

Die Rebsorte Marselan: Alles hat seine Zeit

Man schrieb das Jahr 1961. Forschern der INRA (französisches Institut für landwirtschaftliche Forschung) und der ENSAM (Hochschule für Landwirtschaft Montpellier) war die Kreuzung einer neuen Traubensorte aus Cabernet Sauvignon und Grenache Noir gelungen. Die sollte eigentlich großbeerig und damit besonders ertragreich werden. Doch weit gefehlt: Entgegen den Erwartungen waren die Beeren im Durchschnitt nur 1,3 g schwer, also unterdurchschnittlich. Die Weinbranche fand diese Neuzüchtung uninteressant und man verzichtete darauf, sie in die amtliche Sortenliste aufzunehmen. Dabei hatte sie einige Vorteile: Ihr halb aufrechter Wuchs ermöglichte die Mechanisierung der Weinbergsarbeit, die Rebsorte war wenig anfällig für Schädlinge und zeigte sich sehr anpassungsfähig an alle südfranzösischen Terroirs.

Im Laufe der Zeit hat sich die Nachfrage hin zu qualitativ hochwertigen Weinen gewandelt. So fand der Marselan 30 Jahre nach seiner Züchtung seine Daseinsberechtigung: 1990 wurde er in die französische Sortenliste eingetragen und von der EG in 17 Departements Südfrankreichs versuchsweise zugelassen. Nach fünf Jahren Probezeit wurde er dann 1995, also 34 Jahre nach seiner „Geburt“ definitiv in die Liste der empfohlenen Sorten aufgenommen.

Die Geschichte dieser neuen Rebsorte begann in Marseillan. Ihr Name Marselan lehnt sich an diesen Ort an. Dort wurden von 1965 bis 1970 128 selektierte Pflanzen angebaut und erforscht. Aus dieser Gruppe wurde denn eine einzige Pflanze behalten, die von bis 1974 weiter untersucht wurde. Von dieser einen Pflanze wurden zwölf Edelreiser auf Unterlagen gepfropft, um die weinbaulichen Vorzüge der Rebsorte nachzuweisen. Nachdem 150 weitere gepfropfte Marselan-Weinstöcke angebaut und deren Trauben vinifiziert worden waren, konnte 1980 die Qualität der daraus gekelterten Weine belegt werden. Dennoch begann der verdiente Aufstieg erst am Ende der 1990er Jahre: Zu dieser Zeit stellte sich der Marselan durch seine niedrige Schädlingsanfälligkeit sowie seine hohe Anpassungsfähigkeit an die mediterranen Bedingungen als eine sehr naturnah anzubauende Rebsorte heraus, aus der zudem dank ihres mittleren bis niedrigen Ertrags exzellente Weine gekeltert werden konnten und die eine angemessene Antwort auf die Nachfrage nach einer völlig neuen, sehr charaktervollen Rebsorte darstellte.

2002 wurde unweit von Carcassonne erstmals ein für den Markt bestimmter Wein aus Marselan-Trauben produziert.. Seitdem wächst die Anbaufläche: Erst wurden er nur im Languedoc angepflanzt, doch seit 2007 wird Marselan auch in anderen Regionen und Ländern der Welt kultiviert.

Zu den Winzern die schon frühzeitig die Vorzüge dieser neuen Rebsorte erkannte gehört Jacques Gau vom der Domaine de la Ferrandière. Sein Weingut liegt unweit von Carcassonne inmitten des trockengelegten Etang de Marseillette. Die Felder in diesem ehemaligen See werden einmal im Jahr für mehrere Wochen aus dem Kanal-du-Midi geflutet und bieten mit ihren ganz spezifischen Eigenschaften das ideale Umfeld für Wein- und Obstanbau.

Der Marselan-Wein der Domaine de la Ferrandière wird reinsortig und ohne Fassausbau vinifiziert, um die Authentizität seiner Frucht zu bewahren. Er besitzt sowohl von seinen „Eltern“ geerbte, als auch eigene Charakterzüge: Eine tief rote Farbe mit violetten Reflexen, in der Nase Noten von Brombeeren, Feigen und Kakao, am Gaumen Vollmundigkeit mit pfeffrigem Abgang. Vom Cabernet Sauvignon hat er die Feinheit, von der Grenache die Kraft und die Würze!