vinetur

Unerwartete Verwandte im Glas

Wer weiß, woher diese Reben stammen, kann Etiketten besser lesen. Verwandtschaft ist jedoch nur ein Anhaltspunkt: Der Wein im Glas hängt von weit mehr ab als von einem Stammbaum.

Dienstag, 10. November 2026



Cabernet Sauvignon entstand aus einer Kreuzung von Cabernet Franc und Sauvignon Blanc; die Abstammung allein bestimmt nicht den Stil des Weins. Mit KI erstellte didaktische Illustration.

Stammbäume von Rebsorten mögen wie ein Spezialistenthema wirken, sind aber für alle neugierigen Weintrinkerinnen und Weintrinker wirklich nützlich. Wer weiß, welche Reben miteinander verwandt sind, wie eine Rebsorte über die Zeit erhalten bleibt und warum das trotzdem keine identischen Weine garantiert, kann Etiketten leichter lesen und Erwartungen besser einordnen.

Eine weiße Rebsorte unter den Eltern einer roten

Eine der nützlichsten Überraschungen gleich zu Beginn: Cabernet Sauvignon ist eine Kreuzung aus Cabernet Franc und Sauvignon Blanc. Anders gesagt: Eine weiße Rebsorte gehört zu den belegten Eltern einer der bekanntesten roten Rebsorten der Welt. Das beruht weder auf ähnlich klingenden Namen noch auf einer oft wiederholten Überlieferung, sondern auf genetischen Analysen. Wichtig ist auch die richtige Einordnung: Hier geht es weder um den vollständigen Stammbaum der Rebe noch um eine Rangliste berühmter Rebsorten, sondern um eine Auswahl gut belegter Verwandtschaftsverhältnisse, die einige wichtige Rebsorten verständlicher macht.

Die Abstammung hilft bei der Orientierung, erlaubt aber keine Vorhersage für eine ganze Flasche. Die Studien zu diesen Verwandtschaftsverhältnissen belegen konkrete familiäre Verbindungen. Sie begründen jedoch keine Qualitätshierarchie, beweisen nicht, dass zwei Rebsorten ähnlich riechen müssen, und legen auch nicht den genauen Zeitpunkt fest, zu dem jede Rebsorte erstmals auftrat. Was sie bieten, ist eine verlässliche Orientierungshilfe, um einige wichtige Rebsortenfamilien besser zu verstehen.

So liest man die Übersicht und versteht die Beschreibungen

Eine Formel wie A × B → C steht hier für die Abstammung: Aus der Kreuzung zweier Rebsorten entstand ein Samen mit einer neuen genetischen Kombination. Aus der daraus ausgewählten Pflanze ging eine neue Rebsorte hervor. Danach beginnen die Winzerinnen und Winzer nicht jedes Mal wieder mit einem Samen. Um die Rebsorte zu erhalten, vermehren sie die ausgewählte Pflanze vegetativ und ziehen aus Teilen davon neue Reben. Dieses Verfahren bewahrt ihre sortentypischen Eigenschaften, auch wenn im Laufe der Zeit weiterhin Mutationen auftreten können, von denen nicht alle sichtbar sind. Anders gesagt: Eine Rebsorte kann einmal aus einem Samen entstehen und durch Vermehrung als dieselbe Rebsorte weiterbestehen.

Auch Verwandtschaft und Identität sollte man auseinanderhalten. Ein Schrägstrich zwischen Namen, etwa bei Malbec/Cot oder Syrah/Shiraz, bedeutet, dass es sich um dieselbe Rebsorte handelt, die in unterschiedlichen Zusammenhängen zwei Namen trägt. Ein Pfeil zwischen Eltern und Nachkommen zeigt dagegen eine familiäre

Verbindung, keine Gleichheit. Chardonnay und Gamay haben zum Beispiel gemeinsame Eltern, sind aber trotzdem nicht dieselbe Rebsorte. Wer diese Zeichen richtig liest, vermeidet einen der häufigsten Fehler beim Betrachten von Stammbäumen.

Für die Verkostungsbeschreibungen genügen drei einfache Begriffe. Körper bezeichnet das Gefühl von Gewicht oder Fülle im Mund, Säure steht für Frische, und Tannine werden besonders bei Rotweinen an ihrer Adstringenz erkannt: dem taktilen Gefühl von Griff oder Rauheit im Mund, das stärker oder sanfter ausfallen kann. Dieses Gefühl sagt nichts darüber aus, wie süß der Wein ist. Wenn von Pflaume, schwarzer Johannisbeere oder Pfeffer die Rede ist, heißt das nicht, dass der Wein diese Zutaten enthält. Es sind Vergleiche für Aromen und Geschmacksnoten, die beschreiben, woran der Wein erinnert.

Zwei Zeichen, die man auseinanderhalten sollte

A × B → C zeigt die Abstammung: Aus dieser Kreuzung entstand eine neue Rebsorte.

Ein Schrägstrich, wie bei Malbec/Cot oder Syrah/Shiraz, zeigt zwei Namen für dieselbe Rebsorte.

Cabernet Sauvignon, Merlot und Malbec: Verwandte auf unterschiedlichen Zweigen

Die am leichtesten nachzuvollziehende Familie hat ihren Kreuzungspunkt bei Merlot. Cabernet Sauvignon stammt aus Cabernet Franc × Sauvignon Blanc. Merlot stammt aus Cabernet Franc × Magdeleine Noire des Charentes. Und Malbec, auch Cot genannt, stammt aus Prunelard × Magdeleine Noire des Charentes. Cabernet Sauvignon und Merlot haben also Cabernet Franc gemeinsam, während Merlot und Malbec Magdeleine Noire des Charentes gemeinsam haben. Wichtig ist, nicht zu stark zu vereinfachen: Alle drei haben nicht denselben Elternteil, und Malbec/Cot sind nicht zwei verschiedene Rebsorten, sondern zwei Namen für eine Rebsorte.

Im Glas zeigt sich Cabernet Sauvignon oft mit mittlerem bis vollem Körper, kräftigen Tanninen und Noten dunkler Früchte wie schwarzer Johannisbeere und Pflaume. Das sind häufige Eigenschaften, aber keine festen Vorgaben. Anbaubedingungen und

Weinbereitung können das Ergebnis deutlich verändern. Deshalb sollte man diese Angaben als hilfreichen Ausgangspunkt verstehen, nicht als automatische Folge der Verwandtschaft.

Merlot ist eine rote Rebsorte. Ihre Weine erinnern oft an Pflaume und Kirsche, haben einen mittleren bis vollen Körper und häufig runder wirkende Tannine. Das macht sie nicht automatisch einfach oder weich: Sie kann auch strukturierte Weine hervorbringen, und ihre Frische zeigt sich nicht überall gleich. Malbec ist ebenfalls eine rote Rebsorte, die Noten dunkler Früchte und florale Aromen zeigen kann. Manche Varianten wirken voller, andere frischer; je nach Reifegrad und Weinbereitung können ihre Tannine geschmeidig oder kräftiger ausfallen. Für Leserinnen und Leser ist vor allem wichtig, diese Eindrücke nicht aus der Abstammung abzuleiten und Merlot und Malbec nicht auf einen schnellen Vergleich mit Cabernet Sauvignon zu reduzieren.

Was eine Rebsortenfamilie verraten kann – und was sie nicht garantiert

Wobei sie hilft

Welche Rebsorten miteinander verwandt sind.

Welche gleichbedeutenden Namen man auf einem Etikett erkennen sollte.

Was sie nicht garantiert

Dass zwei verwandte Rebsorten gleich riechen oder schmecken.

Dass eine Flasche allein aufgrund ihrer DNA eine bestimmte Qualität oder einen bestimmten Stil hat.

Chardonnay und Gamay: dieselben Eltern, verschiedene Rebsorten

Ein weiterer Zweig zeigt, dass zwei Rebsorten nicht dieselbe Rebe sind, nur weil sie dieselben Eltern haben. Sowohl Chardonnay, eine weiße Rebsorte, als auch Gamay Noir, eine rote, sind als Nachkommen von Kreuzungen aus Pinot und Gouais Blanc

belegt. Pinot dient hier als Sammelbezeichnung für seine verschiedenen Formen. Für Weintrinkerinnen und Weintrinker ist der entscheidende Punkt einfach: Aus demselben Elternpaar können sehr unterschiedliche Nachkommen hervorgehen.

Chardonnay kann an Apfel und Zitrusfrüchte erinnern, in anderen Fällen auch an reifere Früchte. Körper und Säure variieren stark, je nach Anbaubedingungen und Entscheidungen bei der Weinbereitung. Deshalb eignet sich diese Rebsorte besonders gut, um Rebsorte und Ausbau voneinander zu unterscheiden: Vanille- oder Röstnoten weisen oft auf den Einsatz von Eichenholz hin; bestimmte buttrige Eindrücke können mit der malolaktischen Gärung zusammenhängen, einem Prozess, der die Säure mildern kann; und der Hefekontakt, also die Zeit auf der abgestorbenen Hefe nach der Gärung, kann die Textur verändern. Nichts davon ist für die Rebsorte zwingend oder eine direkte Folge ihrer Abstammung.

Gamay kann an Himbeere, Erdbeere und Kirsche erinnern, manchmal auch an florale oder pfeffrige Nuancen. Viele Weine aus ganzen Trauben zeichnen sich durch Frucht und mildere Tannine aus, doch daraus sollte man kein allgemeingültiges Gesetz machen. Die Weinbereitung spielt eine große Rolle: Die Kohlensäuremaischung mit ganzen Trauben in einer kohlendioxidreichen Umgebung kann die Säure verringern, während frühes Pressen den Übergang von Tanninen in den Wein begrenzt. Es gibt auch Varianten, die nicht nur für den frühen Genuss, sondern ebenso für eine längere Entwicklung gedacht sind. Auch hier bietet die genetische Verwandtschaft eine Orientierung; den endgültigen Stil bestimmt der Wein selbst.

Rebsorte	Belegte Eltern	Hilfreiche Hinweise im Glas
Chardonnay	Pinot × Gouais Blanc	Kann an Apfel, Zitrusfrüchte oder reifere Früchte erinnern; Körper und Säure variieren; Eichenholz, malolaktische Gärung oder Hefekontakt können die Ausprägung deutlich verändern.

Rebsorte	Belegte Eltern	Hilfreiche Hinweise im Glas
Gamay Noir	Pinot × Gouais Blanc	Kann an Himbeere, Erdbeere und Kirsche erinnern, dazu kommen möglicherweise florale oder pfeffrige Nuancen; manche Stile zeichnen sich durch Frucht und mildere Tannine aus.

Syrah und Tempranillo: zwei weitere Zweige auf dem Weg

Nicht jeder Teil der Übersicht muss in eine einzige Verbindung gezwängt werden. Syrah ist eine rote Rebsorte mit einem eigenen, belegten Zweig: Sie stammt aus Mondeuse Blanche × Dureza. Syrah und Shiraz sind zwei Namen für dieselbe Rebsorte, keine zwei verschiedenen Rebsorten. Tempranillo ist ebenfalls eine rote Rebsorte und wurde mit Albillo Mayor × Benedicto in Verbindung gebracht. Bei ihr wird oft noch ein weiteres nützliches agronomisches Merkmal genannt: Sie reift vergleichsweise früh. Das sagt etwas über die Rebe im Weinberg aus, beschreibt aber für sich genommen nicht den Wein im Glas.

Syrah oder Shiraz kann Weine mit mittlerem bis vollem Körper sowie Noten dunkler Früchte und Gewürze hervorbringen. Schwarzer Pfeffer ist bei manchen Ausprägungen ein bekannter Bezugspunkt, tritt aber nicht in jeder Flasche gleich stark hervor. Auch gibt der Name auf dem Etikett nicht automatisch einen bestimmten Stil vor. Die hier herangezogenen Erkenntnisse deuten vielmehr in die andere Richtung: Die Ausprägung hängt von den Anbaubedingungen und der Weinbereitung ab. Bestimmte kühlere Bedingungen können die Pfeffernote begünstigen, ohne dass sie dadurch zu einer allgemeingültigen Regel wird.

Tempranillo kann an Kirsche, Himbeere und Pflaume erinnern. Jüngere Weine sind oft stärker von Frucht geprägt, andere wiederum konzentrierter und strukturierter. Auch hier hilft es, Rebsorte und Reifung klar auseinanderzuhalten: Noten wie Vanille oder Kokos können auf den Einfluss von Eichenholz hindeuten, während sich mit der Entwicklung Eigenschaften wie Leder oder Trockenfrüchte zeigen können. Die Säure verhält sich nicht überall gleich. Deshalb ist es wenig sinnvoll, eine globale Schablone

auf eine Rebsorte anzuwenden, die sich auf ganz unterschiedliche Weise ausdrücken kann.

Was diese Verwandtschaft über das nächste Glas verrät

Für Einsteigerinnen und Einsteiger haben diese Informationen einen unmittelbaren Nutzen. Erstens helfen sie, gleichbedeutende Namen zu erkennen und Verwechslungen zu vermeiden: Malbec/Cot und Syrah/Shiraz bezeichnen jeweils dieselbe Rebsorte. Zweitens helfen sie dabei, bessere Fragen zur konkreten Flasche zu stellen. Statt dem Namen der Rebsorte blind zu vertrauen, ist es hilfreicher zu fragen, ob der Wein leichter oder voller ist, ob seine Frische hervorsticht, ob die Tannine kräftig oder rund wirken und ob Eichenholz eine wichtige Rolle spielt. Bei Chardonnay und Tempranillo kann gerade diese letzte Frage das Geschmackserlebnis deutlich verändern.

Ebenso wichtig ist, was die Abstammung nicht leisten kann. Sie garantiert nicht, dass Ihnen zwei verwandte Rebsorten aus demselben Grund gefallen. Sie erlaubt keine Rückschlüsse auf die Qualität einer Flasche und ersetzt keine Informationen über Herkunft, Klima oder Weinbereitung. Sie ist auch kein guter Grund, eine Flasche gegen eine andere auszutauschen, nur weil die Rebsorten miteinander verwandt sind. Ein Stammbaum hilft, die Vielfalt des Weins zu erklären und Etiketten leichter zu lesen. Das fertige Glas wird jedoch immer von mehr als der DNA geprägt.

Nützliche Fragen zur konkreten Flasche

- Ist der Wein leichter oder voller im Körper?
- Sticht die Frische hervor, oder wirkt der Wein runder?
- Sind die Tannine kräftig oder weicher?
- Spielt Eichenholz für den Stil eine wichtige Rolle?