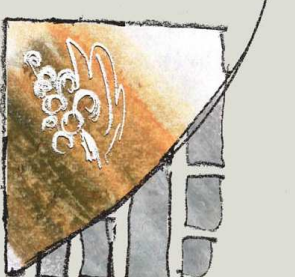


- 1 Natur und Weinbau
 - 2 Die Geschichte Gambachs
 - 3 Das Winzerdorf Gambach
 - 4 Verkersader Maintal
 - 5 Weinbau in Franken
 - 6 Die Trockenmauern
- X** Historischer Weinberg



**GAMBACHER
KALBENSTEIN**
Winzer und Bürgerverein e.V.



Historischer Weinberg

Geschichte der fränkischen Rebsorten.

Der Ursprung der Weinrebe reicht bis weit in die Frühgeschichte zurück. Vor ca. 130 Mio. Jahren waren es noch rebenähnliche Schlingpflanzen – Bis zu ca. 60 Mio Jahren reichen die ersten alten Samenfunde zurück.

Die Anfänge der Weinkultur fanden vor ca. 6 – 8 Tsd. Vor Christus in der heutigen Kaukasusregion statt. Unter den Römern fanden die ersten Rebsortenbeschreibungen statt:

VERGIL, ca. 70 – 19 v. Chr.

PLINIUS, ca. 24 – 79 n. Chr.

UND COLUMELLA um 60 n. Chr.

Ab dem 13. Jahrhundert wurde der Wein schon in zwei Güteklassen eingeteilt:

Vinum hunicum – der „heunische Wein“ und Vinum francum – der „bessere Wein“

Erst im späten 15. Jahrhundert kamen die ersten heute bekannten Rebsorten auf, so kommt der Silvaner ca. 1659 nach Franken. 1874 erhalten die Rebsorten ihre richtigen Namen. Hierzu fasste eine internationale Kommission über 1.500 Synonyme zu 355 Rebsorten zusammen.

Der „Fränkische Satz“

Um äußeren Witterungseinflüssen entgegen zu wirken und beim Anbau des Weines Ernteeinbußen so klein wie möglich zu halten, wurden in einem Weinberg 5 bis 10 verschiedene Weinsorten angepflanzt, man bezeichnet dies als „Fränkischen Satz“ – „Vinum Francum (Frensch)“

In ihm fanden sich die Rebsorten Riesling, Silvaner, Muskateller, Elbling, Spätburgunder, Traminer, Gutedel, Ruländer und Trollinger. Die klassische Zusammensetzung des fränkischen Satzes besteht aus 10 % Aromaspendern (Traminer, Muskateller), 10 % Säurespendern (Riesling, Elbling), 10 % Landsorten und Tafeltrauben (Gutedel, Gaisdutte) und 70 % Silvaner als Basisorte.

Die Pfahlerziehung

Drahtanlagen, die für die Zucht der Reben und die Bearbeitung des Bodens wesentliche Vorteile brachten, traten erst nach dem Zweiten Weltkrieg in Erscheinung. Zuvor kannte man nur die so genannte „Pfahlerziehung“:

Mit jeweils 3 dünnen Holzpfählen zog man einen Weinstock. Ein Pfahl am Stock selbst, sollte für einen möglichst geraden Wuchs sorgen. Zu beiden Seiten in etwa 30 cm Abstand band man jeweils eine Rute nieder. Als Befestigungsmaterial dienten junge Weidentriebe. Um ein Abbrechen der späteren Triebe zu verhindern, wurden diese mit gewässertem Stroh zusammengebunden. Dies sorgte in den damaligen Weinbergen natürlich auch für eine gewisse Ordnung, ohne die eine Bodenbearbeitung nicht möglich gewesen wäre.

Die Bodenbearbeitung

Bis vor wenigen Jahrzehnten gab es nur eine Art der Bodenbearbeitung: Das Umbrechen des Bodens mit einer zweizackigen Hacke und das mehrere Male im Jahr. Zum Umhacken gehörte auch das Auslesen der Unkräuter, das dem Winzer jedes Mal eine Körperbeugung abverlangte. Alles was nicht zum Rebstock gehörte, galt als Unkraut.

Kräuter (Unkräuter) im historischen Weinberg.

Neben den historischen Weinsorten enthielt der typische fränkische Weinberg auch seltene Kräuter (Unkräuter) und Gräser, wie z.B. die Wilde Tulpe, den Weinbergsglauch, die Weinbergstraubenhyazinthe und natürlich auch eine differenzierte Fauna wie Nützlinge, Insekten und Flederchen.

