Alte Rebsorte mit neuem Elan

Von Heinz Holtgrefe

Der weltweite Siegeszug des Rieslings hat einer uralten Rebsorte neuen Elan verpasst – dem Silvaner. Über Jahre deutlich rückläufig im Anbau, haben viele Winzer, vor allem in Rheinhessen und Franken, diesen idealen Essensbegleiter modernisiert und in Hochform gebracht.

Seit einigen Jahren wird deutschen Spitzenwinzern ihr Riesling förmlich aus der Hand gerissen. Kaum ist die Ernte eingefahren, sind die Flaschen gefüllt, melden zahlreiche Betriebe „ausverkauft". Ob Asien, USA oder Russland – die großen Spät- und Beerenauslesen, noch mehr die edelsüßen Trockenbeerenauslesen und Eisweine erzielen auf Auktionen astronomisch hohe Preise. Weil der Markt für Riesling überhitzt erscheint, tritt nun aus der zweiten Reihe mit dem Silvaner eine Traubensorte mit großem Qualitätspotenzial vor.

Den Beweis dafür führte das Deutsche Weininstitut (DWI) während einer Rundfahrt zu den besten Silvaner-Erzeugern in Rheinhessen und Franken. Überraschend, zu welchen Leistungen diese über Jahre vernachlässigte Rebsorte im Zusammenspiel mit guten Winzern, rigorosen Ertragsbeschränkungen, aufwändiger Arbeit im Weinberg und moderner Kellertechnik im Stande ist.

Silvaner wird meist in einem Atemzug mit Spargel genannt. Die Kombination ist erstklassig, dennoch greift diese Verbindung von Wein und Essen viel zu kurz. Silvaner ist vielmehr der ideale Essensbegleiter schlechthin, der sich mit vielerlei Aromen verträgt, der begleitet und nicht dominiert. Es gibt viele Weinkenner, die Silvaner zum Essen dem in der Hierarchie deutlich höher angesiedelten Riesling vorziehen. Ein Grund dafür könnte die deutlich geringer ausgeprägte Säure sein.

350 Jahre Silvaner

Im kommenden Jahr wird die Rebsorte 350 Jahre alt; auf Schloss Castell in Franken fand sie ihre erste urkundliche Erwähnung. Das Fürstliche Castell'sche Domänenamt ist einer der renommiertesten Silvaner-Erzeuger überhaupt. Ferdinand Graf zu Castell-Castell freut sich schon heute darauf, die Feierlichkeiten zu Ehren des Jubilars auf Schloss Castell auszurichten.

Die Heimat des Silvaners ist nicht vollständig geklärt. Von den Wissenschaftlern ausgeschlossen wird eine Herkunft aus Transsylvanien (Siebenbürgen), die alte Schreibweise Sylvaner legte diese Annahme nah. Gesichert ist, dass es sich um eine natürliche Kreuzung aus den Sorten Österreicher und Traminer handelt.

Der Silvaner hat eine wechselvolle Geschichte hinter sich und erlebte in den zurückliegenden Jahrzehnten einen dramatischen Abstieg. 1964 waren in Deutschland noch 18 800 Hektar mit dieser Rebsorte bestockt, 2006 blieben ganze 6300 Hektar übrig. Das wichtigste Anbaugebiet war und ist Rheinhessen; dort ging die Fläche im genannten Zeitraum von 7750 auf 2500 Hektar zurück. Dennoch: 47 Prozent des deutschen Silvaners stehen auch heute noch in Rheinhessen.

Dem Niedergang entzogen bzw. verweigert haben sich die Winzer in Franken, für die der Silvaner traditionell die wichtigste Rebsorte ist. Das gute Renommee der Frankenweine führte dazu, dass die Winzer an den Ufern des Mains deutlich höhere Preise erzielen konnten als ihre Kollegen am Rhein. Mengenmäßig kann Franken mit Rheinhessen bis heute nicht mithalten, 890 Hektar sind am Main mit Silvaner bepflanzt.

Johannes Schlamp von der Staatlichen Weinbaudomäne Oppenheim hat eine Erklärung für das Zwischentief des Silvaners: „Er stand oftmals am falschen Platz, auf Böden, die besser für Burgundersorten geeignet waren." Der Fachmann ist der Meinung, Silvaner-Weine seien noch nie so gut wie heute gewesen und führt dies auf moderne Anbautechnik und ausgefeilte Ausbautechnologie in den Kellern zurück.

Ein Winzer, der sich mit Leib und Seele dem Silvaner verschrieben hat, ist Michael Teschke vom gleichnamigen Weingut in Gau-Algesheim. Der ehemalige Fallschirmspringer will zurück zum klassischen deutschen Weißweinstil mit filigranen, finessenreichen und weniger fetten Weinen. Er schreibt beharrlich Sylvaner mit y und ist auch sonst gegen den Strich gebürstet. Als ihm die Sterneflut und Abkürzerei auf den Etiketten einiger Kollegen auf den Zeiger gingen, erfand er eine eigene, provozierende Auszeichnung. Seine besten Weine tragen einen oder zwei Popos auf dem Etikett und stehen in der Preisliste beispielsweise als „2006er Sylvaner Selection Rheinhessen, Qualitätswein trocken, 2 Ärsche".

Ein neuer Silvaner-Stil

Den neuen Silvaner-Stil pflegt auch Philipp Wittmann aus Westhofen; der Betrieb ist eines der Aushängeschilder Rheinhessens. Er führt das Prädikatsweingut seiner Eltern sehr erfolgreich fort und steht zusammen mit zahlreichen jungen Winzerkollegen aus der Umgebung für die Renaissance des viele Jahre etwas scheel angesehenen Rheinhessen-Weins. Wittmann selbstbewusst: „Wir Rheinhessen-Winzer werden manchmal wie Underdogs betrachtet, aber können manchen Franken-Silvaner schlagen."

Die Probe aufs Exempel im Glas ließ staunen: Das sollten Rheinhessen-Weine sein? Alle Achtung, was Wittmann und seine jungen Freunde auf den Tisch stellten. Blitzsaubere Silvaner von sehr guten Basisqualitäten bis zu großartigen Auslesen. Johannes Geil-Bierschenk (Weingut Oekonomierat Joh. Geil I. Erben, Bechtheim), Daniel Wagner-Stempel (Weingut Wagner-Stempel, Siefersheim) und Stefan Winter (Weingut Winter, Dittelsheim-Hessloch) zeigten moderne Weine in Hochform.

Mögen die Winzer auch jung sein, besonders großartig präsentieren sich Silvaner von alten Reben. Stöcke, die älter sind als ihre jungen Besitzer. Wittmann: „Die Silvaner von alten Reben haben das größte Potenzial." Er traut der Rebsorte sogar das Zeug zum Großen Gewächs zu.

Silvaner aus Rheinhessen sind auch nach dem Qualitätssprung der zurückliegenden Jahre vergleichsweise preiswert. So gibt es Schoppenweine in der Literflasche ab Hof schon um 3 Euro, die großartige 2007er Spätlese vom Weingut Michel-Pfannebecker in Flomborn kostet ganze 5,80 Euro ab Hof und ist mit Fug und Recht als Schnäppchen zu bezeichnen.

Szenenwechsel nach Franken. Erste Station ist das Weingut am Stein hoch über dem Main in Würzburg. Ludwig Knoll hat mit der Mischung aus historischen Gebäuden und futuristischen Neubauten architektonische Maßstäbe gesetzt. Maßstäbe setzen auch seine Weine vom trockenen Gutssilvaner bis zum VINZ aus alten Reben. Allerdings muss der Weinfreund hier tiefer in die Tasche greifen als in Rheinhessen. Die 0,75l-Flasche Gutssilvaner steht mit 6,50 Euro in der Preisliste, der VINZ geht für 13,50 Euro über die Theke im sehenswerten Probierraum.

Ein selbstbewusstes Preisniveau ist auch beim Juliusspital, einem der drei Würzburger Traditionsweingüter, zu beobachten. Für den einfachen Silvaner aus der Literflasche sind 6,20 Euro fällig, das Große Gewächs von der Renommier-Lage Würzburger Stein kostet 21,50 Euro. Die Qualität ist beeindruckend. Bei einem Besuch in der Barockstadt darf ein Abstecher in das Spital und seinen Keller nicht fehlen.

Große Chancen für deutsche Weine

Betriebsleiter Horst Kolesch hält große Stücke auf den Silvaner: „Der Riesling geht häufig als Sieger aus Proben hervor, aber der Silvaner ist meist der Trinksieger. Für die Zukunft sieht er große Chancen für deutsche Weine: „Nach der Internationalisierung des Weinmarktes kommt die Regionalisierung." Da liegt die Kombination von Silvaner und guter regionaler Küche nah.

Dieses Team hat das Weingut und Hotel Meintzinger in Frickenhausen am Main schon jetzt am Start. Weine in allen Qualitätsstufen aus eigenen Lagen, dazu eine Regionalküche auf sehr hohem Niveau, das alles zu Preisen, über die norddeutsche Lustesser nur staunen können. Eine Radtour am Main bietet die Gelegenheit, das alles einmal auszuprobieren. Wer mit dem Auto anreist, packt sich am besten gleich ein paar Kartons Wein in den Kofferraum.

Der Star in Franken ist zweifellos Horst Sauer aus Escherndorf, der alles an nationalen und internationalen Preisen abgeräumt hat, die man für Wein bekommen kann. Inzwischen wächst mit Tochter Sandra die nächste Generation in den Betrieb hinein, sie verantwortet schon die Rotweine des Gutes. Sauer präsentierte seinen Gästen zur Begrüßung einen großartigen Sekt, den 2006er Silvaner brut, der keinen Vergleich mit den besten internationalen Schaumweinen scheuen muss.

Sanfte Hügel im nördlichen Rheinhessen, bestockt mit Silvaner. FOTOS (7): HEINZ HOLTGREFE, DWI

Der Silvaner spielt bei Sauer mit 38 Prozent Anteil an der Rebfläche von 15,1 Hektar die erste Geige. Auch in diesem Gut beweisen schon die Basisqualitäten für jeden Tag Klasse. Über die trockene Spätlese vom Escherndorfer Lump steigerte sich die Probe über das Große Gewächs bis zum 2006er Silvaner in der Burgunderflasche mit dem Namen „Sehnsucht". Horst Sauer zur Erklärung: „Den perfekten Wein werden wir nie schaffen, aber die Sehnsucht danach bleibt." Wenn nach Sauers Lesart nicht perfekt, dann aber ganz dicht dran war die 2006er Trockenbeerenauslese mit einer unglaublichen Dichte und einem nicht enden wollenden Abgang. Da bezeichne noch jemand den Silvaner als Profanrebe!

Nach Horst Sauer hatte es der Winzerkeller Sommerach schwer; die Maßstäbe waren gesetzt. Genossenschaften haben keinen sonderlich guten Ruf. Die Sommeracher beweisen mit ihren Weinen, dass sie ihr Fach verstehen und schaffen mit strenger Selektion und scharfer Mengenbegrenzung erstaunliche Qualitäten. Sehenswert bei einem Besuch ist das „Weinreich", die große Präsentation von Keller und Probierstube, wo auch die besten Weine glasweise ausgeschenkt werden.

Die Weine der Sommeracher machten sich anschließend hervorragend zu den Speisen in Schwab's Landgasthof in Schwarzach am Main, zu Blauen Zipfeln, zu Spargel mit Kalbsschnitzel und fränkischer Bratwurst sowie zum Rhabarberschaum mit Erdbeeren und Vanilleparfait.

Vielleicht brachte dieses Essen den letzten Beweis dafür, dass der Silvaner und sein Potenzial viel zu lange verkannt wurden. Er muss nur von den Winzern so behandelt werden, wie es ihm angemessen ist. Dann zeigt er seine Qualitäten, dann ist er nicht mehr der belanglose Massenwein, der er vielfach war. Diese uralte Rebsorte hat neuen Elan.

Altes Weingut gepaart mit moderner, preisgekrönter Architektur: Das sehenswerte „Weingut am Stein" von Ludwig Knoll hoch über der Stadt Würzburg.

Drei erstklassige Silvaner-Erzeuger: Vater Horst und Tochter Sandra Sauer (oben) und Ferdinand Graf zu Castell-Castell (links) aus Franken sowie Michael Teschke aus Rheinhessen.