



Naturwein oder Wein und Natur, 14. Februar 2020, Hotel Zofingen mit Dario Kreienbühl und Kevin Studer

Theres Zimmermann berichtet

Die beiden jungen Weinfachleute verbindet nicht nur ihre Passion für Naturweine, auch beide haben früher bei Thomas und Ines Bisang in Dagmersellen gearbeitet, allerdings nie gleichzeitig. Dario Kreienbühl, 37-jährig, ist heute Leiter Oenologie im Weinhaus Bataillard in Rothenburg und Ausbildungschef bei den Weinfreunden St. Martin Zofingen. Kevin Studer, 29-jährig, hat ursprünglich Koch gelernt, anschliessend Winzer und dann Weinbautechnologie. Heute ist er Kellermeister im Vennerhus in Grosshöchstetten.

Naturwein gibt es seit über 6000 Jahren. Im Beaujolais der 1950er kam es dann aber zu einer «Renaissance», Jules Chauvet und Marcel Lapierre wollten durch eine schnelle Vinifikation die stetige Bedienung der Märkte sicherstellen und gleichzeitig die Qualität der Weine verbessern. Das strebten sie an mit ihrem Bekenntnis zu Landwirtschaft ohne chemische Dünger und Herbizide, keine Aufzuckerung, keine Reinzuchthefen, keine Filtration, keine Schönung und kein Zusatz von Schwefel. Sie gelten noch heute in der Szene als Pioniere des Naturweines.

Naturwein – kein geschützter Begriff

Wenn wir heute über «Naturwein», «natural wine» oder «vin naturel» sprechen wird darunter nicht immer das gleiche verstanden. Der Begriff ist nicht geschützt.

Kevin produziert seinen eigenen Naturwein den wir heute Abend auch degustieren werden. Erfahrung hat er unter anderem im Burgenland bei Claus Preisinger, einem radikalen Verfechter des Naturweins gesammelt. Auch seine Weine werden wir heute kennenlernen. Kevin erzählt uns wie entscheidend es ist, den Lesezeitpunkt richtig zu wählen, und dann das Traubengut mit wenig Druck schonend zu behandeln und vor Sauerstoff zu schützen und wie die Maische dann sorgsam gehegt und gepflegt werden muss. Man muss eher zu wenig als zu viel machen, oder wie man sagen könnte sich in aktivem «Nichtstun» üben.

Vom klassischen Wein zum Naturwein

Um unser Verständnis für einen Naturwein zu erweitern macht Dario mit uns einen Exkurs über die verschiedenen Weinstilistiken. Er beginnt beim Klassischen Weinanbau der uns am besten vertraut ist und geht weiter über den Biologischen- und Biodynamischen-Anbau, Amphorenwein und Orangewein und landet schlussendlich beim Naturwein. Die Reihenfolge ist bewusst gewählt, nämlich absteigend, mit immer weniger Einflussnahme und Einsatz von Hilfsmitteln und Chemie. Sie führt uns vor Augen, wie stark die klassische Weinstilistik von Zusätzen und Verfahren abhängig ist um stetig uns vertraute Qualität bieten zu können, und sie zeigt auch wieviel weggelassen werden muss, um einem Naturprodukt die Entwicklung seines eigenen Charakters zu gewähren. Mit dieser Erkenntnis gehen wir viel respektvoller auf die anschliessende Degustation der einzelnen Weine zu.



Weinstilistiken

Der **Klassische Weinanbau** erlaubt den Einsatz von Pflanzenschutz- und Düngemittel und in der Weinbereitung dürfen in der EU, man höre und staune, über 50 chemische Zusätze und Verfahren angewendet werden. Davon muss einzig Schwefel auf der Etiketle deklariert werden. Im Wesentlichen wird wie folgt Einfluss genommen:

- Die Zugabe von Reinzuchthefer ermögliche eine kontrollierte Gärung sowie konstante und erwünschte Aromen und Eigenschaften.
- Nährstoffe und Enzyme unterstützen eine stabile, kontrollierte Gärung
- Durch die Zugabe oder den Entzug von Säure, Zucker und Tannin können Jahrgangsunterschiede ausgeglichen und der Weinstil beeinflusst werden.
- Durch Klärung, Schönung, Filtrierung und Sterilisierung wird das Produkt konstant und haltbar.

Beim **Biologischen Weinanbau** umfasst die Zertifizierung nur den Weinanbau. Die verschiedenen Bio-Label verbieten den Einsatz von Pestiziden und chemisch-synthetischen Spritzmitteln und Dünger. In der Weinbereitung dürfen aber zahlreiche Chemikalien und synthetische Zusätze verwendet werden.

Der **Biodynamische Weinanbau** nach Demeter beruht auf den Theorien des Anthroposophen Rudolf Steiner und umfasst sowohl den Weinbau als auch die Weinbereitung. Hier spielen nebst den Jahreszeiten auch die Mondphasen und Tageszeiten eine wichtige Rolle. Im Rebberg werden biodynamische Präparate zur Düngung und für den Pflanzenschutz eingesetzt. Aber auch hier sind in der Weinbereitung gewisse Zusätze erlaubt.

Beim Ausbau in **Tonamphoren** in sogenannten Kvevri handelt es sich um eine der ältesten Weinproduktionsmethoden. Diese wird noch heute in Georgien angewendet. Die Amphoren werden in den Boden eingegraben und mit Most und Maische zu $\frac{3}{4}$ aufgefüllt und vergoren. Es wird wenig Einfluss auf das Produkt genommen.

Orangewein wird möglichst lange und vollständig auf der Maische vergoren. Diese Methode wird für Weissweine angewendet. Die Trauben stammen meistens aus biologischem oder biodynamischem Anbau. Sie werden spontan vergoren und meistens nicht geschwefelt oder filtriert. Sie haben einen hohen Gerbstoffanteil.

Beim **Naturwein** gilt grundsätzlich:

- Biologischer oder biodynamischer Anbau, Zertifizierung ist nicht zwingend
- Die Weinlese erfolgt von Hand
- Ausschliessliche Spontangärung, keine Zugabe von Zuchthefer
- Keine Zugabe von Behandlungs- oder Schönungsmitteln
- Möglichst wenig zugesetztes So₂ (Schwefelsäure)

Degustation

Geduld und Zeit ist gefragt. Der erste Eindruck in der Nase ist oft ungewohnt, zum Teil trifft man gar auf intensive Phenol- oder gar abstossende Schwefelwasserstoffnoten. Diese Eindrücke verflüchtigen sich dann aber bei den meisten Weinen nach einigen Minuten und sie präsentieren sich zugänglicher. Ab und zu ist auch leichte Kohlensäure vorhanden, diese ist bei Naturwein sogar hilfreich denn sie schützt vor Oxidation. Die Sortentypizität der verschiedenen Trauben ist oft nur schwer erkennbar. Das mag aber auch an unserer Sensorik liegen die im Umgang mit Naturwein noch ungeübt ist. Sehr treffend war an diesem Abend auch der Kommentar eines Teilnehmers dem ich mich auch anschliessen möchte: « Man muss sich zuerst an den Naturwein gewöhnen um seine Schönheit zu entdecken! ».



Die degustierten Weine

Schaumwein

Frankreich, Loire, Pet'sec 2017, Les Capriades

Österreich, Kamptal, Nibriu 2015, Josef Schenter - Julia Nather

Weiss

Schweiz, Waadt, Altesse 2017, Henri Cruchon

Schweiz, Jura, Lo Spigolo 2016, Aurèle Morf

Schweiz, Luzern, Weiss - Natürlich 2018, Kevin Studer

Österreich, Burgenland, Kalkundkiesel 2017, Claus Preisinger

Frankreich, Loire, L d'Ange 2017, Alexandre Bain

Rot

Österreich, Burgenland, Pinot Noir 2015, Claus Preisinger

Schweiz, Waadt, Nihilo Nature 2018, Herni Cruchon

Schweiz, Jura, Il était une fois Syrah 2016, Aurèle Morf

Österreich, Kamptal, Nibiru Rot 2017, Josef Schenter - Julia Nather

Frankreich, Süd-West, Pur Côt 2016, Simon Busser