



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Tauberschwarz

Frühreife Rebsorte aus dem gemischten Satz

Arche Passagier seit 2007

Unterstützt von Slow Food Mainfranken-Hohenlohe

Beschreibung des Passagiers

Der Tauberschwarz ist eine autochthone Rebsorte aus dem Tauber- und Vorbachtal im Weinbaugebiet Tauberfranken. Sie wurde dort seit dem 16. Jahrhundert als Teil des Huntsch angebaut, eines Weins der als „gemischter Satz“ aus unterschiedlichen einfachen Weinen aus einem Weinberg angebaut und gekeltert wurde und nicht dem Zehnt unterlag.

Erstmals erwähnt wurde die Rebe als „Tauber schwarze Weinbergsfexer“ in einem Dekret des Hochstifts Würzburg aus dem Jahr 1726 während der Regentschaft des Grafen Carl-Ludwig von Hohenlohe zu Weikersheim. Erste Bezeichnungen als Tauberschwarz finden sich in den Jahren 1757 und 1768 in der Nürnberger Zeitschrift „Fränkische Sammlungen von Anmerkungen aus der Naturlehre“.

Die Rebe des Tauberschwarz hat eine grün-rötliche, kahle Triebspitze. Das Blatt ist mittelgroß. Die runde, mittelgroße, lockerbeerige Traube hat rundliche, dunkelblaue Beeren, die allerdings dünnhäutig sind und daher zum Aufplatzen und zur Fäulnis neigen. Im Anbau tendiert der Tauberschwarz zur starken Ausbildung von Geiztrieben. Zudem versucht sich die Rebe an allen sich bietenden Pfählen, Drähten und Gittern festzuklammern. Diese beiden Merkmale bedeuten für den Winzer einen erheblichen Mehraufwand in der Weinbergsarbeit, um beim Tauberschwarz gute Qualitäten zu erreichen.

Gefährdung des Passagiers

Bis zur Mitte des letzten Jahrhunderts standen mit Tauberschwarz bepflanzte Rebflächen nur noch in den Weinlagen von Laudenschbach (Vorbachtal) und Weikersheim (Taubertal). Durch Rebflurumlegungen in den 1950er-Jahren wurden die Rebstöcke in älteren Anlagen mit Mischsatz gerodet, so dass der Tauberschwarz fast komplett von den Rebflächen verschwand. Damit galt der Tauberschwarz 1959 sogar als ausgestorben, bis man

in einem Weinberg in Ebertsbronn im Vorbachtal auf die letzten verbliebenen Rebstöcke stieß.

Durch züchterische Auslese fand eine Wiederbelebung durch die staatliche Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg mit ihrer Außenstelle in Lauda statt. Seit 1994 ist der Tauberschwarz in die Liste der zum Anbau zugelassenen Rebsorten aufgenommen. Heute sind im ganzen Taubertal wieder zwölf Hektar bestockt, eine verschwindend geringe Menge; allein das Weinbaugebiet Tauberfranken hat gegenwärtig eine Anbaufläche von insgesamt 1 400 Hektar.

Vermarktung des Passagiers

Die Erwerbbarkeit, eine Grundvoraussetzung für die Aufnahme des Passagiers in die Arche des Geschmacks, ist bei 12 Hektar Anbaufläche gewährleistet.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Nachweislich seit dem 16. Jahrhundert wird die Rebe im Taubertal und im vom mittleren Taubertal abzweigenden Vorbachtal angebaut. Der Name selbst ist erstmals urkundlich in einem Dekret des Hochstifts Würzburg vom 6. April 1726 erwähnt, das sich mit dem Anbau der verschiedenen Weinreben befasst. Sowohl die Geschichte der Rebe und ihre Jahrhunderte lange Bedeutung als Rotweinrebe für die Region als auch der sich auf die festumgrenzte Flusslandschaft der Tauber beziehende Name beweist, dass sie maßgeblich zur Identität der Region beiträgt. Auch die spezielle Anpassung der Rebe an ihren Standort durch Frosthärte zeigt, dass sie ein authentischer Teil der Region ist.

Geschmack des Passagiers

Heute wird aus dem Tauberschwarz ein sortenreiner Qualitätsrotwein gekeltert, ein leichter, unkomplizierter und fruchtiger Rotwein mit einzigartigen Zartbitter- und Weichseltönen im Geschmack.

Das ganze Potenzial des Tauberschwarz zeigt sich erst, wenn konsequente Ertragsbegrenzung im Weinberg betrieben wird und der Ausbau im Holzfass erfolgt. Die sonst eher blassen Weine zeigen sich dann dunkelrot im Glas.

Im Gegensatz zu den anderen heute ebenfalls in Franken angebauten roten Rebsorten Spätburgunder und Schwarzriesling, die schon frühzeitig vollreife Geschmacksnoten bieten, kann sich der Tauberschwarz erst nach zweijähriger Lagerung zu einem vollen Wein mit allen Nuancen seines einzigartigen, im Abgang leicht rauchigen Zartbittergeschmacks entwickeln.

Er kann dann zu einem wirklich großen, sehr markanten Wein werden. Seine Farbe geht in ein tiefes Rot über, die Aromen verstärken sich deutlich. Die Zartbittertöne treten zurück, das Aroma der Wildkirsche verstärkt sich deutlich, der Wein wirkt insgesamt harmonischer und eleganter.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/tauberschwarz

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