



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Blauer Frühburgunder

Ahrtaler Rotwein aus frühen, kleinen Trauben

Arche Passagier seit 2005

Unterstützt von Slow Food Bonn

Beschreibung des Passagiers

Der Blaue Frühburgunder stammt vom Spätburgunder ab, von dem er sich durch die deutlich frühere Traubenreife und kleinere Beeren unterscheidet. Ob es sich bei dieser Mutation schon um eine andere Rebsorte handelt, bleibt umstritten. Da die Ernte vor dem Einsetzen der feuchten Herbstwitterung erfolgt, werden die Trauben fast nie von (*Botrytis cinerea*) befallen, einem Pilz der die Beerenhaut zerstört und damit die Fäulnis der Trauben befördert. Durch die frühe Blüte verringert sich allerdings die Blühfestigkeit, das heißt, die Traube wirft Teile ihrer Blüten ab. Die aus Frühburgundertrauben gewonnenen Weine sind ziegel- bis dunkelrot. Durch eine selektive Weinlese kann man farbintensive Weine erreichen.

Gefährdung des Passagiers

Zu warm darf es dem anspruchsvollen Blauen Frühburgunder nicht werden, relativ wenige Sonnenstunden reichen ihm – eine ideale rote Rebsorte für die Ahr. Dort war sie noch Anfang des 20. Jahrhunderts eine der hauptsächlich angebauten Traubensorten. Doch die starke Neigung zum Abwerfen der Blüten, der sogenannten Verrieselung, die geringen Erträge der kleinen Trauben und Viren in den alten Klonen führten dazu, dass sie in den 1960er-Jahren fast ausgestorben war. Mitte der 1970er-Jahre erweckte sie die Weinforschungsanstalt Geisenheim zu neuem Leben, indem moderne Klone entwickelt wurden. An der Ahr erlebt die Sorte eine Renaissance.

Vermarktung des Passagiers

Die Erwerbbarkeit des Blauen Frühburgunders an der Ahr kann als gesichert betrachtet werden, da der Anteil des Frühburgunders sechs Prozent der Gesamtanbaufläche an der

Ahr beträgt. Die Erwerbbarkeit ist eine Grundvoraussetzung für die Aufnahme eines Passagiers in die Arche des Geschmacks.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Der Anbau des Frühburgunders ist seit über 150 Jahren an der Ahr belegt. Er eignet sich besonders für die klimatischen Bedingungen der Region. Die Frühreife und die geringe Anfälligkeit für Botrytis prädestinierten ihn zur führenden Rebsorte der Region.

Geschmack des Passagiers

Der Blaue Frühburgunder bringt farbintensive, samtige Rotweine, gepaart mit einer geringen harmonischen Säure, hervor. Damit passt er gut zu Braten, Wildgerichten und Käse.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/blauer_fruehburgunder

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Slow Food®
Deutschland

Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food
Deutschland e. V.:**

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de