



Weine wie früher: „Bang“ steht auf dem Etikett des „Pet Nat“ (Abkürzung von pétillant naturel – natürlich perlend) von Nico Espenschied aus dem rheinhessischen Flonheim-Uffhofen. Die „rote Brause“ aus Syrah wird nach der ältesten Methode der Schaumweinbereitung hergestellt – der Most gärt in der Flasche. Daneben ein auf der Maische (also mit Beerenhäuten und Kernen) vergorener Amphoren-Wein vom Weingut Seeger in Leimen. Ethos Nr. 1 ist ein maischevergorener, ungeschwefelter und unfiltrierter Silvaner einer Gruppe von 13 fränkischen Winzern. Der Wein mit leerem Etikett heißt „Sine“ („Ohne“) und ist ein Trollinger vom Fellbacher Weingut Aldinger. „Ohne alles“ nennt Jochen Beurer aus Kernen-Stetten im Remstal seinen Riesling, vom Kaiserstühler Weingut Höfflin kommt der auf der Maische vergorene Graue Burgunder. Foto: tv

# W ein ist ein viele tausend Jahre altes Kulturgut, von Dichtern aller Zeiten mit Lobliedern bedacht. Die Wirkungen des Weins sind vielfältig, der richtig dosierte Rausch kann zu den vornehmsten gehören. Ohne ihn würde es viele Lieder nicht geben.

## Orange – die neue Weinfarbe

Zurück zu den Wurzeln: Immer mehr Winzer versuchen sich an sehr alten Methoden der Weinherstellung – Das Thema „authentische Weine“ wird intensiv diskutiert / Von Thomas Veigel

Wein muss aber über Jahrhunderte oft graugrünes Getränk gewesen sein – sauer, muffig, nur stark gewürzt genießbar. Gute Weine waren selten, sie wuchsen nur in wenigen Lagen und gelangen nur in warmen und trockenen Jahren. Die Fortschritte in der Weinbereitung in den letzten Jahrzehnten waren enorm. Saubere Keller, einfach zu reinigende Tanks aus Edelstahl, eine für den Wein vorteilhafte Klimaveränderung und bestens ausgebildete Winzer waren die Grundlage für den Höhenflug auch des deutschen Weins. Die Winzer werden von der chemischen Industrie, den Behörden und Verbänden über das Jahr genauestens instruiert, wann welche Arbeiten zu tun sind und wann was gespritzt werden muss. Es gibt keinen Mangel an guten Rebsorten, mit Hilfe von Reinzuchtheften, Zucker, Säure und allerlei Schönungsmitteln ist der Wein kein Zufallsprodukt mehr. Selbst viele Massenweine aus Großkellereien, die in Supermärkten für zwei bis drei Euro pro Flasche verkauft werden, waren und sind qualitativ nicht zu beanstanden.

Doch auch bei den handwerklich arbeitenden Winzern machte sich der Mainstream breit. Klare Frucht stand im Vordergrund, bei den Weinbeschreibungen konkurrierten die Verkoster um die blumigsten Formulierungen. Ein Wein ohne Litschi im Abgang hatte es schwer.

Beim Rotwein gab es in den 1980er Jahren einen Wandel. In den 60er und 70er Jahren mussten die allermeisten deutschen Rotweine als Trinkmarmelade bezeichnet werden – sie waren süß. Ein paar wagemutige Rebellen setzten dem ein Ende. Sie nahmen sich ein Beispiel an den Kollegen im Burgund, ließen ihre ertragsreduzierten Moste lange auf der Maische durchgären und legten sie anschließend in Barrique-Fässer. Zunächst wurden diese als „Holz-Hämmer“ von der Qualitätsweinprüfung abgelehnt und von vielen Verbrauchern gemieden – es waren auch längst nicht alle Weine von Anfang an gelungen. Mittlerweile sind deutsche Spätburgunder in der Spitze ihren französischen Vorbildern ebenbürtig.

Auch beim Weißwein tat sich etwas. Weiße Burgunder aus besten Lagen wurden ebenfalls im Holz ausgebaut – auch hier war Frankreich Vorbild. Eine weitere Bewegung rief das „Terroir“ zum Nonplusultra aus, man sollte in den Weinen ihre Herkunft, den Boden schmecken. Der Verband der Prädikatsweingüter VDP nahm diese Forderung auf und schuf eine Lagen-Klassifizierung, die sich zum Teil auf historische Einstufungen berief. Große Gewächse aus großen Lagen bilden heute eine Spitze des deutschen Weinbaus. Allerdings erkennt man auch bei den Großen Gewächsen aus gleichen Lagen eher die Handschrift des

Winzers als den Geschmack des Terroir. Kommen wir zum Thema. Das, was heute „Orange Wein“, „Natural Wine“, „Naturwein“ oder „authentischer Wein“ genannt wird, war der nächste logische Schritt in der Entwicklung der Weinbereitung. Initiiert wurde die Bewegung in Europa von ein paar Rebellen, allen voran Joško Gravner aus dem italienischen Friaul, der schon vor fast 20 Jahren damit anfang, Weißwein auf der Maische in Amphoren zu vergären. Zurück zu den Wurzeln, hieß die Devise, denn es handelt sich beim Orange Wein um die älteste Methode der Weinherstellung – in Amphoren vergären die Winzer im heutigen Georgien ihre Weine schon seit vielen tausend Jahren auf der Maische.

Nun könnte man die Begriffe „Natur“ oder „natürlich“ im Zusammenhang mit der Herstellung von Wein hinterfragen. Prinzipiell ist jeder Wein „natürlich“, wenn er aus Trauben hergestellt wird. Allerdings kommt auf seinem Weg von der Pflanze in die Flasche eine Vielzahl von industriellen Produkten und Verfahren zum Einsatz. Selbst die Fundamentalisten unter den „Natur“-Winzern, die jegliche Zusätze bei der Weinherstellung ablehnen, holen ihre Trauben aus Monokulturen, wo gezüchtete Kulturrebsorten oder selektierte Klone

### Orange Wine ist Rock 'n' Roll

mit „natürlichen“ Reben, die an Bäumen hochwachsen, nur wenig zu tun haben. Auch wurzelechte Reben gibt es seit der Reblauskatastrophe nur noch wenige.

In Deutschland haben einige Winzer vor etwa zehn Jahren damit begonnen, ihren besten Weißwein-Mosten eine gewisse Maischestandzeit zu gönnen. Am Anfang waren es wenige Stunden, aber schon diese Zeit reichte aus, um den Weinen mehr Struktur zu geben. Die Winzer gaben einer griffigen, stoffigen Textur den Vorzug vor einer vordergründigen, gefälligen Fruchtigkeit.

Die nächste Generation ging dann in die Vollen. Es sind vor allem junge Winzer, die seit ein paar Jahren die Orange Weine und die Naturweine für sich entdeckt haben. Und es sind vor allem die jüngeren Winzer-Freaks, die diese Weine feiern. Orange ist wild, Orange Wine ist Rock 'n' Roll, Naturwein ist Punk. Techno ist out. Gefeiert wird das Andere, die Abgrenzung vom Mainstream, das Ursprüngliche, das Authentische – die Hinwendung zum „natürlichen Wein“ ist im Kern eine romantische Bewegung.

Zuspruch erhalten die Naturwein-Winzer nicht nur von den Verbrauchern, auch Profis sind begeistert. Maischevergorene Weine sind die Lieblinge von immer mehr Sommeliers, weil diese neuen

Weißweine wie Rotweine als Essensbegleiter eingesetzt werden können. Vor allem in Skandinavien haben in vielen Top-Restaurants normal geschwefelte Weine keine Chance mehr. Das musste zum Beispiel Claus Burmeister erfahren, Geschäftsführer der Weingüter Heitlinger und Burg Ravensburg im Kraichgau. Der musste in Dänemark unverrichteter Dinge ein Lokal verlassen, dem er seine (geschwefelten) Weine anbieten wollte.

Vielleicht hat er deswegen die „Orange Weine“ zu einem Thema seiner „Kraichgau Wein Akademie“ gemacht. Dazu hatte er in der vergangenen Woche zur zweiten Auflage der Akademie unter anderem Professor Ulrich Fischer vom Weincampus Neustadt eingeladen. Fischer leitet dort das Institut für Weinbau und Önologie und unterstützt die Naturwein-Bewegung, die im Ausland

weise auch gesundheitlich bedenkliche Stoffe entstehen oder ungenügend abgebaut werden, ist ein weiteres Problem. Von den Hardcore-Freaks werden diese klassischen Weinefehler sogar akzeptiert, weil ihnen die „natürliche“ Herstellung wichtiger ist als das Ergebnis: Der Weg ist das Ziel. Dieser Ansatz ist problematisch. Für Ulrich Fischer ist das die Herausforderung für die Zukunft: Orange- und Naturweine sollten ausgewogen und harmonisch sein, angenehm trinkbar und ohne Fehler. „Man kann nicht auf Schwefeldioxid verzichten, ohne vorher Maßnahmen zu ergreifen, die das erlauben.“ Die wichtigsten Voraussetzungen sind gesundes und reifes Lesegut und sauberes Arbeiten im Keller.

Maischevergorene Weine werden oft als „spannend“ oder „anstrengend“ beschrieben, meistens sind sie erklärungsbedürftig. Wenn beim Ausbau maischevergorener Weine alles richtig gemacht wird, können großartige Ergebnisse entstehen, die einfach auch gut schmecken.

In Deutschland sind es vor allem Winzer aus Franken, die sich um die neue, alte Art des Weinmachens bemühen. Ludwig Knoll mit seinem Amphoren-Wein sei hier genannt oder Stefan Vetter, Aufsteiger des Jahres in der gerade erschienenen neuen Ausgabe des Weinführers Eichelmann mit seinem Silvaner. Doch auch in der Pfalz, in Baden und in Württemberg beschäftigen sich immer mehr Winzer mit dem Thema. Hervorragende Beispiele sind der Riesling „Ohne Alles“ von Jochen Beurer oder der ohne Hefe- und Schwefelzusatz auf der Maische vergorene, unfiltrierte Sauvignon Gris 2017 von Matthias Höfflin vom Kaiserstuhl. Ein kräftig-feiner, im Moment eher rosafarbener Wein mit duftiger, eleganter Frucht, samtigen Tanninen, stoffiger Textur und einem sehr angenehmen Mundgefühl. Obwohl jung, strahlt er wie andere gelungene Orange-Weine Ruhe und Stabilität aus – Weine wie diese sind voraussichtlich sehr lange haltbar. Selbst eine geöffnete Flasche kann man lange stehen lassen, der Wein verändert sich sehr langsam. Auch der maischervergo-

### HINTERGRUND

> **Orange Wine** wurde als Begriff im Jahr 2004 von einem britischen Weinimporteur geprägt und bezeichnet Weißweine, die wie Rotweine auf der Maische, also mit den Beerenhäuten, vergoren werden. Durch die Maischegärung gelangen mehr Phenole, das sind Tannine und andere Aromen, in den Wein. Die orange Farbe entsteht vor allem durch Extraktion von Farbstoffen aus den Beerenhäuten und durch die Oxidation der Phenole, was durch den Verzicht auf Schwefelung verstärkt werden kann und die Weine stabilisiert.

> **Naturwein** entstand als Weinbezeichnung Anfang des 20. Jahrhunderts und bedeutete den Verzicht auf die Zuckering (Chaptalisation) von Mosten. Der Begriff wurde im Weingesetz von 1971 durch Prädikatswein ersetzt. Weine mit Prädikat, also Kabinett, Spätlese etc., dürfen im Most-Stadium nicht mit Zucker (zur Erhöhung des Alkoholgehalts) angereichert werden. Da die Bezeichnung Naturwein weingesetzlich nicht geregelt und als werbliches Attribut verboten ist, spricht man heute

von „Natural Wine“, „Raw Wine“, naturreinem oder authentischem Wein.

Es gibt derzeit keine gesetzlichen oder andere verbindlichen Regelungen für die neuen Naturweine. Eine Orientierung ist die wichtigste Messe für Naturweine, die „Raw Wine“, die jedes Jahr in London, Berlin, New York und Los Angeles stattfindet. Alle bei Raw Wine präsentierten Weine müssen die folgenden Kriterien erfüllen:

- Biologische oder biodynamische Bewirtschaftung.
- Die Trauben müssen von Hand gelesen werden.
- Spontane Gärung ohne Zusatz von Hefen, außer bei der zweiten Gärung von Schaumweinen.
- Keine Zusätze zum Most, also keine Zuckering, keine Säuerung, keine Enzyme, Vitamine etc. Erlaubt ist nur eine minimale Zugabe von Schwefeldioxid.
- Weitgehender Verzicht auf Filtration oder Schönung. Keine Pasteurisierung.
- Keine massiven Eingriffe bei der Weinherstellung wie Umkehrosmose (Mostkonzentration).

deutlich intensiver diskutiert wird. „Wir sollten uns auch in Deutschland damit beschäftigen, sonst verpassen wir eine Chance“, ist er überzeugt. Fischer untersucht die chemischen Prozesse bei der Maischegärung und den Einfluss auf den Geschmack von Weinen.

Orange- oder „Natur“-Weine sollten nicht als Ausrede für fehlerhafte Weine herhalten. Tatsächlich sind viele Weine, die unter dem Etikett „natürlich“ auf dem Markt sind, fehlerhaft. Das sind dann „Weine wie früher“ im negativen Sinn. Sie schmecken unsauber, muffig, essigstichig, umgekippt. Dass bei fehlerhafter Gärung und Oxidation unangenehm riechende und möglicher-



rene Graue Burgunder von Höfflin zeigt große Klasse. Diese und einige andere Weine können ein Beispiel für große deutsche Weißweine der Zukunft sein.