

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 Geschmäckchen und Duftnoten. Das ist nicht jedermannssache. Doch manche Konsumenten sind begeistert von dem neuen Reichtum an Aromen. Oder aber sie lassen sich von der Philosophie und den Verherrlichungen der Naturweinbewegung überzeugen.

Angepreisen 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 geniesst.

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 gelb-grün 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 Spontangärung oft etwas länger, bis sich die vier, fünf gut geeigneten Hefestämme durchgesetzt haben. Dies 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.»

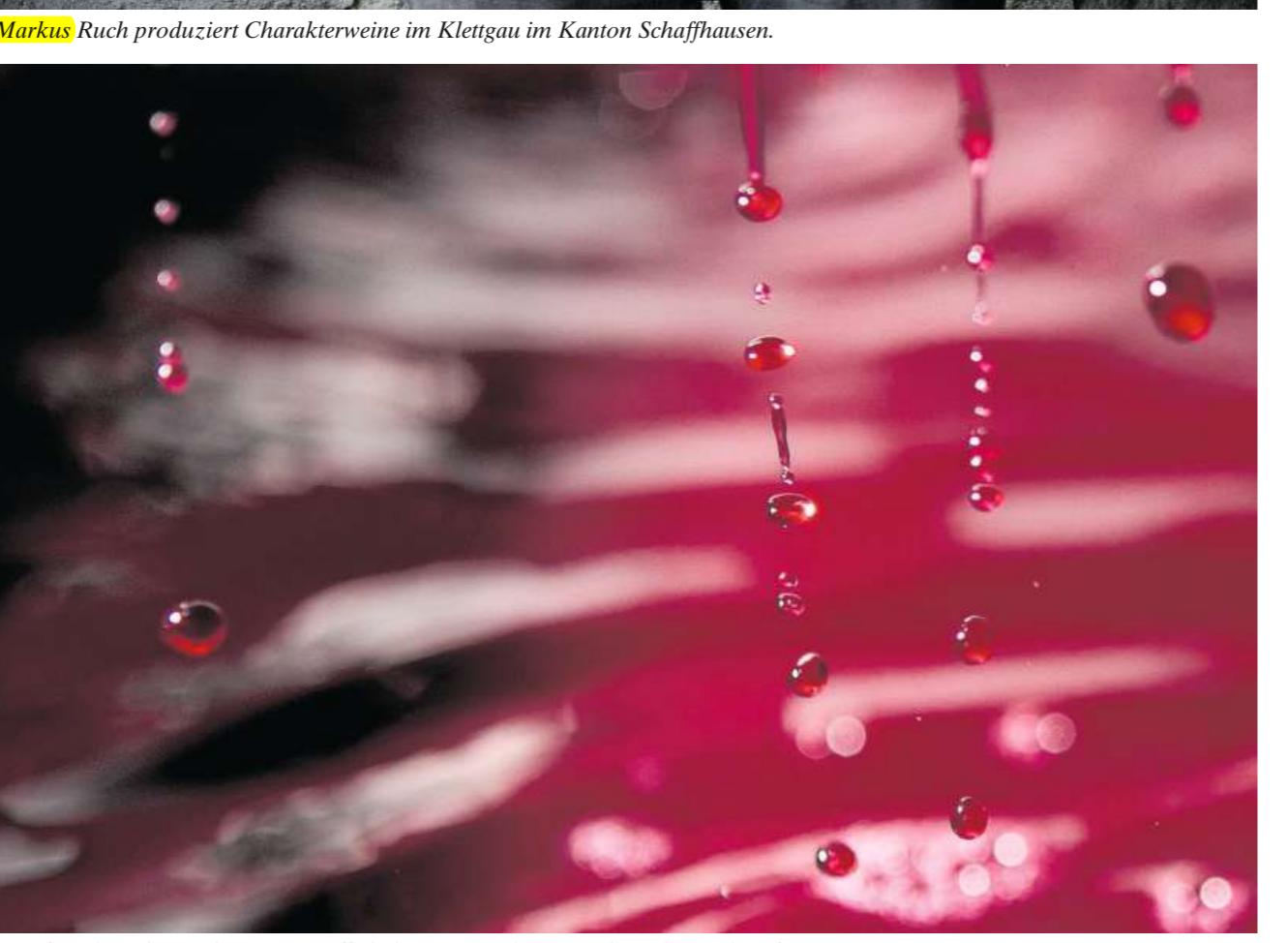
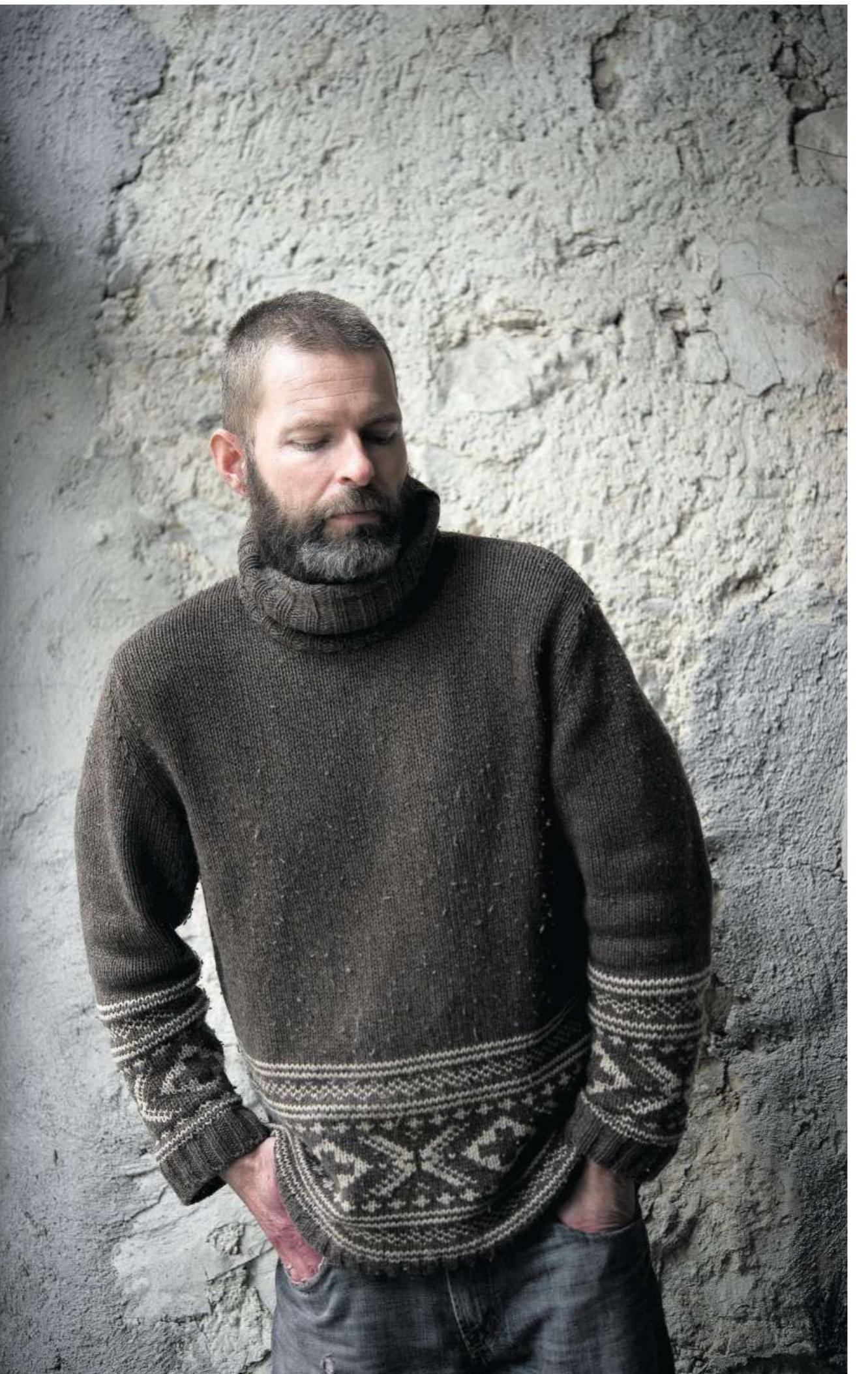
Tatsächlich haben spontanvergorene Weine den Ruf, komplexere und vielschichtigere Aromen zu entwickeln (siehe nebenstehenden Artikel). Dies liegt laut Ruch an den wilden Hefen, aber auch daran, dass der ganze Prozess länger dauert. Mit Reinzuchtheften hat man nach drei bis sieben Tagen das ganze Traubengut durchgegoren. Bei einer Spontangärung 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 stösst er von Hand in seinen Gärbüttichen oder in den Amphoren, in denen der Weisswein auf der Maische gärt. Wird der Azetongeruch zu stark, heizt er das Gärfaß mit einem Milchtauschieder auf 20 Grad auf. Das fördert die «guten» Gärhefen, und sie können das Ruder wieder übernehmen.

Hunderte Hesorten 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 Reinzuchtheften 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 Reinzuchtheften habe man eines der Risiken, mit denen ein Winzer leben müsse (Wetterkapriolen, Schädlinge, Gärung), ausschliessen können. Heute werden Winzern Hunderte verschiedene Reinzuchtheften an-

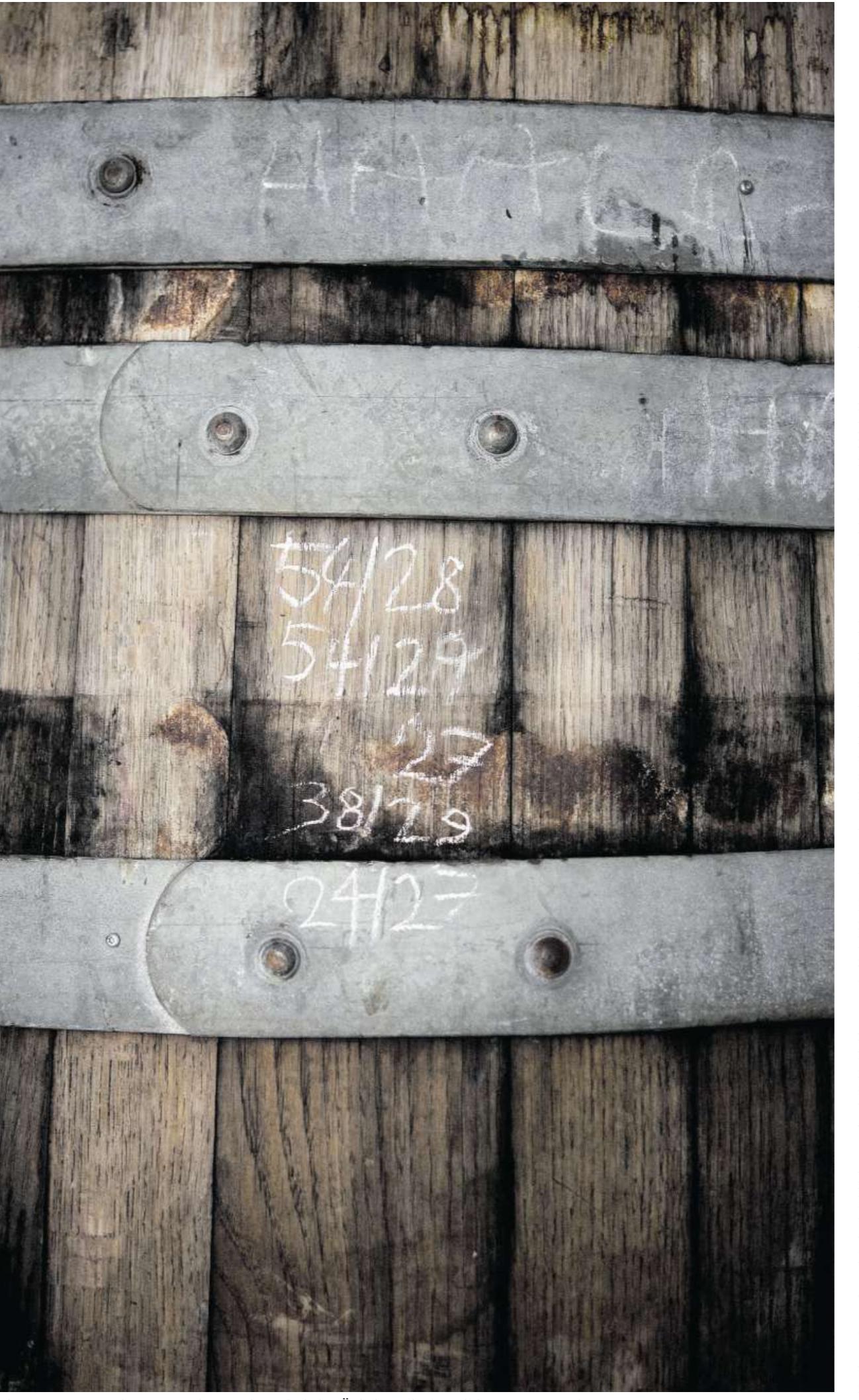


Markus Ruch produziert Charakterweine im Klettgau im Kanton Schaffhausen.

Tropfen ohne chemische Zusatzstoffe haben ungewohnte Geschmacks- und Duftnoten.



Gesunde Reben sind eine Voraussetzung für das Gelingen der Spontangärung.



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 «Naturwinzer» kamen aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, die auf der Lehre von Rudolf Steiner beruht. Die Produkte werden mit dem Demeter-Siegel ausgezeichnet, das als Biosiegel mit den strengsten Richtlinien gilt. Die Winzer verzichten ebenfalls auf chemische Düngemittel, Herbizide und Pestizide und setzen auf die Spontangärung. 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 Naturwein, 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 sieht das Jahr 2010 dabei als einen Wendepunkt, sagt Aegerter. Dabei kommt dem Restaurant Noma in Kopenhagen eine wichtige Rolle zu. Dieses verfügt über eine exklusive und außergewöhnliche Weinkarte. «Anstatt der üblichen glamourösen und überteuren Etiketten, die in der Spitzenküche angeboten werden, fanden sich dort erst mal 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 Spitzenküche. Da wurde mir klar, dass die lebendigen Weine dieser Winzer eine bedeutende Rolle einnehmen würden.»

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 Winzer 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 Südtirolen», sagt Ruch. Dieses Trimmen des Weins ist in der Naturweinszene verpönt.

Um den Ursprung der Bewegung zu verstehen, muss man zurück in die 1960er Jahre schauen, sagt Severin Aegerter, Inhaber der Weinhandlung Cultivino in Bern-Liebefeld. 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 Gärbüttichen danach stumpf und simpel gewesen seien, wie er Aegerter in einem Interview erzählt. 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 Reinzuchtheften 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

«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 Alkoholschuld oder die biogenen Amine wie etwa Histamin. Diese könnten in grösseren Mengen bei der Gärung entstehen, wenn zu viel 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 passt noch etwas im Glas.» Dem pflichtet der Winzer

Fortsetzung auf Seite 52