

Naturweine werden salonfähig

In angesagten Restaurants in Japan und Skandinavien stehen Naturweine längst auf der Weinkarte. Langsam kommt der Trend auch in die Schweiz. Die Philosophie dahinter ist ein Gegenentwurf zum konventionellen Weinausbau. VON LENA STALLMACH (TEXT) UND KARIN HOFER (BILDER)

In der Weinszene ist etwas im Gange, was auch einfachen Weingenießern nicht verborgen bleiben dürfte. Denn immer mehr innovative Restaurants bieten spontanvergorene Weine oder «Naturweine» an. Diese Tropfen überraschen mit ungewöhnlichen Geschmächen und Duftnoten. Das ist nicht jedermanns Sache. Doch manche Konsumenten sind begeistert von dem neuen Reichtum an Aromen. Oder aber sie lassen sich von der Philosophie und den Verheissungen der Naturweinbewegung überzeugen.

Angepriesen werden die Weine gern als lebendig und dynamisch. Sie sollen vitalisierend auf Körper und Geist wirken und haben den Ruf, besser verträglich zu sein. So sollen sie keine Kopfschmerzen verursachen, auch wenn man sie in grossen Mengen geniess.

Ungefiltert und ungeschwefelt

Was traditionelle Winzer als ideologische Verklärung oder einfach als ein gutes Marketingargument bezeichnen, beruht laut den Anhängern der Bewegung auf der hohen Qualität des Traubenguts und dem Verzicht auf Schwefel und andere chemische Zusatzstoffe. Denn der Naturweinbewegung liegt es am Herzen, möglichst wenig in den Weinbau und die Weinbereitung einzugreifen. Das bedeutet, im Rebberg keine chemischen Düngemittel, Herbizide und Pestizide zu verwenden und im Keller auf Zusatzstoffe und aufwendige önologische Verfahren zur Alkoholanreicherung, Schönung und Filtrierung zu verzichten. Das hat aber auch zur Folge, dass die Weine trüb werden können und teilweise ungewohnte Duftnoten aufweisen.

«Mir geht es nicht darum, einen gefälligen, gut schmeckenden Wein herzustellen. Das finde ich langweilig», sagt beispielsweise Markus Ruch, ein Winzer im Schaffhauser Klettgau. «Ich will das hier abbilden», und er zeigt mit einer ausladenden Bewegung über die gelbgrün in der Sonne leuchtenden Weinberge. «Meine Weine sollen nach den Trauben schmecken, die in diesem Klima auf diesen Böden gewachsen sind.» Dazu gehören auch die organischen Stoffe und Eiweisse, die man üblicherweise durch Schönung und Filtrierung entfernen würde.

Im Rebberg und im Keller ist bei Ruch Handarbeit angesagt. Die Gärung vollziehen wilde Hefen, die zu Hunderten die Trauben im Rebberg bevölkern.

Nicht alle dieser Hefe- und Bakterienarten sind für die alkoholische Gärung geeignet. Deshalb dauert es bei einer Spontanvergärung oft etwas länger, bis sich die vier, fünf gut geeigneten Hefestämme durchgesetzt haben. Das stört Ruch allerdings wenig. «Ich bleibe gern etwas länger in dieser frühen Phase der Gärung, weil man schon hier viel Farbe und Aromatik aus den Trauben extrahieren kann.»

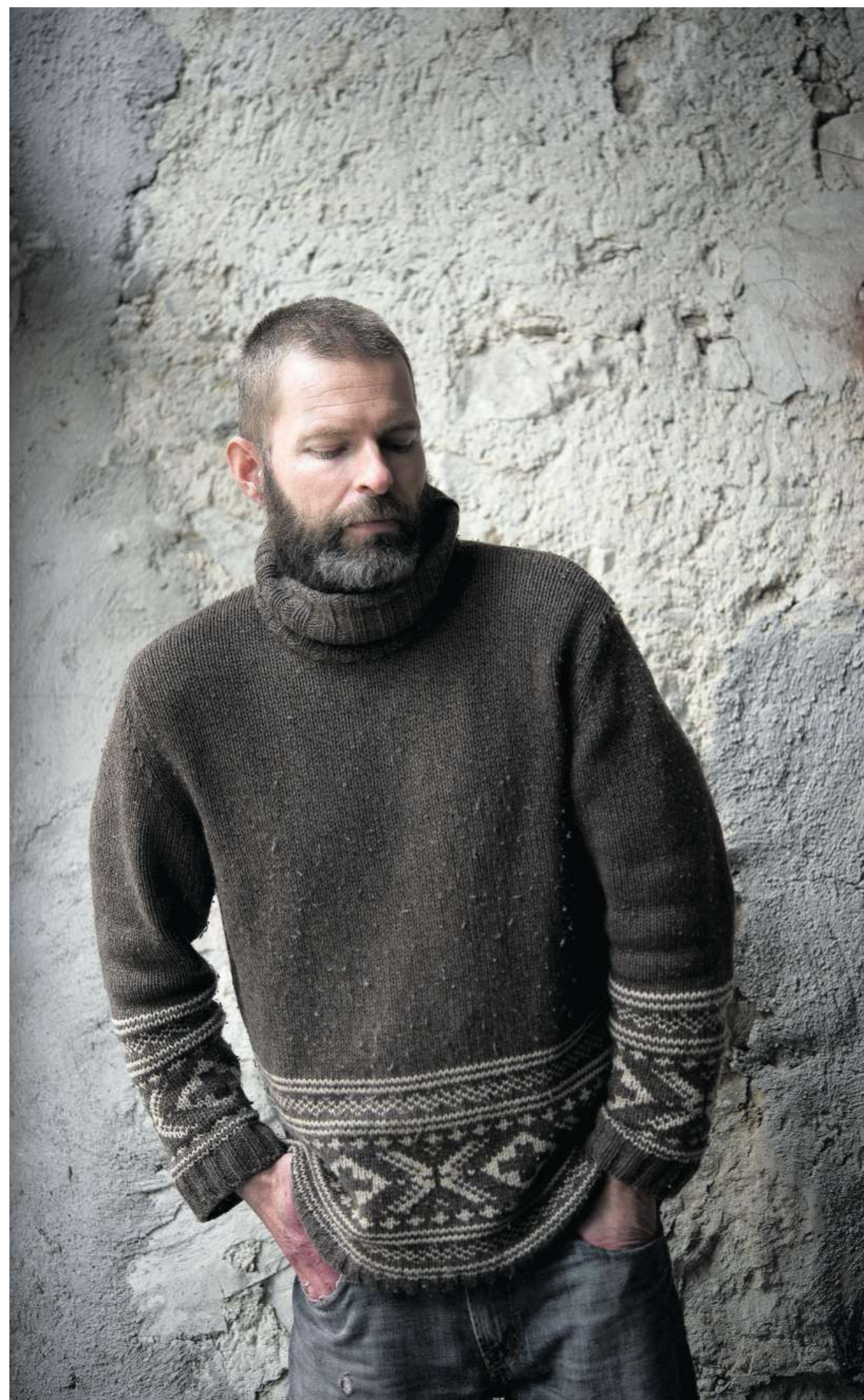
Tatsächlich haben spontanvergorene Weine den Ruf, komplexere und vielschichtiger Aromen zu entwickeln (siehe nebenstehenden Artikel). Dies liegt laut Ruch an den wilden Hefen, aber auch daran, dass der ganze Prozess länger dauert. Mit Reinzuchthefen hat man nach drei bis sieben Tagen das ganze Traubengut durchgegoren. Bei einer Spontanvergärung dauert es je nach Jahr und Traubensorte zwei bis drei Wochen.

Der Gärprozess kann währenddessen immer wieder ins Stocken geraten, oder es entstehen unangenehme Düfte, nach Essig oder Nagellack, wenn sich die «falschen» Mikroorganismen durchsetzen. Was traditionelle Önologen schnell nervös macht, nimmt Ruch gelassen. Dreimal täglich stöselt er von Hand in seinen Gärbottichen oder in den Amphoren, in denen der Weisswein auf der Maische gärt. Wird der Äzetongeruch zu stark, heizt er das Gärfass mit einem Milchtauchsieder auf 20 Grad auf. Das fördert die «guten» Gärhefen, und sie können das Ruder wieder übernehmen.

Hunderte Hefesorten im Einsatz

Bis vor fünfzig Jahren wurden alle Weine spontanvergoren. Doch weil der Prozess schlecht kontrollierbar ist und das Risiko besteht, dass sich die falschen Mikroorganismen durchsetzen und der Wein ungeniessbar wird, haben renommierte Önologieschulen in den 1960er Jahren die Reinzuchthefen etabliert. Diese bestehen jeweils aus einem einzigen Stamm der Bierhefe *Saccharomyces cerevisiae*, die sich am besten für die alkoholische Gärung eignet.

Es sei eine Revolution in der Önologie gewesen, sagt Johannes Rösti von der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil. Mit den Reinzuchthefen habe man eines der Risiken, mit denen ein Winzer leben müsse (Wetterkapriolen, Schädlinge, Gärung), ausschliessen können. Heute werden Winzern Hunderte verschiedene Reinzuchthefen an-



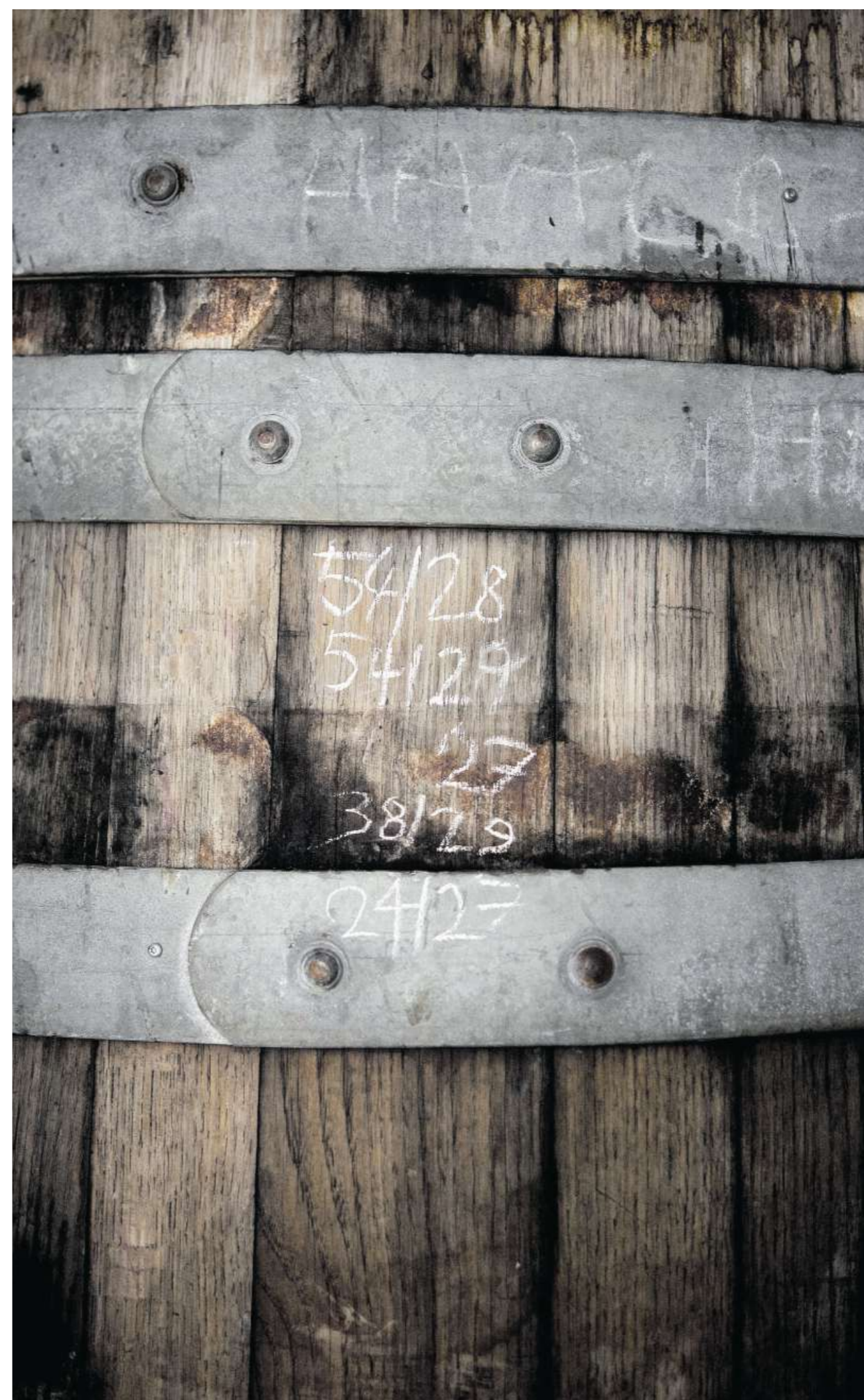
Markus Ruch produziert Charakterweine im Klettgau im Kanton Schaffhausen.



Tropfen ohne chemische Zusatzstoffe haben ungewohnte Geschmacks- und Duftnoten.



Gesunde Reben sind eine Voraussetzung für das Gelingen der Spontanvergärung.



Auf dem Fass notiert der Winzer den Zuckergehalt (in Öchslegraden) und die Temperatur beim Gären.

«Um den Ursprung der Naturweinbewegung zu verstehen, muss man in die 1960er Jahre zurückschauen.»

Severin Aegerter
Inhaber von Cultivino

auf Schwefel. Hier ortet Aegerter den Beginn der Naturweinbewegung. Diese Winzer seien damals Aussenseiter gewesen. Sie seien gegen den Strom geschwommen.

Andere «Naturweinwinzer» kamen aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, die auf der Lehre von Rudolf Steiner beruht. Die Produkte werden mit dem Demeter-Siegel ausgezeichnet, das als das Biosiegel mit den strengsten Richtlinien gilt. Die Winzer verzichten ebenfalls auf chemische Düngemittel, Herbizide und Pestizide und setzen auf die Spontanvergärung. Es sind auch nur etwa 10 verschiedene Zusatzstoffe und technische Verfahren zur Schönung und Filtration erlaubt. Im Vergleich dazu sind bei der biologischen Weinbereitung im Keller um die 30 verschiedene Hilfsmittel und Verfahren zugelassen, was allerdings nicht bedeutet, dass diese immer zum Einsatz kommen.

Teure Restaurants ziehen mit

Jahrzehntelang interessierte sich niemand besonders für Naturweine, auch wenn es immer Winzer gab, die ihre Weine nach dieser Philosophie produzierten. Doch vor etwa zehn Jahren nahm die Bewegung an Fahrt auf. Was in der Schweiz gerade erst beginnt, ist in Frankreich, England, den skandinavischen Ländern und Japan bereits in vollem Gange. Er sehe das Jahr 2010 dabei als einen Wendepunkt, sagt Aegerter. Dabei komme dem Restaurant Noma in Kopenhagen eine wichtige Rolle zu. Dieses verfüge über eine exklusive und aussergewöhnliche Weinkarte. «Anstatt der üblichen glamourösen und überbeuerten Etiketten, die in der Spitzengastronomie angeboten werden, fanden sich dort erstmals lebendige Weine von Sepp Muster, Tom Lubbe von Matassa und Roland Velič von Moric», sagt Aegerter. «Als das Noma 2010 erstmals zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde, startete eine weltweite Bewegung, eine Art Revolution in der Spitzengastronomie. Da wurde mir klar, dass die lebendigen Weine dieser Winzer eine bedeutende Rolle einnehmen würden.»

geboten, die jeweils für bestimmte Traubensorten und je nach Boden und Klima am besten geeignet sind, um die erwünschten Aromen und Geschmäcker aus den Trauben herauszuholen.

Neben den kommerziellen Hefestämmen sind in der konventionellen Weinproduktion in der Schweiz heute über fünfzig verschiedene önologische Verfahren, Hilfs- und Zusatzstoffe zugelassen. Sie erlauben es dem Winzer, Fehler bei der Gärung zu korrigieren, den Alkoholgehalt zu erhöhen oder durch Schönung und Filtrierung Eiweisse und andere organische Stoffe zu extrahieren.

Geschmack gezielt gestaltet

Die Vinifikation wird dadurch zu einem gut kontrollierbaren Prozess. Ein Weinbauer kann den Geschmack seiner Weine sogar gezielt gestalten, damit sie den Vorlieben der Kunden besser entsprechen. «Das geht so weit, dass ein Pinot noir mancher Winzer aus dem Klettgau so schmeckt wie ein Wein aus Südtalien», sagt Ruch. Dieses Trimmen des Weins ist in der Naturweinszene verpönt.

Um den Ursprung der Bewegung zu verstehen, müsse man zurück in die 1960er Jahre schauen, sagt Severin Aegerter, Inhaber der Weinhandlung Cultivino in Bern-Liebelfeld. Damals kamen auf dem Rebberg die neuen Erfindungen der Chemiekonzerne zum Einsatz: chemische Herbizide und Pestizide. Die Önologieschulen propagierten die neuen Kellertechniken als das Mass aller Dinge.

Doch nicht alle waren zufrieden damit. Pierre Overnoy, ein Winzer aus dem französischen Jura, probierte all diese Erfindungen aus. Doch enttäuscht stellte er fest, dass die Düfte aus den Gärbottichen danach stumpf und simpel gewesen seien, wie er Aegerter in einem Interview erzählte. Ihm sei damals klar geworden, dass der Einsatz von Chemie im Rebberg den dortigen Reichtum an Hefen und Mikroorganismen zerstöre und dass der Einsatz von Reinzuchthefen und Schwefel die Aromatik des Weins limitiere und verändere.

Das Sicherheitsdenken beim Weinmachen ging laut Overnoy auf Kosten des Geschmacks. Andere Winzerkollegen aus dem Beaujolais dachten ähnlich wie er. Sie beschlossen deshalb, bei dieser Entwicklung nicht mitzumachen, und verzichteten auf Pestizide und Herbizide und die modernen Kellertechniken sowie

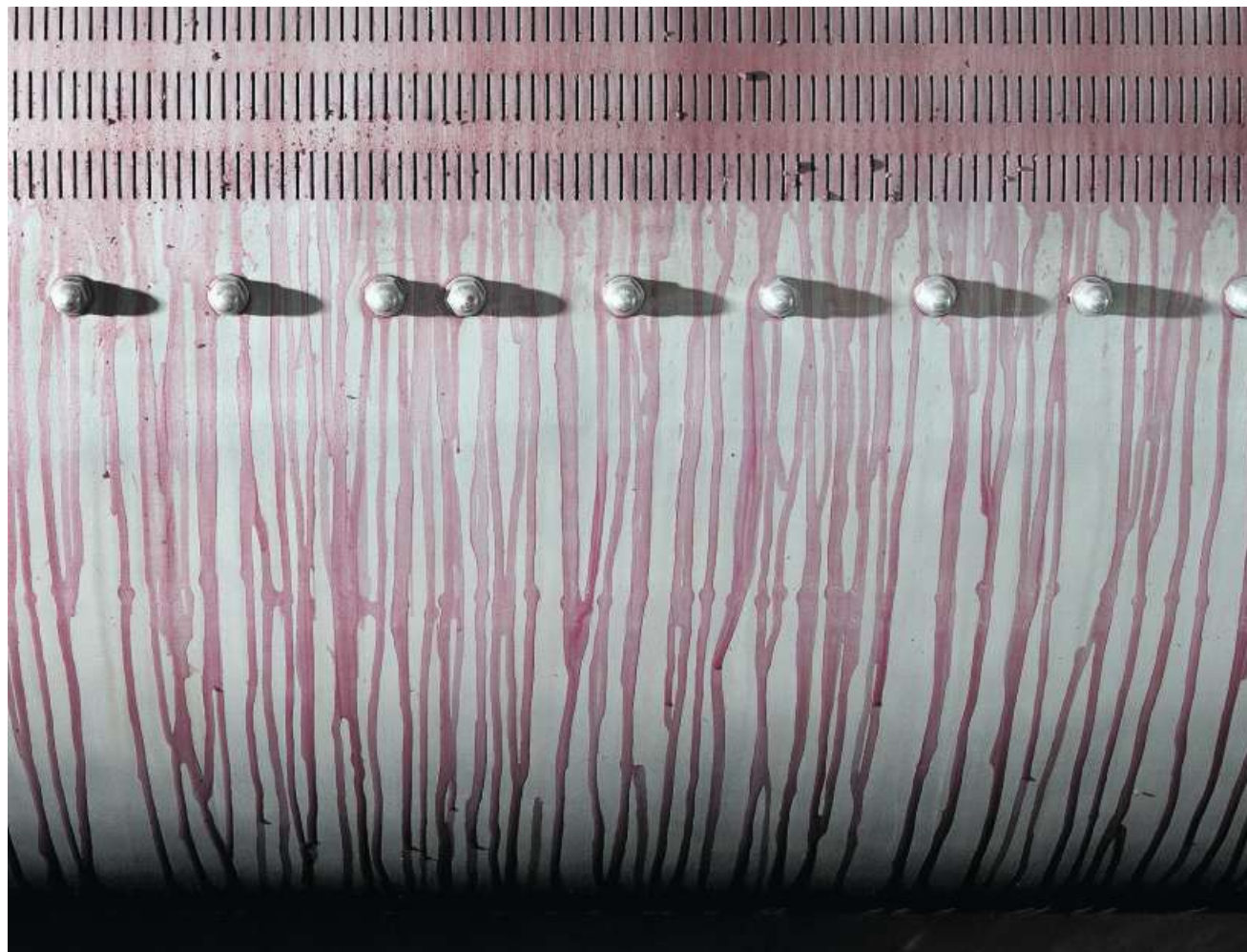
Auch wenn Aegerter durchaus von einer Naturweinbewegung redet, vermeidet er das Wort Naturwein und spricht lieber von lebendigen Weinen. Denn erstens können manche Winzer nichts mit dem Begriff anfangen – mit dem Argument, dass kein Wein ein Naturprodukt sei, sondern immer menschengemacht – und zweitens ist der Begriff nicht geschützt und wird unterschiedlich ausgelegt. Eine Uneinigkeit herrscht etwa bezüglich der Zugabe von Schwefel. Während die Puristen unter den Naturweinanhängern auf einen kompletten Verzicht Wert legen, halten andere geringe Zugaben von Schwefel für akzeptabel. Die französische Association des Vins naturels, die das Label AVN vergibt, akzeptiert Sulfidgehalte von 20 Milligramm im Rotwein und 30 Milligramm im Weisswein. In konventionellen Weinen werden dagegen Sulfidgehalte von 150 Milligramm (Rotwein) und 200 Milligramm (Weisswein) und bei Bio-Wein von 100 beziehungsweise 150 Milligramm akzeptiert.

Ein Wunder des Teufels

«Schwefel ist einer der ältesten Zusatzstoffe im Wein und ein reines Wundermittel», sagt der Biologe Rösti. «Es schützt den Wein vor der Oxidation und hält unliebsame Bakterien oder Hefen in Schach, weil diese den Schwefel schlechter vertragen als die Bierhefe. Durch Schwefel bleibt der Wein beim Lagern länger stabil.» Dass man von Schwefel Kopfschmerzen bekomme, sei dagegen ein Mythos. Daran sei eher der Alkohol schuld oder die biogenen Amine wie etwa Histamin. Diese könnten in grösseren Mengen bei der Gärung entstehen, wenn zu viele der «falschen» Bakterien am Werk seien – also vermutlich eher bei Naturweinen. Eine Vermutung, die bis anhin niemand überprüft hat.

In der Naturweinbewegung hat Schwefel aber auch aus einem anderen Grund einen schlechten Ruf. «Er friert den Geschmack ein», sagt Gian Kull, der in seinem Online-Weinhandel Vinatur nur Weine ohne zugesetzten Schwefel verkauft. «Ein Wein ohne Schwefel ist voller, dynamischer, da passiert noch etwas im Glas.» Dem pflichtet der Win-

Fortsetzung auf Seite 52



Der letzte Tropfen wird aus der Maische gepresst.



Bei der Ernte werden verfaulte Trauben herausgeschnitten.



In Amphoren gärt der Weisswein auf der Maische.

Fortsetzung von Seite 51

Salonfähige Naturweine

zer Ruch bei. Dennoch setzt er seinem Wein etwas Schwefel zu, damit er länger haltbar bleibt und damit der Weisswein nicht beim Abfüllen oxidiert. Zudem binde der Schwefel die leichtflüchtigen beerigen Aromen im Pinot noir. «Würde ich Cabernet-Trauben ausbauen, würde ich beim Rotwein wahrscheinlich darauf verzichten», sagt er.

Kräuter gegen Krankheiten

Wer auf Schwefel verzichtet oder ihn nur in geringen Mengen verwendet und auf die Spontangärung setzt, mutet sich auf jeden Fall einiges zu. Der Winzer muss darauf achten, dass sein Traubengut absolut gesund ist. In einer Kooperative, die Trauben unterschiedlicher Qualität von verschiedenen Winzern erhält, könne man auf Schwefel kaum verzichten, sagt Ruch. Auch die Spontangärung sei in einem industriellen Betrieb, der auf grosse Gärfässer mit Tausenden Litern Wein setzt, schwer machbar. Wenn hier etwas schief laufe und der Wein ungeniessbar werde, sei es ein grosser Verlust. «Traurig ist einfach, dass auch viele kleine Familienbetriebe heute industriell arbeiten, mit einem hohen technischen Aufwand und viel Chemie», sagt Ruch.

Doch wer so arbeitet wie Ruch, braucht Passion. Der Winzer läuft täglich durch seine Reben, um sofort zu reagieren, wenn seine Reben von Krankheiten befallen sind. Dann spritzt er lokal eine Kräutermischung oder stark verdünnte Kupfer- oder Schwefellösungen.

Auch während der Gärung ist Ruch ständig vor Ort. Er verteilt das Traubengut in viele kleine Bottiche mit 600 bis

1000 Liter Fassungsvermögen. Damit begrenzt er auch das Risiko, falls wirklich einmal etwas schiefläuft. Täglich rührt er in den Gärbottichen und schnuppert, um sofort eingreifen zu können, wenn die Gärung in eine falsche Richtung läuft. In einem Grossbetrieb ist eine solche Arbeitsweise kaum möglich.

Er stehe der Naturweinbewegung offen gegenüber, sagt Peter Wildbolz, der jahrelang die bekannte Staatskellerei in Zürich leitete und heute im südfranzösischen Languedoc-Roussillon Biowein anbaut. Es sei gut, dass sie dazu animiere, mehr auf die Ökologie zu achten. «Aber ich finde es schade, wenn man die gesamte Kellertechnik, die in den letzten fünfzig Jahren etabliert wurde, einfach in den Wind schlägt. Die Methoden zur Klärung oder zur Entfernung von Kohlensäure haben die Qualität des Weins allesamt verbessert beziehungsweise dem Konsumenten den Wein besser zugänglich gemacht.» Es könne doch nicht sein, dass man die Geschichte eines Weins verstehen müsse, um ihn zu geniessen.

Gewöhnungsbedürftiger Gout

Tatsächlich haben manche Produkte wenig mit dem zu tun, was man üblicherweise unter Wein versteht. «Andere jedoch sind konventionellen Weinen mehr als ebenbürtig», sagt der Weinhändler Kull von Vinatur. Zudem hat Geschmack auch viel mit Gewöhnung zu tun. Wenn sich Konsumenten für ein Lebensmittel interessieren, gewöhnen sie sich in der Regel auch an weniger bekannte Aromen oder eine andere Textur. Die Philosophie der Naturweinbewegung entspricht jedenfalls dem Zeitgeist in der Gastronomie. Dort ist das Lokale, Authentische und Ökologische derzeit sehr gefragt. Ein Massenprodukt dürfte Naturwein aber kaum werden. Nicht zuletzt weil dies der ganzen Ideologie widerspräche.

Vielschichtig statt eindimensional

Peter Keller · Spontanvergorene Weine sind geschmacksintensiv und komplex. Das gilt für zahlreiche Tropfen, aber längst nicht alle sind geniessbar. Weingenuss ist subjektiv. Trotzdem lassen sich einige objektive Kriterien festmachen. Ein guter, exzellenter Wein überzeugt mit seiner Vielschichtigkeit und Komplexität in Geruch und Geschmack. Viele Winzer schwören darauf, dass diese Ziele am besten durch den Einsatz von wilden Hefen, die aus dem Rebberg stammen, erreicht werden. Vertreter der Naturweinszene gehen noch einen Schritt weiter und verbieten sich, Schwefel bei der Vinifikation einzusetzen. Dies verfälsche die Aromen.

Die Frage ist, ob sich spontanvergorene Weine von konventionellen Weinen unterscheiden lassen. Dies kann in der Tat schwierig sein, es ist aber möglich. Die folgenden Beispiele präsentieren sich jedenfalls in der Nase und im Gaumen aromatisch vielschichtiger, geschmacksintensiver und komplexer als solche, die mit Reinzuchtheften vergoren wurden. Zur Herkunft eines Weins gehören nicht nur die Trauben einer bestimmten Lage, sondern auch die wilden Hefen aus dem Rebberg.

Von der Spontangärung überzeugt ist Markus Ruch aus dem Klettgau. Seine Weine aus Pinot noir haben nichts mit den landläufig bekannten, süffigen Beerli-Tropfen aus der Ostschweiz zu tun. Sie unterscheiden sich je nach Lage, brillieren mit aromatischer Vielfalt. Dies gilt ebenso für die Rieslinge des deutschen Weinguts Kühling-Gillot. Der Riesling Pettenthal, ein sogenanntes grosses Gewächs aus einer der besten Lagen in Rheinhessen, zeigt kräuterig-mineralische Noten mit einer grossartigen Textur, Tiefe und Länge (Fr. 49.– für den 2016er bei www.peterkuhnweine.ch). Alle Weine von Kühling-Gillot werden spontanvergoren. Der Keller habe seit 1993 keinen Krümel Hefe gesehen, sagt Besitzerin Carolin Spanier. Sie achtet zudem darauf, dass die Weine keine oftmals festzustellende Langgär-Spontan-Aromatik erhalten. «Das schaffen wir, indem wir die Weine innerhalb von zwei Monaten durchgären.»

Zu den Spitzenbetrieben Österreichs zählt auch der Nikolaihof in der Wachau. Der Vorreiter für Demeter-zertifizierte, biodynamisch produzierte Weine vergärt

seine Produkte mit natürlichen, traubeneigenen Hefen und verwendet bei der Vinifikation keine Zusätze wie Zucker, Enzyme oder Geschmacksverstärker. Teilweise lagern die Weine während zehn und mehr Jahren in grossen Holzfässern auf der Reihhefe, bis sie abgefüllt werden. Das Resultat sind aromatisch komplexe, charaktervolle Weine, die eine phänomenale Lagerfähigkeit besitzen. Diese These stützt der Steinriesler Riesling 2004 perfekt (leider kein Schweizer Importeur, erhältlich über www.bevanda.cc in Österreich).

Junge, innovative Winzer gehen noch einen Schritt weiter und verzichten bei der Vinifizierung auf die Zugabe von Schwefel. Er sei ein Fremdkörper im Wein, der ihm die geschmackliche Komplexität raube, argumentieren Susanne und Stefanie Renner aus dem österreichischen Burgenland. Der Weissburgunder 2016 der Schwestern wurde wie ein Rotwein an der Maische vergoren und zeigt daher eine trübe Farbe – ein «orange wine», wie es im Jargon heisst. Das Bouquet ist gewöhnungsbedürftig. Neben reifen Fruchtnoten sind auch herbe, fast torfige Anklänge auszumachen. Im Gaumen ist der Wein reichhaltig, fast rau, jedenfalls eine Persönlichkeit (Fr. 31.–, www.smithandsmith.ch).

Im ähnlichen Stil arbeitet Martin Goger vom Weingut Pranzegg im Südtirol. Seine Weine werden spontan in Eichenholzständern vergoren, während zweier Jahre im grossen Holzfass und anschliessend elf Monate im Betontank und nochmals sieben Monate in der Flasche gereift. Sein Lagrein 2014 ist grosses Rotwein-Kino: vielschichtig, elegant, charaktervoll, puristisch, ehrlich (Fr. 30.– bei www.feinweins.ch).

Die beschriebenen ökologisch produzierten Crus werden von Winzern und Winzerinnen produziert, die aus Überzeugung biologisch arbeiten. Sie schaffen es, sowohl im Keller als auch im Rebberg eine andere Art von Weinen zu bereiten, als sie der Konsument gemeinhin trinkt. Doch auf dem Markt sind auch Naturweine zu finden, die diese Kriterien nicht erfüllen. Abzulehnen sind Gewächse, die entweder mikrobiologisch zweifelhaft erscheinen, durchoxidiert sind oder deutliche Fehltonen aufweisen. Das primäre Ziel des Weinkonsums ist nämlich immer das gleiche: Wein soll Genuss bereiten.