

Insel-Wein Sylt: Ein Tropfen für Captain Iglo?

Rheingauer Weingut Balthasar Ress erntet

jetzt Inselwein aus der Solaris-Rebe

Auf Sylt gibt's ja so ziemlich alles, was gut und teuer ist. Jetzt auch noch Wein, der sich ebenfalls dieser Prädikate bedienen kann. Der oft mit originellen Ideen überraschende Christian Ress bepflanzte im Juni 2009 rund 3000 Quadratmeter auf 55 Grad nördlicher Breite in der Gemarkung Keitum auf Sylt. Damit ist Keitum zum nördlichsten „Weindorf“ Deutschlands geworden. Ress bot 555 Reben zur Pacht an, die schnell Absatz fanden. Wer bereit war, zwischen 269 und 499 Euro dafür zu zahlen, erhielt seinen persönlichen Weinstock mit graviertem Namensschild, eine Urkunde mit dem verbrieften Recht, den Weinberg jederzeit zu betreten, um das Gedeihen der Rebe zu beobachten sowie das Anrecht auf eine kostenlose Flasche Keitumer Landwein pro Jahr. Man hat nicht irgendeine Rebe nehmen können, sondern eine robuste, die sich der rauen Landschaft und den eher geringen Sonnentagen anpassen konnte. Für Ress war die pilzresistente und früh reifende Solaris die ideale Sorte. Sie bringt keine säurebetonten, sondern leichte und fruchtige Weine hervor. Bisher gibt es in Deutschland keine reinen Solaris-Weine, die nur in äußerst geringen Mengen vorkommende Sorte wurde bisher stets nur als Verschnittpartner verwendet.



Christian Röss

Am 13. Oktober fand jetzt die erste Weinlese auf Sylt statt. Röss sagt, dass die Kosten enorm seien. Sein kleiner Weinberg ist auch der kostspieligste, wobei alles nur in Handarbeit erledigt wird und keine Maschinen zum Einsatz kommen. Mehr als 1500 Flaschen dürfte es von dem Inselwein kaum geben. Er hat seinen Preis: 69 €. Doch die Flaschen sind schon so gut wie verkauft. Sylt ist Kult, weiß Röss. Da geht immer was.

Peter Lunas

Weingut Balthasar Röss, Rheinallee 7, Eltville-Hattenheim, Tel. 067 23 – 91 95-0

Ein Wein für Captain Iglo

und seine Fischstäbchen?

„Solaris“ ist natürlich sehr selten in Deutschland als reinsortiger Wein, soweit kommt er meist gar nicht. Die überwiegende Menge dieses Zuckerproduzenten (Durchschnittlich 106°Oechsle aus 33 Ernten) wird als Federweißer an den Mann & die Frau gebracht, der Rest wird sehr gerne als Süßreserve hergenommen, da es praktisch immer Spätlesen hagelt, leider halt auf „Müller-Thurgau“ Niveau. Nichts gegen den Müller Thurgau, aber wenn der zu süß wird verliert er auch seinen knackigen Charakter. Es ist halt einfach, so ein Gewächs in den Norden zu pflanzen, das so ziemlich resistent gegen alles ist. Auf der Nachbarinsel Föhr, der Heimat meiner Frau, hat es noch so ein „Pionier“ angepflanzt...geerntet wird erst Mitte Oktober, wie ja auch auf Sylt. Hier in Franken wird der Solaris in normalen Jahren Ende August geerntet, da vollreif. Dass man das bisschen Weinberg von Hand bearbeitet versteht sich wohl von selbst. Ein Maschinenpark dafür ist doch viel zu teuer. Aber wer weiß, vielleicht gibt es ja bald noch mehr dieser Anlagen, dann würde sich ein Maschinenring rentieren. Zumindest muss man den Hut ziehen vor diesem Preis für einen „Solaris“, der normalerweise als Federweißer über den Ladentisch geht. Bei 69 € die Flasche kommen bestimmt noch mehr Landwirte in Nordfriesland auf den Plan. Schade, dass Sylt so wenig Land hat, aber auf Föhr und Amrum ist ja noch Platz. Und wenn das nicht reicht würde ich Dänemark und Norwegen empfehlen. Die waren ja auch von der Antike her berühmt für Ihren Wein, oder war das Met? Naja, gesoffen wird immer, sagt der Wikinger und vielleicht schmeckt er ja erst, wenn es so richtig weh tut.

Die wahren Handarbeitssteillagen werden still gelegt, da meist nicht mehr betriebswirtschaftlich interessant, auch wenn diese Jahrhunderte Bestand unserer Kultur waren. Vielleicht sollte

man einmal versuchen, dem Weintrinker dieses nahe zu bringen und nicht noch so einen belanglosen Wein auf den Markt bringen, der international nur belächelt wird. Aber vielleicht liege ich ja auch total falsch. Wahrscheinlich duftet der Wein nach Salzwiesen und der Nordsee-Gischt und harmoniert bestens mit Iglo's Fischstäbchen und Remoulade aus der Tube.

Norbert Spielmann