



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Blauer Silvaner

Alte fränkische Rebsorte

Arche Passagier seit 2021

Unterstützt von Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

Beschreibung des Passagiers

Der Silvaner ist die typische fränkische Weißwein-Rebsorte. Bereits 1659 wurde sein Anbau in einer Urkunde erwähnt, die sich im Archiv des Fürstlich Castell'schen Domänenamtes in Castell (zwischen Würzburg und Bamberg) befindet. Bis ins 20. Jahrhundert war es üblich, verschiedene Rebsorten im sog. „gemischten Satz“ anzubauen. Dazu gehörte neben dem Grünen, Gelben und Roten auch der Blaue Silvaner.

Die Trauben des Blauen Silvaners sind mittelgroß, dichtbeerig und haben eine rundliche Form. Die Besonderheit ist ihre Färbung: In der Reifezeit nehmen sie eine dunkelrote bzw. violette oder blaue Farbe an. Der Name „Blauer Silvaner“ hängt sicher mit dieser Beerenfarbe zusammen. Ampelografisch lassen sich Blauer und Grüner Silvaner bis zur Reifezeit fast nicht voneinander unterscheiden.

Im Durchschnitt erreicht der Blaue Silvaner einen mindestens genauso hohen Öchslegrad wie der Grüne Silvaner. Das hat der Winzer und Rebzüchter Kaspar Steinmann aus Sommerhausen über mehrere Jahre hinweg ermittelt.

Mit einer gewissen Maischestandzeit – je nach Ausbaurichtung – kann der Wein des Blauen Silvaner kupfergolden bis lachsrot werden. Um eine Rotweinsorte handelt es sich aber nicht, weil der Wein bei der Maischegärung nicht viel Farbe abgibt. Anthocyane oder auch Pflanzenfarbstoffe, die für eine rote, violette, blaue oder blauschwarze Färbung sorgen, sind im Fruchtfleisch der Beeren des Blauen Silvaner sehr gering enthalten oder fehlen ganz.

Gefährdung des Passagiers

Im frühen 20. Jahrhundert ging man dazu über, den Grünen Silvaner auch dank seiner Frühreife, niedriger Säure und Ertragsstabilität sortenrein anzubauen und auszubauen,

jedoch nicht den Blauen Silvaner. Dieser blieb noch längere Zeit ein Bestandteil des gemischten Satzes in alten fränkischen Weinbergen.

Bis heute hat der Blaue Silvaner eine vergleichsweise geringe Anbaufläche: 2018 betrug nach den Erhebungen des Statistischen Bundesamtes die bestockte Rebfläche in Deutschland 29 ha. Für den Grünen Silvaner wurde im selben Jahr eine Anbaufläche von 4.744 ha erfasst. An der gesamten Silvaner-Anbaufläche hatte der Blaue Silvaner somit einen Anteil von nicht einmal einem Prozent.

2018 kam der Blaue Silvaner im Weinbaugebiet Franken auf 22 ha und der Grüne auf 1.501 ha. Das entspricht beim Blauen Silvaner einem Anteil von 1,4 % an der gesamten Silvaner-Anbaufläche in dieser Weinbauregion. Zudem ist auch die Anbaufläche je Weingut für diese Rebsorte im Durchschnitt sehr klein.

Diese Tatsachen machen den Blauen Silvaner zu einem absoluten Nischenprodukt. Zur Zeit gibt es vom Blauen Silvaner nur einen Klon, der sich im Besitz der Rebschule Steinmann in Sommerhausen befindet.

Vermarktung des Passagiers

Angebaut und vermarktet wird der Blaue Silvaner derzeit von Weingütern in Franken, Baden, an der Nahe, in Rheinhessen, im Saale-Unstrut-Gebiet und in Württemberg.

Vom Slow-Food-Convivium Hohenlohe-Tauber-Mainfranken wurde im Silvaner-Jubiläumsjahr 2009 eine Weinprobe zum Blauen Silvaner durchgeführt. 2017 fand eine Verkostung statt, bei der verschiedene Weingüter ihre Blauen Silvaner vorstellten.

Die schon erwähnte Rebschule Steinmann bemüht sich als Erhaltungszüchter um den Blauen Silvaner, u. a. durch fortgesetzte Leistungsselektion, d. h. aus Anlagen mit dieser Rebsorte werden Stöcke mit gewünschten guten Eigenschaften ausgewählt und weitervermehrt.

Inzwischen befassen sich auch das Staatliche Weinbauinstitut Freyburg/Unstrut und die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg mit dem Blauen Silvaner.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Es ist bis heute noch unklar, ob der Blaue Silvaner die Ursprungsrebe des Grünen Silvaners oder eine Mutation desselben ist. Erwähnt bzw. beschrieben wird der Blaue Silvaner im „Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre“ bereits um 1804 und in „Der Rheinische Weinbau“ um 1827. Die Rebsorte war also schon bekannt, aber neben dem Grünen, Gelben und Roten Silvaner als Bestandteil des gemischten fränkischen Satzes. Auf die einzelnen Silvaner-Varianten wurde dabei bis ins 20. Jahrhundert kein besonderer Wert gelegt.

Erst der bereits erwähnte Kaspar Steinmann fand 1964 in einer 1,3 ha großen Anlage mit Grünem Silvaner einen Stock von der blauen Variante: Der optische Vergleich zeigte deutliche positive Merkmale im Vergleich zu den benachbarten Rebstöcken des Grünen Silvaner. Diese Entdeckung löste nun einige Aktivitäten für den Blauen Silvaner aus: Von der Rebschule Steinmann wurde die genetische Stabilität sowie von in- und ausländischen Fachlabors die Stockgesundheit überprüft. Im Jahr 1968 begann die Rebschule mit der Selektion des Blauen Silvaners und stellte nach Abschluss der Leistungsselektion den getesteten Kleinklon dem Bundessortenamt in Hasloch (Pfalz) für die erforderliche Registerprüfung zur Verfügung. 1984 konnte die Prüfung erfolgreich abgeschlossen werden. Der Blaue Silvaner wurde als eigene Weißweinsorte unter dem Klon ST25 in die Sortenliste eingetragen, Kaspar Steinmann als erster Erhaltungszüchter registriert.

Bei der Regierung von Unterfranken erfolgten die Anträge auf Anbaueignungsversuche und als Voraussetzung für den freien Anbau auf Klassifizierung. Durch die Initiative der Rebschule Steinmann fand der Blaue Silvaner wieder seinen Platz im Weinbau.

Geschmack des Passagiers

Durch den höheren Gerbstoffgehalt in der Beerenschale beim Blauen Silvaner ist die Zusammensetzung der Aromen etwas anders als beim Grünen Silvaner: Töne von milder Birne, Quitte und Honig sind reduziert. Apfel, Stachelbeere und Gras/vegetativ lassen sich in ähnlicher Ausprägung wie beim Grünen Silvaner feststellen. Beim Blauen Silvaner kommt allerdings eine Mischung aus mineralischen, sehr feinen Bitterstoffen dazu. Während der Grüne Silvaner mehr Fruchtigkeit und Floralität hat, ist der Blaue Silvaner intensiver im Geschmack. In der Summe bringt der Blaue Silvaner eher robuste, kräftige und reife Weine hervor, die sich gut als Essensbegleitung eignen und auch lagerfähig sind. Abhängig von Bodenart und Ausbau ist auch ein anderes Geschmacksprofil möglich.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Der Blaue Silvaner beansprucht mittlere bis gute Lagen mit Silvaner-geeigneten Böden. Er gedeiht besonders gut auf Muschelkalk, aber auch auf Keuper und Buntsandstein. Die Anbautechnik kann vom Grünen Silvaner übernommen werden.

Diese Rebsorte besitzt eine mittlere Winterfrosthärte. Aufgrund des etwas späteren Blühzeitpunktes ist sie weniger frostanfällig. In frostsicheren Lagen ist sie dank starker Blütenfestigkeit zu hohen Erträgen fähig. Außerdem kommt sie aufgrund ihrer Robustheit mit dem Klimawandel bisher gut zurecht. Die Anfälligkeit für die Pilzkrankheiten Falscher Mehltau (*Peronospora*) und auch für Grauschimmelfäule (*Botrytis*) ist gering bis mittel, für den Echten Mehltau (*Oidium*) fällt sie mittel aus.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/blauer_silvaner

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de