



Naturweine: nur ein Modetrend oder gar eine «Befreiungsönologie»?

Am 27. Februar 2019 trafen sich in der Weinhandlung am Küferweg in Seon (AG), Weinproduzenten, Gastronomen, Journalisten und Weininteressierte zum Gedankenaustausch über «Natural wines» bzw. «Orange wines». Nachdem diese Form der Weinmacherei in weinproduzierenden Ländern wie ein Fieber um sich greift, tut eine Einordnung not.

REINHARD BACHMANN, AARAU, UND MARKUS MATZNER, SZOW
markus.matzner@szow.ch

Das Kulturlokal «Konservi» in Seon war bis zum letzten Platz gefüllt. Markus Schamberger, Geschäftsführer der Weinhandlung am Küferweg, war über den Grossaufmarsch erfreut und stellte gleich die richtige Eingangsfrage: «Naturwein, was ist das?» Prophetisch fügte er an: «Sie werden heute keine verbindliche Defi-

nition hören, aber viele Erklärungen erhalten.» Ein erstes Raunen ging durchs Publikum, und es sollte nicht das letzte gewesen sein. Moderator Stefan Keller stellte die Teilnehmer des Podiumsgesprächs vor: den Sensoriker Hans Bättig, den Philosophen Markus Huber, den Winzer Fred Loimer aus Langenlois (A) sowie

Rudolf Trefzer, Historiker und Weinpublizist, Thomas Vaterlaus, Chefredaktor «Vinum», und Lidwina Weh, Sommelière.

In seiner Einführung begann Stefan Keller mit der Frage, warum das Thema Naturwein gerade jetzt aufkomme? Schliesslich sei Spontanvergärung, der Ausbau in Amphoren oder der Verzicht auf möglichst alle weinfremden Substanzen (insbesondere Schönungs- und Konservierungsmittel, aber auch Schwefel) ja nichts Neues. Dennoch sei es wohl ein Zeichen der Zeit, dass gerade jüngere Winzer in ihren Betrieben ökologisch arbeiten wollten. Und genau das sei die Voraussetzung für die Naturweinerzeugung: die biologische Bewirtschaftung im Rebberg mit dem Ziel, absolut gesunde Trauben zu ernten.

Initialerlebnis

Damit lancierte er die Diskussion und wollte von allen ihr Initialerlebnis in Sachen «Natural wines» geschildert bekommen. Thomas Vaterlaus eröffnete den Reigen und erwähnte Hans Ulrich Kesselring (1946–2008) vom Schlossgut Bachtobel in Weinfelden. Dieser versuchte schon vor vierzig Jahren, mit einer kleinen Teilmenge Naturweine zu erzeugen. Er hatte aber nicht den nötigen Mut, ihn auf den Markt zu bringen. Denn das generelle Problem dieses Weintyps sei, dass sie bei Vergleichs-Degustationen meistens weniger Punkte erhielten. Vaterlaus plädierte folgerichtig dafür, für sie eine eigene Kategorie zu schaffen.

Auch Hans Bättig bot ein anschauliches Münsterchen. Als Sensoriker war er schon früh in diese neue Aromenwelt eingetreten, empfand speziell die Abgänge einiger Naturweine als «grosses Kino», scheiterte jedoch kläglich im Rahmen eines Familienfestes, als er welchen auftrachte. Und auch die anderen Teilnehmer erzählten von ihren ersten Eindrücken, gebrauchten Worte wie «stinkig», «oxidiert» und «Sammlung von Fehlern», was aufzeigte, dass Schambergers einführende Worte genau das Grundproblem darstellten: Eine Definition, was denn Naturwein sei, ist ebenso schwierig, wie eine, die eine klare Grenze zu den «normalen» Weinen zieht.

Befreiung von der Schulweisheit

Eines wurde indes schnell klar. Jene Winzer, die Naturweine herstellen, grenzen sich ganz bewusst von herrschenden Lehren ab. Ganz so, als wären die in den letzten Jahren gesammelten önologischen Erkenntnisse des Teufels. Sie wollten wieder «back to the roots», also zurück zu den unverdorbenen Wurzeln der Weinherstellung. «Vor dreissig Jahren», erklärte Hans Bättig,

«hatten die Weine noch regionalen Charakter. Dann etablierten sich die Flying Winemaker, die mit Rezepten um die Welt reisten.» Es brauche Mut, sich von der Schulweisheit zu befreien. Rudolf Trefzer ergänzte: «Es wurden nicht nur Spitzenweine produziert, sondern auch Industrieweine, ein alkoholisches Getränk auf Traubenbasis.» Die Weinproduzenten müssten herausfinden, riet er, was die Kundschaft wünscht: Massenprodukt oder handwerkliche Kunst. Auch die Lau-



Andrang zu den Degustationstischen.

nen der Natur sollten berücksichtigt werden. Lidwina Weh, die als Sommelière von Berufswegen passende Weine zu gereichten Speisen empfiehlt, war überzeugt vom Potenzial der Naturweine. Der Grund: Orange- und Naturweine erweitern das Aromen-Spektrum in der gehobenen Gastronomie. Aber sie seien auch erklärungsbedürftig, warnt sie. Der österreichische Winzer Fred Loimer vinifiziert schon seit einigen Jahren einen Teil seiner Produktion als Naturwein. Wurde er früher verlacht, erfreut er sich heute über einer stetig wachsenden Nachfrage.

Das Motto der Stunde «Selbstverwirklichung»

Stellt sich die Frage, ob wir es hier mit einem kurzen Rückfall in die önologische Steinzeit zu tun haben oder

doch mit einem Trend, der anhält? Die Runde war sich hier uneins. Der Marktanteil von Naturweinen gondelt im Bereich des statistischen Rauschens, Geld verdienen sei mit diesen Weinen kaum möglich, meinte auch Vaterlaus. Mindestens zurzeit.

Doch Philosoph Markus Huber brachte einen anderen Punkt aufs Tapet. Unsere Zeit stecke in einer Findungsphase, das höchste Ziel allen Tuns scheint die Selbstverwirklichung zu sein, dahinter verberge sich der Wunsch nach freiem Ausprobieren ohne HintergrundsideoLOGIE. Somit reiner Individualismus. Bättig nahm diesen Aspekt auf und formte das Bonmot des Abends: «Dann haben wir es hier also mit einer BefreiungsöNologie zu tun.» Nachdem sich das Gelächter im Saal gelegt hatte, war vielen Anwesenden klar, dass einmal mehr das Produkt zum Ausdruck gesellschaftlicher Strömungen geworden ist. Mit anderen Worten wird der Naturwein zum Spiegel der Macher und die Macher definieren sich über das Andersein und grenzen sich so auch ab. Vielleicht bezeichnend, was Maurizio Gily, italienischer Önologe und Berater für Naturweine, andernorts schreibt: «Manche Naturweinproduzenten sind exzentrische, bisweilen auch egozentrische Persönlichkeiten, die schon das Wort Zertifizierung auf die Palme bringt

(...). Deshalb verweigern sie sich der Idee eines Regelwerks und der Überwachung (...) Eine sehr rigide Geisteshaltung, aber eine mit Idealen, die Respekt verdient.» (Merum, 1/17)

Somit ist die Naturweinszene vielleicht weniger BefreiungsöNologie als versteckte Anarchie? Womit wir bei der Frage wären, die auch am Podium heiss diskutiert wurde: Ist die herkömmliche Önologie auf den Holzweg geraten? Ist sie zu rigid, zu fokussiert auf Kontrolle und Betriebswirtschaft? Lässt man dem Naturprodukt Wein zu wenig Leine? Die Antworten auf diese Fragen fielen nicht erschöpfend aus, aber sicher ist, dass der Markt letztlich über Sein oder Nichtsein von «Naturweinen» entscheiden wird. Und wer diese Bewegung allzu leicht abschreibt, dem sei in Erinnerung gerufen, was im Biermarkt von einigen Jahren passiert war. Die Grossen wurden immer grösser, die Mittलगrossen verschwanden und plötzlich entstand in improvisierten Kellern eine Gegenbewegung, die heute als Draft-Beer-Szene ein Begriff und sehr wohl markttauglich ist.

Markus Schamberger versprach somit nicht zu viel. Das Publikum, das nach der Diskussion eine ganze Palette von mitunter überaus spannenden Weinen degustieren konnte, erhielt nichts Verbindliches, dafür viele Erklärungen und noch mehr Eindrücke. ■

Was einen Naturwein ausmacht

Die Herstellung von Naturwein ist uneinheitlich. In der Regel wird bei der Weinerzeugung auf selektionierte Reinzuchthefen, Schönungs- und Konservierungsmittel sowie auf Filtrierung verzichtet. Ein minimaler Einsatz von schwefeliger Säure wird unterschiedlich gehandhabt. Teilweise wird auch ganz darauf verzichtet. Zum Ausbau werden neben Holzfässern und Barriques auch Amphoren oder Steinfässer verwendet. Weisse Traubensorten, die lange auf der Maische gelassen werden, können mit der Zeit einen orangen Farbton bilden, deshalb auch der Name «Orange Wine». Die meist stark oxidierten Weine zeigen teilweise sehr eigene Aromenspektren. Die Rede ist dann von Orangenzenen, Mandarinen, Kumquats, kandierten Früchten, aber auch von ledrigen Tönen oder Jod. Nicht selten schleichen sich auch Aromen ein, die aus herkömmlicher Optik als fehlerhaft zu taxieren wären.

Der Begriff Naturwein ist weder geschützt noch klar definiert. Jeder Winzer kann selber entscheiden, was Naturwein ist. Gegenwärtig ist Naturwein ein Nischenprodukt mit einem Marktanteil von einem Prozent. Doch das könnte sich bald ändern. Dank des immer grösser werdenden Erfahrungsspektrums der Winzer werden auch ihre Weine besser.



Glas mit Orange Wine



Da staunen selbst Fachleute: Önologe Michael Hänzli bei der Naturwein-Degustation.

Nachgefragt bei Michael Hänzli, Önologe

SZOW: Der Begriff «Naturwein» impliziert, dass alle anderen Weine unnatürlich sind. Darf man das so stehen lassen?

Genau hier beginnt das Problem: Der Begriff Naturwein ist nicht definiert. Was ist das Wesen eines Naturweines? Liegt es in der Natur einer Traube, Wein zu werden? Ist es natürlich, wenn der Mensch eingreift? Alles Fragen, die zu klären sind.

Für Sie als Önologe sind sogenannte Naturweine ja nichts Neues. Worin unterscheiden sie sich geschmacklich von «normalen» Weinen? Und wie würden Sie die Aromen beschreiben?

Sogenannte Naturweine riechen und schmecken selten sortentypisch. Oft sind mehr oder weniger starke Oxidationen festzustellen. Es lassen sich manchmal eine Vielfalt von Weinehlern entdecken. Die Angaben darüber finden sich in Dittrichs «Mikrobiologie des Weines». Weinehler sind übrigens nicht nur den Naturweinen vorbehalten.

Maischevergorene Weissweine werden naturgemäss leicht orange. Was aber passiert während der Maischevergärung chemisch und physikalisch, dass so andere Aromen entstehen?

Die Gerbstoffe nehmen bei einer Maischegärung zu. Aromen können dadurch stärker oxidieren. Die Textur und Länge im Abgang nimmt zu. Bitterstoffe sind bei

zu starker Extraktion möglich. Maischevergorene Weissweine können orange werden, müssen aber nicht. Es braucht viel Feingefühl, wenn aromatische, saftige Weine entstehen sollen.

Was könnte man aus den Erfahrungen rund um Naturweine und «Orange Wines» für die herkömmliche Weinbereitung ableiten?

Sie könnten sich durchaus als Verschnittspartner eignen. Dank ihrer Aromen liesse sich die Komplexität steigern.

Gerade diese Aromenstruktur ist ja das Spezielle. Woher kommen die Noten von Bitterorangen, Kumquats und kandierten Früchten?

Letztlich sind es Resultate einer Oxidierung, die aber positiv zu beurteilen sind.

Naturweine werden durch die Bank spontan vergoren. Wie erklären Sie sich die Abneigung gegen Reinzuchtheferen?

Da fragen Sie den Falschen. Ich habe keine Abneigung gegen Reinzuchtheferen. Spontane Gärungen führen nur im besten Fall zu komplexeren Weinen. Es braucht dazu viel Wissen und viel Beobachtungsgabe, also auch ein Mikroskop. Eine Ausbildung in Mikrobiologie hilft ebenso. Essig ist die stabilste Form von Wein. Dies als Gefahr einzustufen, ist eine ökonomische Frage. Der Anteil biogener Amine ist hingegen eine medizinische Frage und daher nicht diskutabel.

Zankapfel Schwefel: Was halten Sie vom teilweise proklamierten und praktizierten Null-Schwefel-Einsatz?

Ich habe nichts gegen ungeschwefelte Weine. Wenn diese gut schmecken, keine erhöhten Werte an biogenen Aminen enthalten und das Acetaldehyd tief ist. Wein darf Freude bereiten und sollte, wenn möglich, keine anaphylaktischen Schocks (=Intoleranzreaktion des Immunsystems, Anm. Red.) auslösen. Die Chemie des Weins im Zusammenhang mit Schwefel und seinen Formen ist sehr komplex. Da können schon Ängste entstehen. Andererseits muss die Frage gestellt werden: Was passiert im Wein ohne schweflige Säure? Ist das Ergebnis erstrebenswert?

Gibt es Weine von der Degustation, die Ihnen besonders aufgefallen sind?

Leider konnte ich nicht alle Weine degustieren, somit

wäre es unfair, ein Urteil abzugeben. Zufällig konnte ich eine Woche später Weine von Sandrine Caloz aus Miège VS probieren. Ihr ungeschwefelter und unfiltrierter Rotwein Sélène aus dem Jahr 2017 ist extrem fruchtig und samtig. Ich degustiere geöffnete Flaschen mindestens über eine Woche hinweg, und der Sélène blieb über mehrere Tage eine Freude zum Trinken. Ebenso ist ihr maischevergorener Muscat, der im Moment noch im Barrique ruht, unglaublich fruchtig und frisch. Er zeigt eine sehr schöne Länge im Abgang. Von Oxidation keine Spur.

Der Sensoriker Hans Bättig hat in der Podiumsdiskussion den wunderbaren Begriff „Befreiungsönologie“ geprägt. Müssen wir uns denn von der Önologie befreien? Befreiung tönt gut. Sich aber nur auf die Intuition zu verlassen, finde ich zwar spannend, aber gefährlich zugleich. Ich wünsche mir in unserer Branche mehr Phantasie und Kreativität, gepaart mit profundem Wissen.

Aber ist die klassische Önologie aufgrund ihrer rein wissenschaftlichen Sicht der Dinge vielleicht wirklich auf einen Holzweg geraten?

Ja, vielleicht. Es soll Önologen geben, sogar promovierte, die noch nie mehr als zwei Liter Most aufs Mal vinifiziert haben. Deren Resultate sind oftmals in grösseren Versuchsmengen unbrauchbar. Da stelle ich mir die Frage, wieso sie das tun? Wieso stellt man Versuche auf, die kein Mensch umsetzen kann? Wissen allein ist nicht immer trinkbar. Ich wünsche mir, dass der Austausch zwischen Wissenschaftlern und Praktikern intensiviert wird. Am liebsten in einer verständlichen Sprache.

Wie sehen Sie die Marktchancen dieser neuen Weinbewegung?

Wein ist ein Genussmittel. Solange wir uns auf die Bedürfnisse der Weinkonsumenten einlassen, haben wir Chancen. Nicht nur die Weinproduzenten entscheiden, welcher Wein in welcher Menge zu welchem Preis verkauft wird. Unter dem Strich muss das Produkt überzeugen. Deshalb halte ich es mit Henry Mayer, der sagte: «Le vin n'est pas fait pour être reniflé, mais pour être bu.» (Wein soll nicht erschnuppert, sondern getrunken werden.) ■

Le vin naturel: plus qu'une mode passagère?

Le phénomène du «vin naturel» prend de l'ampleur. Mais comment définir de tels vins? Les attributs «biologique» ou «biodynamique» fournissent des pistes. En plus, il est convenu que de tels vins sont le produit d'une fermentation spontanée, sans ajout d'aucun agent auxiliaire et qu'ils ne sont pas filtrés avant d'être mis en bouteille. Les premières divergences d'opinion surgissent dès qu'il est question de soufrage du vin. Les uns y renoncent totalement, d'autres le tolèrent dans une certaine mesure. Mais

est-ce que la nouvelle tendance n'est qu'un feu de paille ou serions-nous en train d'assister au début d'une révolution dans les pratiques vini-viticoles? Et pour quelle raison tant de vigneron, viticulteur et vinificateur semblent-ils empressés de s'éloigner des bases classiques de l'œnologie? Une manifestation à Seon a tenté de répondre à ces questions. L'enseignement que l'on peut en tirer, c'est que la seule constante est le changement.