

Orange ist mehr als eine Farbe

Weiße Trauben auf der Maische zu vergären – das braucht viel Erfahrung, aber das Ergebnis überzeugt: Ein Besuch im Bio-Weingut Höfflin in Bötzingen

Hype, Zeitgeist, Geldmacherei oder genuine, neue (eigentlich ganz alte) Weinfarbe? Die Orange- oder Naturweine sind derzeit in vielen Mündern, es wird leidenschaftlich experimentiert, probiert, diskutiert und höchst kontrovers bewertet. Als die Musik-Ikone Quincy Jones, im Jahr 1989 das bahnbrechende Album „Back On The Block“ veröffentlichte und der Bürgerrechtler Jesse Jackson darauf verkündete „Rap is here to stay“, wurde die gesprochene Musik einer schwarzen Untergrundszene auf einen Schlag „Hof fein“ und ist heute längst Teil des Mainstreams geworden. „Wir stehen mit den Orange-Weinen heute da, wo wir mit unseren Bio-Weinen in den 80er Jahren waren. Das ist alles noch sehr jung, sehr im Fluss und sich laufend am Entwickeln“, engagiert sich Badens innovationsfreudigster Bio-Winzer Matthias Höfflin. „Aber die Orange-Weine haben grundsätzlich ein eigenes Geschmacksbild, eigentlich ja ein ganz altes. Durch die Maischegärung freigesetzte Phenole, also Tannine und andere Gerbstoffe, bringen stoffigere, mineralischere, tiefere, komplexere und nicht mehr so fruchtbetonte Weine hervor“. Auf die Frage, was ist eigentlich ein Naturwein (es gibt



Innovationsfreudig: Winzer Matthias Höfflin

keine weingesetzlich geregelte Definition), antwortet Höfflin: Der Wein muss aus einer biologischen Bewirtschaftung kommen. Dann ausschließlich Handlese, keinerlei Zusätze im Most und im Wein, höchstens minimale Schwefelung, längere Maischestandzeiten, Spontanangärung der Maische, keine Filtration und keine massiven Eingriffe bei der Weinbegleitung. „Ich arbeite ja schon lange mit Spontanvergärung. Damit will ich die Sprache des Bodens und der Rebsortentypizität in den Wein zurückholen. Da bekommt die Hefe, die die Mutter des Weins ist, eine viel weitergehende und essentielle Rolle zugewiesen. Hefen sind für die Haltbarkeit, aber auch für den vollmundigen Geschmack und für den Schutz vor Oxidationsprozessen verantwortlich. Ich musste mich also viel intensiver mit den Hefen und ihren Wirkungsmöglichkeiten beschäftigen“.

Die Bezeichnung „Orange Weine“ geht auf einen britischen Weinimporteur zurück. Es sind Weißweine, die wie Rotweine auf der Maische mit ihren Beerenhäuten vergoren werden. Sie bekommen ihren orangefarbene Ton von den Farbstoffen der Beerenhäute und von der Oxidation der Phenole. „Hier kann natürlich auch viel schief gehen, Fehlgärungen oder biologische Fehlläufe sind nie auszuschließen. Misslungene Weine sind sicher keine Orange-Weine. Das Gegenteil ist richtig. Das alles geht nur mit kleinen Gebinden und viel Erfahrung“, erklärt Höfflin. „In Georgien beispielsweise vergären die Winzer ihre Weine auf der Maische in Amphoren seit vielen tausend Jahren.“

DAS NATURWEIN-SORTIMENT

Zum Vergleich serviert Höfflin einen 2015 Grauburgunder, Prestige spontan, Endhalde, trocken (22,50 Euro) aus dem großen Holzfass, unfiltriert und komplett durchgegoren aus der „normalen“ Linie. Reife Fruchtaromen, wunderbar eingebundene Säure,



FOTO: MICHAEL WISSING

Unfiltriert aus dem Holzfass: Naturwein von Matthias Höfflin

Länge, Ruhe, Komplexität und viel lebendiger Körper bestechen hier. Der Wein braucht viel Luft im großen Glas, um sich zu entwickeln.

Daneben stellt der Patron einen 2017 Grauburgunder, Prestige, maischevergoren, Naturwein, trocken (33 Euro) aus dem neuen 500-Liter-Holzfass, ungefiltert abgezogen. Herrliche Gelbe-Frucht- und Zitrusaromen in der Nase, ein vielschichtiges, komplexes Geschmacksbild am Gaumen. Die anfängliche Nervosität legt sich wiederum, je länger der Wein sich im Glas entwickelt. Schon jetzt lässt sich sagen: Dies ist ein Weißwein, der ein so vielschichtiges Geschmackserlebnis bietet wie das eines besonderen Rotweins.

Der 2017 Sauvignier Gris, spontan orange, Löss/Lehm, trocken (22,50 Euro), duftend nach vollen Apfel- und Zwetschgenaromen, und bringt viel reife, intensive Frucht an den Gaumen. Der klare, saubere, kernige Wein fordert wiederum mit Vielschichtigkeit und intensivem Gerbstoff- und Säurespiel. Die schönen Orangetöne stehen für einladende Optik. Ein Wein für Meerestier- und kräftige Fischgerichte.

Um das große Alterungspotential dieser Weine zu dokumentieren, öffnet Höfflin einen 2014 Souvig-

nier Gris aus der gleichen Lage. Der schon ausverkaufte Wein überzeugt farblich mit einem hellen Lachston im Glas, frischen Duftnoten und schönen, runden Fruchtaromen sowie bestechender Mineralität. Eine Fassprobe des 2018 Sauvignier Gris, spontan orange, trocken, verspricht vollmundige Frucht und kraftvolle, kernige Strukturen.

Neu ist der 2018 Chardonnay, maischevergoren, trocken, ebenfalls als Fassprobe serviert. Er kommt noch sehr jung und ungehobelt daher, lässt aber großes Potential erahnen. Gleiches gilt für den 2018 Grauburgunder, maischevergoren, trocken, mit seinem dunklen Lachsrot im Glas und schon jetzt kräftigen Apfelaromen. Sehr spannend wird es sicher auch beim 2018 Gewürztraminer, maischevergoren, trocken. Mit seinen Rosendüften, seinen Fruchtaromen und einer süß-sauren Note im Abgang wird er sicher einer der herausragenden Vertreter seiner Sorte, wenn er, wie alle anderen Fassproben auch, im August auf die Flasche gezogen wird.

Übrigens kann man am 26. April im Hotel Alte Post in Müllheim auf dem „Badischen Landweinmarkt“ spannende Natur-Weine verkosten. Zum Wohl!

Christian Hodeige

► Biologisches Weingut Höfflin, Schambachhof, 79268 Bötzingen, ☎ 07663/1474, www.weingut-hoefflin.de

