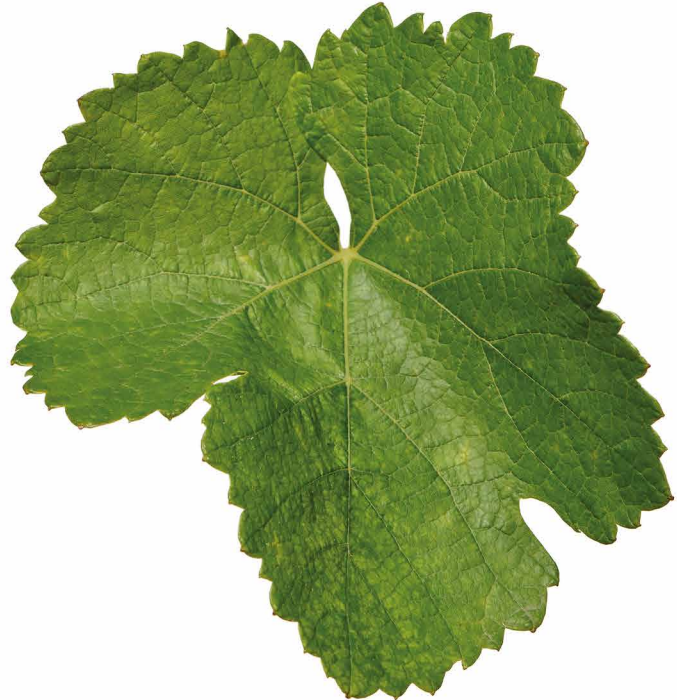


Sylvaner



Herkunft

Der Grüne Silvaner - so die offizielle Bezeichnung - entstammt einer Zufallskreuzung zwischen Traminer und Österreichisch Weiß, einer dem Veltliner ähnelnden alten Sorte aus dem Wiener Raum. Im 17. Jahrhundert kam die Sorte vermutlich von Österreich nach Deutschland. 1659 wurde sie in Franken, das heute noch als Zentrum des Sylvaners gilt, erstmals erwähnt. Nach Südtirol gelangte die Sorte im Jahre 1880. Im Eisacktal wurden damals auf Empfehlung des von Edmund Mach, dem Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt in San Michele an der Etsch erste Rebberge angelegt. Bis heute hat sich in Südtirol die alte Schreibweise Sylvaner erhalten.

Verbreitung

Die Sorte hat sich ausschließlich in Mitteleuropa verbreitet und wird auf rund 6.700 Hektar angebaut. In Deutschland war sie bis in die 50-er Jahre hinein die wichtigste Rebsorte, und wird hier heute noch auf 4.700 Hektar angebaut, vorwiegend in Rheinhessen und Franken. In Frankreich wird sie vor allem im Elsass kultiviert (1.000 ha), die Schweiz weist hauptsächlich im Wallis um 250 Hektar auf. Dahinter folgen Slowakei (200 ha), Tschechien, Ungarn und Österreich (37 ha). In Südtirol gilt der Sylvaner als Leitsorte im vergleichsweise kühlen Anbaugebiet des Eisacktales und wird ausschließlich dort angepflanzt (67 ha). Die Anbaufläche ist leicht rückläufig, denn 1994 wurden noch 106 Hektar ausgewiesen.

Rebe

Die mittelgroßen Trauben sind walzenförmig bis geschultert. Je nach Wachstumsstärke zeigt sich die Traubenstruktur kompakter oder lockerbeeriger. Die gelbgrünen Beeren haben eine dünne Haut und ein schleimiges Beerenmark. Die Sorte gedeiht am besten in sonnenexponierten Lagen auf einer Höhe von 500 bis 700 Meter über Meer. In tieferen Lagen fallen die Säurewerte oft zu tief aus.

Wein

Sylvanerweine zeigen Aromen von reifen Äpfeln, weißem Pfirsich, Minze und Wiesenheu. Die Weine aus dem Eisacktal zeichnen sich durch eine gute Fülle und Säurestruktur aus. Sie können auch mineralisch ausfallen.