

# «All natural?» Von Naturweinen und anderen Phänomenen



marmite food lab  
vol. 18

Am 27. Januar 2018 drehte sich im marmite food lab symposium Vol. 18 alles um «Naturweine». Warum sind natural, artisan, naked oder orange wines plötzlich derartig en vogue? Wir sprachen über ihre Wahrnehmung und darüber, weshalb Wein-Nerds plötzlich das Gegenteil von dem interessiert, was der Grundstein einer modernen Oenologie bilden sollte. Alles extrem natürlich; klar, aber warum? Ein undogmatisch polarisierendes Symposium, unter anderem mit:

**Hendrik Thoma** ist seit 1999 Master Sommelier, Vinotrainer, Weinhändler und der bekannteste Weinblogger Deutschlands. In seinem Vortrag ging es um Qualität und Ursprung im Naturwein. Theoretisch und natürlich auch im Glas.

**Willi Klinger** ist seit 2007 Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing. Für die Bekanntheitsgradsteigerung des Österreichischen Weines leistete er Pionierarbeit. Bei uns hat er über die Naturweinszene Österreichs berichtet.

**Hagen Britz** beschäftigt sich seit über 15 Jahren mit Naturweinen. Als Weinhändler zählt er zu den ersten, die sich in der Schweiz ausschliesslich auf vins libres fokussiert haben. Er analysiert die Debatte um Naturweine, die in den letzten vier Jahren in deutschsprachigen Medien ausgefochten wurde.

**Nadja Bleuler** ist Ökonomin und Weinakademikerin. In ihrer, mit dem Swiss Wine Award ausgezeichneten, Diplomarbeit hat sie erforscht, ob Naturwein-Bereitungsmethoden die Entstehung biogener Amine begünstigt.