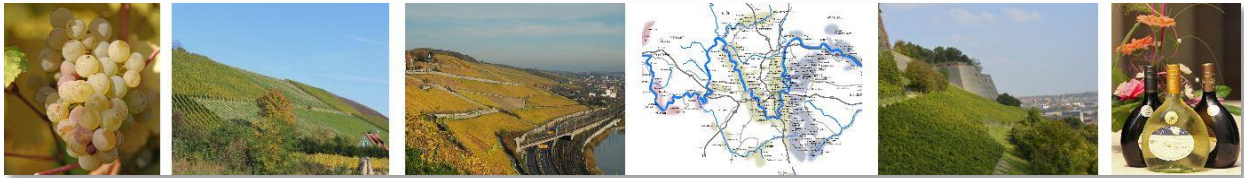


Mainfränkisches Weinland



Die Weine des Frankenlandes

In Deutschland gibt es im Süden und der Mitte einige Weinregionen, aber ehrlicherweise sage ich mal ... Na ja! - Das mögen viele an der Mosel und in dem Gebiet Rheinhessen (und anderen) vielleicht nicht so gerne hören, aber zumindest für meinen Gaumen taugt das alles nicht so wirklich. Die Winzer können nichts dafür, sie geben sich sehr grosse Mühe, aber die Regionen und Böden ermöglichen einfach keine Weine, wie sie sie im Süden und Westen Frankreichs und auch vielen Regionen Italiens erzeugt werden können. Das ist nun einmal ein dramatischer Standortnachteil, den z.B. der Norden Frankreichs einst mit der Erfindung des Champagners erfolgreich ausglich. Sie erinnern sich, dass es die Österreicher vor 20 Jahren ++ mit chemischen Zusätzen versuchten, was letztlich ziemlich nach hinten losging. Nein, ein guter Wein braucht bestimmte klimatische Bedingungen und einen Boden, der dazu passt.

In Deutschland gibt es dies klimatisch - und im Vergleich zu den mediterranen und atlantischen Möglichkeiten - eigentlich nur in der oberrheinischen Tiefebene, in Teilen des Neckartales und eben in diesem klimatisch sehr besonderen Maindreieck. In guten Jahren ein wenig noch an der Mosel. Alle Missachteten mögen mir verzeihen, aber Deutschland ist im allgemeinen nun einmal kein Ort für besondere Weine, Ausnahmen exklusive.

Eine solche Ausnahme bildet eben das [fränkische Weingebiet](#). Hier stimmen das Klima, der Boden (im Maindreieck ist es Muschelkalk, wodurch besonders mineralhaltige Weine entstehen), die Hanglagen und derlei Faktoren mehr. Der Frankenwein ist häufig trockener als andere deutsche Weine und hat etwas in seiner Geschmackscharakteristik, an dem man ihn mit etwas Erfahrung stets wieder erkennt. Es lässt sich schwer mit Worten ausdrücken.

Es ist anzunehmen, dass bereits in der Antike durch die Kelten und Turonen Wein kultiviert wurde, da es sich ja anbietet und diese Völker dem Weinanbau durchaus offen gegenüberstanden. Nachweisbar belegt ist der Wein in der Gegend um Würzburg herum allerdings erst durch eine Schenkungsurkunde Karls d. Großen aus dem Jahr 779. Fest steht jedenfalls, dass der Wein von da an einen enormen Aufschwung erlebte, so dass er für das fränkische Weinland (Maindreieck, Mainviereck, Steigerwald, Taubertal etc.) **im hohen Mittelalter** die unglaubliche **Anbaufläche von ca. 40.000 Hektar (!!)** erreichte **gegenüber einer Fläche von ungefähr 6.250 Hektar**, die wir **im gleichen Gebiet heute** mit Wein bestockt vorfinden. Kaum zu glauben, wenn man die Weinlagen überall sieht, und doch war es in ganz Wein-Europa so. Man muss sich vorstellen, dass so ein Weinberg früher auch nicht so dicht bestockt sein konnte wie in unseren Tagen, dass die Rebsorten nicht ganz so ergiebig waren und schließlich die eigentliche Weinherstellung auch nicht so gezielt auf den Punkt gebracht werden konnte.

Kurze Weinkunde zur Klassifizierung

In Deutschland werden Weine nach verschiedenen Merkmalen eingestuft und klassifiziert, deren wichtigstes Merkmal das in Grad Oechsle gemessene Mostgewicht bzw. der Zuckergehalt darstellt. Die einzelnen Klassen finden ihren Ausdruck in Begriffen wie "Tafelwein", "Qualitätswein", "Kabinett", "Auslese" und so einige mehr, welche jeweils bestimmte Kriterien erfüllen müssen. Eine ausführliche [Erläuterung zu den einzelnen Weinklassen finden Sie hier](#).

Anders als z.B. in Frankreich (nicht zum Panschen, sondern zur Optimierung und Individualisierung der Qualität!) werden die Weine in Franken nicht verschnitten, sondern im Rahmen einer Rebsorte und Lage gekeltert. Es besteht auch eine gewisse Tradition, die Lage eines Weines mit dem Namen wiederzugeben. So heisst der Wein z.B. "Sommerhäuser Ölspiel" oder "Randersackerer Teufelskeller" oder eben auch "Würzburger Stein", den man bei der Königin von Großbritannien zum Essen serviert bekommt. Auf dem Etikett findet man also die für Grundrichtung wichtige **Rebsorte**, die **Angabe 'trocken' oder 'halb-trocken'** und die genaue **Herkunftslage**. Mit diesen Informationen kann man dann bei einem Frankenwein eigentlich nichts mehr falsch machen und sich ganz seinen geschmacklichen Vorlieben widmen.

Die berühmte **Flaschenform des fränkischen "Bocksbeutel"** ist seit ca. der ersten Hälfte des 18. Jhdts. **bekannt** und soll zum Ausdruck bringen, dass man es bei diesem Frankenwein mit einem natürlichen Mostgewicht von mindestens 72 Grad Oechsle tun hat. Zunächst nur für den Würzburger Stein in Gebrauch, erhielten nach und nach auch weitere Hersteller das Recht zur Bocksbeutel-Abfüllung ihrer besten Qualitätsweine, angefangen beim Würzburger Bürgerspital. Die Flaschenform ist natürlich markenrechtlich entsprechend geschützt. Ansonsten werden Frankenweine in einer eher unscheinbaren 1-Liter-Flasche abgefüllt, die allerdings ebenfalls eine eigene Form aufweist. Woher sich der Name 'Bocksbeutel' genau ableitet, weiss man im Grunde nicht wirklich. Die gängigste Vermutung geht dahin, dass sich der Name auf einen Beutel des Ziegenbocks bezieht. Ich überlasse es da mal Ihrer Phantasie, weitere Überlegungen anzustellen. - Eine andere Überlegung besagt, dass es sich um eine Anlehnung an die in den Heeren des Mittelalters übliche Form der Feldflasche handeln könnte.

Wie dem letztendlich auch sei, der 'Bockbeutel' ist eigentlich nichts anderes als die Frühform eines äußerst gelungenen Marketings, wobei der unbekanntere, die Flasche ursprünglich einführende Mensch sich zu seiner Zeit wahrscheinlich eher weniger marktstrategische Gedanken gemacht haben dürfte.

Die mit Abstand **wichtigsten Rebsorten in Franken sind der schon im Spätmittelalter bestens bekannte 'Silvaner' und der 'Müller-Thurgau'**. Seit einiger Zeit wurde damit begonnen auch Rotweine zu kultivieren, aber ich für mein Teil bin und bleibe an diesem Punkt einfach skeptisch. Es mag daran liegen, dass ich lange im Mittelmeerraum gelebt habe. Freunde jedoch berichten von durchaus positiven Erfahrungen mit roten Frankenweinen und ich habe auch schon ganz ordentliche Rotweine aus dem Württembergischen getrunken, wo er allerdings schon länger kultiviert wird als in Franken. Von daher versuchen Sie es also ruhig, ich werde es demnächst auch einmal tun.



Die Rebsorten

Weißweine

Die 1882 erstmals gezüchtete Rebsorte **Müller-Thurgau** ist sehr widerstandsfähig, im Anbau recht anspruchslos und dazu ertragreich. Ihr Wein ist mild, gut verträglich und dennoch trocken. Gut ausgeprägt kommt dieses fränkische Etwas zum Tragen, das ich in Worten nicht beschreiben kann. Benannt ist er nicht nach seiner Kreuzung (wie etwa der weltberühmte 'Cabernet-Sauvignon'), sondern nach seinem Züchter Hermann Müller, der aus dem Schweizer Kanton Thurgau stammte. - Manchmal wird der Müller-Thurgau auch 'Rivaner' genannt, was wohl unter anderem daran liegt, dass sein Züchter kein so großer Fan davon war, die Sorte nach ihm zu benennen.

Der [Silvaner](#) kommt ursprünglich aus Ungarn oder Österreich und ist in Franken seit der Mitte des 17. Jhdt. bekannt. Durch seine feine, natürliche Säure ist er sehr bekömmlich hat über Jahrhunderte hinweg einen regelrechten Siegeszug hingelegt. Trotz einer Abnahme in den vergangenen Jahrzehnten ist er in Deutschland heute noch immer sehr weit verbreitet. Die Winzer schätzen den guten Ertrag der Sorte, die allerdings auch nach nährstoffreichen Böden (im Maindreieck kein Problem) verlangt und auch anfällig ist u.a. gegen Mehltau und Winterfrost.

Der [Bacchus](#) ist nach Silvaner und Müller-Thurgau die dritte grosse Rebsorte in Mainfranken. Alle weiteren haben nur noch kleine Anteile, die in ihrer Bestockung nicht mehr über 5 - 6 Prozent der Fläche hinausreichen. Es handelt sich beim 'Bacchus' um eine erst 1933 gezüchtete Kreuzung aus einer Silvaner und Riesling Kombination mit Müller-Thurgau, wobei es sich ja sowieso schon um für das mainfränkische Gebiet geeignete Sorten handelt. Ein besonderer Vorteil beim Anbau ist die selbstbefruchtende Blüte und die frühe Reifung, wodurch ohne grösseres Risiko auch hohe Reifegrade erreicht werden. - Sie ahnen es schon, der Bacchus ist eher fruchtig und lieblich, hat wenig Säure. Reine Geschmacksache.

Der [Riesling](#) ist wiederum eine uralte, mit Wildreben noch immer verwandte Rebsorte, deren Ahnen schon die Stämme der Antike angebaut haben dürften. Die verschiedenen Einkreuzungen z.B. unter vielen anderen mit dem von den Römern mitgebrachten 'Traminer' fanden wahrscheinlich zufällig statt und brachten schliesslich eine sehr edle Sorte mit viel natürlicher Säure und unverwechselbarem Aroma hervor. Durch seine Ursprünglichkeit ist der Wein ziemlich kleinbeerig und nicht überaus ertragreich; auch stellt er gewisse Ansprüche an die Lage (steile Flusshänge wie an Main und Mosel sind optimal) und reift spät. Andererseits ist die Rebe überaus winterhart, was in nördlicheren Gefilden eindeutig von Vorteil ist, und der Wein im Fall des Gelingens von grossartiger Qualität. Ich schätze den Riesling!

Außerdem haben wir hier die Sorten [Kerner](#), [Scheurebe](#) und [Weißer Burgunder](#) (Pinot Blanc, und auch verwandt bzw. sehr ähnlich dem Chardonnay), die dann doch eher schon Exoten im fränkischen Spektrum sind. Abgesehen von dem Burgunder sind das irgendwie etwas süffig daher kommende Sorten. Ich zumindest vertrage die nicht so gut.

Rotweine

Ich sprach schon an, dass ich da so meine Bedenken oder - wenn Sie so wollen - gepflegten Vorurteile habe, aber das soll uns hier ja nicht davon abhalten, dem 'Projekt Roter Frankenwein' aufgeschlossen zu begegnen. Tatsache ist nämlich auch, dass nach nur etwa zwei Jahrzehnten ca. 18 Prozent des Frankenweins und damit fast jede 5. Flasche bereits ein Rotwein ist.

Die in Mainfranken am stärksten bestockte Rotweinsorte ist die in den 1920er Jahren gezüchtete [Domina](#), deren etwas seltsamen Namen ich in der Recherche leider noch nicht klären konnte. Es handelt sich im wesentlichen um eine Kreuzung aus 'Blauem Portugieser' und 'Spätburgunder'. Franken ist nach nur wenigen Jahren auch das Hauptanbaugebiet dieses Weines, was entweder an der Suche nach der für diese Region geeigneten Sorte liegen mag, oder - auch wahrscheinlich - an dem Bedürfnis, sich nach dem späteren Beginn des Rotweinanbaus von anderen Gebieten entsprechend abzugrenzen. 'Domina' bringt einen für hiesige Verhältnisse wirklich dunklen Wein mit hohem Säuregehalt hervor. - Ich sollte es also wirklich einmal probieren.

Der [Spätburgunder](#) ist eine für nördlichere Gefilde sehr bekannte Rotweinsorte, bei dem es sich schlicht um den uralten und von einer Wildrebe abstammenden 'Pinot Noir' aus dem Burgundischen handelt. In Deutschland ist er begrenzt schon seit den späten Karolingern eingeführt und war wohl für sehr lange Zeit die einzig mögliche Rotweinform. Im Geschmack ist er je nach Gebiet erdig bis fruchtig und im allgemeinen sehr gut verträglich. Trotz gewisser Widerstandskraft gegen z.B. Frost gibt es gerade bei dieser Sorte vermehrt Gefahren bzgl. verschiedenster Pflanzenkrankheiten wie Mehltau, Rohfäule, Fadenwürmer etc.

Darüber hinaus werden im fränkischen Rotweinanbau die Sorten [Dornfelder](#), [Schwarzriesling](#), [Portugieser](#), [Regent](#) und weitere in geringerem Maße bestockt. Es geht dabei um Erfahrungswerte, Entwicklung und natürlich um Erfolg, denn das Geschäft der Winzer ist auch oder gerade in unseren Tagen sehr sensibel.

Sektkellerei

In und um Würzburg herum wird auch durch mehrere Unternehmen Sekt hergestellt. Der Witz dabei ist, dass eine wirklich gute Qualität zustande kommt, denn üblicherweise handelt es sich bei dem Produkt Sekt, Perlwein oder sogar Champagner um die besondere Verarbeitung nicht wirklich konkurrenzfähiger Weine. - Kein Scherz, sondern historische Tatsache! - In dieser Region jedoch ist das per se nicht ganz so der Fall und das schmeckt man den hiesigen Sektprodukten an.

Das mit Abstand bekannteste Unternehmen ist die Sektkellerei "[J. Oppman](#)". Seit der Mitte des 19. Jhdts. wird hier der Sekt nach der originalen Methode 'Champainoise' hergestellt. - Ein 'Oppmann Extra Dry' war zu studentischen Zeiten Kult für das Abholen von Kommilitonen nach absolvierten Prüfungen. Nachvollziehbar, nicht wahr!