

Lustadt, den 15.8.2018

Liebe Patinnen und Paten
liebe Förderer des Südpfalzweinbergs
Liebe Unterstützer der Erhaltung unserer autochthonen Rebsorten

Wieder ist es Zeit, den jährlichen Rundbrief an die Paten und Unterstützer zu verfassen. Vor den längeren Ausführungen, zunächst die akuten, dringlichen Dinge:

Weinversand 2018:

Eigentlich wollte ich den Weinversand an die Paten und Patinnen bereits im Juni durchführen, aber dann verzögerte sich die Freigabe durch den Etikettennachdruck. Durch einen blöden, weinrechtlichen Fehler auf dem ersten Etikett, war ich gezwungen, die Etiketten neu einzudrucken und die Flaschen neu etikettieren zu lassen. Dann kamen die Sommerferien verdammt nahe und es war einfach zu heiß, so dass ich beschlossen habe, den Jahrgangsw Wein 2017 für die mehrjährigen Paten und Patinnen erst nach den pfälzischen Sommerferien im August und September sukzessive zu versenden. Eine konzentrierte Versandaktion mit Dutzenden schweren Weinpaketen bei 38°C muss nun wirklich nicht sein. Ein Teil der mehrjährigen Paten müsste den Jahrgangsw Wein dennoch schon bekommen haben, die anderen werden ihren Patenwein im Laufe des August und Septembers, spätestens bis zur kulinarischen Weinprobe bekommen.

Kulinarische Weinprobe 2018

Die kulinarische Weinprobe findet dieses Jahr am Samstag, den **29. September 2018** statt, wieder im Rathaus von Lustadt. Das Programm ist der Email per pdf angehängt.

Für das 4-Gänge-Menue konnte ich wieder einen der besten Köche in der Umgebung, Parker Westphal gewinnen, der einst Westphals Kulinarium in Godramstein bei Landau betrieben hat. Wie schon im letzten Jahr wird es vier köstliche Gänge geben, die wie im Restaurant serviert werden, so dass sich die Gäste ganz auf die Weinprobe konzentrieren können. Für Vegetarier gibt es eine fleischlose Alternative, die jedoch schon bei der Anmeldung bestellt werden muss. Das gesamte Menü mit Bedienung (ohne Weinprobe) liegt wie im letzten Jahr bei 50 Euro. Eigentlich hätte ich etwas draufschlagen müssen, denn die Gemeinde Lustadt hat nach notwendig gewordener Fundamentsanierung die Saalmiete um mehr als 100 Euro erhöht, was die Grundkosten ziemlich in die Höhe getrieben hat. Ich habe mich dennoch entschieden, den Preis nicht zu erhöhen, allerdings funktioniert die knappe Kalkulation nur, wenn sich auch wieder um die 50 Leute anmelden. Auch am Preis für die Weinprobe hat sich nichts geändert. Es gibt zum Essen diesmal 7 ausgesuchte Weine. Die Auswahl der Weine war relativ schwierig, weil es die meisten Lagen in Rheinhessen letztes Jahr verhagelt hat und die Trauben zu früh und schnell gelesen werden mussten. Das ist auch der Grund, warum es den Wein vom Süßschwarz ein zweites Mal gibt. Es sind die letzten Flaschen dieses Erstlingsweins einer mindestens 8000 Jahre alten Rebsorte. Danach müssen wir warten, bis die Jungreben im Ertrag stehen, die dieses und letztes Jahr in Rheinhessen gepflanzt wurden.

An Weinen zum Menü habe ich zum Einstieg einen Räuschling Jahrgang 2017 von der Weinmanufaktur in Gegenbach-Offenburg. Diese Weinmanufaktur ist eine der wenigen Genossenschaften, die sich überhaupt für alte Rebsorten interessiert hat. Denn in Zell-Weiherbach gab es den letzten alten Räuschling-Weinberg, von dessen Trauben der Besitzer Räuschling-Wein hergestellt hat. Der Wein fand bei der Genossenschaft so viel Anklang, dass

er ins Verkaufsprogramm aufgenommen wurde. In der Ortenau gab es auch den letzten badischen Mischsatz mit Räuschling, Gutedel, Muskateller, Pinot, Grauburgunder, Arbst und ein paar weiteren Sorten. Sonst war die Sorte nur noch in wenigen staatlichen Rebsortimenten vorhanden, obwohl sich der Räuschling sogar unter den 15 historischen Sorten befand, die die nationalsozialistischen Rebenzüchter in die Liste der im Reich zum Anbau erlaubten „deutschen“ Sorten aufgenommen hatten. Der Räuschling ist also erst nach dem Krieg aus dem Anbau verschwunden, weil sich nach der Gründung des Bundessortenamtes kein Züchter mehr gefunden hat, der die Sorte hätte eintragen lassen.

Fast schon ein Klassiker ist der Adelfränkisch, eine bis 2007 ausgestorbene und völlig verkannte Rebsorte, die durch den französischen Ampelographen Pierre Galet zum Synonym des Weißen Traminers erklärt worden war und somit eigentlich gar nicht existieren dürfte. Ein klassischer, leider nicht seltener Fall von Sorteneliminierung durch falsche Zuordnung. Pierre Galet spricht weder Deutsch, noch kann er die in Kurrentschrift abgefasste Originalbeschreibung im Werk von Freiherr von Babo 1844 lesen. Dennoch hat er die Sorte Adelfränkisch zum Synonym erklärt. Die Sorte wurde von mir am Westrand des Steigerwalds in Franken, in Zappendorf (bei Halle) und an der Nahe im Mischsatz mit Silvaner und Elbling wiederentdeckt. Unter etwas mehr als 100 Pflanzlingen ist es gelungen, mehr als 10 virusfreie Klone zu selektionieren. Die Sorte ist wüchsig, besitzt aber recht kleine und oft lockerbeerige, dafür fäulnisresistente Trauben, die ein hohes Zuckerpotential, ein feines Aroma und eine recht hohe Säure aufweisen. Bei Vollreife färbt sie sich von graugrün zu fast orange und erreicht dann gute 100°Öchsle bei guten Säurewerten. Eine klassisch altfränkische, mit dem Urtraminer und fränkischen Möhrchen verwandte Rebsorte, die schon im 16. Jahrhundert in der Mark Brandenburg erwähnt wurde und zu den Rebsorten der frühmittelalterlichen Franken gehörte. Archäologisch sind die Franken schon während der keltischen Antike mit den Austrasiern (Auscii-Thur-Rucha) aus Ös-ter-reich nach Main- und Rheinfranken, sowie in die Franche Compté und nach Thüringen eingewandert. Und so muss es nicht wundern, dass die Allele des Adelfränkisch zusammen mit den Allelen der in der Nordschweiz und am Kaiserstuhl vorkommenden Côt-Malbec-Gruppe mehr als 95% der Allele der letzten rheinischen „Wildreben“ abdecken, von denen in den 1970er Jahren nur noch etwa 15 alte Mutterreben existierten. Man muss Adelfränkisch und Côt rouge als antike franco-austrasische Stammsorten betrachten, die weit verbreitet gewesen sein müssen, sonst hätten sich ihre charakteristischen Allele nicht durch Sämlinge als Wildreben ausgebreitet. So erklärt sich auch die seltsame Korrelation zwischen den streng lokalisierten, historischen Wildrebenvorkommen und den frühmittelalterlichen Weinanbaugebieten am Hochrhein, in Burkheim am Rhein, bei Speyer und bei Heidelberg (Ladenburg), eine Korrelation, die nun nicht mehr seltsam, sondern fast zwangsläufig erscheint. Vögel fraßen von den Beeren und hinterließen im angrenzenden Auwald in ihrem Kot die Samen der spätantiken Rebsorten.

Ebenfalls fast schon klassisch ist der Grünfränkisch, diesmal vertreten durch den Weinhof Scheu, dem wir eigentlich das Überleben dieser Sorte zu verdanken haben. Der Großvater hatte die Sorte in einem seiner nordelsässischen Weinberge entdeckt. Weil er eine Rebschule unterhielt, wurde die Sorte sogleich vermehrt und unter dem Familiennamen Philip Cuntz im Versuchsanbau in den Verkehr gebracht. Interessenten bekamen die Sorte auch als Weißburgunder. So kam die Sorte einst nach Böchingen, wo Herr Sauer seine Grünfränkisch-Parzelle einst unter der Sortenbezeichnung Weißburgunder gepachtet hatte. Das Original stammt aber aus Schweigen Rechtenbach bzw. aus dem Nordelsass. Historisch beschrieben wurde die Sorte als Grün-Franken von Johann Metzger 1827 in Heidelberg. Erwähnt wurde sie schon von Hieronymus Bock im 16. Jahrhundert für die Südpfalz. Ich habe mich immer gewundert, wieso die Sorte eigentlich Grün-Fränkisch heißt, weist sie doch bei Vollreife gelbe, sehr süße Beeren auf. Eigentlich liegt es auf der Hand. Grün kommt nicht von Grün, sondern von Krain. Krain-Fränkisch wäre also der richtige Name. In der Umkehrung ergibt sich Franko-Chorion, die vergessene frühmittelalterliche Enklave der karolingischen Franken in Slawonien.

Einen Grünfränkisch wird es auch als Begleitung zum Dessert geben. Es ist der Erstlingswein des Grün-Franken vom Weingut Jonas Kiefer, der die Sorte erstmals halbtrocken ausgebaut

hat. In dieser leicht süßen Variante wird die Sorte erst wirklich zu einer Aromabombe und man versteht nun, wieso der Wein der Wormser Liebfrauenmilch einst einen so herausragenden Charakter gehabt haben muss. Der Grün-Franken ist eine bis 2008 noch ausgestorben geglaubte Sorte, deren Qualität und Weincharakter man nicht genug loben kann.

Als weiteren Weißwein gibt es zum zweiten Gang einen Mittelgroßen Roten Veltliner auch vom Weingut Jonas Kiefer. Seinen delikaten Jungferneinwein dieser Sorte hatten wir bereits einmal verkostet, jetzt ist sein zweiter, neuer Jahrgang an der Reihe. Diese Sorte gibt es sonst nur noch als Roter Veltliner in Österreich. In Deutschland war sie faktisch ausgestorben, weil die Roten Veltliner in den Züchtersortimenten alle Frührote Veltliner waren. Meine virusfreien Klone stammen größtenteils von der Badischen Bergstraße bei Heidelberg oder aus Freyburg an der Unstrut. Gefunden habe ich die Sorte verstreut in ganz Deutschland von der Mosel über die Nahe und Rheinhessen bis Heidelberg, aber auch untergemischt in Sachsen und Saale Unstrut. Die Sorte eignet sich vor allem für Lößgebiete mit Waldsteppenklima. Sie soll im östlichen Rheinhessen noch vor dem Krieg einst die Hauptsorte gewesen sein. Auch der zweite Jahrgang des Roten Veltliners von Jonas Kiefer ist einfach superb.

Zum Hauptgang gibt es Weine von Rebsorten, die zuletzt im 18. und frühen 19. Jahrhundert dokumentiert wurden. Aus einer Versuchsfläche im Tessin stammt der allererste Wein vom Süßschwarz, der noch zu Beginn des 19. Jahrhunderts als Pierre Grave dokumentiert wurde und in den kontinentalen Weinbaugebieten, am Bodensee und im Jura Schwarzer Silvaner, Selvagnin oder schwarzer Zierfandler hieß. Die Sorte wurde am Steigerwald, in Thüringen und an der Saale gefunden. Der Name Zierfandli bezieht sich auf die Weinregion Schirwan am Kaspischen Meer, Silvaner oder Selvagnin auf die Slowenen, die sich aus den drei Stammvölkern der Siva (Sva), Lavi (Loui) und Wain (Vain-Nagchi, Van, Sevan) zusammensetzen, also ursprünglich eher ostanatolisch-kaukasisch-armenisch als russisch geprägt sind. Die Sorte Süßschwarz hat sich als Muttersorte mehrerer zentraleuropäischer Sorten wie Affenthaler, Tauberschwarz, Trussiaux, Lagler, Béclan und von weiteren, spätkupfersteinzeitlichen Rebsorten herausgestellt. Er ist wohl die Stammsorte der zentraleuropäischen Rebsorten überhaupt, wobei die meisten Sortenkinder in Mähren oder in Siebenbürgen im Umfeld der Stadt Béclan (Bethlem) entstanden sein dürften. Möglicherweise waren es die mährischen Wenden und Sorben (Serbi), die die ersten Sorten aus den Karpaten ins karolingische oder ottonische Reich transferiert haben. Die Wenden verehrten die Göttin Siwa, die auf Abbildungen eine Traube in der Hand hält. Der Wein hat ein ausgeprägtes Kirscharoma.

Dazu gibt es einen sehr süffigen Rosé-Wein von der Mohrenkönigin, ausgebaut in Franken. Diese Rotweinsorte gehört zum Römer-Purcsin-Brezhin-Brégin-Komplex, der Sorten wie den Schweizer Brieger und den rumänischen Purzhin umfasst. Diese Sorten sehen sich sehr ähnlich und entstammen wohl einer Sämlingspopulation. Die Sorten gehen am Bodensee auf die Brieger (Phrygoi) zurück, die wir besser als antike Brig-Anten vom Bodensee oder als frühmittelalterliche Burgunder auf dem Gebiet der antiken Allop-Broger kennen. Vermutlich brachten die Brieger bei der Besiedlung der Alpen Rosinen oder Rebkerne ihrer Sorten mit, die sie dann an verschiedenen Orten in ihrem neuen Siedlungsbereich aussäten. Ich halte die Sorten des Brieger-Komplexes für die eigentlichen Burgundersorten. Sie dürften wohl bereits in der Eisenzeit und in der keltisch-römischen Antike im Tessin, am Bodensee, am Hochrhein und in der Franche Compté angebaut worden sein und diejenigen Burgundersorten darstellen, die schon im Frühmittelalter im westlichen Bodenseeraum angebaut worden sein sollen. Wie die Sorte Mohrenkönigin / Römer-Purcsin ins Rotweingebiet um die Stadt Klingenberg am Main geraten ist, bleibt unklar. Dort war sie mit westungarischen Rebsorten wie dem Honigler und mit Portugieser vergesellschaftet, in Greußenheim mit Adelfränkisch, Hartblau und Silvaner. Die Mohrenkönigin gibt einen süffigen, nicht allzu dunkel gefärbten Rot- bzw. Roséwein, der sicherlich auch zum Ruhm der rosa Claret-Weine im westalpinen Burgund und im von Engländern besetzten Westfrankreich beigetragen hat. Leider sind die Beeren etwas fäulnisempfindlich, was die

Herkunft aus den indo-baktrischen und turanischen Weinbaugebieten mit ehemaligem Monsunklima verrät. Die Phryger lassen sich vom Bodensee über Brixen nach Dalmatien und auf den Südbalkan bis auf die Kykladen zurückverfolgen, wo sie als Stamm auf Paros zusammen mit einem von Minos vertriebenen Volk der Griechen (Greußen) schon um 1500 v.Chr erwähnt wurden. Nach dem Zusammenbruch des hethitischen Reichs errichteten sie mit den Thrakern ihr phrygisches Großreich in Zentralanatolien. Der aus Brahmas Gedanken geborene Urvater Bhriḡu und sein Volk der Bhargavas (Bihar-Gau, Burgau) sollen den vedisch-sagisch-brahmanischen Somakult zum Ruhme des Gottes Soma (Ḥauma, Koma) in Indien eingeführt haben. Auch die baktrischen Hauma-Schwelger-Saka (Chama-Shiwa-Lucha-Saka) sind nach dem Hauma und dem osttibetischen Volk der Kham (Shomu, Çam, Chama) benannt, die als Kho-Mu oder Cham auch in Vietnam, Laos, Thailand und Kambodscha (Khm-er) leben. Die ostindischen Brahmanen, die den Übergang vom vedischen Nordindien zum Hinduismus einleiteten, regierten Indien erst nach den rigvedischen Rishis (1500-1200 v.Chr.) und den Sagas (Tsao-Ḥoa, Czoka, Jia Ḥu) ab etwa 900 v.Chr.

Der Rebsortenname Mohrenkönigin oder auch Mohrenkönig (für den Brieger) wurde im frühen 19. Jahrhundert im westlichen Bodenseegebiet und in Österreich dokumentiert. Die Mohrenköniginnen (Meu-regina – Margiana) und Mohrenkönige (Miao-Raja, Maria, Morio, Maurisch, Ma-Reus, Mariza, Moritz) bezeichnen einen Sortenkomplex sehr ähnlicher Geschwistersorten, die in Osteuropa Römer oder Purcsin (Purzhin, Brezin, Brégin) genannt wurden, nach den eiszeitlichen Urstämmen der Rrma (Erma, Urmia), Para (Pra, Parava, Fero, Puru) und Ch´in. Diese Stämme kennen wir nicht nur von der russischen Adria (Rummer), aus Armenien (Ur-Aratu) und dem Zagrosgebirge (Parsua) oder aus Nordpakistan (Burusho, Brusco), sondern vor allem aus Ostindien, Manipur, Burma und Süd- bzw. Ostchina, aber auch aus Somalia (Rer). Aus der Umkehrung von Rr-ma (Rer-Ma) wird Ma´uraru oder Ma´aorava (Morawa, Maori). Nach den Mohren und Mauren sind also nicht nur Mähren, sondern auch die Stadt Mohrau, die Morava und die Mauro-Wallachen, sowie die Mavro Griechenlands und Mauretaniens benannt. Ihre frühholozäne Heimat waren Nordafghanistan (Gar-i Mar), der östliche Hindukush (Mehrgarh) und die Margiana mit der Oasenstadt Marv, die nach den Marava (Ma´ar-Awa, Maru, Marabu, M´Arab) benannt ist. Die Marv lebten schon vor 8000 Jahren als Sam-mara (Kimmerer, Kummaru) auf der Krim und in Südostanatolien (Mari, Samar-Ra, Sumeru). Allerdings waren es nicht die vor 9600 Jahren aus Nordindien nach Transoxanien eingewanderten, akeramisch-neolithischen Ma´ar und Go´ar, sondern die Shomu (Çamu, Chamu, Khamu, Kamchatka), die mit den Chao (Khao), Xia (Hsia, Hu-Jia), Jia-Hu (Tsoga), China (Giana, Ghana, Af-Ghan, Kanaan) und Dadivan (Dian, Dan, Maze-Don, Tun-iz) die buntbemalte Keramik, Linearband- und Stichbandkeramik vom Gelben Fluss in die Margiana und ans Kaspische Meer mitbrachten. Mit den Noah (Nah, Noah, Nakh in Sechuan / Nogai, Nagchi, Nagji, Nachi-Van im Kaukasus) dürften sie Smyrna (heute Iz-mir) gegründet haben. Die merowingische Rebsorte Simoro (Noir de Lorraine, Côt rouge) und die drei Samoireau-Sorten aus dem Burgund und dem karolingisch-merowingischen Nordfrankreich sind nach diesem Volk der Samar[r]a benannt (Siva-Miao-Avar-Rava).

In Gestalt des ganz Indien, Pakistan und den östlichen Iran umfassenden Maurya-Reichs lebt der Name auch in der Geschichte des antiken Indiens weiter. Maurya steht homolog zu den Ma´Ar-Ulal (Ma´Aral, Mauralla, Maurya) in Dagestan und zu den Ma-Veru (Ma-Aurava) und Mauro-Wallachen in den Karpaten und in Dalmatien. Die Bezeichnung Mohr ist also nicht herabwürdigend, sondern ein frühholozäner Stammesname, der ähnlich wie das assyrische Kanakke (ki-na-aḥ-ḥi = Kanaan) oder das euxinische Heniochi (Heunisch) auch zur Bezeichnung der Stammesterritorien diente (Mauretaniens, Mähren, Mavro). Von den Rrma leiten sich der brahmanische Gott Rama, der thailändische Königstitel Rama, die Städte Rama, Ramla und Ram-Alalah (Romulus) in Palästina, der Fluss Rama in Serbien, die Stadt Rom (Roma) und die Romaija (Remus) ab. Mit den Naga Ostindiens und Indochinas (Nasi, Naxi, Noahi, Nogai, Ngoi) ergibt sich Romanija (Romansch, Rumania).

Ich hoffe, es ist wieder ein spannendes und zugleich sinnliches Programm geworden. Die Teilnehmerzahl ist auf max. 60 Personen begrenzt. Eine möglichst frühe Anmeldung

empfiehlt sich, damit wir rechtzeitig planen können. Die Anmeldeperiode gilt 8 Tage lang exklusiv für Paten. Ende August wird die Veranstaltung für das Allgemeinpublikum geöffnet werden und über die Presse bekannt gemacht.

Vortrag

Nach dem Ausflug in die Klimageschichte, geht mein aktueller Vortrag zurück zum Kernthema „Alte Rebsorten“. Diesmal steht ganz das Alter und die Herkunft unserer Rebsorten im Vordergrund: es geht zunächst sehr anschaulich um das von Rebstöcken erreichbare Alter, deren Lebensspanne bei uns wie in Südtirol oder Georgien durchaus bis ins Hochmittelalter zurückreichen kann. Dann zeige ich verschiedene Möglichkeiten auf, wie man das Mindestalter von Rebsorten und deren Herkunft ableiten kann. Sie werden staunen wie schnell wir dabei in der vorrömischen Antike bzw. in der frühen Eisenzeit landen. Gerade die Brieger, aber auch die Franken und Merow-inger dürften in der Eisenzeit einen erheblichen Beitrag für die Etablierung der fränkischen, burgundischen und mährischen Sorten östlich, nördlich und westlich der Alpen geleistet haben. Hingegen halte ich den Beitrag der Römer zum nordalpinen Rebsortenspektrum für marginal. Das einzige, was wir den Römern als Besatzungsmacht zu verdanken haben, ist die Schaffung einer Nachfrage nach großen Mengen von Wein und die großen Holzpressen, an deren Standorten die Tributzahlungen an Trauben zentral erfasst wurden. Die Patrizier, Steuereintreiber und Großgrundbesitzer in den römischen Städten und insbesondere die Soldateska in den Heerlagern musste bei Laune gehalten werden. Der Transport von Wein in zerbrechlichen Amphoren über holprige Pisten bis an den Rhein und die Mosel war umständlich, teuer und mit großen Verlusten verbunden. Dies mag den einen oder andern Stamm an Rhein, Bodensee und Mosel bewogen haben, seine Hausweinberge für den Eigenbedarf zu vergrößern und die Mehrproduktion an Wein in größeren Fässern zu lagern. Im frühantiken Piemont der Este-(Asti, Aosta), Golasecca- (Galaska, Clos) und Villanova-Kultur (Allanoa) soll es Holzfässer so groß wie Häuser gegeben haben. Dieser Wein in Fässern dürfte deutlich billiger und besser zu transportieren gewesen sein. Die reichen Patrizier tranken weiterhin den teuren, importierten Amphorenwein der Aminäer (Eumenia) oder der Campanier, die nichts mit „Land“ (Campagne), sondern vielmehr mit den Haoma (Çama / Suomi, Sem(it), Ham –Ham(it) und den Pani (Punier) aus dem Punjab zu tun hatten. Wer immer noch zweifelt, dass das vedische Soma und das avestisch-sakische Hauma nicht Wein, sondern ein Gemisch aus psychoaktiven Substanzen war, der hat die Bedeutung von „ins Koma trinken“ nicht verstanden. Mit Soma und Hauma tranken sich die rigvedischen Inder, die avestischen Perser und die Saken ins Koma. Der Wein-Gott Soma korrespondiert mit dem Stamm der Chao-Ma (Çam, Kham, Tsham, Shomu, Ham), wobei Chao in China einmal als Khao (Cao, Gao) oder als Tsao (Jia) ausgesprochen wird. Aus Tsao (Cao) mit Hua und Yi entstanden am Gelben Fluss die Ch´u und Ch´i. Aus Chama und Jadu (Yadu) bzw. Youtai (Iati, Jeitu, Jeddah) bildeten sich die nordsyrischen Khamjad, die albanischen Tsamiden (Çamet) oder die ethnischen Semiten (Çamët) und Hamiten (Hamjit). Ihr eiszeitliches Refugium lag am östlichen Himalayarand in Yunnan und Sechuan, späteiszeitlich am Ostrand des Qinling-Gebirges, wo die Chao-Ma (Chama, Çama, Suomi, Soma) und Khama (Kho-Me, Kho-Mu, Khm´er) zusammen mit den Jia Hu (Choga, Czeka, Sog-dia), Miao, Maija-Yao und dem Volk der Dadivan (Dian, Teuton, Taten, Xiajiadian -Cucuteni) schon vor 9000 Jahren frisch vergorenen Wein aus Amphoren getrunken haben. Das geschah lange bevor die ersten Flüchtlinge der Induskultur zwischen 1900 -1500 v.Chr. den alten Orient und das östliche Afrika in einen semitisch-arabischen Sprachraum verwandelten.

Insbesondere Osteuropa und der ganze Alpenraum wurden ab 1200 v.Chr. von anatolischen Völkern besiedelt, die den Weinbau im Hethitischen Reich zur Perfektion entwickelt hatten und ihre Toten wie die Leyla (Alalua, Alla) und Wilusa (Wolloch, Welsch, Vals) in Urnen begruben. Dann kamen die fränkischen Eisenleute aus dem Nordkaukasus (Vranagg, Veri-Nachi, Peri-Daci, Nachi-Van), wo der Weinbau seit mindestens 7500 Jahren etabliert war. Die assyrische Eroberungs- und Deportationspolitik bewog ganze Völkerschaften aus Südostanatolien und dem armenischen Hochland nach Europa und in den Mittelmeerraum zu migrieren (Karalla-Karolinger). Auch diese Völker kannten den Weinbau seit der

Kupfersteinzeit. Zuvor, zwischen 1800 v. Chr. und nochmals um 1500 v. Chr. kamen Flüchtlinge der Induskultur in den Vorderen Orient nach Mesopotamien, Syrien, Arabien, Nordafrika und bis nach Kreta und in die Ägäis. Man sollte also nicht glauben, dass es die römischen Patrizier (Bat-Reza, Patros) waren, die armenische, syrische und anatolische Rebsorten nach Europa eingeführt haben. Zu offensichtlich sind die Parallelen zwischen den Völkern des Alten Orients und unseren Rebsortennamen: Wilusa (Welsche), Kadusier (Chatus), Vainnakha (Pinaka, Vinca), Kanaan (Ki-na-aḥ-ḥi > Kanakke, Heunisch), Morava (Mohrau, Mavro), Margiana (Marsanne), Tsamiden (Ḥamjad - Gamet), Lazka (Laska), Mannai (Noir Menue), Karalla (Koraj), Kraljevina (Karalla-Yavana, Krain, Grün), Yavana (Avana), Meluhha (Malvaszia), Shiva (Schiava), Ḥanigal-Bat (Kanigl), Phryger (Brieger), Aminäer (Eumenia-Aminea), Muschki-Ḥati (Muskat), Römer (Rummer), Malbek (Malla-Bacha) oder die Drusen (Dureza, Drutsch). Diese Sorten kamen mit den Völkern, die ihren Rebsorten die Namen des jeweiligen Stammes und der nach den Stämmen benannten Territorien verliehen hatten. Das wussten schon die Römer, die die Biturica nach den Biturikern, die Allobroger-Rebe nach den Allobrogern, die Eugenia nach den venetischen Euganiern, die Aminea nach den Aminäern (Eumenia) benannten. Und selbst wir kennen immer noch fränkische, mährische, hunnische, brigantische und welsche Sorten.

Falls die Zeit noch reichen sollte, werfen wir noch einen Blick nach Zentralasien, Afghanistan und Nordchina, wo die Impulse für baumartige und großfrüchtige, aber fäulnisanfällige, sowie frostharte und frühreife Stammsorten hergekommen sein müssen.

Erhaltungsaktivitäten

Die Zahl der von mir erhaltungszüchterisch betreuten Flächen mit Aufsammlungen alter Rebsorten und Klone hat erneut leicht zugenommen. Momentan sind es rund 325 Rebsorten und mehr als 1500 Klone, die ich im Laufe der letzten 13 Jahre in alten Weinbergen gesammelt habe. Dies ist mit Abstand die größte Sammlung an autochthonen, einheimischen, lange eingebürgerten und historischen Rebsorten, die es in Deutschland bzw. in ganz Mitteleuropa gibt und die sich wie keine andere Sammlung nahezu ausschließlich auf Funde in alten Weinbergen und Weinbergsbrachen oder auf Vermehrungen von alten Hausstöcken stützt. Trotz dieser Einzigartigkeit der Rebsortenarchive und der Vielzahl an bis vor kurzem noch ausgestorbenen, übersehenen oder völlig verkannten Sorten ist die Nachfrage nach neuen Patenschaften in diesem Jahr erstmals gesunken. Die Zahl neuer Patenschaften ist 2018 kleiner als die Zahl der auslaufenden, ein- oder dreijährigen Patenschaften, das heißt, die Bilanz ist negativ. Die Nachfrage hat erstmals seit diesem Jahr spürbar abgenommen, etwa um 60% im Vergleich zu den Neuabschlüssen im Vorjahr. Es herrscht dieses Jahr also ziemlich Flaute an der Unterstützerfront, ohne dass ich hierfür eine plausible Erklärung hätte. Das kann ein kurzfristiger Trend sein, der sich auch wieder umkehren lässt. Sollte die Tendenz allerdings anhalten, werde ich mir überlegen müssen, wie der Südpfalzweinberg weiterhin von mir aufrecht erhalten werden kann, denn bisher finanziert er sich ausschließlich über den Weinverkauf und durch die Unterstützer und Unterstützerinnen, die symbolische Patenschaften übernehmen und so den Fortbestand dieser einzigartigen Sammlung einheimischer Rebsortenvielfalt sichern. Auch im Hinblick auf den Gesundheitszustand ist die Sammlung einzigartig. In keiner anderen Sammlung autochthoner Rebsorten gibt es mehr virusgetestetes, züchterisch selektiertes Sortenmaterial als in meiner.

Nicht jedes Jahr kann ich sensationelle Neufunde aufweisen. Deshalb will ich einmal darstellen, wie sich die Rebsortenarchive mit ihrer Sammlung von über 300 alten Rebsorten und 1500 Klonen in den letzten Jahren entwickelt haben.

Stufe I: Sichtung der Bestände an historischen Rebsorten

Initiale Pionier-, Lern- und Orientierungsphase (1998-2005):

diese Phase beinhaltet den ersten Zufallsfund eines alten, wurzelecht gepflanzten Weinbergs mit 43 alten, teils ausgestorbenen Rebsorten an der Badischen Bergstraße. Es folgte dessen ampelographische Bearbeitung in meiner Freizeit. Durch Mundpropaganda unter den Alteingesessenen konnte die Zahl der Funde auf 6 alte Weinberge ausgedehnt werden. Darin wurden die Sorten identifiziert und jeder Stock einzeln kartiert. Damals arbeitete ich noch halbtags am IRZ Geilweilerhof, wo ich mich um die Inventarisierung und Charakterisierung der alten, „deutschen“ Rebsorten in der Sortensammlung des Instituts zu kümmern hatte. Der Großteil dieser historischen Sorten mit deutschen Namen stammte noch aus Vorkriegsbeständen, die über den Krieg gerettet, aber seither nicht mehr bearbeitet worden waren.

Stufe II: Das kulturelle Erbe finden, einsammeln und in Rebsortenarchiven erhalten

Private Sammel- und Rettungsaktion (2005-2006):

Nach dem Ende meines Engagements am Geilweilerhof war das Jahr 2005 durch eine intensive, private Suche nach alten Weinbergen an der Badischen Bergstraße gekennzeichnet. Damals fand ich insgesamt 21 alte Weinberge nur an der Badischen Bergstraße, die heute größtenteils gerodet sind. Die Reben wurden identifiziert, die Sortenmischung erfasst und erhaltungswürdige, alte Rebstöcke zur Vermehrung markiert. Im Winter 2006 habe ich in einer privaten Rettungsaktion Edelreiser von den markierten Stöcken geschnitten. Die Ruten wurden in den Rebschulen Fleischmann, Wolf und Antes gepfropft und ein Jahr lang in den Rebschulen aufgezogen.

Anlage des Rebsortenarchivs Südpfalzweinberg (2007 und 2008):

Nach Erteilung der Pflanzgenehmigung und des Züchterstatus durch die Behörden in RLP wurde das Rebsortenarchiv Südpfalzweinberg in Weingarten / Pfalz von Andreas Schäffer und mir etabliert. Der Südpfalzweinberg war den Sorten aus den nordbadischen Mischsätzen gewidmet: Honigler, Roter Veltliner, Heunisch, Primitivo, Blauer Blank, Fütterer, Kleinedel, Ortlieber, Muskateller, Bettlertraube, auch einige Portugieser, Spätburgunder, Trollinger, Silvaner und Rieslinge, alles was alt war und gesund aussah, wurde eingesammelt. Damals gingen wir noch davon aus, dass die Bergstraße das letzte Refugium alter, autochthoner Sorten und klimaadaptierter Klone war.

Die gleichzeitige Etablierung eines Rebsortenarchivs in Heidelberg mit ausschließlich Bergsträßer Rebsorten misslang, weil die zuständigen Behörden in Nordbaden der Stadt Heidelberg die Genehmigung zur Anlage eines Rebsortenarchivs verweigerten. Dieses zweite Rebsortenarchiv war für die Klone des Blauen Elbling reserviert, der mit über 2000 registrierten Exemplaren die mit Abstand häufigste, historische Sorte an der Bergstraße darstellt und als Charaktersorte für dieses Weinbaugbiet betrachtet werden kann.

Anlage des Rebsortenarchivs in Gundelsheim (2008):

Mit einem Jahr Verspätung wurde die bei Heidelberg geplante Erhaltungsparzelle in Gundelsheim unter Regie von Norbert Greiss vom Weinbaupavillon etabliert. Diese Fläche auf drei Terrassen am Steilhang dient der Erhaltung der Klone des Blauen Krachers (Blaue Bettlertraube), von mehr als 50 Klonen des Blauen Elbling und einer Reihe weiterer Sorten wie Gelber Ortlieber, Heunisch, Laska, Zinfandel und Großer Roter Veltliner, die ich aus einem mittlerweile gerodeten Weinberg an der Badischen Bergstraße gerettet habe. Die Anlage dieses Weinbergs hatte sich um ein Jahr verzögert, weil die Behörden in Baden der Stadt Heidelberg die Genehmigung zur Anlage eines Rebsortenarchivs verweigert hatten und ich die Fläche in Württemberg erst pachten musste, um mit dem Privileg des Züchters meine

Zuchtklone pflanzen zu dürfen. Im Weinbaupavillion kann man übrigens wunderbar die schwäbische Küche genießen. Sehr empfehlenswert.

Erfassung der rebengenetischen Ressourcen in Deutschland (2007-2010).

2007 begann die bundesweite Suche nach alten Weinbergen und alten Rebsorten im Rahmen eines vom BMELV finanzierten, öffentlich ausgeschriebenen Suchprojekts, für das ich den Zuschlag von der Abteilung „Genetische Ressourcen“ erhalten hatte. Hierbei gab es in 2006 eine 9-monatige Bewerbungsphase und eine fast halbjährliche Abschlussphase in 2010. Insgesamt wurden mehr als 1000 Standorte besichtigt und mehr als 800 alte Weinberge kartiert und nach einem umfangreichen Kriterienkatalog quantitativ und qualitativ erfasst. Es ist überhaupt die erste Erhebung, die nicht nur die Präsenz von Sorten, sondern auch deren Sortenanteile quantitativ erfasst hat. Unter mehr als 260.000 Reben wurden 242 historische Sorten, darunter zahlreich Erstfunde, in alten Weinbergen nachgewiesen. Über 80 dieser Sorten galten zuvor als ausgestorben. In keinem europäischen Projekt wurden jemals so viele ausgestorbene oder verschollene Sorten gefunden.

Leider endete das Projekt mit der Geheimhaltung aller Daten und der Unterverschlussnahme des 260-seitigen Abschlussberichts. Die sensationellen Funde von rund 80 wiederentdeckten, zuvor ausgestorbenen Sorten wurden auf der Homepage des BMELV einfach totgeschwiegen, Namen wie Süßschwarz, Adelfränkisch oder Kleinberger von der Liste entfernt. Anfragen nach dem Informationsfreiheitsgesetz wurden teils negativ beschieden, nicht beantwortet oder nur widerwillig erteilt. Die Einsicht eines Pomologen in den Bericht ergab, dass die ersten 80 Seiten und der Schlussteil ganz fehlten und im Mittelteil ganze Passagen geschwärzt waren, insbesondere dort, wo es um Korrekturen von Sortennamen und Falschbenennungen ging. Das einzige, was von diesem Projekt veröffentlicht wurde, ist eine 2-seitige Zusammenfassung und eine regionale Auflistung der gefundenen Rebsorten. Sämtliche ausgestorbenen Sorten fehlen dort bis heute, insbesondere fehlen die Namen solcher Sorten, deren Originalnamen von Schreibtischtätern zu Synonymen trivialerer Sorten erklärt wurde, obwohl aus den Originalbeschreibungen klar hervorgeht, dass Adelfränkisch nie ein Weißer Traminer, Kleinberger nie ein Elbling, Franc Pineaux nie ein Spätburgunder und Süßschwarz nie der Tauberschwarz war. Um Aufklärung der Sortenidentität hat sich von den Bundesbeamten bisher niemand bemüht.

Bundesweite Sammlung der alten Rebsorten

Was macht man, wenn man in einem Suchprojekt 242 historische, teils sehr seltene und ausgestorbene Sorten gefunden hat, aber nicht für die Sammlung und Erhaltung der Sorten verantwortlich ist und die sog. Genbank mehr als 60 der gelieferten Akzessionen einfach vernichtet hat. Die systematische Sammlung war eigentlich den staatlichen Rebenzüchtern in einem Folgeprojekt zgedacht worden, allerdings fand dieses Projekt wegen der Geheimhaltung aller Daten nie statt. Da ich der einzige war, der wusste, was er wo und in welcher Qualität gefunden hat, habe ich zwischen den Jahren 2009-2013 rund 300 Sorten und 1500 Klone aus den von mir zuvor inspizierten Standorten eingesammelt und mit dem Aufbau des Rebsortenarchivs in Flörsheim-Dalsheim begonnen, das heute mit 10 Parzellen und rund 280 Sorten das mit Abstand größte Rebsortenarchiv ist. Ein Glücksfall war es, Mathias Ripp kennengelernt zu haben, der mir diese Flächen auf fast 2 ha zur Bepflanzung mit alten Sorten angeboten hatte. Ohne ihn hätte die ganze Rettung von seltenen Sorten in alten Weinbergen keinen Sinn gemacht, denn wenn man Sorten sammelt, muss man sie auch irgendwo hinpflanzen können.

Einige Tafeltrauben aus einst königlichen oder adeligen Besitzungen wurden zudem zur Sicherung in speziellen Tafeltraubensammlungen am Schloss in Würzburg und im restaurierten, historischen Weinberg in Potsdam untergebracht.

Für die Zinfandelklone der Badischen Bergstraße wurde ein Rebsortenarchiv unter Regie der Rebschule Antes in Heppenheim angelegt. Dort stehen auch einige Klone des Blauen Elbling und ein Sortiment mit Einzelstöcken zu Absicherung unter Betreuung von Herrn Antes. Einige der ausgestorbenen Sorten wurden zur Absicherung auch im staatlichen Sortiment des Kantons St. Gallen in Salez untergebracht.

Übernahme des Südpfalzweinbergs von Andreas Schäffer (2011)

Nachdem Andreas Schäffer mir überraschend eröffnet hatte, dass er den Südpfalzweinberg aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr weiterführen könne, habe ich den Südpfalzweinberg als Pächter und verantwortlicher Winzer selbst übernommen. Das von Andreas Schäffer eingeführte und gut funktionierende System der Patenschaften wurde mit gerade einmal 10 Paten fortgeführt. Der Spendenaufruf in der Erhalterszene erbrachte um die 3000 Euro Spendengelder, die den Fortbestand und die Bewirtschaftung des Weinbergs im Lohn erst einmal für 2 Jahre sicherten, bis wieder Wein produziert wurde und die Zahl der Paten allmählich wieder anstieg. Gleichzeitig begann der Umbau des Südpfalzweinbergs, denn nur 80 % der einstigen Fläche konnten gepachtet werden. Die Sorten und Klone aus dem oberen Stück wurden nachveredelt, die westlich angrenzende Brachfläche hinzugepachtet und Pflanzrechte erworben. Dank einer Spende eines Botanischen Gartens wurde das vorhandene Sortenmaterial auf Virosen getestet und kranke Klone nicht seltener Sorten eliminiert. Die Lücken und neuen Teilflächen wurden mit den Neufunden aus dem bundesweiten Suchprojekt angereichert, die ich fast vollständig in Privatinitiative und auf eigene Kosten über mehrere Jahre eingesammelt hatte. 117 Sorten wachsen heute im Südpfalzweinberg, auch Sorten wie Kleinedel, die nicht in einer staatlichen Genbank vorhandenen sind. Die Klone sind nach erfolgter, züchterischer Selektion virusfrei bis auf die wenigen Sorten, wo es kein virusfreies Material gegeben hat.

Fortführung der privaten Suche nach alten Rebflächen in Brandenburg (2010-2015):

Dank eines vom Land Brandenburg finanzierten Such- und Sortenbestimmungsprojekts und dank der Privatinitiative von am Weinbau interessierten Unterstützern in Thüringen und Schlesien konnte der Norden und einstige Osten Deutschlands auf alte Sorten hin inspiziert werden. Dort existieren alte Reben vor allem noch als Hausstöcke oder in Weinbergbrachen, die teils noch aus dem Mittelalter stammen. Gleichzeitig wirke ich seit mehr als 10 Jahren an einem Such- und Erhaltungsprojekt in der Schweiz mit, wo in den Deutschschweizer Kantonen nach alten Sorten gesucht wurde.

Gesamtbilanz: Insgesamt wurden in Deutschland rund 100 faktisch ausgestorbene Sorten wiederentdeckt, in der Schweiz etwa zusätzlich 30 Sorten aus dem Bodenseeraum mit deutschem Bezug.

Aufbau des Rebsortenarchivs in Gundheim (2013-2015)

Nachdem auch der letzte Platz in Flörsheim gefüllt war, erbarmte sich Herr Martin von der Rebschule Martin in Gundheim und stellte mir eine neue Fläche für die Neufunde aus der Schweiz und aus Brandenburg zur Verfügung. Hervorzuheben sind hier die etwa 25 Klone von 4 Rebsorten der fränkisch-mährischen Sortengruppe um Morillon (Möhrchen), Franc noir (Schwarzfränkische) und Blauer Traminer, die ich aus einer mittelalterlichen

Weinbergsbrache in Brandenburg bei Potsdam gesammelt habe. Alle Rebsortenarchive sind nun bis auf den letzten Platz gefüllt.

Aufbau des vorläufig letzten Rebsortenarchivs in Bermersheim (2016-2017)

2016 bat mich der BUND, eine von ihm verwaltete Privatsammlung einer ehemaligen Rebschule an der Nahe auf Sortenechtheit zu prüfen. Ergebnis: 50% der Namen waren falsch und mussten geändert werden. Auch in diesem Material gab es einige seltene Sorten, zumeist Tafeltrauben, die ich erst einmal zusammen mit dem Weingut Metzler gesichert habe. Interessant war, dass der Rote Urban gleich viermal unter falschem Namen vorkam.

Übernahme einiger Sorten aus einem vom Bund finanzierten Projekt zur Virusbefreiung ostdeutscher Rebsorten (2015-2018):

Dieses vom Bund mit mehr als 300.000 Euro finanzierte, klassische „Trittbrettfahrer“-Projekt basierte vollständig auf meinen Kartierungsaktivitäten in Sachsen und Saale-Unstrut. Ich wurde jedoch nur insoweit involviert, dass ich den Projektnehmern aus Berlin und Anhalt die von mir entdeckten Sorten in Sachsen und im Weinbaugebiet Saale-Unstrut zeigen durfte. Diese entschieden dann, welche der über 80 gezeigten Sortenfunde eventuell von Virosen befreit werden könnten. Im Vertrag mit dem Präsidenten der Hochschule Anhalt hatte ich als Gegenleistung die Abgabe einer kleinen Menge von Edelreiser aller im Projekt vom Virus befreiten Sorten ausgehandelt, deren Standorte von mir gezeigt wurden. Nach 5 Jahren Projektlaufzeit (einschließlich Verlängerung) wurde mir jedoch der Abschlussbericht und jede Detailinformation zum Projekt und seinem Erfolg verweigert. Die mir schließlich von den Berlinern zur Verfügung gestellten Topfreben waren alle wurzelecht. Einige wuchsen als kaum 5 cm große Pflänzchen noch in der Pikierschale. Bis auf die älteste Charge handelte es sich mehrheitlich um schwachwüchsige, in einigen Fällen am falschen Ort gesammelte Reben in 8-er und 12er-Töpfen, die erstmal in der Rebschule Martin hochgepöppelt werden mussten. Ob die Reben tatsächlich virusfrei sind, muss sich noch zeigen. Niemand wollte mir sagen, wie die Virustests an den Laborpflanzen eigentlich durchgeführt wurden. Ob der Vertrag vollständig erfüllt wurde? Ich weiß es nicht, Nachfragen blieben unbeantwortet. Wie auch immer, die zur Verfügung gestellten Sorten wurden dankenswerterweise von einem Winzer in Berlin abgeholt (Danke Martin). Die Reben wurden erst einmal umgetopft und stehen momentan in der Rebschule Martin. Die ersten schwachen Ruten konnten letztes und dieses Frühjahr teils mit Hilfe von Spezialmaschinen bei externen Rebschulen veredelt werden. Für die Pfropfreben suchen wir für 2019 noch einen Platz.

Seit 2017: Abschluss der Sammelaktivitäten

Wegen Platzmangel und zunehmender Arbeitsüberlastung mit dem bereits gesammelten Sortenmaterial wurden die systematischen Sammelaktivitäten mittlerweile eingestellt. Ausnahmen bestätigen die Regel. Die Rebsortenarchive sind bis auf den letzten Platz gefüllt. Die weitgehend unbezahlte Arbeit zur züchterischen und ampelographischen Betreuung der Rebsortenarchive hat ein Ausmaß erreicht, das ich in dem verfügbaren, engen Zeitfenster kaum noch bewältigen kann. Mehr geht nicht. Es ist gar nicht so einfach, 320 Rebsorten und über 1000 Klone ampelographisch und züchterisch zu betreuen, nebenher noch den Südpfalzweinberg zu bewirtschaften und Wein zu verkaufen, Vorträge zu halten und Sortensteckbriefe zu schreiben oder wissenschaftliche Artikel zu verfassen. Die Zahl der Erhaltungs- und Vermehrungsflächen ist auf zusammen fast 5 ha gewachsen, jedes Jahr muss ich mehr Reben auf Sortenechtheit und ihren Gesundheitszustand kontrollieren und die Eigenschaften der Sorten erfassen. Der einzige finanzielle Gegenwert entsteht durch die

Übernahme von Patenschaften, den Verkauf von Wein aus dem Südpfalzweinberg und die Lizenzen beim Rebenverkauf. Gemessen an der aufgewendeten Zeit und dem notwendigen Sachverstand ist das nur ein Tropfen auf den heißen Stein.

Stufe III: Das kulturelle Erbe trinkbar machen

Seit 2013 besteht eine enge Kooperation mit der Rebschule Martin in Gundheim, die zur allmählichen Ausgestaltung des Projekts „Historische Rebsorten“ (www.historische-rebsorten.de) geführt hat. Ziel ist die Rückführung sehr alter und jahrhundertlang bei uns kultivierter Rebsorten zurück in die Weinbaupraxis und in den Weinmarkt. Kann man Sorten wie den Süßschwarz, der seit mindestens 8000 Jahren zur Weinbereitung genutzt wurde, einfach wegschließen oder erneut aussterben lassen? Irgendeiner muss doch die Verantwortung für das kulturelle Sortenerbe übernehmen. Deshalb haben wir auf dem Gelände der Rebschule Martin mittlerweile spezielle Vermehrungsflächen für ausgewählte Rebsorten und virusfreie Klone angelegt, die ich vorher in den Rebsortenarchiven selektioniert und züchterisch evaluiert habe. Für die vermarkteten Sorten wurden spezielle Rebsorten-Steckbriefe erstellt, die mein angesammeltes Wissen über die Sorten zusammenfassen. Um einen bisher nicht bestehenden Markt für historische Rebsorten aufzubauen, bedarf es umfangreicher Überzeugungsarbeit, kostspieligen Marketings und finanzieller Investitionen, die mit meiner fachlicher Unterstützung aber überwiegend von der Rebschule Martin geleistet und finanziert werden: z.B. Druck von Broschüren, Erstellung einer professionellen Homepage, die Züchter, Rebschule und Winzer verbindet und dem Weintrinker die wesentlichen Infos über die Verfügbarkeit gibt. Wir arbeiten am Aufbau der geschützten Marke Historische Rebsorten (HR), die ähnlich wie das Siegel von „Pro Specie Rara“ als Gütesiegel wirken soll. Wir sind auf Weinmessen präsent, wo wir die alten Rebsorten anpreisen, wir führen Weinproben mit historischen Rebsorten durch und das alles in enger Kooperation mit den Behörden und unter Erfüllung sämtlicher Auflagen. Es ist nicht so leicht, auf eigene Kosten einen zuvor völlig unbekanntem, nicht bestehenden Markt für historische Rebsorten aufzubauen, die völlig vergessen wurden und keiner kennt. Dazu suchen wir Partnerwinzer, die alte, zuvor ausgestorbene Rebsorten als Pioniere erstmalig nach teils Hunderten von Jahren wieder zu Wein verarbeiten wollen. Diverse Weinproben mit vor kurzem noch ausgestorbenen Sorten haben bereits zu einer erstaunlichen, stetig steigenden Zahl von Winzern geführt, die die alten, historischen Sorten wieder anbauen. Manche Sorten wie Hartblau oder der Fränkische Burgunder sind aufgrund harter Beerenschalen resistent gegen die Kirschessigfliege, was ein enormer Vorteil ist. Um das Ganze zu beschleunigen hat die Rebschule Martin auf 2 ha selbst Flächen angelegt, um auch Wein von ausgewählten Sorten zu produzieren. Denn am Ende entscheidet vor allem die Weinqualität darüber, welche Sorten sich verbreiten und welche nicht. All das geschieht in Privatinitiative ohne jegliche finanzielle Unterstützung durch den Staat oder die Länder und leider auch ohne jegliche ideelle oder praktische Unterstützung durch die staatlichen Zuchtanstalten, die als gut dotierte Beamte eigentlich den Auftrag hätten, das Sortenerbe zu bewahren, aber in den letzten Jahrzehnten nur nach Klonen von wenigen, kommerziell erfolgreichen Sorten wie von Riesling und Spätburgunder gesucht haben.

Fazit: Gäbe es nicht die Rebsortenarchive und das Projekt Historische-Rebsorten, die alten Sorten wären größtenteils nach ihrer Wiederentdeckung in den alten Weinbergen wieder ausgestorben, spätestens nach dem Tod der in der Regel im Rentenalter befindlichen Besitzer und nach der Rodung der überalterten Rebflächen. Ich vermute, dass mindestens die Hälfte bis 2/3 der von mir inspizierten Weinberge nicht mehr existieren. Fest steht auch, dass die für niemanden nachvollziehbare Geheimhaltungsstrategie der Genbankdirektoren und des Landwirtschaftsministeriums die systematische und vollständige Sammlung und den

professionellen Aufbau von Erhaltungsanlagen für die in den alten Weinbergen noch vorhandenen Klone unserer autochthonen, lange eingebürgerten und historischen Rebsorten verhindert hat. Man muss vermuten, dass dies in größerem Umfang auch nicht gewollt war. Wo man in Frankreich bis zu 300 Klone pro Sorte erhält und in jeder Region Genreservoirs für regional verankerte Sorten aufgebaut hat, gibt man sich hier mit 3-5 viruskranken Stöcken pro Sorte und ihrer Auflistung in virtuellen Datenbanken zufrieden, mit dem Ergebnis, dass ampelographisch gut definierte Sorten wie der Schwarze Malvasier aus dem Kaiserstuhl oder der Fränkische Burgunder von der Saale dann Roi des Précoces und Peridac heißen, nur weil diese Sorten genotypisch auch in der französischen Genbank existieren, dort aber nie ampelographisch beschrieben worden sind. Aus einheimischen Sorten mit Geschichte macht man so fremdländisch klingende Sorten ohne jede Geschichte. Wozu gibt es eigentlich eine sog. staatliche Genbank, wenn sich deren Aktivitäten vor allem auf die bürokratische Verwaltung von Rebsorten in virtuellen Datenbanken beschränken, während viele der ausgestorben geglaubten Rebsorten vom Ministerium durch Nichterwähnung und Geheimhaltung wie schon 1929 und 1956 erneut staatlich eliminiert werden.

Stufe IV: Zukunft:

Auch wenn es mittlerweile eine ganze Reihe von privaten Rebsortenarchiven gibt, sollte nicht der falsche Eindruck entstehen, dass nun alles Paletti sei und die Kernsammlungen dauerhaft gesichert wären, weil es von einzelnen Sorten nun Vermehrungsflächen gibt und einige wenige meiner Sorten mittlerweile auch von Pionieren als Nischenprodukt erfolgreich vermarktet werden. Das eine ist die Rückführung einzelner ausgewählter Sorten und Klone in die Weinbaupraxis. Das andere ist die Aufrechterhaltung der Rebsortenarchive als züchterisch betreute, kulturell wertvolle Kernsammlungen mit mehr als 330 einheimischen Sorten und hunderten autochthonen Klonen, die mich möglichst überleben sollten. **Insbesondere die Erhaltung des Südpfalzweinbergs mit seinen 117 Sorten ist nach wie vor eine meiner wesentlichen, ganz praktischen Aufgaben, die ich nur mit Unterstützung von Paten und Patinnen und durch Verkauf des Weins gewährleisten kann.** Ohne ausreichende Unterstützung durch Paten und Weinkäufer werde ich die Kosten und die Arbeit, die dieser Weinberg verursacht, nicht dauerhaft stemmen können. Deswegen wäre es wünschenswert, wenn Paten, die die Sortenerhaltung unterstützen, ihre Patenschaften verlängern würden und Unterstützer der Sache der Erhaltung alter Rebsorten auch Werbung für Wein und Patenschaft betreiben. Ich kann einfach nicht immer alles selbst machen und jünger werde ich auch nicht.

Rückblick auf den Jahrgang 2017

Wie schon 2016 zeigte auch das Weinjahr 2017 so mancherlei Unregelmäßigkeiten. Nach dem Abklingen des Super-El niño war der Winter kalt und auch das Frühjahr hatte kühl gestartet. Die Schneeglöckchen und andere Spätwinterblüher waren mit ihrer Blüte deutlich später als noch die Jahre zuvor, als die Winter aufgrund der positiven AMO (Atlantische Multidekaden Oszillation) durch den starken Westwindeinfluss milder waren. Die AMO beschreibt den Temperaturverlauf im Nordatlantik, der die Eigenschaft hat, in einer oszillierenden Wellenbewegung mal kälter, mal wärmer zu sein. Der Höhepunkt der Temperaturen (AMO+) wird alle 60-70 Jahre erreicht, danach dauert es 30-35 Jahre bis zur neuen Tiefsttemperatur (AMO-). Die AMO+ war in den letzten Jahren auf ihrem Gipfel, hat ihr Maximum nun aber wohl überschritten und steuert allmählich auf ein neues Minimum zu, das etwa im Jahr 2035 erreicht sein dürfte. Diese große Wellenbewegung wird überlagert von El nino und La nina-Ereignissen. Das sind alle 2-7 Jahre zyklisch auftretende, warme bzw. kalte Meeresströmungen in den Tropen, die sich bei uns nur wenig bemerkbar machen, in

Peru, Ostafrika und Südostasien aber Dürren oder Überschwemmungen bewirken. Da der Temperaturgradient im Atlantik die Stärke der Hoch- und Tiefdruckgebiete über dem Atlantik bestimmt, beeinflusst vor allem der wellenförmige Verlauf der AMO unser Wetter im temperierten Europa, wo mal der atlantische, mal der kontinentale Einfluss überwiegt. Ein warmer Ozean (AMO+) bewirkt einen stärkeren Einfluss der Westwinde und damit milde, feuchte Winter. Wenn sich der Atlantik abkühlt wie zurzeit im Nordatlantik, schwächen sich auch die Westwinde im Sommer und im Winter ab. In der Folge kann die trockene Kaltluft des sibirischen Kältehochs im Winter oder wie aktuell das kontinentale Sommerhoch weiter nach Westen vorankommen. Bei abnehmender AMO werden die Winter unter Einfluss des sibirischen Kältehochs allmählich wieder frostiger, die Sommer kontinental warm und trockener. Der vergangene März mit den kältesten je gemessenen März-Temperatur und der warme und trockene, kontinentale Sommer war also nur ein kleiner Vorgeschmack auf die Kälte- und Trockenperioden, die unter der Regie einer negativen AMO- noch kommen werden und die wir auf den Tiefpunkten der AMO in den 70er Jahren und zwischen 1905 und 1920 bereits hatten. Da es seit dem Ende der Kleinen Eiszeit im Rahmen des rund 200-jährigen Süß-Zyklus allgemein wärmer geworden ist, speichert der Atlantik insgesamt mehr Wärmeenergie und erwärmt sich so allmählich, zumindest in den gemäßigten Breiten. Vermutlich werden die Kälterekorde zu Beginn des 20. Jahrhundert vorläufig noch nicht erreicht werden. Insgesamt muss mit wechselhafterem Wetter gerechnet werden.

Das zeigte sich auch Anfang April des Jahres 2017, als es nach dem eiskalten Januar, Schneemassen Anfang März und dem allgemein unterkühlten Start ins Frühjahr einen ungewöhnlich starken Wärmeschub gab, mit Werten von 26°C in Offenburg, fast wie im Sommer. Nach dem zögerlichen Frühjahrsbeginn bewirkten diese hohen Temperaturen einen unerwartet starken Wachstumsschub für die Reben im Weinberg. In kürzester Zeit brach die Winterruhe und die Rebknospen schwellen rapide an. So fand der Blattaustrieb etwa 10 Tage früher als normal statt, obwohl nach dem zögerlichen Frühjahr eigentlich ein eher später Austrieb erwartet wurde. Offenbar hat diesmal nicht die Wärmesumme, sondern der Wärmeimpuls von über 20°C das schnelle Aufbrechen der Knospenruhe verursacht. Nachdem die frühesten Sorten schon im 5-Blattstadium waren, schlug das Wetter wieder in eine kühlere Phase um. Die Nachtfröste kehrten in der Nacht zum 20. April zurück, in manchen Teilen der Republik waren sie mit -7 oder -8 °C so schwer wie lange nicht mehr. In Württemberg erfroren die Reben und Obstbäume reihenweise und weder Räuchern noch Luftverwirbelung mit Hubschraubern halfen gegen so tiefe Nachttemperaturen. Auch im Burgund, in Portugal, in der Toskana oder auf dem Balkan gab es Spätfröste, selbst an Orten wie im Douro-Tal, wo es seit Jahrzehnten keine Spätfröste mehr gegeben hatte. Im Südpfalzweinberg herrschten knapp -4 °C in der ersten Frostnacht, die besser verkraftet wurden, als die beiden Frostnächte ein paar Tage später, die zwar nur -2 oder -3 °C aufwiesen, aber auch jene Knospen erfrieren ließen, die die erste Nacht noch überstanden hatten. Offensichtlich war die Einwirkungsdauer des Frostes in der ersten Frostnacht wesentlich kürzer gewesen als in den Folgenächten, wo es in den Nächten schon früher froh und der Frost länger wirken konnte. Auch bei der Spätfrostproblematik zeigten sich die Vorteile des Mischsatzes. Manche Sorten, insbesondere die sog. Bergsorten mit stark wolligen Knospen, sind in der ersten Frostnacht deutlich weniger stark erfroren als Sorten mit kahlen Knospen. Teils wurden aber auch diese Sorten in den einige Tage später folgenden Frostnächten nochmals geschädigt. Die Sorten mit sehr frühem Austrieb wie Agostenga oder Ortlieber sind total erfroren, wobei sich gerade hier zeigte, wie unterschiedlich die Regenerationsfähigkeit der Sorten ist. Die Agostenga hatte Mühe überhaupt neue Triebe aus dem Altholz zu bilden, während der Ortlieber besser nachgetrieben hat. Manche Sorten trieben zwar Triebe nach, aber ohne Trauben, andere bildeten Triebe mit Trauben aus den Nebenaugen. Manche Sorten stießen nach schweren Erfrierungen verspätet aus schlafenden Augen neue Triebe nach, die zwar kleine Trauben trugen, aber in Wachstum und Reife sehr zurückgeblieben waren. Bei manchen Sorten gab es

10-20% Ausfall, bei anderen 80-100%, im Mittelfeld um die 40%. Da ich der einzige Winzer in meiner Region bin, der noch an der alten Tradition der Frostruten festhält und eine zweite aufrechte Rute als Frostrute auch nach dem Austrieb hatte stehen lassen, hat das die Verluste nochmals verringert. Wo die Frostschäden an der Boglebe am größten waren, habe ich einfach die Frostrute noch mit angebunden. Die Frostruten waren bei den meisten Sorten vor allem im oberen Bereich deutlich weniger erfroren, als in den bodennäheren Luftschichten, wo die Nachtfröste schärfer waren.

Nach einigem Bangen, wie viele Nachtfröste denn nun noch kommen würden, stellte sich eine Hochdrucklage mit heißen, trockenen Südwestwinden aus Afrika ein. Die Temperaturen kletterten über 30°C, teils bis 38°C, selbst die Nächte blieben tropisch warm. Unter solchen Klimabedingungen wird man gewahr, dass die Kulturrebe eigentlich aus subtropischen bis warm gemäßigten Gefilden stammt. Bei Temperaturen über 30°C blüht sie sichtlich auf, die Wachstums- und Reifeprozesse verlaufen sichtbar schneller, sofern ausreichend Wasser im Boden vorhanden ist. Dies war in einigen Weinbaugebieten diesen Frühsommer aber nicht der Fall, es war heiß, aber auch sehr trocken, das Niederschlagdefizit in manchen Gebieten war gewaltig. Im Alzeier Hügelland waren die lockeren, kalkhaltigen Böden wegen des andauernden Regenmangels so trocken, dass ganze Weinberge Blattvergilbungen (Chlorosen) zeigten. Die Temperatur trieb das Wachstum an, aber das fehlende Wasser bei potentiell hohen Verdunstungsraten verursachte bei vielen Reben Wachstumsstörungen, das Chlorophyll in den jungen Blättern baute sich ab oder wurde gar nicht gebildet. Die Weinberge färbten sich insbesondere auf trockenen und verdichteten Böden strohgelb. Diese Chlorosen waren in diesem Fall Hungersymptome, denn während der aktiven Wachstumsphase musste die Rebe wegen des Wasserstress die Spaltöffnungen schließen, um möglichst wenig Wasser zu verdunsten. Mit anhaltender Dürre litt sie zunehmend unter Nährstoff- und CO₂ Mangel. In manchen Weinbergen im Nahegebiet waren fast alle Reben strohgelb überfärbt, während die Trockenheit auf den tiefgründigen Lößböden keinerlei negative Effekte zeigte. Die heiße und fast völlig trockene Phase war den Winzern in den Lößgebieten mit gut wasserversorgten Böden durchaus willkommen, denn von Schadpilzen fehlte jede Spur und die Hitze kurbelte das Rebenwachstum nach dem Spätfrost schnell wieder an. Die nicht völlig erfrorenen Knospen trieben an den Beiaugen vergleichsweise schnell wieder aus. Die Triebe wuchsen schnell und üppig und die Blüte war schnell abgeschlossen, so dass der zeitliche Rückstand durch den Spätfrost schnell wieder aufgeholt war. Allerdings war der Juni so heiß, dass gerade die wärmebedürftigen Sorten aus dem Steppenklimate enorm profitierten. Es entwickelte sich erneut ein Reifevorsprung von 8-10 Tagen, der sich bei den sich danach einstellenden, eher gemäßigten und zu kühlen Temperaturen wieder aufbrauchten. Der Farbumschlag, der bei sehr frühen Sorten wie Süßblau und Schwarzer Malvasier schon abgeschlossen war, vollzog sich bei den mittelfrühen und späten Sorten deutlich langsamer. Denn mit dem Siebenschläfertag am 27. Juni schlug das Wetter erneut um, der Hochsommer zeigte sich danach eher gemäßigt und wechselhaft, für unser steppenartiges Weinbauklima schon fast unangenehm feucht. Ende Juli herrschte Dauerregen. Der Juli war sehr nass, regional zogen heftige Gewitter mit Sturmböen, Starkregenereignissen und Hagel durch. In Regenschatten des Pfälzer Waldes konnten wir uns glücklich schätzen, dass es hier nicht wie in Rheinhessen zu Hagelschäden oder Hochwasserkatastrophen gekommen ist. Dort wurde regional und lokal die ganze Ernte total verhagelt, so dass man eine Notlese durchführen musste, um zu retten was zu retten war, bevor die angeschlagenen Trauben verfaulten. Im Südpfalzweinberg hagelte es zum Glück nicht. Durch die anfängliche Trockenheit war der falsche Mehltau quasi nicht existent, allerdings hatte er begonnen, seit Anfang August an den Geiztrieben sein Unwesen zu treiben, was aber den Trauben nicht mehr schaden konnte. Für diesen Jahrgang 2017 habe ich spät und zuerst die kühlere Ostseite der Traubenzone entblättert. Zu hohe Temperaturen durch direkte Sonneneinwirkung fördern nur den Sonnenbrand. Da ist Beschattung besser. Die

Weinbauinstitute rechneten mit einer frühen Weinlese, 10-14 Tage früher als im Durchschnitt. Der Frühburgunder an der Bergstraße hat im August schon 93° Öchsle, Müller-Thurgau 60° Öchsle bei niedriger Säure. Gerade die frühen und mittelfrühen Sorten waren wie auch dieses Jahr früher als sonst, Räuschling und Muskat-Gutedel konnte man schon früh essen. Feuchtes Wetter in Verbindung mit Reifevorsprung birgt jedoch ein hohes Gefahrenpotential durch Fäulnis. Die Reben hatten die frühen Ertragseinbußen während der Blüte durch weniger, aber größere, sehr kompakte Trauben kompensiert, die zudem dünnere Beerenhäute aufwiesen als die erfrorenen Ersttrauben. So wiesen viele der Sorten mit kompakten Trauben schon früh Kernfäule auf. Einige Elbling- und Heunisch-Trauben mussten wegen Sauerfäule lange vor der Vollreife herausgeschnitten werden, obwohl die Beeren noch gar nicht weich waren. Teils drücken sich die Beeren gegenseitig ab, was durch den vielen Regen noch verstärkt wurde. Eine recht frühe Reife Mitte September bahnte sich an. In anderen Jahren hatte ich den Südpfalzweinberg erst Anfang Oktober gelesen. Eine frühe Lese ist immer risikobelastet, denn das trockene Oktoberhoch stellt sich meist erst Anfang Oktober ein, während es bis zur mittleren Septemberhälfte auch in den Nächten noch sehr warm und feucht sein kann, was wiederum die Traubenfäulnis stark befördert. Im Jahr 2017 war es zudem besonders schwer, den optimalen Reifezeitpunkt festzulegen, denn an den Rebstöcken gab es 3 Reifestadien: Trauben aus Gescheinen, die nicht erfroren waren, Trauben, die an Trieben der nach dem Frost ausgetriebenen Beiaugen hingen und die Nachzügler, die dann doch noch aus eigentlich völlig erfrorenen Trieben nachgewachsen sind und deren Trauben die größte Zeitverzögerung bei der Reife aufwiesen. Meist waren dies auch nur sehr dünne Triebe mit kleinen Trauben. Die Traubenfäule kam dann auch schnell und aggressiv in die Pfalz. Erstaunlicherweise blieb der Südpfalzweinberg lange Zeit vor größeren Kalamitäten verschont, was wohl auch daran lag, dass die Traubenzone in mühsamer Kleinarbeit per Hand entblättert worden war und die Trauben tagsüber schnell abtrockneten. Zu Mitte September stellte sich eine sonnige Lage ein, die ich noch ausnutzen wollte, um die sehr ungleich verteilten Öchslegrade im Weinberg zu erhöhen. Leider hatte ich den Nebel in der bereits kühlen Nacht unterschätzt, der innerhalb von drei Tagen doch noch massiv die Fäulnis brachte, begleitet von der Kirschessigfliege, die lange ausgeblieben war, aber am Ende doch noch die roten Sorten befallen hatte. Die aus Japan eingeschleppte *Drosophila suzuki* befällt im Gegensatz zu unserer einheimischen Fruchtfliege nicht nur bereits angefaultes Obst, sondern auch gesunde, vor allem rote und blaue Früchte. Sie bohrt Löcher in die Beerenhaut, legt ihre Eier hinein und dann riecht man den Essig meist schnell. Feuchtes Wetter fördert ihren Vermehrungszyklus. Den Zinfandel musste ich deshalb wieder fast ganz abschneiden, auch beim Pinot waren wir mit Putzen beschäftigt. Der Trollinger zeigte wieder die üblichen Marotten, dass einige Trauben nach den ersten kalten Nächten nicht mehr ausreifen wollten und im Farbumschlag bei Rosa stehen blieben. Die blieben natürlich hängen. Der Blaue Elbling, den ich sonst gerne ernte, hatte als Sorte am meisten unter den Spätfrösten gelitten, so sehr, dass ein Teil der Trauben am Nachtrieb nicht mehr vollständig ausreifte und auch hier aufwendig selektiert werden musste. So hatten die 6 fleißigen Helfer während der Handlese mit dem Putzen der Trauben mehr zu tun als noch 3 Tage vorher erwartet wurde, als fast alles noch gesund war. Was nächtlicher Nebel doch so anrichten kann. Ganze 9 Stunden dauerte die Lese, länger als das Weingut Spieß uns genehmigt hatte, so dass wir auch noch deren geplanten Abläufe und Zeitpläne völlig durcheinander brachten. Am Ende wurde dennoch mehr geerntet als zuvor, man merkt, dass die vielen Nachpflanzungen während des Umbaus des Südpfalzweinbergs langsam in den Ertrag kommen und die Erntemenge erhöhen. Ganze 400 Flaschen wurden mehr abgefüllt als in den Jahren zuvor. Die Öchsle waren sehr unterschiedlich, je nachdem, wie stark die Sorten unter dem Spätfrost gelitten und wie schnell sie nachgetrieben hatten. Es gab überreife Sorten mit guter physiologischer Reife und echte Sorgenkinder wie den Roten Veltliner, der nach verzögertem Nachtrieb trotz Herbstsonne einfach nicht reif werden wollte. Die Sorte hätte ich im Jahr 2017 früher ausdünnen müssen. Den eher frühreifen Honigler musste ich

größtenteils hängen lassen, der war einfach schon zu faul und neigt zudem dazu, bei Überreife die Beeren abzuwerfen. Nicht jede Sorte taugt für Spätlesen.

Beim Etikettieren gab es noch ein kleines Malheur, weil ich die Angaben auf dem Etikett nicht ganz weinrechtsmäßig gestaltet hatte und die schon beklebten Flaschen überetikettiert werden mussten. Das ist trotz Präzisionsmaschine leider nicht immer millimetergenau gelungen. Die Kosten für den Wein wurden dadurch noch unnötig gesteigert.

Der neue Jahrgangswein 2017

Zum Glück ist der Wein am Ende doch ganz gut geraten. Auf dem Sortentag in Germersheim fanden ihn die meisten sogar besser als den vorangegangenen Jahrgang 2016, der jetzt bis auf ein Dutzend Flaschen ausgetrunken ist. Dieser Wein hat sich noch erstaunlich entwickelt, nach einem Jahr Lagerung waren die letzten Flaschen des Jahrgangs auf ihrem Höhepunkt und sehr angenehm zu trinken.

Der 2017-Jahrgang ist wieder trocken ausgebaut, mit 7,2 g Restzucker dennoch frisch und angenehm lebendig in der Säure (6,4 g/l) mit einer schönen Balance von Süße, Säure und fruchtigen Aromen. Die blumige, an Riesling erinnernde Nase entfaltet sich im Glas gleich nach dem Einschenken. Am Gaumen schmeichelt der Wein mit reifen Fruchtnoten von Birne, Galiamelone, Mandarine und einem Schuss Maracuja. Der Alkoholgehalt ist mit 12,4 % nur leicht niedriger als beim Jahrgang 2016. Der Wein ist fruchtig und gleichzeitig ziemlich schlotzig. Grundsätzlich sind Weine aus Mischsätzen schwer kategorisierbar. Der aktuelle Jahrgang ähnelt für mich am ehesten dem Weintyp eines Auxerrois. Wie gewohnt hat der Wein die Qualitätsweinprüfung ohne jegliche Beanstandungen bestanden.

Im freien Verkauf kosten die 0,75 l-Flaschen des 2017er Jahrgangsweins für Paten und Unterstützer je 6 Euro, sonst 7 Euro. Eigentlich müsste ich den Wein angesichts des absoluten Raritätencharakters teurer machen, aber hier in der Pfalz ist man gewohnt, dass der Wein vergleichsweise billig ist. Und weil ich mehr Flaschen habe, als ich für die Paten reservieren muss, bleibt mir nichts übrig, als mich an das gängige Preisniveau anzupassen, auch wenn der zeitliche Aufwand beim Mischsatz bei vielen Arbeitsschritten deutlich höher ist. Die Weine von Adrian Spieß, der auch den Wein aus dem Südpfalzweinberg für mich gemacht hat, sind wieder durch zahlreiche goldene und silberne Medaillen der LWK ausgezeichnet worden.

Nun seien Sie ganz herzlich begrüßt, vielleicht sehen wir uns am 29. September 2018. Die Voranmeldung zur kulinarischen Weinprobe ist wegen der Festlegung der Zahl der Essen unbedingt erforderlich. Falls Sie Wein von den Weinen der Weinprobe kaufen wollen, noch kann ich ein paar Kisten von den genannten Weingütern organisieren.

Ihr

Andreas Jung