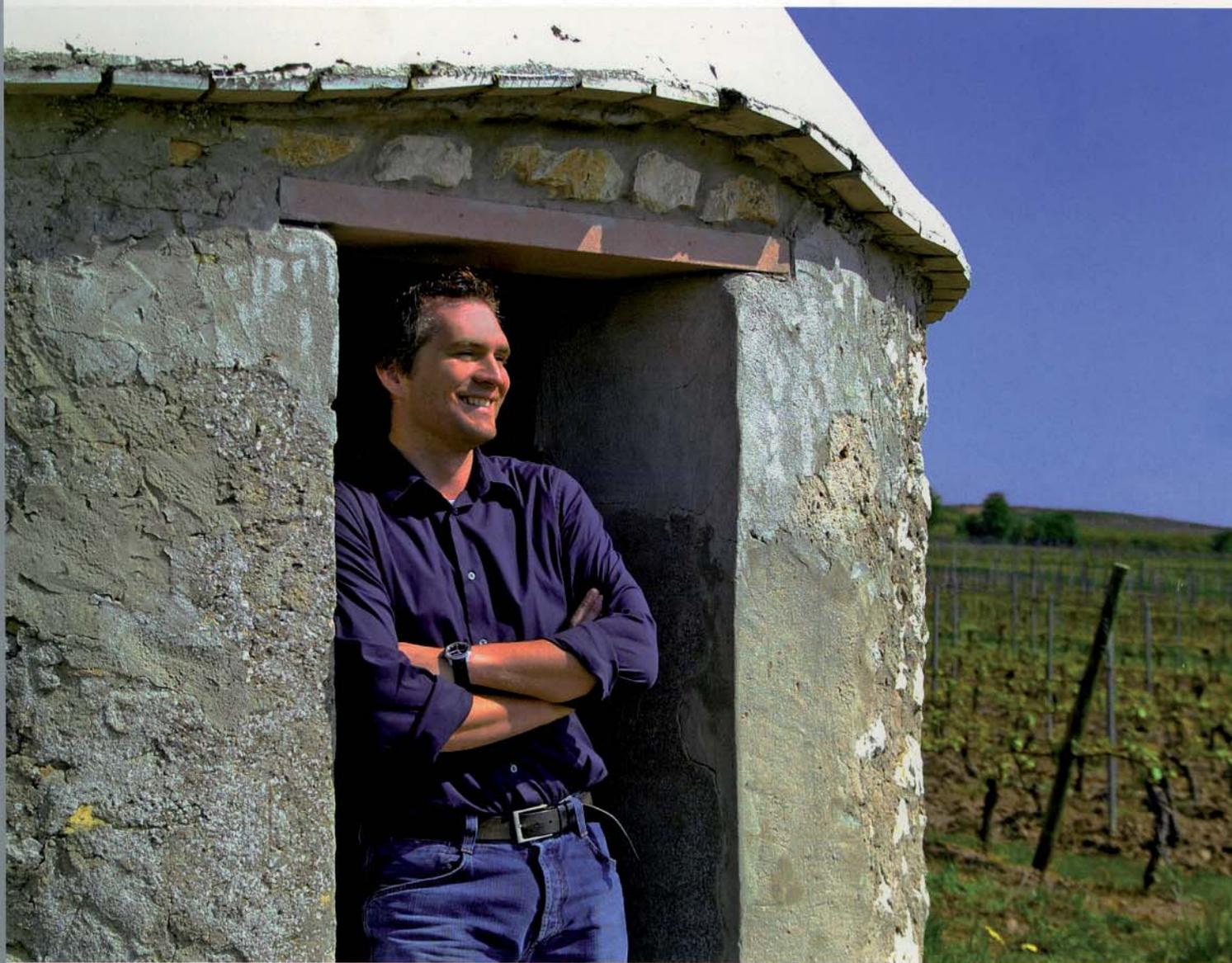


# VivArt

MAINZ  
& RHEINHESSEN

MAGAZIN FÜR KULTUR UND LEBENSART

VIVART MAINZ/RHEINHESSEN SOMMER 2009



**TITELTHEMA** Das neue Rheinhessen: cool und selbstbewusst

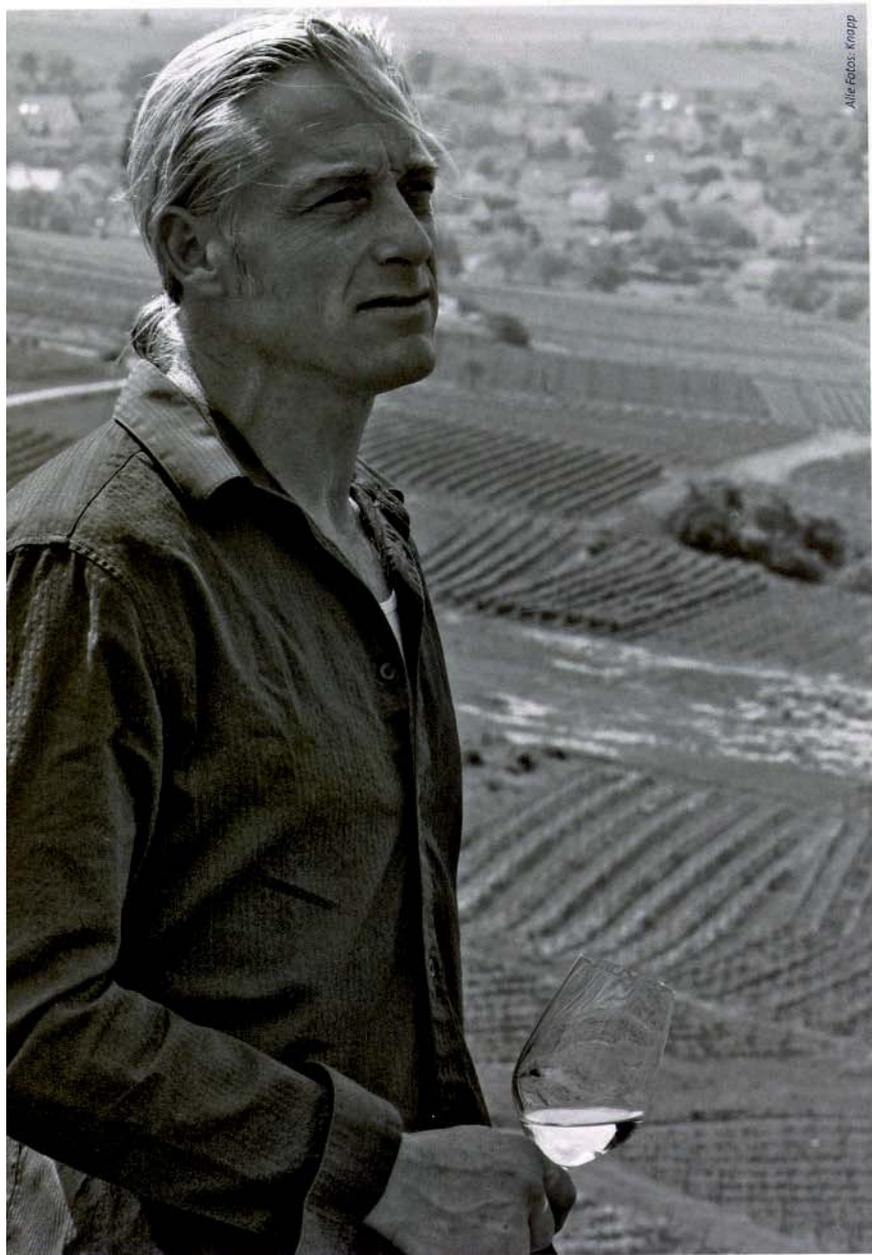
**WEIN** Stuart Pigotts Silvanerseele

**BRÜCKENBAU** Leben beidseits des Rheins

Tipps, Treffs und Termine im Sommer

[www.vivart.de](http://www.vivart.de)





Revolutionär, der provokativ die alte Schreibweise „Sylvaner“ benutzt: Michael Teschke

# SILVANER SEELE

Auf der ProWein Messe in Düsseldorf, dem wichtigsten Jahrestreffen der Weinbranche in ganz Europa, ist die Hölle los. Am Stand des Weinguts Hofmann aus Appenheim gibt es mehr Interessenten, als der flotte 36-jährige Jürgen Hofmann bedienen kann. Trotz des tadellosen gestreiften Anzugs sieht der rheinhessische Jungwinzer etwas erschöpft vom gestrigen weinseligen Abend aus, aber das fällt nicht weiter auf, weil die Leute richtig heiß auf seinen trockenen Silvaner „S“ sind. Es handelt sich um einen flüssigen Beweis dafür, wie drastisch sich die Weinwelt verändert hat. Immer noch wird Silvaner in zahlreichen Weinbüchern mit Worten wie „einfacher Wein für den täglichen Genuss“ beschrieben, was exakt dem Ansehen der Rebsorte von vor einer Generation entspricht. Es ist beileibe nicht das erste Mal, dass die Weinbücher weit hinter der Realität im Glas liegen, aber es ist schon ein ziemlich eindrucksvolles Beispiel.

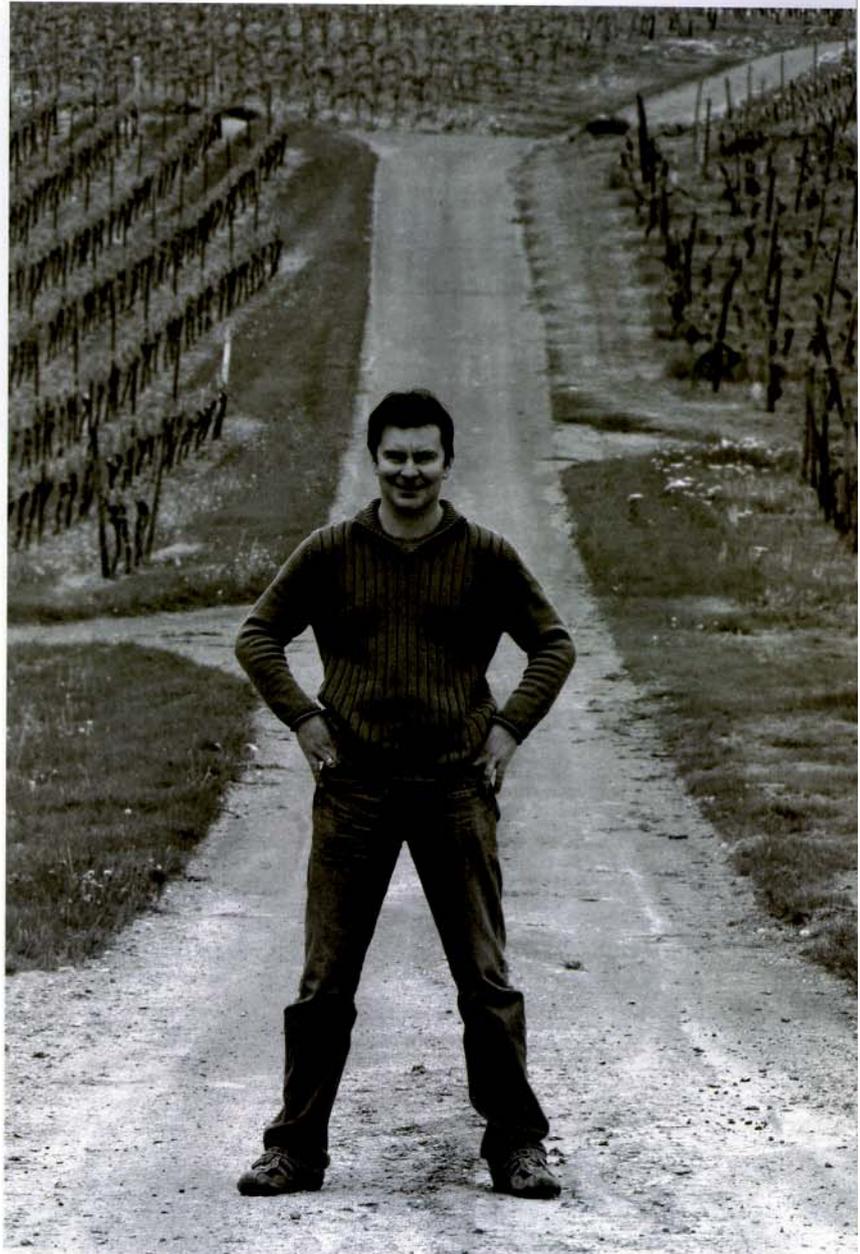
„Das ist unser wichtigster Imagewein!“, sagt Hofmann von seinem Silvaner „S“, als er einer Handvoll Weinhändler und Sommeliers den Wein einschenkt, „seit wir den ersten 2006 gemacht haben, ist er super gelaufen.“ Der neue Kultwein stammt aus 43-jährigen Reben und wurde im großen Holzfass vergoren. Das klingt eher nach „wie zu Opas Zeiten“, doch hat der Wein einen durch und durch modernen Glanz. Für 8,50 Euro die Flasche bietet er mächtig viel Geschmack, was auch eine recht typische Silvaner-Eigenschaft ist.

Gerade feiert Deutschland und vor allem Franken, wo die erste Pflanzung am 10. April 1659 in Castell stattfand, das „Silvaner-Jahr“. Gut 35 Prozent der hierzulande mit Silvaner bestockten 5261 Hektar liegen in Franken und „Franken-Silvaner über alles!“ lautet eine der offiziellen Botschaften. Wenn man aber die Preislisten der führenden fränkischen Winzer studiert, liegen die teuersten trockenen Silvaner preislich meist

deutlich hinter den teuersten Rieslingen – eigentlich muss es heißen: „Franken-Silvaner prima, aber lieber Franken-Riesling!“

In Rheinhessen, wo die Rebsorte bis in die Nachkriegszeit dominierte, ist die Situation nicht viel anders. Bei den rheinhessischen Spitzenbetrieben liegen die Preise für den besten trockenen Silvaner oft gerade bei der Hälfte, manchmal nur bei einem Drittel von denen der besten trockenen Rieslinge. Das erscheint mir ungerecht in Anbetracht der Qualität im Glas, führt aber zum großartigsten Schnäppchenparadies des deutschen Weins überhaupt! Das beginnt sich herumzusprechen, und dank ehrgeiziger Jungwinzer wie Hofmann wird Silvaner zunehmend cool. Aus diesen Gründen wirkt die Haltung des VDP Rheinhessens leicht absurd. Ohne große Diskussion haben sie schon vor Jahren die edle „Großes-Gewächs“-Klasse für die innovativen Spätburgunder-Rotweine des Gebiets geöffnet, während beim traditionellen Silvaner eine „Langzeitstudie“ läuft, um zu entscheiden, ob vielleicht eines Tages in ferner Zukunft tolle trockene Silvaner wie der „S“ vom Weingut Brüder Dr. Becker in Ludwigshöhe oder der Siefersheimer vom Weingut Wagner-Stempel in Siefersheim diese Anerkennung auch verdienen. Und das ausgerechnet im Silvaner-Jahr!

Nach Rheinhessen muss man fahren, um der Silvaner-Seele näher zu kommen. Wenn man dort die Sommerwiesen riecht oder in einen gerade vom Baum gepflückten Apfel beißt und dann ähnliche Aromen in einem trockenen Silvaner findet, beginnt man die Größe der Rebsorte zu begreifen. Rheinhessen-Silvaner steht im Ruf, herzlich und erdverbunden zu sein – und kann durchaus auch so schmecken. Wenn genug Frucht und Frische dabei ist, wie im Falle der meisten „RS“, ist das eine glückliche Sache. Erst richtig spannend wird das Ganze aber mit einem Landschaft-im-Glas-Erlebnis. Das muss nicht mal 5 Euro die Flasche kosten; so lassen sich die vielfältigen Landschaften von Rheinhessen nach und nach kennenlernen. →



Keltert selbstbewusst mit seinem Silvaner „S“ einen der neuen Kultweine Rheinhessens: Jürgen Hofmann

*Wie Silvaner unterschätzt  
und missverstanden wird,  
aber in Rheinhessen auch ein  
großartiger Wein sein kann.  
Von Stuart Pigott.*



Wer die Gipfel des Silvaners erleben will, fährt am besten zu einem Silvaner-Besessenen wie Michael Teschke in Gau-Algesheim, dessen gleichnamiges Weingut jedes Jahr eine ganze Reihe trockener Silvaner erzeugt. Mit seinem blonden Pferdeschwanz und blitzenden Augen ist Teschke zu alt, um als Jungwinzer zu gelten, aber dennoch viel zu revolutionär, um in den Kreis der Etablierten aufgenommen zu werden. Er benutzt provokativ die alte Schreibweise Sylvaner für die Etiketten seiner hochoriginellen Weine. Drei davon sind auch mit urigen alten Weinbergsnamen versehen: „von der Dünnbach“, „vom Mühlweg“ und „vom langen Sterk“. Letzterer kostet 12,50 Euro und ist damit Teschkes teuerster trockener Weißwein. Ein Zukunftsmodell für Rheinhessen ?

Wer unter den führenden Winzern des Gebiets schon im großen internationalen Riesling-Rennen in der ersten Liga mitspielt, wird sicherlich nicht plötzlich auf den Silvaner setzen. Doch auf der anderen Seite sprießen ehrgeizige Jungwinzer wie Pilze aus dem rheinhessischen Boden, und manche von ihnen werden den Teschke'schen Weg selbstbewusst beschreiten und sich als Silvaner-Seelen outen. Dann werden wir noch viel mehr über das Potenzial dieses verkannten rheinhessischen Kindes lernen; dann fängt das großartige Spiel erst richtig an! ◆



*Michael Teschke beschreitet mit uralten, alten Weinbergnamen neue Wege. Bei ihm bewahrheitet sich der Spruch: Schau dem Winzer zuerst auf die Hände*

#### VivArt SERVICE

##### Weingut Michael Teschke

Laurenziberg 14  
55435 Gau-Algesheim  
06725 2331, [www.weingut-teschke.de](http://www.weingut-teschke.de)

##### Wein- und Sektgut Hofmann

Obergasse 20, 55437 Appenheim  
06725 3328  
[weingut.hofmann@t-online.de](mailto:weingut.hofmann@t-online.de)

##### Veranstaltungen:

6. Juli 2009, Domäne Oppenheim

##### Schnupperseminar

350 Jahre Silvaner – Hommage an  
Rheinhessens Klassiker  
Kathrin Saaler, Weinmarketingkompe-  
tenzzentrum, mit Silvaner-Infos von A  
bis Z und spannenden Silvaner-Weinen  
Ab 18 Uhr, Kosten 10 Euro, Anmeldung  
über: Elisabeth Stutz, 06133 930320  
[elisabeth.stutz@dlr.rlp.de](mailto:elisabeth.stutz@dlr.rlp.de)

**4. September 2009,**

##### Mainz

Si, si, ... Silvaner/Ein Abend mit klasse  
Silvanern aus Rheinhessen

Ein Kulinarium, das ganz dem Silvaner  
gehört. Mit aufregenden Weinen, ori-  
ginellen Geschichten, neuen Ideen aus  
der Silvaner-Küche und mit fröhlicher  
Musik. [www.rheinhessenwein.de](http://www.rheinhessenwein.de)

**23. bis 25. Oktober 2009, Mainz**

Silvaner-Workshop im Weinforum  
Rheinhessen

Ein moderierter Workshop zum Thema  
Silvaner mit Boden- und Lagenprägung,  
der zusammen mit den Fachleuten  
vom DLR Oppenheim vorbereitet wird.  
[www.weinforum-rheinhessen.de](http://www.weinforum-rheinhessen.de)