeland mit 1.500ha und in Oregon mit zirka 1.400 ha. Dort werden überwiegend qualitativ hochwertige Weine, oft nach europäischem Vorbild vinifiziert. Bei den möglichen Stilrichtung zeigt sich Chardonnay im kalten Klima mit oft unreifer Säure und typischen Aromen von Zitrusfrüchten und mineralisch. Grauburgunder zeigt sich als leichter Wein mit eher neutralen Noten. Im gemäßigttem Klima findet man Grauburgunder mit reifer Zitrusfrucht, sowie grünes Obst und reifer Säure. Bei Chardonnay findet man ebenso reife Zitrusfrucht und Steinobst. Im heißen Klima ist der Verlust der Säure oft ein Thema. Die Aromen bei beiden Weinen gehen in Richtung tropisches Obst. Holzeinsatz ist bei beiden Reben ein Thema. Bei Süßweinen gibt es deutlich mehr Exemplare aus Grauburgunder. Als Schaumwein begegnet man Chardonnay zum Beispiel im Champagner oder Franciacorta. Grauburgunder wird gerne als Winzersekt oder Crémant angeboten.

Bei der Verbreitung der Reben spielen die Discounter eine tragende Rolle. Die Masse bei den Discountern sind Cuvées. Im Allgemeinen kann man sagen, das Chardonnay rund 10% des Sortiments darstellt und Grauburgunder mit rund 5% vertreten ist.

### **Persönliche Beurteilung**

Obwohl Chardonnay nach wie vor allem Flächenmäßig weit vorne liegt, hat sich in den letzten Jahren die wachsende Begeisterung für Grauburgunder durchgesetzt. Gerade in Ländern wie Australien, die auf die Marktsituation immer sehr rasch reagieren, zeigt sich das Grauburgunder längst keine Randerscheinung mehr ist. Die Bandbreite in der Grauburgunder vinifiziert werden kann, steht Chardonnay keineswegs nach. Die Verbesserung der Klone helfen zudem auch die Fäulnisproblematik in den Griff zu bekommen. Gerade im höheren Preissegment findet man vermehrt Grauburgunder. Chardonnay bleibt in der Führungsposition und mit einigen der weltweit bekanntesten und teuersten Weinen ist er nicht weg zu denken. Grauburgunder wird die flächenmäßige Überlegenheit des Chardonnays nicht antasten können, aber die wachsende Beliebtheit wird den ein oder anderen Chardonnay verdrängen und sich weiter etablieren.