

# Ein alter Pfälzer

13.7.08

**DER WEINTIPP:** 2007 Silvaner Kabinett trocken, Weingut Porzelt, Klingenmünster. *Von Jürgen Mathäb*

Fast ein wenig beschämt geben wir zu, dass diese Kolumne nun bereits eineinhalb Jahre lang jeden zweiten Sonntag erscheint und bis heute, zur 40. Ausgabe, kein einziger Silvaner vorgestellt wurde. Wütende Leserbriefe ob des Versäumnisses blieben ebenfalls aus. Man könnte daraus schließen, der Silvaner, einst eine Stütze pfälzischer Weinkultur, sei fast völlig in Vergessenheit geraten, ungerechterweise, versteht sich.

Tatsächlich war der Silvaner bis in die 50er Jahre als eine Art kleiner Bruder des Rieslings kaum aus den pfälzischen Weinbergen wegzudenken. Meist stand er im sogenannten gemischten Satz zusammen mit dem Riesling und ein wenig Gewürztraminer. Nach und nach jedoch pflanzte man nur noch eine Sorte in einen Weinberg und entschied sich entweder für den hochwertigen Riesling oder für die ertragssichereren „neuen“ Sorten Müller-Thurgau oder Morio Muskat. Mein Vater, Winzer im Nebenerwerb, machte die Kehrtwende damals nicht mit, ärgerte sich aber hinterher: „Mit Müller-Thurgau ist im Weinberg leichter zu arbeiten und Morio bringt erheblich mehr Ertrag.“

Heute steht der Silvaner in der Pfalz gerade noch auf 1000 Hektar, das sind vier Prozent der Rebfläche. Er ist der

Klassiker unter den aromatisch neutralen Sorten mit verhaltener, magenfreundlicher Säure. Mit seiner leicht erdigen, anpassungsfähigen Art und einer typischen kleinen Bitternote im Nachhall ist er ein ausgezeichneter Begleiter einer herzhaften Brotzeit. Mehr will er meist nicht sein. Aber manchmal hat er doch das gewisse Etwas, das den charaktvollen vom guten Wein unterscheidet. Dann gewinnt er Tiefe, Saft und Reifefähigkeit.

Der junge Andreas Porzelt aus Klingenmünster hat 2007 einen dieser nicht alltäglichen Silvaner in muster-gültiger Sortenart auf die Flasche gebracht (wie übrigens eine ganze Kollektion ausgezeichneter Weißweine). Bodenständige, erdige Aromen, aber auch etwas spielerische, blumige Düfte ergeben einen Wein, der allem Pfälzischen vom Saumagen bis zur Hausmacher ebenso den Hof machen kann wie feinen Pilzgerichten und Terrinen. Und richtig preiswert ist er außerdem.

## INFO

Preis: 5,10 Euro im Weingut Porzelt,  
76889 Klingenmünster, Telefon 06349/  
8186; E-Mail: [info@weingut-porzelt.de](mailto:info@weingut-porzelt.de)