

Die vierte Weinfarbe

Orange.

Kaum ein Thema wird in der Weinszene so kontrovers diskutiert.

PETRA BADER

Neben Rot, Weiß und Rosé ist Orange die neue angesagte Weinfarbe. So viel ist bekannt. Dass es sich dabei nicht um einen Trend, sondern um eine jahrtausendealte Tradition handelt, wissen viele dagegen nicht. Orange ist sogar die älteste Weinfarbe der Welt.

Historisch betrachtet stammt die Urform der Weinherstellung aus Georgien – seit rund 5000 Jahren wird dort Wein gemacht und die traditionelle Art der Vinifikation hat bis heute überlebt. In Mitteleuropa dagegen spielt die Herstellung von orangefarbenen Weinen erst seit einigen Jahren wieder eine, zwar vom Volumen unbedeutende, aber dafür umso spannendere Rolle.

Ihren Namen haben die Weine nach ihrer bernsteingelben bis ins dunkelorange gehenden Farbe. Sie entsteht durch die lange Maischegärung von weißen Trauben. Diese Keltmethode ist eigentlich bei der Rotweinproduktion üblich. Durch den Kontakt mit der Maische extrahiert der Wein eine Menge an Tanninen, Phenolen und Farbstoffen. Abgepresst wird oft erst nach Wochen oder Monaten.

Das prägt die Weine, die meist trüb und oxidativ sind und eine starke, komplexe Textur haben. Durch den hohen Gerbstoffgehalt sind sie für den Gaumen eine echte Aufgabe. Und: Der beim klassisch vergorenen Weißwein erwünschte Rebsortencharakter geht fast vollständig verloren.

Die lange Maischestandzeit begünstigt aber auch das Entstehen von Fehltonen wie Essigstich und vieles mehr. Leider gibt es auch eine – gottlob verschwindend geringe – Zahl an Produzenten, die solche fehlerhaften Weine in Umlauf bringen und sich nicht um Mikrobiologie oder Kellerhygiene scheren. Alles unter dem Deckmantel des „speziellen“ Weinstils.

Orange Weine werden oftmals mit Naturwein verwechselt. Das eine schließt allerdings das andere nicht aus. Da es keine klar definierten Begriffe und gesetzlichen Regelungen gibt, ist die Spanne sowohl beim orangen Wein als beim Naturwein breit.

In der Regel werden viele Naturweine und fast alle orangen Weine als Landwein etikettiert, denn sie rasseln durch die sensorische Prüfung zum Qualitätswein. Dort wird ein hohes Maß an Rebsortentypizität gefordert, das sich in Geschmack und Aroma



Der Hirschkäfer zieht den orangen Wein aus dem Haus Tschepe. BILD: SN/

niederschlägt. Beim Naturwein steht der Verzicht auf Zusätze im Vordergrund: Also keine Verwendung von Reinzuchthefen und Enzymen, kein oder nur ganz minimaler Einsatz von Schwefel, Ausbau in natürlichen Behältnissen wie Holzfass oder Steingefäßen. Außerdem wird bei der Entwicklung des Weins so wenig wie möglich eingegriffen. Das trifft in der Regel auch auf alle orangen Weine zu. Der Hauptunterschied ist die sehr lange Maischestandzeit.

Seit jeher wurden in Georgien die heute als orange bezeichneten Weine in Quevris, also Tonamphoren, ausgebaut. Die mit Maische gefüllten archaischen Tongefäße vergrub man für die Reifezeit in der Erde. Amphoren waren in früherer Zeit das wichtigste Aufbewahrungs- und Transportgefäß für Flüssigkeiten. Aus statischen und klimatischen Gründen fanden sie ihren Platz während der Reife unter der Erde. Die Renaissance dieses Weinstils ist in Mitteleuropa eng mit dem norditalienischen Spitzenwinzer Josko Gravner verbunden. Er kam von einer Kaukasus-Reise mit der Vision von maischevergorenen Weißweinen zu-

rück. Damit schockierte er zuerst nicht nur seine an fruchtbetonte und frische Weine gewöhnte Klientel, er heizte auch die Diskussion unter seinen Kollegen ordentlich an.

Schnell schlossen sich aber mehr und mehr Winzer seiner Philosophie an. Nicht nur im Friaul, auch in Österreich wuchs der Wunsch, die Grenzen der konventionellen Weinproduktion zu sprengen. Einer der ersten heimischen Winzer, der aus der Marktconformität ausscherete und orange Weine herstellte, war der Steirer Andreas Tschepe. Er, dem nichts ferner liegt als die Hektik des geschäftigen Treibens, stellte seinen Betrieb komplett auf biodynamisch um und werkt seither unter dem Motto der Langsamkeit. Sein Sortiment benennt er nach den Insekten, die ihn im Weingarten begleiten. Eine spezielle Liebe verbindet ihn mit dem Hirschkäfer, jenem Tier, das sich die meiste Zeit des Jahres im geschützten Schoß der Erde aufhält. Ihm widmet er seinen orangefarbenen Wein, der mehrere Wochen auf der Maische bleibt, bevor er samt Holzfass tief in der Erde vergraben wird. Dort reift er monatelang in Ruhe und ohne das aufgeregte tagtägliche Treiben zu einem prachtvollen, aber gleichzeitig introvertierten Wein heran. Kein Wunder, dass Tschepe seinen faszinierenden Erdfasswein Hirschkäfer getauft hat.

Zu ungewohnt, fehlerhaft und geschmacklich unzumutbar. Das führen die Gegner der orangen Weinbewegung ins Feld. Viele vermuten gar einen geschickten Marketingtrick, um, getarnt als Retro-Weintrend, fehlerhafte Weine verkaufen zu können.

Das Thema „orange Weine“ polarisiert, das ist klar. Ein Vergleich mit dem strahlend klaren Weißwein ist natürlich schwierig. Vor allem Weinanfänger stehen vor einer fast unüberwindbaren geschmacklichen Herausforderung. Orangefarbene Weine sollten, ja müssen sogar, in einer eigenen Kategorie gesehen werden. Dass sie nie jedermanns Sache werden, ist aufgrund ihrer extremen Art klar. Eine Bereicherung für die Weinszene sind sie allemal. Und hervorragende Speisebegleiter auch. Allerdings sollten sie nie zu kalt und immer gut gelüftet, im Idealfall dekantiert, serviert werden. Besonders exotische Gerichte, geschmortes Gemüse, aber auch kraftvolle Käse passen dazu. Und für alle, die neugierig geworden sind: Einen spannenden Blick auf die alternative Weinszene gibt es in Wien am Vievinum Sonntag nur einen Steinwurf von der Hofburg entfernt. Dort stellen Stars und Neuentdeckungen aus. Neue Einblicke in die etwas andere Weinwelt sind garantiert.



Andreas Tschepe keltert orangen Wein. BILD: SN/TSCHEPPE



DIE REISE ZUM WEIN

Kommen Sie dort an, wo unser Wein zuhause ist. Das neue Online-Portal der Weinwelt mit allen Weinbaugebieten und Weingütern, den besten Weinen und Vinotheken, den gemütlichsten Unterkünften und wirklich guten Heurigen. Die besten Tipps für Ihre Reise zum Wein!
www.osterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN



THEORIE & PRAXIS

RAW (Real Artist Wine bedeutet übersetzt so viel wie handwerklicher Wein), das ist die diesjährige Novität während der Weinmesse Vievinum in der Bundeshauptstadt. Etwa 70 Winzer aus der ganzen Welt werden ihre Weine persönlich vor Ort präsentieren. Orange Weine und Naturwein werden zu verkosten sein. Die RAW findet jährlich im Mai in London statt und hat mittlerweile Kultstatus erlangt. Meinungsbildende Persönlichkeit hinter der RAW ist Isabelle Legeron. Die in London lebende Französin hat sich schon vor Jahren der Zusammenarbeit mit kleinen, handwerklich arbeitenden Weinproduzenten verschrieben. Alle Weine, die bei der RAW präsentiert werden, müssen die Kriterien einer eigens zusammengestellten Charta erfüllen. Das bedeutet unter anderem: organischer oder biodynamischer Weinbau, Handerte, kein Einsatz von Reinzuchthefen und anderen Weinzusatzstoffen.

Mehr Informationen unter www.rawfair.com

Ticketpreise inklusive Katalog: Fachbesucher 18 Euro, Privatbesucher 28 Euro im Vorverkauf
Ort: Palais Pallavicini, Josefsplatz 5, 1010 Wien; Datum: Sonntag, 15. Juni 2014, von 10 bis 19 Uhr