



Fotos: Hermann Mengler

Orange Wines und Natural Wines – maischevergorene Weißweine – liefern Diskussionsstoff.

Orange Wines – Trend oder Experiment?

Trends in der Kellerwirtschaft Ein eintägiges Seminar des Deutschen Weininstituts führte nach Franken und zeigte an praktischen Beispielen Entwicklungen in der Kellerwirtschaft. Sind Orange Wines und Natural Wines ein Trend oder eher etwas für Freaks, ein Hobby für Oenologen? Was ist bei diesen Weinen Qualität und Typizität?

Weinkunden, wie auch Winzer, sind immer interessiert an Weingeschichten und an neuen Ideen. So werden in den letzten Jahren in kleinstmengen auch in Deutschland Orange Wines hergestellt, die ihren Ursprung in Georgien haben. Orange Wines sind Weine aus weißen Trauben, die auf der Maische vergoren wurden, wie sonst nur bei Rotwein üblich. So gelangen Farbstoffe aus der Beerenhaut in den Weißwein, der einen orangenen Farbton bekommt. Bei Silvaner hellorange, bei Grauburgunder eine zartrosa Farbe. Eine Maischegärung führt bei Burgundersorten, Silvaner oder Riesling zu ungewöhnlichen Weinen mit vielfältigen Aromen. Diese Art der Weinherstellung ist in Georgien zurückverfolgbar bis in die Antike, also 4 500 bis 5 000 Jahre alt. Die Menschen bewahrten damals Flüssigkeiten in Amphoren auf.

In den letzten Jahren greifen einige Winzer diese alte Art der Weinbereitung auf und kombinieren sie mit moderner Kellerwirtschaft. Hermann Mengler, Fachberater für Kellerwirtschaft und Kellertechnik beim Bezirk Unterfranken in Würzburg, befasst sich mit dem Themenkomplex Orange- und Natural Wines. Ihn beschäftigt die Frage, wo bei diesen ungewöhnlichen Weinen Qualität anfängt und endet. Seit 2006 experimentieren einige Franken mit maischevergorenen Weißweinen.

Experimentieren und neue Weinstile entwickeln

Die Weinberge in Franken unterscheiden sich geologisch sehr stark, 20 Prozent sind Steil- oder Terrassenlagen. Die Lagenprofile herauszuarbeiten ist ein Anliegen der Franken. Sie sind innovativ und investieren beeindruckend

in den Weintourismus, was sich auch an der Architektur ablesen lässt. Etliche Winzer haben Spaß daran Neues zu probieren, auch verschiedene Ausbauverfahren. In den Medien machen seit einiger Zeit Orange Wines Furore. „Es sind spezielle Weine mit Identität durch Herkunftscharakter“, erzählt Mengler.

Wein muss authentisch und regional schmecken – einfach unverwechselbar

Mengler ist überzeugt davon, dass Wein authentisch und regional schmecken muss: „Wein muss unverwechselbar sein.“ Zu Amphorenwein sagte einmal Emile Peynaud, der bereits 2004 verstorbene Oenologieprofessor aus Bordeaux: „Die Natur macht von sich aus keinen Wein, erst recht keinen guten.“ Jim Clendenen, Winzer aus Kalifornien meint: „Wein ist das Verderben von Obst unter kontrollierten Bedingungen.“ Es braucht also den Eingriff des Menschen, denn ohne die Handschrift des Winzers gibt es keinen Wein. Das Ziel ist es gut schmeckende und bekömmliche Weine zu erzeugen mit Herkunftscharakter und Lagerpotenzial. „Den Weinfreund interessiert nicht nur Wein, sondern auch Tradition, Geschichte, Handwerk, Besonderheit, Natürlichkeit. Kein Wein ist so gut, dass er nicht einen Kritiker finden würde“, so Mengler. Das heißt, Weinerlebnis ist immer subjektiv. Qualität ist ein relativer Begriff. Wer Orangeweine probiert, muss bereit sein, sich auf etwas Neues einzulassen.

„Am Anfang war die Traube“, sagt Winzer Rainer Sauer aus Escherndorf. Er will für seinen Orangewein die Inhaltsstoffe konzentrieren und selektiert dafür reife Trauben. Reife sei mehr als nur die Zunahme des Mostgewichts und Abnahme der Säure. Es geht ihm

„Ab Ovo“ der Name ist Programm, denn der Wein kommt aus dem Ei. Die Eiform gibt es auch in Beton.



um die physiologische Reife und damit Wert bestimmende Inhaltsstoffe, wie Aminosäuren, aromatische und phenolische Reife. Reifere Tannine seien „weniger aggressiv“. Die optische und sensorische Bonitierung orientiert sich an gelblich verfärbten Beerenschalen und „grasigem“ Geruch der Traube. Optimal ausgereifte Trauben haben braune, gut verholzte Kerne, die sich leicht vom Fruchtfleisch abtrennen lassen. Ein verholztes Stielgerüst zeigt gute phenolische Reife. Beeren mit Sonnenbrand werden aussortiert, um keine Petrolnote zu riskieren. Sonnenexponierte Trauben können bei der Maischegärung zu einem bitteren, rauchige Geschmack führen.

Ab Ovo – lateinisch vom Ei, aber am Anfang war die Traube

Es eignen sich für Orangeweine nur ganz gesunde Trauben, die sorgfältig ausgewählt werden, was nur durch Handlese möglich ist. Während und nach der Ernte steht eine möglichst sanfte Traubenverarbeitung im Vordergrund, um das Aroma- und Phenolpotenzial zu steigern. Je nach Wunsch des Oenologen, kann entrappt werden oder die Trauben werden mit Rappen gequetscht, was die Phenole im späteren Orangewein deutlich erhöht. Dann kann die Vergärung kontrolliert spontan erfolgen. Wenn nötig, kann mit Reinzuchtheife eingegriffen werden. Als Gärgefäß kommt Edelstahl, offenes Barrique, Holzfass oder eine Amphore infrage. Nach einigen Wochen wird mit schwachem Druck gekeltert. Es folgen Biologischer Säureabbau, Feinhefelagerung und Aufrühren. Der Ausbau ohne SO₂ gehört zu diesem prägenden Weinstil.

Eine ungewöhnliche Geschichte kann auch der Wein aus dem Ovo, dem Ei, erzählen. Mengler präsentierte den „Ab Ovo“ von Winzer Rainer Sauer aus Escherndorf und erklärt die Philosophie, die dahinter steckt. Die Eiform hat keinen Winkel, sondern den Goldenen Schnitt. Der Wein zirkuliere bei der Gärung, Sauerstoff sei im optimalen Verhältnis und verbessere das Wachstum der Hefen bei Gärbeginn. Die Stabilisierung des Weines bei der Reifung werde gefördert für ein längeres Weinleben. Eiförmige Behältnisse gibt es auch aus Beton (900 Liter), der nicht atmet. Die Lebensmittelsicherheit begleitet solche Unternehmungen.

Spontangärung und Maischegärung sollen die Herkunft schmeckbar machen

Spontangärung und Maischegärung werden bei Orange Wines vorausgesetzt, um das authentische, unverwechselbare der Herkunft im Wein schmeckbar zu machen, sagt Mengler. Die Lagencharakteristik kann somit unterstrichen werden. Maischevergorene Weine haben eine stark kräutige, würzige und phenolische Note. Mengler erzählt mit was die Erzeuger von Orange Wines und Natural Weinen experimentieren: „Autochthone, alte Reben, spontan vergorene Maischegärung bei Weißwein, im Barrique oder Stückfass (Holz-



Die Weinherstellung in großen, in die Erde vergrabenen Tongefäßen ist vielleicht die älteste Form der Weinbereitung – in Georgien seit der Antike nachweisbar. Hier stimmungsvoll in Szene gesetzt, in Südosteuropa.

fass) ausgebaut. Oft sind es Ökowinzer. Bio-weine und vegane Weine werden nachgefragt.“

Auch in Amphoren werden Weine vergoren, wie in grauer Vorzeit. Bei diesen Verfahren spielt oft auch Esoterik eine große Rolle. Ein

Silvaner lagerte zum Beispiel zwölf Monate in einer Amphore (900 Liter Ton). Das größte Problem bestand darin die Amphoren dicht zu bekommen“, berichtet Mengler. Der Maischekuchen wird in der Amphore nicht untergestampft. Der möglichst klare Wein wird schließlich abgezogen und der Rest verworfen. Die Amphore wird dann mit Alkohol ausgewaschen. Die Amphorengefäße halten ewig. Sie werden nur zum Gären, aber nicht zum längeren Lagern benutzt.

Die fertigen Orange oder Natural Wines sind sehr gewöhnungsbedürftig, mit „Weinfehlern“ behaftet, aber sie finden Freunde, die Komplexität, Vielschichtigkeit und Unverwechselbarkeit suchen. Die Winzer versprechen sich eine Intensivierung der Lagencharakteristik. Eventuell wird Orangewein aber auch als Verschnittpartner in geringen Mengen genutzt.

Es dürfen keine Weinfehler (Böckser, flüchtige Säure, oxydativ) produziert werden, die dann auch noch positiv herausgehoben werden. Wer Orangeweine erzeugt, will einen neuen Weintyp probieren, um individuelle Weine zu erzeugen. Es sind Winzer, die etwas wagen. Sie erproben spontan vergorene Weine, schwefelfreie oder unfiltrierte Weine – in kleinstmengen für eine Nische gemacht, für interessierte Weinfreunde, die daran ebenso ihren Spaß haben, wie die experimentierenden Winzer.

Bettina Sié



- Crossflow-Filter
- Umkehrosiose
- CO₂ -Management

Emrich – alles klar!

Carl-Zeiss-Straße 9 · 56751 Polch
Telefon 0049 26 54 88 1115
Telefax 0049 26 54 88 1116

www.emrich-edelstahlbau.de

emrich

Edelstahlbau GmbH & Co. KG