

Prickelndes abseits der Konventionen

Eine neue Generation von Winzern widmet sich dem spannenden Thema der *Méthode Ancestrale* zur Herstellung von Schaumwein. Was dabei entsteht, ist anders als alles herkömmlich Prickelnde.

PETRA BADER



Die Ehepaare Arndorfer (sitzend) und Jurtschitsch.

BILDER: SN/WEINGUT FUCHS UND HASE

Fuchs und Hase sind landläufig nicht gerade als kooperative Partner bekannt. In der Fabel um die beiden Wald- und Wiesentiere sind sie sogar besonders egoistisch. Ganz andere Stimmung herrscht auf dem Weingut „Fuchs und Hase“.

Die befreundeten Winzerehepaare Anna und Martin Arndorfer sowie Stefanie und Alwin Jurtschitsch aus dem Kamptal gründeten es 2012. Sie ziehen an einem Strang. Ihr Antrieb: prickelnden Wein ohne Zusätze zu erzeugen, im Weingeschäft Pet Nat genannt. Dabei braucht es nicht mehr als die Trauben und das Handwerk. Der Name „Fuchs und Hase“ kam ihnen in den Sinn, weil die beiden Tiere auf die Herkunft der Trauben hinweisen. Die Region – das Kamptal – ist dem Waldviertel zugeordnet und bietet mit ihrem kühlen Klima ideale Voraussetzungen zum Traubenanbau für diesen speziellen Weintyp.

Schaumwein im herkömmlichen Sinne gibt es nicht auf dem Weingut „Fuchs und Hase“. Beide befreundeten Winzerepaare sind aber schon lang mit der Herstellung von Sekt nach klassischer Methode vertraut. Anna Arndorfer ist die Tochter von Karl Steininger, einer der Größen für hochqualitativen heimischen Winzersekt. Im Betrieb der Jurtschitschs wird seit Jahren Sekt nach Vorbild des Champagners erzeugt. Das soll auch weiter so bleiben. „Fuchs und Hase“ ist daneben das völlig unabhängige und eigenständige Herzblutprojekt der vier.

Ihr Interesse an natürlich prickelndem Wein wurde durch Auslandsreisen geweckt. Alwin Jurtschitsch besuchte den Naturweinspezialisten James Erskine in den australischen Adelaide Hills und war bei der Produktion eines Pet Nat aus der Sorte Chenin Blanc dabei. Anna und Martin Arndorfer kamen während einer Tour durch die USA zur gleichen Zeit auf den Geschmack des außergewöhnlichen Schäumers. Er ist dort auf vielen ambitionierten Weinkarten gelistet. Zurück in Österreich begannen sie sofort gemeinsam ihren eigenen Pet Nat

herzustellen. Die Bezeichnung Pet Nat (Abkürzung von Vin Pétillant Naturel) stammt aus Frankreich und bedeutet schlicht: natürlich prickelnd. „Es ist die natürlichste Form der Schaumweinerzeugung und kommt mit minimalen Eingriffen des Winzers aus“, erklärt Martin Arndorfer. Pet Nats sind nach dem Weingesetz keine Schaumweine, sondern Perlweine, da ihr Kohlendruck unter drei Bar Druck liegt.

Der große Unterschied zu Sekt, der nach traditioneller Methode erzeugt wird: Es ist keine zweite Gärung in der Flasche notwendig. Bei der traditionellen Methode wird fertiger Wein in Flaschen gefüllt und mit einer Tirage (Zucker und Hefe) versetzt, sodass er wieder zu gären beginnt. Die Kohlensäure, immer ein Nebenprodukt der alkoholischen Gärung, kann durch die verschlossenen Flaschen nicht entweichen und wird in der Flüssigkeit gebunden. Der Wein prickelt. Pet Nat dagegen folgt der *Méthode Ancestrale*. Sie stammt ursprünglich aus der südfranzösischen Gegend rund um Limoux, wird aber auch an der Loire und in anderen Gebieten der Grande Nation immer populärer. Die Gärung des Weins beginnt im Fass oder Tank, in Flaschen gefüllt wird sie vollendet und es entsteht die Kohlensäure. Der Winzer muss aber kaum technisch eingreifen. Er braucht nur Zeit.

Klar, dass sich die Erzeugung von Pet Nat besonders für jene Winzer anbietet, die im Keller im Minimalprinzip arbeiten. Es braucht Demut und Geduld, den Wein werden zu lassen. Judith Beck aus Gols, Matthias Hager aus Mollands und Josef Maier aus Oberfucha bei Furth nahe Göttweig haben bereits erfolgreiche Versuche in dieser Richtung gemacht. Pet Nat im größeren Stil zu produzieren haben sich bisher aber nur Arndorfer und Jurtschitsch getraut. 6000 Flaschen gibt es von den sechs verschiedenen Kreationen, fünf davon sind Cuvées.

Martin Arndorfer gibt einen Einblick ins Entstehen der Pet Nats im Jahrgang 2014: „Wir haben während der Ernte die Trauben regelmäßig gekostet. Wichtig waren uns ihr stimmiger Geschmack und die physiologische Reife der Beeren und Kerne.“ Je

nach Ausgangsmaterial wurden die Beeren samt der Kämme angegoren oder entrappt eingemaischt. Wichtig jeweils: kein Zusatz von Reinzuchthefe, sondern Spontanvergärung. Nach ein oder zwei Wochen wurde die Maische sanft abgeseiht. Dieser Seihmost gibt das Grundgerüst des Weins vor. Was gepresst wurde, verwendeten Arndorfer und Jurtschitsch aufgrund des markanten Charakters lediglich als Gewürz. Nach dem Abfüllen des Mosts konnte er in einem Lager bei 15 bis 20 Grad seine Gärung vollenden. Danach reifte der Wein im kühlen Keller weiter. Im Frühjahr wurden vier der sechs Weine degorgiert, also vom Hefegelager befreit. Dazu rüttelten die Winzer die Flaschen nicht in einer langen Prozedur ab, sondern stellten sie einfach für eine gewisse Zeit auf den Kopf. Grund: der prickelnde Wein sollte ein gewisses Maß an Trübung behalten. Beim Abrütteln wäre er komplett blank geworden.

Die Menge Wein, die in den Flaschen durch den Degorgiervorgang verloren ging, wurde lediglich mit demselben aufgefüllt. Zum Gefälligmachen kam keine süße Abrundung dazu. Alle Weine sind daher knochentrocken. Da die Pet Nats ohne jegliche Zusätze erzeugt werden, zeichnet sie auch eine hohe Bekömmlichkeit aus. Wer kostet, darf sich allerdings auch nicht scheuen, dem Schäumers Zeit zur Entfaltung zu geben. Momentan sind Pet Nats noch ein Nischenprodukt. Sie gelten als Freakweine und bieten sicher ungewohnte Geschmackserlebnisse. Nicht jeder wird gleich beim ersten Schluck „Hurra!“ schreien. Aber die Fangemeinde wächst. In Frankreich hat sich die Szene ziemlich rasch entwickelt. Österreich wird nachziehen. Fest davon überzeugt ist auch Steve Breitzke, Head Sommelier im Wiener Restaurant „Loft“ der Hotelkette Sofitel. Er hat Pet Nats auf seiner Weinkarte stehen und findet, dass es schon noch enormen Erklärungsbedarf gebe. Er schenke die Schäumers glasweise aus. Viele Gäste seien offen dafür und dann schnell begeistert wegen des eigenständigen Genusses, den die Pet Nats bieten.



DEGUSTATIONSNOTIZEN PET NAT VOM WEINGUT FUCHS UND HASE



Diese Weine spielen in einer eigenen Liga und präsentieren sich geschmacklich weit abseits des herkömmlich bekannten Schaumweintyps. Sie werden zwar degorgiert, es bleiben aber trotzdem bewusst Trübstoffe vom Entstehungsprozess in der Flasche. Die natürliche Trübung unterstützt sowohl den Geschmack als auch die weitere Entwicklung in der Flasche.



Pet Nat 2014 Vol. 1

Chardonnay + Sauvignon Blanc

Goldgelbe Farbe mit kupferfarbenem Reflex, würziger Duft nach Grüntee, Quitte und reifem Apfel, straff am Gaumen, blüht mit Luft auf. Feine Perlage.



Pet Nat 2014 Vol. 2

Grüner Veltliner + Gelber Muskateller

Helles Kupferrosé, traubiges und animierendes Bukett, etwas Hollerblüten, Muskat und gelbe Früchte, gute Aromenfortsetzung, charmant und saftig im Mund.



Pet Nat 2014 Vol. 3

Welschriesling, Grüner Veltliner + Sauvignon Blanc

noch nicht im Verkauf



Pet Nat 2014 Vol. 4

Müller-Thurgau, Grüner Veltliner + Gelber Muskateller

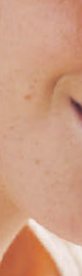
Leuchtend goldgelbe, ins Terrakotta gehende Optik, in der Nase Orangenesten, feine Würze eines blühenden Kräutergartens, balancierte, aber präsenste Gerbstoffe.



Pet Nat 2014 Vol. 5

Zweigelt + Cabernet Sauvignon

noch nicht im Verkauf



Pet Nat Reserve 2012

Klassische strohgelbe Farbe, reife, saftige Birnenfrucht in der Nase, markante Säure, guter Zug im Nachhall, knochentrocken und mit mineralischer Zitrusnote. Eigene Stilistik.

Erhältlich bei Wagners Weinschop in Laakirchen, Preis zwischen 14,90 und 19,90 Euro, online unter www.wagners-weinschop.com

