



# Ein Weinlesebuch terroir in franken

  
FRANKENWEIN  
*Das Wein mit Charakter.*



## vorwort



Das Terroir, ein derzeit viel zitierter Begriff, wird in diesem Weinlesebuch aus fränkischer Sicht beleuchtet. Mit dem Terroir wurde und wird erklärt, warum die Weine einer bestimmten Anbauregion so einzigartig sind, warum sie sich von Weinen anderer Anbaugebiete unterscheiden.

Der Begriff „Terroir“ bezieht sich in seiner ursprünglichen Bedeutung auf den Boden in dem die Reben wachsen. Besonders in südlichen Weinbauregionen hat er, vor allem sein Gehalt an Mineralstoffen und seine Wasserhaltekapazität, einen nicht unerheblichen Einfluss auf die Qualität der Weine, die von Trauben stammen, deren Reben auf ihm gewachsen sind.

In den weiter nördlich gelegenen Weinbauregionen gewinnen andere Einflüsse zusätzliche Bedeutung für den Wein. Der von Traditionen und der Kultur seiner Heimat geprägte Winzer und das Klima sind die Faktoren, die hier im fränkischen Weinbaugebiet für den Charakter der Weine mindestens ebenso bestimmend sind wie der Boden.

Das perfekte Zusammenspiel von Winzer, Boden und Klima, das die Einzigartigkeit fränkischer Weine ausmacht – eben das Terroir Frankens –, ist in diesem Weinlesebuch zu ergründen.

*Helmut Brunn*

Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



## die topographie des weines

### landschaft



Die Reben und der Himmel über Weinfranken sind es, die dieser Landschaft ihr unverwechselbares Gesicht geben. Sie verleihen dem Land seine Heiterkeit und Harmonie. Oft ist es erst der zweite Blick, eine besondere, ganz bestimmte Stelle, die uns diese Landschaft erschließt und einen nachhaltigen Eindruck in uns hinterlässt. Es lohnt, die vielfältigen Strukturen der Weinregionen Frankens selbst zu erleben. Man lernt, in dieser von Menschen und Reben geschaffenen Kulturlandschaft zu lesen. Der steile Aufstieg in einen von Mauern und Treppen durchzogenen Weinberg im Buntsandstein, das weite Panorama der Stufenlandschaft um den Schwanberg, oder der atemberaubende Blick von den steil aufragenden Muschelkalkfelsen auf das behäbige Fließen des Maines. Die Mauern

der Weinberge, Dörfer und Häuser erzählen uns die Geschichte vom Wein und Stein. Es sind die weitverbreiteten Bildstöcke des fränkischen Weinlandes, die nicht nur ihre eigene Geschichte darstellen, sondern die uns auch sagen, auf welchem Stein der Wein hier wächst. Es sind die berühmten Bauwerke und Kulturdenkmale, die, unabhängig von ihrer Entstehungsgeschichte oder ihrer Epoche den Stein zeigen, aus dem sie gebaut wurden. Es ist auch immer der Stein des fränkischen Weines. Plötzlich spürt man in sich das Verständnis für die dort wachsenden Weine entstehen.

Wein und Landschaft – Landschaft und Wein. Sie bilden ein Paar, das ohne einander nicht leben kann. Die Landschaft gibt den Reben ihr Leben, der Wein verleiht der Landschaft ihre Seele.

In diesem Zusammenhang wird zunehmend der Begriff des Terroirs verwendet und dessen große Bedeutung für den Wein betont. Der Begriff klingt verheißungsvoll und lässt in der Welt des Weines große Gefühle entstehen. Eine exakte Übersetzung oder Beschreibung des Begriffs Terroir ist schwierig. Im engsten Sinn bedeutet es wohl Boden, im weiteren Sinn und in der Sprache des Weines beinhaltet es jedoch weit mehr. Heute steht der Begriff in erster Linie für große herausragende und trockene Weine, zunehmend aber auch für Eigenständigkeit und Individualität. Wer daher die großen und trockenen Weine Frankens verstehen will, sollte die Elemente und die Konzeption des fränkischen

Terroirs begreifen! Denn erst das spezifische Terroir lässt Weine gedeihen, die an einem anderen Ort nicht reproduziert werden können. Im Zusammenhang mit der Globalisierung und Internationalisierung des Weines und damit einer nahezu ungezügelter Standardisierung des Weines bekommt der Begriff Terroir und dessen Bedeutung eine neue Dimension und einen anderen Stellenwert.

Nachfolgend möchte Ihnen unser kleines Lesebuch zum fränkischen Terroir dabei eine kleine Hilfe sein, oder ganz einfach die Frage beantworten: Woher kommen die großen und trockenen Weine Frankens?



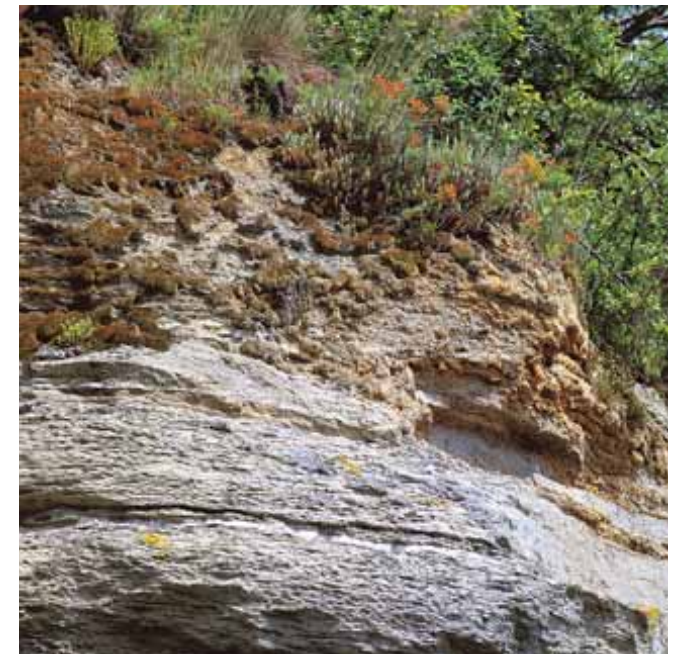
## eine Weinlandschaft entsteht

### trias

Die spannende Geschichte der fränkischen Weinlandschaft: Stellen Sie sich vor! Vor 240 bis 250 Mio. Jahren lag Franken in der Nähe des Äquators. Die Kontinente begannen, ausgehend von zwei großen Landmassen auseinander zu driften. Das Germanische Becken war eine riesige flache Schüssel, in das von den umliegenden Gebirgen durch breite Flüsse sandiges Material eingetragen wurde. Das Klima war heiß, sehr heiß, wüstenähnlich. Die feinen Quarzkörner wurden mit einer roten Eisenhaut (Hämatit) überzogen. Der Buntsandstein war entstanden.

Dann, ca. 10 Mio. Jahre später: Das Klima änderte sich, das Becken öffnete sich und wurde vom Meer, dessen Reste das heutige Mittelmeer bilden, überflutet. Es war angenehm warm und trocken, mediterran eben. Land und Meer waren sehr fruchtbar. Manchmal zog sich das Meer zurück und das Land trocknete aus. Massenhaft abgestorbene Muscheln und andere Meeresbewohner

wurden an Riffen zusammenschwemmt, bildeten riesige Ablagerungen. Über dem Buntsandstein war der Muschelkalk entstanden. Etwa 10 Mio. Jahre danach setzte eine erneute Klimaveränderung ein. Es wurde tropisch feucht, dann trocken, dann wieder feucht. Unser Becken war voller geworden und damit auch flacher, es gab Inseln, nicht alles wurde vom Meer überflutet. Wenn wir uns eine Deltalandschaft vorstellen, kommen wir der damaligen Situation sehr nahe. Am Land wuchs eine üppige Vegetation aus Farnen und riesigen Schachtelhalmbäumen heran. Diese Wälder wurden bei Überflutungen zerstört, die Rückstände lagerten sich ab. Bei Trockenphasen erstarb das Leben im Meer. Massenhaft kleine Muscheln und Krebse wurden abgelagert. Die fast unzähligen und verschiedenartigsten Ablagerungsschichten dieser wechselhaften Periode bilden heute den Keuper.





250 bis 205 Mio. Jahre vor unserer Zeit. Das geologische Ausgangsmaterial für unsere Böden und Weinberge – Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper – war entstanden! Heute nennen wir diese erdgeschichtliche Periode Trias.

Und wie ging es weiter? Wo ist der Keuper und der Muschelkalk hingekommen, der über dem Buntsandstein des Spessarts liegt?

Nun, als der Rheingraben mit der Auffaltung der Alpen vor ca. 30 Mio. Jahren einbrach, wurde auf die Schichten der Trias ein enormer Druck ausgeübt, der das Schichtenpaket von West nach Ost schräg aufstellte. Die gewaltigen Kräfte der Verwitterung und Erosion trugen dann dazu bei, dass die Gesteinsschichten unterschiedlich stark oder gar vollständig abgetragen wurden. So entstanden Verebnungsflächen (Gäuflächen), oder durch unterschiedlich hartes Gesteinsmaterial die Steilanstiege des Steigerwaldes.

□ Der Main grub sich erst vor ca. 2. Mio. Jahren mit seinem heutigen Verlauf ein. Er modulierte durch seine Kraft und das mitgeführte Gesteinsmaterial die heutige, so charakteristische Tallandschaft heraus. Zwischen 80 und 100 Meter hat sich der Main bis heute eingegraben und schuf damit die für den Weinbau so entscheidenden Prallhänge, die heute so berühmte Namen von Weinbergslagen tragen, wie der Würzburger Stein, der Escherndorfer Lump oder der Homburger Kallmuth. Gegenüber den Prallhängen am Gleithang

wurde durch den Main feines, sandiges Material abgelagert. Hier entstanden in Verbindung mit der weiteren Ablagerung von Flugsanden und Löss die fruchtbaren Böden für den Obst- und Gemüseanbau, die an der Mainschleife auch Reben tragen. Die Anstiege des Steigerwaldes dagegen, Lagen wie der Iphöfer Julius Echter Berg, der Rödelseer Küchenmeister oder der Casteller Schlossberg sind durch die Kraft des Meeres und der unterschiedlichen Härte bzw. Widerstandskraft der einzelnen Keuperschichten entstanden.





An dieser Stelle muss noch von einer geologischen Besonderheit Frankens berichtet werden: Das Trias mit seinen charakteristischen Weinbergsböden prägt nicht ausnahmslos den fränkischen Weinbau. Ganz im Westen Frankens stehen die Reben auf den ältesten Gesteinen Weinfrankens, dem sogenannten kristallinen Grundgebirge. Es ist vor ca. 1000 bis 3500 Mio. Jahren aus der erkalteten Erdrinde entstanden. Die vorherrschenden Gesteine, die die Weinbergsböden gebildet haben sind Gneis und Glimmerschiefer.



## der besondere grund für große weine

### die lage

Die Geologie bildet die Grundlage unserer Weinbergböden. In Verbindung mit der Beschaffenheit der Lage entsteht das besondere Kleinklima für das Wachstum der Reben und damit letztendlich für besondere Weine. Die Ausrichtung (= Exposition) zur Sonne und die Steilheit (= Inklinatation) sind maßgeblich für die Einstrahlungsenergie der Sonne verantwortlich. Die Geländeform der Lage – besonders gute Lagen am Main haben die Form eines Hohlspiegels – sorgt für einen hohen Nutzungsgrad der einfallenden Strahlung. Der Main als Wärmespeicher puffert extreme Witterungsbedingungen ab. Der dichte Waldsaum über den Rebhängen am Steigerwald bedeutet Schutz bei kalten Winden und abgleitender Kaltluft.

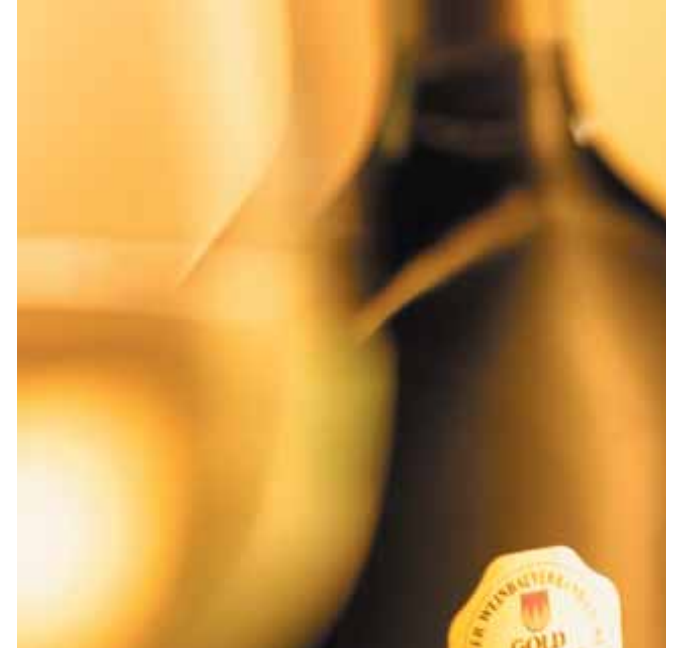
Die Böden selbst spielen dabei eine große bedeutende Rolle. Aus dem geologischen Ausgangsmaterial der Trias sind sie im Lauf der Zeit durch die Verwitterung und den Einfluss des Menschen entstanden. Man sagt, dass es ca. 100 Jahre dauert bis sich 1 cm Boden gebildet hat. Die mineralische und organische Zusammensetzung, das Bodengefüge, der Wassergehalt und der Steinanteil sind die wichtigsten Faktoren zur Beschreibung eines Weinbergbodens. So erwärmen sich die flachgründigen, feinen Böden des Buntsandsteins besonders schnell. Zusammen mit dem hohen Steinanteil kennzeichnet sie ein „hitziger“ Charakter. Das benötigen Rotweine, damit sie Feuer und Farbe bekommen.





Muschelkalkböden sind sehr steinhaltig aber fruchtbar. Die Rebwurzeln können in den Klüften des Gesteins tief wurzeln. Dies verleiht den Weinen einerseits Frucht und Mineralität.

Ohne die feingrusigen Tonplättchen der Keuperböden wäre ein Weinbau am Steigerwald nicht möglich. Kein wärmespeichernder Main, die östlichste Region, die größte Höhe über dem Meeresspiegel! Es sind die unzähligen Tonplättchen, die zusammen eine enorme innere Oberfläche des Bodens bilden, sich durch die Sonne aufheizen, die Wärme speichern und in der Nacht wieder an die Reben abstrahlen.



## unsere fränkische identität

### der silvaner



Alle berühmten Weinbauregionen der Welt leiten ihre Identität von einer oder nur wenigen, ganz bestimmten Rebsorten ab. Was in Burgund der Pinot ist, im Barolo die Nebbiolo-Traube oder im Rheingau der Riesling, ist in Franken der Silvaner. In einem, mittlerweile nahezu 350 Jahre andauernden Evolutionsprozess, ist er mit der Geologie und den Böden der Trias eine wunderbare, ja fast einmalige Verbindung eingegangen. Eine Verbindung, die große unverwechselbare Weine hervorbringt und die Franken, seine Landschaft, seine Kultur und seine Menschen auf so eindrucksvolle Weise charakterisieren.

Die Herkunft des Silvaners lag lange Zeit im Dunkeln und hat somit manches „Geschichtchen“ über diese Rebsorte hervorgebracht. Vom düsteren Transsylvanien,

einer römische Kaisertochter als Namensgeberin über den Waldgott Silvanus, abgebildet mit einem Rebmesser, bis hin zu einem kleinasiatischen Ort namens Silvan reichten die verschiedenen Interpretationen seiner Herkunft. Dank moderner genetischer Analyseverfahren ist heute klar, dass der Silvaner aus einer Kreuzung vom Traminer, einer der ältesten Rebsorten der Welt und „Österreichisch Weiß“ entstanden ist. Der alte Namen für den Silvaner „Österreicher“ hat also durchaus seine Berechtigung.

Durch eine konsequente Ausrichtung des Weinbaus an der Qualität, einem schonenden, aber zeitgemäßen Ausbau der Weine sowie einer gehörigen Portion Leidenschaft der fränkischen Winzer, gibt es heute Silvaner-Weine von höchstem Niveau.

Unverwechselbar aber absolut gleichwertig mit den größten Weißweinen der Welt:

DER FRISCHE, LEBENDIGE SILVANER-WEIN, herrlich unkompliziert mit einer feinen Frucht und jugendlichem Charakter – der Silvaner für jeden Tag und fast jeden Anlass.

DER GROSSE SILVANER-WEIN, die Silvaner-Spätlese trocken. Frucht von reifen weißen Früchten, unterlegt mit mineralischen, vom Terroir geprägten Komponenten, dicht, mit einer seidigen komplexen Struktur und langem Finale. Großes Reifepotenzial

DER NOBLE SILVANER-WEIN, die edelsüßen Spitzenweine aus den besten Lagen Frankens. Der Natur und dem Boden abgerungene Köstlichkeiten. Aromen vom Honig und Dörrobst, bisweilen zarter Karamel. Getragen von einer feinen aber wuchtigen Süße erhalten diese Weine einen opulenten, ja fast barocken Charakter.



## die persönliche handschrift unserer weine

### der winzer

Der Winzer verleiht durch seine Arbeit im Weinberg und Keller den Weinen seinen ganz persönlichen Fingerabdruck. Grundlage dessen ist die eigene Philosophie, der eigene Stil des Winzers. Diese resultiert wiederum aus einer langjährigen Erfahrung mit den Böden, dem Klein-klima und den geeigneten Rebsorten, gepaart mit der ständigen Herausforderung, die Qualität des Weines zu steigern.

Mehr und mehr findet dabei wieder das Verständnis von Geologie, Boden, Lage und Rebsorte Eingang in die Qualitätsphilosophie der Winzer. Erst diese Kenntnis um das Terroir verleiht dem Weinberg seine Identität.

Es ist die höchste Kunst des „Weinmachens“, wie man heute sagt, den Charakter einer Lage, den Charakter eines besonderen Terroirs durch einen großen Wein zum Ausdruck zu bringen, ja lebendig werden zu las-

sen. Gerade Frankens große trockene Spätlesen der Rebsorten Silvaner, Riesling oder Burgunder verkörpern dies auf eindrucksvolle Weise.

Im Weinberg gehören dazu die der Lage und dem Boden am besten geeignete Rebsorte und ihre Unterlage auszuwählen. Die unter den gegebenen kleinklimatischen Bedingungen richtige Bodenpflege, verbunden mit dem Ziel, dass die Wurzeln der Reben tief in den Boden eindringen, um den Charakter des geologischen Ausgangsmaterials im Wein zum Ausdruck zu bringen. Eine umweltschonende Pflege der Rebstöcke und konsequente ertragsregulierende Maßnahmen um gesunde und reife Trauben zu ernten. Der Rebstock selbst soll möglichst lange, 30 bis 40 Jahre vital und gesund bleiben, denn gerade die alten Rebstöcke geben oftmals den Terroircharakter am besten wieder.





Die Arbeit im Keller soll dem Wein dienen und die im Weinberg gewachsene Qualität erhalten. Es ist wiederum das Fingerspitzengefühl des Winzers oder Kellermeisters die dem Wein am besten gerecht werdende Stilistik herauszufinden, um den Lagen- oder Terroircharakter im Wein für die Nase und den Gaumen sichtbar zu machen. Dies kann im Edelstahltank, im großen Holzfass oder auch zunehmend, dem kleinen Holzfass, dem Barrique geschehen. Manchmal ist auch eine Kombination von Edelstahl- und Holzfasslagerung ratsam.

So entstehen individuelle Weine höchster Qualität, die sehr viel Freude und großen Genuss versprechen. Weine, die sich vielfältig zur heutigen Speise- und Küchenkultur kombinieren lassen, aber auch Weine über die man ganz vortrefflich mit anderen Menschen reden kann.

die summe des ganzen

## das terroir

□ Unser Lesebuch neigt sich, wie jeder gute Bocksbeutel, wie jedes gute Glas Wein einmal dem Ende zu. Übrig bleibt eine Frage: Was ist nun eigentlich das berühmte Terroir? Diese Frage beantwortet sich jetzt, nach einem hoffentlich unterhaltsamen und spannendem Studium unseres Lesebuches, eigentlich ganz von selbst.

Es sind letztendlich diese überaus komplexen, oft wissenschaftlich nicht eindeutig erklärbaren Wechselwirkungen, oder besser gesagt, das Ineinandergreifen von Geologie, Boden, Klima, Lage, Rebsorte und Winzer. Also die Synergie von physischen und mentalen Faktoren einer Weinregion und ihren Menschen, die daraus große und unverwechselbare Weine entstehen lässt.

Vielfach wird der Komplex des Terroirs durch weitere freiwillige oder rechtliche Rahmenbedingungen

gestützt. Dies können die ausschließliche Verwendung bestimmter Lagen oder Rebsorten, das Alter der Rebstöcke, die Beschränkung des Ertrages oder auch Vermarktungsbedingungen sein. Das nennt man dann eine Klassifizierung oder auch Appellation.

Die Konzeption des Terroirs kann dabei in den Weinbauregionen der Erde jeweils eine unterschiedliche, ja ganz spezifische sein. So betont, zum Beispiel die französische Konzeption im Bordeaux bei einer eher flachen Ausprägung der Landschaft sehr stark den Boden mit seinem unterschiedlichen Ton- und Wassergehalt. In den Regionen der Neuen Welt ist es eine einzelne, ganz besondere Rebfläche (single vineyard). In Franken ist es die Geologie der Trias, verbunden mit den Lagen, ihren spezifischen Mikroklimaten und der Rebsorte Silvaner.

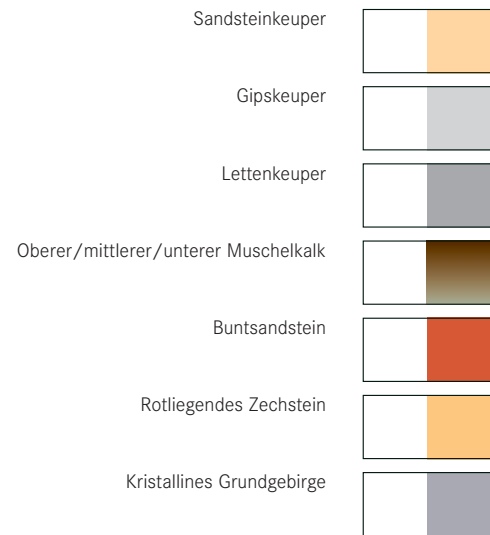




Das Terroir ist also die Summe aus vielen Dingen, möglicherweise kennen wir sie in ihrer Gesamtheit noch gar nicht. Es liegt an uns, an den Freunden des Weines, sie näher und immer wieder zu ergründen. Dies zu tun ist ein überaus spannender Prozess, der viel Genuss und Freude verspricht, denn die Winzer Frankens werden nicht nachlassen, mit Leidenschaft und Beharrlichkeit, die Qualität des Frankenweines zu steigern. Wer sich jetzt vom fränkischen Terroir und seinen Weinen verzaubern lassen möchte, der sollte die viel-

fältigen Angebote zu einem Besuch Frankens, zu einer Führung durch Landschaft und Weinberge mit einer anschließenden Verkostung feiner Frankenweine wahrnehmen. Denn für den Gast und Besucher des fränkischen Anbaugebietes erschließen sich über das Terroir auch die Natur, Kultur und Geschichte Frankens. Das eigene Fühlen, Sehen, Riechen und Schmecken einer Weinbergslage und ihrer Weine machen den Besuch in Franken zu einem ganz persönlichen und unvergesslichen Erlebnis.





hörstein

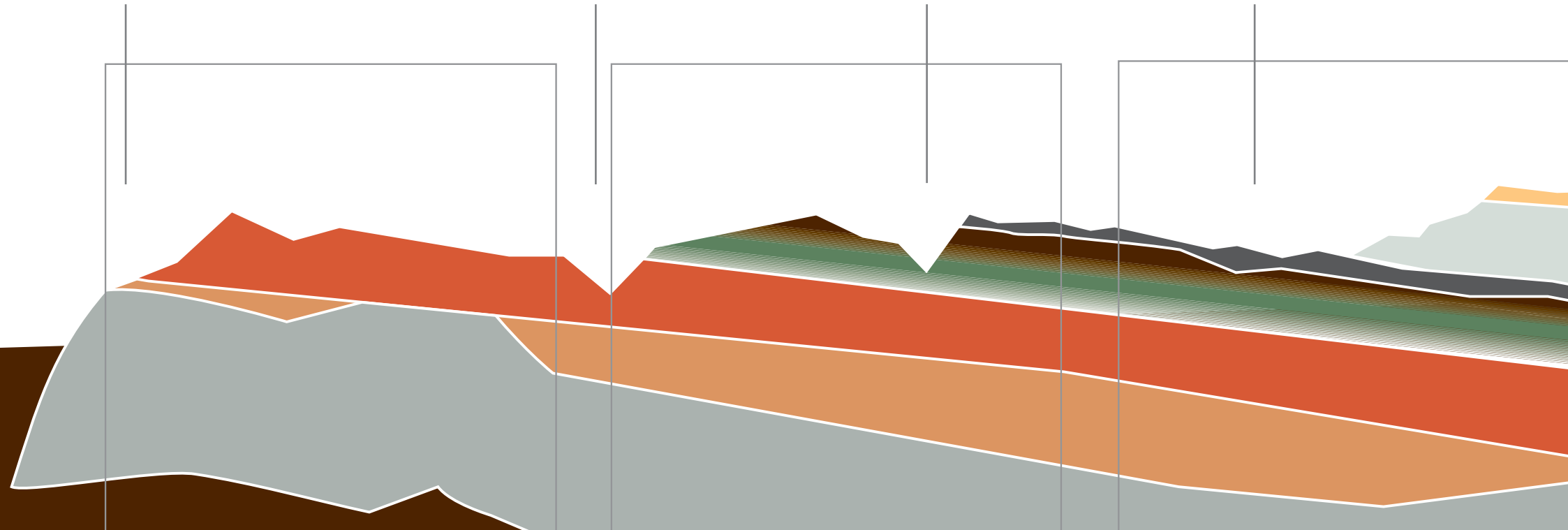
**spessart**

homburg

würzburg

volkach

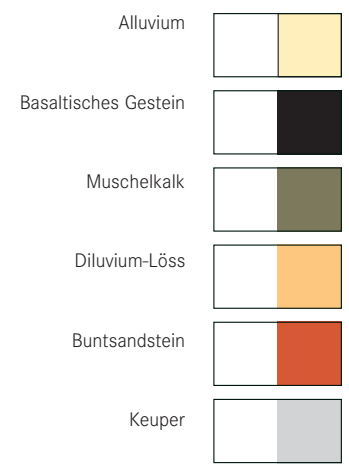
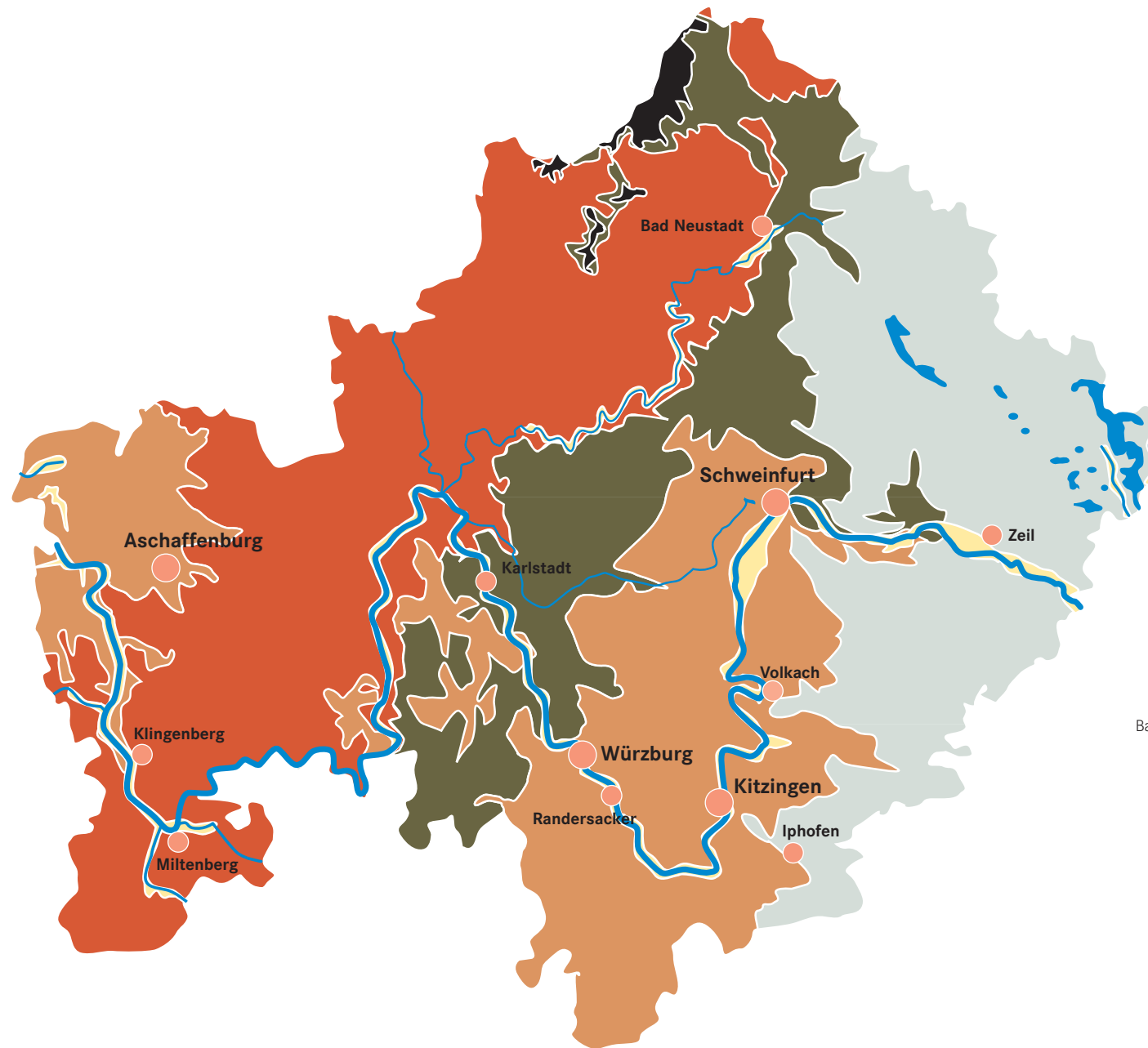
**schwanberg**





Der Schnitt durch die Geologie des fränkischen Weinbaugebietes macht deutlich, warum man zu Recht auch von der fränkischen Schichtstufenlandschaft spricht. In dieser Karte begrenzt auf das schräg aufgestellte Schichtenpaket der erdgeschichtlichen Periode der Trias. Ganz im Westen ragt der Spessart empor, darunter wird das kristalline Grundgebirge sichtbar, das besondere Terroir des Weinbaus im Raum Alzenau-Hörstein. Der von Ost nach West immer tiefer werdende Einschnitt des Maines gibt mit den bekannten Weinorten und Weinlagen Orientierung. Der Weinbau auf dem Buntsandstein hat seinen Schwerpunkt in den steilen, von einem schier unendlichen Netz aus Mauern durchzogenen Terrassenanlagen um Klingenberg und Miltenberg. Hier beeinflusst noch der Oberrheingraben das Klima. Der Muschelkalk nimmt, bezogen auf den Wein, die größte flächenmäßige Ausdehnung ein. Im Würzburger Raum, am Maindreieck und rund um

die Mainschleife bei Volkach stehen die Reben auf den Schichten des unteren, mittleren und oberen Muschelkalkes. Hier schlägt das Herz des fränkischen Weinbaus. Auch in den Seitentälern des Mains stehen die Reben in der Regel auf Muschelkalk. An den markanten Anstiegen oder, wie man sagt Steigen der Keuperstufe, daher auch der Name Steigerwald, hat der fränkische Weinbau die größte Ausdehnung von Norden nach Süden. Von den Weinbergen um Zeil am Main über den Falkenstein, den Schwanberg, den Frankenberg bis hin zu den klein strukturierten mittelfränkischen Weinbergen auf den sanften Gipskeuperhügeln reicht hier die Verbreitung der Reben. Charakteristisch für die Keuperstufe ist die aus Sandsteinen bestehende sog. Abdachung. Sie ist mit Mischwald bewachsen und bietet den darunter liegenden Weinbergen Schutz vor Frost und kühlen Winden.



# impresum



Weinlesebuch Terroir, 4. überarbeitete Auflage



Herausgeber:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim

Tel.: 09 31-9 80 10, Fax: 09 31-98 01-5 00

E-Mail: [poststelle@lwg.bayern.de](mailto:poststelle@lwg.bayern.de)

[www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)

Redaktion:

Dr. Hermann Kolesch,

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim

Konzept & Gestaltung:

go! Kommunikation, Würzburg (1. Auflage)

CMS, Cross Media Solutions GmbH, Würzburg

Photografie:

Tillmann Grütz, Würzburg

Druck:

bonitasprint gmbh, Würzburg

Weitere Informationen zum Frankenwein erhalten Sie:



Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland GmbH  
Haus des Frankenweins  
Postfach 57 64  
97007 Würzburg  
Tel.: 0931 /39011-0  
Fax: 0931 /39011-55  
kontakt@haus-des-frankenweins.de  
www.frankenwein-aktuell.de



Tourismusverband Fränkisches Weinland  
Am Congress Centrum  
97070 Würzburg  
Tel.: 0931 /372335  
Fax: 0931 /373652  
tourismus@fraenkisches-weinland.de  
www.fraenkisches-weinland.de



Tourismusverband Franken e. V.  
Wilhelminenstraße 6  
90461 Nürnberg  
Tel.: 0911/94151-0  
Fax: 0911/94151-10  
info@frankentourismus.de  
www.franken-weinland.de



Gästeführer Weinerlebnis Franken e. V.  
Donat-Grömling-Str. 10  
97222 Rimpfing  
Telefon: 09365 / 2251  
info@gaestefuehrer-weinerlebnis.de  
www.gaestefuehrer-weinerlebnis.de



Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau  
An der Steige 15  
97209 Veitshöchheim  
Tel.: 09 31-9 80 10  
Fax: 09 31-9 80 11 00  
E-Mail: poststelle@lwg.bayern.de  
www.lwg.bayern.de