



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Alter fränkischer Satz

Das ungewöhnliche Geschmackserlebnis aus fränkischen Weinbergen

Arche Passagier seit 2016

Unterstützt von Slow Food Mainfranken-Hohenlohe

Beschreibung des Passagiers

Im deutschen Weinbau wurde bis weit ins 16. Jahrhundert kein Wert auf die Unterscheidung der einzelnen Rebsorten gelegt, sondern die Reben wurden im gemischten Satz gepflanzt. Der Alte fränkische Satz besteht aus mehreren historischen fränkischen und klassischen Rebsorten. Mit der Sortenvielfalt im Alten fränkischen Satz hat man früher versucht, die Witterungsunbilden auszugleichen. Damit war es möglich, an einem gegebenen Lesetermin aus Aroma- und Säureträgern und ertragssicheren Reben bei unterschiedlichen Reifegraden der einzelnen Reben einen insgesamt trink- und haltbaren Wein zu keltern.

Den größten Anteil an den alten Sorten bilden der Weiße Elbling und die Silvaner-Varietäten Grüner, Gelber, Roter und Blauer Silvaner. An weiteren alten Rebsorten finden sich Gewürztraminer, Gelber Traminer, Riesling, Weißer und Roter Gutedel, Gelber Muskateller, Weißer Burgunder und Spätburgunder. Zu den historischen Rebsorten gehören Adel- und Vogelfränkisch, Kleinberger, Heunisch, Hartblau und Süßrot.

Bei der Sortenzusammenstellung unterschied man den *vinum francium* (frentsch) und den *vinum hunicum* (huntsch). Als Frentsch wurde der gemischte Satz aus höherwertigen Rebsorten betrachtet. Während der Frentsch dem Zehnt unterlag und bis an den französischen Hof gehandelt wurde, war der Huntsch weitgehend von Abgaben befreit und konnte vom Winzer (fränkisch „Häcker“) selbst vermarktet werden. Leider finden sich keine historischen Dokumente über die Rebsortenzusammensetzung beim Frentsch bzw. beim Huntsch.

Erziehungsform

Traditionell ist beim Alten fränkischen Satz nicht nur die Wahl der Rebsorten, sondern auch die Anbauweise: Die Reben wurden durcheinander im Weinberg gepflanzt, was einen Austausch auch über die Wurzeln und Mykorrhiza (Bodenpilze) ermöglichte, in der fränkischen Kopferziehung kultiviert und im Herbst mit Laub und Erde zum Schutz vor strengen Frösten abgedeckt. Jede Rebe wurde an jeweils drei Holzpfehlen gezogen: einer

befand sich unterhalb, einer am und einer oberhalb des Rebkopfes (siehe Abbildung Ickelheimer Schlossberg). Im Herbst wurden die Pfähle gezogen und auf Haufen gelegt, um im folgenden Frühjahr in mühevoller Arbeit wieder eingeschlagen zu werden. Die Kopperziehung ist bei Neuanlagen nicht mehr gestattet, da heute wegen der Gefahr des Reblausbefalls keine wurzelechten Sorten mehr gepflanzt werden dürfen. Außerdem werden die Anlagen mit Drahterziehung angelegt, was eine leichtere Bearbeitung ermöglicht.

Gefährdung des Passagiers

Der Alte fränkische Satz umfasst nur noch eine Rebfläche von 7,5 Hektar, was einem Anteil von 0,12 Prozent der gesamten fränkischen Rebfläche entspricht. Der Rückgang ist hauptsächlich darauf zurückzuführen, dass die Lagen sehr aufwändig zu bearbeiten sind und nur einen geringen Ertrag bringen.

Vermarktung des Passagiers

Der Alte fränkische Satz ist bei den in der Liste „Erzeuger*innen und Bezugsquellen“ (siehe Website) aufgeführten Weingütern erhältlich.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Während in anderen Weinbaugebieten ab dem 19. Jahrhundert Reben im reinen Satz gepflanzt und auch gekeltert wurden, hat sich der alte Satz in Franken bis in die heutige Zeit gerettet. In einzelnen Lagen, die entweder nicht von der Flurbereinigung betroffen waren oder zu abgelegenen Lagen, hat sich die traditionelle Rebsortenzusammensetzung unverändert erhalten. Damit besitzt der fränkische Weinbau mit dem Alten fränkischen Satz ein Alleinstellungsmerkmal innerhalb des deutschen Weinbaus.

Geschmack des Passagiers

Aufgrund der unterschiedlichen Rebsortenzusammenstellungen in den einzelnen Weinbergen und den verschiedenen Reifegraden in den einzelnen Klimazonen des gesamten fränkischen Anbaugebietes kann es keinen einheitlichen Geschmack geben. Der Alte fränkische Satz bringt sehr individuelle und authentische Weine, die sehr gute Terroiranzeiger sind. Die Weine sind vielschichtig und facettenreich in der Aromatik. Sie weisen einen komplexen Weingeschmack auf, der sehr nachhaltig und mineralisch ist.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Es gibt drei Kriterien für den „Alten fränkischen Satz“: erstens, das Sortenprofil, wie von der Bayerischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim vorgeschlagen (siehe unten); zweitens, eine gemischte, nicht zeilenweise Pflanzung der Reben und drittens eine gemeinsame Lese und Vinifizierung der Trauben.

Alle Weine, die aus Reben, die älter als 70 Jahre sind, dürfen mit dem Zusatz „historisch“ gekennzeichnet werden.

ad 1) Vorschlag zum Profil „Alter fränkischer Satz“ der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau / Protokoll vom Treffen der IG Alter fränkischer Satz/Fränkischer Satz am 7. März 2015 in Würzburg

- a) Es muss ein zusammenhängender Schlag sein, mit gemischter Pflanzung der Reben (nicht zeilenweise die Sorten trennen).
- b) MUSS aus klassischen und historischen fränkische Rebsorten bestehen. Der Anteil an historischen Rebsorten sollte mindestens 20 Prozent sein, die Mindestanzahl der Sorten ist fünf.
- c) Muss nicht zwingend Weißwein sein, es kann auch Rotling oder Rotwein sein.
- d) Gemeinsame Lese der Trauben zum gleichen Zeitpunkt.
- e) Der Wein muss „trocken“ sein (Regularien für deutsch-trocken). Die sonstige Önologie soll offen sein zum Beispiel für biologischen Säureabbau, Holzfassausbau - aber keine Holz-Überbetonung.
- f) Auf dem Flaschenetikett sollte deklariert sein, ob es sich um einen „historischen Alten fränkischen Satz“ mit alten Reben handelt (mindestens 70 Jahre alt) oder ob es eine Neupflanzung ist.

ad 2) Vorschlag zur Sortenwahl „Alter fränkischer Satz“ der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

- Circa 10 Prozent Aromaspender:

- Gewürztraminer
- Gelber Muskateller
- Roter Muskateller

- Circa 10 Prozent Säurespender und klassische Sorten:

- Riesling
- Weißburgunder
- Grauburgunder
- Spätburgunder

- Circa 20 Prozent historische fränkische Sorten:

- Vogelfränkisch, Adelfränkisch
- Weißer Lagler, Kleinberger
- Bukettrebe, Bukettsilvaner
- Geisdutte, Weißer Heunisch
- Elbling, Hartblau

- Circa 60 Prozent Silvaner-Varietäten:

- Grüner Silvaner
- Gelber Silvaner
- Roter Silvaner
- Blauer Silvaner

Quellen:

Lott, Pfaff, Prior, Taschenbuch der Rebsorten, Mainz 2010

J. B. Kittel, Das Buch vom Frankenwein, Würzburg ohne Angabe

Ambrosi, Breuer, Vinothek der deutschen Weinbergslagen, Stuttgart 1981

Joh. Ph. Bromer, Der Weinbau des Main- und Taubergrundes und der Würzburger Gegend, Reprint von 1839

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/alter_fraenkischer_satz

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