

Der neueste Weintrend

Orange-Wine's, Amphorenweine und Natural-Wine

Einer der neusten Trends bei Weinen ist der „Orange-Wine“, „Amphoren Wein“ bzw. „Natural-Wine“ - Ausbau. Insbesondere dem „Orange-Wine“ bescheinigen Experten eine bereichernde Zukunft als vierte Wein-Kategorie. Hinter dem Begriff „Orange-Wine“ verbirgt sich eine sehr alte Methode schwefelarme, hochfarbige Weißweine mit hohen Tannin-Gehalten herzustellen. Die Methode basiert auf einem wesentlich längeren Kontakt der Beeren und Traubenstiele, als Maische bezeichnet, während und nach der Gärung. Der lange Maische-Kontakt gibt dem Wein eine orangene- bzw. bernsteinähnliche Farbe. Die Begriffe „Orange-Wine“, „Amphorenwein“ und „Natural-Wine“, „Organic-Wine“ (Aus dem Englischen bzw. Amerikanischen) werden meist gemischt und inkorrekt verwendet. „Natural-Wine“ wird ohne Zusätze sowohl nach der Orange Wein Methode, oder auch aus gepresstem spontan vergorenem Most unfiltriert, hergestellt. Die Verwendung des Begriffs Naturwein und auch „Natural-Wine“ ist im Übrigen in Deutschland nicht gestattet. Wird „Natural-Wine“ in Verbindung mit einer „Bio oder Organic“ Zertifizierung als Begriff verwendet, wird er von der Weinkontrolle nicht immer grundsätzlich beanstandet, dies gilt vor allem bei Import Weinen. „Amphoren-Wein“ wird seit ca. 6 tausend Jahren in tönernen Amphoren hergestellt. Eine eindeutige, gesetzliche Definition der Begriffe gibt es derzeit weder für „Orange Wein“ noch für „Natural-Wine“ aber auch nicht für „in der Amphore gereift bzw. ausgebaut“.

Herstellung von Orange-Wein

„Orange-Wine's“ sind Weißweine, die ähnlich wie Rotweine maischevergoren werden, der Maischekontakt der „Orange-Wine's“ jedoch bis zu einem Jahr dauern kann. Die Maischegärung und anschließend lange Reifung hat den Zweck so viel wie möglich konservierend wirkende Phenole und Tannine aus der Schale zu extrahieren. Die Dauer und Art der Maischeextraktion beeinflussen die Farbe, und Adstringenz des späteren Weines. Die Weine erhalten dadurch eine orange bis je nach Sorte rötliche Farbgebung. Der „Orange-Wine“ Ausbau kann in verschiedenen Gefäßen stattfinden, z.B. im Edelstahl Tank- oder offenen Holzbottichen. Ebenfalls eignet sich eine geschlossene Maischegärung (mazeration carbonic) in liegenden oder stehenden Maischetanks. Seit mehr als 6000 Jahren ist das Qvevri/Amphore der Behälter für den „Orange-Wine Ausbau“. Es kann aufgrund seiner Struktur und besonderen Eigenschaften wie z.B die Micro-Oxidation ganz besondere Weine hervorbringen.

Auf den Spuren antiker Weine: Amphorenweine

Qvevri (Georgisch), Küpas (Türkisch) oder auch lat. Amphora wurden schon im frühgeschichtlichen Kaukasus, später auch in Griechenland und Rom genutzt, um Wein zu lagern und zu transportieren. So wie die Trauben aus dem Weinberg kommen, werden sie mit den Füßen gequetscht und dann in die Amphore zum Vergären gegeben. Hierzu wurden die Tonfässer bis zur Öffnung im Boden eingegraben. Dies dient der natürlichen Kühlung durch den Boden, als auch der Stabilität des Gefäßes. Durch die Atmungsfähigkeit des Tones diffundiert Sauerstoff während der Gärung und Lagerung langsam ein und führt zu einer Oxydation der Phenole im Wein und macht diesen aromatischer und runder im Geschmack. Dies ist vergleichbar mit der Lagerung in Eichenholzfässern. Die meisten Winzer die Amphorenweine herstellen, verfolgen eine sehr nachhaltige Philosophie: Eine so natürlich wie mögliche Weinherstellung, mit Verzicht auf chemische Zusatzstoffe.

Der neuste Trend: Unfiltriert & Natürlich

Naturweine, auch "raw wine", "naked wine" oder "vin naturel" genannt, werden so natürlich wie nur möglich hergestellt. Der Winzer versucht auf Pflanzenschutzmittel im Weinberg und chemische Zusatzstoffe in der Weinherstellung zu verzichten und im Keller nur mit minimalen Eingriffen zu arbeiten. Diese Philosophie bezieht sich vor allem auf den Ausbau des Weines im Keller. Dort wird dem Vorsatz gefolgt, ohne Zusatzstoffe und aufwändige Kellertechnik zu arbeiten. Eine wichtige Rolle spielt die Spontanvergärung des Weines mit den natürlich vorkommenden Hefen, die sich auf der Beerenhaut und im Keller befinden. Spontan vergorene Weine können sehr gute, ausdrucksstarke Weine hervorbringen. Es kann jedoch auch schnell zu unerwünschten Fehltonen kommen, die Spontanvergärung erfordert viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Häufig findet man spontanvergorene Weine bei Winzern, die den biologischen oder bio-dynamischen Weinbau praktizieren.

Ein weiterer Aspekt der natürlichen Herstellung von Wein ist es bei der Klärung auf Gelatine oder anderen tierischen Produkte zu verzichten und durch die natürliche Schwerkraft der Trubteilchen klärt sich der Wein mit der Zeit von selbst. Jedoch kann es auch vorkommen, dass „Natural-Wines“ leichte Trübungen aufweisen, die geschmacklich nicht besonders, je nach Trubgehalt, wahrgenommen werden können. Der wohl schwierigste Punkt für Winzer die „Natural-Wines“ herstellen ist der Verzicht auf die Schwefelung. Im Gegensatz zu Weinen aus herkömmlicher Herstellung, werden „Natural-Wines“ nicht geschwefelt. Beim Ausbau ohne Schwefelzugabe, muss der Winzer im Weinkeller sehr auf seine hygienischen Verhältnisse achten. Ein unnötiger Sauerstoffkontakt muss vermieden werden, besonders bei und während der Abfüllung in die Flasche. Oft kommt es trotzdem zu einer Oxidation, die dann zu einer Braunfärbung des Weines führt und eine erheblich negative

Beeinträchtigung des Geschmacks mit sich ziehen kann. Diese bräunliche Farbbeschaffenheit hat nichts mit „Orange Wein“ zu tun, sondern es handelt sich um den Vorgang der „Sherrysierung“. Trotz aller Bemühungen des Winzers auf Schwefel zu verzichten, kann die Hefe bei der Gärung natürliche schwefelhaltige Verbindungen bilden. Das bedeutet auch wenn kein Schwefel hinzugefügt wurde, muss auf dem Etikett „Enthält Sulfite“ angegeben werden.

Wie unterscheiden sich Orange Wine, Amphorenweine und Naturwein?

Der Begriff „Orange Wine“ bezieht sich auf die Art der Gärung: Eine Maischegärung von Weisswein. Der Begriff „Amphorenwein“ bezieht auf den Ort der Gärung: Ob Weiß oder Rot in einer Amphore. Der Begriff „Natural-Wine“ umfasst hingegen eine gesamte Winzerphilosophie, die vom Weinberg bis hin zum Keller auf eine schonende, naturbelassene Behandlung der Trauben und später des Mosts beziehungsweise des Weines selbst hinzielt. Die Bezeichnung „Natural-Wine“ entspricht dem deutschen Begriff „Naturwein“ der gesetzlich nicht zugelassen.

Wie schmecket Orange-Wine, Amphorenweine und Natural-Wine?

Der farbintensive „Orange-Wine“ besitzt mehr Tannine als herkömmliche Weißweine und weist würzige Aromen auf, sowie Noten von Nüssen und Trockenfrüchten. Die Besonderheit der in Amphoren nach der „Orange-Wine“ Methode ausgebauten Weine ist der herb-aromatische Geschmack, geprägt durch eine solide Tanninstruktur. Bei unzureichender Hygiene kann diese Aromatik schnell in muffige, alte und oxidierte Töne umschlagen. Das typische Aroma stellt für manche Weinliebhaber eine wahre Geschmacksexplosion dar, für andere ist es ein fehlerhafter Wein. Orangeweine sind hervorragende Essensbegleiter. Der Grund liegt in der Herstellungsart, die dem Rotwein ähnelt. Sie sind aromatische Begleiter von Gerichten, zu denen man sonst Rotwein anbieten würde, rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, deftig-aromatische Eintöpfe, sowie scharfer asiatische Gerichte und zu Rohem oder fettreichem Fisch. Der Geschmack von „Natural-Wine“ wird häufig durch die Spontangärung geprägt. Ungewohnte Aromen, von natürlichen Hefen gebildet, können aber auch als Weinefehler empfunden werden. Sherry-artige Oxydation aufgrund des fehlenden Schwefels ebenso. Trotzdem gibt es zahlreiche Weinliebhaber die sich für diese Art von Wein begeistern können.

Die Geschichte von Amphorenweinen, Orange-Wine's und Natural-Wine's **und künftige Trends**

Die Vergärung von Wein in Amphoren ist die weltweit älteste Form der Weinherstellung und stammt aus Georgien und Armenien. Diese Ausbauart lässt sich aufgrund von Ausgrabungen zurückverfolgen und ist rund 8000 Jahre alt. Die heutige Weinherstellung in Amphoren findet zunehmend Verbreitung in Italien, Slowenien, Kroatien, Frankreich, Deutschland und Österreich. Aufgrund der noch fehlenden

gesetzlichen Definition gilt für die Amphoren Weine die Bezeichnung Landwein. Der „Natural-Wine“ Trend ist in Frankreich und Italien entstanden und kommt aus den neunziger Jahren des letzten Jahrhunderts. „Natural-Wine“ werden heute in Italien, Frankreich, Slowenien, Österreich, Deutschland und Spanien hergestellt. Winzer sehen im „Natural-Wine“ eine alternative für die Umwelt und für Menschen, die die Zusatzstoffe nicht vertragen und allergisch reagieren. „Natural-Wine“ nach der „Orange-Wine“ Methode ausgebaut ist eine eigenständige Weinkategorie, die den Weinkunden auf Ihre Art anspricht und eine Bereicherung für die Wein-Welt werden kann. Die Ideale Rebsorte für „Orange Wine“ gibt es in Deutschland im Gegensatz zu Georgien (noch) nicht, da die Weine durch die Gärung mit Traubenkernen, -stielen und –haut ihren Rebsorten typischen Charakter verlieren. Es liegt am Winzer, welche Rebsorte er in Zukunft für den „Orange-Wine“ Ausbau idealerweise verwenden möchte, ob Riesling oder Silvaner bis hin zu Grau- oder Weißburgunder, alles ist möglich. Auch für „Amphorenweine“ gilt, aromatische Rebsorten wie Gewürztraminer und Sauvignon Blanc behalten am ehesten noch erkennbar ihren Rebsorten- typischen Geschmack. Säurebetonte Rebsorten wie Riesling sind mikrobiologisch im Amphoren-Ausbau stabiler.

Autor: Berthold Seitz - Landau in der Pfalz - 24.03.2020