

Romana Echensperger MW (Master of Wine) fasst in Worte, was Nase und Gaumen empfinden. Sie hat ein Faible für Silvaner und Franken.



Ein Fall für die Weltbühne

„Zurückhaltend“, „neutral“, „bodenständig“ – so wurden Silvanerweine früher gerne charakterisiert, ein bisschen wie die Franken selbst. Es ist Zeit, seine Vielseitigkeit und Individualität zu loben.

VON ROMANA ECHENSPERGER MW

In Rheinhessen mag zwar mehr Silvaner gepflanzt sein, aber in Franken findet die Rebsorte den vielschichtigsten Ausdruck.“ Das schreibt die berühmte, englische Weinautorin Jancis Robinson, Master of Wine. Wer sich mit der Weinwelt beschäftigt, kann das nur unterschreiben. Franken ist zweifellos dem Silvaner verpflichtet, mit Winzern, die all ihren Fokus und Energie auf die in der Region verwurzelte Sorte ausrichten. Eine kluge

Entscheidung, denn Silvaner gehört zu den Reben, die geschmacklich Boden und Herkunft sehr gut widerspiegeln. So können Weine aus Silvaner sensorisch unverwechselbar sein und damit nicht beliebig multiplizierbar. Ein großer Vorteil in der großen, geschmacklich oft anonymen Weinwelt. Frankens Winzer haben das erkannt. Während Silvaner in anderen Regionen meist in belanglosen Weinlagen wächst und dem Riesling der Vorrang gegeben

wird, steht Silvaner in Franken in den besten Rebbergen. Dort, wo er seine Wurzeln tief in den Muschelkalk, Keuper oder Buntsandstein graben und, begünstigt durch die Sonne, ausreifen kann, zeigt er seine volle Pracht.

Doch das ist nicht genug. Silvaner verlangt besonders nach dem Fingerspitzengefühl des Winzers. Denn im Gegensatz zum aromatisch lauten Riesling, fällt er eher zurückhaltend aus. Der Winzer braucht eine kluge Hand, um die Weinbereitung so zu gestalten, dass diese dem Wein den nötigen Ausdruck verleiht. Aber er muss der Gefahr widerstehen, überambitioniert den Silvaner zu überschminken oder ihn gar in ein unpassendes Kleid zu stecken. Vielleicht liegt es am bodenständigen und nicht durch übermäßig große Egos verstellten Gemüt der fränkischen Winzer, dass so nonchalant der richtige Umgang mit Silvaner gefunden wird. So entstehen zwischen Spessart und Steigerwald jedes Jahr außergewöhnliche und in sich stimmige Weine.

Im Schlepptau des Rieslings

Alles könnte also perfekt sein, aber es gibt einen Wehmutstropfen: Fränkischer Silvaner findet außerhalb Bayerns kaum Beachtung. Das liegt daran, dass das Flaggschiff des deutschen Weinbaus Riesling heißt und einem größeren Publikum bekannt ist als Silvaner. Aufgrund der ausgedehnten Flächen, die mit Riesling bestockt sind, findet dieser auch in den Marketingbemühungen deutlich mehr Beachtung. Silvaner wird oft als Anhängsel daneben gestellt und fristet auf internationalem Parkett ein Dasein als Mauerblümchen. Dabei würde sein Stil vielen Gaumen entgegen kommen. Er könnte für Entdeckungen sorgen, würde man ihn den nötigen Platz einräumen. Dass die fränkischen Winzer ihr Juwel nicht selbstbewusst eigenhändig auf die Tagesordnung setzen, widerstrebt offenbar ihrem unaufgeregten, bodenständigen Gemüt. So bekommen unfairerweise Winzer den Vorrang, die oft zwar weniger können, aber rhetorisch geschulter und lauter sind.

Was also tun, damit fränkischer Silvaner die verdient größere Rolle in der Weinwelt einnehmen kann? Ganz einfach – wir Weingenießer sind gefragt. Es braucht Silvaner-Cheerleader, die über Frankens Schatz berichten und die Begeisterung für Silvaner hinaus tragen. Denn fränkischer Silvaner hat einen größeren Auftritt auf der Weltweinbühne verdient. Dann fangen eben wir an, die Fahnen dafür zu schwenken!



Silvaner + Essen = doppelter Genuss

Wie gut passt Franken-Silvaner zur modernen Küche? „Perfekt“, sagt Romana Echensperger. Die 38-jährige ist Silvaner-Expertin und arbeitet als Sommelière viele Jahre in der Spitzengastronomie. 2015 erwarb sie den renommierten Titel „Master of Wine“. Für uns beschreibt sie fünf spannende Silvaner aus Franken in Kombination mit einem erstklassigen Menü von Sternekoch Bernhard Reiser, Restaurant REISERS am Stein, Würzburg.