

St. Martin Zofingen

Naturwein oder Wein und Natur?

Die beiden jungen Weinfachleute Dario Kreienbühl und Kevin Studer verbindet nicht nur ihre Passion für Naturweine, auch beide haben früher, allerdings nie gleichzeitig, auf dem Weingut von Thomas und Inès Bisang in Altishofen gearbeitet.

Dario Kreienbühl, 37-jährig, ist heute Leiter Oenologie im Weinhaus Bataillard in Rothenburg und Ausbildungschef bei den Weinfreunden St. Martin Zofingen. Der 29-jährige Kevin Studer hat ursprünglich Koch gelernt, anschliessend Winzer und dann studierte er Weinbautechnologie. Heute ist er Kellermeister im Vennerhus in Grosshöchstetten.

Naturwein gibt es seit über 6000 Jahren. Im Beaujolais der 1950iger Jahre kam es 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 mit ihrem Bekenntnis zu Landwirtschaft ohne chemische Dünger und Herbizide an. In der Szene gelten sie noch heute als Pioniere für die Erzeugung von Naturwein, auch weil sie den Verzicht auf Aufzuckerung, Reinzuchtheften, Filtration, Schönung und Schwefel zur Bedingung machten.

Naturwein – kein geschützter Begriff

Wenn wir heute über „Naturwein“, „naturel wine“ oder „vin naturel“ sprechen, wird unter diesen Begriffen nicht immer das Gleiche verstanden. Der Begriff gilt auch nicht als geschützt.

Kevin produziert seinen eigenen Naturwein, den er zur Verkostung mitgebracht hat. Erfahrung hat er unter anderem im Burgenland bei Claus Preisinger, einem radikalen Verfechter des Naturweins, gesammelt. Kevin erzählt, wie entscheidend es ist, den Lesezeitpunkt richtig zu wählen. Ebenso sei das Traubengut anschliessend mit wenig Druck schonend zu behandeln und vor Sauerstoff zu schützen und die Maische müsse dann sorgsam gehegt und gepflegt werden. Man muss eher zu wenig als zu viel machen. Das heisst: Übe dich im aktiven Nichtstun!

Vom klassischen Wein zum Naturwein

Dario Kreienbühl versucht mit einem Exkurs über Weinstilistiken das Verständnis für den Naturwein zu erweitern. Er beginnt beim vertrauten klassischen Weinanbau, geht weiter zum biologischen und biodynamischen Anbau, Amphoren- und Orangewein und endet beim Naturwein. Die Reihenfolge wählt er so ganz bewusst, nämlich absteigend, mit immer weniger Einfluss durch Hilfsmittel und Chemie. Dario drückt damit aus, wie stark die klassische Weinstilistik von Zusätzen und Verfahren abhängig ist, um Konsumenten stetig vertraute Qualität anbieten zu können. Im Gegenzug macht er auch klar, wieviel weggelassen werden muss, um einem Naturprodukt die Entfaltung seines eigenen Charakters gewähren zu können. Mit diesen Erkenntnissen gehen die Zofinger Weinfreunde die anschliessende Degustation respektvoll an.

Weinstilistiken

Interessant ist, über die Vorschriften und Kriterien der vorerwähnten sechs Stilistiken mehr zu erfahren. So ist beim klassischen Weinbau der Einsatz von Pflanzenschutz- und Düngemittel erlaubt. Ausserdem dürfen in der EU bei der Weinbereitung 50 chemische Zusätze und Verfahren angewendet werden, obschon auf der Etikette einzig Schwefel deklariert werden muss. Im Weiteren wird toleriert, Einfluss zu nehmen durch:

Die Zugabe von Reinzuchthefer zur kontrollierten Gärung und der Steuerung erwünschter Aromen und anderen Eigenschaften.
Durch Nährstoffe und Enzyme eine stabile, kontrollierte Gärung zu unterstützen.
Durch die Zugabe oder den Entzug von Säure, Zucker und Tannin Jahrgangsunterschiede auszugleichen.
Durch Klärung, Schönung, Filtrierung und Sterilisierung das Produkt konstanter und haltbarer zu machen.

Beim Naturwein gilt grundsätzlich:

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

Degustation von Naturweinen

Geduld und Zeit ist gefragt. Der erste Eindruck in der Nase ist oft ungewohnt, zum Teil trifft man auf intensive Phenol- oder abtossende Schwefelwasserstoff-Noten. Diese Eindrücke verflüchtigen sich bei den meisten Weinen nach einigen Minuten. Ab und zu ist leichte Kohlensäure vorhanden, die bei Naturwein hilfreich und vor Oxidation schützend wirkt. Die Sortentypizität verschiedener Trauben ist schwerer erkennbar. Das mag aber auch an der Sensorik liegen, die mit dem Umgang mit Naturwein noch ungeübt ist. Sehr treffend dazu der Kommentar eines Teilnehmenden: „Man muss sich zuerst an den Naturwein gewöhnen, um seine Schönheit zu entdecken“!

Theres Zimmermann

Die degustierten Weine:

Schaumweine:

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, Henri 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