

Fachweinprobe Februar 2015

Orange & Nature-Wines

WBB Kellermeister Michael Schenkenfelder und Heinz Lehner, mit Andrea Krenner

Kepler's in der Johannes-Kepler-Universität

Im hellen, eher nüchternen „Extrastüberl“ der Uni-Mensa des versammelten sich 21 Weinbrüder und Gäste, um sich einem letzters viel und kontrovers diskutiertem Thema der Oenologie zu widmen. Heinz und Michael hatten umfangreiche (und mitunter anstrengende) Vorarbeiten geleistet, und das auf einem Gebiet, das zumindest keine unmittelbaren Früchte für das Familiengeschäft zu bringen verspricht...

Um was handelt es sich bei besagtem Gebiet, welchem wir diesen Abend widmeten, eigentlich? Eine klare Begriffsdefinition gibt es nicht, aber wenigstens eine Herkunftserklärung:



Komtur Doz. Dr. Willi Schützenberger und Kellermeister Michael Schenkenfelder

Der ziemlich junge Name „Orange wine“: bezeichnet ein Traubenprodukt, das nach der ältesten bekannten Weinbereitungsart, nämlich der „kachetischen“ (für Medizinkundige: in diesem Wort fehlt kein „k“!), hergestellt wird. Kachetien ist eine Landschaft in Georgien, in der seit mehr als 4.500 Jahren Wein mittels Amphorenvergärung, auf gut Georgisch also in „Quevris“, hergestellt wird. Diese Quevris bestehen aus Ton, sind mit Wachs abgedichtet und mit Teer oder Wachs verschlossen; die Vergärung findet statt, derweil die Amphore in der Erde vergraben ist. Die Amphorenherstellung und –weinbereitung hat sich nur mit Mühe und Not über die Ära des Kommunismus erhalten.

Der zunächst kryptische Begriff des „Orange wine“ erklärt sich schlicht und ergreifend aus der Farbe (vieler solcher Produkte): denn im kachetischen Modus liegen Weißweitrauben, wie beim Rotwein her gewohnt, auf Maische (das kann von < 1 Tag bis 7 Monate gehen!); zumindest bei Trauben mit bei Reife nicht-hellgrünen Schalen schlägt sich das in der Farbe des Extraktes nieder. Dazu wird auch kaum Schwefel verwendet.

Der Begriff **Naturwein** hat eine lange Geschichte: ursprünglich wurde diese gesetzlich nicht fixierte Bezeichnung nach 1900 für deutsche Weine verwendet, die wegen hoher Öchsle-Grade ohne Chaptalisierung oder „Gall'scher Naßverbesserung“ auskamen – also Traubenmaterial von guten Winzern, aus guten Lagen, guten Jahren, spontan vergoren: das, was später (ab 1969) als „Prädikatswein“ die Spitze des Deutschen Weinbaues darstellte. Bekanntlich dauert es in unserem nordwestlichen Nachbarland nicht lange, bis eine Idee die Bildung eines Vereines zur Folge hat, und dieser 1910 gegründete „Verband deutscher Naturweinversteigerer“ war schließlich der Vorläufer des heute renommierten „Verbandes der Prädikatsweingüter“. Heute bezeichnet „Naturwein“ ein (weiterhin gesetzlich nicht definiertes) Produkt, das sich in erster Linie mittels Verzicht auf verschiedene modern-klassische Kellertechniken definiert; auch arbeiten viele Naturweinhersteller im Weingarten biodynamisch, einige schon mit langer Tradition.

Diese Dinge zu erkosten und zu vergleichen bot die Uni Linz das richtige wissenschaftliche Milieu: denn heute galt es weniger der hedoné als vielmehr der sophia – so ungefähr sagte man in Zeiten, als wir alle den Griechen noch mehr zu verdanken hatten als sie uns; im Gegensatz zu heute, wo es umgekehrt zu sein scheint...

2007 Méthode Jurtschitsch, WG Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal, A

T: 4 ½ Jahre auf Feinhefe – da kommen wir in die Nähe zu Bollinger. Zero Dosage. Jurtschitsch hat lange Winzertradition mit „Naturmethoden“.

V: helles Strohgelb mit grünen Reflexen, feines Mousseux, mittlerer Körper

N: anfangs leichtes Mauseln, verliert sich bald; immer stärker dann aber Blütennoten und diskret Honig, gelbe Früchte

G: feines, im Mund schmeichelndes Mousseux, zarte gelbe Früchte, schöner eleganter Trinkfluß, mittellang

B: 17

Dazu ein schönes Buffet mit Minischnitzerl, Geselchtem, Karreebrat'l, Räucherfischen (besonders fein die Makrele!), eingelegten Gemüsen mit Zubehör.

2012 Malvasia, Mladen Roxanich, Nova Vas, Istrien, HR

T: Der bekannteste Orange-Winzer Europas. 13.5 % Alkohol, weniger als 24 h Maischestandzeit.

V: Goldgelb mit Kupferreflexen, sehr kräftiger Körper

N: Aceton, Vogelbeeren, „naturtrüber“ Birnensaft, helles Karamel, später Blütentöne

G: etwas ausgetrocknet, auch hier Erinnerung an wenig süße Birne, herb, Kräuternoten Richtung Macchia und Thymian, der Abgang trocken, mittellang, leicht salzig; beginnt kantig, nimmt an der Luft Rundungen an.

B: 15–16

1. Flight – die feine Klinge

2012 Riesling Alma, Berthold Salomon, Stein, Krems, A

T: 5 Monate in der Tonamphore

V: blasses Strohgelb, kräftiger Körper

N: leichte Kohle, diskrete Blüten

G: eher dünn und säuerlich, aber doch Stachelbeeren und letztlich recht schöner fruchtiger Abgang

B: 16

2014 Riesling Berg, Markus Huber, Reichersdorf, Traisental, A

T: 100 % biologischer Säureabbau; steht seit ca. Mitte November auf der Maische und wird das wohl noch länger tun, wir bekommen eine Tankprobe „mitten aus dem Leben“ – und für 2014 sind 18.5 °KMW mehr als anständig!

V: helles Strohgelb, zarter Körper

N: leicht brandiges Karamel, Zuckertöne...

G: säuerlich-fruchtig, frisch

B: 15, aber redmer weiter wenn der Winzer den Wein wirklich freigibt

2013 Zierfandler Spiegel, *Johanneshof Reinisch*, Tattendorf, Thermenregion, A

V: mittelgelb, kräftiger Körper

N: Holz/Mokka, sonst nicht viel

G: deutlich runder und angenehmer als die Nase, etwas malzig

B: 15–16

2. Flight – Grüner Veltliner 2013

2013 Grüner Veltliner Amour Fou, *WG Jurtschitsch*, Langenlois, Kamptal, A

T: 10 Monate Maische, dann gebrauchtes Barrique

V: helleres Strohgelb, viel Körper

N: Hauch Aceton; gelbe Beeren, Früchte, zart-blütenhaft

G: erinnert an einen sehr ordentlichen Federspiel aus gutem Jahrgang, fruchtiger saftiger längerer Abgang, Hauch Bitterl

B: 16–17

P: ca. 40,- €

2013 Grüner Veltliner Pot des Fleurs, *WG Jurtschitsch*, Langenlois, Kamptal, A

T: Trauben aus Riede Lamm; 6 Mo Maische in der Quevri

V: Strohgelb, kräftiger Körper

N: grasig, Hauch Leder, zarter Hintergrund gelber Früchte

G: nicht ganz reife Stachelbeeren, Hauch grüner Pfeffer, mittellang

B: 15

P: 40,- €

2013 Grüner Veltliner Quevre, *Bernhard Ott*, Feuersbrunn, Wagram, A

T: Bernhard Ott war der erste österreichische Winzer, der einen Amphorenwein auch in nennenswerter Menge auf den Markt brachte. 5 Monate in der Erde vergraben.

V: kräftiges Strohgelb, leicht trüb, kräftiger Körper

N: grüner Pfeffer, Zuchtrosen

G: Pfeffer, leises Prickeln, eher ausgetrocknet, mittellang

B: 15

P: 44,- €

3. Flight – Was wird aus dem Chardonnay?

2014 Chardonnay, *Philipp Grassl*, Göttlesbrunn, Carnuntum, A

T: 20.5 °KMW; Kaltmaisung (48 h bei 8 °C – Extraktion noch ohne Gärung)

V: helles Strohgelb, mittlerer Körper

N: geräucherte Stachelbeeren, bissertl Vanillin, Wiener Zuckerl, Kräuter

G: sehr schön würzige süße Frucht, Richtung Pfirsiche, Mango, kleidet den Mund schön aus, ziemlich lange fruchtig

B: 18

2013 Weißburgunder ErDELuftGRAsreBEN, Claus Preisinger, Gols, Neusiedlersee, A

T: 2 – 8 Wochen verschiedene Partien Amphore, Holz, nach 9 Monaten Flasche

V: trübes Dunkelgoldgelb, mittlerer Körper

N: bisserl mooriger Apfelsaft, Veilchennoten

G: leicht säuerlich-fruchtig, wenig Weinanmutung

B: 14?

2008 Chardonnay Milva, Mladen Roxanich, Nova Vas, Istrien, HR

T: 8 Tage im Holz auf Schale, dann großes Holzfaß (70 hl für 1., 55 hl 2. und 38 hl im 3. Jahr), geringe Schwefelung

V: helles Kupfer (Haarfarbe der Sängerin des Namens??), kräftiger Körper, leichter Trub

N: Marzipan und Apfelsaft

G: saftig, eher harmlos, aber freundlich-fruchtig, klingt eher trocken, aber nicht austrocknend aus.

B: 16

4. Flight – Kremstal vs. Istrien

2009 Grüner Veltliner Minimal Schnabel, Sepp (Niki) Moser, Rohrendorf, Kremstal, A

T: 500 l Faß, ungeschwefelt

V: goldgelb, leicht trüb, kräftiger Körper

N: mokkawürzig, diskret gelbe Frucht

G: wermutwürzige Basis, leicht vanillig, wärmend würzige Säure, pfefferig ausklingend

B: 17

2005 Grüner Veltliner Minimal, Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, A

T: 7 Jahre im Holz

V: mittleres Strohgelb, klar, kräftiger Körper

N: würzig in Richtung Thymian

G: alkoholisch-würzig, wenig Frucht, lange

B: 16

2008 Ines u bijelom, Mladen Roxanich, Nova Vas, Istrien, HR

T: gemischter Satz (Malvasia, Sauvignon blanc, Pinot grigio, Tocai Friulano, Verdicchio, Vermentino, Glera); 100 Tage auf Maische, 4 Jahre großes Holz, 1 Jahr auf Flasche vor Verkauf; 13.5 % Alk.

V: Cognac, leicht trüb, leichter Körper

N: Safran und Mandeln

G: etwas ausgetrocknet, leicht terpeninig

B: 15

5. Flight – Österreich à l'Orange

2013 Achtung! Gemischter Satz, Fred Loimer, Langenlois, Kamptal, A

T: Grüner und roter Veltliner, weißer und roter Riesling, Welschriesling, Traminer; 2 Wochen auf Maische, dann 10 Tage Stahltank @ 25 °C, dann in gebrauchten 600-l-Fässern (11 Monate auf Voll- dann 2 Monate auf Feinhefe), unfiltrierte Abfüllung Dezember 2014, Alk. 12.5 %

V: mittleres Orange, trüb, kräftiger Körper

N: Mokka, Orangensaft, grüne Stachelbeeren, Gummi, Nelken (auch diskret gewürz-)

G: Thymianwürzige Beeren, Gummi mit Brandspuren, Tannine am Gaumen

B: 16 – wahrscheinlich zu früh probiert.

P: 30,- €

2013 Neuburger Freyheit, Gerhard und Heike Heinrich, Gols, Neusiedlersee, A

T: „mit Putz und Stingl“, kein Schwefel; 12.5% Alk.; „vor Gebrauch schütteln“!

V: helles Strohgelb, leicht trüb, guter Körper

N: leichte Terpentinnoten, zarte weiße Beeren

G: leicht vanillige Säure und frische Frucht, im Abgang dann etwas karamelig

B: 16

P: 20,- €

2012 Neuburger Bambule Raitacker, Judith Beck, Gols, Neusiedlersee, A

T: Lese 16. September bei 20 hl/ha, gerebelt, mit Füßen gestampft, 1 Woche auf Maische, dann im Faß fertiggegoren

V: Kupfer über Strohgelb, kräftiger Körper

N: sehr heftige schwarze Ribisel, wenig Platz daneben, allenfalls etwas Kräuter

G: rund und mollig, Vanille, reife gelbe Früchte

B: 17+

6. Flight – Steyrisches

2008 Sauvignon blanc IZ Reserve, Manfred (Armin) Tement, Berghausen, Südsteiermark, A

T: In Druckbehältern, unter CO₂, werden intakte Beeren zum Gären gebracht (IZ = „intrazellulär“), bei 4 – 5 % Alk. Die Behälter geöffnet und die Beeren gepreßt, und dann wird in kleine Fässern weitervergoren (30 Monate)

V: klares Strohgelb, kräftiger Körper

N: pfefferwürzige schwarze Ribisel, Milchkafee, Brennessel

G: doch recht deutliche Holzbasis, der Wein tritt dahinter zurück, aber im Abgang doch recht schön lange, fruchtig, würzig und wärmend

B: 17–18 – womöglich noch nicht am Optimum?

2009 Ex Vero III, Werlitschhof Brigitte und Ewald Tscheppe, Leutschach, Südsteiermark, A

T: 50 Morillon, 50 Sauvignon blanc, 2 Jahre in Holzfässern

V: mittleres goldiges Strohgelb, mittlere Körper

N: buttrige schwarze Ribisel, leichte Holznoten

G: dominierende Säure, Frucht von Holz überdeckt

B: 16–17

2011 Gräfin (Ried Graf), Sepp Muster, Leutschach, Südsteiermark, A

T: Sauvignon blanc auf steilem Kalkmergel, 2 – 4 Wochen samt Stielen im Holzfaß, dann schonende Pressung, minimaler Schwefel, 22 Monate großes Holzfaß; biodynamisch

V: dunkelgelb, leicht trübe, kräftiger Körper

N: Brennesseln, Vogelbeerschnaps

G: deutliche Vogelbeere, trocknend, eher kurz

B: 15

7. Flight – alte Sorten

2011 Malvasia IGT, Zidarich, Prepotto/Duino, Venezia Giulia, I

T: 7 Tage Maische, 2 Jahre Holz; gerebelt im offenen Holzbottich, Unterstoßen des Tresterhutes mehrmals pro Tag, keine Temperaturregelung, dann maleolaktische Gärung in großen slawonischen Eichenfässern

V: goldgelb, leicht trübe, mittlerer Körper

N: Vanillin, Brennesseln, Veilchen

G: schön fruchtsüß, ohne überbordend zu sein, trotzdem trockener Untergrund, leicht würzig im Mund verbleibend, nicht unbedingt langer, aber doch eleganter, kräuterig definierter Abgang

B: 17+

P: 28,- €

2013 Muskat-Ottonel, Lichtenberger Gonzales, Breitenbrunn, Neusiedlersee-Hügelland, A

T: 15 Tage auf Maische im Stahltank, 1 Jahr auf Feinhefe

V: mittleres Strohgelb, klar, mittlerer Körper

N: Lakritznoten, Vogelbeere

G: Vogelbeeren mit Veilchen, eher kurz

B: 15

P: 20,- €

2013 Roter Traminer Freyheit, Gerhard und Heike Heinrich, Gols, Neusiedlersee, A

T: 4 Wo Maische, 18 Monate gebrauchte Eiche, 14.5% Alk

V: saftiges Kupferrosé, trüb, leichter Körper

N: leichte Rosennoten, Hauch Lakritze, diskretes Essighaucherl

G: Rosenwasser, trinkanimierende Säure, mittellang, auch im Abgang Rosenblätter

B: 16+

P: 29,- €

Rotwein: hier ist natürlich die Maischestandzeit kein Thema, nur haben Heinz und Michael bei der Auswahl im Einklang mit dem Motto des Abends die Betonung auf biodynamische Landwirtschaft gelegt, aber es wird bei folgenden Weinen auch mit IZ/mazeration carbonique, da und dort auch mit Amphoren gearbeitet; wenig Schwefel natürlich – Stabilität?? Transportfestigkeit... ?

8. Flight – endlich Rotwein!

Die Punkte (von 20) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

2013 Blaufränkisch Dogma, Gerhard und Brigitte Pittnauer, Gols, Neusiedlersee, A

T: Rest-CO₂ im Wein als Oxydationsschutz

V: helleres Violettgranat, mittlerer Körper

N: Lakritze, Kirschen, rote Beeren

G: Hauch Zyanid, Kirsche, recht hohe Säure

B: 15

P: 18,- €

2011 Blaufränkisch Urwerk, Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland, A

T: schwefelfrei

V: saftig Violettgranat, kräftiger Körper

N: reife Kirschen, Maulbeeren,

G: eher säurerauh, rotbeerig, mittellang

B: 16

9. Flight – Rotwein aus Damenhänden

2011 Teroldego Morei, Elisabetta Foradori, Mezzolombardo, Trentino, I

T: so gut wie null Schwefel, 8 Monate Amphore

V: Violettgranat mit schwarzen Reflexen, mittlerer Körper

N: wenig beeindruckend, bisserl Mandelnoten, Alkohol

G: acetonig, ziemlich viel Säure und Tannine

B: 15

P: 25,- €

2013 St. Laurent Bambule Luckenwald, Judith Beck, Gols, Neusiedlersee, A

T: 2 Wochen mazeration carbonique, dann Barrique; nach 8 Monaten ungeschwefelt abgefüllt

V: sehr helles, durchsichtiges Violettgranat, eher zarter Körper

N: rote Kirschen, Hauch süße Ribisel

G: etwas karg, rudimentär fruchtig, mäßiger Abgang

B: 16

10. Flight – Es geht aber auch SO!

Château Pontet Canet gilt als hochinteressantes Weingut: seit Mitte der 2000er Arbeit mit einem Anteil Tonamphoren, einziges linksufriges vollbiodynamisches Gut ... und bei den Wertungen immer weit vorne!

2008 Château Pontet Canet, 5^{ème} Grand Cru classé, Pauillac, Bordelais, F

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: Lakritze, Fleisch, Hauch Naphthalin, Minze, rote Beeren

G: rotbeerige Würze, feine Tannine, mittlere Länge

B: 17 aktuell, aber sicher keine optimale Phase

Die Punkte (von 20) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

2010 Château Pontet Canet, 5^{ème} Grand Cru classé, Pauillac, Bordelais, F

V: schwarzviolett, dicke Abrinner, stark färbend

N: dicht und lakritzig, rote Beeren

G: profund, leichtes Teer, dicke zwetschgige Frucht, wenig Würze, viel reife dunkle Beeren, sehr lange

B: 19 potenziell

Nach nicht weniger als 29 Weinen sind wir, dank der Hilfe von Heinz und Michael, auf dem Gebiet der Natur- und Orange-Weine vielleicht ein bisserl gescheiter, aber nicht wirklich ... ratvoller geworden. Sicher geht es hier um ein weites Experimentierfeld, in dem sich eine neue Winzergeneration einen eigenen Namen machen und neue Nuancen aus bekannten Trauben holen kann. Und man muß bedenken, daß es sich bei jeder Charge Wein um eine (einzige) Gleichung mit 50 oder 100 Unbekannten handelt – je mehr man von erprobten Verfahren abweicht, umso schwieriger ist das Gleichgewicht zu finden, das nötig ist, um ein genießbares oder gar genußreiches Produkt hervorzubringen. Um zu einem neuen, gut verkäuflichen Standard zu kommen, braucht es also Durchhaltevermögen wie wissenschaftliche Akribie und Ehrlichkeit.



Für unsere Gaumen haben aus dieser – durchwegs eher teurere Weine umfassende – Auswahl nur wenige wirklich entsprochen: zu oft hat man einen Eindruck wie von einem überalterten, durchoxidierten (konventionellen) Wein. Möglicherweise sollten einige dieser Weine auch noch einige Jahre länger liegen – aber viele der heute probierten gibt es schlicht noch nicht lange genug, um deren Alterungspotenzial auszuloten. Viele dieser Weine kommen allerdings als Speisenbegleiter

recht gut zur Geltung, besonders zu Fischgerichten, bei denen ein üppiger Weißer leicht einmal die Speise erschlagen kann, aber die archaische Würze der „Naturweine“ eine gute Ergänzung am Gaumen bietet – vom Berichterstatter so schon mit Genuß probiert (z. B. Zidanich) zu den elaboraten Antipasti im „Corte Sconta“ in Venedig.

Herzlichen Dank an unsere beiden Weinbrüder, die uns einen breitgefächerten Überblick über ein Gebiet zusammengestellt haben, das bislang keinerlei Standards kennt und daher alles andere als leicht zu erfassen ist. Dazu ein schönes Buffet vom hilfsbereiten Mensa-Team der JKU – die köstliche Räuchermakrele kann als Hinweis dienen, wozu diese Weine besonders gut passen; Ähnlichkeiten zu trockenen Marsalas kommen einem in den Sinn, und diese sind ja auch bekannt gute Begleiter von Räucherfisch. Die Entwicklung dieses Segments ist mit Sicherheit bei weitem nicht abgeschlossen; „panta rhei“, alles fließt, hieß es bei den alten Griechen – und das paßt gerade zum Wein!

Literaturhinweis:

Natural Wine, Isabelle Legeron ... und alles Mögliche von Nicolas Joly.

H. Huber

