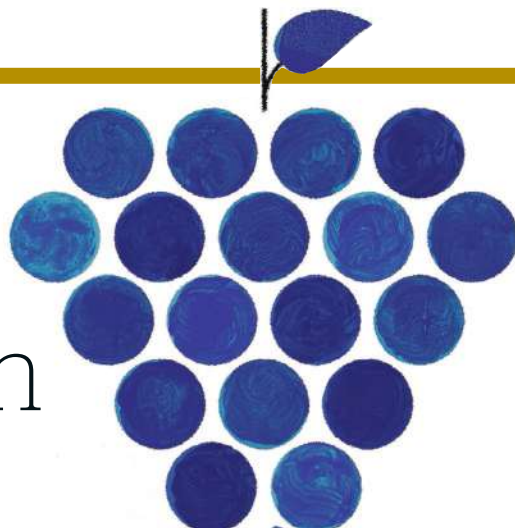


Reinen Wein einschenken



Was sind Naturweine? Und noch wichtiger: Wie schmecken sie? Beide Fragen stehen im Zentrum einer kontrovers geführten Diskussion. Der Begriff «naturbelassen» ist keine offizielle Weinkennzeichnung. Dies führt unweigerlich zu unterschiedlichen Interpretationen von Naturweinen.

Einig sind sich alle, dass die Winzer die Rebberge ökologisch oder biologisch-dynamisch bewirtschaften und die Erträge einschränken. Bei der Vinifizierung scheidet sich die Geister. Für die Fundamentalisten darf im Produktionsprozess überhaupt nicht eingegriffen werden. Man verwendet also natürliche Hefen aus den Rebbergen und keine Reinzuchthefen. Zusatzstoffe wie Enzyme oder Pülverchen zur Geschmacksregulation sind verpönt. Der Wein wird weder geschönt noch filtriert. Die Zugabe von Schwefel ist nicht erlaubt. Dies hemmt die Oxidation und wirkt antiseptisch, sagt Gian Kull, Geschäftsführer von der Weinhandlung Vinatur in Herrliberg (ZH), welche Weine ohne Schwefelzusatz vertreibt.

Nicht alle sehen die Schwefel-Frage so radikal. Die Szene toleriert kleine Mengen, erklärt Hagen Britz vom Anbieter Maison du Vin Libre in Hausen am Albis (ZH). In Frankreich gelten für Naturweine Richtwerte von 40 mg pro Liter für Weisse und 20 mg für Rote. Bei konventionellen Gewächsen sind mit 210 beziehungsweise 160 mg deutlich höhere Zugaben toleriert. Unabhängig von der Schwefelmenge vergären und lagern Naturwein-Winzer ihre Weine in Behältern, die keine «Fremdtöne» abgeben, also Amphoren oder Fiberglas-Tanks statt Barriques und Stahltanks. Letztere würden unerwünschte elektronische Energie abgeben, fügt Kull an.

Naturweine sind der neueste Schrei in der Weinszene.

Doch die reinen Tropfen verblüffen nicht in jedem Fall

Der konsequente Ansatz einer solchen Weinproduktion hat zur Folge, dass sich Naturweine in der Aromatik und in der Stilistik deutlich vom grossen, «konventionellen» Rest unterscheiden. Sie sind aber, freundlich ausgedrückt, eine geschmackliche Herausforderung und zeigen sich in manchen Fällen oft unzugänglich. Extreme Beispiele stinken in der Nase, schmecken nach Verwesung. Fehltonen werden als Willen der Natur interpretiert. Naturweine seien vergorene Traubensäften einer kleinen, naturvergötternden Winzer-Gemeinde, die ein latenter Hang zum Fanatismus prägte, urteilte kürzlich wenig schmeichelhaft die deutsche Zeitung «Die Welt». Solche Weine seien untrinkbar, verstörte mehr, als dass sie verzaubern würden.

Trotz allen Vorbehalten gibt es Naturweine, die schmecken oder zumindest einen Versuch wert sind. Dies zeigen zwei Sauvignon-blanc-Beispiele aus dem französischen Loire-Tal. Die beiden Protagonisten unterscheiden sich jedoch deutlich in Geruch und Geschmack. Der eine Wein wird ohne Schwefel abgefüllt. Der andere kommt mit einer kleinen Beigabe von 30 Milligramm pro Liter aus (siehe Box).

Naturweine werden oft mit «Orange Wines» gleichgestellt. Das stimmt nicht in allen Fällen. Letztere sind malschevergorene Weissweine, die wie Rote zubereitet werden. Die Schalen der Trauben bleiben länger mit dem gepressten Saft zusammen. Orange kann ein Wein auch werden, wenn er absichtlich oxidativ ausgebaut wird, also unter Einfluss von Sauerstoff. Die Farbe ist die Folge der Lagerung in Amphoren oder luftdurchlässigen Holzfässern. «Orange Wines» können mit oder ohne Zusatzstoffe zubereitet werden, Naturweine dagegen nicht. *Peter Keller*

Zwei unterschiedliche Sauvignon-blanc-Weine

Sébastien Riffault ist Naturwein-Winzer im französischen Loiretal. Er produziert vier Sancerre-Weine aus unterschiedlichen Parzellen. Auf Schwefel wird verzichtet. Am besten gefällt der Sauvignon blanc Sauletas, welcher auf Mergelböden wächst. Der Wein aus dem Jahr 2011 hat eine dunkelgelbe Farbe

und zeigt in der Nase viel Mineralität. Aromatische Noten, die sonst die Rebsorte auszeichnen, bleiben eher im Hintergrund. Im Gaumen wirkt der spannende Sancerre (40 Fr., bei www.vinatur.ch) jugendlich, körperreich und ist mit einer mittleren Säure ausgestattet. Ebenso ein Naturwein ist der Sauvignon

blanc 2013 der Domaine Villemade, der mit 30 mg/l wenig geschwefelt ist (15 Fr., www.maisonlibre.ch). Er ist heller in der Farbe, fruchtiger, zeigt mehr die Sauvignon-blanc-typische Aromatik und wirkt frischer, zugänglicher, ist aber weniger komplex als die schwefelfreie Version von Riffault. (kep.)