

Eine gute Alternative

Maischevergorenes, Amphorenwein oder Naturals. Kaum ein Weinthema erhitze die Gemüter in den vergangenen Jahren so. Was steckt dahinter?

PETRA BADER



Weinbereitung in Amphoren ist die älteste überlieferte Art, Trauben zu vergären.

Eine Weinverkostungsrunde: Fachleute und interessierte Laien sitzen beisammen. Es wird heftig diskutiert. „Der Wein ist fehlerhaft“, so tönt es von der einen Seite des Tisches. „Ich finde, er hat einen unglaublichen Tiefgang. Das ist doch spannend“, wirft ein zweiter Verkoster in die Runde. „Die Tannine passen aber überhaupt nicht zu einem Weißen, wie ich ihn mir vorstelle“, kontert eine Liebhaberin der klassischen Weinfraktion. So und ähnlich geht es bei vielen Tastings mit alternativ erzeugten Weinen zu. Die Emotionen gehen immer noch hoch. Dabei hat sich die rasende Aufregung schon ein wenig gelegt. Immer mehr Weintrinker haben sich an die Extravaganz der Weine gewöhnt. Und schätzen sie. Weil sie abseits des Mainstreams eine zusätzliche Facette der Weinwelt sind. Manch einer wird trotzdem nicht richtig warm damit. Verständlicherweise. Der Gaumen hat sich über die Jahre an einen Weinstil gewöhnt, der glöckchenklar vinifiziert und geschliffen ist.

Alternative Weine sind eben anders. Man teilt sie in zwei Stile auf: Naturals sowie Orange bzw. Maischevergorenes. Beide vereint aber ihre Unangepasstheit und Strahlkraft als Kontrapunkt zur Industrialisierung und Vereinheitlichung des globalen Weingeschmacks. Am meisten polarisieren dabei die sogenannten Orange Wines. Den Begriff, der sich ziemlich schnell in der Weinsprache etabliert hat, prägte der britische Weinimporteur David Harvey. Er umfasst Weißweine, die im Stil eines Rotweins auf der Maische vergoren werden. Oft wird Orange – neben Rot, Weiß und Rosé – als vierte Weinfarbe bezeichnet. Die Bandbreite reicht dabei von dunklem Gelb über Zwiebschalenfarbig bis hin zu Bernstein. Durch die Auslaugung der ganzen Beeren während der Gärung bekommen die Weine dazu eine ordentliche Portion Gerbstoffe (Tannine). Deren Intensität hängt von der Dauer des Kontakts des Weins mit den Schalen der Beeren ab. Wie lange, entscheidet der Winzer ganz individuell, je nach Rebsorte und Jahrgang. Durch die Maischegärung ändert sich auch die Aromatik. Ein Beispiel: In klassischem Chardonnay findet man Noten wie Birne, Apfel

oder Zitrus. Vergärt er auf der Maische, sind es Trockenfrüchte, Nuss und Kräuter.

Einer, der großartige Weine in diesem Stil keltert, ist der Weinviertler Johannes Zillinger. „2012 habe ich meine erste eigene Kollektion gemacht. Davor konnte ich im elterlichen Betrieb viel ausprobieren und mich an das Thema herantasten“, sagt er. Heute zählen seine Weine rund um den Globus – und natürlich auch in Österreich – zu den gefragtesten und gelungensten. Seine „Numen“-Serie reift in Tonamphoren, angelehnt an die älteste überlieferte Art der Weinherstellung. Sie stammt aus Georgien, wo sie schon rund 7000 Jahre praktiziert wird. Auch Birgit Braunstein aus Purbach am Neusiedler See arbeitet bei weißen Sorten mit der Maischegärung. Wichtig ist ihr schon immer der Blick über den eigenen Glasrand hinaus. Und die Bekömmlichkeit ihrer Weine. Die Biodynamikerin beschäftigt sich viel mit Alternativen zur konventionellen Produktion. Die Kelten brachten den Weinbau in Braunsteins Heimat, zum Leithaberg. Die Winzerin lässt deren überlieferte Methoden in ihre Weinkollektion einfließen. Ein Exempel dafür ist ihr maischevergorener Wein Brigid – benannt nach der keltischen Göttin. „Was ich bei dieser Art Weine besonders schätze, ist die hohe Tauglichkeit als Speisenbegleiter“, sagt die Winzerin. Am Rande: Orange- oder Amphorenwein muss nicht automatisch, wie bei Zillinger oder Braunstein, aus biologischer Produktion stammen. Auch konventionell arbeitende Betriebe können solche Weine im Programm haben.

Was hingegen immer auf Basis biologischer Trauben gekeltert wird, sind Natural Wines. Die beiden Typen – Orange und Naturals – werden oft verwechselt. Während das Wort Orange rein auf die Herstellungsart hinweist, ist Natural eine Ideologie und Herangehensweise. Die Anfänge gingen von Frankreich aus. Dort begannen in den 1980er-Jahren Winzer wie Jules Chauvet und Jacques Néaupert zu experimentieren, wie man Wein ohne Zusätze – vor allem ohne Schwefel – herstellen kann. Seitdem hat sich die Naturweinbewegung über viele Länder ausgebreitet. Wichtigster Faktor bei einem Naturwein: die Sorgfalt im Weingarten. Die Verarbeitung im Keller folgt dem Prinzip „low intervention“. Der Kellermeister

begleitet die Weine nur sanft. Zusätze, mit Ausnahme einer kleinen Menge Schwefel, werden nicht toleriert. Die Weine vergären spontan, werden weder geschönt noch filtriert. Viele kommen trüb in die Flasche. Naturals gibt es in allen Weinfarben – Weiß, Rosé, Rot und auch Orange. Mittlerweile sind Naturweine auch im Weingesetz verankert. Und: Sie sind einfach eine gute Alternative.



Johannes Zillinger



Birgit Braunstein

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

WINE-MODERATION
Das ist Wein

Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung – zu erkennen an der rotweißbroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

österreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.