

GRÜNFRÄNKISCH

„... der Wein der Liebfrauenmilch?“

Referenz: Grüner Franken METZGER 1827, Melon musqué ROUGET 1897, Früher gewürzhafter Malvasier GOK 1836, ? Borneo verd KERNER 1812

Status: Galt bis 2008 als ausgestorben. Diese vorzügliche Sorte wurde für ein Synonym des Grünen Sylvaners gehalten und so für nicht existent erklärt. In Deutschland ohne eingetragenen Zuchtklon, Versuchsanbau notwendig.

Synonyme: Grün Fränkische, Freinsch, Weiße Kleine Fränkische, Großfränkisch, Traisch (am Rhein), Druscht bei Landau. sehr wahrscheinlich: Jofele Frankus (Jubelfranke, Gutfränkisch), Franken, Türkheimer Frankensriesling, Bourguignon blanc, Mourion, white Morillon, Mohrländer, Clossier, Petit Melon musqué, Muscadet, Grünmuskateller, Goher Muskotaly
eventuell: Gelbelben, Gelber Elben, Lausanet, Alanttermö NEMETH (Alattermö, Aloltermö, Alfölditraube, Perö, Pergö, Alascony feher - Rebe der Helisier, Zelinka, Zelnika, Grünling)

Lageansprüche: Der Grünfränkisch wächst gut auf Lößböden und dürfte auch auf tiefgründigen Kalkrendzinen in Hanglagen gut wachsen. Er sollte eine eher schwache Unterlage bekommen. Die Sorte stammt wie viele nördliche Rebsorten aus dem gemäßigt warmen, subkontinentalen Waldsteppen-klima, wo es im Sommer warm oder heiß und im Winter bei Nordwind durchaus frostig werden kann. Das Holz reift gut aus und dürfte mind. -18°C oder etwas mehr frosthart sein. Die alten Stöcke haben auch die kalten Winter der 1970er Jahre überdauert. In der Heimat am westkaspischen Meer regnet es im Herbst selten, die Rebsorten können ohne Fäulnisgefahr ausreifen und sehr süße Trockenbeeren bilden. Wenn die Rekonstruktion der Identitäten richtig war, dann ist die Sorte ähnlich wie Riesling und Traminer eher für nördliche



Aufnahme: 30.8.14

Anbaugebiete oder im Süden für warme Berglagen geeignet, wo die Reife Ende September bis Anfang Oktober eintritt. Wenn man keine Ausbruchweine herstellen will, sind Nebellagen zu meiden, aber das gilt für alle Aromasorten.

Eigenschaften: Der Grünfränkisch ist im Wuchs mit dem Elbling vergleichbar, also etwas kräftiger als Chardonnay. Das Laub ist gegen Pilzkrankheiten etwas robuster als von anderen Sorten. Die Reifezeit ist vergleichbar mit Auxerrois, das Ertragsniveau liegt etwas über dem des Weißburgunders: die beiden Trauben pro Trieb sind vielleicht etwas länger und voluminöser, die unterste Traube kann eine kleine Nebentraube am Stiel tragen. Dafür sitzen die Beeren deutlich lockerer als beim Weißburgunder und die Beerenhäute sind zäher. Als eine von wenigen Sorten hat der Grünfränkisch vom frühen Austrieb im Jahr 2014 auch noch im Herbst profitiert und lag in Rheinhessen bereits Ende August über 75°Öchsle. Die Trauben sind sehr gut für Spätlesen Anfang Oktober mit über 100°Öchsle geeignet. Bei Vollreife schrumpeln die Beeren und

konzentrieren den Zucker, ohne sich wie beim Riesling oder Auxerrois nach kalten Taunächten aufzulösen. Die Beerenhäute sind relativ dick und bleiben als Hülle lange stabil. Wie alle Aromasorten ist auch der Grünfränkisch bei Dauernässe botrytisanfällig. Entblättern empfiehlt sich, aber im Gegensatz zum Riesling werden die süßen Beeren nur maßvoll und vergleichsweise spät von Botrytis befallen, ohne dass Sauerfäule auftritt. In den letzten Jahren wurde am Ende der Reife nach Regenperioden nur die klassische Edelfäule beobachtet, die einzelne Beeren schrumpfen ließ und den Zucker konzentrierte, ohne dass sich die Beeren auflösten. Der Beerensaft ist hocharomatisch mit ganz eigenständigen, sehr schönen Citrus- und Passionsfruchtaromen, die sich als komplexe Aromatik auch im Wein wiederfindet und diesem einen einzigartigen, sehr wohl-schmeckenden, bisher nicht auf dem Markt vertretenen Weincharakter verleiht. In Ungarn zählt diese Sorte zu den besten unter den Weißweinsorten. In der Pfalz wurden mehrfach sehr hochwertige Spätlesen im Holzfass produziert, die Preise gewannen. Der Wiedererkennungsfaktor ist wie einst bei der Liebfrauenmilch sehr hoch.

Fundsituation: 2009: Erstfund in der Nähe von Landau, wo unter dem Label Weißburgunder ein ganzer Weinberg fast sortenrein mit Grünfränkisch angelegt war.

Spielarten: Bisher keine

Abstammung: Bisher unbekannt

Herkunft und historische Verbreitung: Wenn man den Ergebnissen der Identifikation folgt, könnte man den Weg der Sorte folgendermaßen rekonstruieren: Die Sorte stammt mit großer Wahrscheinlichkeit aus dem Karpatenbecken bzw. aus Pannonien und war vermutlich bereits in vorrömischer Zeit von Dakern und Mauren am Rand der Karpaten und von Morlaken am westlichen Balkanrand etabliert worden, zusammen mit

anderen im Mischsatz gepflanzten Sorten der Augster-, Furmentin- und Zierfandlergruppe. Diese Sorten wurden seit Beginn des Hochmittelalters von deutschen Siedlern aus Nordungarn und Transsilvanien, sowie aus Westungarn, Kärnten und der Steiermark ins Ostfrankenreich (Auster, Austria, Austrasien) in die Siedlungsgebiete der Franken an Main, Rhein, Mosel und Maas exportiert. Als Grünmuskat, Grünfränkische oder Frankenriesling dürfte die Sorte bereits im Mittelalter nach Klingenberg, an den Haardtrand und in die Heimat der Sal-, Rhein- und Moselfranken gelangt sein. Vom Augster ist es nicht weit zu Auster (Austrasia) und Austria, dem Ostfrankenreich, aber auch nicht weit zu Auxere und den Sorten Auxerrois (Moselriesling), Gros Auxerrois (Melon) und Augster (Auster, Frankenriesling) oder Auxklebner (Riesling). Als grün Fränkisch (Frankenriesling) wurde die Sorte im 16. Jahrhundert mit Räuschling und Fütterer für die Südpfalz erwähnt, spätestens mit Edelreisimporten aus dem Tokay gelangte sie als Riesling während der Abwehrschlacht gegen die Türken ins alemannische Elsass.

Der Grünfränkisch als Melon musqué an der Loire dürfte einen anderen Weg genommen haben. Vermutlich wurde er von den Herrschern von Anjou nach dem Magdalenenhochwasser von 1342 aus dem Despotat Romania (Albanien) an die Loire exportiert, zusammen mit 46 nord- und mittelfranzösischen Sorten wie z.B. Arbane, Aligoté, Fier (Sauvignon), Lausannois, Meslier, Tressalier oder Risili, deren Namen mit albanischen Ortschaften korrelieren. Von der Loire dürfte er sich in die Franche-Comté, ins Burgund, ins Wallis und an die Saone ausgebreitet haben.

Akzeptiert man das Synonym Alantermö dürften die Wurzeln dieser Rebe noch weiter zurück in die Antike reichen. Auffällig ist, dass die antiken Namen von Rebsorten häufig mit den Stämmen korrelierbar sind, die sie anbauten. Die Allobrogerrebe war die Rebe der Allobroger aus

dem Reich Allabria in Ostanatolien; die Morillon war die Rebe der Mauren, die Mähren, Dagestan und die Weinregion Margiana im Nordiran besiedelt hatten; die Chur-Rätische Rebe war die Rebe der Hurriter und Urartäer im armenischen Hochland; die Biturica war die Rebe der Bituriges (Bat-Thur-Rugier), deren Stämme als Kam-Bodja (Boier) und Taurisker aus Pannonien bekannt sind und aus dem Nordkaukasus stammen. Demnach war die Sorte Alantermö, die Rebe der Alan-Thor-Moerh. Sie könnte auf die Alaunen (Alanen), Taurisker (Thor-Russ) und Mährer (Moerh) zurückgehen, die in Mähren und Pannonien lebten und aus dem Kaukasus kamen. Die Alascony feher war die Rebe der antiken Helisier (Hal-Lykier, Gallego, Gallizier), ein Unterstamm der Lugier (Lukka, Lesgier, Lazka), die nördlich der Karpaten zwischen Weichsel und Oder wohnten. Sie gaben der Region Galizien in den Östlichen Karpaten ihren Namen, von wo auch der Lemberger herkam. Im Gegensatz zu den eisenzeitlichen Alanen und Tauriskern sind die Helisier mit den Urnengräberkulturen der Galli und Leuker verbunden, die 400 Jahre früher aus Anatolien kamen. Nach dem Zusammenbruch des Hethitischen Reichs waren sie mit den anatolischen Stämmen der Palai, Hatti und Luwier um 1200 v.Chr. nach Griechenland (Heloten), auf den nordwestlichen Balkan, ins Karpatenbecken und in das Böhmisches Becken, in die Lausitz, nach Südpolen (Wallachen, Pol-Lakken) und ins Baltikum ausgewandert. Andere hatten Italien (Phal-Lisker, Italiker - Hit-Hal-Leuker), die Alpen (Ladiner, Vindeliker), Süddeutschland (Volcae), Frankreich (Wol-Lukka / Welsche, Gal-lyker / Gallier) und das iberische Galizien besiedelten. Aus der Zeit um 1200 v.Chr. stammen die ältesten Samen von langschnäbligen Kulturreben im Wallis und im Savoy. Südanatolische Lykier siedelten als Leuker im Wallis und am Leuker Kopf im Saarland. Nach ihnen ist Luxemburg (Lucilinburhuc) benannt, eine Gründung von Lukka, Halin und Berigh, also Leukern und Gallen mit den Briegern vom Südbalkan. Die Letgallen in Letland (Litzeland)

korrespondieren mit den Gal-liziern in den Karpaten und am Atlantik, auch mit den Galatern in Zentralanatolien. Nach Gallen und Briegern sind Kalabrien und die Allobroger im Savoy benannt. Die Völkerwanderung dieser Proto-Indoromanen in Europa war umfassend. Den industriellen Weinbau kannten sie aus dem hethitischen Anatolien und von den Dakern, Mauren und Phrygern des Balkans. Sie bedurften nicht der eisenzeitlichen Griechen oder der Römer, um in den Südalpen die ersten Reben anzubauen, zumal Thraker (Thor-Ruk, Taurisker), Griechen (Chor-Ruk, Shiraken, Kor(u)sen), Dorer (Thor), Etrusker (Hat-Rusk) und Rummer (Rom-Moerh) erst während der dunklen Jahrhunderte aus dem östlichen Zentralasien mit Zwischenstation im Kaukasus auf den Balkan, nach Griechenland und Italien kamen.

In derselben Logik könnte der Name Mushka-Silvaner ("Fliegen"-Silvaner, Muskat-Silvaner) auf die Muschki in Ostanatolien und in Südgeorgien zurückgehen, wo seit 8000 Jahren Siedlungen mit Weinbau nachweisbar sind. Ghalghai Mochk, die Bezeichnung der Inguschen für Inguschetien, weist auf das Reich der indoromanischen Gal-Lukka der Kura-Araxes-Kultur und der zuvor ansässigen Muschki (in der Bibel Mesech, griechisch Moschoi) hin, die in Südwestgeorgien als Moschia (Meskheti) und in Ostanatolien nördlich des Vansees als Muş siedelten. Auch Moskau und Masqat (Moscha) im Oman gehen auf die Muschki zurück, die einst als matrilinear organisiertes Amazonenvolk der Mosuo (Mo-Seha, Mazig, Ma-Chok) vor 8000 Jahren aus Sechuan in die kaspische Senke einwanderten und als Amazigh (Ham-Mo-Sog) mit den Ham (Hamiten) zum Gründervolk der Berber in Nordafrika gehören. Aus Sechuan, Gansu und Shaanxi brachten sie die Kulturreben, Pfirsiche und Aprikosen in das Reich der Muski im Transkaukasus mit. Der südgeorgische Stamm der Meskhi stammt von ihnen ab. Muskat-Sauvignon und Muska-Silvaner beziehen sich also auf die südgeorgischen Meskheti (Mosk-Hatti) und ihre

Nachbarn, die westkaspischen Servaner (Sorban, Serben). Diese gaben der Weinregion Schirwan (Servan) im Delta des Kura und Araxes und den Serbien und Sorben ihren Namen.



Aufnahme: 4.10.13

Damit wird es wahrscheinlich, dass auch die Muscadell-Trauben (Apianae) der römischen Schriftsteller mit Sorten der Muskat-Silvaner identisch waren. Die zwei Rebsorten der Apianae (Apis = Biene) waren beide wollig behaart, früh und sehr früh reifend, sehr gut für kalte Gegenden geeignet, aber bei Regen fäulnisempfindlich. Oft wurden sie von Wespen und Bienen angefressen. Gewöhnliche Muskateller können es nicht gewesen sein, die sind kahl-borstig, aber nicht wollig behaart und auch nicht früh reifend. Hingegen sind die zuckersüße Vogeltraube (Muscadelle NEMETH, Moscato selvatico, Muskat Silvaner) und der

Grünmuskateller (Mushki) beide wollig zottig behaart, muskiert, süß und in Italien sehr früh bzw. früh reifend.

Homonyme: Weißburgunder, Mourlon, Elbling, Alantermö GOETHE 1887 (Syn: Budai, Batai, Balintka, Feher Kadarka, Vieltragende, Niedrigweisse, Tieftragende). Der Alantermö bei Goethe 1887 nach Dr.ENZ unterscheidet sich durch das stärker runzlige und unten stark wollige Blatt, durch die größeren Trauben und mittelgroße runde Beeren, während der Alantermö NEMETH 1970 dem Grünen Franken im Blatt sehr ähnelt und die typische, etwas aufgelockerte Traube mit kleineren, ovalen Beeren zeigt. Dem ungarischen Alantermö fehlen allerdings die rot gefärbten Blattadern und er scheint insgesamt stärker behaart zu sein, was aber auch klon- oder unterlagenbedingt sein kann. Die Synonyme Feher Kadarka und Balint stehen für eigenständige, ähnliche Sorten mit dreispitzig-pentagonalen, nur wenig eingeschnittenen Blättern, so dass der Grünfränkisch ebenfalls in diese Gruppe von dem Heunisch ähnlichen Sorten am ungarisch-rumänischen Karpatenrand gehören dürfte. 1855 galt der Alantermö noch als Synonym für Rak Szölö; die Weiße Kadarka wurde mit Budai, Jardany (Chardonnay) mit Jardovany gleichgesetzt, was nach der Ampelographie von Marton Nemeth (1967,1970, 1975) alles falsch ist. Das Silvaner-Synonym Selenzhiz (Grünling) stand als Selenika auch für den Alantermö in Ungarn. Die Synonyme Gutfränkisch (Jofele Frankisch), Gutweiße (Bon Blanc) sind auch für Franken und Sachsen verzeichnet und dürften dort kaum den Pinot Blanc beschrieben haben, der in den winterkalten Gebieten Ostdeutschland in den Altbeständen nicht gefunden wurde und nur in jüngeren Nachpflanzungen präsent war. Bon Blanc wurde aus französischer Sicht für Arvine, Colombard, Chardonnay, Traminer und Gros Meslier verwendet, alles Sorten, die sich hinsichtlich der einfachen, nur schwach dreiteiligen Blattform ähnlich sehen. Die letzten

drei Sorten waren auch im Osten Deutschlands präsent.

Identifikation: Die Identität dieser Sorte war ampelographisch schwer zu fassen. Als (falscher) Weißburgunder stand sie seit Jahrzehnten nahezu sortenrein im Anbau. Die Beschreibung des Grünfränkischen bei Metzger 1827 passt gut zu den Sorteneigenschaften, aber es fehlt eine Abbildung. Fränkisch wurde auch für Traminer, Rauschling, Elbling und Silvaner verwendet, alles Sorten, die Metzger separat beschrieb und nicht gemeint haben kann. Freiherr von Babo (1844) führt den Grünfränkisch nicht mehr gesondert auf. Schließlich machten Viala&Vermorel in ihrer universalen Ampelographie den Grünfränkisch zum Synonym des Silvaners. J.S. Elsholz erwähnte einen Grünfränkisch im 17. Jahrhundert auf dem Kältehöhepunkt der kleinen Eiszeit mit kleinen Trauben, grünen Beeren und saurem Geschmack aus der Mark Brandenburg. 1593 wurde der Großfränkisch bei Crossen an der Oder vor grün Fränkisch als erste Sorte angeführt, danach folgten Kleinfränkisch und Vogelfränkisch. Metzger 1827 zitiert Kleinfränkisch als Synonym des grün Fränkisch. Ein Franc blanc ist für die Yonne erwähnt, die durch Auxerre fließt. Alle weißen Sorten der Fränkischen sind leicht aromatisch und auf der Blattunterseite wollig behaart. Auch der Grüne Franke bei Johann Metzger zeichnete sich durch ein wenig gelapptes, etwas wolliges Blatt und längliche Beeren aus und war somit definitiv kein Silvaner, der ganz kahl und völlig ohne jede Wollbehaarung ist. Die Silvaner waren weithin als Scharvaner, Zierfandler oder Österreicher bekannt, die erst im Hochmittelalter aus Siebenbürgen zu uns kamen und nie zur engeren Gruppe der frühmittelalterlich - mährischen Fränkischen gehörten. Metzger bezog sich bei seiner Beschreibung auf das Kräuterbuch von Hieronymus Bock von 1539 mit der Erwähnung des grün Franken für Landau. Der rezente Fundort des Grün Fränkischen liegt nicht weit weg davon. Ob der

Franken oder Frankenriesling bei Türkheim an der Haardt je ein Silvaner oder doch ein grüner Franken war? Das ausgeprägte, zitrusfruchtige Aroma der Beeren des Franken spricht jedenfalls für eine im Geschmack rieslingartige Sorte wie den Landauer grün Franken, der den Namen des Türkheimer Frankenrieslings (syn. Franken) geprägt haben sollte. Seltsam erscheint auch das Synonym Riesling für den Sylvaner in Heppenheim, im Breisgau und im Kaiserstuhl, ebenso Auxerrois für Silvaner an der französischen Mosel.

Ähnlich war es mit dem Label Weißburgunder, der bei uns in 95% der Fälle kein Pinot blanc war, sondern der Späte weiße Burgunder BABO&METZGER (= Chardonnay) oder wie in Sachsen und an der Nahe ein Moselriesling KERNER (= Auxerrois). Das Label Weißburgunder (Petite Bourgogne, Bourguignon blanc) galt in der nördlichen Freigrafschaft, im Burgund, in Anjou und an der Saone für die Sorte Melon, die an der französischen Mosel Gros Auxerrois hieß und im Oberrheintal als kurzstieliger Champagner BABO&METZGER 1836 (mit etwas Wolle) beschrieben wurde.



Aufnahme: 4.10.13

Auf der Farbtafel gibt es noch eine zweite Spielart mit weit offener Stielbucht, die heute noch als Auxerrois die alten Weinberge an der Bergstraße prägt. Die Sorte Melon ähnelt im Blatt verblüffend dem Grünen Franken, besitzt aber sehr kompakte

Trauben mit runden Beeren ohne ausgeprägten Geschmack und zeigt keine Anthocyanfärbung auf den Blättern. Die spindelförmige Stielbucht kann offen oder geschlossen sein, beim Grünfränkisch ist sie immer eng V-förmig geschlossen oder leicht überlappend. Prälat Sprenger (1766) beschreibt den Bourguignon blanc (Mourlon, Clossier) mit Heunisch-artigem Laub, was sowohl zum Melon wie zum Frankenriesling passt. Aus Mourlon wäre dann Melon geworden. Pierre Galet erwähnt Clozier als Synonym des Silvaners (syn. Franken) und des Melon. An der Loire in den Besitzungen des Hauses Anjou soll der Melon seit dem Mittelalter ansässig gewesen sein, dort als Petite Bourgogne, Petit Melon musqué und Muscadet. Nun weist Melon aber kein besonderes Bukett auf, was die Zuordnung fraglich erscheinen lässt. Charles Rouget (1897) differenziert unter den Formen des Melon im Jura zwischen Melon à queue rouge (rotstielig: Auxerrois), Melon gros vert (grünstielig: Chardonnay), Melon à queue de porc (oft eine spiralig aufgerollte Ranke, statt einer Nebentraube: Melon) und Melon musqué. Letzterer unterschied sich vom normalen Melon durch das angenehme, intensive Muskataroma. Rouget hielt die Sorte für einen Sämling des Melon mit Muskateller. Im südlichen Jura wurde der Name Melon pauschal für den Chardonnay gebraucht, so wurde aus dem Melon musqué der Chardonnay musqué. Diesen gibt es zwar auch als Klon des Chardonnay, ampelographisch lässt er sich jedoch nur durch Probieren der Beeren unterscheiden und dürfte als Klonvariante im Mischsatz ohne jede Klonselektion allenfalls vereinzelt in die Chardonnay-Bestände eingesprenzt gewesen sein. Der Name Melon wird vom französischen Ampelographen Pierre Galet als Synonym für Veltliner (vgl. Grauer Veltliner), Räuschling (Fränkisch), Pinot Chardonnay (Weißburgunder) und Gamay blanc (syn. Melon) angeführt. Der Graue Veltliner, ein morphologisch abweichender Klon des Heunisch mit weit überlappender Stielbucht und kurzen Trauben ähnelt dem Melon

und Grünfränkisch mehr als dem Heunisch. Auch die Synonyme Fränkisch und Weißburgunder sind mit dem Frankenriesling verknüpft, so dass man schließen kann, dass dieser wegen seines ausgezeichneten Fruchtaromas in Besançon und an der Loire den Namen Petit Melon musqué und Muscadet führte. Als Melon musqué kam er ziemlich häufig bei Salins und Arbois im Jura vor. Ob der Gamay blanc im Wallis je ein echter Melon war, sei dahingestellt, der ungarische Gamay blanc NEMETH war jedenfalls auch kein Melon, sondern eine eigenständige Sorte mit roten Blattadern. Der Name Muscadet führt zur Muscadelle, deren Identität und Namensgebung ebenfalls zu hinterfragen ist, da sie keinen wirklich ausgeprägten Muskatgeschmack aufweist. Das Blatt mit der teils offenen, teils geschlossenen Stielbucht ähnelt dem heunischartigen Blatt des Frankenriesling und Melon. Die schon bei den Römern erwähnte kleinbeerige Variante der Muscadelle hieß in Deutschland und in der Steiermark Vogeltraube TRUMMER 1841, in Ungarn Muscadelle NEMETH (syn. Moscato selvatico, Muskat-Silvaner), die im fränkischen Importmaterial eines Silvanermischsatzes an der Nahe enthalten war. Muscadelle hieß in Australien Tokay.

Tatsächlich führt uns der sortentypische, fruchtig-muskatige Geschmack des Frankenriesling (Muscadet) auch nach Ungarn. Muska, Mushka oder Mushza waren dort Synonyme des Sylvaners alias Grüner Franken. Offenbar waren es nicht die Fliegen (slowenisch: Muha), sondern der Muskatgeschmack, der diese Sorte auszeichnete. Das T im Französischen ist stumm, so wurde aus Muskat Muska, was zum Silvaner nie recht passen wollte, weshalb man ihm eine Anziehung der süßen Trauben auf Fliegen unterstellte. Raisin de Musco (Bearn) und Sauvignon-Muskadelle (Chateaufmeillant) könnten so ebenso zum Mushka-Silvaner (Muskat-Silvaner) der Ostalpen passen, der in der Abbildung von Babo&Metzger (1836) sehr der Muscadelle mit großen Trauben und dicken runden

Beeren ähnelt. In der Tat hieß die Muscadelle auch Sauvignon à gros grains. Später beschrieb Trummer 1855 den Muskat-Silvaner mit allen Eigenschaften des Sauvignon vert. Es gab noch eine dritte Sorte, den grün Muskateller VIALA&VERMOREL, der sich von den übrigen Muskatellern durch elliptische, goldgelbe Beeren unterschied. Der Grünmuskateller ist ein Sortenname, der an den Ostalpen und in der Steiermark verbreitet war und später mit dem Grünen Veltliner (Manhardtraube) verknüpft wurde, der allerdings immer Grünmuskateller ohne Muskatgeschmack genannt wurde. Offenbar gab es auch den echten Grün Muskateller mit Muskatgeschmack, der mit seinen länglich ovalen Beeren aber kein gewöhnlicher Muskateller war. Das Blatt des Frankenrieslings ähnelt dem des ungarischen Goher Feher aus dem Tokay, in Deutschland Weißer Augster genannt. Von den Augstern gab es mehrere in mehreren Farben, darunter den Frühen Malvasier mit fein gewürzhaftem Geschmack GOK 1836. Freiherr von Gok setzte die von ihm so genannte Sorte mit dem österreichischen Weißen Augster und der ungarischen Goher Szöllö (Bajor) gleich. Der Gelbe Augster TRUMMER 1841 aus Österreich-Ungarn hat an der Saale überlebt, ähnelt sehr dem Furmint und ist keineswegs frühreif und gewürzhaft, wie der Frühe weiße Augster. Die sog. Griechischen Augster (Goher) aus dem Tokay sind spät reifende, durchwegs weibliche Tafeltrauben mit großen eiförmigen Beeren, die teils in der Genbank stehen. Der Frühe Augster oder Frühe gewürzhaft Malvasier ließ sich bisher schlecht in diese eher spät reifende Gruppe einreihen, könnte aber der Goher Muskotaly gewesen sein, der 1888 von Dr. Entz mit 7 anderen Goher (Kohier)-Sorten in einer ungarischen Sortenliste aufgeführt wurde. Grün Mushka (Muscadet), Muskat-Silvaner (Muscadelle), Vogeltraube (Moscato selvatico) und Muskat-Silvaner (Sauvignon) stammen also aus dem pannonisch-karpatischen Raum. Von den deutschen Sorten ähnelt das Blatt des Grün Fränkischen am ehesten dem Blatt des Weißen

Elblings. Wohl deshalb gab es die Verbindung des "Franken" als Synonym des Elblings bei Klingenberg, wo es in den Altbeständen vor ungarischen Sorten nur so wimmelte. Wahrscheinlich ist, dass die bei allen Autoren gängige Unterscheidung von Weißen und Gelben Elblingen, teils auch des Gelben Elbling - Lausanois auf den Gutfranken zurückgeht. Lausant und Lausanois stehen aus französischer Sicht für Elbling



Aufnahme: 4.10.13

und Chardonnay, bei uns auch für den Fütterer (Kleiner Rauschling). Die Abbildung des italienischen Bormeo verd KERNER 1812 des württembergischen Hofbotanikers Kerner ähnelt dem Grünfränkisch in wichtigen, sortentypischen Eigenschaften, wie z.B. den oft nach oben aufgewölbten Blatträndern und den länglichen Beeren. Bormeo ist analog zu Bormio (Worms im Veltlin), vermutlich auch zu Borromeo am Lago Maggiore und könnte zur Wormser Liebfrauenmilch überleiten, die vor 200 Jahren nicht als Wein, sondern als rheinische Sorte aus Worms aufgeführt wurde und wie der Grünfränkisch spezielle Weine gab. Wäre die Liebfrauenmilch damals ein Riesling gewesen,

wären die Weine der Liebfrauenmilch nicht so hervorstechend und hätten Riesling geheißen. Bei Corthum hieß die Sorte grüner Bromio und war von delikatem Geschmack. Bromio ist ein weiterer Name des Weingottes Dionysos. Im Katalog von Corthum ist die Sorte mit dem Roten Veltliner unter der Rubrik "Italienische Sorten" gelistet. Wie wir aber wissen, stammen viele der südalpischen Sorten ursprünglich aus dem Karpatenbecken, wo der Weinbau fast 4000 Jahre älter ist.

Glossar:

Altfränkische Hauptsorten: Alte Sorten aus der Zeit des Fränkischen Reichs. Dazu gehören Sorten die das „fränkisch“ beinhalten. Sie zeichneten sich meistens durch eine gute Frostfestigkeit aus. z.B. auch Grünfränkisch, Weißer Traminer, Weißer Riesling, siehe auch Altfränkischer Mischsatz. Die Bedeutung der Stadt Metz im Frankenreich dürfte der Grund sein für eine hohe Funddichte von historischen Rebsorten im Saartal und an der Mosel.

Dakisch-mährischen Karpaten: Die bronzezeitliche und frühantike Hauptbevölkerung im Karpatenbecken stellten die Daker und die Mährer (Mauren, Mohren).

Despotat Romania: Eine Kolonie des Hauses Anjou im 13. und 14. Jahrhundert in Albanien, Kosovo, Mazedonien und Epirus.

Furmentin-Gruppe: Eine Gruppe von Sorten um den weißen Traminer, die im Mittelalter in die Westalpen kam und strohgelbe Weine gab.

Zierfandlergruppe: Eine Sortenfamilie mit weißen, roten und blauen Sorten um den Namen Zierfandler. Zierfandler ist eine Ableitung von Schirwaner und bezieht sich auf die antike Weinregion Schirwan am westkaspischen Meer.

Helisier: Waren ein Volksstamm der Lugier (Lukka-Völker), der aus Galliern (Hal, Gal) und Lykiern bestand, die nach dem Fall des Hethitischen Reichs aus Kilikien (Gal-Lykien) an die Weichsel ausgewandert waren.

Lugier: Mit den Leukern, Lykern, Lesgiern und Lukka identisch, die aus Westanatolien in die Karpaten auswanderten.

Magdalenenhochwasser: Das wohl schlimmste Hochwasser des 2. Jahrtausends im Jahr 1342, das an allen großen Flüssen Europas auftrat. In wenigen Tagen wurden so viele Erdmassen weg geschwemmt, wie ansonsten in 2000 Jahren von den Niederschlägen abgetragen werden.

Mährer: Die Mährer waren das westliche Nachbarvolk der Daker in Mähren. Sie sind mit den Mauren verwandt und kamen ursprünglich aus dem Nordiran.

Schirwan, Weinregion: War eine berühmte Weinregion auf dem Gebiet des heutigen Aserbaidschans und nordwestlichen Irans. Diese Region gibt vielen Rebsorten ihren Namen.