

Motivation

Erstmals begegnet bin ich dem *Grünfränkisch* von Weingut Sander, Rheinhessen, und damit dem Begriff historische Rebsorten 2020 im Weinhandel Vinocentral, Darmstadt auf der Suche nach etwas besonderem. Die Idee, eine jahrhundertealte und als ausgestorben geglaubte Rebsorte wiederzubeleben, hat mich fasziniert. Im Frühjahr 2022 bei einer Weinverkostung im Weingut Genheimer-Kiltz, Nahe, entdeckte ich erneut historische Rebsorten, darunter wieder *Grünfränkisch*. Harald Kiltz erzählte, dass er seine PiWi-Weinberge verkauft habe, da er von der Qualität nicht überzeugt sei und stattdessen auf historische Rebsorten bauen wolle.

Des Weiteren war mein Wunsch ein Thema zu behandeln, welches einerseits einer tiefen theoretischen Recherche bedurfte und andererseits einen praktischen Ansatz ermöglichte.

Fragestellung / Zielsetzung

„Historische Rebsorten“ sind im Gegensatz zu autochthonen Rebsorten in der Weinwelt eher unbekannt. Daher soll zunächst Transparenz über den historischen Hintergrund geschaffen werden. Ferner wird erarbeitet, wo Deutschland im Wiederaufbau und damit dem Erleben historischer Rebsorten steht, und zwar am Beispiel des *Grünfränkisch*. Dies umfasst eine Bestandsaufnahme von Regionen, Winzern, Anbaufläche, Ausbauarten und Kunden. Ferner soll im Rahmen einer Blindverkostung mit Weinakademikerstudenten das Potenzial von *Grünfränkisch* analysiert werden. Es wird beantwortet, unter welchen Rahmenbedingungen historische Rebsorten eine Ergänzung des Rebsortenspektrums und damit einen Kontrapunkt zum Trend zur Homogenität im Sortenangebot darstellen könnten.

Methodik / Vorgehen

Die Arbeit ist zunächst induktiv, d.h. referiert allgemein über historischen Rebsorten, wird dann deduktiv, d.h. fokussiert auf *Grünfränkisch* im speziellen und wird in der Schlussfolgerung wieder induktiv, d.h. schließt auf historische Rebsorten generell. Neben der klassischen Literatur- und Internetrecherche inkl. Podcasts liegt der Schwerpunkt auf strukturierten persönlichen und telefonischen Gesprächen mit Winzern sowie Personen, die sich mit dem Thema historische Rebsorten in den letzten Jahren beschäftigt haben; in einem dreistündigen Gespräch berichtet Andreas Jung über die

Ergebnisse seiner Forschungen, Rahmenbedingungen und Herausforderungen im Erhaltungs- und Wiederaufbau.

Des Weiteren wird eine Verkostung von Grünfränkisch durchgeführt und deren Ergebnis statistisch ausgewertet.

Inhalt

Zunächst wird der zeitliche Abriss vom Entstehen über das Verschwinden bis zur Wiederentdeckung historischer Rebsorten erarbeitet und dabei jeweils auf *Grünfränkisch* referenziert. Unter dem Aspekt des Wiederaufbaus wird *Grünfränkisch* im Erscheinungsbild beschrieben, sein Habitus sowie seine Eigenschaften im An- und Ausbau dargestellt. Interviews mit Winzern zu deren Motivation, Ansatz und Erfahrungen ergänzen diese Analyse.

In einer Verkostung von fünf *Grünfränkisch* sowie einem Weißburgunder als Pirat durch sechs Verkoster*Innen wird mittels eines strukturierten Fragebogens eine sensorische Bewertung und eine Potenzialeinschätzung durchgeführt.

Weitere Aspekte sind die rechtlichen Rahmenbedingungen der Vergangenheit sowie aktuelle Regelungen und Herausforderungen.

Fazit

Derzeit gibt es 27 historische Rebsorten in Deutschland, welche über das Projekt „Historische Rebsorten“ betreut werden und im Aufbau, Anbau oder bereits erlebbar sind. *Grünfränkisch* hat gute Chancen, als Nischensorte Fuß zu fassen. 15 Winzer haben ihn bereits im Anbau und größtenteils im Verkauf. Geschmacklich kann die Rebsorte dann überzeugen, wenn sie sich über die entsprechende Ausbauform diversifiziert und mit „ihrer Geschichte“ verkauft wird.

Grundsätzlich werden es historische Rebsorten schwer haben, sich am Markt zu etablieren. Es gibt zwar förderliche Aspekte, wie der Wunsch des Konsumenten nach mehr Vielfalt und Regionalität. Dem gegenüber stehen jedoch auch hinderliche Faktoren: auf der Seite der Konsumenten z.B. die hohe Preissensibilität. Im Vertrieb bedarf es eines hohen Zeitaufwands für die Erklärung. Rechtliche Einschränkungen und Auflagen sind weitere hemmende Aspekte. Nur über entsprechende Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, historische Rebsorten als kulturelles Erbe Deutschlands zu positionieren und deren Wertbeitrag herauszustellen, könnte der Sprung aus der Nische erfolgen.