

Historia Veltliner

Die Geschichte der Namensgebung der Veltliner Rebsorten

Roter Veltliner und Grüner Veltliner

auf Grundlage der Ampelographie

nebst der Namensgebung

von Roter Zierfandler, Roter Traminer, Riesling, Grüner Silvaner

und der historischen Rebsorte Rainfal

Ing. Johannes Friedberger

Bisamberg, Klosterneuburg 2021

Wer in der Zukunft (L)esen will,
muss in der Vergangenheit blättern!

André Malraux

„Nicht nur des Inhalts wegen, sondern vor allem der Beziehung wegen,
genießen wir Wein!“

Johannes Friedberger

Nach diesem Leitsatz wurde die Geschichte der Namensgebung der Rebsorten erarbeitet. Unter diesem Aspekt entstand weiters der Versuch, ein fast 500-jähriges Rätsel der Namensgebungen von Hieronymus Bock und Johann Bauhin zu lösen.

Diese Arbeit erhebt nicht den Anspruch vollständig, fehlerfrei und endgültig zu sein, soll jedoch Grundlage für weitere Nachforschungen bieten.

Die Nachforschungen wurden nach bestem Wissen und Gewissen durchgeführt.

Diese Schrift entstand ehrenamtlich und sei den österreichischen Winzerinnen und Winzern gewidmet.

Herzlichen Dank an den Augustiner Chorherren Dipl.-Theol. Dr. Tassilo Dominic Lorenz, Can. Reg. Religionslehrer an der HBLA und BA Klosterneuburg, für die Latein-Übersetzungen, weiters an die Gesellschaft für Geschichte des Weines, für ihre umfangreichen Vorarbeiten und Zitatquellen sowie den Mitarbeitern der Fachbibliothek der HBLA und BA Klosterneuburg!

Johannes Friedberger

Weinbau Praxis Lehrer an der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Bio-Winzer und Bewirtschafter einer historischen Stockkultur und einer historischen Rebsortensammlung

Winzer mit Herz und Leidenschaft und Diplom Sommelier

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
(Standort, bzw. beschreibendes Gebiet)	hellrot, fleischrote bis braunrote Beeren, grauroter Duft; eher länglichrunde Form; fleischige , sulzige Beeren, schrumpft ein; Blatt leicht wollig behaart, junge Blätter kaum behaart, spitze Blättzähne, 5 lappig, Stielbucht offen; fester, zäher Traubenstiel; schlechtere Frosthärte; benötigt warme Lagen	(VR x TR-ähnliche Sorte) kupferfarbene, fleischrote Beeren, blauroter Duft (reimiger Überzug); eher rundlich ; gemischte Beerengröße; fleischig , bildet Trockenbeeren , Blatt stark wollig, filzig behaart, abgestumpfte Blättzähne, eher 3 lappig, Stielbucht geschlossen; harter Traubenstiel; gute Frosthärte	(St. Georgen x (Weißer) TR) grüne, bis fahlgrüne, grau-grüne Beeren (grau-grüner bis blaugrauer Duft); reife Beeren: gelbgrün mit weißgrauem Duft; kleine, längliche, eirunde Form; Blatt stark wollig behaart, 5 lappig; gute Frosthärte	hellrote bis kupferrote Beeren, grauer bis fast blaugrauer Duft; kleine, längliche, Form; fleischige , sulzige Beeren; harter Traubenstiel; gute Frosthärte	gelblichgrüne, an der Sonnenseite braungefleckte Beeren, dickhäutig, fleischige Textur, weißgrauer Duft; große, runde Form; wird bei Überreife zäh und trocknet ein; geringere Frosthärte
Plinius ca. 77 n.Chr. Römisches Reich Der Rhaetische Wein (wahrscheinlich jener um Verona) ist nach Columella der 2. beste Wein des römischen Reiches. Nach Vergil der Lieblingswein des Kaisers Augustus.	Vitis / Uva scripula aus dem Raetischen Raum (Seealpen) – dort als raetische Rebe bekannt; dichtbeerig, hat eine dünne Beerenhaut und bildet Trockenbeeren. (Skrupel: lat. Kleines Steinchen) 1 einziger, kleiner Kern, auch einzelne größere Beeren bzw. doppelte Beeren. (Vitis rhaetica wird extra genannt, die sehr fruchtbar ist, Verdacht auf blaue Beeren) Beiden Reben lässt sich derzeit keine heutige Rebsorte zuteilen, sind jedoch Quelle für Bauhin			Der Begriff Edeltraube wird immer wieder erwähnt. – Keine heutige Sorte zuordenbar	Vitis / Uva apiana (Diese genannte Sortengruppe und Zuteilung könnte stimmen)
Ottokar von Steiermark (aus der Gaal) Steirische (auch Österreichische) Reimchronik 1283	Beim 1283 von den Österreichern geschlagenen venezianischen Heer wurden umfangreiche Vorräte an Weinsorten aus (Ost- und Südosteuropa erbeutet. Es handelte sich dabei um Handelsgut, was bedeutet, dass die Weine nicht zwangsläufig am Kriegsschauplatz gekeltert wurden. So wurden z.B. auch griechische Weine und solche aus Zypern aufgezählt. Dabei zählt Ottokar mehrere Weinsorten auf, unter anderem auch einen „Reinval“. Laut gängiger Meinung soll es sich dabei um Wein der Rebsorte(n) Ribolla/Rebula handeln. Siehe dazu: nächster Abschnitt aus dem Jahr 1414. Ottokar war ritterlicher Dienstmann der steirischen Liechtensteiner (nicht stammesverwandt mit den österreichischen Liechtensteinern). Rainfal/Rainval war im Mittelalter/Beginn Neuzeit ein sehr geschätzter Wein/Süßwein, der viel gerühmt wurde. zB. „Rainfal lobt yederman“ (Sacchi, 1542). Rainfal zählt auch zu den ältesten Rebsortenbezeichnungen im deutschsprachigen Raum, könnte aber für mehrere Rebsorten gegolten haben.				

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
Urkunde aus Dürnstein (Wachau) um 1400 Kremser Stadtrechnung 1516 Siehe Literaturquellen: Hans Frühwirth 2005 Anton Kerschhbaumer 1885	Urkundlich wird 1400 in Dürnstein eine Muskateller-Rebe erwähnt. 1483 macht in Krems Umgebung eine Weingarten-Schenkung des Apothekers Heinrich Stöckls eine Mitteilung, dass diese mit „Muskateller besetzt“ ist. Zur Zeit Maria Theresias galt laut Frühwirth (2005) der Muskateller flächenmäßig als vorherrschende Sorte. Nach den späteren Darstellungen, vor allem von Schams 1835, handelte es sich dabei ziemlich sicher um den heutigen Roten Veltliner VR. In einer Kremser Stadtrechnung von 1516 wird ein „Raiflwein“ genannt. Anbauflächen sollen sich laut den Erhebungen von Frühwirth von 2005 in Gobelsburg, Grafenwörth, wie auch in Krems befunden haben. Auch Frühwirth stellt bei dieser Rebsorte einen Bezug zur italienischen Rebsorte aus Friaul-Venetien bzw. Rivoglio aus Istrien her, was im österreichischen Raum sehr unwahrscheinlich erscheint, da keine spätere Nennung dieser Rebsorte durch österreichische Ampelographen erfolgt. Siehe auch hier im nächsten Abschnitt zur Rebsorte Rayfal/Rainfal aus dem Jahr 1414. Viel eher handelte es sich dabei um die Rebsorte Roter Zierfandler ZR. Auch der Spitzer (Wachau) Hauer Johann Karlsperger schreibt in seinem „Gedenkbüchlein“, dass bereits um 1800 „bessere Sorten“ gezogen wurden und erwähnt ausdrücklich den Zierfandler. (Bei dieser Nennung kann allerdings nicht unterschieden werden, ob es sich um den Grünen Zierfandler/=Grüner Silvaner oder um den Roten Zierfandler ZR gehandelt hat)				
1414 Urbar Herrschaft Liechtenstein und weitere Nennungen im 15. Jhd. im Weinviertel - Österreich Siehe Literaturquelle: Erwin Eminger 1983	Die ältesten Rebsortennennungen für das Weinviertel lauten Rayfal, auch Raynfal, Rayfall, Raifl, Raiffl, Rafl. Einen Bezug zu späteren Sortennamen herzustellen, ist schwierig. Allgemein wird in der Deutschen Literatur angenommen, dass es sich hier um eine Verballhornung der Rebsorte Ribolla aus dem Friaul bzw. Slowenien handelt oder um einen Wein aus Rivoglio in Istrien. Rainfal ist auch bei Johann Rasch 1580/82 zu finden. (ital. ribollire = Kochen, Aufwärmen; Rainfal wurde oft als süßer Wein beschrieben). Diese Sorte wurde aber im Weinviertel vermutlich nicht angebaut. Die Nennungen im Weinviertel dürften sich wohl eher auf die Sorten beziehen, die Rath später 1824 für die Steiermark/Slowenien nennt – die Rebollina und die Rampholina. Rebollina ist bei Rath der heutige Rote Veltliner (VR) und die Rampholina wahrscheinlich der Rote Zierfandler (ZR). Beide Sorten besitzen die Eigenschaft Schrumpfbeeren/Trockenbeeren zu bilden, vor allem (ZR), was zum ital. Ausdruck Kochen für Einziehen/Trocknen passt. Aus dem Wort Rampholina wurde später die Sortenbezeichnung Ranftler, Raifler oder auch Reifler. Der Zwischenschritt der Bezeichnung Rainfal/Raynfal erscheint plausibel. Der Rothraifler/-reifler war zuerst der Rote Zierfandler (ZR), wurde aber später auch für den Roten Veltliner (VR) verwendet. Roter Veltliner und auch der Rote Zierfandler waren wahrscheinlich damals von Balkan beginnend, über Österreich, Westungarn, Tschechien, Deutschland, bis zum Bodensee (in der Nähe vom Rheinfall, Kanton Schaffhausen) verbreitet. Der spätere Weiße Raifler war vermutlich der heutige Rotgipfler (Der Name Raifler/Reifler/Ranfler/Ramfoliza/Rambolina wurde aber auch für andere Sorten verwendet, z.B. (Roter) Heunisch). Rein ampelographisch, die hohe/höchste Zuckerleistung der Rebsorte, die hohe Wertschätzung, den daraus erzielten guten Weinpreis und die namentliche Entwicklung betrachtend, dürfte es sich bei der niederösterreichischen Bezeichnung Rainfal/Raynfal wohl eher um die heutige Rebsorte Roter Zierfandler (ZR) gehandelt haben. Nicht umsonst wählte Johann Bauhin um 1600 den Roten Zierfandler (ZR), um sie als Uva Rhaetica zu bezeichnen, die einen der besten Weine im Römischen Reich hervorbrachte (so zumindest seine Interpretation). Es stellt sich zu dieser Zeit die Frage, ob die Rebsortenbezeichnung Muscat erst im Spätmittelalter mit dem verstärkten Import von Gewürzen, vor allem später der raren und geschätzten Muskatnuss, und der daraus hergestellten Gewürzweine entstand. In Österreich dürfte die Würzigkeit, der in den Städten begehrten Tafeltrauben des Roten Veltliners und dessen Familie, zur Benennung als Muskateller geführt haben. Die echten großbeerigen Muscat Sorten überqueren in dieser klimatischen Gunstphase vermehrt die Alpen. Zur Erklärung Muscat/Muskateller siehe weiter unten.				

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
Meister Hans; auch Maister Hannsen Kochbuch 1460 Württemberg (D)	Die spätere Bezeichnung der Rebsorte „Roter Hans oder Roter Hansen, auch Kleiner Veltliner“ könnte auf den Koch Maister Hannsen zurückgehen. Sie wird von Goethe 1876 mit kugeliger Beere beschrieben, sehr süß und etwas fleischig. Blatt veltlinerartig. Hannsen verwendete bei seinen Rezepten gerne süße Weine. Es dürfte sich um eine der zahlreichen Roten Veltliner Varianten handeln. Eine gewisse Namensähnlichkeit gibt es mit der Rebsorte Roter Biehahnl (Birhendl) bei Helbling und Heintl aus einer ungarischen Sammlung, die aber sehr spätreifend beschrieben wird.				
Hieronymus Bock Kräuterbuch Erstausgabe 1539, (2. Auflage 1546) Zweitausgabe 1577 Nachdruck 1595 Pfalz, Rheinstrom (D) Schwerpunkt Tafeltrauben (Ernährungsratgeber) Seine Nennungen dürften gebräuchliche Umgangs- bezeichnungen sein.	Muscateller an warmen Orten; später nochmals im Kapitel Wein genannt: „Moschateller an etlichen Orten“ am Rheinstrom; (Roter Veltliner, Zierfandler?); guter Wein auch an der Thonau (Donau?) Er nennt auch Österreicher Trauben. Er erwähnt erschwerend und verwirrend dabei, dass an einem Ort Trauben stehen, die zum einen Fränkisch und andere Österreicher heißen. (Jedes Land hat seinen eigenen Brauch) In der späteren Literatur übernimmt die aus Österreich kommende Sorte Österreicher das französische Synonym silvan vert (Grüner Wilder) vom Grünfränkisch und wird zu Grüner Silvaner			(Klein)fränkisch (Synonyme: Edel- und Lautertrauben) Lautertrauben sind positiv, im Sinne einer Traubenkur zu verstehen	Traminer Traube = bedeutet: „die Traube aus Tramin“ – sozusagen eine fremde, neue Sorte! Aber dies war nicht ihr echter Name!!! Die Traminer Traube dürfte der echte (gelbe) Muskateller sein – ev. auch Goldmuskateller miterfasst (Anbau an Etsch und zu Tramin, und Elsass) Traminerwein (Wein aus Tramin): (gold)gaelfarbig;
Agostino Gallo Venti Giornate dell' Agricoltura Erstausgabe 1550 Brescia (Lombardei/Italien)	Erwähnt erstmals eine Sorte mit dem Namen Voltoline: Diese Traube liefert nicht nur einfachen gewöhnlichen Wein, sondern auch einen, der wegen seiner Güte und schönen Farbe gelobt wird. Dieser Wein wird jedes Jahr besser und hält länger als alle anderen. Bei dieser Nennung ist wohl von einer blauen Sorte auszugehen, die einen schönen rotfarbigen Wein liefert (möglicherweise Nebbiolo?). Die Erwähnung von zwei unterschiedlichen Weintypen, könnte ein Hinweis auf die Methode der Traubentrocknung, wie es heute noch beim Sforzato di Valtellina gemacht wird, sein. Bauhin könnte diesen Weinstil des „verstärkten Weines“ als Grundlage für seine Benennung des Veltliners herangezogen haben. Olivier de Serres (aus Südfrankreich) zählt 1600 auch einen Voltoline auf, ohne jegliche Beschreibung – wahrscheinlich von Gallo übernommen.				
Nicolaus Spindler und Jeremias Held	„Unser“ Muscateller			Frenß oder Fränckisch	Traminer ?

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
Experiment 1566 Württemberg Südwestdeutschland (D) Starke Anlehnung und Übernahme von Bocks Sortennennungen. Er nennt auch seinen Namen. (Seite 303)	Der Weinpreis vom Muscateller (von Esslingen und Württemberg) ist doppelt bis 4 fach so hoch als gemeiner Wein. Er erwähnt Versuche bei Heilbronn, wo die Muscateller lange an der Sonne bleiben, dann welk werden und dann erst gekeltert werden, um süßen Wein (wie Malvasier) zu erhalten. Er erwähnt, dass die Weine mancherlei Namen haben, nämlich von den Trauben (Muscateller und Traminer); von den Orten, an denen sie wachsen (Neckerwein, Tauberwein, Rheinwein, Elsesser, Brißgauer, Pferdeßheimer, Franckenwein, Seewein, Ringgeuer, ...) und anderen Zufällen.				(könnte auch schon parallel für VR und TR verwendet worden sein)
Johann Rasch Weinbuch 1580/1582 Niederösterreich Wien	Rasch zählt in seinem Weinbuch ca. 65 – 70 Herkunftsweine aus der Österreichischen Monarchie und deren Umfeld auf, aber nur ca. 3 – 5 echte Rebsorten. Die Herkunft der Weine war eindeutig entscheidender als die Rebsorte. Siehe: „Veldliner ist ein edler Saft, schön an der Farb, gut an der Kraft. (damit dürfte der schöne Rotwein aus dem Valtellina gemeint sein, möglicherweise aus der Rebsorte Nebbiolo) Der Traminer ist ein hitziger Trank, hilft manchem auf, der sonst leg krank.“ (Christine Krämer erörtert in ihrer Arbeit 2006, dass in Südtirol – auch Tramin – keine Rebsorte Traminer vorhanden war; durch Bronner im 19. Jhd. bestätigt. Es handelte sich meist um Wein vom Weißen Lagrein und Gelber Muskateller MG) „Der Rainfal ist allweg der best, vor allen süßen Weinen g’west“ (Nach den vorliegenden Ergebnissen könnte es sich bei der Rebsorte/Weinsorte Rainfal um die Rebsorten Rebollina (Roter Veltliner VR) oder aber eher um Rampholina (Roter Zierfandler ZR) handeln). Die Häufigkeit von Raschs Nennungen von süßen Weinen und auch Möglichkeit der Süßweinproduktion, mitsamt dem Vorhandensein der Rebsorte Roter Zierfandler, könnte die Gegend vom südlichen Wien bis zum Neusiedlersee als örtliche Herkunftsquelle der berühmten süßen Rainfal Weine vermutet werden. Eine gewisse Ähnlichkeit zur Steirischen Reimchronik von Ottokar von Steiermark bzw. eine Übernahme von dessen Weinsortennennungen lässt sich erkennen.				
Vertrag Wiener Hofkammer mit Wiener Kaufmann Jobst Croy 1581 (Österreich/Wien)	In einem Vertrag über eine Weinlieferung zum Zwecke der Versorgung der Truppen in Ungarn wurden 8000 Eimer Wein bestellt. 3000 Eimer steirischer und 5000 Eimer österreichischer Wein. Der Anteil an Letzterem an Nicht-Bergwein soll aber gut und gerecht sein und darf max. 1/3 Muscateller, der übrige Rest Weiß und Grob sein. Ob es sich hier um Grünen (VG) oder Rotem (VG) handelt, kann nicht unterschieden werden. Aufgrund der späteren Rebsortennennungen, kann aber eher vom Roten Veltliner und seinen Verwandten/Formen ausgegangen werden. Der heutige echte Gelber Muskateller (MG) war aber mit Sicherheit nicht damit gemeint.				
16. Jahrhundert	Dass Bock den (Roten) Muscateller (heutiger Roter Veltliner, VR) zuallererst unter seinen aufgezählten Trauben nennt, ist nicht außergewöhnlich. Bock, der später eine der ersten deutschsprachigen Ernährungsfibeln verfasst, legt großen Wert auf die ernährungsphysiologischen Eigenschaften seiner erwähnten Rebsorten. Daher handelt es sich bei seinen Aufzählungen hauptsächlich um die Brauchbarkeit und Wertigkeit als Speisetraube. Auch später wird der Rote Muscateller (heutiger Roter Veltliner) 1777 von Helbling für Wien und 1834 von Bronner in Deutschland als beliebteste Speisetraube (süß, fleischige, härtere				

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
	Textur, schöne Farbe, daher auch der Name Fleischtraube) genannt, noch vor den echten Muskat Sorten. Wenn man nach dem Ausschließungsverfahren vorgeht, kommt man dazu, dass die Traminer Traube der echte Muskateller (MG) ist, dann bleibt nur der, damals wahrscheinlich auch in Deutschland, als Rote Muscateller bezeichnete Rote Veltliner für Bocks Rebsortennennung Muscateller/Moschateller übrig. Die Benennung als solcher dürfte wohl von Österreich abstammen, was auf die ursprüngliche Sortenherkunft hinweist. Das Vorhandensein von Moschateller / Rotem Veltliner wird in Bocks erwähnter Gegend, „an etlichen Orten an der Hart“ im Rheinland (hier vor allem auch als Keltertraube), später durch weitere Autoren im 18 Jhd. bestätigt. Durch Held wird die gute Weinqualität des Muscatellers (heutiger VR, ZR könnte miterfasst sein) durch höhere Fassweinpreise bestätigt. Held beschreibt zudem die Eigenschaft der Trauben des Muscatellers, dass sie antrocknen bzw. welk werden und dadurch einen kräftigeren Wein ergeben, der dem südländischen Malvasier ähnelt. Diese Eigenschaft wird später bei Bauhin, Helbling und anderen Autoren mehrmals beschrieben. Später (Sprenger, Helbling) wird mehrmals darauf verwiesen, dass es kaum Weine vom echten Muskateller MG gibt, da die Trauben meist schon vom Mensch als Tafeltrauben gegessen oder von Insekten gefressen werden. Außerdem faulen die Trauben des Echten Muskatellers in der niederschlagsreicheren Gegend Deutschlands und Österreichs leichter und der Wein wurde eher als sauer (Sprenger: nicht haltbar) beschrieben. In Österreich dürfte der Wein durch den starken Geschmack des MG zudem eher unbeliebt gewesen sein und wurde mit viel anderem Weißwein gestreckt, um den Geschmack „unschädlich“ zu machen. Aufgrund dieser Beschreibungen kann davon ausgegangen werden, dass es sich bei Bocks und Helds Nennungen des Muscatellers/Moschatellers wohl um den heutigen Roten Veltliner (ev. auch Roter Zierfandler miterfasst) handelt. Mit der vermehrten Ankunft vom „echten“ Muscat (heutiger Gelber Muskateller) im 15. und 16. Jahrhundert (klimatische Warmphase) nördlich der Alpen standen zu Bocks Zeiten auf einmal zwei, als Muscateller benannte Sorten, nebeneinander. Daher „musste“ eine Sorte den Namen wechseln, daher kam es zur Umdrehung der Sortenbenennungen. Aus Bocks (Roten) Muscateller (heutiger Roter Veltliner) wurde der (Große) Rothe Traminer, dessen Synonym noch bis ins 19. Jhd. genannt wurde, und die Traminer Traube (Uva apiana, Muscat) Traube behielt bzw. erhielt den Namen „echte“ Gelbe Muscateller/Muskateller – der aber vorerst hauptsächlich auf Pergolen als Speisetraube gezogen wurde. Der von der roten Beerenfarbe und Beerenform sowie fleischigen Textur ähnliche Rotfrensch/Rotfreusch wurde wahrscheinlich daraufhin zum (Kleinen) Rothen Traminer mitumbenannt. Um Württemberg herum wurde der dort vorkommende heutige Rote Zierfandler durch Bauhin als Veltliner benannt und dieser Name wurde mit der Zeit auf den häufiger vorkommenden Rothen Muscateller (heutiger Roter Veltliner, VR) übertragen. Der etwas später reifende Rote Zierfandler verschwand mit der Zeit. Langfristig hat sich die Bezeichnung Veltliner in Deutschland durchgesetzt, da es bei der Bezeichnung Großer Rother Traminer (für den heutigen Roten Veltliner, VR) zu Verwechslungsmöglichkeiten mit dem echten heutigen Roten Traminer gekommen wäre. Dass im 16. Jhd. zweierlei Muscateller Sorten vorhanden waren, könnte mit folgender Erwähnung bestätigt werden: 1575 werden von Frischlin in seiner De nuptiis – zweierlei Muscatelli im Elsass aufgezählt, die er in Ludwigs Hochzeitsgedicht (Ludwig der Fromme von Württemberg) fordert. Vielleicht handelt es sich hierbei um den Echten Muskateller und den damaligen Roten Muskateller (Roter Veltliner, VR). (vgl. Krämer 2006, Seite 99) In Österreich wechselte vorerst der echte Muskateller (wahrscheinlich vom Balkan hinaufkommend) den Namen und wurde zum Schmeckenden in Österreich bzw. Weihsrauch in Ungarn (Zeitpunkt unbekannt) umbenannt. Erst um 1850/1860 herum wurden die Namen geändert. Die vorherigen Muscateller wurden zu den Veltliner Sorten (heutiger Roter und Grüner Veltliner, VR, VG) und der Schmeckende wurde zum „echten“ Muskateller (Muskateller Grün und Muskateller Rot, MG, MR).				

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
	Anmerkung: Die korrekte Bezeichnung für den heutigen Gelben/Roten Muskateller wäre eigentlich Muscat. Die Bezeichnung Muscateller/Muscatellinas/Moschatelinam ist genau genommen eine „Verkleinerungsform/Verniedlichung“ von Muscat und wurde für die weniger muskierenden (submoschata), kleinbeerigeren aber gewürzhaften Sorten verwendet – wie die heutigen Veltliner Sorten. (Anmerkung: Der Teller: über altfranzösisch taillor, von lat. talea = abgeschnittenes Stück; Schweiz. Österr.: das Teller: zu lat. tellarium). Genau genommen müsste die heutige Sorte Gelber Muskat – und nicht Gelber Muskateller heißen, denn diesen Namen hat er vom damaligen (roten) Muscateller übernommen. Auch das könnte ein früher Beweis für die Anwesenheit des „österreichischen“ roten Muscatellers vlg. Veltliners in Deutschland und Österreich sein. Muscadet könnte auch eine Verkleinerungsform von Muscat sein.				
Johann Bauhin um 1600 bei Stuttgart und Mömpelgard, Grafschaft Württemberg (D) Starke Anlehnung an Römische Gelehrte; Übernahme von Bocks Aufzählungen; Eingliederung in römische Systematik Die Nennung im Vorspann von Muscateller & Traminer übernimmt er von Bock – bei ihm ins lat. übersetzt: Muscatellinas & Tramineas Die Trauben der Uva Cressans vergleicht er qualitativ mit jenen für den süßen Wein von Lacrima Christi	Moschatelinam im Vorspann erwähnt (in der Mehrzahl geschrieben) Rote und weiße Trauben in Burgund (Muscadet?, Melon?) und Stuttgart (Roter Muskateller = Roter Veltliner?) (mit Bezug zu Columella); Uva Cressans (Cressan/Creissan ist ein franz. Ort in der Nähe von Frontignan/ Montpellier) – im schweiz. Mömpelgard auch Uva Gris (Grau/Rosinentrauben), in Germanien auch Traminer genannt; kräftiges, härteres Fruchtfleisch, später weich und süß, Farbmischung aus rot und weiß; es gibt kleinere und größere Arten von Traminer!!!)	Uva Rheticae, Vites Rhaeticas oder Veltolinas, di la Valtelina (Veltliner) Großgewachsene, weißrote Trauben, dünnhäutige Beeren, kleiner Kern, auch einzelne größere Beeren, mit passo Beeren (Trockenbeeren) (mit Bezug zu Plinius)	Nicht genannt	Uva atrae Traminea; Rotfrensch in Württemberg genannt; aus Traminea (Tramin) kommend; um Württemberg auch Traminer genannt, (Klemer im Elsass, Froumentans rouges im Jura) Er zählt sie zu den besseren rotfärbigen Sorten. (Den heutigen Gelber Traminer nennt er Edeltraube, Blanc gentil, Weißfreusch, Weißfrensch) Der Begriff Lautertraube von Bock ist negativ abgewandelt beim Heunisch zu finden, als: „Scheißtraube“	Vitis / Uva apiana Muscat an Pergolen gezogen (von Columella übernommen; nur im Vorspann erwähnt; ohne nähere Anbauorte
Erklärungen zu Bauhin	Bauhin orientiert sich stark an römischen Schriften, denn dies sind für ihn die „Edlen Trauben“. Er übernimmt zwar Bocks Inhalte, lässt dabei allerdings jegliche Verweise auf Herkunft aus dem Donauraum weg – die Begriffe Österreicher und Donau streicht er.				

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
	Nur die Sortenbenennung Heunisch (von den Hunnen) lässt er, jedoch führt er diese dann als „Scheißtrauben“ bzw. „Böse Hintschen“ an. Eingangs zählt er die Edeltrauben auf, deren Begriff schon bei den Römern zu finden ist. Hier z.B. die „Blanc gentil“ – unser heutiger Gelber Traminer (den Namen Traminer führt er allerdings bei der weißen Form nicht an). Für die Uva Rhetica, jene Sorte, die unter Vergil als eine der Besten im Römischen Reich galt, sucht er eine, zu Plinius Beschreibungen passende. Vor Bauhin gibt es in der Literatur keine erwähnte Rote Rebsorte mit dem Namen Veltliner, daher dürfte er diese selbst neu generiert haben. Gallo's Voltoline war wahrscheinlich blau. Ob Bauhin Gallo's Schriftstück kannte, ist unklar, jedenfalls ist keine weitere ähnliche Bezeichnung von Gallo bei Bauhin zu finden. Die Übernahme von Bocks Arbeit ist jedoch eindeutig nachvollziehbar. Für die Rhetica wählte Bauhin wohl eine aus der heutigen Roten Veltliner Familie aus – am passendsten war davon der heutige Rote Zierfandler (ZR). Dies ist vor allem auf die genauere Beschreibung von Nast, Martini und Sprenger im Jahr 1766 und Babo 1844 und Trummer 1855 zurückzuführen. Der ZR war sicher nicht weit verbreitet, aber wohl im wärmeren Württemberger und Breisgauer Raum vorhanden, wie es noch im 19. Jhd. Babo und Trummer beschreiben. Er berichtet nur, dass ihm Stuttgarter Winzer eine Rebsorte mit großgewachsenen weißroten Trauben mit dünner Haut gezeigt haben. Diese nennt er auch Veltliner. Weiters führt er an, dass von dieser Sorte ein Weingarten am Hohentwiel (Nähe Bodensee) angelegt wurde, was durch einen anderen Beleg abgesichert zu sein scheint. Er bezieht diese Rhetica auf die Rebsorte Uva scripula – auch rhaetische Rebe in den Seealpen genannt – von Plinius übernommen, die von allen die dünnste Haut hat, die Trockenbeeren bildet und ungleich große Beeren besitzt. Die Bereitung von Wein aus angetrockneten Trauben ist heute noch im Valtellina als Sforzato die Valtellina (=verstärkter Wein) üblich. Diese in Italien übliche und verbreitete Technik dürfte ihn dazu veranlasst haben, den Ursprungsort der Sorte aus dem Valtellina im Seealpengebiet zu wählen. Von Bauhin ist zumindest bestätigt, dass er sich in seinen früheren Schaffensjahren in Bormio aufgehalten hatte. Vielleicht hatte er dabei ähnlich aussehende Trauben gesehen. Babo bestätigt etwas vor 1844 eine ähnliche Sorte am Comersee, welche aber eine andere ist. Theoretisch könnte es auch sein, dass die Veltliner Sorten von Württemberg aus über die Alpen ins Valtellina gebracht wurden und eine Zeit lang wirklich dort angebaut wurden. Es wurden immer wieder ähnlich rot aussehende Rebsorten genannt (z.B. Rossera bzw. Rossola von Goethe 1876, nach dem ital. Fachmann Cerletti; Comerseetraube nach Babo; Bronner hat keine gleiche Sorte bestätigen können; auch alle anderen Nennungen konnten nicht bestätigt werden). Bauhin dürfte einfach eine passende Sorte zu Plinius Nennung gesucht haben, um einen Bezug zu den besten Sorten des Römischen Reiches herzustellen. Die von Bauhin bezeichnete Valtelina Rebsorte beschrieb dieser nach Trauben aus dem Raum Stuttgart. Plinius, Columella und Vergil lobten aber vermutlich den Wein der echten Uva rhetica, die um Verona erwähnt wurde. Den heutigen Roten Veltliner (VR) dürfte er Uva cressans nennen (das ist die Annahme der vorliegenden Recherche), die er als hartfleischige rote Traube beschreibt, die von den Germanen (Großer) Traminer genannt wird, neben dem (Kleinen) Traminer (Rotfensch) – dem heutigen echten Roten Traminer TR (Bauhin schreibt, dass er die Traminer nur anhand der Größe unterscheiden kann). Cressan, auch Creissan ist ein kleiner Ort in der Nähe von Montpellier (Frontignan), wo der echte Muskateller seinen Weg nach Frankreich aufgenommen hat (auch diese Gegend kannte Bauhin). Das könnte ein Hinweis sein, dass die Rebsorte auch als Roter Muskateller bezeichnet wurde, was Bauhin durch das Vorhandensein einer Moschatelinam Sorte um Stuttgart bestätigt. Die Bezeichnung Moschatelinam ist später 1732 in Österreich (Niederösterreich/Wien) bei Steindl als Moschatellinas für die Bezeichnung der heutigen Veltliner Sorten zu finden. Bauhin versucht für diese Sorte (VR) einen Bezug zum Römischen Reich aufzubauen. Diesen Bezug findet er, indem er die Uva cressans zu den Uva vesuntinae (Nach Plinius wahrscheinlich die „Pompejanische Rebe“, die zwischen Vesuv und Surrentum gedeiht) zählt. Jene Rebsorte, die um den Vesuv angebaut wird und den edlen süßlichen Lacrima Christi ergibt, der ebenfalls durch Traubentrocknung bis zu Christi Geburt (Weihnachten) erzeugt wird. Diesen Vergleich kann man als sehr wertschätzend bezeichnen. Den Rotfensch (Rotfensch) –				

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
	heutiger Roter Traminer – nennt er Uva traminea, der aus Tramin stammen soll und mit diesem Synonym um Württemberg genannt wird. Dies bietet Bauhin eine weitere Möglichkeit, eine Rebsortenherkunft in das ehemalige Römische Reich zu verlegen. Nach Bauhin werden in der Literatur nur für zwei Sorten die Namen Traminer verwendet: Großer Roter Traminer für den heutigen Roten Veltliner VR (im Rheinland noch bis ins 19. Jhd.) und (Kleiner) Roter Traminer für den heutigen Roten Traminer TR. Daher ist anzunehmen, dass es sich bei Bauhins Uva cressans wirklich um den heutigen Roten Veltliner handelt, auch aufgrund der ampelographischen Beschreibungen und der Eigenschaft vom Roten Veltliner einzutrocknen und dadurch die Zuckerkonzentration zu erhöhen. (der ZR hat dies noch ausgeprägter). Da zu Bocks Zeiten der echte Muskateller aus Tramin über die Alpen gewandert ist, wurde anscheinend allgemein angenommen, dass auch der damals schon vorhandene Rote Muskateller (heutiger Roter Veltliner, VR) aus Tramin stammte, daher wurde dieser als Traminer bezeichnet und umbenannt. Wie schon zuvor oben erwähnt, wurde der von der Beerenform, -farbe und -konsistenz ähnliche Rotfrensch (heutiger Roter Traminer, TR) gleich mitumbenannt (die umgekehrte Reihenfolge ist nicht so wahrscheinlich, denn sonst hätte der Weißfrensch wahrscheinlich auch gleich den Namen Traminer angenommen, was aber erst deutlich später erfolgte). Eine Ähnlichkeit der Sorten in der Benennung ist auch an den ähnlichen Namen: Fleischtraube für Roter Veltliner und Fleischweiner für Roter Traminer zu erkennen. Diese Ähnlichkeit ist später bei Helbling 1777 bei der Nennung seiner Zitatquellen zu erkennen, wo es zu einer Verwechslung kam. Allgemein kann gesagt werden, dass Bauhins Entscheidungen zur Namensgebung stark geopolitisch geprägt waren, wie es auch später öfters zu erkennen sein wird (z.B. Entscheidung Burgers zur Benennung des Roten Veltliners). Bei den „Edlen Sorten“ versuchte er bei deren Herkunft eine Verbindung ins Römische Reich zu finden. Teilweise waren die Namen schon zu Bauhins Zeiten vorhanden und boten ihm Ansatzpunkte. Dabei könnte man sagen, ging er der Reihe nach mehrere Täler der Alpen durch: Roter Traminer – Südtirol; Rhaetica/Veltliner (=Roter Zierfandler) – Valtellina; Clevner/Klevner (=Burgunder Familie) - Chiavenna; Cressan (=Roter Veltliner) – Südfrankreich. Umgekehrt bezeichnete er die Rebsorten mit vermutlicher östlicher Herkunft, wie dem Heunisch und deren Verwandte – als „Scheißtrauben bzw. Böse Hintschen“. Diese starke Wertung ist allerdings auch schon früher in der Einteilung der „Fränkischen oder Edeltrauben“ und der „Hunnischen“ Sorten zu erkennen, was aber wohl auf einen Übersetzungsfehler des Isidorschen Glossars zurückzuführen ist und als willkommener Anknüpfungspunkt in der Zeit der Christianisierung (Karl der Große, Klostergründungen, Hildegard von Bingen, Kreuzzüge, Magyaren Einfälle,...) missbraucht wurde.				
Johann Coler Oeconomia Brandenburg (D) Erstausgabe 1622, 1665 Keine genaueren Beschreibungen (Seite 260)	„Wiener“ ist ein sehr guter Wein, der alle Wein lieblich machet. (Sorte?, TR?, VR?, Silvaner?) Tremminer wird hochgehalten, trägt in nassen Jahren viel, in dürrn nicht so; aber der Wein ist nicht dauerhaft – wird sehr viel angebaut; will viel Sonne haben. (Sorte? – entspricht mehr dem Roten Veltliner als dem Roten Traminer) Veltliner oder Vitis Rhetica ist ihm noch unbekannt, soll aber ein guter Wein sein (ein welscher Wein, aber nicht böse!!!, Seite 294) Zu Burgers Zeiten 1837 wird in Sachsen der Veltliner noch als Großer Rother Traminer bezeichnet.		Nicht genannt, nicht zuordenbar	„Wiener“ könnte auch Roter Traminer sein. (Tremminer Vitis aminaee?) (Klein-Fränkisch = Gelber Traminer, Riesling?)	Muscateller Vitis appiana Kommt selten in den Keller, weil er gegessen oder von den Wespen ausgesaugt wird.

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
Sachs, Philipp von Löwenheim 1661 Rebsortennennungen für das Gebiet Franken (D) Nur Aufzählungen, ohne genauere Beschreibung (Seite 106)	Brey Wiener (= Brei Wiener, Braune Wiener ?), Synonym: Fleisch Träubel Die Rebsorte Grüner Zierfandler (heutiger Silvaner) erwähnt er als Österreicher mit dem Synonym Zinendel (wurde von Knaben 1621 als Zinvandel erwähnt, vgl. Aaberhard 2005?) Er zitiert weiter hinten nochmals die Rhaetica mit dem deutschen Namen Veltliner auch Feltlinica, die im Adda Tal, im Valtellina wächst. Sie sind rot und haben wenig Säure (schützen oder helfen vor/bei Koliken?) (Seite 443)		Nicht zuordenbar	Rothe Wiener, Synonym: Rothe Traminer Für beide gilt auch die Farbe: Braune (Könnte auch als Bezeichnung für die Veltliner Familie stehen!) (Fränkische könnte Gelber Traminer sein)	Grüne oder Weisse Muscateller; er zählt auch Schwarze sowie Rothe oder Braune Muscateller auf
Johann Paul Knohl(I) Vinicultur Hausvaterbuch 1667 Sachsen (D)	Groß-Braune oder auch Veltliner (=Rotweißer oder Roter Veltliner?)	Nicht eindeutig zuordenbar (Große Blaue?, Farbe wie Traminer)	Nicht genannt	Roth Traminerholz oder Traube, auch Dreyppfenning-Holz genannt (er erwähnt auch einen Weiß Traminer)	Weiß-Muscateller Schöne Frucht, braucht warme Standorte wie an Geleiten oder stehende Mauern. Vor allem als Tafeltraube beschrieben.
Ergänzungen zu Knohl	Diese Arbeit ist deshalb interessant, weil es kurz nach dem 30 jährigen Krieg kaum weinbauliche Werke gibt. Die Sortenliste dieses Werkes wurde irrtümlich in mehreren aktuellen bedeutenden österreichischen Weinbüchern als Weinviertler Sortenliste zitiert. Jedoch ist vermutlich eines dieser seltenen Buchexemplare mitsamt seinen Besitzern vor mehreren Generationen von Sachsen (oder auch anderswoher aus Deutschland) ins Weinviertel eingewandert und diese haben dort einen Weinbaubetrieb gegründet. Knohl möchte im Auftrag des Herzogs von Sachsen, die Sächsischen Winzer zu einer besseren Weinkultur bewegen bzw. unterrichten. Seine wahrscheinlich übergriffige und belehrende Art dürfte bei den Winzern nicht gut angekommen sein und er wurde daraufhin vertrieben. Er hält bei seinen Sortenaufzählungen die Sorten Grünfränkisch und Schönfeyleyler-Traube (Namensumwandlung des österreichischen Grünen Zierfandlers – heutiger Grüner Silvaner) auseinander – also zwei unterschiedliche Sorten. Die Benennung Braune bezieht sich in Sachsen auf die rotbraune Farbe der Beeren. In Österreich werden zu Helblings und Schams Zeiten auch Sorten als Braune bezeichnet. Dies bezieht sich jedoch auf die Eigenschaft von Weißen Sorten, die Sonnenbrand gefährdet sind. Bei Helblings ist dies der Elbling. Bei Schams werden an verschiedenen Orten der Heunisch und dessen Nachkommen so genannt. Deshalb wurden oftmals die Stöcke weniger stark gestutzt, um durch Selbstbeschattung einen Sonnenbrand zu vermeiden. Ein Brauner Veltliner wird in Goethes Ampelographischen Wörterbuch 1876 nicht genannt – neben dem Roten Veltliner nur die Farbmutante Rotweißer Veltliner. Im Volksmund bzw. später im 20. Jahrhundert dürfte auch in Österreich die Bezeichnung Brauner Veltliner für den Rotweißen Veltliner verwendet worden sein.				
Stephan Sixsey 1673 Niederösterreich Vermehrungswürdigsten Rebsorten	Er nennt 3 Rebsorten(gruppen) die durch Vergruben/Fastenhauen vermehrt werden sollten: die Muscateller, Groben und Weißen. Beim Muscateller wird keine Farbe genannt, daher kann nicht geklärt werden, ob der Rote oder			Nicht genannt	Nicht genannt

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
	Grüne oder beide gemeint wurden. Aufgrund der damaligen Verbreitung wohl eher der Rote. (Zierfandler wohl nicht)				
Franciscus Antonius Steindl de Plesseneth 1732 Vinum Austriacum (Niederösterreich, Wien) Aufzählung; ohne genauere Beschreibung	Odoratos Moschatellinas (ohne Farbangabe)	Zirfandl (ohne Farbangabe)	Möglicher Weise bei den Moschatellinas miterfasst	Nicht genannt	Nicht extra genannt (ev. bei Moschatellinas miterfasst)
	Moschatellinas und Zirfandl werden gerne als Tafeltrauben gegessen und auch von Hirschen und Wildschweinen bevorzugt				
Martini/ Nast/ Sprenger 1766 bei Stuttgart (D) Bilfingerische Rebensammlung (International) In dieser Sammlung sind Rebsorten unterschiedlicher Herkünfte, daher kommt es zu Mehrfachnennungen. Es ist deutlich das Vorhandensein mehrerer Veltliner-Typen und auch-Sorten zu erkennen. Der Grüne Zierfandler hat bereits das Synonym Silvaner vom Grünfränkisch (bei Stoltz 1872 Feuille ronde oder Salviner) übernommen.	Rother Raifler aus Oedenburg (Synonym: „Unser“ Veltleiner, der hiesige) Unterseite: blassgrün Hansen ist eine Art von Veltliner (längliche Beeren)	Valtliner, Veltleiner; Fleischtraube (fleischige Textur); unten: viel Wolle (wenn sie nicht ganz reif, sondern nur weich werden, sind sie dennoch süß) (erwähnt auch 2 blaue Sorten direkt aus dem Valtelin bezogen)	Grüner Muscateller aus Oedenburg	Fleischweiner aus Tirol Gris rouge der Franzosen „Unser Rother Traminer, Fräntschen Traub“; Formentin rouge; (Formentin blanc wird in Ödenburg Großer Weißer Traminer genannt) (weißer, kleiner Traminer ist nicht beliebt, weil er wenig ausgibt)	Weißer Muscateller; in Ödenburg Gemeiner Weißer Weihrauch Frontiniac
	Wienertraube: Großwiener: leberfarbene größere Beeren Kleinwiener: kleinere Beeren, ganz rot; guter Geschmack; verstopft, wenn man zu viel isst. Verschiedene „Roth“ Sorten aus Sachsen genannt: Kurzroth ist sehr frosthaltig (=ZR, TR?) Großbraune, auch Veltliner in Franken und Sachsen = Blaurothe in Württemberg genannt: ähnliche Beerenfarbe wie Traminer, nicht so süß wie Kleinbraun und Klebroth (Burgunder?), mostet auch nicht so (verrieselt?), ergibt weißen Wein (=Brauner-, Rothweißer Veltliner?) Rothweis von Oedenburg: Traube lang, weitbeerig; Beere länglich, hellroth; wird im Oktober reif. (=Rothweißer Veltliner?)				

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
Martini/ Nast/ Sprenger 1766 Fränkische Sammlung (D)	Rubiner, Roth Wiener, Gemeine Rothe (längliche Beeren, häufig am Main angepflanzt) Der Grünfränkisch kommt dem Schönfeiler (heutiger Silvaner) fast gleich!		Nicht genannt	Nicht genannt	Muscateller (gelb-grüne Farbe) Der Muscateller kommt selten in den Keller, kommt er aber hinein, gibt's sauren Wein!
Nikolaus Baumann 1767 (Nierösterreich) Aufzählung der „anständigsten“ vermehrungs- würdigsten Rebsorten; ohne genauer Beschreibung	Rothe Muscateller (als 1. genannt)	Zierfandler (ohne Farbangabe) (als 3. genannt)	Weißer Muscateller (als 2. genannt) wahrscheinlich ist hier der VG gemeint	Nicht genannt	Schmeckichte (weit hinten genannt)
Helbling 1777 um (südliches) Wien FRV = Früherer Veltliner – wahrscheinlich bei Rother Muscateller mit seinen Eigenschaften mitbeschrieben: Beeren färben rot durch, schrumpfen ein, Traubenstiel leicht zu brechen. (ab Seite 350)	Rothe Muscateller (falsches Synonym: Rother Traminer/ Fleischweiner aus Tyrol) übernimmt dabei Teile der Beschreibung des Roten Traminers Sprengers und Bauhins Uva cressans, sowie von Plinius die Helvolae – weil RV auch fleischige Trauben besitzt. In Deutschland wurde der Rote Veltliner auch als Großer Rother Traminer bezeichnet) als fleischige Tafeltrauben beliebt, Trauben werden auch eingekocht, max. 2 Kerne; vor allem auf Wellsand (Flysch)	Rothe Zierfandler (mit Synonymen und Beschreibung von Bauhin und Martini/Sprenger: Valtelliner, Veltleiner, Vitis rhaetica; von Plinius jene aus Ligurum) sehr frostfest, süße Trauben, schwerer Wein, vielfach auch als Tafeltrauben verwendet, Traubenstiel hart	Grüne Muscateller (sehr frostfest), starker Wein, von den Hauern geachtet, noch häufiger jenseits der Donau – vor allem bei Guntersdorf; Weißer Muscateller (ähnlich wie oben nur mehr rundlichere Beeren, etwas spätere Reife; die Augen bleiben stecken – St. Georgen Rebe?)	war damals um Wien kaum bis nicht vorhanden; beim Rothen Muscateller/ Fleischweiner aus Tyrol nur als Synonym miterfasst.	Großer Muscateller Weißer Schmeckende (meist nur auf Hecken, als Tafeltraube) Muscateller kommt selten in den Keller; Saftgenuss verursacht Kopfweh. Der Wein ist des Geschmacks wegen kaum pur trinkbar und muss mit viel weißem Wein vermischt werden, um den Geruch unschädlich zu machen.

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
Hiltensbrand 1777 Nördliches Weinviertel, Südmähren	Sehr ungenaue Beschreibungen, mögliche Sorten: Rother Muskateller für Roter Gutedel ev. Roter Veltliner miterfasst Bäglar: balgige, fleischige Beeren; aber nur weiße und grüne genannt			Nicht genannt bzw. nicht zuordenbar	Schmeckende, eigentlicher Muskateller, Malvasier, Weihrauchtrauben
Sprenger 1778 bei Stuttgart (D) Tatsächlich angebaute Sorten in Württemberg Er erwähnt, dass es zur Verwirrung führt, dass Sorten als Muskateller bezeichnet werden, die keinen Muscat Geschmack haben. „Das kommt daher, dass Stöcke aus Österreich zu uns kamen“	Valtliner, Veltleiner, Rothraifler, Fleischtraube (beide Sorten zusammengefasst; „sind alle Sorten, die aus dem Lande Valtelin zu uns gebracht worden sind, aber gemeint soll laut Sprenger jene sein, die aus Oedenburg kommt, die dort Rothraifler und sonst Fleischtraube genannt wird“); die Beeren beschreibt er als länglich-rund und rotlicht oder rotblau. Sind doch süß, wenn sie nicht ganz reif, sondern nur weich werden. Taugt am besten in frühen Lagen. In guten Lagen wird Veltleiner an 7. Stelle unter den 10 häufigsten Sorten angebaut/empfohlen. Für höhere Berglagen an 2. Stelle empfohlen (Seite 457)		Nicht genannt (nur angemerkt, dass in Öst. weitere Sorten als Muskateller benannt werden)	Rother Traminer, Traminer aus Tirol Dreimänner, Dreipfennigholz, Fleischweiner, Formentin rouge, Gris rouge, Fräntschen Traub	Weißer Muscateller, Weihrauch; in Österreich Schmeckende Er erwähnt auch einen weißen Muscatella, der plattgedrückte Beeren hat = Muscat-Platterle aus Südtirol? Der Wein von Muscatellern allein ist nicht haltbar.
Frege 1804 aus Sachsen (D) versucht mehrere Sammlungen/ Nennungen zusammenzufassen. Sprenger, Walther, Corthum Katalog und Fränkische Sammlung, bemerkt ein Durcheinander von 2 verschiedenen Sorten bzw. mehrerer Typen	Roth Raifler Fleischtraube	Rother Valtliner Fleischtraube (Anmerkung: Fleischweiner ist bei ihm Roter Traminer)	Grüner Muscateller Muscat verd. (sehr würzig, aber kein Muskateller- geschmack)	Fleischweiner aus Tyrol Rother Traminer, Fräntschen, Gris rouge, Formentin rouge	Muscat Malvasier
Helbling, verbesserte und korrigierte Arbeit mit Ergänzungen von Sprenger und eines	Rothe Muscateller, Helvolae nach Plinius, Fleischweiner aus Tirol (=falsches Synonym,	Rothe Zierfahner, Uva rhaetica, Rothraifler, Valtliner, Veltliner	Grüner Muscateller Beeren weißreimig; Muscatgeschmack unmerklich; trägt	Nur als Synonym beim Rothen Muscateller erwähnt	Große Muscateller, Weiße Schmeckende, Uva apina bei Plinius, Muscat.

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
ungarischen Almanachs. Verfasser unbekannt; eine Übersetzung von Chaptal, Rozier's Abhandlungen über den Weinbau. Herausgeber J.B. Degen (Wien) 1804 Südliches Wien (Helbling ist 1782 verstorben) (ab Seite 237)	Beschreibung ist aber diesmal korrekt) Zuckersüße Trauben, in frühen Jahren verschrumpfen die Beeren und werden meistens Zibebenartig!! Hartes Fleisch ; beliebte „niedliche“ Esstraupe, werden auch in Zucker eingesotten.	Süße, fleischrote, saftige Beeren; reimiger Überzug; blaulichtes, rotes Aussehen ; hartstielig; spätreifender; frostfest; schwerer, zäher Wein ; auch häufig als Esstraupe in Wien.	fleißig und viel; hält mit ZR den Winterfrost am besten aus. Niedliche Esstrauben; ergibt starken Wein. Weißer Muskateller = St. Georgen Rebe? (Augen bleiben im Frühjahr gerne in der Wolle stecken)		Reift in schlechten Jahren nicht gut aus. An Geländern reift sie am besten. Häufiger Genuss des Saftes verursacht Kopfweh. Der Wein dauert einige Jahre und wird leicht sauer. Zerstreut in den meisten Weingärten anzutreffen.
Anonym 1803 Büchlein über die 100 jährige Weinfachsungs-Geschichte Österreichs. Aufzählung von Weintraubenarten um Wien/ NÖ (Es wird Chaptals Werk – siehe voriger Eintrag – erwähnt)	Rothe Muskateller	Rothe Zirfanel	Grüne Muskateller	Traminer wird nur als Sorte in Deutschland (aus dem Corthum Katalog) genannt	Schmeckende
Conrad 1819 Rust (Burgenland, Österreich-Ungarn)	Rothe Muskateller Kleine, süße Beeren	Rothe Zapfner ? Zählt zu den besten Sorten	Grüne Muskateller ? Wein ist gering, ohne Süße und Stärke	Nicht genannt	Weirer Schmeckende Eine der ersten Tafeltrauben; Wein wird stark, verursacht aber Kopfweh
Heintl 1821 (Nieder-)Österreich	Rother Muskateller (übernimmt Helblings falsche Synonyme und zählt hier Rother	Rother Zierfandler, Uva rhaetica, Rothraifler, Rother Veltliner,	Grüner Muskateller Uva apiana veridis (lateinisch: viridi = grün)	Nicht genannt	Schmeckende, Wanzentraube, Uva thurea,

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
	(spanischer) Gutedel, Rother Traminer/Fleischweiner aus Tyrol hinzu) Starke Verbreitung in Österreich	(falsches Synonym: Abendroth, das war eine spätreifende blaue Sorte um Wien) Verbreitung um Wien und Retz	Allgemeine Verbreitung und zunehmende Anbaufläche; robuste Sorte Weißer Muskateller unterscheidet sich nur durch die Beerenfarbe = St. Georgen Rebe?		(etwas um Wien, zunehmend) Im Weinviertel um Nexing noch unbekannt
Rath 1824 Steiermark (Österreich)	Rebollina (verdrehte Synonyme genannt: in Österreich: Veltliner; Rothe Zierfandler) (Kelter- und vor allem Tafeltraube) (ital. ribollire = Kochen)	Rampholina, Ranftler (wenig vorkommend, vor allem als Tafeltraube, um Marburg) Ungenaue Beschreibung	Nicht genannt bzw. Keine Sorte zuordenbar	Nicht genannt bzw. Keine Sorte zuordenbar	Gemeiner Weißer Muskateller (vor allem als Speisetrauben)
.					
Vest 1826 Steiermark (Österreich) (an Rath angelehnt)	Herreria Ranfoliza/ Raifler/Ranfoliza (kleinere Bestände)	Herreria rhaetica/ Rothen Raifler/ Rothe Zierfandler (Beschreibung entspricht eher Roter Traminer; kennt nur einzelne Stöcke; keine Trauben gesehen; übernimmt Teile von Helblings Beschreibung des Roten Muskatellers)	Plinia piperella ?, Pfefferl im Sausal Gebiet (keine genauere Beschreibung); ähnliche Traubenform wie Riesling, aber anderes Blatt	Crescentia rotundifolia (ungenau Beschreibung) Der Rote Steinschiller dürfte bei den rotfärbigen Trauben mitspielen	Moschatellae isidori Weiße Muskateller Muscat blanc nach Chaptal Zählt hier aber auch falsch Helblings Grünen und Weißen Muskateller als Zitate auf
Metzger 1827 Rheinland (D) mit Unterstützung von Babo, Lambert	Rother Veltliner (um Heidelberg), Rothraifler, Rother Zierfandler (auch Grüner Veltliner wenn er unreif ist = heutiger Rotweißer Veltliner?)	früher kleiner Rother Veltliner? (von Gock aus Stuttgart bekommen; ungenau, kann auch eine andere Type von VR sein)	Weißer Veltliner? Setzlinge von Babo bekommen	Rother Traminer Fleischweiner aus Tirol, (weitere Synonyme von Sprenger)	Weißer Muskateller, Grüner Muskateller

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
	auch Großer Rother Traminer im Rheinland				
Bronner, J.P. 1834/1835 Deutschland (Baden/Württemberg) Anpflanzung der nützlichsten Tafeltrauben	Välteliner oder Fleischtraube Er nennt Rothe und Rothgrüne (bei Unfreife); Beeren sind dem Rothen Traminer zum Verwechseln ähnlich; sehr beliebt wegen ihrer fleischigen Beschaffenheit ; starke Verbreitung um Heidelberg (Flugsand)	Nicht genannt	Nicht genannt	Rother Traminer Die süßeste Traube	Weißer Muskateller In schlechten Weinjahren wird er nicht gut reif und ist nicht so genießbar
Schams 1835 Österreich 1833 Ungarn mit Burgenland 1830 Ungarn mit Burgenland	Rother Muskateller (Rother Veltliner in D) (1835 auch ein Roter Muskateller im Ofen Gebiet genannt, der dem Blatt des Rotgipflers sehr ähnelt, nur stärker rot gefärbte Blattadern hat. = heutiger Blauer Veltliner, Blauer Hans?; eine Grüne Veltliner Verwandtschaft)	Rother Zierfandler In Grinzing Rubine genannt In	Grüner Muskateller, Weißgipfler, stark zunehmende Anbaufläche (1833 Weißer Muskateller im Ofner Gebiet erwähnt, 1835 nennt er diesen auch Grüner Muskateller aus Ofen, der nichts mit echtem gemein hat; große runde Blätter, sehr große Trauben, spätreif = St. Georgen Rebe?)	Rother Traminer (nennt einen Pflanzversuch von Liechtenstein in Grinzing, importierte Reben aus Frankreich) Laut Bronner (1856) hat Schams irrtümlich den Gelben Traminer als Weißen Burgunder bezeichnet, der um Wien verbreitet war – und von Schams gelobt wurde.	1830 Weiße Schmeckende, Muskateller, Weyrer, Biesen-Traube, 1835 Weiße Muskat Traube (mit Gewürz Geschmack) Für Hausspalier empfohlen
Gok 1836 Deutschland (Württemberg)	Veltliner, Veltelin, Vitis Rhaetica		Weißer Veltliner In Babo's Sammlung	Rother Traminer, Gris rouge Vitis Tyrolensis	Weißgelber Muskateller, Muscat
	Rother Veltliner mit vielen Synonymen Unterscheidung in 4 Spielarten: Mittelgroßer Kleiner (Hansen) Großer	Rother früher Veltliner In Österreich: Rother Zierfandler, Abendroth, Rothraifler, Rother Veltliner, Fleischtraube, Mährer			

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
	Kleiner Rothlichtgrüner Waren früher mehr verbreitet, kaum noch am Neckar, etwas mehr in der Pfalz und Rheinland	Als Mährer benannt, kommt er noch selten am Neckar vor			
Burger 1837 Österreich	Herera valtellina, Roter Muskateller (Großer Rother Traminer in Sachsen; Ribula in Böhmen), Traubenstiel zäh	Herera austriaca, Rother Zierfandler, Spätroth, „Das Rothe“ um Gumpoldskirchen, Rothreifler beim Neusiedlersee, sehr frosthart, Traubenstiel hart	Plinia austriaca, Grüner Muskateller, stark zunehmende Anbaufläche, vielleicht fruchtbarste Sorte Österreichs; sehr robust.	Rother Traminer, Crescentia rotundifolia, (falsche Synonyme: bei Görög – Tokayer; Versuch in Grinzing – als Echter Burgunder bezeichnet) Weißer Traminer schon länger vorhanden – um Baden und Klosterneuburg	Moscatella generosa, Weißer Muskateller, Schmeckende; in Ungarn Weyrer, Weihrauch
Umbenennung von Roter Veltliner in Österreich	Johann Burger war ein sehr angesehener Agrarwissenschaftler und hatte großen Einfluss auf die Namensgebung der Rebsorten in Österreich, auch wenn seine selbst generierten wissenschaftlichen Bezeichnungen langfristig keine Bedeutung mehr haben. Drei Sorten bezeichnet er mit dem Begriff austriaca, vor allem aufgrund ihrer qualitativ hochwertigen Weine und ihrer hauptsächlich in Österreich vorkommenden Art. Dies sind Roter Zierfandler und Österreichisch Weiß, sowie der heutige Grüne Veltliner, vor allem aufgrund der Beliebtheit bei den Winzern. Bei der Nennung des Roten Muskatellers (heutiger Roten Veltliner, VR) führt er an, dass die Namensnennung aufgrund des Nicht-Muskateller Geschmacks irreführend sei und unschicklich ist. Er sucht daher nach einem geeigneteren Namen. Aufgrund seiner Orientierung der Systematik nach Vest wäre die Bezeichnung Ranfoliza zu wählen. Dabei führt er jedoch an, dass ihm diese „windische“ Bezeichnung nicht gut ansteht und er es zweckmäßiger hält, der Sorte einen bezeichnenden lateinischen Namen zu geben, unter dem sie in ganz Deutschland bekannt ist. Daher übernimmt er die Bezeichnung Valtellina von den deutschen Ampelographen Metzger und Babo. Diese Bezeichnung dürfte Burger auch deshalb besser gefallen haben, weil er einige Jahre zuvor im lombardisch-venezianischen Königreich als Grundabschätzer für den Steuerkataster tätig war und die Gegend sehr zu schätzen lernte. Diese Tätigkeit hatte er später auch in Niederösterreich über und kannte daher die Weinbaulichen Verhältnisse Niederösterreichs sehr gut. Erst nach Burgers Arbeit hatte Bronner festgestellt, dass im italienischen Valtellina gar kein Veltliner angebaut wird, was in Babos Arbeit 1844 festgehalten wurde. Mit diesem Wissen hätte Burger vielleicht anders entschieden.				

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
Hlubek 1841 Steiermark	Rhaetica carnosa, Fleischige Rhätische, Rother Veltliner	Keine Sorte zuordenbar	Veltelina acuto – dentata Weißer Veltliner (scharfzählig ?)	Crescentia tyrolensis Rother Traminer	Sapidusia crassiuscula Schmeckende, Schmeckrebe Weißer Muscateller (Moschata aromatica, Bisamrebe = Roter Muskateller)
Trummer 1841 Steiermark (Österreich)	Rother Veltliner, (Synonyme: Rothreifler, Ranfoliza, Ranfolina, Rother Muscateller) (Rother Zierfandler, Rabolina als weites Synonym) (Großer Rother Traminer im Rheingau, Fleischtraube im Haardt Gebirge in D) Vermischte Beschreibung beider Sorten, aber eher Roter Veltliner; 1 bis 2 kernig	Nicht extra beschrieben; der steirische Rote Zierfandler dürfte mehr spitze Blattzähne und leicht ovale Beeren gehabt haben. (siehe Goethe Tafel 27, = Nachzeichnung der Brüder Kreuzer Bilder)	Weißer Veltliner (Bezeichnung von Metzger und Babo übernommen), Weißer Muscateller, nur als Versuch in Herberstein gepflanzt (als Zeichnung Nr. 108 – Weißer Vältliner - der Brüder Kreuzer abgebildet, die Blattzähne sind auch hier etwas spitzer)	Rother Traminer, (Synonyme: Rother Nürnberger, Rother Klevner, Tirolensis, Dreimänner, Rothfränkisch uvm.) wahrscheinlich erst seit dem 17. Jhd. im Sausal, durch Reben aus Deutschland. Verbreitet sich mehr.	Gelber Muscateller, Weißer Muscateller, Weier, Wanzenweinbeer
Babo Lambert, 1844 (D) nennt auch eine weiße Babotraube mit rosenfarbenem Schimmer – auch Comersee Traube genannt; vom Comersee bezogen – dort als Bianca maggiore bezeichnet – in D ungeeignet. Frühroter V. bezeichnet er als Rothe Babotraube, auch als Malvasier (in	Großer Rother Vältliner, Rother Vältliner (Synonyme: im Rheingau: Dreimänner, Veltliner, Großer Traminer, Fleischtraminer; Großbrauner in Sachsen...) Er hält fest, dass laut Bronner der VR nicht im Valtellina vorkommt, hält aber am Namen fest, da er in D	Rother Raifler, auch Rother Tokayer; Rothhinsch im Breisgau (kleine Bestände in Württemberg, Stuttgart) mit dem Synonym Rother Zierfandler von Burger erwähnt, das aber für Verwirrung sorgt, weil es in D für den Roten Silvaner verwendet wird.	Grüner Weißgipfler (aber nach Rother Veltliner eingeordnet) Rebsetzlinge hat er aus der Wiener Gegend bekommen	Rother Traminer, Kleiner Traminer, Fleischweiner, Tokayer, Rothedel, Rothwiener, Rother Clevner, auch Rothwiener, uvm.	Gelber Muskateller Weißer Muskateller

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
D nicht verbreitet, als Tafeltraube sehr gut geeignet)	allgemein bekannt und eingeführt ist.	Der ZR verlangt laut ihm wärmeres Klima und gute Lagen.			
Metzger und Babo L. 1851 (D)	Rother Välteliner stark abnehmende Anbaufläche (Rother Raifler nur noch als altes Synonym)	Nicht mehr genannt	Weißer Veltliner? In Babos Sammlung	=“=	Weißer Muscateller, Grüner Muscateller; in Württemberg Katzendreckler; in Ungarn Weyrer, Weyrauch
Trummer 1855 Nachtrag zu Hauptwerk von 1841 Steiermark Österreich	Rother Veltliner Ohne weiterer Beschreibung	Rother Zierfandler, Das Rothe in Gumpoldskirchen, Rothreifler am Neusiedlersee. Rother Tokayer bei Babo; Rother Reifler in Württemberg; Rothhinsch im Breisgau	Grüner Veltliner als Versuchspflanzung Erste Nennung unter diesem Namen!!! Er korrigiert die Beschreibung von 1841 Auch Grüne Manhardsrebe, Grüner Weißgipfler, Grüner Muscateller	Rother Traminer Ohne weitere Beschreibung	Weißer Muscateller Die Sorte Gelber Malvasier wird mit dem Synonym Weiße Muscatelle bezeichnet – eine französische Traubenart, die in der Steiermark als Versuch gepflanzt wird. (von Baumann Sammlung erhalten, Elsass?)
Ergänzungen zu Trummer 1855 und Babo 1844	Trummer und Babo erwähnen erstmalig konkret, nach der Nennung Sprengers für den Rothen Veltliner, einen Roten Zierfandler für Deutschland, nämlich in der Gegend von Württemberg und im Breisgau – der Wirkungsregion von Bauhin. Trummer beschreibt zudem bei der Traube die eigentümliche Gemischtbeerigkeit (kleiner und größere Beeren) und die doppelt bis dreifach übereinander liegenden Beeren – „in welcher Beziehung ihr kaum eine andere Sorte gleichkommt!!!“ Diese Eigenschaften dürfte Bauhin dazu veranlasst haben, die Beschreibung der Uva scripula von Plinius für seine Uva Rheticae/ Vites Rhaeticas bzw. Veltliner zu übernehmen. Der ZR (auch der VR) besitzt zudem die Eigenschaft bei günstiger trockener Witterung Trockenbeeren zu bilden, weshalb ihn Babo bei den Tokayer Sorten einreicht. Trummer nennt zudem erstmals unseren heutigen Grünen Veltliner als „Grüner Veltliner“. Der Grüne Veltliner wird laut ihm in der steirischen Versuchsanlage getestet und für sehr gut geeignet beschrieben. Er bedauert es, dass diese Sorte, aufgrund ihrer guten Eigenschaften, nicht weiterverbreitet (außer in Niederösterreich) vorkommt. Bronner kann die guten Eigenschaften des Grünen Veltliners in Deutschland nicht bestätigen, da er dort kaum Erträge bringt, obwohl Bronner die Sorte vor Ort in Österreich gesehen hat und für außerordentlich anbauwürdig hält.				

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
Bronner, J.P. 1857 Beschreibung von Wildreben und Nennung autochthoner Rebsorten mit vermutetem Ursprungsgebiet (er übernimmt Burgers Bezeichnungen und hat Kontakt zu ihm)	Rother Välteliner, Veltliner auch Veltliner Vermutlich gleiche Herkunft wie die Malvasier Reben (südliches Gebiet – Italien) (nennt aber auch große Wildrebenbestände im Bereich Donau /Save – Ungarn, Balkan)	Rothe Zierfandler „Kind des Donauufers“ bei Vöslau	Grüner Muskateller „Kind des Donauufers“ Niederösterreich Er ist von dieser Sorte, aufgrund ihrer guten Eigenschaften, sehr angetan.	Rother Traminer Vermutlich aus Deutschland; schwerlich aus Tirol; Er vermutet Weißer Traminer ist die Stamm-Traminersorte; er fand am Rhein eine Traminer Blatt-identische Wildrebe mit schwarzen Beeren	Weißer Muskateller Vermutet er aus Spanien, Süd-Frankreich (Aufgrund der Vorarbeiten von Clemente)
Sortenweingarten Klosterneuburg 1862 Babo August W., Hohenbruck 115 heimische Keltertraubensorten	Rother Velteliner	Rother Zierfandler	Grüner Velteliner	Rother Traminer, Gewürztraminer	Weißer Muskateller
Umbenennung von Grüner Veltliner in Österreich	Der erste Direktor der Weinbauschule Klosterneuburg war August Wilhelm Reichsfreiherr von Babo, der Sohn des anerkannten deutschen Ampelographen und Weinwissenschaftlers Lambert Josef Reichsfreiherr von Babo. Aufgrund der auch von ihm gewonnenen Erkenntnisse über die Rebsorten im Sortimentgarten seines Vaters in Weinheim in Deutschland war es für ihn wohl naheliegend, den Begriff Veltliner endgültig für die heutige Veltliner Familie zu übernehmen. Auch deshalb, weil es schon zuvor Johann Burger, Sekretär der K.K. Landwirtschaftsgesellschaft Wien, eingeleitet hatte. Zum ersten Mal wird in Österreich im Quartierplan der Weinbauschule von 1862 die Rebsorte Grüner Veltliner unter diesem Namen genannt. Damit war zumindest am Papier die Geschichte der Bezeichnung Muskateller für die Veltliner Sortengruppe in Österreich beendet. Im Volksmund hielt sie sich noch viele Jahre weiter. Die gleiche Bezeichnung Muskateller und die ähnliche Trauben- und Beerenform von Roter (VR) und Grüner Muskateller (VG) führten zur Umbenennung beider Sorten, obwohl schon damals sehr wohl erkannt wurde, dass nicht miteinander verwandt sind. In Deutschland tauchte der Name Grüner Veltliner auch schon zuvor bei Metzger auf, allerdings für unreife grüne Trauben der Rebsorte bzw. einer Form von Roter Veltliner. Zu einer weiteren Fixierung des Namens der Sortengruppe Veltliner kam es unter dem gebürtigen deutschen Weinwissenschaftler Hermann Goethe, Direktor der Weinbauschule Marburg, Vorsitzender ampelographischen Kommission, Privatdozent an der Universität für Bodenkultur. In seinem erstmals 1876 herausgegebenen Ampelographischen Wörterbuch legte sich die internationale Kommission auf den Namen Veltliner fest.				
Hofmann 1874 Niederösterreichs Rebsorten	Nicht beschrieben Der Frührote Veltliner ist als Rothe Babotraube beschrieben	Nicht beschrieben	Manhards Traube, grüne Frühlingsaufwuchs: violett; Blauer Veltliner Typ?	Tramiener, roth	Muscat, weiss

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
Vom Garten der K.K. Landwirtschafts-Gesellschaft Wien (mit Naturselbstdrucken der Blätter)			(auch Hofmanns Naturselbstdruck vom Blatt hat rötliche Töne)		
Bronner, Carl 1875 Wiesloch (bei Heidelberg, D) Wein- u. Tafeltrauben Eigene Sortensammlung, Sortenechtheit durch Ampelographischen Kongress bestätigt	Rother Veltliner	Abendroth aus Österreich Sehr fruchtbar Weiters aufgezählt: eine rosa reveliotti (große Tafeltraube) die er aus Griechenland bezogen hat und einer Rosentraube (hellrot, sehr fruchtbare Weintraube) aus Ungarn	Grüner Veltliner aus Österreich Sehr fruchtbar, aber auch süße Traube	Rother Traminer und Gewürztraminer	Weißer Muskateller mit vielen Spielarten
Goethe 1876 Österreich und Eurasien 700 beschriebene Traubenvarietäten 1887 zweite Auflage	Rother Veltliner	Rother Zierfandler, Gumpoldskirchner Spätroth (höchster Zuckergehalt aller Sorten, geringe Säure) (1886 berichtet er über eine sehr ähnlich Sorte Namens rosa reveliotti in anderen Sortensammlungen)	Grüner Veltliner	Rother Traminer, Rother Gewürztraminer	Gelber Muskateller
Babo, August und Mach, Edmund 4. Auflage 1923	Roter Veltliner Rotweißer Veltliner als Farbmutante erwähnt	Roter Zierfandler	Grüner Veltliner	Roter Traminer	Gelber Muskateller Für Südtirol sind weiter Varianten genannt: Peverella = Pfeffertraube, aus dem Trentino kommend (=Goldmuskateller?);

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
					Muskatblatterle (Platterle mit runden Beeren und Muskatgeschmack)
Zusammenfassung: Durchbruch und vermehrte Pflanzung von Grüner Veltliner Anzahl der Ampelographen mit dem Vornamen Johann: 8 x	Wahrscheinlich späteres 18. Jhd. verstärkt im (nördlichen) Weinviertel. Folgende Zitate von Schams sind zu finden: In Südmähren/nörtl. Weinviertel spricht er von einer „regelrechten Sucht“ der Winzer nach dieser Sorte. Um St. Georgen/Pressburg schreibt er: „Nur für diese Traube hat der Winzer Sinn und Liebe und verjagt alle anderen Edelsorten aus seinen Pflanzungen“! – ungeachtet einer städtischen Verordnung von 1804, die Vermehrung des Grünen Veltliners (Muskatellers) zu verhindern. Jedoch bereits ca. 1825 folgte in Pressburg eine Verordnung, die bestimmte, dass kein Weinbauer heiraten durfte, der nicht nachweisen konnte, dass er ¼ Grüner Veltliner ausgesetzt habe. Dem Roten Veltliner wurde am Wagram nachgesagt, dass er die Harnwegsorgane stärkt, was zu Absatzsteigerungen führte. (Stärkung der Prostata,..?) Gründe dafür: Schlechtere klimatische Bedingungen (kleine Eiszeit, kühlere Zeiten) bedurften einer frostfesteren, fäulnisfesteren (Botrytis) Sorte (im Vergleich zu Heunisch oder Roter Veltliner). Eine verbesserte Kellerwirtschaft (Schwefel, saubereres Arbeiten) ermöglichten auch die Kelterung leichterer, fruchtigerer Weine. Die Möglichkeit der Entsäuerung erforderte keine langjährige Lagerung eines säuerlichen Weines, um ihn trinkbar zu machen (nach Schams Einschätzung hätte diese in sehr günstigen Lagen 2-3 Jahre, in sehr ungünstigen Weinbaugegenden bis zu 25 Jahre benötigt). Die gut gekühlten, tiefen Lösskeller z.B. um Retz ermöglichten auch eine mikrobiologisch stabilere Lagerung leichterer Weine. Ein verbessertes Straßennetz ins Weinviertel ermöglichte einen besseren Fassweintransport. Lehr- und Beratertätigkeit der Weinbauschulen und Landwirtschaftsgesellschaften zur Umstellung auf höherwertige Sorten. Wechsel vom gemischten Satz zu Reinsatz – bessere Vermarktbarkeit. Durch Reinsatz war es notwendig eine Sorte zu wählen, die Ertrag und Gewürzhaftigkeit mitbrachte. Vorteil des Wechselwirtschaftssystems mit Fruchtfolge im Weinviertel – damit verbunden, die Verwendung von sogenannten Sturzreben bei der Neuanlage statt Vermehrung durch Vergruben. Grüner Veltliner war eine jüngere Sorte – wahrscheinlich weniger virusbelastet und ertragsstabiler. Vermehrte Anpflanzung in Gegenden mit nicht so belasteten Böden (Virosen, Rebmüdigkeit) durch die Wechselwirtschaft (Fruchtfolge). Grüner Veltliner vertrug den österreichischen Kahlschnitt besser (bessere Erträge). Weniger Sonnenbrandgefahr als Heunisch (daher wurde Heunisch auch manchmal Braune (verbrannt) genannt; nicht mit Brauner Veltliner zu verwechseln). Höhere Erträge des Grünen Veltliners im Vergleich zu den alten Gebirgsweinen (oft 4 fach höherer Ertrag, aber bei zumindest halbem Fassweinpreis). Mit dem Aufkommen von kleineren Winzern erhöhte sich der Druck auf ertragsreichere und -stabilere Sorten, um den Lebensunterhalt zu gewährleisten, die Stifte und Klöster konnten sich Mindererträge von zB. Riesling, Traminer eher leisten. Der Teilbau bzw. Zehentbau zwang die kleineren Winzer zu ertragshöheren Sorten. Die Einführung von Zollgrenzen zu Ungarn verhinderte die Einfuhr von reifen, milderer ungarischen Weinen zum Verschneiden mit säurereicherer österreichischen Weinen, daher waren Sorten gefragt, die beides gut lieferten – Ertrag und eine gewisse Reife, mit brauchbarem, fruchtigen Weinroma – wie eben Grüner Veltliner. Kurzzeitige Probleme bei der Umstellung auf Pfropfreben um 1900 durch Affinitätsprobleme mit Unterlagen – mit Einführung neuerer Unterlagen (z.B. K5BB) besserte sich dies deutlich.				
Friedberger Johannes 2021	Kind des Donau (Raum Wien)/Drau/Save/(Theiß)ufers,	Kind des Donauufers, Vinophiles Bermudadreieck	Kind des Donauufers, Vinophiles Bermudadreieck	Kind des Rheinufer, Donauursprungs; Nördlich der Alpen	Südosteuropa, Vorderasien

Ampelograph	Roter Veltliner (VR)	Roter Zierfandler (ZR)	Grüner Veltliner (VG)	Roter Traminer (TR)	Gelber Muskateller (MG)
Vermutetes Gebiet der Domestizierung der Rebsorten; Aufgrund der ursprünglichsten Namensgebung (Aussehen, Geschmack vor Ortsbezeichnung) und deren agrarischen Eigenschaften	Pannonien, Syrmien	(K.K. Wiege) Wien – Pressburg – Ödenburg	(K.K. Wiege) Wien – Pressburg – Ödenburg		

Schlusswort

Diese Arbeit wurde aufgrund der Annahme geschrieben, dass die ursprünglichsten Namen einer Rebsorte jene sind, die das Aussehen der Rebe bzw. eines Organs der Rebe, den Geschmack, die Reife oder andere Eigenschaften der Trauben beschreiben. Aufgrund der besonderen Eigenschaften einer Sorte entwickelt sich diese in einem Anbaugebiet weiter. Je weiter entwickelt bzw. bekannter das Weinbaugebiet ist, desto eher wird eine Sorte von einem anderen Gebiet übernommen und unter dessen Ortsherkunftsnamen weiter angebaut. (z.B. Weinbaugebiet Bordeaux – dessen Sorten werden auch als Bordeaux Sorten bezeichnet und wo anders angebaut). Eine Sorte muss aber nicht zwangsläufig an ihrem Ursprungsort am häufigsten vorkommen. Je stärker sich eine Sorte in einem Gebiet verbreitet, desto eher prägt sie dessen gebietstypischen Weinstiel und verdrängte damit auch (leider) die anderen ursprünglichen Sorten. Es kam zu einer gewissen Sortenverarmung, aber bei gesteigerter Vermarktbarkeit durch einen ausgeprägteren Weinstiel. Es passierte jedoch öfters, dass eine verdrängte und damit für das Gebiet verlorene Sorte, der stärkeren vorherrschenden Rebsorte den Namen vererbte (siehe Namensentwicklung Zierfandler – Veltliner). Grundsätzlich sprechen wir hier von einem herkunftstypischen Wein – dem romanischen Herkunftsprinzip. Im ältesten österreichischen Weinbaubuch von Johann Rasch aus dem Jahr 1580 sind nach diesem Prinzip ca. 65 – 70 Herkunftsweine aus der österreichischen Monarchie genannt. Rebsortennennungen spielen so gut wie gar keine Rolle, nur 3 – 5 Rebsorten sind in dieser Aufzählung zu finden. Herkunft stand vor Rebsorte. Dieses Herkunftsprinzip wurde auch im 19. Jhd. immer wieder durch die Weinbaufachmänner propagiert. Lieber wenige, gut getestete heimische Rebsorten, die einen klar definierten, authentischen Herkunftswein ergeben, der sich gut vermarkten lässt. Dies gipfelte im Anliegen eines Sortenweingartens bei der Schulgründung der Weinbauschule Klosterneuburgs (durch Bestreben der K.K. Landwirtschaftsgesellschaft Wien), wo man speziell die vorherrschenden österreichischen Rebsorten genau testen und beobachten wollte. Schon die Römischen Gelehrten wie Plinius und Columella erkannten das System des Prinzips „Herkunft vor Rebsorte“, dass nämlich ein und dieselbe Rebsorte in unterschiedlichen Gebieten ganz unterschiedliche Weine ergibt. Speziell führt dies Plinius bei der Rebsorte *Uva rhetica* an, die außerhalb ihres Anbaugebietes keinen guten Wein ergibt, sondern nur Quantität erzeugt. Trockenheit und Frost geben laut Plinius den Rebsorten Grenzen vor, die nicht zu überwinden sind. Dies ist besonders für das Überschreiten von Rebsorten über die Grenze der Alpen von Bedeutung. Die Römer verfeinerten gewiss die Anbautechnik und die Kelterung der Reben und dessen Trauben, die Rebsorten wurden wohl eher nur in ihrem angepassten Klimaraum weiterverbreitet. Schon die Römer empfahlen einen reinsortigen Anbau (Zeilen- bzw. Felderweise) und einen reinsortigen Weinausbau, um die Sorten besser einschätzen zu können und zu bewerten. Eine Ausbreitung im ähnlichen Breitengrad ist wesentlich wahrscheinlicher als jene im selben Längengrad. Für unsere Rebsorten nördlich der Alpen bedeutete dies, dass sich diese durch Völkerwanderungen, Christianisierung vor allem entlang der Donau austauschten – in beide Richtungen. In günstigeren klimatischen Phasen wanderten die Sorten vermehrt vom Süden in den Norden (pannonischer Raum Richtung Deutschland), nur in sehr günstigen Phasen auch über die Alpen – z.B. im 15. 16. Jhd. der echte Muskateller nach Deutschland, wahrscheinlich auch vom Balkan über die Steiermark/Ungarn nach Niederösterreich. Im 19. und beginnenden 20 Jhd. wird von vermehrtem Anbau von echtem Muskateller in der Untersteiermark/Marburg berichtet. Nach steirischem Brauch wurde dieser aber meistens gleich als Sturm oder Jungwein ausgetrunken. In Niederösterreich/Ungarn wurde der echte Muskateller zwar oft als Tafeltraube, aber kaum als Keltertraube angebaut, da nach Helbling 1777 „Der Wein ist des Geschmacks wegen kaum pur trinkbar und muss mit viel weißem Wein vermischt werden, um den Geruch unschädlich zu machen“. Umgekehrt wanderten nördliche frühreifendere, frostfestere Sorten in klimatisch ungünstigen Perioden auch wieder vermehrt in den Süden (französische, deutsche Sorten wie die Burgunder Familie, Roter Traminer in Richtung Österreich) bzw. festigten sich Sorten mit Traminererbgut (z.B. Grüner Veltliner) in Österreich.

Mit der Zeit kam es zu unzähligen unterschiedlichsten Namensnennungen mit Synonymen und Homonymen für die mitteleuropäischen Rebsorten. Mit der Gründung der ampelographischen Kommission 1873, dem Jahr der Wiener Weltausstellung, wollte man viele Ungereimtheiten beseitigen und legte sich auf einen einheitlichen Beschreibungsschlüssel fest. Nach fast 10 jähriger intensiver Tätigkeit legte man sich auf die allgemein gültigen Rebsortennamen fest. Dabei wurde beschlossen, dass jener Name anerkannt werden soll, welchen die Sorte in ihrer Heimat oder am Ort ihrer größten Verbreitung führt, alle anderen Namen

sollten dagegen Synonyme sein. In Goethes erstem Ampelographischem Wörterbuch von 1876 wurden 700 europäische Rebsorten beschrieben, mit tausenden zugehörigen Synonymen. In der 2. Auflage dieses Werkes – dem Abschlusswerk 1887 erhöhte sich die beschriebene Anzahl nochmals deutlich. Anfang des 20. Jhd. unter den französischen Ampelographen Victor Vermorel und Pierre Viala beschreiben mehrere französische Autoren die bis dahin bekannten europäischen Rebsorten, mit 24.000 Rebsortennamen und den ihnen zugeordneten Synonymen. An diesem Werk arbeitete eine bis zu 70 Personen große Gruppe fast 10 Jahre lang. Heute sind bei unserer österreichischen Hauptsorte Grüner Veltliner laut Wikipedia 75 Synonyme (verschiedene Namen für dieselbe Rebsorte) eingetragen. Bei der wahrscheinlich älteren Rebsorte Roter Veltliner sind es sogar 171.

Zur genaueren Beschreibung und Etymologie des Muskat Geschmacks sei hier angeführt: Moschus ist die deutsche Bezeichnung seit dem 17. Jahrhundert; von lateinisch muscus; von griechisch μόσχος moschos über altpersisch musk von altindisch muskah, ‚Hoden‘, in älteren Texten auch als (eine Art von) Bisam bezeichnet, ist das getrocknete, pulverförmige und stark riechende Sekret aus dem haarigen Moschusbeutel vom männlichen Moschustier. In weiterer Folge: lat. mus ist die Maus; lat. musculus: der Muskel (kann man auch mit Stärke verbinden), ein Organ, das gewissermaßen wie eine Maus am Körper aussieht; lat. muscatellum: die kleine Maus. (Anmerkung: Der Teller: von lat. talea = abgeschnittenes Stück; Schweiz. Österr.: das Teller: zu lat. tellarium)

Im europäischen Mittelalter gab es viele süße Gewürzweine, die sehr beliebt waren; lat. muscatellum: süßer Wein mit verstärktem Geschmack/Würzgeschmack. Diese Weine und deren Geschmack wurden durch Zugabe von Gewürzen. zB. Samenkerne der Muskatnuss (lat. nux muscata, moschata) hervorgerufen. Zusätzlich waren gefeuerte Weine (Wein aus eingekochtem Traubenmost, stärker und süßer) im Mittelalter sehr beliebt. Generell wurden süße Weine/Prädikatsweine als nobelste und wertvollste Weine angesehen. Allen voran sicher der Tokajer Wein, den Ludwig der XIV später als König aller Weine bezeichnete. In Mitteleuropa waren süße Weine aus dem Valtellina, von Tramin, Malmasier, Rust, St. Georgen, Gumpoldskirchen, (Retzer) überaus beliebte und hoch bezahlte Weine. Deshalb wurden im Spätmittelalter Rebsorten, die Trockenbeeren (vorerst durch Schrumpfen, aber sicher auch durch Edelfäule bedingt) bildeten, überaus geschätzt und als hochwertigste Sorten gesehen. Sprenger gab für Württemberg sogar Anleitungen aus, wie man mit den heimischen Sorten diese fremden Gewächse nachahmen/kopieren/nachbauen konnte, da die fremden Sorten oftmals nicht für den lokalen Anbau in Deutschland geeignet waren. Roter Veltliner, vermutlich auch die Tochtersorte Roter Zierfandler, standen hierbei hoch im Kurs und wurden lange Zeit in Deutschland zum Anbau empfohlen. Zu diesen Weinbaufachmännern zählte auch Johann Schiller, Hofgärtner des Herzogs von Württemberg und Vater des berühmten Dichters, Arztes und Philosophen Friedrich Schiller, der 1767 ein Buch über Weinbau schrieb.

Die Römer bezeichneten die heutigen echten Muskateller wahrscheinlich als Uva apiana (=Fliegen/Bienentraube, weil sie, wegen des Duftes, der Süße von den Insekten vermehrt angefliegen wurde). Später wurden die echten Muskateller Rebsorten als Muscat Sorten bezeichnet. Columella berichtete in seinen Schriften von 2 Zwillingsorten zur echten Muscat Sorte. In der starken Anlehnung an die römischen Gelehrten suchte Bauhin im 16. Jhd. nach diesen Zwillingsorten (=ähnliche Rebsorten, ähnlicher Name). Die echte Muscat Sorte erwähnt er, jedoch nur, dass sie an Pergolen gezogen wird, ohne nähere Anbauorte oder sonstige Beschreibungen. Sie wurde damals vorwiegend nur als Tafeltraube gezogen. Wein aus diesen Trauben, wurde nördlich der Alpen noch kaum gekeltert. Die Zwillingsorten bezeichnet Bauhin als Moschatelinam (=Verkleinerungsform von Moschata, der echten Muscat Traube). Eine davon lokalisiert er um Stuttgart, was wohl der Rote Muskateller, bei Bock zuvor noch als Moschateller bezeichnet, sein dürfte – unser heutiger Roter Veltliner. Die Bezeichnung Moschatelinam ist nochmals später 1732 in Österreich (Niederösterreich/Wien) bei Steindl als Moschatellinas für die Bezeichnung der heutigen Veltliner Sorten zu finden. Deutlich später finden wir in der Steiermark in Vest's Werk die Rebsorte Plinia submoschata, womit er eine abgeschwächte Form der echten Moschata Sorten bezeichnet. Diese Bezeichnung führt er beim Riesling an, wegen seines gewürzhaften Geschmacks. Weiters eine nur vereinzelt anzutreffende Sorte im Sausal, der Plinia piperella, auch Pfefferl genannt, wahrscheinlich wegen ihres Geschmacks. Diese beschreibt er so, dass sie in der Traube dem Riesling ähnlichsieht, aber das Blatt anders sei. Um welche Traube es sich dabei handelt, lässt sich nicht zweifelsfrei klären. Aufgrund der späteren Gruppenbildung der Plinius Rebsorten von Burger, könnten es der Grüne Veltliner oder auch der Rotgipfler sein. Jedenfalls wäre der heutige Slogan des Grünen Veltliners: „Dort wo

der Pfeffer wächst“ hier sehr stimmig. Helbling nennt den echten Muskateller „Großer Muscateller“, was nach der hier erklärten Namensentwicklung eigentlich bedeuten würde: der Große (Kleine) Moschata/Muscat. Ein Widerspruch, der damit erklärt werden könnte, dass der heutige Rote Veltliner zuerst als Muscateller bezeichnet wurde und der Schmeckende (=Echter Muskateller MG) erst später den Namen annahm.

Trummer erwähnt später bei der Beschreibung des Roten Veltliners VR (auch Roter Muscateller als österreichisches Synonym erwähnt), dass die Trauben sehr gut zu essen sind; die Beeren sind fleischiger Textur, angenehm süß und schmecken nach Lunel. Diese Erwähnung kann mit dem französischen Süßwein Muscat de Lunel in Verbindung gebracht werden. Dieser Wein wurde und wird heute aus dem Gelben Muskateller gekeltert. Auch hier ist eine Verbindung zum Muskateller zu erkennen, wie bei Vest mit der Nennung der submoschata Rebsorte. Bauhin versucht ebenfalls durch die Benennung der Uva cressans (heutiger Roter Veltliner) eine Verbindung nach Südfrankreich zu schaffen. (Cressan/auch Creissan ist eine Ortschaft in Südfrankreich; es gibt sogar heute noch eine rote Tafeltraube mit dem Namen Cressan, die man aus China!!! bestellen kann, April 2021)

Im Bezug zur Namensentwicklung einer Rebsorte sei folgendes Beispiel anhand des Grünen Silvaners festgehalten: Der Grüne Silvaner hieß ursprünglich Grüner Zierfahner in Österreich und ist eine Nachkommenschaft von Österreichisch Weiß x Traminer. Aus den hier vorliegenden Erkenntnissen geht hervor, dass die Elternsorte wohl der Gelbe Traminer war, denn dieser war in Österreich in früheren Jahren vorhanden. Der Rote Traminer ist erst durch einen Pflanzversuch am Nussberg durch Schams zu Beginn des 19. Jhd. dokumentiert. Auch allgemein ist aufgrund der ältesten, das Aussehen beschreibenden Namensnennung, Formentin im Französischen und der vormals weitläufigeren Verbreitung, der Gelbe Traminer als die ursprünglichere Form anzunehmen. (Anmerkung Formentin: weizengelb aussehende Trauben, nicht der Wein, denn die meisten Weine waren früher nicht reinsortig, sondern Mischsätze). Dem später sich verbreitenden Roten Traminer, namens Formentin rouge, wurde der Sortenbezeichnung einfach ein rouge angehängt, was eigentlich ein Widerspruch ist, denn das würde übersetzt bedeuten: die weizengelbfarbenen Trauben, die rötlich sind.

Die Bezeichnung Zierfahner ist eine sehr alte österreichische Bezeichnung, die sich kaum aus der Benennung einer anderen ausländischen Rebsorte ableiten lässt. Später wurde aus Zierfahner durch eine sprachliche Umformung der Zierfandler. Hier folgend, ein Versuch zur näheren Erklärung der Bezeichnung Zierfahner (im Böhmisches auch Zinifal): wegen des Aussehens der Triebspitze bzw. jungen Triebes/„Fahne“; Fahnl ist die Verkleinerungsform von Fahn, Fahnen; die ist ein altösterreichischer-bayrischer Begriff für Fahne, Rauch, Rauchatem; auch für kleiner Rausch, die einen, der viel getrunken hat, wie eine Fahne umweht; Französisch: fanes = Spitzen, fane = verblasst; weiters mundartlich: zinzeln: sich sanft und leise bewegen. Zieren: Ziri, auch Siri (wie der Sprachassistent von Apple) ist ein sehr gebräuchlicher Vorname. Siri bedeutet skandinavisch: Die Schöne. Ziri stammt aus dem hebräischen (Berber) ab und bedeutet Mondschein (sozusagen zartes, schwaches aber schönes Licht). Aus dem Duden: Zieren: mit etwas schmücken. Zusammengefasst kann hier gesagt werden, dass hier die junge Triebspitze, der junge Trieb beschrieben wird. Genauer gesagt, wird hier ein junger Trieb(spitze), der wie eine Fahne vom Wind sanft umweht wird, der sehr schön, zart, zierend aussieht, beschrieben. Diese Auslegung wird auch durch eine der frühesten Namensnennung von Zierfahner in Deutschland mit dem Namen „Schönfeyler-Traube“ von Johann Knohl im Jahr 1667 bestätigt – bedeutet „schöne Feile/Trieb“. Allgemein finden wir im österreichischen, slawischen Gebiet sehr viele Bezeichnungen für Rebsorten, die den jungen Trieb bzw. die Triebspitze beschreiben. Das ist sicher eine österreichische Besonderheit. Siehe Weißgipfler (für Grüner Veltliner), Rotgipfler, Roter und Grüner Zierfahner, Weißer und Roter Steinschiller (weißlich behaarter, steingrau schillernde junger Trieb). Ein weiterer Begriff, der hier einzuordnen ist, stellt die alte Bezeichnung Raifler/Reifler dar. Ursprünglich hieß er Ranfler/Ranftler (möglicherweise auch Rainfal) und hier weiter im slawischen Ranfoliza/Ramfoliza/Rampholina. Folia kommt aus dem lateinischen und bedeutet „die Blätter, Laub, bedeckt“. Im Holländischen bedeutet raamfolie – Fensterfolie. Es bezeichnet also ein bedecktes, weißlich foliertes Blatt/junger Trieb. Parallel dazu gibt es den Begriff Reif/Rauhreif, eine zarte kristalline Eisablagerung, gefrorener Tau; auch abgewandelt zu Reim. Dies beschreibt bei der Beere die zarte weißlich bis bläuliche, wachsähnliche, reimige Beschichtung – sozusagen eine Imprägnierung.

Der Grüne Zierfahner war in Österreich nicht sehr stark verbreitet, war aber frühreifend und für deutsche Anbauggebiete gut geeignet. Daher wurde er vermehrt in Deutschland als Zierfahner aus Österreich angepflanzt. Mit der Zeit nannte man ihn einfach Österreicher, aufgrund seiner Abstammung. Wie schon eingangs erwähnt, war das ein üblicher Vorgang bei der Übernahme von Rebsorten. Parallel dazu gab es in Deutschland die alte Rebsorte Grünfränkisch, die zum einen, eine gewisse Ähnlichkeit im Aussehen und eine gewisse Ähnlichkeit des Namens hatten. Zierfahner wurde mundartlich auch Tschifahner, auch Tschafahndler oder in Deutschland z.B. Schönfeyler (1667) ausgesprochen. Der Grünfränkisch dürfte im Französischen eine der sehr häufigen Abwandlungen der Bezeichnung Silvestris erhalten haben. Silvestris bedeutet aus dem Lateinischen: Wild oder Wald. Französisch Sauvage – ebenfalls wild. Daher stammen auch die späteren französischen Rebsortennamen für Sauvignon blanc und Savagnin (Traminer) ab. Der Grünfränkisch wurde auch Salviner bzw. Salvin vert genannt. Über unterschiedlichste Zwischenstufen kam es wohl zu ähnlichen Bezeichnungen wie Scharvaner. Langfristig hat sich weinbaulich der Grüne Zierfahner durchgesetzt und der Grünfränkisch ist fast verloren gegangen, jedoch dürfte er dem ähnlich aussehenden Grünen Zierfahner sein französisches Synonym übertragen haben. Das könnte relativ früh im 17. und 18. Jhd. passiert sein, denn 1766 (Nast/Sprenger) wurde der Grüne Zierfahner in Deutschland schon mit dem Synonym Silvaner genannt. Dabei wurde auch angemerkt, dass der Grünfränkisch dem Schönfeiler fast gleichkommt. Zusätzlich wird von Nast/Sprenger noch eine Sorte aus Ödenburg angeführt, die Zierveyel heißt und ähnlich dem Silvaner beschrieben wird, aber erst im Oktober reift (=Österreichisch Weiß?). Zur Zusammenführung von Grünfränkisch und Grüner Zierfahner könnte auch Bocks nicht ganz schlüssige Erwähnung seiner Traubensorten aus dem Jahr 1546 beigetragen haben. Er erwähnt hierbei sinngemäß, dass es sehr schwierig ist Rebsortennamen zu nennen (Beschreibung der Geschlechter), wenn sie an einem Ort Fränkisch und Österreicher zugleich heißen. Manche Ampelographen und Historiker schlossen daraus, dass es sich um dieselbe Rebsorte handelt – mit zwei Synonymen, oder, so wie es mit dieser Arbeit interpretiert wird, dass es sich um zwei verschiedene Rebsorten an einem Ort handelt, die unterschiedlicher Herkunft sind und danach benannt wurden. Er könnte damit auch gemeint haben, dass es mehrere Sorten gibt, die Fränkische und Österreicher heißen.

Für die vorliegende Arbeit gibt es für die Übertragung eines Rebsortennamens auf eine dominierendere Sorte weitere Beispiele. Der Rote Zierfandler musste gleich zweimal parallel als Namensgeber für den heutigen Roten Veltliner erhalten. Auf Steirischer Seite wurde der Rote Zierfandler ursprünglich, wie schon erwähnt, Rampholina oder auch Ranftler genannt. Dessen ampelographische Beschreibungen sind jedoch sehr dürftig. Der Rote Veltliner hieß in der Untersteiermark nach Rath ursprünglich Rebollina. Der Rote Zierfandler verschwand jedoch mit der Zeit, aber übertrug seinen Namen auf den Roten Veltliner. Burger hielt bei seiner Beschreibung des Roten Veltliner fest, dass ihm die steirische Bezeichnung Ramfoliza nicht genehm sei. Auf Deutscher Seite hat der Rote Zierfandler die Bezeichnung Veltliner von Bauhin erhalten (so zumindest die Interpretation des Autors dieser Arbeit). Genauere ampelographische Beschreibungen der zwei Rebsorten Veltliner (heutiger Roter Zierfandler, ZR) und Rothraifler (heutiger Roter Veltliner, VR) sind 1766 bei Nast/Martini/Sprenger zu finden. Sprenger vereinte in einem weiteren Werk 1778 beide Sorten (auch bei der ampelographischen Beschreibung) zu einer – Rother Veltliner oder Valteliner mit den Synonymen Rothraifler und Fleischtraube. In der Zwischenzeit hatte der österreichische Ampelograph Helbling 1777 sein Werk verfasst, und hier sind beide Sorten klar getrennt voneinander beschrieben (auch wenn Helbling bei der Beschreibung Sprengers Fleischtraube und Fleischweiner verwechselt). Der Rote Zierfandler dürfte mit der Zeit in Deutschland verschwunden sein (kleinere Vorkommen werden von Babo 1844 in Württemberg und Breisgau genannt) und seinen Namen auf den heutigen Roten Veltliner (die Elternsorte von Roter Zierfandler) übertragen haben. Zudem sind in Deutschland, wie auch in Österreich, mehrere Veltliner Varianten, Farbmutanten, Nachkommen vorhanden gewesen, die fast alle komplett verschwunden sind. (wie auch eine kleintraubige Variante mit dem Namen „Roter Hans“, oder „Roter Hansen“, vermutlich benannt nach einem berühmten Koch in Württemberg – Meister Hans auch Meister Hannsen – dessen Rezeptbuch 1460 erschienen ist)

Zum Schluss soll von Seiten des Autors her, hier festgehalten werden, dass trotz des Vorteiles der klaren Herkunftsweine und der damit verbundenen engeren Rebsortenauswahl, die Gefahr besteht, dass es zu einer Verarmung an historischen Rebsorten kommt. Rückblickend sieht es um die von Burger und Bronner genannten „Kinder des Donauufers“ nicht besonders rosig aus. Die sehr alte Rebsorte Österreichisch Weiß ist fast ausgestorben, der Rotgipfler und der für die hier vorliegende Arbeit so wichtige Rote Zierfandler, sind zum Glück in der Thermenregion und um Wien auf niedrigem Niveau erhalten geblieben. Der Silvaner

ist nur mehr sehr vereinzelt anzutreffen. Die Ursorte Rote Veltliner ist zum Glück am Wagram als eine der Leitsorten gewählt worden. Der Grüne Veltliner ist die sehr wohl verdiente dominierende Weißweinsorte geworden. Die Grüne Veltliner Mutante Blauer Veltliner (auch Blauer Hans in einer Sortensammlung), eine sehr ähnliche weißtraubige VG Variante mit deutlich rot-blau-violetter Anthozyanfärbung der jungen Triebe und der jungen grünen Traube, ist dagegen, bis auf ein paar dutzend Stöcke in Österreich, leider fast ausgestorben. Hofmanns Beschreibung 1874 der Grünen Manhards Traube in der niederösterreichischen Sammlung der Landwirtschaftsgesellschaft dürfte in diese Richtung gehen. Die restriktive Sortenpolitik führte dazu, dass solche Sorten offiziell nur mehr als genetische Ressource angebaut werden dürfen und daher heute nur mehr in wenigen Sortensammlung ihr Dasein fristen. Historisch gesehen, war der Riesling und/oder auch der Rote Zierfandler in fast allen hoch bewerteten und bezahlten Gebirgsweinen Österreichs vertreten. (Gumpoldskirchner, Nussberger, Klosterneuburger, Bisamberger, Retzer/Pulkauer, Falkensteiner). Diese Anwesenheit kann auch aus einer ganz anderen Sicht bestätigt werden, denn Schams berichtet Anfang des 19. Jhd. von einer ganz typischen Geschmacksrichtung der berühmten Österreichischen Weine. Er bezeichnet ihn als „Juchtingeschmack“ der mit der längeren Lagerdauer der Weine entsteht. Dieser Geschmackseindruck bezieht sich auf das Juchtenleder, welches mit Birkenteer gegerbt wurde. Dieser Geruchseindruck entspricht ungefähr dem heutigen Petrolton. Für diesen Ton ist vor allem der Riesling verantwortlich und wird durch die Weinbauliche Anwesenheit von Schams bestätigt. Für weiße Süßweine wurden vor allem Roter Zierfandler mit Zumischung von Riesling (Gumpoldskirchner und Retzer/Pulkauer), Roter Zierfandler und Grüner Zierfandler/Silvaner (St. Georgener) und Zapfner/Furmint (Ruster) verwendet. Für den kräftigen Weißwein vom Nussberg, dem Grinzinger, Bisamberger und Perchtoldsdorfer war Österreichisch Weiß der Hauptsatz, mit Zumischung von Riesling und auch schon Grüner Veltliner, in Perchtoldsdorf immer mehr Rotgipfer. Zu Schams Zeiten spielte sonst überall noch der Rote Veltliner und seine Spielarten, sowie schon aufkommend der Grüne Veltliner, eine große Rolle. Die anderen alten Massenträger verloren langsam an Bedeutung.

Aus Sicht der ökologischen Vielfalt und biologischen Diversität sollte ein größeres Weinbauliches Rebsortiment erhalten bleiben, um auch in Zukunft für jedwede mögliche Veränderung gerüstet zu sein.

Wie heißt es schon, nach dem alten Winzerspruchwort: „Der Winzer ehrt die Tradition und sucht zugleich die Innovation!“ Auf Rebsorten bezogen bedeutet dies, dass die einen Winzer die alten historischen Sorten erhalten und andere zeitgleich Anbauversuche mit neuen innovativen Rebsorten, wie z.B. Piwis durchführen. Natürlich ist auch eine Kombination beider Sortengruppen möglich, was aber herausfordernd für den Winzer werden kann. Jedoch bietet es für viele österreichische Winzer eine willkommene Nische.

Zusammenfassung

Die starke Verbreitung der Rebsorte Grüner Veltliner (VG) im späteren 18. und 19. Jahrhundert ging vor allem, aufgrund der guten Anbaueigenschaften, von den Winzern aus. Folgende Zitate von Schams bekräftigen diese Tatsache: In Südmähren/nördl. Weinviertel spricht er von einer „regelrechten Sucht“ der Winzer nach dieser Sorte. Um St. Georgen/Pressburg schreibt er: „Nur für diese Traube hat der Winzer Sinn und Liebe und verjagt alle anderen Edelsorten aus seinen Pflanzungen!“ - ungeachtet einer städtischen Verordnung von 1804, die die Vermehrung des Grünen Veltliners (Muskatellers) zu verhindern versuchte. Jedoch bereits ca. 1825 folgte in Pressburg eine Verordnung, die bestimmte, dass kein Weinbauer heiraten durfte, der nicht nachweisen konnte, dass er ¼ (Flächenmaß) Grüner Veltliner ausgesetzt habe. Dazu muss aber angefügt werden, dass die hohe Abgabenlast an die Grundherren (Teilbau, Zehent) die Winzer „gezwungen“ hat, ertragreiche Sorten zu pflanzen, damit ein wirtschaftliches Überleben bzw. Auskommen möglich war. Der österreichische Ampelograph und Weinbaufachmann Johann Burger gab dem Grünen Veltliner, aufgrund seiner Vorliebe bei den Winzern, der stark zunehmenden Fläche und den daraus gekelterten guten Weinen, den Namen Plinia austriaca. Auch er hatte aufgrund der hohen Ertragsleistung Vorbehalte gegenüber der Sorte, erkannte aber, dass der Wein daraus gute Qualitäten lieferte, gute Weinpreise erzielte und leicht verkauft werden konnte. Er vermutete jedoch, dass der Wein aus diesen Gegenden (nordwestliches Weinviertel), deshalb den für österreichischen Wein bezeichnenden Geschmack erlangt, weil Trauben von Riesling und der Groben beigemischt wurden. Die Bezeichnung austriaca erlangten nur insgesamt drei Sorten: Der Grüne Veltliner, der Rote Zierfandler und die Österreichisch Weiße. Die Fachleute der Landwirtschaftsgesellschaften versuchten noch Anfang des 19. Jhd. von der Anpflanzung dieser Sorte abzuraten, da sie als eine der reichtragendsten Sorten galt und zu spät ausreifte. Der deutsche Weinbaufachmann Bronner (Besitzer einer großen Rebensammlung) sprach nach einer Reise durch Österreich sogar davon, dass es die fruchtbarste Sorte sei, die er je gesehen hatte. Aufgrund der hervorragenden Eigenschaften dieser Sorte, wollte er diese in Deutschland einführen, wo diese aber keine zufriedenstellenden Ergebnisse erzielte. Auf Grundlage dieser Erkenntnisse entwickelte Bronner seine Theorie der Sortenherkünfte von Rebsorten und bezeichnete den Grünen Veltliner als „Kind des Donauufers“. Aus historischer Sicht könnte daher die Bezeichnung Donauveltliner und Donauriesling für österreichische Neuzüchtungen kaum treffender sein. Da der Grüne Veltliner folglich hauptsächlich in Niederösterreich angebaut wurde (nicht in Deutschland und der Steiermark) und aufgrund seiner agrarischen Eigenschaften (höhere Erträge mitsamt späterer Reife), war er nicht im „Atlas der für den Weinbau Deutschlands und Österreichs werthvollsten Traubensorten“ der Brüder Goethe aus dem Jahr 1873 vertreten. Darin wurden 27 Rebsorten angeführt. Diese sind auch als Vorgänger der heute als Qualitätsweinrebsorten bezeichneten Sorten zu verstehen. Die Namensgebung wiederum bzw. die Namensumbenennung ging vor allem von den Botanikern und Fachleuten aus. Der Grüne Veltliner (VG) wurde, laut den hier vorliegenden ampelographischen Werken, das erste Mal 1855 von Trummer in der Steiermark, als solcher bezeichnet. Gleich darauf, im Jahr 1862, wird er auch im Sortenweingarten der Weinbauschule Klosterneuburg so bezeichnet. Der Name Veltliner stammte von der älteren und auch damals häufiger vorkommenden Sorte Roter Veltliner (VR) ab, die aufgrund der ähnlichen Trauben- Beerenform und damaligen gleichen Bezeichnung „Muskateller“ von den deutschen Ampelographen in derselben Gruppe beschrieben wurde. Der Name Veltliner wiederum stammte von der Bezeichnung Bauhins für den Roten Zierfandler (ZR) ab, der ursprünglich durch diese Bezeichnung einen Bezug zu den alten Römischen Sorten herstellen wollte. Diese Verbindung hat Bauhin in der von Plinius beschriebenen rhaetischen Rebe Uva scripula in den Seealpen gefunden und benannte sie nach dem dortigen italienischen Tal in der Lombardei - dem Valtellina – als Veltliner. Diese Benennung kann als sehr ehrenhaft gesehen werden, da laut dem römischen Gelehrten Vergil der rhaetische Wein der Lieblingswein des Kaisers Augustus war. Daher suchte Bauhin nach einer außergewöhnlichen Traube, die ein besonderes Aussehen (Gemischtbeerigkeit, doppelte bis dreifache Beerenschichtung) hatte und die Fähigkeit besaß, Trockenbeeren/Schrumpfbeeren (auch ohne Edelfäule) zu bilden. Die daraus entstandenen Süßweine waren zur damaligen Zeit überaus begehrt und beliebt. Die Fähigkeit, Schrumpfbeeren zu bilden, besitzt auch die Elternsorte Roter Veltliner. Für den Roten Veltliner wählte Bauhin vermutlich die ebenfalls sehr schätzenswerte Bezeichnung Uva cressans und verglich ihn mit dem Wein „Lacrima Christi“ vom Fuße des Vesuvs (Uva vesuntinae), dessen Reben auf dem fruchtbaren Land wachsen, welche aus den Tränen des Jesus Christi entstanden sein sollen. Vor der Christianisierung

waren es nach dem Griechen Aristoteles jene Reben, die aus den Freudentränen des Bacchus/Dionysos entstanden sein sollen. Eine Legende besagt, dass Bacchus Freudentränen weinte, als er ein solch wunderschönes Stück Land (um den Vesuv) sah, durch die die Weinreben wuchsen und gediehen. Bei der Vesuntinae beschreibt Bauhin Trauben, die durch teilweises Antrocknen/Einziehen (am Stock) einen starken Wein ergeben. (Anmerkung: Es war wohl Ironie des Schicksals, dass der Namensgeber der rhaetischen und auch vesuntinischen Rebe – der römische Gelehrte Plinius – beim Vesuvausbruch 62 n.Chr. in Pompeji verstarb). Die Schrumpfbeeren bildende Eigenschaft der Rebsorte Roter Veltliner wird zuvor schon bei Held und später bei Helbling nochmals beschrieben. Helbling führt sogar in seinen Zitatquellen Textteile von Bauhins Uva cressans an. Auch dieser Vergleich Bauhins vom heutigen Roten Veltliner mit dem Lacrima Christi kann als überaus ehrenhaft gesehen werden. Er fügt noch hinzu, dass ihn die Germanen Traminer nennen, was folgender Maßen erklärt werden kann. Aufgrund des wärmeren günstigeren Klimas im 15. und 16. Jahrhundert wanderte der echte heutige Muskateller (MG), unter anderem, aus Südtirol aus Tramin über die Alpen – als Traminer Traube (= Echte Muskateller Traube aus Tramin, MG) bezeichnet. Aufgrund der damaligen Namensgleichheit des Roten Muskatellers (heutiger Roter Veltliner, VR) und der damit vermuteten gleichen Herkunft, wurde dieser umgetauft und als (Großer) Rother Traminer bezeichnet. In weiterer Folge wurde auch der - von der Beerenform und -farbe sowie wegen der ähnlichen fleischigen Textur und der wahrscheinlich ähnlichen mundartlichen Bezeichnung Fleischtraube - Rotfensch/Rotfränkisch als (Kleiner) Rother Traminer (TR) mitumbenannt. Der heutige Rote Traminer behielt seinen Namen und übertrug in weiterer Folge seinen Namen Traminer auf den heutigen Gelben/Weißen Traminer. Der Große Rothe Traminer (VR) wurde vor allem im Rheinland noch bis ins 19. und 20. Jhd. als solcher benannt, parallel übernahm er im Raum Württemberg den Namen Rother Veltliner vom Roten Zierfandler (ZR), dessen Name sich langfristig durchsetzte. Auf Steirischer Seite erlebte der Rote Zierfandler dasselbe Schicksal und übertrug dem Roten Veltliner (VR) seinen Namen, diesmal Rampholina/Ranfoliza zu Ranftler und Rothraifler/Rothreifler. Obwohl in Deutschland schon im 19. Jhd. die Unrichtigkeit der Rebsortenherkunft des Roten Veltliners aus dem Vatlantina festgestellt wurde, behielt er diese Bezeichnung, weil diese schon allgemein eingeführt war. Der Rote Zierfandler verschwand mit der Zeit aus Deutschland bzw. wurde einfach beim Roten Veltliner nur mehr als Synonym miterfasst, was vor allem von Burger von österreichischer Seite kritisiert wurde. Als Rother Tokayer / Rother Reifler (wegen seiner Eigenschaft Trockenbeeren zu bilden) bezeichnet wurde er von Babo 1844 und Trummer 1855 noch im Württemberger und Breisgauer Raum genannt, dem früheren Wirkungsraum von Johann Bauhin. Im 20. Jahrhundert war auch der Rote Veltliner in Deutschland faktisch ausgestorben. Parallel dazu behielt der heutige Rote Veltliner in Österreich seinen Namen Roter Muskateller noch bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts. Dann wurde auch hier von den Ampelographen, aufgrund der nicht mehr treffenden Bezeichnung Muskateller, für diesen, der an eine lateinische Herkunft erinnernde Name Roter Veltliner gewählt. Die vom Roten Zierfandler übertragene Bezeichnung Rothreifler für den Roten Veltliner konnte sich nicht durchsetzen. Die damals in Österreich als Schmeckende oder Weihrauch bezeichneten echten heutigen Muskateller erhielten ihren heutigen gültigen Namen – Gelber Muskateller und Roter Muskateller. Wobei hier angeführt werden muss, dass der Name Muskateller eigentlich eine sprachliche Verkleinerungsform von Muskat/ Muscat (Muskat Traube mit kleineren Beeren und/oder auch geringerem gewürzhaften Geschmack) ist. Der schon zuvor in Österreich und Deutschland vorherrschende Rote Muskateller (heutiger Rote Veltliner VR) dürfte den Namen auf die echten Muscat Sorten übertragen haben. Ausgesprochen wurden diese Verkleinerungsformen damals in Süwestdeutschland als Moschateller und in Österreich (Weinviertel) als Muschatölla – wie auch heute noch. Jedenfalls wäre die älteste botanische Erwähnung des Roten Veltliners, laut den vorliegenden Ergebnissen, in Hieronymus Bocks Kräuterbuch aus dem Jahre 1539 (2. Illustrierte Auflage 1546). Noch dazu an erst genannter Stelle, aufgrund seiner überaus vorteilhaften Eigenschaften (fleischige Textur, knackig, süß, schöne Farbe) als Speisetraube, weshalb er in Deutschland und Österreich auch als Fleischtraube bezeichnet wurde.

Aus Sicht der Mythologie/Poesie oder auch als Legende bezeichnet, könnte zusammengefasst werden: Für die beiden qualitativ hochwertigen Rebsorten Roter Veltliner und Roter Zierfandler, die beide die Eigenschaft besitzen Schrumpfbeeren/Trockenbeeren zu bilden und hochwertige, geschätzte (Süß-)Weine ergeben können, wurden im Spätmittelalter/Beginn der Neuzeit außerordentliche Vergleiche gezogen. Der Rote Veltliner dürfte vom Botaniker Johann Bauhin mit jenen Reben verglichen worden sein, die laut Aristoteles aus den Freudentränen des Bacchus, nach der Christianisierung aus den Tränen Jesus Christus (Lacrima Christi) wuchsen. Der Roten Zierfandler übernahm durch Bauhin, aufgrund seiner außerordentlichen Trauben, den Namen der rhaetischen Rebe des römischen

Gelehrten Plinius. Der Wein dieser Rebe ergab, laut dem römischen Dichter Vergil, einen der besten und beliebtesten Weine des Römischen Reiches und den Lieblingswein des Kaisers Augustus. (Anmerkung: für beide Sorten lässt sich aus heutiger Sicht, kein Bezug zu den tatsächlichen Rebsorten des Römischen Reiches herstellen, die römischen Ausführungen dienten nur als Grundlage).

Anmerkung Namensgebung Silvaner/Zinfandel/St.Georgen:

Es sei hier noch erwähnt, dass bei den Recherchen festgestellt wurde, dass der heutige Grüne Silvaner (vormals Grüner Zierfahner in Österreich) womöglich seinen Namen von der Sorte Grünfränkisch übernommen hat. Diese Sorte wurde mitsamt ihrem französischen Synonym Salviner (silvan vert) vom Grünen Zierfahner / Österreicher absorbiert. Die Elternsorte vom Grünen Veltliner – die St. Georgen Rebe – könnte sich ampelographisch hinter der Sorte Weißer Muscateller von Helbling 1777 verbergen, die im südlichen Wien beschrieben wurde. Als Kreuzungspartner für den Grünen Veltliner und die anderen österreichischen Traminernachkommen dürfte der Gelbe Traminer gedient haben. Der Rote Traminer wurde erst Anfang des 19. Jhd. als Pflanzversuch am Nussberg genannt. Der österreichisch-ungarische-böhmische Name Zierfahner/Zinifal scheint die Namensgrundlage für den Rebsortennamen Zinfandel gewesen zu sein, der durch eine Sortenverdrehung zu diesem Namen gekommen zu sein scheint (durch einen Sortenexport aus den Gärten von Schönbrunn – vor allem Tafeltrauben). Diesbezüglich könnte die Rebschule und Sortensammlung des gebürtigen Ungarn Herrn Görög in Grinzing Anfang des 19. Jhd. eine bedeutende Rolle gespielt haben, von der es leider keine (dem Autor dieser Zeilen zur Verfügung stehenden) Aufzeichnungen gibt. Diese wurde von Schams als „Rebschule des Kaiserstaates“ und weiters sogar als „Rebschule des Erdbodens“ bezeichnet und besonders hervorgehoben. Die Sammlung dürfte über 1.700 Sorten umfasst haben. Hier wären weitere Hinweise aus der Bevölkerung/Winzerschaft sehr hilfreich. – Bitte an: johannes.friedberger@weinobst.at! Danke!!!

Als österreichische Selbstkritik sei hier auch angeführt, dass im Vergleich zu Deutschland, die Datenlage in Österreich und deren Quellenliteratur deutlich schlechter aufgearbeitet ist. Es müssten mehr historische Quellen, vor allem aus dem 16., 17. und 18. Jahrhundert, von Rebsortennennungen vorhanden sein. Z.B. Rechnungen von Rebsetzlingen, Weinrechnungen, Zollabrechnungen, Diese würden bei der Aufarbeitung der Rebsortengeschichte mehr Klarheit schaffen. Die Suche nach solchen Quellen (in Stiften, Herrschaften, Klöstern, größeren Weingütern, Bibliotheken) ist jedoch sehr zeitaufwändig und müsste gut koordiniert und darauffolgend zentral zusammengefasst werden.

Anmerkung Namensgebung Riesling:

Zur Namensgebung von Riesling gibt es schon sehr viele Arbeiten. Die frühesten Nennungen sind Rüssling (später Rößling) und Riesling. Vom Ansatz, der in dieser Arbeit verfolgt wird, sind die frühesten Nennungen jene, die die Sorte nach ihrem Aussehen oder Eigenschaften beschreibt. Hierbei liefern beide Namen gute Ansätze. Rüssling: für seine Trauben, die bei fortschreitender Reife, vor allem mit edelfaulen Beeren, oft durch Russpilze bedingt, leicht russig/schwarz aussehen. Riesling: durch seine Eigenschaft, an schlechten, kühlen oder zu wüchsigen Standorten, leicht zu verrieseln. Die beiden Namen beschreiben zwar unterschiedliche Eigenschaften, hängen aber doch irgendwie zusammen. Eine genauere Erklärung zur Namensentstehung ist in den alten Ampelographien jedoch nicht zu finden, mit Ausnahme des Begriffes „Röselholz“ in der Arbeit von Johann Knohl im Jahr 1667. Dies soll in folgendem Erklärungsversuch erörtert werden:

Knohl beschreibt unter den weißen Traubensorten (blankfarbichtes Holz) die Rebsorte „**Röselholz**“. Ob es sich hier um den heutigen Riesling handelt, kann nicht zweifelsfrei gesagt werden, jedoch sind ähnliche Begriffe später als Synonym bei Babo 1844 zu finden – nämlich Rößling, Rößlinger, Rothstieliger Riesling,

Rießling später bei Goethe auch Rösling. Der Begriff Röselholz von Knohl bezieht sich aber bei genauerer Betrachtung nicht auf ein rötliches Holz. Er nennt sie auch als Rosinenholz, weil sie sehr süße, schmackhafte Trauben mit kleinen Beeren trägt, Rosinen bildet - was aber in der Gegend von Sachsen nicht so häufig passiert. Wenn sie nicht genug Licht beim Blühen abbekommt bzw. bei schlechtem Wetter setzt sie schlecht Trauben an. Weiters befallen Wespen, Fliegen und später auch Mäuse die Trauben wegen ihres guten und süßen Geschmacks. Aufgrund dieser Tatsachen bringt die Sorte nicht die Kosten des Anbaues herein und wird in Sachsen seltener angebaut. Mancher Winzer baut sie jedoch nur in seinem Weinberg an, damit er allerlei (viel) Holz hat. Wahrscheinlich ist hier der Wert des Rebstockes als Brennholzlieferant gemeint. Für die arme Landbevölkerung waren die Rebenbündel (-reisig) eine billige, willkommene Heizquelle und für den Winzer eine zusätzliche Einkommensquelle. Eine Weitervermehrung der Rebsorte empfiehlt Knohl trotzdem nicht, weil sie die Kosten nicht hereinbringt. Dann fügt er noch hinzu: „Man hat zwar eine Arte des blancken Holzes (=weiße Rebsorte), welches zu Röselholz verwendet wird, wie es aber zugehe, und wie mans mit denselben mache, habe ich noch nicht erfahren.“ Dies will er aber noch erkunden und „mit Gottes Hilfe herausgeben, was aber mehr Schade als Nutzen.“ Die Röselholztraube wird später bei Nast/Sprenger 1766 mit dieser Beschreibung übernommen. Es wird hinzugefügt: „Sollte dies nicht der Rüßling sein?“

Was genau mit dem Begriff „zu Röselholz verwenden“ gemeint ist, kann nicht herausgelesen werden. Es gibt in Deutschland den Begriff „röseln“, was immer wieder diskutiert wird, was das denn bedeutet. Ein Ansatz ist im Internet zu finden: „Im Altgermanischen Raum Sachsens und Franken bedeutet **röseln** = **schütteln**. Ro(ö)sen mit langem O wie das keltische Aa ist der Rasen. Das gehörte im Mittelalter zur Tätigkeit des Röseners = Weißwäschers. Weiße Bettlaken und **Tücher** flatterten am Washtag über eine gepflegte Wiese, wo die Sonne die Ozonbleiche des Rösels/Rasens anregte (bei der Erstbleiche von leicht Gelblich, Rosa ins Weiße gebleicht, wie die Farben einer Rose; dieser Vorgang dauerte mehrere Wochen und war arbeitsintensiv). Das war ein anerkannter Beruf, denn die Pflege und Bereitstellung der dorfeigenen Wiese für Bleichzwecke war sehr wichtig. Dreck von Weidevieh war dort nicht erwünscht. Von diesem Beruf entstammen Nachnamen wie Rösener oder Röseler (das wiederum wäre eine interessante Verbindung zum Namensgeber der Rebsorte Roesler – dem ersten Direktor der K.K. Versuchsstation Klosterneuburg – Leonhard Roesler, einem gebürtigen Nürnberger). Im Rheinischen wird der Begriff anröseln für anflattern benutzt oder zweckentfremdet für anrasen in Bezug auf Rasen als Geschwindigkeit und nicht Wiese.“ Vielleicht half das Rebholz der Sorte Röselholz beim Vorgang des Rösels, weil es gut ausgereifte, verholzte Triebe hatte. Wie es dabei zum Aufspannen bzw. Schütteln der Tücher half, kann hier nicht beantwortet werden.

Im Skandinavischen bedeutet „**Röse**“ eine **zusammengeschütteter (Lese-)Steinhaufen**, als Grabhügel verwendet. Diese Erwähnung passt gut zu einer Rieden Nennung der Weinbaugemeinde Kirchberg am Wagram (Straßennamen in Kirchberg). Dort wurde eine Straße nach dieser Ried bezeichnet. Folgender Eintrag ist hier zu finden: -„In Röseln“ war früher eine Ried unter der Kremser Straße. Der Name, der schon zur Zeit der Minnesänger entstanden sein soll, ist von wilden Rosen, die hier wuchsen, herzuleiten. Nach der Keltenforscherin Inge Resch-Rauter sollen sich Namen mit „rot“ oder „Rosen“ auf Straßen oder Begräbnisorte beziehen, Die Toten wurden an den Straßen begraben, um am Leben der Vorbeifahrenden Teil zu haben und die Straßen zu beschützen. – Der letzte Eintrag zu den Begräbnisorten passt zu der skandinavischen Bedeutung der Röse, einem Grabhügel, der angeschüttet wurde. Auf der anderen Seite ist in der alten Katastermappe der Gemeinde Kirchberg die Ried „In Röseln“ eine grün eingezeichnete, zentral gelegene Wiese/Rasen, die möglicher Weise früher für den Zweck des Rösels (Tuch bleichen) verwendet wurde.

Auf der anderen Seite gibt es noch den Begriff „Reiser, **Reisler**“. Das ist ein Stock, der zur Zeit der Lese keinen Ertrag liefert, da seine Blüten nicht befruchtet wurden bzw. ein allgemein zum Ausreisen neigender Weinstock – kurz bezeichnet: **Verrieseln**. Weiters noch der Begriff „Reisten“: dabei wurden trockene Triebe zusammengebunden wurde und als Solches dann zum Verheizen bzw. auch zum Räuchern bei Frühlings-Spätfrösten verwendet wurde (Mittelhochdeutsch Rîste = oben zusammengedrehtes Büschel gehechelten **Flachs**s; Schaubreisten sind Strohbinden; Reiste; gehört zu gotisch hrisjan = **schütteln**). Interessant ist hier einerseits die Nennung von Flachsbüscheln und andererseits beim Röseln das Bleichen von **Leinentüchern**, die wiederum aus **Flachs** bestehen.

Also Röseln und Rieseln bedeuten jeweils in ihrem Ursprung Schütteln. Daher könnte angenommen werden, dass Rößling und Rießling oder auch Rösling und Riesling den gleichen Wortstamm beinhalten. Jetzt müsste noch sprachwissenschaftlich nachverfolgt werden, weshalb ursprünglich statt Rößling der Name Rüssling verwendet wurde.

Ein weiterer interessanter Aspekt ist, dass der weibliche Vorname Rosine/Rosina (Koseform von Rosa), der sich auf die Pflanze Rose bezieht, in Verbindung mit dem norddeutschen Begriff Rosine (getrocknete Weinbeere) steht. Dieser Name war in Deutschland sehr beliebt. Als sich der Begriff Rosine für getrocknete Weinbeeren statt dem süddeutschen Begriff Zibebe (auch Korinthe) durchsetzte, verschwand auch der Vorname Rosina. Der Begriff Rosine für Zibebe leitet sich vom altfranzösisch roisin, ostaltfranzösisch **rosin**, aus dem lateinisch racemus „Weinbeere“ ab. Vor allem in den französischen Ampelographien wurde der Begriff „**raisin**“ für alle möglichen Rebsorten verwendet. So gibt es z.B. die Rebsorte Raisin de Autriche, ein Synonym für den (Petersilien-)Gutedel. Da Riesling zur Bildung von Trockenbeeren „Rosinen“ neigt, könnte man sich auch die Frage stellen, ob nicht das französische Wort raisin bei der Namensgebung des Rieslings mitgespielt hat. Hier passt Knohl's Nennung der Rebsorte Rosinenholz sehr gut ins Konzept. Vielleicht deutet Knohl bei der Verwendung der Rebsorte als Röselholz auch an, dass diese zum Rosinieren (zum Rosinen erzeugen) gut geeignet sei. Denn beim Röseln (in Bezug auf Tücher/Leinen röseln) wird ja nicht nur geschüttelt sondern auch in der Sonne getrocknet/gebleicht (wie bei der Pflanze Rose von bräunlich-rot ins leicht rosa-weiße). Hier kann durchaus eine Verbindung hergestellt werden.

Bei Babo 1844 wird die besondere Eigenschaft des Rieslings angeführt, dass er leicht zu faulen beginnt. Dieser „eigentümlichen Art“ des Rieslings widmet er einige Zeilen. Er führt an, dass dies beim Riesling „die Rheingauer so sehr herbeiwünschen“, um diesen Bouquet-haften vortrefflichen Wein zu keltern. Der Wein leidet nicht unter der Fäulnis, sondern bereichert ihn sogar und verleiht ihm das typische Riesling Bouquet. Die Fäulnis tritt beim Riesling anders ein als anderen Sorten. Dies sei auf die „gummösen und stärkemehlähnlichen Substanzen“ (=Pektin) im festeren Fleisch zurückzuführen, im Gegensatz zu den „flüssigeren“ Sorten, die dann zur „sauren Fäulnis/ Essig“ neigen. Er merkt noch an, dass der Riesling keine eigentlichen Trockenbeeren liefert, was wohl der Umstand sein mag, dass er in Ungarn, im Tokayer Gebiet nicht angebaut wird. Die Eigenschaft des Rieslings, edelfaule Trockenbeeren zu bilden, die oftmals durch Rußpilze rußartig aussehen, dürfte der Grund sein, dass der Riesling wohl in den ersten Nennungen als Rüssling bezeichnet wurde. Dass das Holz des Rieslings schwarze Pünktchen und dunkelbraune Streifen besitzt, wird zwar auch beschrieben, wird aber nicht außerordentlich erwähnt. Ein rußähnliches Aussehen des Holzes ist wohl nicht der ausschlaggebende Grund zur Benennung des Rüsslings gewesen, aber auch nicht auszuschließen.

Auf Grundlage dieser Erkenntnisse und Knohl's Beschreibung ist eine Rebsortennennung bei Bauhin (um 1600) sehr ähnlich. Nämlich jene, die er mit dem Namen **Uva alba Raisins Brulans** bezeichnet. Es ist eine weitere eigene botanische Bezeichnung Bauhins, die sich sonst nicht zuordnen lässt und er nennt auch keinen allgemein gebräuchlichen Namensverweis. Bauhins Nennung Raisins Brulans stammt aus dem Französischen und bedeutet **verbrannte (getrocknete)** Trauben, was man wohl als **Rosinen- oder auch Rußtraube** zusammenfassen kann. Bauhin zählt sie zum Geschlecht der weißen Melonentrauben (rundoale Beeren), die aber leicht faulen und verderblich sind. Die Trauben trocknen aber leicht und schnell ein. Die Sorte hat viele Beeren und ist fruchtbar. Das Blatt ist fünfteilig und unterhalb behaart. Er schreibt jedoch hinzu, dass die Winzer, wenn sie eine benachbarte bessere Sorte vorfinden, diese Sorte roden (die Stümpfe herausziehen). Bauhin stand wohl als Botaniker und Arzt (und später auch andere) dieser Traubenfäulnis eher skeptisch gegenüber, ob denn diese für die Weinproduktion förderlich sein könnte. Fäulnis war negativ behaftet. Daher dürfte Bauhin auch keinen Bezug zu einer römischen Sorte oder einer Region gesucht haben bzw. wollte ihn gar nicht finden. Die positiven Eigenschaften der Edelfäule und der daraus gekelterten Edelweine entwickelten sich erst allmählich. Deshalb waren Sorten (wie Roter Zierfandler, auch Roter Veltliner), die Süßweine durch echte Trocken-/Schrumpfbeeren bildeten, gefragt und wurden von Bauhin lobgepriesen.

Auffällig ist bei der französischen Bezeichnung Raisin die Ähnlichkeit zum deutschen Wort Riesling. Diese wird wohl bei der Bezeichnung des Rieslings mitgespielt haben. Wenn die Tatsache der edelfaulen Rosinen/Trockenbeerenbildung (franz. roisin oder rosin) berücksichtigt wird, ist die Bezeichnung noch deutlicher nachvollziehbar.

Zusammengefasst handelt es sich bei der beschreibenden Namensgebung der Rebsorte Riesling um eine Sorte, die durch „abschütteln“ der Blüten, zum Verrieseln neigt (auf ungünstigen Standorten). Weiters aber sehr süße, auch zur edelfaulen Trockenbeerenbildung neigende, Trauben/Beeren trägt (in grauschwarzem Zustand von russartiger Farbe). Die französische Bezeichnung raisin für (Traube und im erweiterten Sinne Rosine für Trockenbeere) dürfte wohl mitgespielt haben. Das wertvolle Schnittholz der Rebsorte Riesling hatte zudem weitere Verwendungen, wie als Heizmaterial (Reisig) und wahrscheinlich auch als Stützmaterial zum Bleichen von Leinentüchern – dem Röseln.

Der heutige Begriff Riesling hat sich wahrscheinlich aus mehreren parallelen Begriffen und unterschiedlichen Beschreibungen des Aussehens und der Eigenschaften der Rebsorte Riesling entwickelt – und doch hängen alle Begriffe wie Rüssling, Rößling/Rösling, Rießling/Riesling irgendwie zusammen.

Der Riesling bietet somit nicht nur ein genussreiches, flüssiges Geschmackserlebnis, sondern auch einen ampelographischen, etymologischen überaus interessanten „Gaumenschmaus“!

Anmerkung Rebsorte Rainfal/Reinfal/Rayfal (Zierfandler):

Bei der Rebsorte Rainfal (mit unterschiedlichsten Schreibweisen) handelt es sich um eine der ältesten bekannten Rebsorten im deutschsprachigen Raum. Sie galt als eine der besten Rebsorten, öfters sogar als „die Beste“ bezeichnet. Der Wein dieser Sorte wurde bei vielen mittelalterlichen Festen aufgetischt und in verschiedensten Chroniken aufgezählt - von Triest bis nach Sachsen. Bei Rainfal handelte sich nicht nur um eine Weinsorte, die gehandelt wurde, sondern auch um eine echte Rebsorte. Im Mittelalter und Spätmittelalter bzw. Beginn der Neuzeit wurde vor allem von Weinsorten, im Sinne von Herkunftsweinen, gesprochen, die Nennung von Rebsortenwein war eher selten. So sind in Johann Raschs außergewöhnlichen österreichischem Weinbuch aus dem Jahr 1580 (1582) ca. 65 bis 70 Weinsorten aufgezählt, aber ca. nur 3 – 5 echte Rebsorten. So schreibt er: „Rainfal ist allweg der best, vor allen süßen Weinen g’west“. Oder weiters: „Rainfal lobt yederman“ (Sacchi, Nachdruck 1542; italienischer Bibliothekar und Autor eines Kochbuches, 1421 - 1481). Jedenfalls muss die Sorte Rainfal eine außerordentlich hohe Zuckerleistung aufgewiesen haben, die nach den damaligen Anforderungen durch sonnengetrocknete Schrumpfbeeren und nicht unbedingt durch edelfaule Botrytisbeeren entstanden ist. Zudem muss gesagt werden, dass in einer Zeit, in der nur wenige Menschen Schreiben und Lesen konnten, die Sorte (Trauben, Blätter) gut optisch erkennbar und unterscheidbar gewesen sein muss, damit sie überhaupt namentlich genannt und weiterempfohlen werden konnte. Es kann jedoch auch sein, dass mehrere Sorten mit dem Rainfal bezeichnet wurden, deren Trauben/Blätter/ und auch Weine ähnliche Eigenschaften aufwiesen. Die älteste Nennung dürfte in der Österreichischen (Steirischen) Reimchronik von Ottokar von Steiermark (aus der Gaal) 1283 zu finden sein. Damit ist die erste Nennung doch noch deutlich älter als jene des Rieslings aus dem Jahr 1402 in Worms.

Mit der Zeit ist die Nennung dieses Rebsortennamens verschwunden. Es war dies die graue Zeit der Religionskriege, 30-jährigen Krieges, Türkenkriege, Pestseuchen. Aus dieser Zeit stammen nur wenige botanische Werke und weinbauliche Schriften. Der Name Rainfal/Reinfal taucht jedenfalls nicht mehr im großen ampelographischen Wörterbuch Hermann Goethes 1876 (und Nachdrucke) auf. Dass die Sorte einfach so verschwunden ist, ist jedoch nicht anzunehmen. Sie dürfte wohl aus unterschiedlichsten Gründen an Bedeutung verloren haben und ihre Anbaufläche zurückgegangen sein. Der Rebsortenname hat sich wohl weiterentwickelt bzw. wurde abgeändert. Diese Tatsachen würden vermuten lassen, dass das Hauptanbaugebiet der Rebsorte in einer Gegend

gelegen sein muss, das besonders schlimm von den Kriegswirren betroffen war und deren Anbaugebiet in Johann Rasch's Wirkungsbereich war. Noch dazu wohl in einer Gegend, die gut für die Erzeugung von Trockenbeeren geeignet ist. Dies könnte auf den Raum Wien – Ödenburg – Pressburg hindeuten.

Nach der derzeit geltenden Meinung soll es sich bei der Rebsorte Rainfal um die heutige Rebsorte Ribolla handeln, die im italienischen Friaul angebaut wird. Auch der Wein/Herkunftswein aus Rivoglio aus Istrien wird angenommen. In Slowenien wird Ribolla mit dem Synonym Rebulo bezeichnet. Diese Annahme geht auf die älteste Nennung von Ottokar von Steiermark zurück. Die Autoren nahmen an, dass aufgrund der Nennung des Namens Reinval in dessen Chronik, auch die örtliche Herkunft in dem Kriegsgebiet gelegen sein muss, wo das österreichische und das venezianische Heer 1283 aufeinandertrafen. Welche Autoren genau diese Festsetzung niederschrieben konnte in dieser Arbeit nicht geklärt werden. Vermutlich waren es italienische Autoren im 20. Jahrhundert. Eine slowenische Arbeit über die ampelographischen Werke der Brüder Kreuzer (Primoz Premzl, 2001) verfestigte diese Annahme, dass es sich um die slowenische Rebsorte Rebulo (=Rebsorte Ribolla in Friaul) handeln könnte. Diese Annahme wurde in viele weitere Werke übertragen.

Jedoch dürfte diese Annahme nicht für den österreichischen Raum zutreffen. Möglicher Weise gab es noch eine oder mehrere Sorten, die im italienisch/slowenischen Raum mit dem Namen Rainfal/Reinfal belegt waren. Jedoch wir die friaulische Rebsorte Ribolla als Rebsorte beschrieben, die einfache gute weiße Trinkweine ergibt, jedoch nicht unbedingt qualitativ hochwertige Süßweine entstehen lässt.

Im österreichischen Raum gibt es dank der Arbeiten von Frühwirth (2005) und Eminger (1983) mehrere Nennungen der Rebsorte Rainfal/Reinfal im Kremser und Weinviertler Raum mit Schreibweisen wie: Raiflwein, Rayfal, auch Raynfal, Rayfall, Raifl, Raiffl, Rafl. In diesen Gegenden ist keine spätere Nennung der italienischen Rebsorte Ribolla bekannt, daher muss von einer anderen Sorte ausgegangen werden. Der Rote Veltliner ist schon durch die Nennung als (Roter) Muscateller in der damaligen Zeit besetzt.

Rainfal ist auch bei Johann Rasch 1580/82 zu finden. Hier sei die ital. Namensherkunft von ribollire erwähnt = Kochen, Aufwärme. Rainfal wurde zumeist als süßer Wein beschrieben. In der österreichischen Ampelographie von Rath 1824 für die Steiermark/Slowenien sind folgende zwei Sorten zu finden: die Rebollina und die Rampholina. Rebollina ist bei Rath der heutige Rote Veltliner (VR) und diente dort als Kelter- und vor allem auch als Tafeltraube. Die Rampholina, mit dem Synonym Ranftler, wahrscheinlich der Rote Zierfandler (ZR) wird seltener und vor allem als Tafeltraube um Marburg angebaut. Leider sind seine Beschreibung sehr ungenau und dürftig, jedoch kann aufgrund der nachfolgenden Werke von Vest und Trummer dieser Rückschluss gefolgert werden. Zur Begriffserklärung von Rampholina: Folia kommt aus dem lateinischen und bedeutet „die Blätter, Laub, bedeckt“. Im Holländischen bedeutet raamfolie – Fensterfolie. Es bezeichnet also ein bedecktes, weißlich foliertes Blatt/junger Trieb. Parallel dazu gibt es den Begriff Reif/Rauhreif, eine zarte kristalline Eisablagerung, gefrorener Tau; auch abgewandelt zu Reim. Dies beschreibt bei der Beere die zarte weißlich bis bläuliche, wachsähnliche, reimige Beschichtung – sozusagen eine Imprägnierung. Trummer beschreibt den Roten Zierfandler mit seiner eigenwilligen samtigen, wolligen Behaarung der Blattunterseite und seiner eigentümlichen Traube mit Gemischtbeerigkeit „in welcher Beziehung ihr kaum eine andere Sorte gleichkommt!“ Babo reiht ihn aufgrund seiner Fähigkeit Trockenbeeren zu bilden bei den Tokayer Sorten ein, da er in Deutschland auch mit dem Synonym „Rother Tokayer“ benannt wurde. Um den Neusiedlersee und in Württemberg wurde er „Rothreifler“ genannt. Andere Sorten wurden auch als Rampholina/Ramfoliza bezeichnet, wie z.B. der Rote Heunisch mit deutlich behaarter Blattunterseite, der aber mit Bestimmtheit nicht hochwertige Trockenbeeren und somit Süßweine erzeugen kann. Im deutschen Breisgau hatte der Rote Zierfandler sogar das Synonym „Rothhinsch“. Jedenfalls ist die Rebsorte Roter Zierfandler(ZR) mit dem außergewöhnlichen Blatt und der Traube (Form, Farbe, Trockenbeerenbildung) sehr gut zu erkennen und von anderen Sorten zu unterscheiden, was dazu beigetragen haben könnte, dass die Sorte schon sehr früh mit einem eigenen Rebsortennamen versehen wurde.

Beide Sorten besitzen die Eigenschaft Schrumpfbeeren/Trockenbeeren zu bilden, vor allem (ZR), was zum ital. Ausdruck Kochen für Einziehen/Trocknen passt. Aus dem Wort Rampholina wurde später die Sortenbezeichnung Ranftler, Raifler oder auch Reifler. Der Zwischenschritt der Bezeichnung Rainfal/Raynfal

erscheint plausibel. Auch die sprachliche Weiterentwicklung von Rampholina zu Fahnler und später Zierfahnler/Zierfandler erscheint plausibel. Der Rothraifler/-reifler war zuerst der Roter Zierfandler (ZR), wurde aber später auch für den Roten Veltliner (VR) verwendet. Roter Veltliner und auch der Rote Zierfandler waren wahrscheinlich damals von Balkan beginnend, über Österreich, Westungarn, Tschechien, Deutschland, bis zum Bodensee (in der Nähe vom Rheinfall, Kanton Schaffhausen) verbreitet. Der spätere Weiße Raifler war vermutlich der heutige Rotgipfler. Rein ampelographisch, die hohe/höchste Zuckerleistung der Rebsorte, die hohe Wertschätzung, den daraus erzielten guten Weinpreis und die namentliche Entwicklung betrachtend, dürfte es sich bei der niederösterreichischen Bezeichnung Rainfal/Raynfal wohl eher um die heutige Rebsorte Roter Zierfandler (ZR) gehandelt haben. Nicht umsonst wählte Johann Bauhin um 1600 den Roten Zierfandler (ZR), um sie als Uva Rhaetica zu bezeichnen, die einen der besten Weine im Römischen Reich hervorbrachte (so zumindest seine Interpretation). Vielleicht war es sogar die Bezeichnung Reinfal oder auch Rheinfal, die Bauhin dazu veranlasste, anzunehmen, dass der Rote Zierfandler (ZR) aus der Gegend vom Rheinfall im Kanton Schaffhausen (Schweiz) abstammte. Dies könnte für ihn die Grundlage gewesen sein, dass der Rote Zierfandler schon lange Zeit in der römischen Provinz Raetia/Rhaetien/Rhätia/Rätien angebaut wurde. Somit würde auch die ebenfalls öfters genannte Annahme stimmen, bei der Rebsorte Rainfal handelt es sich um Wein aus der Gegend vom Rheinfall, wo der Rote Zierfandler zumindest in der weiteren Umgebung geschichtlich erwähnt wurde.

Interessant ist bei Rath's Nennungen Rebollina und Rampholina, dass beide Sortennamen lateinischen Ursprungs sind, obwohl sie in seinem Werk in Slowenien beschrieben werden. Eine slawische Namensherkunft ist hier nicht gegeben. Hier wurde fachliche Hilfe vom Institut für Slawistik der Uni Wien und einem Fachmann für Slawistik aus Kärnten eingeholt. Da die Namensursprünge lateinisch sind, beide Rebsorten auch nicht ihr Hauptanbaugebiet in Slowenien, sondern Österreich (um Wien, Niederösterreich, Burgenland) hatten, könnte angenommen werden, dass die Sortennamen noch aus römischer Zeit stammen. Dies lässt vermuten, dass beide Sorten schon zur Zeit des Römischen Reiches in Österreich beheimatet waren – aus der Zeit der Förderung des Weinbaus durch Kaiser Probus, dessen ursprüngliche Heimat Unterpannonien war. (Der Rote Heunisch wurde jedoch ebenfalls mit diesen Namen in der Steiermark/Slowenien genannt; es könnten die Namen für mehrere Sorten gegolten haben bzw. auf andere übergesprungen sein).

Die Traubenqualität des Roten Zierfandlers betrachtend, kann erwähnt werden, dass in Hermann Goethes ampelographischem Handbuch, der Rote Zierfandler als jene Sorte in Klosterneuburgs Sortenweingarten beschrieben wird, „der in der Regel den höchsten Zuckergehalt von allen Traubensorten“ besitzt. „Seine Weine sind feurig, fast zu alkoholreich und enthalten gewöhnlich noch einen Teil des nicht verarbeiteten Zuckers, was ihren Geschmack sehr lieblich macht. Aus allen diesen Gründen dürfte diese Sorte auch weiterer Verwendung würdig sein.“ Diese positive Einschätzung der Ampelographen entsprach aber anscheinend nicht mehr dem gewünschtem Geschmacksbild der Bevölkerung und dürfte daher zur Abnahme der Anbaufläche geführt haben.

Betrachtet man Johann Rasch's Beschreibungen von österreichischen Herkunftsweinen und deren erzielten Weinpreise (aus späteren Werken) kann klar erkannt werden, dass der Rote Zierfandler fast überall dort heimisch war, wo die höchsten Weinpreise erzielt wurden. Außerdem wurden diese Weine oft als süß beschrieben. Hier sind vor allem der Gumpoldskirchner (Thermenregion), die Sandweine vom Neusiedlersee, Retzer, St. Georgener zu nennen. Es ist zudem genau jene Gegend, die zuvor schon als besonders kriegsbelastet (2 Türkenkriege) beschrieben wurde und daher im 16. Und 17. Jahrhundert besonders gelitten hatte. Leider liegen genau aus dieser Gegend keine alten dokumentierten Einträge über die Rebsorte Rainfal vor, obwohl es wohl die Hauptanbaufläche der Rebsorte Zierfandler war und ist. Vor allem aus der Gegend von Gumpoldskirchen müssten noch weitere Einträge in den Archiven vorhanden sein, die aber bis jetzt noch nicht in der Literatur erfasst wurden. Hier bittet der Autor um weitere Hinweise!!! (an: johannes.friedberger@weinobst.at)

Sehr interessant ist noch, dass es in Gumpoldskirchen noch die Markengemeinschaft „Gumpoldskirchner Königswein“ gibt. Laut Mitteilung des dortigen Tourismusbüros, passiert diese Bezeichnung auf den Besitz eines Weingutes der Königsfamilie Habsburg in Gumpoldskirchen. Betrachtet man jedoch die damaligen Weinpreise, so würde auch die Auslegung stimmen, dass aufgrund des hohen/höchsten Weinpreises, der Wein als König der Weine bezeichnet wurde. Ein weiteres Indiz ist hier noch zu nennen. Nach Helbling (1777) wurde in der Gegend auch die weiße Rebsorte Krämmler angebaut, wo es sich

wahrscheinlich um die kroatische Rebsorte Kralovina/Kraljevina gehandelt hat. Diese wurde auch mit dem Synonym Ariavina bezeichnet, was so viel wie „Königsreich“ oder „Königstraube“ bedeutet. Somit wäre für Gumpoldskirchen die Bezeichnung „Königswein“ dreimal belegt. Die Rebsorte Kraljevina stammte vermutlich aus dem Balkangebiet, von wo mehrere Sorten in die Thermenregion gelangten. So wahrscheinlich auch die sehr alte blaue Rebsorte Gänsfüßer, vermutlich auch die Tochtersorte Blaue Zimmettraube, die gemeinsam mit der Rebsorte Silvaner zur Kreuzung der Rebsorte Blauer Portugieser führte. Die Namensgebung Portugieserreben (Grüner, Roter, Blauer) dürfte so um 1800 entstanden sein. Ob die Kreuzung zum Blauen Portugieser im Raum Thermenregion, oder, wie derzeit angenommen, in der Südsteiermark/Slowenien passiert ist, kann hier nicht einwandfrei geklärt werden. Da die andere Silvaner Kreuzung Frühroter Veltliner im südlichen Raum von Wien aufzufinden und wahrscheinlich passiert ist (nur Neuburger wahrscheinlich in der Wachau/Spitz; zumindest wird in einer statistische Weinbaukarte NÖ's 1866 festgehalten: „bei Spitz bildet der Silvaner einen wesentlichen Teil des Rebsatzes“), könnte auch beim Blauen Portugieser vermutet werden, dass dieser aus der Thermenregion stammt. Eine Herkunft aus Portugal ist eher unwahrscheinlich. Warum die Sorten zu Portugieser-Sorten umgetauft wurden, ist nach wie vor ein Rätsel und müsste gesondert erforscht werden (Rebenimport von Freiherr von Fries??). Interessant ist jedoch, dass die Bezeichnung „Spanier“ für die Gutedelsorten im Raum Wien/Thermenregion/Ödenburg vorherrschend war. Dies könnte auf den spanischen Ampelographen Clemente (1821) zurückzuführen sein, der als einer ersten eine ampelographische Taxonomie einführte, die von vielen nachfolgenden Ampelographen übernommen wurde.

Literaturverzeichnis

Aaberhard, Marcel: Geschichte der alten Rebsorten. (Aarcadia, 2005)

Ambrosi, Hans / Hill, Bernd / Maul, Erika: Farbatlas *Rebsorten* – 300 Sorten und ihre Weine. 3. Auflage (Stuttgart, 2011)

Anonym: Versuch einer hundertjährigen Weinfechungs-Geschichte Österreichs von 1700 bis 1800 aus Urquellen. (

Arnberger, Elisabeth, Weinwörterbuch (Weitra, 2012)

Babo, Lambert Freiherr von: Der Weinstock und seine Varietäten. Beschreibung und Synonymik der vorzüglichsten in Deutschland cultivirten Wein- und *Tafeltrauben*, mit Hinweisung auf die bekannteren *Rebsorten* anderer Europäischer Weinländer (Frankfurt am Main, 1844)

Babo, Lambert Freiherr von und Metzger, Johann: Die Wein- und Tafeltrauben der deutschen Weinberge und Gärten. (Stuttgart, 1851)

Bauer, Karl / Regner, Ferdinand / Friedrich, Barbara: Weinbau (*Wien*, 9. Auflage 2013)

Baumann, Nicolaus: Abhandlung von Verbesserung der Niederösterreichischen Landwirtschaft. (Wien, 1767)

Bauhin, J und Cherler, J.-H.: Historia plantarum universalis. Tomus 1 –3. (Yverdon, 1651)

Bock, Hieronymus; Kreütterbuch (Strassburg, 1577)

Bronner, Johann Philipp: Anweisung zur nützlichsten Anpflanzung der Tafeltrauben und anderer Traubensorten. (Heidelberg, 1835)

Bronner, Johann Philipp: Die Bereitung der Rothweine und deren zweckmässige Behandlung. (Frankfurt, 1856)

Bronner, Johann Philipp: Die wilden Trauben der Rheinthalen. (Heidelberg, 1857)

Bronner, Carl: Verzeichnis der Wein- und Tafeltrauben. (Wiesloch, 1875)

Burger, Johann: Systematische Klassifikation und Beschreibung der in den österreichischen Weingärten vorkommenden Traubenarten (*Wien*, 1837)

Coler, Johann: Oeconomia ruralis et domestica,... (Mainz, 1622,1665)

Conrad, Paul Ludwig von: Beschreibung des Ruster Weinbaues. (Wien, 1819)

Dietl, Ferdinand Adolph: Taschenbuch zur schnellen und leichten Namensbestimmung sämtlicher im Kronlande *Steiermark* cultivirten Reben-Sorten. (*Wien*, 1850)

Eminger, Erwin: Rebsorten der Vergangenheit und Gegenwart im östlichen Weinviertel. In: Unsere Heimat, Heft 3 (1983), 225 - 236

Frege, Christian August: Versuch einer Classification der Wein-Sorten, nach ihren Beeren. (Meissen, 1804)

Frühwirth, Hans: Der Kremser Wein und die Kremser Weinkultur. (Krems, 2005), 24 - 45

Gallo, Agostino: Venti Giornate dell'Agricoltura. (Brescia, 1550, Nachdruck 1775)

Gok, Karl-Friedrich: Die Wein-Rebe und ihre Früchte. Beschreibung der für den Weinbau wichtigeren Wein-Reben-Arten. (Stuttgart, 1836)

Goethe, Hermann: Ampelographisches Wörterbuch. Eine alphabetische Zusammenstellung ... der bis jetzt bekannten Traubenvarietäten (*Wien*, 1876)

Goethe, Hermann: Handbuch der *Ampelographie*. Beschreibung und Klassifikation der bis jetzt bekannten Traubenvarietäten und Spielarten Europa's und Amerika's etc. (Graz 1878, Berlin 2. Auflage 1887)

Goehte, Hermann: Handbuch der Ampelographie: Beschreibung und Klassifikation der bis jetzt kultivierten Rebenarten und Trauben-Varietäten mit Angabe ihrer Synonyme, Kulturverhältnisse und Verwendungsart. (Berlin, 1887)

Hamm, Wilhelm: Das Weinbuch: der Wein, sein Werden und Wesen; Statistik und Charakteristik sämtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller. 3. Auflage, bearbeitet von Babo, A. (Leipzig, 1886)

Haselbach, Karl: Ueber Johann Rasch's Weinbuch und die Weinkultur in *Niederösterreich*, vornehmlich im XVI. Jahrhundert, in: Blätter des Vereines für Landeskunde von *Niederösterreich* N. F. 15 (1881) 161–186

Heintl, Franz Ritter von: Der Weinbau des österreichischen Kaiserthumes, 2 Bde. (*Wien*, 1821–1835)

Helbling, Sebastian: Beschreibung der in der Wiener Gegend gemeinen Weintrauben-Arten, in: Abhandlungen einer Privatgesellschaft in Böhmen, zur Aufnahme der Mathematik, der vaterländischen Geschichte und der Naturgeschichte 3 (Prag, 1777) 350-390 sowie 4 (Prag, 1779) 83 - 101

Helbling, Sebastian (und Sprenger, Balthasar und unbekannter Verfasser/Übersetzer: ev. Böckmann?): Die in der Wienergegend gemeinen Weintrauben-Arten, in: Chaptal, Rozier, Parmentier und Düssieur: Theoretisch-praktische Abhandlung über den Weinbau. (Wien: J.B. Degen, 1804), 237 - 263

Hiltensbrand, Anton: Oesterreichischer Weinbaukatechismus oder kurzer Unterricht vom Weinbau in Oesterreich (Leipzig, 1777)

Hlubek, Franz-Xaver: Versuch einer neuen Charakteristik und Classification der Rebensorten im bes. Rücksicht auf die im Herzogthume *Steiermark* vorkommenden etc. (Graz, 1841)

Hofmann, Franz Wilhelm: Beschreibung der in Niederösterreich cultivierten Rebensorten. (Wien, 1874)

Hohenbruck, Arthur von: Die Weinproduction in Oesterreich (*Wien*, 1873)

Kerschbaumer, Anton: Geschichte der Stadt Krems (Krems, 1885), 174

Knohl, Johann Paul: Klein Vinicultur-Büchlein. (Dresden, 1667)

König, Margarethe: Rebsorten in der Antike. Betrachtungen aus archäobotanischer Sicht. In: Universitätsforschungen zur prähistorischen Archäologie, Band 208. (Bonn, 2012)

Krämer, Christine: Geschichte der Rebsorten in Württemberg: Herkunft, Einführung, Verbreitung und die Qualität der Weine vom Spätmittelalter bis ins 19. Jahrhundert. (Ostfildern, 2006)

Landsteiner, Erich: *Muskateller*, vulgo Veltliner. Wie der (Grüne) Veltliner zu seinem Namen kam und warum er nicht erst im 18. Jahrhundert nach *Niederösterreich* importiert worden sein kann, in: *Vinaria*, Heft 3 (2008), 44–47

Metzger, Johann: *Rheinische Weinbau in theoretischer und praktischer Beziehung*. (Heidelberg, 1827)

Rasch, Johann: *Weinbuch. Von Baw, Pfleg vnd Brauch des Weins. Allen Weinbaw Herren, Weinhändlern, Wierthen vnd Weinschencken sehr notwendig zu wissen ...* (*Wien*, 1582, auch *München*, 1582)

Rath, Franz Xaver: *Practische Abhandlung über den steyermärkischen Weinbau*. (Grätz, 1824)

Robinson, Jancis: *Wine Grapes*. (New York, 2012)

Sachs, Philipp Jakob von Löwenheim: *Ampelographia*. (Leipzig, 1661)

Schams, Franz: *Der Weinbau des Oesterreichischen Kaiser-Staates in seinem ganzen Umfange, oder vollständige Beschreibung sämtlicher berühmten Weingebirge der österreichischen Monarchie*. Bd. 1-3 (Pesth, 1832-1835)

Schuhmann, Fritz: *Rebsorten* und Weinarten im mittelalterlichen Deutschland, in: Schrenck, Christian/ Weckbach, Hubert (Hg.): *Weinwirtschaft in Mittelalter. Zur Verbreitung, Regionalisierung und wirtschaftlichen Nutzung einer Sonderkultur aus der Römerzeit* (Studien und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn 9, Heilbronn 1997) 221-254

Sixsey, Stephan: *Unter-Oesterreichischer Land-Kompaß*. (Wien, 1673)

Spindler, Nicolaus und Held, Jeremias: *Experiment*. (Frankfurt, 1566)

Sprenger, *Balthasar* / Nast, Conrad: *Vollstaendige Abhandlung des gesamten Weinbaues und anderer daraus entstehenden Producte, nebst einem Anhang von allen uebrigen den Weinmangel ersezenden Getraenken; ingleichem vom Essigmachen und Brandenweinbrennen, von dem Ertrag eines Weinbergs, dem Weinhandel, und von den Weinbergsordnungen*. Bd. 1-3 (Frankfurt u.a. 1766-1778)

Steindl, Franciscus Antonius de Plesseneth: *Vinum Austriacum* (Dissertation Universität Wien). (Wien, 1732)

Stolz, J.L.: *Ampeographie Rhénane*. (Paris, 1852)

Trummer, Franz: *systematische Classifizication und Beschreibung der im Herzogthume Steiermark vorkommenden Rebensorten* (Graz, 1841 und 1855)

Vest, Lorenz Edlen von: *Versuch einer systematischen Zusammenstellung der in Steiermark kultivirten Weinreben*. (Graz, 1826)

Wittstein, G.C.: *Die Naturgeschichte des Cajus Plinius Secundus*. 3. Band. 12-19. Buch. (Leipzig, 1881)

Literatur aus dem Internet:

gutefrage.net - Was bitte heißt denn "röseln"? (Bedeutung)

hf-kirchberg.at