

Rebsortenkunde und Klonzüchtung Andreas Jung,  
Heidengasse 13, 67363 Lustadt,  
Tel. 06347 700294, 0176 10110255

## **Pressemitteilung**

Die Umbauarbeiten im Rebsortenarchiv Südpfalzweinberg sind so gut wie beendet. Mittlerweile befinden sich dort über 90 der 300 autochthonen Rebsorten, die der Rebsortenkundler und Erhaltungszüchter Andreas Jung aus alten wurzelechten Rebbeständen selektiert und so vor dem Aussterben gerettet hat. Jüngste Neuentdeckungen ausgestorbener Sorten sind der Rotblättrige Wildbacher und der Weiße Gamay, beides lange verschollene Rebsorten, die in Sortenkatalogen nur noch als falsche Synonyme anderer Sorten existierten. Die Originale überlebten als alte Hausstöcke am Haardtrand und an der Untermosel. Eine neu entdeckte Brachfläche in Brandenburg mit erstaunlich vielen überlebenden Reben aus dem Mittelalter wird noch dieses Jahr inspiziert werden.

Die Gesamtfläche der Rebsortenarchive in Weingarten, Flörsheim-Dalsheim, Gundheim, Heppenheim und Gundelsheim ist mittlerweile auf mehr als 2,5 ha angestiegen. Darauf werden rund 1460 Klone von 300 uralten, in Deutschland einheimischen Rebsorten erhalten. Archive für königliche Tafeltrauben befinden sich in Flörsheim, Potsdam und in Würzburg. 10 historische Sorten in selektierter, virusfreier Qualität befinden sich mittlerweile im regulären Versuchs- oder Erhaltungsanbau: Affenthaler, Schwarzurban, Blauer Elbling, Zinfandel, Grünfränkisch, Adelfränkisch, Räuschling, Kleinberger, Honigler und Roter Veltliner. Frühmittelalterliche Sorten wie Blauer Muskateller, Süßschwarz, Möhrchen, Arbst, die Blaue Vorzügliche oder der Kleine Burgunder sind im Aufbau und können bald von Winzern in den Versuchsanbau genommen werden. Ein neuer Klon des Roten Muskatellers und der kleinbeerige Rieslingklon Selecta wurden beim Bundessortenamt als neue Klone eingetragen.

Mit einer Patenschaft für eine alte Rebsorte im Südpfalzweinberg (120 Euro pro Jahr) können Sie direkt zur Sortenerhaltung in den Rebsortenarchiven beitragen. Informationen zur Rebenpatenschaft sind unter [www.rebenpatenschaft.de](http://www.rebenpatenschaft.de) im Internet verfügbar. Orientiert am Vorbild des historischen Mischsatzes wird aus den handverlesenen Trauben des Südpfalzweinbergs ein einzigartiges Sortencuvée aus mindestens 30 Rebsorten hergestellt. Dieser einzigartige, in der Auflage limitierte Wein spiegelt in beeindruckender Weise die außerordentliche Geschmacksvielfalt unserer einheimischen Rebsorten wider, deren Zahl in Zentraleuropa noch vor 200 Jahren mehr als 550 Sorten betrug.

Einmal im Jahr bietet das Rebsortenarchiv für alle Interessierten, Patinnen und Paten, sowie Freunde, Förderer und Unterstützer der Rebsortenvielfalt eine **kulinarische Weinprobe mit Führung durch den Südpfalzweingarten** an. Dieses Jahr wird die kulinarische Weinprobe am Samstag, den **26. September 2015** stattfinden, diesmal in **Weingarten /Pfalz**, im Evangelischen Gemeindezentrum, Hauptstraße 36 gegenüber der Kirche. Erneut ist es uns gelungen, Feinkost Casella aus Landau für ein hochkarätiges 4-Gänge-Menue zu gewinnen. Zu den Gängen werden 8 Weine von seltenen Rebsorten verkostet, die alle in Deutschlands alten Weingärten wiederentdeckt wurden und als "autochthon" betrachtet werden können. Der Schwerpunkt liegt dieses Jahr bei den in Franken wiederentdeckten Sorten, die bis ins Frühmittelalter zurückreichen: Zu den Vorspeisenvariationen gibt es 3 Weißweine: einen vorzüglichen Weißwein des in der Südpfalz erst 2009 entdeckten Grünfränkisch, der dort schon seit dem Spätmittelalter erwähnt ist. Außerdem Weine von Adelfränkisch und Vogelfränkisch, zwei ertragsarme aber sehr hochkarätige und edle Weißweinsorten, wiederentdeckt am Steigerwald in Franken, sowie an der Nahe und an der Saar. Zu den zwei Hauptgängen werden 4 Rotweine gereicht: der Erstlingswein des Blauen Elbling, hier in einer Ausbauvariante aus dem östlichen Taubertal. Er ist die häufigste Rebsorte in den alten Weinbergen an der Badischen und Hessischen Bergstraße, wo er teils mehr als die Hälfte der Weinberge bestockt. Einst wurde die Sorte in Hessen sortenrein angebaut. Als Begleiterin wird ein Wein der mainfränkischen Mohrenkönigin gereicht, die in den Steillagen von Klingenberg am Main überlebte, aber auch in Speyer wiederentdeckt wurde. Der Große Blaue Kölner, eine mittelalterliche Rebsorte aus der Awarakenmark überlebte bei Regensburg. Eine 500-jährige Rebe dieser Sorte wächst in Maribor, Slowenien. Der Große Blaue Kölner wächst ähnlich baumartig wie der Gänsfüsser, der einst die Charaktersorte der Südpfalz war. Er kann heute noch an alten Fachwerkhäusern in den Dörfern um Neustadt, ja sogar in Lustadt gefunden werden, der Bestand nimmt aber durch Rodung der Hausstöcke dramatisch ab. Zum sizilianischen Dessert wird ein Rosenmuskateller-Süßwein aus Österreich gereicht, der in der Fachpresse viel gelobt wurde und in vielen Aspekten dem in der Nordschweiz wiederentdeckten Blauen Muskateller vom Bodensee ähnelt.

Zu Beginn der Veranstaltung gibt es einen bebilderten Vortrag, in dem der Frage nachgegangen wird, warum eigentlich so viele europäische Rebsorten nicht aus Frankreich oder Italien stammen, sondern seit der späten Bronzezeit aus Osteuropa, Ostanatolien, Zentralasien und dem persisch-afghanischen Orient importiert wurden.

Eine Teilnahme an der kulinarischen Weinprobe ist nur bei verbindlicher Voranmeldung bis zum 13. September möglich. Es wird empfohlen, sich frühzeitig anzumelden, die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bitte nehmen Sie Kontakt auf per Telefon (06347 700294, 0176 10110255 ) oder melden Sie sich per Email an ([info@rebenpatenschaft.de](mailto:info@rebenpatenschaft.de)). Falls Sie niemanden erreichen können, sprechen Sie bitte auf den Anrufbeantworter, Sie werden dann abends zurückgerufen. Der Unkostenbeitrag für das 4-Gänge-Menue beträgt für alle Gäste 40 Euro, für die Weinprobe 15 Euro. Für Patinnen und Paten ist die Weinprobe frei.