



Werner und Angela Michlits



© Chris Rogg | Photodesign

RAW WINE

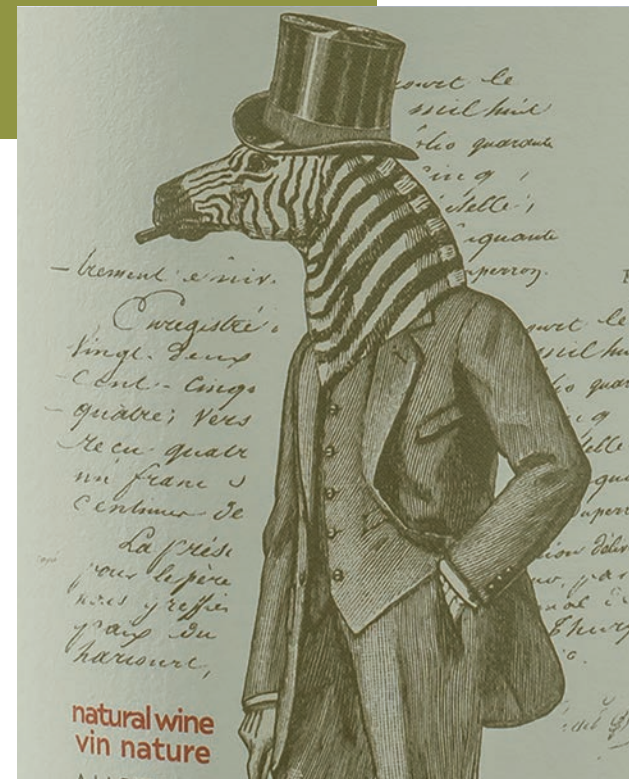
ROHDIAMANTEN ZUM ENTDECKEN

Große Liebe oder strikte Ablehnung. Raw Wines polarisieren. Das Interesse und die Aufmerksamkeit, die man ihnen schenkt, sind dennoch beachtlich und ihr unkonventioneller Stil hat sich als fixe Nische etabliert. Zeit also, um mit Mythen aufzuräumen und vielmehr von ihrer Schönheit zu erzählen.

Von Petra Bader*

RAW

RAW



* Petra Bader ist geprüfte Weinakademikerin und freie Journalistin für Wein- und Genuss-themen.

Meinklang Roter Mulatschak raw wine BIODYNAMISCH 2018

0,75 l, Burgenland
frisch & würzig

Der Mulatschak macht seinem Namen alle Ehre und begeistert den Gaumen mit roten Früchten, Waldbeeren und einer unaufdringlichen Würze. Bei einem Glas wird es bei diesem Wein nicht bleiben.

Ideal zur Jause, zu rustikalen Pastagerichten oder zur Pizza.

9,99 noch 3J
14-16 °C
Nr. 2020002871581



Markus Huber Kontrast BIO raw wine 2021

0,75 l, Niederösterreich
frisch & würzig

Komplexes Bouquet nach frischer Birne, Orangenschale, Zimtschnecke und Kräutertee. Straff und belebend am Gaumen, mit rassischer Säure ausgestattet, griffig und salzig im Abgang.

Der mineralische, zart-salzige Wein ist ein lebendiger und vielfältiger Speisenbegleiter.

13,99 noch 3J
9-10 °C
Nr. 2020004554475



Zahel Ein wildes Gläschen Rosé raw wine 2022

0,75 l, Österreich
frisch & fruchtig

Aus dem wilden Gläschen strömen intensive Aromen nach frisch gepflückten Erdbeeren und Himbeeren, am Gaumen würzig, kirschfruchtig und vollmundig. Extrem trinkfreudig!

Genießen Sie den Wein zu Sashimi, gebeiztem Lachs oder geräucherter Forelle.

16,99 noch 2J
10-12 °C
Nr. 2020003863943



Raw Wines sind gekommen, um zu bleiben. Der Trend zum Wein, der mit so viel natürlicher Entwicklung und so wenig Einflussnahme wie möglich hergestellt wird, begann in Österreich vor gut 15 Jahren. Die sogenannte Naturweinbewegung hat aber eine viel länger zurückreichende Tradition, vor allem in Georgien und auch in Norditalien, Slowenien und Kroatien. Ihre jüngere Geschichte wurde in Frankreich und dort in den Gebieten Loire, Jura und im Roussillon angestoßen. Der Grund: eine Gegeninitiative zur modernen Weinkellerrevolution, die ihren Ursprung in den 1970er-Jahren hat. Mit der weitgehenden Technisierung des Weinmachens wurde der Markt mit immer mehr „gemachten“, uniformen Weinen überschwemmt. Kritiker sprechen von der „Limonadisierung“ des Weins.

In Österreich folgten vor allem Biobetriebe der Naturweinphilosophie. Als die ersten Weine in dem rohen Stil auf den Markt kamen, war die Aufregung groß. Sie seien „fehlerhaft“ oder „untrinkbar“, waren noch die freundlicheren Kommentare. Hie und da nicht zu Unrecht, muss man fairerweise gestehen. Es gab und gibt schwarze Schafe, die unter dem Deckmantel der Natürlichkeit offensichtlich Mangelhaftes abfüllen (flüchtige Säure, Mäuselton oder Oxidation im Übermaß) und das als Eigenheit des Weins anpreisen. Wer damit Bekanntschaft gemacht hat, ist verständlicherweise vorsichtig. Im Laufe der Zeit und mit gewonnener Erfahrung haben sich die Raw Wines enorm zum Positiven verändert. Gesagt soll auch sein: Einige waren von Anfang an ausgezeichnet. Die nachvollziehbare Skepsis dem Thema gegenüber bleibt aber und hat wohl zu einem

**// WIR NÜTZEN,
WAS DA
IST, GANZ
AUSSERHALB
DER NORM. //**
(Matthias Schnabl)



Teil damit zu tun, dass sich Raw Wines entscheidend von unserem erlernten Weingeschmack – also frisch, saftig und klar – unterscheiden. Denn ihr Charakter ist ungezähmt. Sie sind naturtrüb, weil nicht filtriert, und haben durchaus auch Ecken und Kanten. Jüngere Weintrinker tun sich daher bei diesem Thema leichter, weil sie noch nicht auf den klassischen Stil geprägt sind.

BIOTRAUBEN SIND DIE BASIS

Heute ist die Raw-Wine-Szene lebendig, farbenfroh und vielfältig. Eine offizielle

Definition für die authentischen Weine gibt es allerdings noch nicht. Die Basis für alle Raw Wines – auch Natural, Artisan oder Naked Wine genannt – sind Trauben aus organisch-biologischen oder biodynamischen Weingärten. Um einen Raw Wine herzustellen, wird im Keller das Prinzip „Low Intervention“ verfolgt, was schlicht Minimalismus bei der Weinherstellung bedeutet – es wird also so wenig wie möglich in den natürlichen Prozess eingegriffen. Auf Verfahren wie die Umkehrosmose wird genauso verzichtet wie

auf Reinzuchthefen oder Schönungsmittel. Die Weine werden nicht filtriert und der Einsatz von Schwefel wird auf ein absolutes Mindestmaß reduziert. Trotzdem wird er nicht verteufelt, denn seine konservierende Wirkung garantiert die Stabilität des Weins. Fallweise, wenn alle Parameter passen, wird komplett schwefelfrei abgefüllt.

ENTSCHLEUNIGUNG

Ein weiterer, nicht unwichtiger Faktor beim Entstehen eines Raw Wine ist das Zeitlassen.



Raw Wines reifen in Betoneiern, Amphoren oder gebrauchten Fässern.

Ruhe und Entspannung im Keller sind für den südsteirischen Winzer Matthias Schnabl aus Sernau bei Gamlitz essenziell. Denn Weine kellerstechnisch auf schnelle Verfügbarkeit zu peitschen ist nicht seine Sache. Der Wein bekommt jene Zeit, die er für seine Entstehung und Entwicklung braucht. Schnabls Betrieb ist seit 2020 Demeter-zertifiziert und was er keltert, ist Wohltuendes abseits der Klassik. Seine Weine strahlen vor Finesse, sind straff, unprätentiös und voll erdverbundenem Charme.

REDUKTION AUF DAS WESENTLICHE

Die Suche nach mehr Eigenständigkeit veranlasste einige der besten heimischen Produzenten, sich dem Raw-Wines-Thema zu widmen. Fred Loimer, Winzer aus Langenlois im Kamptal, ist Mitglied bei respekt-BIODYN und setzt schon gut 15 Jahren auf die Bewirtschaftung nach den Lehren von Rudolf Steiner. Nicht nur im Weingarten, auch im Keller zieht sich dieser Stil durch. Wichtig ist ihm die Reduktion auf das Wesentliche. Und der ursprüngliche Ausdruck der Herkunft. Die kühlen Nächte und heißen Tage im Gebiet prägen die anregende Frucht und Frische der Kamptaler Weine. Im Sinne des Raw-Wine-Gedankens hat Loimer eine kleine, feine Weinserie mit dem Namen „Gluegglich“ in Weiß, Rosé und Rot aufgelegt – ohne Jahrgang und jeweils als Cuvée verschiedener Rebsorten. Ganz so, wie es früher üblich war. Dabei ist der Name Programm – Glück verschmilzt mit dem aus Frankreich stammenden Begriff „glouglou“, der dort für Trinkfreude steht. Schon lange setzt sich auch Werner Michlits vom Demeter-Weingut Meinklang mit dem Thema Raw

RAW WINE HOW-TO

Lagerung: Die Weine sind naturbelassen, niedrig im Schwefelgehalt und nicht filtriert, daher unbedingt lichtgeschützt und kellerkalt aufbewahren.

Reifepotenzial: Sie sind schnell genussbereit, können aber auch 3 bis 5 Jahre reifen.

Vor dem Genießen: Flasche vor dem Öffnen schütteln, damit sich die (Hefe-)Trübstoffe im Wein verteilen können. Orange Wines in eine Karaffe umfüllen.

Serviertemperatur: Nicht zu kühl einschenken, 10 bis 14 °C sind ideal.

In Begleitung: Vor allem würzige Gemüseküche und Gerichte mit exotischer oder orientalischer Würze wie Currys, Tajine oder alles Geschmorte sind ein perfekter Match.

Wine auseinander. Die Biodynamie samt funktionierendem Hofkreislauf ist für ihn das Fundament für alles. Was ihn daneben fasziniert: der Ausbau im Betonei. Michlits sagt, seine Weine bekämen dadurch eine besondere Strahlkraft. Der pure Beton unterstützt die Reifung mit einer optimalen Menge an Sauerstoff. Der Goldene Schnitt, den die Form des Eies darstellt, erlaubt eine harmonische Zirkulation während dieser Zeit. Er nennt diese Weine „Konkret“, angelehnt an das englische „concrete“ für Beton. Wer es unkompliziert und fröhlich mag, ist bei der Meinklang-Serie „Mullatschak“ in Weiß und Rot genau richtig.



// WEIN BEDEUTET FÜR UNS, UNBERÜHRTHEIT INS GLAS ZU BRINGEN UND DEN SCHMETTERLING IM WEINGARTEN FLIEGEN ZU SEHEN. //

(Alexander Zahel)

RAW WINES ≠ ORANGE WINES

ORANGE IST NICHT AUTOMATISCH RAW

Nicht selten werden die Begriffe „Orange Wine“ und „Raw Wine“ in einen Topf geworfen. Dabei handelt es sich um zwei komplett unterschiedliche Dinge. Orange Wines entstehen aus Weißweintrauben, im Rotweinverfahren hergestellt. Das bedeutet, dass Beeren, teilweise mit Stielen und Stängeln, auf der Maische vergären. Der Begriff beschreibt also schlicht die Produktionsmethode und die Farbe, die die Weine dadurch annehmen. Ob das Lesegut aus biologischer Produktion stammt oder konventionell erzeugt wurde, spielt hier keine Rolle. Raw Wine hingegen entspricht im Vergleich dazu der Natürlichkeit vom Weingarten bis in die Flasche. Der Begriff „Orange Wine“ darf

übrigens laut Gesetz auf dem Etikett angegeben werden und erklärt somit dem Kunden, was ihn erwartet. Biobetriebe dürfen das mit dem Zusatz „Natural Wine“ ergänzen. Am Demeter-Weingut Zahel in Wien entsteht beides: strukturierte, zupackende Orange Wines mit dem Namen „An Amphora“, in der 320-Liter-Tonampore ausgebaut, und auch Raw Wines, wie die herrlich trinkanregende Serie „Ein wildes Gläschen“. Das Wichtigste für Alexander Zahel ist und bleibt aber der Weingarten als Grundstock für großartige Qualität. Er setzt auf regenerativen Weinbau und dabei vor allem auf den Bodenaufbau. Denn nur mit gesunder Erde können gesunde Trauben gedeihen.



Christ Kraut und Rüben raw wine 2021

0,75 l, Wien
füllig & würzig

Orange-golden leuchtet der Wein aus dem Glas, es eröffnen sich vielschichtige und komplexe Noten von gedörriertem Pfirsich, Wacholderbeeren, Lindenblüten und Buttermilch.

Unkonventioneller, aber genialer Begleiter zu cremigen Pasta- & Risotto-Gerichten.

19⁹⁹ noch 6J
8-10 °C
Nr. 2020003890970



Matthias Schnabl Weißburgunder BIODYNAMISCH raw wine 2021

0,75 l, Steiermark
saftig & füllig

Der Weißburgunder zeigt reife und würzige Aromen in der Nase. Am Gaumen ausgesprochen druckvoll, vielschichtig und komplex. Ein lebendiger Sortenvertreter mit vibrierendem Nachhall.

Großartig zu besonders würzigen oder scharfen Asia-Gerichten.

12⁹⁹ noch 5-8J
8-10 °C
Nr. 2020004762054



Loimer Gluegglich Weiß BIODYNAMISCH raw wine

0,75 l, Niederösterreich
frisch & fruchtig

Unfiltrierter und unkonventioneller Mix aus über zwölf weißen Rebsorten aus verschiedenen Jahrgängen, der eine beschwingte und dynamische Cuvée mit feinem Duft nach Apfelstrudel und Kräutern ergibt.

Der knochentrockene Wein funktioniert großartig als universeller Speisenbegleiter.



12⁴⁹ noch 3J
8-10 °C
Nr. 2020004740908

Domäne Wachau Grüner Veltliner Orange Kontakt raw wine 2022

0,75 l, Niederösterreich
frisch & würzig

Maischevergorener Grüner Veltliner, dessen Aroma an Apfelschalen, Salbei, frisch zerstoßenen weißen Pfeffer und getrocknete Kräuter erinnert. Am Gaumen frisch, lebendig und schön saftig.

Probieren Sie den Wein zu einem Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsaucen oder zu einem Saltimbocca.

9⁹⁹ noch 3J
9 °C
Nr. 2020004740878



Zuschmann-Schöfmann Why Taille? Rosé BIO raw wine

0,75 l, Niederösterreich
frisch & fruchtig

Der trinkfreudige Rosé aus der neuen Naturweinlinie des Weinguts wird aus den Sorten Pinot Noir, Zweigelt und Syrah gekeltert und besticht mit markanten Himbeernoten, Ausdrucksstärke und Mineralik.

Der Rosé sorgt als tiefgründiger Begleiter zu Fisch und leichten Gemüsegerichten für Überraschungsmomente.

13⁹⁹ noch 3J
8-10 °C
Nr. 2020004741004

