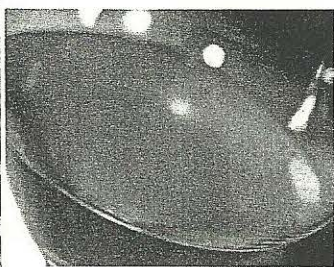


Trend Naturwein

# Von der Kunst des Weglassens

Man nennt sie Natural Wines, Vins Vivants oder Orange Wines, sie erobern Weinbars in Barcelona, Paris, New York, Tokyo und Berlin. Sie sehen anders aus als vertraute Weine, riechen anders, schmecken anders. Ihre Schöpfer arbeiten handwerklich und lehnen manipulative Eingriffe im Weinberg sowie im Keller ab. Von **Susanne Salzgeber**.



Bei unfiltriertem Wein bleiben Hefe- und andere Trübstoffe in der Flasche. Naturweine im Glas: Ribolla Gialla 2007 von Terpin (oben), ein typischer Syrah aus Australien Shobbrook 2012 (unten).



Uns interessiert weniger die Rebsorte als der Zugang zum Boden«, erklärt Sepp Muster aus der Steiermark seine Naturweine. Sein Anspruch: Nachhaltiger Umgang mit der Natur, Bewahrung eines lebendigen Bodens und gesunder Reben durch völligen Verzicht auf Kupfer- und Schwefeleinsatz sowie chemische Pflanzenschutzmittel. Und so radikal geht es im Keller weiter. Bei seinen Orange Wines verzichtet Muster komplett auf Zusatz von Schwefel. Stattdessen lässt er seine Sauvignon- und Chardonnay-Trauben ein Jahr mit den Schalen vergären. Dadurch lösen sich aus den Traubenhäuten Phenole, die sich stabilisierend und damit konservierend auf den Wein auswirken.

Wichtig ist ihm: »Wir arbeiten nicht an den Aromen, sondern an der Vitalität.« Seine Weine sind lebendig, sie verändern sich im Glas, minutlich, stündlich. Und dennoch bleibt der Wein in der geöffneten Flasche über Tage, manchmal sogar Wochen stabil. Wenn man wie Muster Weißweine nach Rotweinart herstellt, sie also über Tage, Wochen oder Monate auf der Maische vergären lässt, treten die frischen Fruchtaromen der Rebsorten zugunsten einer komplexen Aromenstruktur und einer gewissen Astringenz am Gaumen zurück. Besonders ungeschwefelte Weine verströmen dann Töne von Mostapfel und Trockenfrüchten, Gewürznoten wie Weihrauch, erdige und mineralische Anklänge. Die Farbe der Traubenhäute bestimmt die Farbe des Weins. So wird ein Grauburgunder schon mal orange. Lässt man den Wein unfiltriert, bleiben die Hefe- und andere Trübstoffe im Wein. Und Achtung: Trinkt man einen fruchtigen Weißwein klassischen Stils eher bei 8 Grad, öffnet sich ein Naturwein aus weißen Rebsorten erst ab 14 Grad Celsius.

### Warum auf den Fortschritt verzichten?

Für Anhänger fruchtbetonter Weine erfordert diese Kunst der Weinbereitung ein erhebliches Maß an Toleranz und kulinarischer Offenheit. Am erfolg-

reichsten ist Naturweinwinzer Muster in Japan und in Dänemark. Das »Noma« in Kopenhagen – auch in diesem Jahr zum besten Restaurant der Welt gekürt – hat seine Weine auf der Karte.

Kritiker von Naturweinen sehen diesen Stil der Weinbereitung als Rückschritt an. Warum sollte man auf optimierende Technologie verzichten? Haben die Trauben zu wenig Sonne abbekommen und ist der Most zu sauer, dann entsäuert man ihn eben. Oder man chaptalisiert, reichert ihn vor der Gärung mit Zucker an. In sonnenverwöhnteren Gegenden mit eher säurearmem Most säuert man mit Weinsäurepulver nach. Ist der Most nicht konzentriert genug, tuned man ihn mit Umkehrosmose oder Vakuumverdampfung. Findet man nicht genügend wilde Hefen auf den Traubenhäuten für die Spontanvergärung, dann hilft man sich mit Reinzuchthefen. Sie sorgen für eine kontrollierte Gärung und klar definierte Aromen. Warum sollte man dem önologischen Fortschritt abschwören?

Die Manipulationsmöglichkeiten bei der industriellen Weinherstellung sind riesig: Allein in der EU sind über 50 verschiedene Methoden oder Zusätze zugelassen, durch die Most oder Wein verändert werden darf. Die über 150 Winzer, die jedes Jahr im Mai aus 25 Ländern bei der Londoner RAW Fair zusammen kommen, entscheiden sich bewusst dagegen. Möglichst wenig Eingriffe im Weinberg sowie im Keller, lautet ihr gemeinsames Credo. Viele der RAW-Winzer arbeiten biodynamisch, alle arbeiten handwerklich mit der Natur und verzichten auf chemisch-technische Hilfsmittel bei der Weinbereitung. Einige von ihnen lassen den Wein, wie in der Antike üblich, in Tonamphoren vergären. Andere entdecken autochthone Rebsorten wieder, wie das sizilianische Weingut Serragghia die weiße Rebsorte Zibibbo oder die Rote Pignatello. Wieder andere, wie das Weingut Tour de Blanc aus der Gascogne, beweisen, dass man aus der Massenrebsorte Ugni Blanc, die normalerweise nur für die Cognac- und

Das Labyrinth auf dem Etikett steht für den »antiautoritären Weinstil« von Ernesto Cattell aus dem Veneto.



Armagnac-Herstellung angebaut wird, charakterstarke Terroirweine erzeugen kann. Die Voraussetzung dafür: viel Sorgfalt bei der Weinbergarbeit und Bodenpflege für gesunde Reben sowie umfassendes Wissen über die aktiven Mikroorganismen und sauberste Arbeit im Keller.

### Einfach, aber gekonnt

Allen Naturwein-Erzeugern gemeinsam ist: Sie geben ihren Weinen die Zeit, die sie brauchen. Die so erzeugten Weine widersetzen sich dem Allgemeingeschmack. Namhafte Weinkritiker beklagen Lösungsmitteltöne oder wettern gegen sizilianische Erzeugnisse als ungenießbare »Ätnabrühen«. Filippo Rizzo vom Weingut Lamoresca sieht das gelassen. Auf die Frage, wie er seine Weine herstellt, antwortet er lächelnd: »Very simple.«


Einen einfachen, ehrlichen Prosecco will Ernesto Cattell von Costadilà aus dem Veneto keltern. Er lässt seine Trauben unterschiedlich lange auf der Maische vergären. Je länger,

desto trüber und komplexer zeigt sich der ungewöhnliche Wein in seiner Aromenstruktur. Das Etikett ziert eine Art Labyrinth. Interpretiert man die Illustration, begreift man die RAW-Philosophie als antiautoritären Weinstil: keine vorgegebenen, eindeutigen Wege oder Richtungen; Zweifel sind zugelassen.

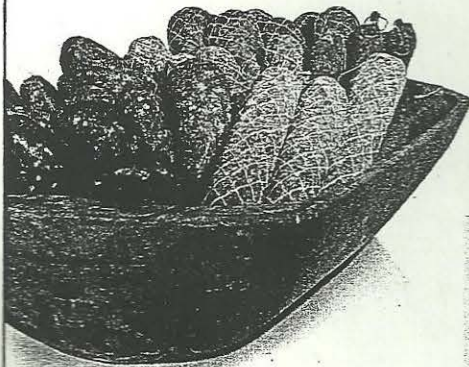
Das bedeutet aber nicht, dass Naturwein-Winzer weniger Ahnung von der Weinherstellung haben. Jeder von ihnen weiß genau, was er tut und vor allem:

Sie wissen, was sie weglassen und warum. Ihnen liegt daran, individuelle Weine zu kreieren, die den Boden und das Klima widerspiegeln. Dafür braucht es viel Know-how und vor allem gesundes Lesegut, das per Hand geerntet und sortiert wird. »Nicht jeder Biowein ist ein guter Wein«, stellt Frank John, Demeter-Winzer und Slow Food Mitglied aus Neustadt an der Weinstraße klar. »Den Weinberg biologisch zu bewirtschaften, sehen wir als Grundlage unseres Tuns. Aber Naturweine gehen weit über die Bio-Anforderungen hinaus«, betont John, der seinen Riesling und Pinot Noir ebenfalls auf der RAW Fair in London präsentierte. Auch er ist Überzeugungstäter und dazu ein erfahrener Kellermeister. Bevor er sich 2002 mit seiner Frau Gerlinde dazu entschloss, eigene Weine auszubauen, verantwortete er legendäre Jahrgänge der bekannten Weingüter Heyl zu Herrnsheim und Reichsrat von Buhl. Ihn interessieren komplexe Weine mit langem Reifepotenzial. Und die gelingen ihm, davon ist er überzeugt, mit biodynamischer Weinbergarbeit, minimalistischer Kellerarbeit, traditionellem Fassausbau und langer Reifezeit.

In diesem Sinne könnten Naturweine Vorbild sein für eine nachhaltige, umweltschonende und handwerkliche Art der Weinbereitung. Vorausgesetzt, Weintrinker und Genießer gehen vorurteilsfrei an die geschmackliche Beurteilung der Weine heran und trauen sich, festgefügte Geschmackswelten auch einmal zu verlassen. ●




**Kasseler Ahle Worscht**



**Feinkost Fleischerei Rohde**  
 Frankfurter Straße 67  
 34121 Kassel - Tel. 0561. 200 680

Im Internet bestellen unter:  
[www.feinkost-rohde.de](http://www.feinkost-rohde.de)

Wir unterstützen



Slow Food®  
 Deutschland e.V.

**2014**

... weil  
 Verantwortung  
 und Genuss  
 zusammengehören.

### BUCHTIPP

Isabelle Legeron: Natural Wine. An introduction to organic and biodynamic wines made naturally, Cico Books Juli 2014, 208 Seiten, gebunden, 15,95 Euro.

- [www.rawfair.com](http://www.rawfair.com)
- [www.vinnatur.org](http://www.vinnatur.org)
- [www.thatcrazyfrenchwoman.com](http://www.thatcrazyfrenchwoman.com)