

**Wein: Brauchen wir
Räuschling, Blauen
Affenthaler und
Tauberschwarz?**

**Die spannende Wiederentdeckung
historischer
und vergessener Rebsorten**

**Aber: Wie schmecken
die eigentlich?**

Das Frankfurter Collegium Vini nahm bei einer großen Verkostung vergessene und historische Rebsorten unter die Lupe. Ulrich Steger, der Vorsitzende des Vereins zur Förderung des Historischen Weinbaus im Rheingau und ehemals Hessischer Justizminister, zündete dabei zusammen mit dem Winzer Frederik zu Knyphausen aus Eltville, einem Pionier des Roten Rieslings und Gemischten Satzes, ein intellektuelles und sensorisches Feuerwerk.

Wozu sollte man sich überhaupt mit den alten, vergessenen Rebsorten beschäftigen, ist ihr Schicksal nicht ganz berechtigt, da sie sich qualitativ gegen ihre Konkurrenz

offenbar nicht durchsetzen konnten? Seit dem Verschwinden der heute „historisch“ genannten Sorten ist sowohl klimatisch als auch in der Technik und Pflege des Rebbaus sowie in der Kellerwirtschaft so viel geschehen, dass die berechtigte Hoffnung besteht mit den neuen Methoden auch neue Charakteristika aus den alten Sorten heraus zu kitzeln. Aufgrund der langjährigen Übermacht der sog. klonalen Selektion in der Rebzucht ist es zu einer erschreckenden Verarmung der Bio-Diversität im Rebbau gekommen, die theoretisch durch historische Rebsorten wiederhergestellt werden kann. Es gibt also gute Gründe für die ernsthafte Beschäftigung mit alten Sorten und damit für die Winzer später einmal sich auftuende Marktnischen abdecken zu können.



Weingut Luckert

Ein zweiter Ansatz historischen Rebbaus wieder zu beleben ist der sog. Gemischte Satz. Die Bezeichnungen Gemischter Satz oder Mischsatz beschreiben einen Wein, der aus unterschiedlichen Rebsorten gekeltert wird, die alle im gleichen Rebgarten stehen und zusammen gleichzeitig gelesen, gekeltert, vergoren und ausgebaut werden. Bis Ende des 19. Jahrhunderts war dies die übliche Art Wein zu bereiten, bevor sie vom sortenreinen Anbau abgelöst wurde. Wegen der Gleichzeitigkeit der Lese gab es immer überreife und

unterreife Trauben sowie alle Reifestadien dazwischen. Der Most beinhaltete zwischen kompottartigen bis grünen Nuancen das ganze Aromaspektrum der physiologischen Reife mit den entsprechenden Säuregraden. Die praktische Bedeutung dieser Weinbereitung war natürlich die Risikominimierung durch die Reduzierung der Möglichkeit eines totalen Ernteausfalls und die Garantie einer Minimalqualität des Endproduktes. Heute sieht man im Mischsatz vorwiegend die durch die beteiligten Sorten bedingte Vielschichtigkeit der Aromatik, eine willkommene Alternative zu den Einheitsgeschmäckern der weltweiten Monokulturen internationaler Rebsorten. Übrigens, Österreich hat sich in einer EU-Verordnung den Begriff „Gemischter Satz“, wegen seines traditionellen Wiener Gemischen Satzes sichern lassen, wodurch diese Bezeichnung für andere Länder eigentlich tabu ist.



Blauer Affenthaler

Bei der Verkostung stachen unter den **Roten Rieslingen** die feinherben vom Weingut Baron Knyphausen und der Bergsträßer Winzer e.G. besonders hervor. Ein **Heunisch** vom Rüdesheimer Berg Rottland, konnte nicht überzeugen, obwohl diese mittelalterliche Sorte Elternteil so berühmter Reben wie Chardonnay, Riesling, Blaufränkisch, Gamay u.v.a. ist. Der **Gelbe Orleans** vom Pfälzer Weingut Knipser war zwar frisch und

knackig, aber etwas zu sehr auf der sauren Seite. Der Sulzfelder **Blaue Sylvaner** von Weingut Luckert in Franken war überraschend fruchtig und schmelzig am Gaumen. Die in Minimengen vom Institut für Rebenzüchtung an der Hochschule Geisenheim hergestellten und als „wirklich vergessene Rebsorten“ apostrophierten Weine aus den Sorten **Räuschling**, **Blauer Affenthaler** und **Blauer Elbling** waren interessante Ansätze, aber noch nicht der völlig unbeschwerte Genuss. Den gab es erst wieder in der Rubrik „Historische Rotweine“ mit dem chilenischen **Carménère** Gran Reserva 2015 von der Viña Baron Knyphausen, dem südamerikanischen Ableger des Barons. Aber auch der Rotwein aus dem **Gansfüßer** vom Staatsweingut Neustadt und der rote **Urban** von Graf Adelman haben Freude aufkommen lassen. Schließlich gab es noch drei aromatisch interessante Kreszenzen aus der **Tauberschwarz** vom Weingut Hofmann aus Röttingen, **Muskat-Trollinger** vom Weingut Kistenmacher-Hengerer aus Heilbronn sowie den restüßen Weißherbst Lörzweiler Hohberg **Rosenmuskateller** vom Weingut Gottwald & Sohn.

In der Gruppe „Gemischter Satz“ erfuhren wir tatsächlich eine andere Aromenwelt. Zwar konnte ich bei allen Weinen den Traminer oder einen seiner Abkömmlinge durchschmecken, aber die beiden Gutsweine aus 7 historischen Rebsorten vom Weingut Baron Knyphausen zeigten jeweils in eine ganz neue Aromatik. Die Mischung von Riesling und Traminer im Alzenztäler Alter Satz „Cöllner Rosenberg“, 2016 war weit mehr als nur eine Cuvée dieser Sorten – die „Gemengelage“ 2016 mit 12 Sorten zeigte die ganze Vielschichtigkeit der traditionellen Anbau- und Lesemethode. Das Fazit des Abends war unbestritten: Die Beschäftigung mit historischen Rebsorten lohnt sich nicht nur für den Forscher oder geschichtsinteressierten Weinfreund, sondern auch für alle Genießer, deren Geschmacksnerven gerne provoziert werden wollen.

Dr. Peter Hilgard