



Verkostung Blauer Silvaner

Die Aufnahme des Blauen Silvaners in die Arche des Geschmacks von Slow Food feiert das Convivium Hohenlohe-Tauber-Mainfranken mit einer Online-Verkostung am 21. Oktober. Vier ausgewählte Weine, die die Geschmacksvielfalt dieser Rebsorte widerspiegeln, können probiert werden. Ergänzt wird das Verkostungspaket mit zwei weiteren fränkischen Köstlichkeiten – einer Dose Ostheimer Leberkäs (ebenfalls Arche-Passagier) und einer Probe von der Schwarzen Nuss, Bioprodukt des Jahres 2019.

Vorgestellt werden die Weine von den Winzern der Weingüter Schloss Sommerhausen, König im Bergmeisterhaus in Randersacker, Deppisch in Theilheim und Schloss Saaleck in Hammelburg. Der Ostheimer Leberkäs, eine Fleischterrine, kommt von der Metzgerei Ortlepp, die Schwarze Nuss, auch fränkischer Trüffel genannt, von der Genießermanufactur Würzburg. Eine Einführung in die Rebsorte gibt Josef Engelhart von der LWG Veitshöchheim, einer der profiliertesten Ampelographen Deutschlands.

Wann? 21.10.2021, ab 18.30 Uhr

Wo: Online via Zoom

Wie viel? 59 Euro

Bestellung des Weinpaketes bitte bis 3. Oktober 2021 über die Webseite www.frankenwein-aktuell.de/Slow_Food_Blauer_Silvaner.html

Neuer Passagier an Bord

Blauer Silvaner

Weine sind in der deutschen Arche des Geschmacks von Slow Food bisher nur dreimal vertreten – mit Frühburgunder, Tauberschwarz und Alter fränkischer Satz. Jetzt hat diese Gruppe Zuwachs erhalten. Den Blauen Silvaner stellt **Heinrich Leutenberger** aus der Arche-Kommission vor.

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 der Gemeinde Castell im Landkreis Kitzingen, zwischen Würzburg und Bamberg, befindet. Wahrscheinlich hatten Mönche des Klosters im nahen Ebrach diese Rebsorte von ihren Tochterklöstern aus Österreich mitgebracht, deshalb wurde der Silvaner früher auch »Österreicher« genannt. Damals war es üblich, verschiedene Rebsorten im sog. »Gemischten Satz« anzubauen, dazu gehörte neben dem Grünen, Gelben und Roten auch der Blaue Silvaner.

Erst im frühen 20. Jahrhundert ging man dazu über, den Grünen Silvaner aufgrund seiner Frühreife, niedrigen Säure und Ertragsstabilität sortenrein an- und auszubauen. Dem Blauen Silvaner wurde diese Wertschätzung nicht zuteil, aber er blieb noch längere Zeit ein Bestandteil des Gemischten Satzes in den fränkischen Weinbergen. Es ist bis heute unklar, ob der Blaue Silvaner die Ursprungsrebe des Grünen Silvaners oder eine Mutation desselben ist. Erwähnt bzw. beschrieben wurde 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 eben nur(!) als Bestandteil des gemischten fränkischen Satzes.

1964 wiederentdeckt!

Der Winzer und Rebenzüchter Kaspar Steinmann aus Sommerhausen am Main fand 1964 in einer 1,3 Hektar großen Anlage mit

Grünem Silvaner einen (!) Stock, dessen Trauben blau mutiert waren. Mit den Klonen von diesem Stock wurde die genetische Stabilität und die Stockgesundheit überprüft. Vier Jahre später begann die Rebschule Steinmann mit der Selektionszüchtung des Blauen Silvaners, die im Jahr 1984 mit der Eintragung als Weißweinsorte durch das Bundessortenamt abgeschlossen wurde. Die Rebenzüchtung Steinmann kümmert sich auch weiterhin um den Blauen Silvaner, u.a. durch fortgesetzte Selektion, bei der aus Stöcken der Sorte solche mit gewünschten guten Eigenschaften ausgewählt und diese dann weitervermehrt werden.

2018 hatte der Blaue Silvaner eine vergleichsweise geringe Anbaufläche von nur 29 Hektar in ganz Deutschland – davon 22 Hektar in Franken. Das macht den Wein zu einem absoluten Nischenprodukt. Angebaut und vermarktet wird der Blaue Silvaner von Weingütern in Franken, aber auch in Baden, an der Nahe, in Rheinhessen, im Saale-Unstrut-Gebiet und in Württemberg.

Weißwein aus blauen Trauben

Die Trauben des Blauen Silvaners sind mittelgroß und dicht-beerig und haben eine rundliche, mittelgroße Form. Die Besonderheit ist die Färbung der Beeren: In der Reifezeit nehmen sie eine dunkelrote bzw. violette oder blaue Farbe an. Der Name »Blauer Silvaner« hängt sicher mit dieser Beerenfarbe zusammen. Bis zur Reifezeit lassen sich Blauer und Grüner Silvaner fast nicht voneinander unterscheiden. Je nachdem wie lange die gequetschten Beeren (Saft, Fruchtfleisch, Schalen) zusammen gären dürfen, kann der Wein des Blauen Silvaner kupfergoldenen bis lachsrot oder zwiebelschalenfarbig werden.

Pflanzenfarbstoffe (*Anthocyane*), die für eine Färbung sorgen würden, sind in den Beeren des Blauen Silvaners sehr gering enthalten oder fehlen ganz, weshalb auch bei längerer Standzeit aus der Maische kein Rotwein entsteht.

Beim Blauen Silvaner ist die Aromenzusammensetzung etwas anders als beim Grünen: Birne, Quitte, und Honig sind reduziert, zu Apfel, Stachelbeere und Gras kommt eine Mischung aus mineralischen, sehr feinen Bitterstoffen dazu. Während der Grüne Silvaner mehr Fruchtigkeit und Floralität hat, ist der Blaue intensiver im Geschmack und bringt eher robuste, kräftige und reife Weine hervor, die sich gut als Essensbegleitung eignen und auch lagerfähig sind. Abhängig von Bodenart und Ausbau ist jedoch auch ein anderes Geschmacksprofil möglich. ●

Weitere Informationen

➔ www.slowfood.de/blauer-silvaner



Birnen-Käse-Tartelettes mit Preiselbeeren und COMTÉ

DER LECKERE
BERGKÄSE
AUS DEM
JURA
MASSIV

Komm genießen-Comté

Ob am Stück, als Käsewürfel, geraspelt, gerieben oder überbacken: Es gibt unzählige Möglichkeiten, den COMTÉ zu genießen. Tolle Rezeptideen finden sich unter www.comte.de/rezepte. Wie wäre es zum Beispiel mit Käsehäppchen mit Birnensalsa, Käse-Wein-Suppe mit Roter Beete oder Flammkuchen mit

COMTÉ und Rucola? Viele weitere Rezepte, die die Aromenvielfalt des erlesenen Bergkäses hervorbringen, enthält auch das COMTÉ-Kochbuch – von Fingerfood und Kleinigkeiten über Suppen und Salate bis hin zu speziellen Anregungen zum Kochen und (Über-)Backen. Neben den Rezepten finden sich in dem handlichen Kochbuch wertvolle Informationen über die Herkunft, Herstellung, Reifung und Lagerung des Premium-Hartkäses. Weitere Infos: www.comte.de/rezepte/kochbuch. Gutes Gelingen und „Bon appétit!“



www.comte.de
[www.comte.de/facebook](https://www.facebook.com/comte)
www.instagram.com/comte_kaese