

WUNDERBARE WEINWELT

Aber wer kennt sich da noch aus?

Warum ein »Natural Wine« nicht automatisch biodynamisch ist, und ein biodynamischer Wein durchaus klassisch statt »natural« angebaut sein kann, wobei jeder für sich auch als »Orange Wine« gelten kann, aber nicht muss ... – das ist alles ganz schön verwirrend! MS Alex Koblinger sorgt für Durchblick.

Wie in vielen anderen Sparten geht die Schere auch im Weinbau mehr und mehr zwischen Industrialisierung und Handwerk auseinander. Mit »Naturweinen« besinnen sich die Winzer nach der starken Industrialisierung der Weinproduktion in den vergangenen Jahrzehnten wieder auf traditionellere Herstellungsmethoden, ohne dabei auf den Vorsprung und das heutige Know-how zu verzichten. So finden sich in den Kellern wieder vermehrt alte, große Holzfässer anstelle von Stahltanks. Im Holzfass findet Sauerstoffkontakt statt und die Weine

werden spontan (also ohne zugekaufte Hefen) vergoren. Zudem werden Weißweine mit längerer Maischegärzeit vinifiziert. Und die hat es eigentlich schon immer gegeben – hauptsächlich bei Rebsorten mit hohem Pektinanteil, wie Neuburger oder Grüner Veltliner.

»Naturweine« können dadurch vielschichtiger sein, haben mehr Struktur und Breite und zeigen neben den Primäraromen bereits in ihrer Jugend verstärkte Sekundär- und Tertiäraromen – bieten also insgesamt ein intensiveres Geschmackserlebnis und für den Genießer »mehr von allem«.



WEIN- BAUVARI- ANTEN erklärt

INTEGRIERT

Der integrierte Weinbau, auch als naturnaher oder umweltschonender Anbau bekannt, hebt sich als umweltfreundlichere Methode hervor.

»Integriert« heißt diese Form des Weinbaus, da der Pflanzenschutz gewissermaßen in das Ökosystem des Weinbergs eingebunden wird, um durch gezielte Maßnahmen dem Krankheits- und/oder Schädlingsbefall der Rebe vorzubeugen oder ihn unterhalb der sogenannten Schadensschwelle zu halten.

Im englischen Sprachgebrauch wird integrierter Weinbau als »controlled integrated production« bezeichnet, im französischen Sprachgebrauch als »lutte raisonnée«. Diese Methode legt besonderen Wert auf Ressourcenschonung, den Schutz der Umwelt und die Erhaltung der menschlichen Gesundheit. Sie kann als Vorstufe zum biologischen Weinbau betrachtet werden.

BIOLOGISCH

Der organisch-biologische Weinbau, auch als Bioweinbau bekannt, unterscheidet sich wesentlich von der integrierten Weinherstellung.

Beim Bioweinbau sind chemisch-synthetische Stickstoff- und lösliche Phosphordünger sowie chemische Pflanzenschutzmittel strikt untersagt. Ebenso der Einsatz künstlicher und chemischer Herbizide im Weingarten.

Stattdessen setzt diese Produktionsmethode auf natürliche Mittel zur Stärkung der Pflanzen gegen Schädlinge und zur Förderung ihrer Widerstandsfähigkeit.

Ein herausragendes Merkmal des Bioweinbaus ist die Verwendung von organischen, nachhaltigen Methoden, welche die Gesundheit von Umwelt und Verbrauchern schützen. Um sicherzustellen, dass ein Wein als Biowein verkauft wird, muss das EU-Biologo auf der Flasche deutlich sichtbar sein.

BIODYNAMISCH

Der biologisch-dynamische Weinbau ist eine Weiterentwicklung oder »Steigerung« des Bioweinbaus und berücksichtigt den Kreislauf des Weingartens in seiner Gesamtheit.

Ausschließlich natürliche Präparate wie Hornkiesel, Hornmist, Pflanzenaufgüsse und Essenzen zur Stärkung der Widerstandsfähigkeit werden verwendet. Erschwerend birgt dieser, auf Rudolf Steiner zurückgehende Ansatz, bei bestimmten Witterungsverhältnissen ein erhöhtes Risiko. Die Methode bezieht ganzheitliche Aspekte ein, einschließlich kosmischer Einflüsse wie Mondphasen. Bodenbearbeitung, Aussaat und Kellerarbeit werden unter Berücksichtigung der planetaren Konstellationen durchgeführt. Ein weiterer entscheidender Aspekt ist die strikte Gentechnikfreiheit, die in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft gewahrt wird.



Foto: Selina Flasch Photography

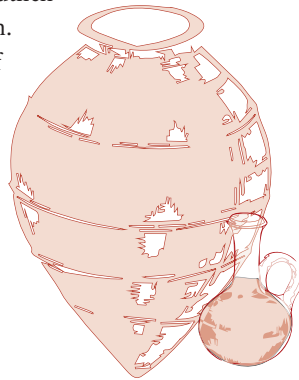
**MASTER SOMMELIER
ALEX KOBLINGER, seit 2016
Chefsommelier im Restaurant
Döllerer, Golling.**

Erweiterte Informationen zu Anbauarten in Österreich:
www.oesterreichwein.at/unser-wein/umweltbewusstsein

ORANGE VERSUS NATURAL

Der naturnahe Weinbau und die Vinifizierung von sogenannten Orange Wines bilden ein breites Spektrum. Wichtig ist die Anmerkung, dass nicht alle diese Produkte perfekt oder fehlerfrei sind, was in der Vergangenheit gelegentlich zu gemischten Reaktionen führte.

Trotzdem hatten die neu gewonnenen Erfahrungen aus dieser wiederentdeckten Form von Weinbau und Vinifizierung einen deutlich positiven Einfluss auf die konventionelle Weinproduktion. Praktiken, wie teilweise Maischestandzeit, der Verzicht auf Filtration und eine sanftere Kellerbearbeitung machten Orange Wines zu Wegbereitern für eine spannende Vielfalt. Sie bringen einzigartige Geschmacksprofile und Texturen hervor und damit neue Facetten und Erlebnisse für Weinliebhaber.



ORANGE WINES

»Orange Weine«, besser Orange Wines (maischevergorene Weine) gelangen mit minimalen Eingriffen in den Keller.

Oft im Zusammenhang mit biologischen oder biodynamischen Anbaumethoden stehend, sind sogenannte Orange Wines nicht zwangsläufig Bio- oder Naturweine (Achtung), da der Begriff lediglich eine Vinifizierungsart beschreibt. Die traditionelle Herstellungsmethode basiert auf antiker Weinkultur und wird vermehrt von Winzern in Kroatien, Italien und Österreich praktiziert.

Für Orange Wines wird die Maische inklusive Schalen und Kernen über mehrere Monate vergoren, ähnlich wie bei Rotwein. Dies fördert die Aromenbildung und sorgt für einen einzigartigen Charakter, kann jedoch auch einen höheren Histamingehalt bedeuten.

Oft erfolgt der Gärprozess in großen »Quevris« (georgisch für Amphoren) oder in eingegrabenen Tonamphoren. Die Traubenschale verleiht den Weinen eine zwischen Mandarine und Bernstein liegende Farbe, deshalb: Orange Wine.

NATURAL WINES

»Naturweine«, korrekt Natural Wines, werden weitgehend ohne Zusatzstoffe hergestellt. Auf komplexe Kellertechnik wird verzichtet.

Häufig werden Natural Wines unter organisch-biologischen oder biologisch-dynamischen Gesichtspunkten erzeugt. In Österreich dürfen ausnahmslos nur Winzer, die biologische Landwirtschaft betreiben, einen Wein mit Trübung und oxidativem Charakter als »natural wine« (exakt dieser englische Begriff!) in den Handel bringen, auch bei Weinen ohne genauere Herkunftsbezeichnung als »Österreich«. Begriffe wie »Naturwein« sind auf dem Etikett nie gestattet. Bei Natural Wines ist es zudem untersagt, den natürlichen Alkoholgehalt durch Anreicherung zu erhöhen. Ebenso verboten sind Süßung oder Weinbehandlungsmittel. Eine Ausnahme bilden Bentonit und Schwefel mit einem Höchstgehalt von 70 mg/l.

2 Tipps von Monika Müller, Genießerhotel Die Forelle



Foto: Lukas Kirchgasser

Bei der Weinbegleitung kombiniere ich gerne mit Naturweinen, und es freut mich immer sehr, wenn ich auch skeptische Gäste positiv überraschen und vielleicht auch begeistern kann. Hier zwei persönliche Empfehlungen:

2022 Grüner Veltliner Hofstudien, Bio-Weingut Geyerhof

Eher bekannt für klassischen Stil, geht man mit den »Hofstudien« neue Wege. Die individuelle Winzerhandschrift ist gut zu schmecken: elegant, leicht, saftig, würzig, salzig. Perfekt für »Naturwein-Einsteiger«; ca. € 16,-.
www.geyerhof.at



2020 Koreaa, Bio-Weingut Judith Beck

Der Gemischte Satz (Grüner Veltliner, Scheurebe, Weißburgunder, Neuburger, Welschriesling, Zweigelt u.v.m.) der Biopionierin ist schon etwas fordernder, aber ebenfalls wunderbar für »Naturwein-Neulinge«. Leicht blumig und mit animierender Struktur; ca. € 16,-.
www.weingut-beck.at

