

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Atlas der für den Weinbau Deutschlands und Oesterreichs
werthvollsten Traubensorten**

Goethe, Hermann

Wien, 1876

Grüner Sylvaner

[urn:nbn:de:bsz:31-10647](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-10647)



Grüner Sylvaner.

Taf. XI.

Ans Gillet's Atlas der wirtschaftlichen Thierarznei.

Verlag v. Frick, d. K. Hofbuchhandlung, Wien.

Grüner Sylvaner.

Tafel XI.

Literatur und Synonyme: v. Babo (Klassific. II. III. 1.), pag. 304, als Oesterreicher, Salviner, Salvaner, Frankenriesling, Grünedel, Schönfeilner, Scharvaner und Bötzingen in Deutschland. Trummer (Klassific. I. 2.), pag. 174, als Selenhiz, Zierfahndler, weisser Augustiner, Tschafahndler, Seleni Kleabez, weisser Oesterreicher, Mushka, Mushza, Mishka, Fliegentraube in Steiermark. Metzger-Bubo, pag. 104 mit Abbildung, Heft V, Taf. XXVI. v. Gock, pag. 49 mit Abbildung, Taf. XIII, als grünlich gelber Sylvaner. Single, pag. 14 mit Abbildung, Taf. I, als weisser, grüner oder gelber Sylvaner. Dittrich, pag. 548. Stoltz, pag. 117 mit Abbildung, Taf. 14, als Feuille ronde, Rundblatt, Weissblanke, Grünfränkisch, Frankentraube, Gentil vert, Clozier, Mourton, Silvain vert, Schwäbler und L'auxerrois in Elsass und Frankreich. Kölges, pag. 538, als Sylvanertraube. Dornfeld, pag. 27. Calwer, Deutschlands Obst- und Beerenfrüchte, Stuttgart 1854, bei Kraus und Hoffmann, pag. 91, als grünlich-gelber Sylvaner und Salvener. In Croatien als Zelena sedmogradka. In Ungarn als Silváni zöld, Pöpltraube, Cilifanti, grüner Zierfantler. In Böhmen als Cynifal, Zeleny, Morawka, Ziehfäl. In der Schweiz als Plant du rhin, Gros Rhin und Gros Riesling.

Der gelbe Sylvaner ist nur als eine durch Boden, Behandlung und Alter des Stockes hervorgebrachte Entartung des grünen Sylvaner zu betrachten.

Beschreibung.

Rebstock wird mittelgross, dauerhaft. **Rebholz** hellbraun, dunkler gestreift und punktirt, engknotig. **Augen** klein, dunkelbraun.

Blätter mittelgross, rund, dreilappig, wenig eingeschnitten, dünn, Lappen wellenförmig gebogen, meistens glatt, oben gelblich grün, leuchtend, unten heller, zuweilen gegen den Herbst hin gelb gefleckt, kahl. **Bezeichnung** stumpf und kurz, unregelmässig. **Buchten** eng, seicht, in Form sehr veränderlich, oft ganz fehlend. **Nerven** dünn, zuweilen feinborstig. **Blattstiel** kurz, mitunter nur halb so lang als der Mittelnerv des Blattes, dick, warzig, stark gebogen mit rötlichem Anflug. **Blätter an den Triebspitzen** hellgrün glänzend, nur selten mit etwas feiner Wolle bedeckt.

Traube klein bis mittelgross, kurz, walzenförmig, gewöhnlich einfach, mit dicht auf einander liegenden Beeren. **Traubenstiel** sehr kurz, dick, warzig mit unfruchtbaren Knoten. **Beerenstielen** kurz, grün mit bräunlicher Färbung, warzig. **Beere** rund, durch den dichten Stand gewöhnlich langgedrückt, gelblichgrün, schwach punktirt, grau beduftet, gross und braunartig, zweikernig. **Beerenhaut** ziemlich dick. **Saft** schleimig, sehr süss und angenehm. **Reifezeit** in leichten sandigen Boden und besseren Lagen früh reifend, sonst zur gewöhnlichen Herbstzeit.

Vorkommen, Kultur und Verwendung. Der grüne Sylvaner ist eine sehr stark verbreitete Rebsorte, welche nach den Angaben der Ampelographen aus Transsylvanien (Siebenbürgen) stammen soll, wenigstens deuten die Namen Oesterreicher in Deutschland, Zierfahndel als Verstümmelung von Sylvaner in Oesterreich und Ungarn, Frankenriesling und Schwäbler am Rhein und in Frankreich auf eine östliche Abstammung. In Siebenbürgen ist aber der grüne Sylvaner nach Angaben des Herrn Franz von Nagy in Klausenburg erst seit 30 Jahren bekannt geworden und jetzt nur vereinzelt anzutreffen, so dass wohl nur Oesterreich als seine ursprüngliche Heimath zu bezeichnen ist. In allen nördlicheren, höher gelegenen Weingegenden, ungünstigeren Lagen, sowie in geringeren Bodenverhältnissen ist der grüne Sylvaner eine sehr schätzenswerthe Keltertraube, welche von keiner anderen durch grosse Tragbarkeit, Dauer des Stockes und Werth des Productes in den vorgenannten Verhältnissen übertroffen werden wird, sobald eine angemessene Erziehungsart und ein passender Schnitt angewendet worden ist. Ein niederer Schenkelschnitt mit kürzeren oder längeren Zapfen, wie er im nördlicheren Theil Württembergs in der Tauber- und Jaxtgegend üblich ist und sich bewährt hat, dürfte auch für andere Länder die passendste Schnitt- und Erziehungsmethode für den Sylvaner sein, da das etwas markige spät ausreifende Holz zum Bogenschnitt sich weniger eignet.

Der Sylvanerwein ist grünlich weiss und wird im reinen Zustand wegen den vielen schleimigen Bestandtheilen und der grossen Süssigkeit leicht zah, weshalb er am besten mit den Weinen anderer etwas herberen oder später reifenden Sorten gemischt werden sollte, wie es in vielen bedeutenden Weingegenden am Rhein geschieht, wo er mit dem Riesling, Traminer und Elbling zusammen gebaut und gekeltert wird. In einigen Gegenden Steiermarks, wo der Sylvaner häufiger vorhanden ist, wendet man daher das Entschleimen des Mostes an, was insbesondere für schwerere Böden sich sehr bewährt hat.

Der Sylvanermost hat in der Regel in mittleren Jahrgängen einen Zuckergehalt von 19—20 % und eine Säure von 5—6 ‰.

