

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 Geschmücken 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, Schöning 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 Schöning 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 Spontanangärung 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 vielschichtigere 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 Spontanangärung 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 Milchtuchsieder 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-



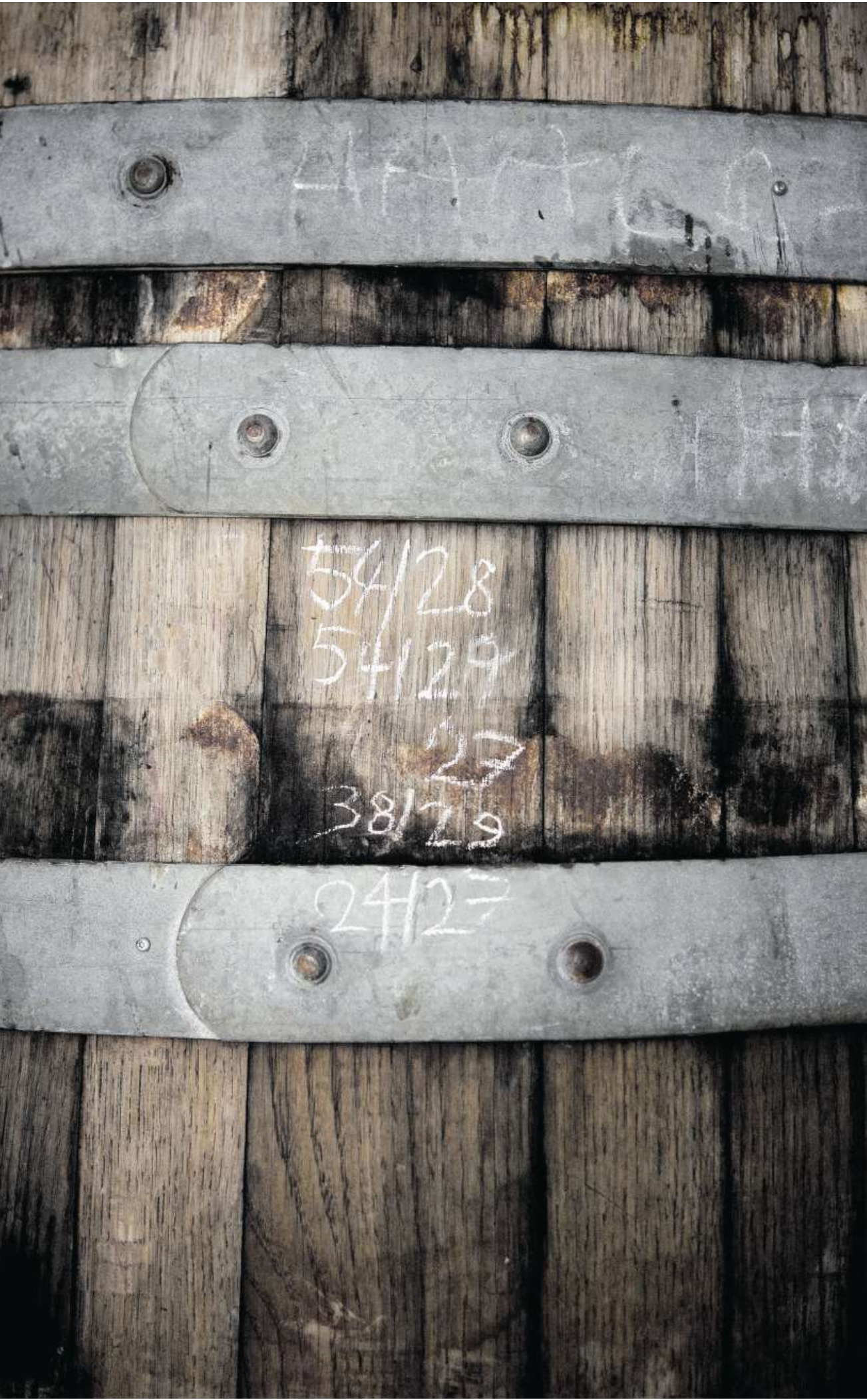
Markus Ruch produziert Charakterweine im Klettgau im Kanton Schaffhausen.



Tropfen ohne chemische Zusatzstoffe haben ungewohnte Geschmacks- und Duftnoten.



Gesunde Reben sind eine Voraussetzung für das Gelingen der Spontanangärung.



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 Spontanangärung. Es sind auch nur etwa 10 verschiedene Zusatzstoffe und technische Verfahren zur Schöning 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 Velich 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.»

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