

Silvaner trifft Grünen Veltliner

Silvaner war einmal die in Deutschland meistverbreitete Rebsorte. Genügsam, gute Erträge! Dann überschwemmte noch produktiver Müller-Thurgau die deutschen Weinbaugebiete. Beides Geschichte. Heute gibt es mehr Wettbewerb und dünner Wein aus Massenerträgen ist fast unverkäuflich. Von besonderen Lagen, geringen Erträgen ist gerade der Silvaner inzwischen wieder begehrt: Auch in der norditalienischen Gastronomie ist ein Sylvaner aus dem steilen Eisacktal hochgeschätzt, übrigens zu - für deutsche Verhältnisse - relativ hohen Preisen.

Bei uns in Deutschland hat der Silvaner sich nicht nur als Spezialität gehalten, er hat sich mit inzwischen wieder wachsender Nachfrage zurückgemeldet. Ernstzunehmendes stammt von ertragsreduzierten Reben, die obendrein manchmal richtig alt sind. "Alte Reben" ist die Basis von Superstars! Auch die Böden spielen eine große Rolle. Die Franken haben sich mit Silvaner von Muschelkalk- und Keuper-Böden ein hervorragendes Image aufgebaut. Franken ist Silvanerland!

In anderen Regionen Deutschlands wurden Silvanerreben massiv ausgerissen. Meist traten Burgundersorten an ihre Stelle. Einige wenige (junge) Winzer haben stattdessen Grünen Veltliner gepflanzt. Sie hatten die Rebe bei Auslandspraktika in Österreich kennen und schätzen gelernt. Ähnlich ist es anderen Winzern aus Neuseeland, Australien und Amerika, aber auch vom Balkan ergangen. Man liebt die frischen Weißweine aus Deutschland und Österreich, warum nicht Grünen Veltliner, die ureigene österreichische Rebe. Inzwischen haben natürlich auch Vergleichskostungen stattgefunden. Mit viel Medienrummel! Durch die Bank haben die Grünen Veltliner aus Österreich gewonnen, aber auf dem Siegetreppchen gab es auch Nicht-Österreicher: immer kamen sie aus Deutschland, meist aus der Pfalz!



In der Pfalz wachsen inzwischen die allermeisten Rebsorten. Und es gibt hier Winzer, die Furore mit Silvaner von alten Reben (vor allem das Weingut Porzelt) machen und gleichzeitig Rebellen, die

Silvaner augenscheinlich nicht mögen und Grünen Veltliner pflanzen (herausragend: Thomas Dollt). Letzteren ist es sogar gelungen im Rahmen von Vergleichskostungen international Aufmerksamkeit zu erregen, während es den besten Silvaner-Produzenten der Pfalz gelingt, gegen die Silvaner-Hochburg der Franken Achtungserfolge einzuheimen. In der Pfalz trifft man also beide Lager: Winzer, die dem Silvaner bewusst die Treue halten und Winzer die auf Grünen Veltliner schwanken! Silvaner trifft Grünen Veltliner!

Silvaner augenscheinlich nicht mögen und Grünen Veltliner pflanzen (herausragend: Thomas Dollt). Letzteren ist es sogar gelungen im Rahmen von Vergleichskostungen international Aufmerksamkeit zu erregen, während es den besten Silvaner-Produzenten der Pfalz gelingt, gegen die Silvaner-Hochburg der Franken Achtungserfolge einzuheimen. In der Pfalz trifft man also beide Lager: Winzer, die dem Silvaner bewusst die Treue halten und Winzer die auf Grünen Veltliner schwanken! Silvaner trifft Grünen Veltliner!

Ich persönlich liebe beide Welten. Da ich zuweilen gegen den Strom zu denken (und zu trinken) pflege, verstehe ich die deutschen Grünen Veltliner Rebellen, wie auch die fleißigen Rebellen, die dem Silvaner mit besonderen Qualitäten (alte Reben!) die Treue halten. Übrigens: Geschmacklich liegen beide Lager gar nicht so weit auseinander.

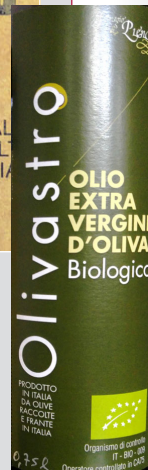
Harald J. Meimberg

Extra Vergine d'Oliva vom Produzenten direkt zu uns

Frantoio di Piensi
(0,75l) - 18,90€

dto. BIO „Oliva-
stro“ (0,75l) - 22,90€

„Neueste Erkenntnisse auf dem Gebiet der Olivenöl Gewinnung zeigen, dass die Ölproduktion in der Olive schon Mitte September abgeschlossen ist. Die Erntezeit beginnt bei uns ab dem 20. September. Die frühe Ernte führt zu qualitativ höchstem Niveau, bedeutet aber für uns Olivenbauern weit geringere Quantität als bei der früher üblichen „späten“ Ernte ab Mitte November. Damals wurden Spitzenwerte von mehr als 25 Liter Öl von 100 kg Oliven erzielt - durch die frühe Ernte liegt der Ertrag zwischen 8 - 15 Liter Öl/100 kg Oliven. ... Großen Einfluss auf die Qualität hat auch die schnelle Verarbeitung der Ernte - maximal sollten zwischen Ernte und Kaltpressung nicht mehr als 12 Stunden liegen - deshalb arbeiten gute Olivenmühlen auch nachts, sobald die Ernte anfängt.“



Wir verarbeiten Oliven von Lavagesteinsböden (Vulkansee Bolsena). Hier im Dreiländereck Latium, Umbrien und Toskana werden verschiedene Sorten angepflanzt. Leccino (sehr kälteresistent - weniger Ertrag), Frantoio (sehr gute Ölausbeute - weniger resistent), Moraiolo, Canino und Pendolino. Durch die verschiedenen Sorten erzielt man natürlich auch jedes Jahr unterschiedliche Geschmacksergebnisse, weil der Ertrag pro Sorte variiert. Die ideale Anbauhöhe liegt zwischen 200 und 500 Höhenmetern.

Wenn man nun bedenkt, dass jedes Jahr die Olivenbäume beschnitten werden müssen, die Oberfläche im Olivenhain 2-3 Mal jährlich gehäckselt (gemulcht) und 2 Mal gegen die Olivenfliege mit biologischen Mitteln gespritzt wird und dann zur Erntezeit grossflächige Netze ausgelegt werden müssen, auf denen die Oliven, nachdem sie mit wie riesige Käbme aussehende (batteriebetriebene) Erntemaschinen (Gerät kostet ca. 2.500,00) fallen, eingesammelt und in Kisten verpackt, zur Mühle gefahren werden, dort gewaschen und schonend verarbeitet werden, ist ein Preis von € 30 pro Liter Öl mehr als gerechtfertigt. Nur durch Subventionen können wir Bauern es für einen geringeren Preis abgeben.

Unser Öl wird ausschließlich aus den hier in der Gegend angepflanzten Oliven gewonnen! Weder kaufen wir minderwertige Oliven noch mischen wir Öl aus Marokko, Spanien oder Griechenland unter unser Produkt! Dies garantieren wir 100%ig und scheuen keine Tests in jedem qualifizierten Labor.“

ausgesuchte
Weine & Spirituosen

Julius Meimberg GmbH
Weinhandel

Bahnhofstraße 62 · 44623 Herne

Tel. 0 23 23 / 5 09 00

Fax 5 35 00

weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de

Geschäftszeiten Laden:
Mo. - Do.: 10 - 18.30 Uhr
Fr.: 10 - 19 Uhr
Sa.: 10 - 16 Uhr