

# Nur Trend oder konsequent?

Naturwein ist mittlerweile weltweit in hippen Bars und Restaurants angekommen. Während es auf der einen Seite leidenschaftliche Anhänger gibt, tun andere dies als bloßen Trend ab. **Susanne Salzgeber** wollte von der Biowinzerin **Lotte Pfeffer-Müller** wissen, was das Besondere an den Naturweinen ist und worin sie sich von den Bioweinen unterscheiden.

**Ö&L:** *Lotte, du bist seit fast 40 Jahren Biowinzerin in Rheinhessen, bist zertifiziert von Demeter und Ecovin, Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) und du produzierst neben deinen klassischen Weinen auch Naturweine. Wie passt das zusammen?*

- ▷ **Lotte Pfeffer-Müller:** Es ergänzt sich sogar und ist für uns eine neue beziehungsweise tradierte Art der Weinbereitung. Wir sollten uns davor hüten, Wein in Schablonen zu denken. Unsere Pure-Linie, also die Naturweine, die aktuell nur 20 Prozent unserer Weine ausmachen, sind eine weitere Spielart des Weins. Es geht um Vielfalt und darum, im Kopf offen zu bleiben, einfach auch mal wieder Altes auszuprobieren – wie Wein früher gemacht wurde, ohne die ganze Technik und Zusätze – und dabei unser heutiges Wissen anzuwenden.

**In der EU sind über 50 verschiedene Methoden oder Zusätze zugelassen, durch die Most oder Wein verändert oder manipuliert werden dürfen. Viele davon sind auch für die Herstellung von Biowein zugelassen. Braucht man die wirklich?**

- ▷ Die einzelnen Winzer\*innen brauchen diese Methoden natürlich nicht alle. In Europa gibt es so viele verschiedene Regionen und Klimata, die alle wiederum unterschiedliche Probleme im Weinberg und in der Vinifikation haben, deshalb ist die Zahl der zugelassenen Methoden so hoch. Aber nur, wenn etwas zugelassen ist, heißt es ja nicht, dass man das alles anwendet. Wenn ich krank bin, dann nehme ich auch nicht alle Medikamente, die mir zur Verfügung stehen. Und ich würde mir nie erlauben, einer Winzerkollegin oder

einem -kollegen abzusprechen, was sie oder er mit ihrem oder seinem Wein machen darf, da ihre oder seine Situation eine völlig andere ist als meine.

**Wie würdest du in aller Kürze Naturwein beschreiben?**

- ▷ Anders als in Frankreich, wo die Bezeichnung „Vin méthode Nature“ geschaffen wurde, gibt es in Deutschland noch keine offizielle Definition oder Zertifizierung für Naturwein, deshalb kann ich nur sagen, wie wir in unserem Weingut Naturwein definieren: nichts rein und nichts raus.

**Und welche Mindestanforderungen würdest du an Naturwein stellen, wenn es eine Zertifizierung für Naturwein gäbe?**

- ▷ Zuerst sollten die Trauben zertifiziert ökologisch oder biodynamisch angebaut werden. Ich denke, die Szene, aus der die Naturwein-Bewegung kommt, erwartet, dass Naturweine auf jeden Fall bio sind. Alles andere wäre eine Verbrauchertäuschung. Weitere Anforderungen aus meiner Sicht wären: spontane Gärung ohne Reinzuchthefen, Abfüllung ungefiltert, ungeschönt und ohne Zusatz von schwefeliger Säure, also Sulfite.

**Und was sind die besonderen Herausforderungen für Winzer\*innen bei der Herstellung von Naturwein?**

- ▷ Das Risiko beginnt mit dem richtigen Erntezeitpunkt, weil man ja nachträglich nichts mehr am Most oder am Wein optimieren kann, also nichts hinzufügen und nichts rausnehmen darf. Man braucht absolut gesundes Lesegut, um



Anders als in Deutschland können in Frankreich Naturweine zertifiziert und mit diesem Logo gekennzeichnet werden.

sich keine mikrobiell belasteten Trauben in den Keller zu holen. Und bei der Gärführung muss man auch höllisch aufpassen und zu 100 Prozent sauber arbeiten.

#### **Warum habt ihr euch dazu entschieden, neben euren traditionellen VDP-Weinen die Pure-Linie zu produzieren?**

- ▷ Mein Mann Hans und ich haben vor sieben Jahren mit unserer Pure-Linie angefangen, weil sich einer unserer Kunden Weine ohne zugesetzten Schwefel wünschte. Wir gehörten auch erst zu den Kritikern von Naturweinen und waren skeptisch, zumal es durchaus einen guten Grund gibt, schwefelige Säure zur Stabilisierung der Weine einzusetzen. Dann merkten wir aber ziemlich schnell, dass wir hier einen guten Weg eingeschlagen haben, weil wir generell in der Kellerarbeit etwas entspannter geworden sind und sich das auch auf die Qualität unserer traditionellen VDP-Weine auswirkt. Zum Beispiel brauchen wir für unseren Spätburgunder Gutswein kaum Schwefel zuzugeben, obwohl wesentlich mehr erlaubt ist. Mein Traum wäre es, einen Dienheimer Falkenberg Riesling Großes Gewächs als Naturwein auszubauen, um noch stärker das Terroir herauszuarbeiten. Aber natürlich darf man das dann nicht „Großes Gewächs“ nennen, der Wein bekäme keine Qualitätswein-Prüfnummer und er müsste in der preislichen Premiumliga spielen.

#### **Warum liegen Naturweine preislich meist höher als „normale“ Weine?**

- ▷ Insgesamt müssen wir die Preise erhöhen, weil uns Erträge in den letzten Jahren entweder von Frost, *Peronospora* oder wie zuletzt 2022 von der Trockenheit aufgefrisst wurden. Und

wie schon gesagt, das Risiko ist bei Naturweinen einfach höher, mal einen Ausfall zu erleben. Zum Beispiel mussten wir uns im Frühjahr 2021 entscheiden, eine Partie Pinot orange zu entsorgen, weil der Wein eine zu hohe flüchtige Säure hatte, also aus unserer Sicht nicht verkehrsfähig war.

#### **Aber flüchtige Säure findet man in Naturweinen doch häufig?**

- ▷ Ja, aber zu viel davon darf es aus meiner Sicht nicht sein und unser Stil ist auch ein anderer. Wir wollen den Rebsortencharakter noch schmecken. Deshalb finden manche Hardcore-Naturwein-Fans unsere Weine oft zu wenig wild.

#### **Wer sind die Hauptabnehmer\*innen deiner Pure-Linie?**

- ▷ Die meisten Flaschen gehen in den Export nach Dänemark und Schweden. Im Inland sind besonders Restaurants an diesen Weinen interessiert, aber auch Händler\*innen, die unsere klassischen Weine beziehen, nehmen die Pure-Linie mit auf, um ihr Portfolio zu erweitern, weil Naturweine immer mehr nachgefragt werden.

#### **Welche Kritik an Naturweinen kannst du nachvollziehen und warum?**

- ▷ Generell weigere ich mich, Intoleranz zu verstehen. Es gibt schlechte Weine, die die Welt nicht braucht, bei den Naturweinen ebenso wie bei den normalen Weinen. Und in beiden Fällen ist es hilfreich, wenn die Winzer\*innen ihr Wissen anwenden und ihr Handwerk verstehen.

#### **Wie würdest du dir die idealen Weintrinker\*innen wünschen, wenn du sie dir aussuchen könntest?**

- ▷ Da wären wir wieder bei der Toleranz. Menschen, die offen, neugierig sind, sich auf was Neues einlassen, sich auf ihren Geschmack verlassen, ohne sich vom Etikett oder bekannten Namen beeindrucken zu lassen. Und natürlich wünsche ich mir Weintrinker\*innen, die bei der nötigen ökologischen Transformation unserer Landwirtschaft mitgehen. Keiner muss Wein trinken, Weintrinken soll einfach nur Freude bereiten und dem Planeten so wenig wie möglich schaden. □

#### **Lotte Pfeffer-Müller ...**

... Biowinzerin der ersten Stunde und Mitgründerin des Bundesverbands Ökologischer Weinbau Ecovin, studierte als eine der ersten Frauen an der Hochschule



Geisenheim Önologie und Weinbau. Sie gehört dem Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) an und ist Inhaberin des Weinguts Brüder Dr. Becker.