

ration hat mich angezogen: Stock und Stein, Kind und Kegel, Giech und Gügel.“ Wo immer der Autor Landschaften beschreibt und Schauplätze der Literatur sprechen läßt, verfügt er über eine geschliffene, in weiten Schwingen getragene Sprache, die geschult ist am „Tacitus der Landschaft zwischen Odenwald und Spessart“, Hans Max von Aufsess, dem wohl bedeutendsten Essayisten aus Franken im 20. Jahrhundert. „Hinaus in die Welt“ heißt ein Schlusskapitel in den „Fränkischen Miniaturen“. Der Blick schweift in die Ferne und schlägt den Bogen von G. W. Steller, dem aus Bad Windsheim gebürtigen Polarforscher und Entdecker, zu W. G. Se-

bald, dem unglücklich und früh verstorbenen Dichter unserer Tage, der mit seinen Initialen spielend: W. G. S. und G. W. S. über den Weltreisenden aus Franken geschrieben hat. Da ist sie wieder, die Faszination an der Alliteration, die über den Stoff hinaus reicht und Sprache als etwas Kostbares begreift, das es zu bewahren gilt.

Klaus Gasseleder: „LiteraTourLand Franken“, Ars vivendi Verlag, Cadolzburg, 2000, 160 Seiten mit Register, 12,80 Euro.

Klaus Gasseleder: „Fränkische Miniaturen. Poetische Topographien“, Colibri Verlag, Bamberg, 2002, 72 Seiten, 9.80 Euro.

Carin Dennerlohr

Reif für den wahren Genuss

Die neuen Frankenweine sind eine Gourmet-Reise wert

Weinfreunde, die das Besondere und Neue lieben, haben gespannt auf den ersten Auftritt des neuen Jahrgangs gewartet. Zum zweiten Mal sind jetzt die „jungen frank'n“ auf dem Markt, die die Gebiets-Winzergenossenschaft Franken (GWF) in Kitzingen jedes Jahr am zweiten Mittwoch im November vorstellt. Seit dem 13. November gibt es die Qual der Wahl zwischen einem weißen Müller-Thurgau und einem Rotling aus dem Jahrgang 2002. Beide bestechen durch ihre Fruchtigkeit und Frische und stellen so eine neue Art des Weingenusses dar.

Die GWF-Winzer freuen sich besonders darüber, dass die Einführung der „jungen frank'n“ in Zusammenarbeit mit dem Hotel- und Gaststättenverband und der heimischen Gastronomie auf breiter Front erfolgt ist. Die Neugierde auf den jungen Wein beschränkt

sich nicht länger auf Produkte ausländischer Herkunft. Schon im letzten Jahr, bei ihrer Ersteinführung, haben sich die „jungen frank'n“ auf Anhieb einen hervorragenden Ruf geschaffen: Bei einer Blindverkostung, durchgeführt von der Fachhochschule Würzburg, gingen die fränkischen Jungweine als Sieger gegenüber dem Beaujolais Primeur hervor. Aber auch auf internationalem Parkett waren die „jungen frank'n“ erfolgreich. So wurde auf der ProWein 2002 der „junge frank'n Müller-Thurgau“ in der Kategorie „gebietsstypische Weißweine mit Profil“ als Sieger ausgezeichnet.

Dies alles zeigt eindrucksvoll, dass auch junge Weine aus Franken top sind, wenn die Qualitätsanforderungen entsprechend hoch sind und deren Einhaltung konsequent kontrolliert wird.

Neue Qualitäts-Generation für Franken

Auf eine stete Qualitätsverbesserung der meist trocken ausgebauten Frankenweine, die ohnehin für ihr hohes Niveau weithin bekannt sind, legt die Gebiets-Winzer-genossenschaft Franken überaus großen Wert. Mit dem Beginn des neuen Jahrtausends hatte man sich selbst ein neues, deutschlandweit einzigartiges Qualitätssicherungssystem „verordnet“, das geeignet ist, ein neues Qualitätsniveau für die Weine zu erschließen. So wurden die Mindestmostgewichte für Qualitätswein von 63° Oechsle von der GWF auf mindestens 70° Oechsle angehoben. Seither kommen nur noch Weine mit mindestens 70° in die Flasche, niedrigere Qualitäten werden ausschließlich zu dem in Franken „Bremsen“ genannten Federweißen oder zu Traubensaft verarbeitet. Darüber hinaus haben die Franken ein neues visuelles und analytisches Bewertungssystem für Trauben eingeführt. Eine Datenbank mit Informationen zu allen fränkischen Lagen erlaubt es, mit einer Messung neben dem Oechslewert noch weitere 20 qualitätsbestimmende Parameter der Trauben zu bestimmen und zu analysieren. Das Ergebnis ist ein sicheres und genaues Steuerungssystem, mit dem höchste Qualitäten erzeugt und der ideale Erntezeitpunkt bestimmt werden können. Die „jungen frank'n“ sind erste Vertreter dieser neuen Weingeneration.

Noch einen Schritt weiter geht das Anbaukonzept der „1er-Traube“, der Premium-Weinqualität. Auf ausgewählten Flächen erfolgt zunächst ein Rebschnitt mit anschließender Triebkorrektur auf maximal zehn Triebe je Rebstock. Nach der Rebblüte im Juli wird auf je eine Traube pro Trieb reduziert, in der sich die ganze Kraft des Reifezyklus konzentriert. Die hieraus gewonnenen Weine sind in ihrer Vielfalt und Qualität einzigartig in ganz Franken.

Außergewöhnlicher 2002er Jahrgang

Freuen darf man sich schon jetzt auf die Weine des Jahres 2002, die von Eleganz und Kabinett geprägt sein werden. Respektable 75 Prozent aller 2002er Weine haben Kabi-

nettqualität – ein überzeugender Hinweis auf einen frischen und harmonischen Jahrgang. Sie spiegeln den aktuellen Zeitgeist wider, der nach trockenen, aber harmonischen Weinen verlangt. Mit einem durchschnittlichen Mostgewicht von 84° Oechsle bei einem Ertrag von nur 70 Hektoliter pro Hektar liegt der neue Jahrgang qualitativ deutlich über dem langjährigen Mittel, die Menge deutlich darunter. Natürlich trägt man auch dem weltweiten Rotweintrend in Franken Rechnung: Der Anbau von Rotweinen hat sich mittlerweile auf fast 10 Prozent gesteigert. Dennoch setzt man in der GWF nach wie vor in erster Linie auf das qualitative Kapital Frankens: Weißweine, die nach Expertenmeinung mit zu den schönsten der Welt gehören. Fast 300 nationale und internationale Auszeichnungen allein in diesem Jahr sprechen da eine deutliche Sprache. Sogar ein Weltmeistertitel war dabei: Ein 1993er Frickenhäuser Markgraf Babenberg Silvaner Spätlese trocken stellte auf einer internationalen Weinverkostung alle im Holzfass gereiften Weine der Welt in den Schatten.

Schlemmen und genießen

Kein Wunder, dass Weinfreunde aus dem In- und Ausland immer wieder gerne die Gelegenheit nutzen, die außergewöhnlichen Frankenweine direkt „vor Ort“ in Verbindung mit auserlesenen kulinarischen und geistigen Genüssen zu erleben. Wenn dann noch die Wohlfühl-Atmosphäre und das Ambiente eines schönen, komfortablen Hotels hinzukommen, ist das wie eine besondere Form von „Wellness-Urlaub“: eine kleine Flucht aus dem Alltag.

Informationen über Franken und seine Weine erhalten Sie beim Tourismusverband Franken,

Telefon 0911/94151-0, Fax 9415110,
E-Mail: info@frankentourismus.de,
Internet: www.frankentourismus.de

oder bei der GebietsWinzer-genossenschaft Franken eG,
Telefon 09321/70050, Fax 7005131,
E-Mail: Reiner.Wein@GWF-Kitzingen.de