

UR WERK ORANGE

WEISSWEIN, DER WIE ROTWEIN PRODUZIERT WIRD UND NACH LEICHT VERROTTETER VEGETATION SCHMECKT, IST DER AUFREGER DER WEINSZENE. IST DAS JETZT GENIAL ODER DANEBEN? GROSSARTIG ODER GRAUENHAFT? OSCARS ÜBER DIE FÜR UND WIDER DER ORANGE WINES.

Text: Stephanie Fuchs

Diese Eso-Spinner! Dachten sich Weinjournalisten, Kritiker und Sommeliers, als eine Handvoll Winzer aus dem Friaul und dem Karst Anfang der 2000er-Jahre damit begann, ihre Trauben samt Schale und Stängel in georgische Tonamphoren, so groß wie kleine Gartenhäuser, zu werfen und sie im eigenen Garten zu verbuddeln. Ihre Temperatursteuergeräte und Edelstahltanks aus dem Keller zu verbannen, das Wort Reinzuchtheife aus ihrem Wortschatz zu streichen und zu befinden, dass ein Wein keinen Schwefel braucht, um trinkbar zu sein. Josko Gravner, Edi Kante, Stanko Radikon und Nicolò Bensa lagerten die Trauben autochtoner Sorten wie Ribolla Gialla, Vitovska und Malvazia monatlang auf der Maische und füllten den bernsteinfarbenen, maischevergorenen Weißwein sogar in Flaschen ab.

Wären die wahnsinnig geworden? Traube, Putz und Stängel in ein Tongefäß wuchten und ein halbes Jahr später nachschauen, ob rein zufällig Wein im Bottich war?

Es dauerte nicht lange, da kamen TV-Teams ins Friaul und in den Karst. Und immer mehr Weinjournalisten. Um nachzufragen, was es denn jetzt genau auf sich hat mit dieser ursprünglich aus Georgien stammenden Vinifizierungsmethode. Die rund 8000 Jahre alt ist und Weine hervorbringt, die über keine sortentypischen Merkmale verfügen, sperrig schmecken und bei unsauberer Verarbeitung mehr mit Essig als mit Wein gemein haben.

Diese Eso-Spinner! Mit ihrem oxidierten, fehlerhaften Wein!

Dachten sich im Laufe der Zeit immer weniger Weinjournalisten, Kritiker und Sommeliers, als immer mehr arrivierte heimische Winzer damit begannen, Tonamphoren und Holzfässer in ihren Gärten zu verbuddeln. Auf den Weinkarten der Spitzgastronomie tauchte neben der heiligen Dreifaltigkeit in Form von Rot, Weiß und Rosé plötzlich die Farbe Orange auf. Der minimal invasiv gekelterte Wein war salonfähig. Und die Eso-Spinner kamen jetzt auch aus Österreich, Deutschland, der Schweiz und Frankreich.

Der perfekte Zeitpunkt, um einen Glaubenskrieg in der Weinwelt zu entfachen. Hauptstreitfrage: Ist das Kunst oder kann (man) das weg(-schütten)?

STANDPUNKT VERSUS ANSTAND

Geht es nach Robert Parker jr., lautet die Antwort: weg damit! Der selbst ernannte Hohepriester der Weinbewertung lässt nicht den geringsten Zweifel über seine Abneigung gegenüber der Naturweinbewegung und jenen Sommeliers, die deren Erzeugnisse promoten, aufkommen. „Oxidiertes, abgestandenes Gebräu, das farblich an rostrotten Eistee erinnert und nach Fäkalien riecht! Und dann diese Hipster-Sommeliers, die diese schrägen, untrinkbaren, fehlerhaften Weine auch noch gedankenlos empfehlen!“

Auch Justin Leone, Head-Sommelier des legendären Sternerrestaurants Tantris in München, lässt kein gutes Haar am Trend zum naturbelassenen Rebensaft. „Die meisten dieser Weine sind ungenießbar, voller Bakterien, geschmacklich homogen“, sagt Leone und zieht den Vergleich zur Medizin. „Mit anständigem Weinmachen hat das nichts zu tun. Es gibt ja auch kein Naturspital, wo man auf sterile Instrumente und Keimfreiheit verzichtet, oder? Warum also gibt es dann Natural Wine?“

Die Befürworter der Orange- und Natural-Wine-Bewegung sagen: weil die Zeit reif ist. Weil moderne Weine geschmacklich austauschbar sind. Weil die Technik Überhand genommen hat. Weil Naturweine bekömmlicher, prägnanter, aromatischer und komplexer sind als konventionell ausgebaute.

WER BIN ICH UND, WENN JA, WIE VIELE?

Beide Seiten sind um schlagende Argumente nicht verlegen. Was die Sache nicht einfacher macht. An der Frage nach der Existenzberechtigung von Orange Wines scheiden sich die Geister heute, da sie sich auf den Weinkarten renommierter Restaurants etabliert haben, mehr denn je. Der Zank beginnt schon bei einer handfesten →



Einst war Josko Gravner einer der renommiertesten konventionellen Winzer des Collio. Seit Anfang der 2000er-Jahre lässt er seine Weine nur noch in riesigen georgischen Tonamphoren, den Kvevris, reifen. Seine Orange Wines zählen zu den besten Europas.

Begriffsdefinition beziehungsweise der Abgrenzung der Begriffe Orange, Amphoren- und Natural Wines. Denn Orange Wines sind nicht automatisch biodynamisch produzierte Weine, und auch die Gärung in Amphoren oder der gänzliche Verzicht auf Schwefel sind keine Grundvoraussetzungen, um einen Wein als Orange Wine zu bezeichnen. Heimische Orange-Wine-Pioniere wie der Steirer Sepp Muster sprechen generell von Weißweinen von intensiver Farbe, deren wesentliches Merkmal jene Form der Vergärung darstellt, die eigentlich bei der Rotweinproduktion angewandt wird. Einfacher ausgedrückt: „Orange Wine ist Weißwein, der wie Rotwein produziert wird.“

Egon-Julius Berger, Organisator des Wiener „Orange Wine Festivals“ und Inhaber von „Orange & Natural Wines“, liefert eine weitere Definition: „Grundsätzlich spricht man nach 48 Stunden Maischekontakt von einem Orange Wine.“ Die orangefarbene Farbe erhalten die Weine durch die aus den Trauben gelösten Farbstoffe der Traubenschalen

ORANGE WINES AUS DEM ELSASS, DER RHÔNE ODER DÄNEMARK UNTERSCHIEDEN SICH GESCHMACKLICH KAUM. SCHMECKEN ALLE GLEICH - NACH VERROTTETER ERDE UND SAUERKRAUT.

Justin Leone, Head-Sommelier des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants Tantris in München

und den langfristigen Kontakt mit Sauerstoff. „Im Schnitt liegen die Trauben zwei bis drei Wochen auf der Maische, manchmal bis zu ein halbes Jahr.“ Die meisten Winzer lagern ihre Weine übrigens in Fässern und nicht in Amphoren. „Bei der Fassgärung wird nach dreiwöchigem Maischestand behutsam abgepresst, dann kommt der Wein noch einmal in das Fass und lagert dort im Schnitt drei Jahre. Amphorenwein lagert ein halbes Jahr in der Amphore und reift dort weiter, Geschmacksprofil und Farbe sind dementsprechend unterschiedlich“, erklärt Berger. Amphorenwein ist Amphorenwein, sagt Berger, und Orange Wine ist

Orange Wine – basta. „Aber ich plädiere sowieso eher für den Überbegriff Natural Wine.“

Was nämlich all diesen Raw Wines gemeinsam ist: Der Winzer spielt eine untergeordnete Rolle bei ihrer Herstellung. Keine Chemie im Weinberg, Handlese, schonende Behandlung von Trauben, Schwefelverzicht, keine Filtration, unkonventionelle Gärbehälter. Wenn man so will, dann ist Orange-Wine-Produktion also die Zelebration des Weglassens.

Ob man diesem Stil etwas abgewinnen kann oder eben nicht, ist eine philosophische und subjektive geschmackliche Frage.

Alleine schon aufgrund ihres krautig mostigen, erdigen Geschmacks und eines Preises von 20 Euro aufwärts pro Flasche taugen Orange Wines definitiv nicht zum Produkt des geschmacklichen Mainstreams. „Diese Weine sind ein Nischenprodukt, obwohl der Absatz sich in der Spitzengastronomie sehr positiv entwickelt“, sagt Berger, der sich auf den Import von Orange und Natural Wines aus Slowenien, Kroatien und Italien spezialisiert hat. „Die besten Qualitäten stammen nach wie vor ganz aus dem Collio, aber einige heimische Spitzenbiodynamiker wie Fredi Ploder-Rosenberg, Sepp Muster, Bernhard Ott oder Ewald Tscheppe können mittlerweile in puncto Qualität mithalten – obwohl sie rund zehn Jahre weniger Erfahrung haben als ihre Kollegen aus dem Süden.“

SPONTANES RISIKO

Die Kollegen aus dem Süden, die Berger anspricht, heißen etwa Aleks Klinec, Valter Mlecnik oder Stanko Radikon und legen in puncto Ausbau einen besonders mutigen Drahtseilakt hin, der für besonders viel Diskussionsstoff unter Weinaficionados sorgt: Sie verzichten nämlich gänzlich auf das Schwefeln ihrer Weine. Das galt vor Kurzem noch als undenkbar, denn das Risiko, fehlerhafte Weine zu erhalten, ist groß. Auch die bei der Orange-Wine-Produktion gepflegte Spontanvergärung – also alkoholische Gärung durch natürlich im Weinberg und im Keller vorkommende Hefarten ohne speziell gezüchtete Weinhefen – wird von Winzern und Weinkritikern als besonders →

authentische Methode hochgejubelt, von Önologen und Wissenschaftlern jedoch stark kritisiert.

Wahr ist: Die Bakterien- und Mikroben-Diversität in spontan vergorenen Weinen ist so groß, dass sich auch unerwünschte Gärungsprozess-Teilnehmer breitmachen. Ist das Traubenmaterial nicht penibelst ausgesiebt oder werden die für eine Spontanvergärung notwendigen hygienischen Bedingungen nicht eingehalten, zeigt der Wein Fehlgerüche nach fauligen Eiern, Zwiebeln, Essig oder gar Lösungsmittel. „Aber das Risiko, heute noch einen wirklich fehlerhaften Orange Wine ins Glas zu bekommen, ist sehr viel geringer, als das früher noch der Fall war“, sagt Egon-Julius Berger. „Die Winzer haben dazugelernt. Die Zeiten der großen Extreme sind weitestgehend vorüber.“

Eine, die das Ende der an der geschmacklichen Erträglichkeitsgrenze angesiedelten Orange Wines begrüßt und die Außergewöhnlichkeit des Produktes dennoch schätzt, ist Ingrid Bachler. Die österreichische Spitzensommelière aus dem Restaurant Bachler in Althofen nimmt weit weniger Anstoß am biodynamisch vergorenen als viele ihrer Kollegen, schätzt Orange Wines als ideale Speisenbegleiter. Den Argumenten arrivierter Winzer, die Orange Wines als Marketing-Gag einer kleinen Gruppe von Öko-Spinnern verteufeln, kann sie wenig abgewinnen. „Die Biodynamik bringt frischen Wind in eine Szene, die sich seit Jahren durch Uniformität hervortut. Im Segment bis zehn Euro pro Flasche sind heute so gut wie alle Weine austauschbar“, sagt Bachler. Durch die im klassischen Weinbau eingesetzten Hefen würden Weine zu künstlichen Aromenbomben, die ursprüngliche Charakteristik gehe völlig verloren. „Naturweine sind charakterstärker. Und diese Diskussion darüber, dass Rebsorte und Herkunft nicht erkennbar sind, ist unnötig – man muss als Sommelier einfach gut über diese Weine Bescheid wissen.“

Bachlers Orange-Wine-Sortiment besteht allerdings ausschließlich aus Weinen, die mindestens fünf Jahre gereift und nicht zu stark oxidiert sind, „denn dann sind sie als Speisenbegleiter nur mehr bedingt geeignet“. Natur also ja, aber bitte mit Struktur.

GEZÄHMTE FREAKS OF NATURE

Wo also ist im Orange-Wine-Universum die Grenze zu ziehen zwischen Mut und Wahnsinn, Ursprünglichkeit und Unbekömmlichkeit, Marketing-Hype und echter Nische? Vereinigungen wie dem südsteirischen Biodynamik-Kollektiv „Schmecke das Leben“ geht es in erster Linie darum, neue Perspektiven für Weingenuss zu eröffnen. Und das bedeutet: weg vom Dogma. Sepp Muster etwa setzte bei seinen ersten Orange-Wine-Versuchen 2005 noch auf die Vergärung in Tonamphoren, auf Schwefel verzichtete er gänzlich. Er erkannte bald die Grenzen des Ausbaus. Heute bevorzugt er Holzgebäude, die das Terroir ebenso deutlich hervorbringen und das Risiko von Vinifikationskatastrophen verringern. Musters Weine vergären spontan und kommen ungefiltert in die Flasche, sind allerdings minimal ge-

ALS SPEISENBEGLEITER SIND ORANGE WINES EINFACH SENSATIONELL. DIE ASIATEN SIND GANZ VERRÜCKT DACH, WEIL SIE VOR ALLEM SCHARFEN GERICHTEN DIE WUCHT NEHMEN.

„Mister Orange Wine“ Egon-Julius Berger über die Vorzüge oranger Speisenbegleitung

schwefelt. Letzteres halten mittlerweile auch die glühendsten Verfechter der antiautoritären Weine für sinnvoll. „Wenn man bedenkt, dass bei Weißwein die maximale Schwefelmenge bei 200 mg/l liegt, und in Orange Wine gerade einmal 30 bis 40 mg/l enthalten sind, ist das doch lächerlich“, meint auch Egon-Julius Berger. Und Sommelière Ingrid Bachler bevorzugt leicht geschwefelte Weine, „weil sie mehr Struktur haben und um den Tick feiner und zugänglicher sind“.

Dass es nach wie vor große Qualitätsunterschiede bei den maischevergorenen Weißweinen gibt, leugnen weder Bachler noch Berger. Und auch bei der Frage, ob Orange Wines zukünftig vielleicht doch als Massenprodukt taugen, sind sich die beiden einig. Die Antwort lautet: Nein.

Vielleicht ist gerade das der wesentlichste Grund, warum Orange Wines ihren Platz in der Topgastronomie verdienen. **O**

