



## Gelber Orleans und andere Orchideen

### Von der Wildrebe zur Züchtung

Die Wildrebe *Vitis Silvestris* ist eine Schlingpflanze, wuchs in durchlichteten Wäldern und konnte eine erhebliche Größe erreichen. Ihre Samen sind bereits 80 Mio. Jahre alt, stammen aus dem Tertiär und sind somit vor dem Menschen existent gewesen. Nach der Eiszeit, vor 1 Mio. Jahren, verbreitete sich die Wildrebe in Mitteleuropa erneut. Durch die Rheinbegradigung ist der Bestand stark zurückgegangen. Bronner fand im 18. Jahrhundert noch etwa tausend Wildreben von den Sorten Putzscheere, Heunisch, Affenthaler, Gänsfüsser, Gelbhölzer, Lambertraube und Orleans. Heute soll es noch weitere letzte Exemplare von Wildreben in den Auwäldern des Oberrheins geben, insbesondere auf der Ketscher Rheininsel, aber auch hier ist die Wildrebe gefährdet.<sup>1</sup> Die Ketscher Rheininsel, ein Naturschutzgebiet, werde ich voraussichtlich im April im Rahmen einer Exkursion besuchen und dort nach Wildreben Ausschau halten.

### Autochthone Rebsorten und welche Bedeutung hatten sie in der Vergangenheit

Zu den autochthonen<sup>2</sup> Rebsorten, zu denen die Orleans-Rebe, die Tauberschwarz-Rebe und der rote Gutedel des heutigen Abends gehören, möchte ich nur einen kurzen Überblick geben, da voraussichtlich dieses Thema im Rahmen unseres Konventsabends im Mai mit dem Titel „Schätze aus alten fränkischen Weinbergen“ behandelt wird.

Durch die Grundweinordnung (EUVO 1493/1999 und EUVO 1227 / 2000) wurde die Erhaltung der genetischen Ressourcen festgelegt. Mitgliedsstaaten der EU können alte Rebsorten mit historischer Bedeutung, in die Liste der klassifizierten Rebsorten aufnehmen lassen. In Hessen z.B. wurden die Rebsorten Weißer Heunisch, Orleans, Roter Riesling und Blauer Wildbacher klassifiziert. Die Rebsorte Weißer Heunisch ist die bedeutendste unter den Klassikern, da diese in vielen Kreuzungen nach heutigen Erkenntnissen als Vater oder Mutter verwendet wurde. Auch die Rebsorte Weißer Riesling, im Rheingau stark vertreten, ist eine Kreuzung mit dem Weißen Heunisch, der früher flächendeckend über Mitteleuropa verbreitet war.<sup>3</sup> An der Badischen Bergstrasse bei Heidelberg sind aktuell auf zwei alten Weinbergen 50 Heunisch-Reben entdeckt worden.

Die autochthonen Reben sind intensives Forschungsgebiet. Führend in Deutschland ist das Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof, das alte Rebsorten zur Bewertung und zur Erstellung einer europäischen Datenbank „European Vitis Database“<sup>4</sup> mit genetischen Fingerabdrücken zusammengetragen hat.<sup>5</sup> Auf meiner Suche nach unbekanntem Rebsortennamen bin ich auf diese Rebenbanken des Geilweilerhofes gestoßen. Hier handelt es sich um internationale und unermesslich reich aufgestellte Datenbanken mit Rebsortennamen, Herkunfts- und Züchterangaben, Kreuzungsdaten, Literaturangaben

<sup>1</sup> Fritz Schumann: In-situ-Erhaltung von Wildreben am Oberrhein. Neustadt 1977

<sup>2</sup> Autochthon: einheimisch, alteingesessen, in der Biologie, Ökologie und Biogeographie für Lebewesen (autochthone Art), die sich durch die Prinzipien der Ökologie von alleine in einem Gebiet (Region, Biotop) angesiedelt haben, Gegensatz: gebietsfremde oder allochthone Lebewesen

<sup>3</sup> Presser, Chr.: Autochthone Rebsorten. Weinbauamt Eltville

<sup>4</sup> [www.genres.de/eccdb/vitis](http://www.genres.de/eccdb/vitis) oder [www.vivc.bafz.de](http://www.vivc.bafz.de)

<sup>5</sup> Maul, Erika u. Andreas Jung: Alte Rebsorten früher und heute. Schweizerische Zeitschrift für Obst-Weinbau. Wädenswil. 2003, S. 11ff

und vielem mehr. Hier fanden sich Namen wie Gutenborner, Gloria, Forta, Diana, Arnsburger, Augster, Bronner usw. Sie finden den Link auch auf unserer Homepage.

Man fragt sich, warum waren gerade die oben genannten Rebenklassiker wie Heunisch usw. in der Vergangenheit so weit verbreitet und waren sie als Massenträger so verbreitet? Es waren zwar nicht immer, aber oft Weine, ohne besondere Qualität oder sogar von schlechter Qualität:<sup>6</sup>

- Mit besserer Ertragssicherheit konnte man den Zehnten erfüllen z.B. mit Putzscheere, Räuschling und Heunisch.
- In schlechten Weinjahren bevorzugte man Reben mit hohem bzw. sicherem Ertrag wie Orleans oder auch dem Mischsatz. Ein Mischsatz ist eine Anpflanzung verschiedener Sorten, wie frühreife, spätreife, ertragsreiche und ertragssichere im Block oder gemischt auf einem Weinberg.
- Mit widerstandsfähigen also kräftigen Reben wie Orleans hatte man eine Garantieernte.
- Säurebetonte Reben wie Orleans, Gänsfüßer und Riesling waren haltbarer und konnten mit Wasser verlängert werden, wenn sie zu sauer waren.

Aus diesen Reben der Vergangenheit sind unsere heutigen Reben gezüchtet worden. Sie sind Produkte von Mutationen und Kreuzungen, teilweise natürlicher und in der Forschung vor allen Dingen künstlicher Art. Künstliche Mutationen können z.B. durch Bestrahlungen von Samenkernen forciert werden. Aus weißem Heunisch und Burgunder z.B. sind mindestens 16 Rebsorten wie Chardonnay, Auxerrois usw. hervorgegangen.

Einige mutige Winzer in Spanien, Frankreich, Südtirol, Schweiz und Deutschland beschäftigen sich mit alten Reben, rekultivieren sie und bauen sie aus.

### **Wann sind Rebsortennamen schriftlich festgehalten worden**

Erste schriftliche Nachweise zu Traubensorten finden wir bei Mago, einem punischen Schriftsteller, 50 Jahre v. Chr., aus dem semitischen Phönizien in Nordafrika. Der erste Römer, der sich mit Rebsortennamen beschäftigte, war Columella, ein Landwirtschaftsbauer, 50 Jahre n. Chr. Heute würde man ihn Agrartechniker mit Neigung zur Ausbeutung nennen.<sup>7</sup> Das erste Werk in deutscher Sprache über Rebsorten erschien 1471.<sup>8</sup>

### **Wie entstehen Rebsortennamen**

Der Rebsortennamen sind meistens benannt nach Herkunft aber auch nach Geschmack, Weinfarbe, Züchtern, bekannte Persönlichkeiten und vieles mehr.

---

<sup>6</sup> Ders. s. 5

<sup>7</sup> Columella: De re rustica

<sup>8</sup> Crescentiis, Petrus de: Rurulia Commoda. Augsburg 1471

Hier einige Beispiele:

<b>Herkunft</b>	Spätburgunder	Burgund
	Silvaner	Transsylvanien (Siebenbürgen)
<b>Geschmack</b>	Muskateller	lat. muscus, Aroma
<b>Weinfarbe</b>	Färbertraube	wird als Deckrotwein verwendet
<b>Persönlichkeit</b>	Bronner	bekannter Ampelograph, 19. Jh.
	Kanzler	Nach den Kanzlern Adenauer (Reife), Erhard (Fülle), Kiesinger (Eleganz)
	Kerner	Dichter und Weinfreund Julius Kerner, 19. Jh.
<b>Züchter, Weinexperte</b>	Zweigelt	Fritz Zweigelt, 1886-1965, Österreich
	Dornfelder	Dornfeld, 18. Jh., Verwaltungsbeamter in Württemberg und Initiator der Weinbauschule in Weinsberg
	Johanniter	Johannes Zimmermann, Weinbauinstitut Freiburg

## Weine des Abends

1.     **2000 Hölder brut**  
Sekt b.A. Saale-Unstrut  
Sektkellerei Bardong, Geisenheim
  
2.     **2007 Goldriesling Weinböhlauer Gellertberg**  
QbA, Sachsen  
Weingut Steffen Loose, Niederau
  
3.     **2007 Fontus Heitersheimer Maltesergarten**  
Roter Gutedel Qualitätswein trocken, Baden  
Weingut Zotz, Heitersheim
  
4.     **2008 Perle Sommeracher Rosenberg**  
Kabinett trocken, Franken  
Weingut Zehnthof, Tobias Weickert, Sommerach
  
5.     **1999 Gelber Orleans**  
Spätlese trocken, Pfalz  
Qualitätswein mit Prädikat  
Weingut Knipser, Laumersheim
  
6.     **2007 Gelber Orleans**  
trocken, Pfalz  
Weingut Knipser, Laumersheim
  
7.     **2003 Gelber Orleans**  
Auslese Qualitätswein mit Prädikat, Pfalz  
Weingut Knipser, Laumersheim
  
8.     **2005 Röttinger Feuerstein**  
Tauberschwarz QbA trocken, Franken  
Weingut Udo Engelhardt, Röttingen
  
9.     **2007 Wildmuskat Beilsteiner Steinberg**  
Spätlese trocken, Württemberg  
Weingut Amalienhof, Heilbronn

## **2000 Hölder brut**

Sekt b.A. Saale-Unstrut  
Sektellerei Bardong, Geisenheim  
www.bardong.de

Der Hölder ist eine weiße Rebsorte aus Riesling x Ruländer (Grauburgunder), benannt nach Friedrich Hölderlin (1770-1843). Die Kreuzung erfolgte 1955 durch August Herold an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg,

Relativ spät reifend, geringe Verrieselungsneigung, Mostgewicht und Ertrag liegen im höheren Bereich, geringe Empfindlichkeit gegen Winterfrost, Botrytis und andere Krankheiten. Der Boden sollte tiefgründig sein, wobei Anbau in Silvaner- und Riesling-Randlagen ausreichend sind.

Feinfruchtige, kräftige Weine mit ausgeprägtem Riesling-Charakter, rassig und im Abgang im Ansatz kommt ein wenig der Grauburgunder heraus. Die Rebsorte wird auch in Frankreich, Ungarn und Kanada angebaut. Die gesamte Anbaufläche in Deutschland beträgt 12 ha.

In allen Versuchen der Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg übertrifft der Ertrag den des Rieslings um ca. 20%. Die Öchslegrade liegen um 1-8 Grad höher, die Säure etwas niedriger, um 1,5 - 4. Die Reife liegt eine Woche vor dem Riesling. Wegen der geringen Botrytisanfälligkeit wäre eine spätere Lese zur Erhöhung des Mostgewichtes möglich. Allerdings muss bei einem Wein von diesem Typ, der ja eine gewisse Säure behalten soll, der Säureabbau während der längeren Reife am Stock beobachtet, damit der genaue Lesezeitpunkt, vom Säureabbau abhängig, bestimmt werden kann.

## **Sektellerei Bardong, Geisenheim im Rheingau**

Die Sektellerei Bardong wurde 1984 in den ehemaligen „Sektellereien Schloß Rheinberg und Schloß Waldeck“ von Norbert Bardong nach seinem Studium der Getränketechnologie in Geisenheim und Praktika in der Champagne gegründet. Es ist ein Gebäude mit morbide Charmen und einem riesigen Keller. Es gibt dort auch Sektverkostungen, die nach dem umfangreichen Programm im Keller auf Preziosen ausgeweitet werden können. Jedenfalls die gute Laune der Besucher schlägt mitunter „haushohe“ Wellen.

Norbert Bardong kauft fertig ausgebaute Weine, da er selber nur einen kleinen Teil Rudesheimer Klostersgarten besitzt und sucht sich seine Grundweine in unterschiedlichen Anbaugebieten aus und verarbeitet dabei auch ausgefallene Grundweine, wie z. B. den Hölder, zu Sekten.

Es gibt keine Cuvée, kein Verschnitt von Weinsorten verschiedener Reben oder Jahrgängen, sondern ausschließlich trockene Jahrgangs- und Lagensekte, deren Restzucker je Liter unter 15 Gramm – brut – oder sechs Gramm – extra brut – liegt. Norbert Bardong arbeitet mit hochwertigen Kabinettweinen als Ausgangsprodukt. Hefelagerung ist beim Jahrgangschampagner mindestens 36 Monate. Hier wird ganz klar auf Zeit gesetzt. Unter 36 Monaten Hefelagerung verlässt keiner seiner Sekte den Keller, einige Flaschen liegen sogar bis zu zehn Jahren. Lange Hefelagerung auch gerade bei diesem Saale-Unstrut-Wein, um die natürliche Säure zufrieden stellend auszugleichen.

Zitat aus der Tageszeitung „Die Welt“ 2006:

Norbert Bardong ist ein Widerstandskämpfer gegen den tankvergoenen Massensekt. In seiner Sektmanufaktur im Rheingau widmet er sich dem handgemachten Sekt. Ein sehr eigenwilliger Winzer, eine Ausnahmeerscheinung mit einer Philosophie, die er sehr stringent verfolgt.“

~~~~~

## **2007 Goldriesling Weinböhlauer Gellertberg**

QbA, Sachsen

Weingut Steffen Loose, Niederau

[www.loose-wein.de](http://www.loose-wein.de)

Der Goldriesling ist eine Kreuzung aus Riesling und Courtillier musqué Précoce Ende des 19. Jahrhunderts in Colmar.<sup>9</sup> Unsere Studienfahrt 2008 führte uns nach Sachsen ins Weingut Jan Ulrich. Daher ist Rebe einigen von uns bereits bekannt.

Wie wir erfahren konnten, wird diese Rebe ausschließlich in Sachsen angebaut. Sie ist anspruchslos, fruchtbar, frostfest und frühreif, treibt spät aus, daher ist sie wenig frostgefährdet. Das heißt aber auch, dass die geringe Reifezeit grundsätzlich keine edle Sorte hervorbringen kann, denn edle Sorten sind in der Regel aufgrund ihrer längeren Reifezeit extraktreicher. Gefährdet ist die Rebe zur Traubenreife im August durch Niederschläge, Wespen und Botrytis. Der Goldriesling stellt keine hohen Ansprüche an den Boden.

Sächsische Weine gibt es seit über 800 Jahren. Im klimagünstigen Elbtal zwischen Pillnitz und Seußlitz ist es das nördlichste Anbaugebiet Europas. Der Wein wächst hier vorwiegend auf Hanglagen, die nicht selten über 25% Steigung aufweisen. Die Erträge liegen weit unter dem Durchschnitt. Das Anbaugebiet bringt ausgezeichnete trockene Weine hervor, die von Touristen geschätzt und von den Einheimischen bevorzugt werden.

In Vinum wurde der Goldriesling als „Sächsische Einstiegsdroge“ bezeichnet. Sie hat aber mitnichten etwas mit unserem wertvollen Riesling gemein. Henn sagt: „Die Sachsen haben den Goldriesling als einen der ihren angenommen. Er ist zu ihrem Trollinger geworden. Und genau wie der steht der Goldriesling häufig in den besten Lagen. Wo er eigentlich gar nicht hingehört.“<sup>10</sup> Die Lage Weinböhlauer Gellertberg gehört zu den guten Lagen in Sachsen. Die Gegend ist im Frühjahr durch Spätfröste gefährdet. Für den Goldriesling ist dies weitgehend ungefährlich, da er, wie schon erwähnt, spät austreibt und früh reift.

Ich habe die letzten Flaschen gerade noch bekommen, allerdings nicht mehr direkt vom Weingut Stefan Loose, da in Sachsen der Goldriesling nach dem Sommer immer ausgetrunken ist. In Vinum wurde Steffen Loose als Geheimtipp mit besonders gutem Preis-Genuss-Verhältnis beschrieben. Vergleiche habe ich hier nicht angestellt.

Der Goldriesling gehört zu den leichten Weinen mit geringer Säure, ist ein echter Sommerwein, eignet sich nicht zum Reifen und sollte kühl getrunken werden z. B. an einem Sommerabend auf der Terrasse. Er kommt daher mit einer goldgelben Farbe, absolut gehaltvoll, fruchtig mit Aromen von Birne.

11,5% / RZ 1,3 / S 4,4 g/l

---

<sup>9</sup> Carsten Henn: Sächsische Einstiegsdroge, in: Vinum Mai, 2008 S. 20ff

<sup>10</sup> Ders. S. 21

## **Weingut Steffen Loose, Niederau in Sachsen**

Der Familienbetrieb, deren Weinberg am Rande von Meißen liegt, befasst sich seit 1990 mit dem Weinanbau. Es werden sortentypische, meist trockene Weine mit ausgeprägtem Bukett ausgebaut. Die Weine werden selbst vermarktet und an ausgesuchte Restaurants und Hotels in der Region, an Endverbraucher und in der eigenen Besenschänke verkauft. Von der Besenschänke aus kann man den Blick ins weite Meissner Land genießen und bei schönem Wetter lässt sich von dort die Sächsische Schweiz ausmachen.

~~~~~

## **2007 Fontus Heitersheimer Maltesergarten**

Roter Gutedel Qualitätswein trocken

Weingut Julius Zotz, Heitersheim

[www.weingut-zotz.de](http://www.weingut-zotz.de)

Es gibt keinen Nachweis über Entwicklung und Herkunft des Gutedels. Vermutlich ist der Gutedel als eine der ältesten Kulturreben, vor 6000 v. Chr. im Jordantal ausgebaut worden. Man nimmt an, dass die Römer den Gutedel bereits unter dem Namen vitis eugenius kannten und nach Europa brachten.<sup>11</sup> Möglich auch, dass sie von Ägypten aus über Burgund und Schweiz nach Württemberg und Franken gekommen ist, dort ist der Gutedel seit 1607 nachgewiesen. In der Pfalz war der Gutedel Anfang des 19. Jahrhunderts noch verbreitet, wurde dann aber zunächst durch die Alben (Elblinge) und weiterhin durch die Franken (Sylvaner) Riesling und Traminer verdrängt.

Weißer Gutedel ist vermutlich eine Mutation aus dem Roten Gutedel. Dieser wird besonders als Tafeltraube geschätzt und hat die gleichen Sortenmerkmale wie der Weiße Gutedel, mit relativ großen Trauben und mittelgroßen Beeren. Die Rebe kommt als Keltertraube im badischen Markgräflerland, Österreich, Schweiz und Elsaß vor. Gutedel-Reben waren oft Kreuzungs-Partner bei Neuzüchtungen wie Gutenborner, Gutknipperlé, Hecker, Hector, Huxelrebe, Johanniter, Nobling und Schönburger.

Die Weinbauregion Markgräfler Land wird durch den Gutedel definiert, der nirgendwo so schön gedeiht wie hier in der sanften und hügeligen Landschaft, gelegen zwischen Freiburg und Basel. Roter Gutedel wird insgesamt auf etwa 50 ha und weißer Gutedel auf 1350 ha angebaut. Das Markgräfler Land hat aufgrund seines feuchten und kühlen Klimas durch die Nähe des Schwarzwaldes keinen besonderen Ruf, zumal hochwertige Böden in dieser Gegend rar sind. Die Böden sind oft lehmig und mit Löss bedeckt. Wenn der Gutedel allerdings auf Kalkböden gedeiht, kann er schön mineralisch sein. Die Lage Heitersheimer Maltesergarten gehört nicht zu den guten oder privilegierten Lagen.

Wir haben 2007 rund um diese Gegend einen kleinen Urlaub verbracht, kamen aus Richtung Sulzburg, wo wir die kleine vorromanische Kirche St. Cyriac besichtigt haben und stießen dort auf die Villa Urbana in Heitersheim in der Nähe eines Malteserschlosses. Die Villa Urbana ist eine Ausgrabung einer exklusiven römischen Villa mit einer bebauten Fläche von 1500 qm mit Baderäumen, Hallen, Gärten und natürlich mit Fußbodenheizung, dem üblichen römischen Komfort reicher römischer Anwesen mit ausgedehnten Wirtschaftsgebäuden. Sie lag verkehrsgünstig nahe der rechtsrheinischen Römerstraße und hier wurde neben anderen Agrarprodukten auch Wein angebaut.

Uns hat die Villa Urbana fasziniert. Sie ist vollkommen mit Glas umgeben und man blickt man in die liebliche Landschaft und kann sich dabei die Römer hier sehr gut vorstellen.

---

<sup>11</sup> Bassermann-Jordan, F: Geschichte des Weinbaus. 1907

Wir beschlossen, sofort diesen Wein zu kaufen, zum einen war ich neugierig auf den Geschmack und zum anderen gefiel uns die Idee, dass mit dieser Wein-Sonder-Edition FONTUS das Weingut Martin und Julius Zotz zur Erhaltung und weiteren Erforschung der Villa Urbana beiträgt.

Der rote Gutedel liefert keinen begehrten Qualitätswein, allerdings hat der rote sehr schmackhafte Trauben. Unter den leichten Weinen hebt der Gutedel sich schon hervor. Er ist zart, feinfruchtig und bekömmlich, meist mit einer Säure von 5 – 6% versehen und sollte jung getrunken werden. Er hat eine mittelfrühe Traubenreife, liebt windgeschützte Lagen und ist auch als Tafeltraube für Haus und Garten sehr ertragreich, allerdings spätfrostgefährdet. Wenn er langsam gekühlt vergärt wird, kann er auch fruchtbetont sein und an Charakter gewinnen.

Synonyme: Roter Junker, Chasselas Rouge, Chasselas Piros, Roter Schoenedel, Roter Krachmost usw.

Mit geringer Säure und dezenten Aromen ist der 2007 gut gelungen. Er ist er süffig und sollte jung getrunken werden. Aus meiner Sicht ist der Gutedel ein Sommerwein par excellence. Ein schöner Begleiter zu Sommersalaten, verschiedenen Gemüsegerichten oder Hähnchenbrust. Er ist ein Tropfen mit einer gewissen und von zartrosa Farbe, die ich so liebe. Fruchtig kommt er daher nach Birne, Apfel und Zitrone schmeckend. Er wird mit Reinzuchthefen vergoren bei einer Kaltgärung von 12°C.

12% / RZ 4g/l / Säure / 5,6 g/l

**Weingut Julius Zotz, Heitersheim im Markgräfler Land** (11,5 ha, 60 ha Erzeugergemeinschaft)

1845 erwarb Karl Zotz einen Teil des Malteserschlosses und baute einen Weingutsbetrieb auf. Das heutige Weingut, gelegen in der Nähe des Malteserschlosses, stammt aus dem Jahre um 1900, schön und klimatisch bevorzugt gelegen im Markgräfler Land zwischen Schwarzwald und Rhein und wird in der 4. und 5. Generation von Martin und Michael Zotz geführt. Ein Teil wird ertragsreduziert und umweltschonend bearbeitet.

Es produziert nebenbei einen Chasslie, trocken als Premiumgutedel mit längerer Hefelagerung, der mir auch gut gefallen hat.

~~~~~

### **2008 Perle Sommeracher Rosenberg**

Kabinett trocken, Franken von Hand gelesen  
Weingut Zehnthof, Tobias Weickert, Sommerach  
[www.zehnthof-weickert.de](http://www.zehnthof-weickert.de)

Die Perle, auch Perle von Alzey genannt, ist eine Kreuzung aus Gewürztraminer x Müller-Thurgau und wurde von Georg Scheu 1927, dem Züchter der Scheurebe in Alzey, gezüchtet. 1950 wurde sie vom Rebenzüchter Hans Breider in Würzburg weiter bearbeitet. In Franken sind seit 1980 etwa 100 ha mit der Perle ausgebaut. Die Perle muss sich mit den wenigen ha schon recht gegen die Übermacht des Silvaners in Franken behaupten.

Diese Sorte erinnert mit kleinen Blättern und Trauben und dunkelrosa Beeren an Traminer. Die Reife erfolgt ungleichmäßig und liegt mittelfrüh. Es ist eine Sorte mit kurzer Reifezeit, also auch für Lagen mit Spätfrösten geeignet. Insgesamt hat sie eine geringe Empfindlichkeit gegen Winterfrost.

Die Lage Sommeracher Rosenberg gehört nicht zu den guten oder privilegierten Lagen, ist aber auch am Main in der Region Maindreck Volkach gelegen. Der Boden des Maindreiecks besteht vielfach aus Muschelkalk, der den Weinen der Gegend einen gewissen Rauchtton verleiht.

Die Rebsorte Perle ist seit 25 Jahren im Zehnthof zu finden. 2000 stand das Weingut vor der Überlegung, die Perle zu roden oder auf noch mehr Qualität umzustellen. Die Entscheidung fiel für das Letztere, seitdem ist die Nachfrage gestiegen und die Perle ist immer als erster Wein ausverkauft.

Aus der Perle entstehen leichte, zart-blumige, säurearme und weiche Weine. In Lagen und Jahren, die höhere Säure bringen, wird sie noch besser. Klar und mit dem Duft nach Zitrusfrüchten, Kernobst und etwas Ananas und feinsaftig mit feiner Säure kommt sie daher.

Vorstellen könnte ich sie mir zu Mehlspeisen, leichten Gerichten und Salaten oder zu Gebäck. Perleweine sollten jung getrunken werden.

12% / RZ 6,9 g/l / S 6,0 g/l

### **Weingut Zehnthof, Tobias Weickert, Sommerach in Franken (5,10 ha)**

Hier wirkt ein ganz junger Winzer, Tobias Weickert, mit sehr viel Freundlichkeit und Elan, der noch einiges in der Zukunft zeigen wird. Er hat sich bereits eine erfreuliche Liste von Auszeichnungen erarbeitet und ist zugleich Inhaber und Kellermeister.

Der Zehnthof ist ein ehemaliges Kloster, erbaut um 1682. Schon damals wurde hier Wein an- und ausgebaut. "Zehnthof" steht für einen Hof, der etwa vom Mittelalter an zehn Prozent seiner Güter an religiöse oder weltliche „Regierungen“ abgeben musste.

Seine Perle wird auch bei der Georg-Scheu-Veranstaltung in Worms ausgeschenkt und wurde von 2007 und 2008 als sehr gut beschrieben.

~~~~~

### **Gelber Orleans oder der tiefe Fall einer Königin<sup>12</sup>**

Der gelbe Orleans ist eine fast ausgestorbene Rebsorte, die bis ins 19. Jahrhundert weit verbreitet war. Es ist eine ausgeprägt starkwüchsige und reich tragende große Traube mit ebenfalls großen und dickschaligen Beeren.

Der Sage nach soll Karl der Große die Reben in den Rheingau gebracht haben. Ob die Zisterzienser die Rebe beim Kloster Eberbach im Rheingau gepflanzt haben oder ob sogar die Rebe aus der Umgebung der Stadt Orleans stammt, liegt im Bereich der Vermutung.

Oft fand man den Orleans im Weinberg im gemischten Satz mit Riesling, Elbling und Grauburgunder oder auch mit Traminer und Riesling und noch früher mit dem weit verbreiteten Weißen Heunisch. Anfang bis Mitte des 19. Jahrhunderts muss die Rebe vorwiegend in Rüdesheim, Assmannshausen aber seltener in den Forster Lagen Kirchenstück, Ungeheuer und Jesuitengarten gestanden haben. Bei Bronner liest man über Assmannshausen: „...und man findet schon mehr gemischten Rebsatz, auch mengen sich bunt die Rebanlagen mit weißem und rothem Gewächse. Erstere haben

---

<sup>12</sup> Henn, C.: Gelber Orleans oder der tiefe Fall einer Königin in: Vinum Juli/August 2007

größtentheils Kleinberger (Elblinge), gemengt mit etwas Trollinger und Vaeltliner“<sup>13</sup>. „Der dominierende Satz ist hier fast durchgehends Riesling, selten sieht man Oestreicher (Sylvaner), der hier wenig geachtet ist, und etwas Traminer; auch sind einige Anlagen mit Orleans und Ruländer vorhanden.“<sup>14</sup>

In einer Preisliste von 1835 wird der Forster Orleans noch ohne Lagenbenennung aber mit Jahrgang 1832 und mit einem Preis von 90-100 Thaler a Ohm<sup>15</sup> aufgeführt.<sup>16</sup> Der Orleans wurde der Überlieferung nach vielfach als Randlage angepflanzt, um andere Reben wie Riesling vor Naschkatzen zu schützen. Die säurebetonte Rebsorte schreckte von intensivem Mundraub ab.

2008 hat der Biologe Andreas Jung, Rebsortenkundler und Klonzüchter aus Lustadt, am Disibodenberg auf dem Gebiet des Weingutes von Rackwitz, Odernheim an der Nahe fünf verwilderte Reben festgestellt, die nach Recherche aus der Zeit der Bewirtschaftung des Klosters Disibodenberg im 12. – 16. Jahrhundert entstammen. Hildegard von Bingen sprach bereits vom Hunnischen Wein. Gemeint war damit wahrscheinlich der Hartheunisch bzw. Orleans. Nachgewiesen wurde der Orleans auch an der Saale-Unstrut.

Im 19. Jahrhundert wurde der Orleans vom Riesling verdrängt und die letzte bekannte Kelterung war 1921 in Rüdesheim. Die Ursache für den Untergang des Orleans könnte sich aus zwei schwerwiegenden Gründen ergeben haben: Zum einen in der nicht konstanten Qualität und damit schwankenden jährlichen Erntemenge des Orleans. Laut Bronner nahm die Tragbarkeit der Rebe mit dem Alter zu aber sie gab auch nur in wirklich guten Jahren eine gute Qualität.<sup>17</sup> Zum anderen erzielte man damals mit Riesling bereits höhere Preise als mit dem Orleans. Zu guter letzt mag auch der „eigenthümliche“ Geschmack eine Rolle gespielt haben. Denn der Zeitgeschmack entwickelte sich damals hin zu den bukettreichen Weinen.<sup>18</sup>

Das Kloster Eberbach versteigerte 1988 letzte Flaschen aus den Jahrgängen 1920/21. Die Verkostungsnotizen des Winzers Armin Diel besagen über den 1920: „Stark gezehrte Frucht, weiche Säure, schmeckt uralt, trocken, nur noch als Rarität von Interesse, whiskyfarben, fein gereiftes Bouquet, Feigenduft, noch erstaunliche Säurereste, ebenfalls trocken schmeckend“<sup>19</sup> und „Der 1921er Rüdesheimer Schlossberg Orleans erzielte auf der Auktion 5.700 DM, der 1920er 6.000 DM“<sup>20</sup>

In den 80er und 90er Jahren hat die Forschungsanstalt Geisenheim, aus verwilderten Stöcken auf Terrassen des Rüdesheimer Berges die Sorte neu gezüchtet. Bernhard Breuer, Rüdesheim, hat daraus einen Weinberg mit 500 Stöcken bestockt und brachte 2002 den ersten Orleans barrique ausgebaut auf den Markt. Der Orleans von Breuer konnte hier aus Kostengründen leider nicht zur Verkostung aufgestellt werden.

---

<sup>13</sup> Bronner, Joh. Ph.: Der Weinbau in Süd-Deutschland. 1836

<sup>14</sup> Bronner, Joh. Ph.: Der Weinbau am Haardtgebirge. 1833

<sup>15</sup> 1 Fuder = 6 Ohm = 240 Stübchen = 902 Liter, demnach 1 Stübchen = 3,76 Liter, 1 Ohm = 150,33 Liter. Durchschnittlicher Verbrauch eines Haushalts mit fünf Personen pro Woche waren 3½ Taler.

<sup>16</sup> Bassermann-Jordan, F.: Geschichte des Weinbaus. 1907. S. 639

<sup>17</sup> Bronner, Joh. Ph.: Der Weinbau in Süd-Deutschland. 1836

<sup>18</sup> Bronner, Joh. Ph.: Der Weinbau in Süd-Deutschland. 1836

<sup>19</sup> in: Alles über Wein, Nr. 5 / 1988, S. 208

<sup>20</sup> in: Alles über Wein, Nr. 1 / 1989, S. 154

Bevor wir nun kosten, möchte ich Ihnen das Zitat von Prof. Rühl, Geisenheim, nicht vorenthalten: „Wenn wir den Riesling im Taunus anbauen gibt es immer noch einen besseren Wein als der Orleans in einer Spitzenlage. Aber er ist durchaus ein Kulturgut und gewährt uns einen Blick in die früheren Jahrhunderte. Aber er ist nichts, bei dem man sagt, das haben die damals gut gemacht. Er fällt eher ins selbe Kapitel wie Leibeigenschaft.“ Nach seiner Meinung sollte die Rebe damals ein ordentliches Alltagsgetränk sein und von Qualitätsanbau war im heutigen Sinne keine Rede.

### **Weingut Knipser, Johannishof, Laumersheim, Pfalz**

[www.weingut-knipser.de](http://www.weingut-knipser.de)

#### **1999 Gelber Orleans Spätlese trocken**

Qualitätswein mit Prädikat

12,5% / RZ 100mg / S 15 g/l

Hellgelbe Lichtpunkte, klar, leichter AT-Ton, trotzdem gewisse frische Töne, gereifte Säure, leichter Bitterton, durchaus spannend, muss dringend weg, Fülle verloren, Säure nicht. Ein wenig duftet der Wein wie ein alter Holzschrank, seinen Zenit hat er unserer Meinung nach überschritten.

#### **2007 Gelber Orleans trocken**

12,4 % Alk., 1,0 g/l Restsüße, 7,9 g/l Säure

Strohgelbe Farbe, Säurespiel und etwas Mineralität, etwas Ananas. Füllig im Gaumen, aber knochentrocken.

#### **2003 Gelber Orleans Auslese, Pfalz**

Qualitätswein mit Prädikat

12,3% / RS 35,2 / S 6,3

2003 hatte der Orleans wenig Säure und wurde früh, Anfang Oktober geerntet und wurde eine Auslese. Würzig und mineralisch in der Nase, nach Zitrusfrüchten, Äpfeln, etwas Ananas kommt er daher mit einer wunderbar ausgeglichenen Süße und ein wenig integrierte Säure. Einhellig kann mit der Reife noch zulegen, vielleicht bis 2013.

So ganz würde Werner Knipser die Worte von Herrn Prof. Rühl nicht unterstreichen, nehme ich an. Denn er ist begeistert von seinem Orleans. In guten Jahren und geerntet bei voller Reife können lagerfähige Weine mit würzigem Geschmack erreicht werden. Leicht erwärmbare Schieferverwitterungsböden liebt diese die Rebe. Bedingt durch hohe Ansprüche an die Lage, war und ist die Rebe in klimatisch begünstigten Lagen des Rheingaus (Schloss Johannisberg, Rüdesheimer Berg und Assmannshausen) und in Spitzenlagen von Forst, Weinstrasse, gut aufgehoben.

Der Weine in unserer Verkostung stammen aus dem Versuchsanbau von 700 Stöcken, die von 1991 bis 1993 gepflanzt wurden und deren Reiser von alten Stöcken des Klosters Eberbach stammen. Die Bezeichnung „Versuchsanbau“ auf den Flaschen ist Vorschrift, weil die Rebe nicht in der offiziellen Sortenliste des Bundesamtes eingetragen ist.

Laut Herrn Rosinski sind alle drei Weine aus der Lage Großkarlbacher Burgweg. Sie wurden im Stahltank ausgebaut. Aber ein Ausbau im Holzfass ist genauso möglich. Im Laufe der Reife wird wie üblich für jeden Jahrgang entschieden, in welcher Qualitätsstufe der Wein ausgebaut wird. 1996 gab es einen Eiswein, 1997-2000 Spätlese trocken, 2001 Kabinett trocken. Das entscheidet die Nase des Winzers. Die Ernte findet in der Regel spät statt und wird zunächst 2-3 Tage wie auch beim Silvaner 2-3 Tage stehen gelassen. Vorstellbar wäre auch eine Versektung wegen der starken Säurebetonung.

Die weinbaulichen Eigenschaften des Orleans werden gekennzeichnet durch starken, aufrechten Wuchs, wenig Geiztriebe, feste Traubenstiele, sehr große Trauben, Hartschaligkeit, geringer Botrytisanteil, nur für allerbeste Lagen geeignet, Erntezeitpunkt zwei Wochen nach dem Riesling.

Der Orleans wird auch als Riese unter den Reben bezeichnet. Ein Kilo pro Rebstock, vergleichsweise 180 g beim Riesling. Die Rebe hat im heutigen Sinne nicht die Kennzeichen einer Qualitätsrebe.

Gerade deshalb sei der Mut des Winzers gelobt, sich mit einem solchen Wein auseinanderzusetzen. Grundsätzlich benötigt der Orleans eine längere Reifezeit von zwei bis drei Wochen gegenüber dem Riesling. Der Orleans muss stark ausgedünnt werden, hat aber aufgrund seiner dicken Schale keine Botrytis anfälligkeit.

Synonyme: Gartengst,, Gelber Orleans, Gros Riesling, Hartheinisch, Hartheinsch, Harthengst, Orlänsch, Orlänzsch, Orleander, Orleaner, Orleans gelb, Orléans jaune, Orléans vert, Orleanser, Orleanstraube, Orleanzer, Wälschger Weiß, Weißer Orleaner, Weißer Orleans.

~~~~~

### **2005 Röttinger Feuerstein Tauberschwarz - QbA trocken barrique** [www.weingut-engelhardt.de](http://www.weingut-engelhardt.de)

Die Tauberschwarz-Rebe ist eine alte Landsorte des Taubertals und des Vorbachtals und seit dem 16. Jahrhundert dort bekannt. Wie andere Reben auch, wurde sie früher im gemischten Satz, d. h. mit anderen Rebsorten sowie auch rot und weiß durcheinander, aber auch als „alleinstehendes rothes Gewächs gepflanzt, und zwar aus der Traube, man Tauberschwarz nennt...“<sup>21</sup>

Man sprach dem Tauberschwarz auch eine heilende Wirkung nach, er sollte die Ruhr heilen.

Um 1830 war der Weinbau im Taubertal recht extensiv vor allem mit den Rebsorten Silvaner, Gutedel und Tauberschwarz.<sup>22</sup> Die Rebe verschwand zunächst in der Versenkung und 1959 entdeckte man in einem Ebertsbronner Weinberg 400 Tauberschwarz-Rebstöcke und rekultivierte sie wieder. Nachweise gibt es auch für die Saale-Unstrut.

Das Taubertal erstreckt sich über Franken, Württemberg bis Baden von Rothenburg bis Wertheim und hat über Jahrhunderte diese Landschaft geprägt. Die typischen Weine des Tales, ob rot oder weiß, sind keine alkoholschweren Weine. Im Boden findet man viel Muschelkalk und in Röttingen auch Feuerstein. Der Röttinger Feuerstein gehört zu den privilegierten Lagen.

---

<sup>21</sup> Bronner, J. P.: Der Weinbau in Deutschland. 1839

<sup>22</sup> Metzger, O.: Zum Weinbau im mittleren Taubertal. In: Schriften zur Weingeschichte. 1998. S. 39 ff.

Die Arbeit am Weinstock ist aufgrund der dichten Geiz-Trieb-Entwicklung aufwendiger als beim Spätburgunder. Die Rebe benötigt eine südliche und steile Lage, um die Farbqualität zu gewährleisten. Sie ist dünnhäutig und damit durch Fäulnis gefährdet. Die Trauben des Weingutes wachsen auf Muschelkalkböden, der mit weißen Quarzadern, dem sogenannten Feuerstein, durchzogen ist. Der Röttinger Feuerstein gehört zu den südlichsten Lagen in Franken.

Die Lage steht nicht auf der Flasche, der Tauberschwarz ist aber aus der Lage Röttinger Feuerstein oder auch aus der Lage Tauberrettersheimer Königin. Die Lagen liegen etwa 500m auseinander.

Holzfass steht der Rebe einfach gut. Sie kann nur bei Ertragsbegrenzung zu einem markanten Wein werden. Ansonsten ergibt die Rebe leichte fruchtige Rotweine in heller bis granatroter Farbe und kommt mit würzigem Geschmack in guten Jahren daher.

12,5% / RZ 3,4g / S 5,4g

### **Weingut Udo Engelhardt 3,5 ha**

Das Weingut liegt im fränkischen Teil des Taubertals. 1996 pflanzte in Bayern erstmals das Weingut Engelhardt den Tauberschwarz an. Heute sind in Tauberfranken wieder 12 ha mit Tauberschwarz bestockt.

Die Tauberschwarzrebe wird von slow-food unterstützt, zur Erhaltung regionaler Produkte. Synonyme: Blaue Frankentraube, Blauer Hängling, Blaue Hartwegstraube, Grobrot

### **Tauber-Edition:**

Unter dieser Weinedition haben sich Winzer der unterschiedlichen Anbauggebiete Baden, Franken und Württemberg zusammengeschlossen. Die Betriebe sind alle in der natürlichen, in sich geschlossenen Landschaft des Taubertals angesiedelt. Die Weißwein-Edition und die Rotwein-Edition werden aus einer einzigartigen Mischung der typischen Rebsorten des Taubertals (Cuvée in Anlehnung des traditionellen Mischsatzes) hergestellt. Die Trauben werden nach eigenen strengen Qualitätsrichtlinien, ohne keinerlei Unkrautvertilgungsmitteln, in Handlese und einer Höchstertragsmenge von 50 hl pro Hektar angebaut. Im Keller folgt man den alten Ausbautraditionen.

~~~~~

### **2007 Beilsteiner Steinberg Wildmuskat**

Spätlese trocken, Württemberg  
Weingut Amalienhof, Heilbronn  
[www.weingut-amalienhof.de](http://www.weingut-amalienhof.de)

Der Wildmuskat ist keine Wildrebe, wie der Name vermuten könnte, sondern stammt vom Lemberger ab. Ursprünglich hieß er Muskat-Lemberger und wurde dann Wildmuskat genannt. Die Traube ist relativ klein und lockerbeerig aber robust und frühreif.

Diese junge Rebsorte ist eine Züchtung von Gerhard Strecker, Weingut Amalienhof, der vor mehr als 30 Jahren durch natürliche Vermehrung, also durch die Aussaat aus Lemberger-Sämlingen entdeckt und gezogen hat mit einer natürlichen Vermehrung ohne menschliches Zutun. Das Ziel war, so genannte Freiblüter und damit gesündere und widerstandfähigere Lemberger-Klone zu finden. Im Normalfall nimmt man bei der Züchtung den Weg über die vegetative Vermehrung durch Aufpfropfen.

Und wie das in etwa vor sich geht, habe ich in [weinplus.de](http://weinplus.de) beschrieben gefunden und als so faszinierend empfunden, das es wert ist, dargestellt zu werden:

- Aussaat Anfang der 70er von rund 200.000 Kernen aus Trester-Rückständen,
- Auslese über zwei Jahre mittels Selektion über 200 Rebstöcke.
- Auswahl von zwei Rebstöcken mit einem ausgeprägten Muskatton. Nicht genau bekannt ist, welche andere Rebsorte außer Lemberger noch mit im Spiel war,
- 1983 entstanden die ersten Versuchspflanzungen mit Weitervermehrung durch Aufpropfen auf amerikanische Unterlagsreben,
- heutiger Bestand 1 ha,
- erste Kelterung 1991,
- Muskat-Lemberger und Blaue Amavitis waren die zunächst gewählten Namen
- 2003 wurde der Sortenschutz erteilt
- Aufnahme des Wildmuskats in die offizielle Sortenschutzliste beim Bundessortenamt, [www.bundessortenamt.de](http://www.bundessortenamt.de), beantragt. Bis zur Aufnahme ist die Kennzeichnung „aus Versuchsanbau“ noch gegeben.

Der Wildmuskat wird abhängig vom Jahrgang als süße Spätlese oder Auslese ausgebaut.

Das Württembergische Unterland erstreckt sich am mittleren und unteren Neckartal. Die klimatischen Verhältnisse sind stark unterschiedlich, aber es gibt kleinklimatische Zonen, in denen herausragende Weine entstehen. Privilegierte Lagen sind in Württembergisch West einige wenige zu finden. Weinrechtsreform sowie Flurbereinigung haben offensichtlich viele Nachteile für die Weinregion gebracht.<sup>23</sup> Der Beilsteiner Steinberg gehört nicht zu den privilegierten Lagen, ist aber offensichtlich eine kleinklimatische Besonderheit.

Der Wildmuskat kommt mir schöner Konzentration, feiner Muskatnote und feiner Frucht daher. Der Wein zeigt sich mit einer tiefdunklen, kräftigen Farbe, einem Duft nach Rosen und Feigen mit einem kräftigen Muskatton. Die süßen Tannine und die markante Fruchtsäure sind deutlich. Gut vorstellen kann ich ihn mir zu Wild-, Gans- und Sauerbraten. Gut auch als barrique-Ausbau vorstellbar. Weitere Wildmuskat-Weine wie eine Cuvee aus Spätburgunder und Wildmuskat, eine Auslese Barrique trocken usw. werden vom Weingut erzeugt.

13% 7 S 4,3 / RZ 5,5

### **Weingut Amalienhof**

Inhaber: Martin Strecker & Regine Böhringer

Kellermeister: Martin & Gerhard Strecker

Seit Anfang der siebziger Jahre rekultivierten Gerhard Strecker und seine Familie den Beilsteiner Steinberg, eine 30 ha große Einzellage. Der Amalienhof ist Slow Food-Mitglied und steht für biologische Vielfalt ein. Inzwischen leitet sein Sohn, Martin Strecker, das Weingut. Der Amalienhof ist das ehemalige Rittergut der Barone von Helfenberg.

Der Beilsteiner Steinberg ist eine Einzellage, eine 400m hoch gelegene Südlage, umschlossen von Wald mit einem See am Fuß des Weinbergs.

Boden: tiefgründiger Mergelboden. Zwischen den Reben sind u. a. Feigen und Mandelbäume gepflanzt. Das Weingut gehört zu den größten in Württemberg und wurde

---

<sup>23</sup> Weinatlas Deutschland. Dieter Braatz u.a. München 2007

vom Land Baden-Württemberg für seine besonderen Leistungen im Weinbau ausgezeichnet. Das Weingut bewirtschaftet weitere Weinberge um Heilbronn, z. B. aus den Lagen Stiftsberg und Kirchenweinberg.

Das Weingut selber ist in Heilbronn angesiedelt, während die Lage Beilsteiner Steinberg nördlich von Beilstein liegt. In dieser Einzellage im Alleinbesitz hat Gerhard Strecker ein interessantes Landhaus als Weinstube aufgebaut, was sich zu einem sehr beliebten Ausflugsziel entwickelt hat.

### **Literatur**

Bassermann-Jordan, F.: Geschichte des Weinbaus. Bd. 1-3. 1907

Hillebrand, Walter: Taschenbuch der Rebsorten. Mainz 13. Neubearb. Aufl. 2003

Eichelmann 2008

Kämmer, F.: Auf Weinreise Württemberg. Stuttgart 2007

Mäurer, Janinna u. Hartmut Keil: 100 seltene Rebsorten in Rheinhessen und der Pfalz.

Neckarsteinach 2008

WeinAtlas Deutschland. Dieter Braatz u.a. München 2007

[www.vivc.bafz.de](http://www.vivc.bafz.de)

[www.slow-food.de](http://www.slow-food.de)

Wikipedia, freie Enzyklopädie

[www.weinplus.de](http://www.weinplus.de)

[www.botgarten-uni.tuebingen.de](http://www.botgarten-uni.tuebingen.de)

### **Anmerkungen**

#### **Ampelographie**

Rebsortenkunde, griech. *ampelos* - Weinstock, Lehre von der Bestimmung und Beschreibung der Rebsorten sowie ihrer wissenschaftlichen Klassifizierung, Teilgebiet der Önologie

Regina Herz