

„Die Rebsorte ist eine Geige, der gemischte Satz ein Orchester!“

Der „**Alte fränkische Satz**“ ist seit kurzem ein Passagier der „**Arche des Geschmacks**“ von Slow Deutschland. Darauf aufmerksam geworden, hatte die **Weinrunde im MACHWATT** von **Slow Food Essen** sich vorgenommen, diese Weine zu verkosten.

Dass es in den Wiener Weingärten die Tradition gibt, verschiedene Trauben (mitunter über zehn Sorten) im gleichen Weinberg als „Gemischten Wiener Satz“ an- und auszubauen war uns bekannt. Natürlich auch, dass im Gegensatz zu einer Cuvée die Rebsorten gemeinsam gelesen und gemeinsam als Wein ausgebaut werden und durch den unterschiedlichen Reifegrad der jeweiligen angebauten Rebsorten jeder Wein individuell geprägt wird, er „*also immer etwas anders schmeckt*.“ Mittlerweile gilt der „**Gemischte Wiener Satz**“ als regionale Spezialität.*)

„*Die Rebsorte ist eine Geige, der Gemischte Satz ein Orchester*“ sagt ein altes österreichisches Sprichwort. Ob der „**Alte fränkische Satz**“ da mitspielen kann oder vielleicht sogar „*großes Orchester*“ ist, das wollten wir mit der Verkostung herausfinden.

Auch im deutschen Weinbau war der gemischte Satz vor 1900 die übliche Pflanzungsform im Weinberg. Nur sehr wenige, renommierte Weinlagen z.B. im Rheingau und an der Mosel waren schon damals nur mit einer Rebsorte bepflanzt. Die Reblaus änderte Einiges: Sie machte den wurzelechten Reben zu schaffen und hat den europäischen Weinbau praktisch zerstört.**)

Durch „Pfpfen“ wurde sie überlistet: Die resistente amerikanische Rebwurzel wurde als Unterlage verwendet, auf der die deutschen Reben durch Aufpfropfen veredelt wurden. Mit dem „Vorteil“ für Winzer, dass die Erträge sogar höher wurden, wenn man die Weinberge rebsortenrein besetzte. Die Weinberge mit alten Rebstöcken wurden wegen ihres geringen Ertrages und eines höheren Arbeitsaufwandes unzeitgemäß. Flurbereinigungen haben dann letztlich dafür gesorgt, dass in allen Weinbaugebieten ab dem 19. Jahrhundert Reben fast ausschließlich im reinen Satz gepflanzt wurden.

Übrig blieben nur die für eine Flurbereinigung wirklich zu abgelegenen, obendrein nur schwer zu bearbeitenden Lagen mit „*wurzelechten Rebstöcken*“. Dazu gehören insbesondere einige Lagen in Franken. Hier hat sich der alte Satz bis in die heutige Zeit „*retten*“ können. Die traditionelle Rebsortenzusammensetzung – ein „*Alleinstellungsmerkmal innerhalb des deutschen Weinbaus*“ – ist praktisch unverändert erhalten geblieben. Mit einem Anteil von 0,12% (7,5 Hektar) der gesamten fränkischen Rebfläche ist der „**Alte fränkische Satz**“ allerdings doch in seiner Existenz bedroht.

Der „**Alte fränkische Satz**“ konnte in die „**Arche des Geschmacks**“ aufgenommen werden, da es noch Winzer gibt, die ihn trotz der aufwändigen Arbeit und der geringen Erträge produzieren und anbieten. Rund 20 dieser Winzer und Anbieter (auch Museumsweinberge) werden von Slow Food Deutschland erwähnt.

Nach langer, gründlicher Vorbereitung war es am 29. April 2016 endlich soweit. Elf Weine „**Alter fränkischer Satz**“ sowie einen „**Alten Satz**“ aus dem Badischen konnten wir verkosten. Eine Besonderheit dieser Probe war, dass fast alle „**Alten Sätze**“ aus **wurzelechten Rebanlagen** stammen, die mit **fast ausgestorbenen Rebsorten bestockt** sind.

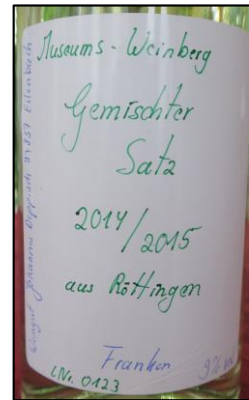


Zu den Weinen:

2015 Alter gemischter Satz (Weinbauverein e. V. Röttingen)

Die einzige Weinlage der Stadt Röttingen ist der **Röttinger Feuerstein**. Es herrscht Muschelkalkboden vor, der von weißen Quarzadern, dem sogenannten Feuerstein, durchzogen ist. Der Weinbauverein e. V. unterhält dort einen wiederangelegten, wurzelechten „Wengert“ – einen Museumsweinberg angelegt wie ein Weingarten zu Großvaters Zeiten. Die Pflege im Weinberg übernehmen Ehrenamtliche, der Ausbau erfolgt durch das **Weingut & Privatkellerei Johannes Deppisch** in Erlenbach. Es wird ein „**Alter gemischter Satz**“ gekeltert, der hauptsächlich aus den Rebsorten *Tauberschwartz*, *Riesling*, *Silvaner* und *Traminer* besteht.

Es ist ein einfacher, ländlicher Schoppenwein, mild mit wenig Säure, leicht blumig/honigartig mit leichter Hefenase, kurzer Abgang am Gaumen. *Alkohol: 9,0 %*.



2014 Zeller Schlossberg Alter Fränk.Satz (Weingut Nico Scholtens, Fatschenbrunn)



Der *Schlossberg* im Örtchen Zell am Ebersberg, eine kegelförmige Erhebung, ist (urkundlich belegt) seit 1275 mit Reben bepflanzt. Nico Scholtens, gebürtiger Holländer, erzeugt hier aus Rebstöcken, die über 100 Jahre alt sind und mit ihren uralten Wurzeln Nährstoffe aus dem Boden ziehen, an die junge Reben nicht rankommen, einen charaktervollen, knalltrockenen Frankenwein. Hohe Erträge sucht man vergeblich.

Rebsortenspezialisten konnten bisher folgende z. T. als ausgestorben geltende Rebsorten identifizieren:

Grüner Silvaner, gelber Silvaner, roter Silvaner, blauer Silvaner, weißer Heunisch, Adelfränkisch, Vogelfränkisch, Trollinger, Portugieser, Spätburgunder, Kleinbeeriger Elbling, Elbling, Sankt Laurent, Gutedel und Blauer Kölner.

Der Wein ist im Mund frisch und vollmundig, angenehm trocken mit guter Säure. Dezent es Apfelaroma mit leichten Marzipananklängen (leicht bitter). Langer Abklang mit schöner Fülle, sehr strukturiert mit Kraft und Finesse, die mineralischen Komponenten hallen lange nach. Ein ungewöhnlicher Gesamteindruck - ein sehr gelungener Wein. *Alkohol: 13,3%*.

Das Weingut besitzt eine der **idyllischsten Heckenwirtschaften** in ganz Franken und erzeugt mit die besten Weine weit und breit.

2014er Urramsthaler (Weinbau Agnes und Adolf Keller, Ramsthal)

In Ramsthal wird in Steillagen im Seitental der fränkischen Saale, seit 1122 urkundlich erwähnt, Wein an- und ausgebaut. Die Weinberge der Lage „Ramsthaler St. Klausen“ (Muschelkalkböden) sind eingebettet in landschaftliche Nischen, in denen ein Wärmestau eine hohe Weinqualität garantiert.

In der Parzelle des „Urramsthaler“ – **Pflanzjahr 1910** – gibt es eine unbekannte Anzahl von Rebsorten, angeführt vom *Weißer Elbling*. Es folgen u. a. *Gelber* und *Grüner Silvaner*, *Traminer*, *Muskateller-Reben* und die fast unbekannte *Ahorntraube*.

Der Wein ist vollmundig ausgewogen mit interessanter Würzigkeit. Runde Säure. Leicht süßlich in der Nase mit Stachelbeer- und Scheurebenanklang. Guter Abgang, würzig mit Muskatnoten. *Alkohol: 12 %*.



Alter Fränkischer Satz 2015 (Weingut Peter Götz, Zell am Ebersberg)



Noch ein alter Satz von Zell am Ebersberg am nördlichen Rand des fränkischen Weinbaugebiets. Hier bewirtschaftet der Hobbywinzer/Nebenerwerbsswinzer Peter Götz eine vor 1920 gepflanzte Parzelle. Es ist ein Weinberg mit extrem raren Sorten. Ein Schätzchen, das es unbedingt zu erhalten gilt. Es finden sich dort Rebsorten, die nun wirklich nur dem Fachmann (Andreas Jung, Josef Engelhart) etwas sagen. Dazu gehören u. a. *Elbling, Adelfränkisch, Blauer Kölner, Affenthaler, Kleinweiß, Möhrchen, Szagos Bajnar, Vogel-Fränkisch, Weißer Heunisch, Gelber Muskateller, Silvaner, Blauer Scheucher, Hartschwanz, Portugieser, Rotholziger Trollinger, Persan ...*

Auch dieser Wein ist fränkisch trocken, voll im Mund mit frischer, lebendiger Säure. Gemüsige Noten und exotische Früchte geben ein gutes, exotisches Aromenspiel. Recht viskos, fast ölig. Ein Wein mit gutem Alterungspotential! *Alkohol: 13,0 %.*

2015 „1901 Alter Satz“ (Peter Vogel, Estenfeld)

Dieser Satz stammt aus einer kleinen wurzelechten Rebanlage „**Rottendorfer Kehlberg**“, die vom Hobby-Winzer Peter Vogel mit der Hand bearbeitet wird. Sie umfasst ca. 1,2 Hektar.

Der **Weinhang „1901“** soll nach dem Willen der Winzer, die sich zum Verein **Kehlbergwinzer Rottendorf e.V.** zusammengeschlossen haben, zu einem Museumsweinberg werden. Er zählt zu den ältesten und letzten noch wurzelechten Weinbergen Frankens. Hier findet man Rebsorten, die diesem gemischten Satz Einzigartigkeit verleihen:

Gelber Silvaner, Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Roter Traminer, Elbling, Riesling, Muskateller, Bukettrebe, Putzscheere und viele andere mehr.

Der Wein hat eine volle, üppige Nase – mächtig, nussig aber harmonisch. Komplexer fruchtiger Geschmack in einer breiten Aromenvielfalt. Er ist völlig trocken mit einer lebendigen, frischen, dabei feinen Säure. Ein guter langer Abgang mit Griff und feinem Geschmack.



2013er Alter Satz „75“ (Hartmut Scheuring, Königsberg)



Dieser Weinberg, der Steinberger Nonnenberg, im oberen Maintal zwischen Bamberg und Schweinfurt ist eine wirklich unbekannte Lage. Hartmut Scheuring hat mit Freunden 2004 dort einen kleinen Terrassenweinberg gepachtet als Beitrag zur Erhaltung der fränkischen Kulturlandschaft und weil es immer schwieriger wurde, fränkisch trockene (bis max. 4 g Restzucker) Weine zu bekommen.

Dieser Weinberg birgt ein Juwel: Den „**alten gemischten Satz**“ aus mindestens **zehn roten** und **weißen ca. einhundertjährigen wurzelechten Rebstöcken**. Ungefähr die Hälfte des 8 ar großen (kleinen) Weinbergs ist noch mit dem "**Alten Satz**" mit zum Teil historischen Rebsorten bestockt:

Grüner Silvaner, Gelber Silvaner, Weißer Heunisch, Weißer Elbling, Müller-Thurgau, Trollinger, Blauer Kölner, Blauer Tokajer (einziger bekannter und vermutlich letzter Fundort in Deutschland), **(roter) Burgunder, Roter Gutedel.**

Ein paar Reben konnten nicht bestimmt werden. Vermutlich ist eine Rebe ein **Blauer Elbling**. Kräftige Farbe – auf Grund der hellgekelterten roten Trauben –, in der Nase Honig und ein leichter Hefeanklang. Leichte, nicht unangenehme Bitternote im Geschmack. Sehr trocken mit

mutiger, intensiver Säure. Langanhaltender kräftiger Abgang, etwas rau. *Alkohol 11,8 %*, Restzucker 0,2 g/l. Es gibt nur geringe Mengen, um 150 Flaschen/Jahr.

Kurz: Ein Wein, weit weg von standardisierter Gleichförmigkeit. Die Zahl „75“ auf dem Etikett gibt das Mostgewicht (Grad Öchsle) an, mit dem der Wein in dem Jahr gelesen wurde.

2013er Altrod (Weingut Wolfgang Kühn, Klingenberg)

Wolfgang Kühns fantastische Parzelle „Altrod“ im „Klingenberg Schlossberg“ ist eine alte Pflanzung im Gemischten Satz in einer weitgehend von der Flurbereinigung verschonten Lage am Main. Die Rebstöcke dort sind über 80 Jahre alt.

Leitrebsorten sind die roten Sorten **Portugieser**, **St. Laurent** und **Spätburgunder**. Dazu findet man aber auch noch **neun Stöcke** mit noch nicht identifizierten Sorten **unbekannter weißer** und **hellroter Trauben**. Die Weinberge der Lage Klingenberg Schlossberg sind denkmalgeschützt. Wolfgang Kühn bezeichnet seine Weine als „mit Hand und Fuß erzeugt“, weil die Terrassenform keinen Maschineneinsatz im Weinberg erlaubt.

Relativ helle rote Farbe, leichter Tabak in der Nase, auch Bittermandel. Knochentrocken im Antrunk.

Im Geschmack frische rote Frucht (Kirsche). Ausgewogenes gutes Geschmacksbild – an Spätburgunder erinnernd. Gutes Holzspiel, feines Tannin. Feine Säure. Der Abgang – der Wein müsste noch etwas liegen – ist noch rau/ruppig und nicht sehr lang anhaltend. *Alkohol 12 %*. Der „**Altrod**“ ist einer von nur zwei verbliebenen roten, alten Mischsätzen in Deutschland.



2003er Vergessener Weinberg (Weingut Johannes Deppisch, Erlenbach)

Der Name des Weins spricht Bände – „Vergessener Weinberg“!



Die Geschichte:

“Der Besitzer der Parzelle verstarb hochbetagt. Die Erben fühlten sich für die harte Weinbergsarbeit weder geeignet noch verantwortlich. Die versteckt liegende Parzelle wurde vergessen und blieb sich selbst überlassen. Ohne Einfluss von Menschenhand wucherten die Reben wie die Natur es bestimmte. Kurz bevor es im Jahre 2003 in der Gegend Zeit zur Traubenlese war, wandte sich einer der Erbegemeinschaft dieses Weinbergs an das Weingut Deppisch und bat um Besichtigung der alten Reben. Die Reihen waren fast vollständig zusammengewuchert, und bis an die Triebspitzen hingen sehr kleine aber gänzlich gesunde Trauben.”

Mehr weiß man leider nicht, denn **die Parzelle wurde nach der Lese gerodet**. Man geht davon aus, dass die Hauptrebe die **Kernerrebe** war.

Der Wein wurde im Weingut Johannes Deppisch frankenüblich im Bocksbeutel abgefüllt.

Ein Wein aus dem Supersommer 2003 – wahrscheinlich hätte beim Pflegezustand der Reben in einem kühlen, nassen Jahr überhaupt kein „echter“ Wein hergestellt werden können.

Man merkt dem Wein das Alter an – in der Nase intensiv sherryartiger Geruch, auch leichte Petroltöne. Auf der Zunge weich, nicht brandig. Man spürt einen Hauch von Honig, auch Mango. Trotz seines Alters wirkt er noch saftig bei einem angenehmen Säurespiel. Der Abgang ist etwas kurz.

Ein faszinierender Wein, der polarisiert. In jeder Hinsicht: Man mag ihn oder mag ihn nicht!

2015 Alter Satz trocken (Weingut Otmar Zang, Sommerach)

Klassisches Franken östlich von Volkach. Der Weinberg liegt versteckt mitten in einem Kornfeld zwei Kilometer nördlich des Örtchens Rimbach - Lage *Rimbacher Landsknecht*. Es ist wohl der z. Z. **älteste Weinberg in Franken**, gepflanzt **1835 mit über 35 teilweise nicht mehr bekannten Rebsorten**. Das Weingut Zang ist hier nur der Pächter der Parzelle, der alte Eigentümer schneidet beispielsweise die Reben immer noch selbst.



Von den mehr als **35 verschiedenen Rebsorten** konnten identifiziert werden: **Weißer Elbling, Grüner, Gelber und Roter Silvaner, Gelber Riesling, Weißer und Roter Traminer, Weißer und Roter Gutedel, Gelber Muskateller, Weißer Heunisch, Weissburgunder, Spätburgunder und Ali-gote**. Die restlichen jahrhundertealten Stöcke konnten bisher auch die Fachleute der *Bundesforschungsanstalt für Reben-züchtung* nicht zuordnen. Der **Weißer Elbling** ist dominierend - 90% der Stöcke sind Elblinge. Das erklärt auch, dass die Zangs hier so spät wie möglich lesen können, weil der Reifezustand des Elblings die entscheidende Variable ist.

In der Nase ist der Wein fruchtig, angenehm vollduftig, man kann die Säure spüren. Im Mund ist die Säure präsent, ausgewogen und frisch. Birne, Apfel, Kräuter – sie geben einen vollen Geschmack. Im langen Abgang süß und saftig. Ein stimmiger Wein mit sicher hohem Alterungspotential. Für einige Teilnehmer das Highlight der Verkostung. Von diesem Wein gibt es etwa 1.500 Flaschen pro Jahr.

„2014 - Der Frensch“ (Weingut Störrlein Krenig, Randersacker)

Mittlerweile haben auch einige renommierte Winzer sich von der Idee des „Gemischten Satzes“ begeistern lassen und pflanzen wieder gemischte Sätze an – teilweise auf Toplagen mit veredelten Rebstöcken. Vor gut 25 Jahren wurde so in Randersacker ein „Altfränkischer Wengert“ in klassischer Pfahlerziehung als Museumsweinberg angelegt: *„im klassischen fränkischen Stil, in dem alle Arbeiten so getan werden, wie zu Zeiten der Vorväter.“*

Vor etwa 10 Jahren hat *Armin Störrlein* vom *Weingut Störrlein* (VDP-Winzer) einen eigenen Gemischten Satz angelegt. Er wollte ein „*Stück aus seiner Kindheit*“ auferstehen und andere daran teilhaben lassen. Das Resultat ist ein Wein, der geprägt ist vom Rebsortenmix aus **Riesling, Traminer, Silvaner, Gutedel, Muskateller, Ruländer, Elbling, Spätburgunder, Trollinger, Portugieser** sowie der seltenen **Bukettrebe**.

Ein ausgewogener, runder, vollmundiger Wein. In der Nase starker mineralischer Duft, auch Mirabelle und pflanzliche Noten. Im Geschmack feinsaftig, lebendige Säure. Langer guter Abgang. Ein Wein mit viel Ausdruck bei moderatem **Alkoholgehalt: 11 %**. Kurz: Ein eleganter Wein.



2006 Alter Satz – Barrique – (Weingut Markus Meier, Ulsenheim)

Das schon zu Zeiten Karls des Großen begründete Örtchen **Ickelheim** hat mit dem „**Schlossberg**“ eine kleine, nicht flurbereinigte Weinlage. Diese ist in viele Stücke und Stückchen aufgeteilt, von denen viele alt und wertvoll sind. Eine gut 100 Jahre alte Parzelle – ein Pfahlweinberg mit 50% Hangneigung – wird vom *Weingut Markus Meier* ausgebaut und vertrieben.

Die Parzelle ist geradezu variantenarm mit ihren um 1910 gesetzten Rebsorten. **Roter** und **weisser Elbling** sind vermutlich am häufigsten, dazu kommen **Gewürztraminer**, **Weißer Gutedel**, **Müller-Thurgau**, **Kerner** => **Riesling**, **Silvaner**, **Bacchus**, **Portugieser** und **Frühburgunder**.

Im gebrauchten Barrique ausgebauter Wein. Komplex – wunderschön zu trinken. Im Duft reife Melone und Honig. Im Geschmack intensive, reife Fruchtigkeit (Birne, Quitte) dabei cremig, leicht nussig. Langer Abgang mit zarten Bitternoten und angenehmer Säure. *Alkohol: 12 %*.

Zum Abschluss der Verkostung konnten wir einen alten Satz aus dem Badischen genießen:



CODEX 2014 (Weingut Clauer de Chant)



Der „Heidelberger Herrenberg“ ist eine original erhaltene Mischsatz-Rebanlage, ein wurzelechter Weinberg, der vor mindestens 200 Jahren gepflanzt wurde. Viele der dort gefundenen Sorten, die bis in die Renaissance weit verbreitet waren, sind nur noch in einzelnen Stückzahlen, in wissenschaftlichen Sammlungen erhalten oder galten als ausgestorben. Der bekannteste Vertreter dieser kulturhistorischen Sensation ist der „Weiße Heunisch“. **„Mit einem solchen Fund war in Deutschland kaum noch zu rechnen gewesen“** - so der *Senat der Bundesforschungsanstalten* im Jahre 2003.

Weisser Heunisch – aus Südosteuropa stammend, im Mittelalter in allen Rebsätzen vertreten, Elternsorte von mindestens 76 Rebsorten –, **Grüner Silvaner**, **Weisser Elbling**, **Putzscheere**, **Weisser Honigler**, **Auxerrois**, **Primitivo/Zinfandel**, **Roter Veltliner**, **Gelber Muskateller**, **Trollinger**, **Roter Elbling**, **Blauer Silvaner** konnten bestimmt werden.

In der Nase war der Wein ungewöhnlich, schwer beschreibbar – intensiv mit gemüsigen Noten waren die meisten Empfindungen. Dieses Ungewöhnliche fand seine Fortsetzung im Geschmack. Komplex, herb fruchtig, auch hier sehr intensiv, aber vielseitig. Angenehme, sehr präzise Säure. Langer Abgang mit leichter Barrique-Note. *Alkohol: 12 %*.

Unser Fazit:

Es war eine überraschende, ja spektakuläre Weinprobe mit dem gemischten, überwiegend aus wurzelechten Rebstöcken gewonnenen „**Alten Fränkischen Satz**“! Nicht zu vergleichen mit „normalen“ Weinverkostungen (!) sortenreiner Weine.

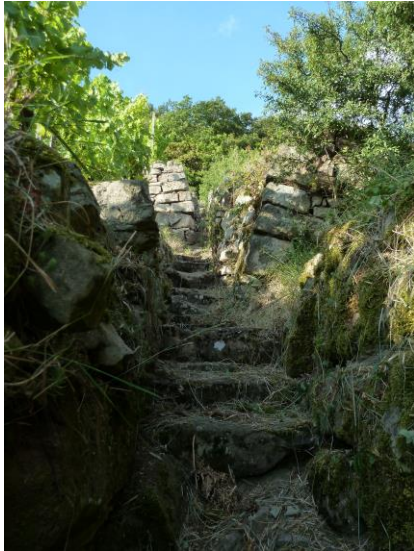
Sind gemischte Sätze schon selten, sind es die aus wurzelechten Reben erst recht. Sie stehen in Anlagen aus einer weit zurück liegenden Periode, meistens aus der Zeit vor der Reblausplage im 19. Jahrhundert.

Wenn in seriösen Zeitschriften oder Blogs über Weinproben mit deutschen Weinen berichtet wird, dominieren fast ausschließlich *Riesling* und *Spätburgunder*, auch mal *Weiß-* oder *Grauburgunder*. Hat man Glück, gibt es mitunter noch Berichte über lokale Verkostungen wie mit dem *Trollinger* in Baden-Württemberg oder dem *Silvaner* in Franken teilnehmen.

Wir haben an diesem Abend Weine kennen gelernt und (vielleicht) auch genießen gelernt, die vor uns eine unerwartete und überraschende Vielfalt an Geschmack ausgebreitet haben. Oder wie eine Teilnehmerin zum Ausdruck brachte: „*Es war mehrdimensional, in der Nase, auf der Zunge! Eine normale Weinprobe erscheint danach fast eindimensional.*“

Es war die ungewöhnlichste Weinverkostung, die wir je gemacht haben. Die einhellige Meinung war, dass die verkosteten Weine nicht zu vergleichen sind mit irgendwelchen Weinerfahrungen, die man mit irgendwelchen Cuvée mal gemacht hat. Wir wussten, dass hier Winzer,

auch Hobby-Winzer „am Werk“ sind, die sich für den Erhalt historischer Rebsorten, zur Rettung der Rebsortenvielfalt engagieren. Winzer, die mit Respekt und viel Aufwand den Weinberg pflegen, ebenso die Weinherstellung im Keller.



Weingut Scheuring – Im Weinberg

Wir konnten an diesem Abend erleben, welche Rebsorten- und Weinvielfalt möglich ist und dass es deshalb wichtig und notwendig ist, sich für die Erhaltung und die Wiederbelebung alter Rebsorten einzusetzen.

Wir freuen uns, dass das Slow Food Convivium Mainfranken-Hohenlohe den „**Alten Fränkischen Satz**“ als Passagier in die „**Arche des Geschmacks**“ eingebracht hat als „**ein lebendes Beispiel der Vielfalt**“. In der Begründung zur Aufnahme in die „Arche“ heißt es weiter: Im „*Vergleich mit den monoklonalen (Wein-)Stöcken heute wirkt der Alte Fränkische Satz wie ein bunter Zirkus. Nicht nur die Rebsorten wechseln sich ab, auch die einzelnen Pflanzen haben stark verschiedene Charaktere.*“

Beim Eintreten für den Erhalt der Weinberge mit z. T. wurzelechten Reben geht es nicht nur um die Rettung „alten Brauchtums“ und um den Erhalt von Artenvielfalt. „*Die riesige Anzahl an besonderen genetischen Eigenschaften ist extrem wichtig für zukünftige Züchtungen –*

aus einem riesigen Weinberg an identischen Stöcken wächst keine Innovation mehr“ – so weiter in der Aufnahmebegründung. *****)

Von diesen einzigartigen Weinen aus wurzelechten Reben gibt es auf Grund der harten Arbeit im Weinberg und der geringen Erntemengen leider nur einen geringen Ertrag in Form von Flaschen. Wenn er angeboten wird, ob beim Winzer vor Ort oder im Weinhandel, sollte man ihn probieren. Damit ein alter Weinberg mit gemischten Rebstöcken nicht gerodet oder neu bepflanzt wird, muss man ihn in Abwandlung einer Slow Food-Aussage „Trinken zum Erhalten“. Auch wenn es Alkohol ist, dafür aber in Maßen.



Weingut Scheuring – Weißer Heunisch



Weinbau Keller - Ramstal

Was uns noch aufgefallen ist: Auf Grund der großen Anzahl der zu verkostenden Weine wurden die Flaschen an dem Abend nicht geleert. Beim Nachtessen am nächsten Tag stellte sich heraus, dass die Weine „an der Luft“ noch mehr an Ausdruck gewonnen hatten. Da wir noch weitere Weine mit gemischten Rebstöcken zur Verkostung haben – auch aus anderen Regionen wie der Nahe, dem Rheingau, der Mosel, aus Österreich und auch aus Portugal –, werden wir dieses in der nächsten Runde beachten.

Zum Schluss: Alle verkosteten Weine haben ihren eigenen Geschmack, sind sehr individuell. Ein Ergebnis der unterschiedlichen Zusammensetzung der Rebensorten. Einen „besten“ Wein für alle Teilnehmer gab es deshalb nicht, da persönlicher Geschmack und persönliches Genussgefühl differenzierter wahrgenommen und geschmeckt wurde. Einige der verkosteten Weine sind, um im Orchesterbild zu bleiben, „großes Symphonieorchester“, andere „Big Band“, manche lebendiger „Rock ‘n Roll“.

Karla Knoche-Weniger, Manfred Weniger

Anmerkungen:

*) Slow Food Österreich hatte die Wiener Winzer, insbesondere *Fritz Wieninger*, darin unterstützt, die Tradition der gemischten Weingärten zu dokumentieren, zu kommunizieren und zu erhalten. Es wurde eine Produzentenvereinigung gegründet, die Regel für den Mindestanteil der Rebsorten, der Nachhaltigkeit der Anbaumethode, den Ausschluss bestimmter Produktionsmethoden festlegte. Der „Gemischte Wiener Satz“ wurde Passagier der „*Arche des Geschmacks*“ und erhielt das „*Presidio-Siegel*“. Den Begriff „*Gemischter Satz*“ konnte sich Österreich in der Folge durch eine EU-Verordnung sichern – kein anderes Land der *Europäischen Union* darf Weinflaschen mehr mit diesem Begriff bezeichnen.

Auch in der Steiermark gibt es noch ein paar Mischsatz-Enklaven.

Hoch interessant ist Portugal, wo die vielen autochthonen Rebsorten erst sehr spät überhaupt entdeckt und definiert wurden. Portugal ist im Übrigen zu großen Teilen auch nicht vom Reblausbefall betroffen gewesen so dass es hier noch häufiger wurzelechte Rebstöcke vorfindet.

**) 1858 wurden amerikanische Weinreben, die mit der Reblaus verseucht waren, nach Südfrankreich verschickt, in den folgenden Jahren auch nach Portugal, England, Deutschland und Österreich-Ungarn. 1863 wurde die Reblaus nach dem ersten Anzeichen einer Epidemie erkannt – es kam zu einem Absterben der Reben. Zwischen 1865 und 1885 wurde fast der gesamte französische Weinbau zerstört. Ab 1874 trat die Reblaus auch in Deutschland in Erscheinung (bei Bonn, dann um Dresden, ab 1907 im Mosel-Saar-Ruwer-Gebiet, 1913 in Baden).

***) Aus der Literatur kennt man um 1855 noch 750 eigenständige Rebsorten in Zentraleuropa, bereinigt um nicht identifizierbare Sortennennungen rund 580 verschiedene Rebsorten vor der Reblauskrise. Rund 500 davon dürften überlebt haben (*Andreas Jung, Rebsorten-Experte*). 1929 wurde mit dem Reblaus-Gesetz die Mehrheit der Rebsorten verboten, weil diese nicht rein genug oder als sogenannte ausländische Sorten (z. B. Veltliner, obwohl seit dem Mittelalter angebaut) nicht „deutsch“ genug waren.

Große Flächen wurden wegen der Reblausplage und der Präsenz verbotener Sorten flurbereinigt und gerodet, nur 15 vom Gesetz erlaubte Sorten durften gesetzt werden. Nach dem Krieg gab es nur noch 12 klassifizierte Traubensorten, alles andere sind Neuzüchtungen oder Importe aus Südeuropa.

Oder: Auf ca. 3% ist das Sortenspektrum geschrumpft – in nur 75 Jahren aus dem Bewusstsein der Winzer verschwunden.

Zwischen 2007 bis 2009 konnten Suchexperten 243 historische und über 100 ausgestorbene Rebsorten wieder entdecken. (www.m.historische-rebsorten.de)

****) Slow Food Deutschland, „Die Arche-Passagiere“: www.slowfood.de/biodiversitaet/die_arche_passagiere/

Anschriften

2015 Alter gemischter Satz

Weinbauverein Röttingen e. V.

Vorstand: *Wolfgang Trumpp*

Bad Mergenth.-Str. 3 A, 97285 Röttingen

2013er Altrod

Weingut Wolfgang Kühn

Inhaber Ulrike & Wolfgang Kühn

Ludwigstr. 29, 63911 Klingenberg

2014 Zeller Schloßberg Alter Fr.Satz

Weingut Noel Scholtens

Inhaber Nico Scholtens

Rieneckstr. 6, 97514 Fatschenbrunn

Slow Food-Förderer

2003er Vergessener Weinberg

Weingut & Privatkellerei J. Deppisch

Inhaber Johannes Deppisch

An der Röthe 2, 97837 Erlenbach

Slow Food-Förderer

2014er Urramsthaler

Weinbau A. Keller – K.u. R. Keller GbR

Inhaber Rainer Keller

Hauptstraße 6, 97729 Ramsthal

Slow Food-Förderer

2015 Alter Satz trocken

Weingut Otmar Zang GbR

Inhaber Otmar und Johannes Zang

Zum Katzenkopf 2, 97334 Sommerach

2015 Alter Fränkischer Satz

Weingut Peter Götz

Inhaber Peter Götz

Höhstrasse 10, 97478 Zell am Ebersberg

Slow Food-Förderer

„2014 - Der Frentsch“

Weingut Störrlein Krenig, Randersacker

Inhaber Armin Störrlein u. Manfred Krenig

Schulstr. 14, 97236 Randersacker

2015 „1901 Alter Satz“

Peter Vogel

Inhaber Peter Vogel

Maidbronner Str. 135, 97230 Estenfeld

2006 Alter Satz – Barrigue –

Weingut Markus Meier

Inhaber Markus Meier

Ulsenheim 114, 91478 Markt Nordheim

Slow Food-Förderer

2013er Alter Satz „75“

„der trockene Franke“

Hartmut Scheuring

Marienstraße 24, 97486 Königsberg

CODEX 2014

Weingut Clauer de Chant

Inhaber Hans Clauer

Rathausstr. 15, 69126 Heidelberg