



## Wein

# Die Leichtigkeit des Seins

Von Peter Rüedi

**D**er Riesling × Silvaner, die Kreuzung, die dem im Thurgau, in Tägerwil, geborenen Hermann Müller 1882 am von ihm geleiteten pflanzenphysiologischen Institut der preussischen Forschungsanstalt Geisenheim gelang, ist heute die weisse Leitsorte der Deutschschweiz, wie die Chasselas die Leitsorte der welschen Schweiz ist. Beide haben nicht die beste Presse, beide sind im Begriff, sich bei Kennern phönixmässig aus ihrem durch unterschiedliche Umstände verursachten miesen Ruf aufzuschwingen. Wurde dem Chasselas die Überproduktion zu Beginn der achtziger Jahre zum Verhängnis sowie eine protektionistische Landwirtschaftspolitik, so wurde der Riesling × Silvaner paradoxerweise ein Opfer seiner Qualitäten. Was ihn auch unter dem Namen seines Erfinders (Müller-Thurgau) im letzten Jahrhundert zu einem Welterfolg machte: Seine Robustheit, Ergiebigkeit, Frühreife und aromatische Unverkennbarkeit wurden ihm zum Verhängnis. Er ist, vereinfacht gesagt, die

Sorte für problematische Lagen. An ideal exponierten Hängen, auf zu fetten Böden und voll ausgereift produziert er eine penetrante Aromatik, die anspruchsvolle Weingeniesser zu verachten begannen wie Rasierwasser.

Einer neuen, jüngeren Winzergeneration ist diese Problematik zunehmend bewusst. Sie weiss, dass gerade beim Riesling × Silvaner ein feines Händchen gefragt ist, dass bei dieser Sorte generell weniger mehr ist – vom Weinberg über den Lesezeitpunkt bis zur Arbeit im Keller. Abgesehen davon, dass Müllers Kreuzung inzwischen die Abstammung abgesprochen wurde (Gen-Analysen haben mittlerweile erwiesen, dass die Mutter nicht die Silvaner, sondern die Sorte Madeleine Royale ist, ihrerseits eine Kreuzung), macht diese neue Generation Weine, die das banale Image des «Müller-Thurgau» (Oxford-Weinlexikon: «eine Sorte, die dem deutschen Weinbau Unheil gebracht hat») nachhaltig korrigieren. Einer ihrer Vertreter ist der Aargauer Winzer Adrian Hartmann, der seit 2015 einen Weinberg in Oberflachs im Schenkenbergertal bewirtschaftet und neben einer süssen Variante («Adrians Dolce Vita») einen wundervoll schlanken, zitronigen, mineralischen, raffiniert diskreten und in der Säure pikanten Riesling × Silvaner macht, sozusagen die muskulös-nervige Ballett-Variante der Sorte. Sie enthält gerade mal 11,5 Prozent Alkohol, wurde mit den ganzen Trauben gepresst und im Stahltank ausgebaut. Ein helles Vergnügen, zu empfehlen nicht nur zum Aperitif, sondern auch nach (zu) üppigen Gelagen mit (zu) schwergewichtigen Weinen, wenn wir uns mit einem letzten Drüberstreuer wieder die Leichtigkeit des Seins in Erinnerung rufen müssen.

Adrian Hartmann Riesling × Sylvaner 2017 Aargau AOC. 11,5 %. Küferweg, Seon. Fr. 19.-. [www.kueferweg.ch](http://www.kueferweg.ch)