

REINER WEIN



Schleichwege zum Glück

VON STUART PIGOTT

Weinmoden sind weniger schnelllebig als Bekleidungstrends, wofür es eine Reihe von Gründen gibt. Allen voran natürlich die Tatsache, dass von der Pflanzung eines neuen Weinbergs bis zum ersten Ertrag üblicherweise drei Jahre vergehen. Hinzu kommt, dass in vielen Anbaugebieten bereits kultivierte Weinberge nur selten den Besitzer wechseln – eine Tatsache, die der Realisierung vieler Winzerträume im Wege steht. Aber selbst wenn geeignete Weinberge vorhanden und verfügbar sein sollten, kann es für einen ehrgeizigen Winzer mitunter sehr langwierig sein, gute Ideen zu verwirklichen. Schließlich wird die aufwendige Vermarktung neuer Produkte oft noch durch Unstimmigkeiten zwischen den Erzeugern eines bestimmten Weintyps erschwert. So hat sich zum Beispiel der Aufstieg des trockenen Silvaners in Deutschland über mehrere Jahre in zahlreichen kleinen Schritten vollzogen, die längst nicht immer zielstrebig nach vorn führten, vollzogen.

Der Aufstieg des trockenen Silvaners in Deutschland hat sich über mehrere Jahre in zahlreichen kleinen Schritten vollzogen, die außerdem längst nicht immer zielstrebig nach vorn führten.

Am besten lief es für den Silvaner in Franken, wo der Sorte mehr als zwanzig Prozent der Anbaufläche zur Verfügung stehen. Interessante Neuerungen finden dort inzwischen recht schnell Anerkennung, und keiner hat sie in diesem Jahr mehr verdient als der Winzerhof Stahl aus Auernhofen. Durch den Kauf neuer Weinberge in Randersacker ist Christian und Simone Stahl bei dieser Rebsorte nämlich in Sachen Qualität ein weiter Sprung nach vorn gelungen. „Edelstahl Silvaner“ und „Edelstahl Best of Silvaner“ (acht beziehungsweise 14 Euro je Flasche ab Hof, Telefon 0 98 48/9 68 96) heißt das innovative Weißwein-Duo. Der 2007er „Edelstahl Silvaner“ steckt 13,5 Prozent Alkoholgehalt mühelos weg; er ist entsprechend ausdrucksstark, aber überraschend straff und geradlinig mit feiner Apfelnote. Deutlich üppiger, mit einem Hauch von exotischen Früchten, duftet der 2007er „Edelstahl Best of Silvaner“. Doch auch bei ihm werden der mächtige Körper sowie die 14 Prozent Alkoholgehalt auf erstaunliche Weise von einer atemberaubenden Frische ausgeglichen: ein genialer trockener Silvaner.

Ähnlich beeindruckend wirkt der 2007er Silvaner „Quarzit“ vom Weingut Riffel aus Bingen-Büdesheim in Rheinhessen (7,50 Euro ab Hof, Telefon 0 67 21/99 46 90). Er duftet nach hocharomatischen alten Apfelsorten und ist von einer wunderbar nachhaltigen Geschmeidigkeit. Der noch erstaunlich jugendliche 2005er Silvaner „Nullachtvierzehn“ vom Weingut Michael Teschke in Gau-Algesheim (9,50 Euro ab Hof, Telefon 0 67 25/23 31) beweist mit seiner feinen Rasse und kühlen mineralischen Art, wie vielfältig diese Sorte sein kann – Bingen und Gau-Algesheim liegen nämlich nur wenige Kilometer auseinander. Dennoch wird dem rheinhessischen Silvaner im Gegensatz zu Franken nach wie vor nicht das Potential zum großen Wein zugebilligt. Aufsteiger-Winzer wie Michael Teschke, der mit großer Überzeugung auf diese Sorte setzt, werden von vielen ihrer etablierteren Kollegen geradezu für verrückt erklärt.