



Neuer Arche-Passagier

Alter fränkischer Satz

Mehr Infos
[www.slowfood/
 biodiverstität.de](http://www.slowfood/biodiverstität.de)

Beim Probieren der traditionellen Spezialität aus fränkischen Weinbergen sollte man sich auf ein ungewöhnliches, vielschichtiges Geschmackserlebnis einstellen. In jedem Fall ist der Wein spannend, der es mit Unterstützung von Slow Food Mainfranken-Hohenlohe im Januar 2016 in die Arche geschafft hat.



Foto: Gerd Sych

Im deutschen Weinbau wurde bis weit ins 16. Jahrhundert kein Wert auf die Unterscheidung der einzelnen Rebsorten gelegt, die Reben wurden im gemischten Satz gepflanzt. Mit dieser Sortenvielfalt hat man früher versucht, die Witterungsunbilden auszugleichen. So war es möglich, an einem gegebenen Lesetermin aus Aroma- und Säureträgern und ertragsstärkeren Reben bei unterschiedlichen Reifegraden einen insgesamt trink- und haltbaren Wein zu keltern.

EIGENSCHAFTEN

Der Alte fränkische Satz besteht aus mehreren historischen fränkischen und klassischen Rebsorten. Den größten Anteil an alten Sorten bilden der Weiße Elbling und die Silvaner-Varietäten Grüner, Gelber, Roter und Blauer Silvaner. Weitere Rebsorten sind 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«, bzw. »Frentsch« aus höherwertigen Rebsorten,

der bis an den französischen Hof gehandelt wurde, und den »vinum hunicum«, bzw. »Huntsch«, der weitgehend von Abgaben befreit und vom Winzer selbst vermarktet werden konnte.

Die Reben wurden durcheinander im Weinberg gepflanzt, was einen Austausch auch über die Wurzeln und Bodenpilze ermöglichte, jeweils gezogen an drei Holzpfehlen. Im Herbst wurden die Pfehle gezogen und auf Haufen gelegt, um im folgenden Frühjahr in mühevoller Arbeit wieder eingeschlagen zu werden.

WARUM SCHÜTZENSWERT

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 Grund für den Rückgang: Weine, die aus einem gemischten Satz gekeltert wurden, sind im

Geschmack sehr unterschiedlich und konnten deshalb dem Mainstream nicht folgen. Für die Region hat er dennoch eine wichtige Bedeutung. Während in anderen Weinbaugebieten ab dem 19. Jahrhundert Reben im reinen Satz gepflanzt und 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, blieb die traditionelle Rebsortenzusammensetzung unverändert erhalten. Damit besitzt der Weinbau in Franken mit dem Alten fränkischen Satz ein Alleinstellungsmerkmal innerhalb des deutschen Weinbaus.

GESCHMACK

Aufgrund der unterschiedlichen Zusammenstellungen der Rebsorten 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.

Mehr Infos:

→ www.slowfood.de/alter_fraenkischer_satz

→ www.slowfood/biodiverstität.de


 Arche des Geschmacks