



Orange Power

2010 hatte Egon Berger eine schicksalhafte Begegnung mit den naturbelassenen „Orange Wines“ im gemütlichen Landgasthof bei Boris und Miriam Novak in Dvor, Novo Mesto. Der ursprüngliche Plan war eigentlich nur ein Kurzurlaub zum Entspannen – doch Boris mit seiner Gastfreundschaft und Miriam mit ihren formidablen Kochkünsten erreichten bei Egon Berger weitaus mehr: nämlich eine Erweiterung seines weinthe-matischen Farbspektrums. Plötzlich gab es da für ihn eine neue Farbe – und die hieß Orange.

Über die Leidenschaft zu einer vierten Farbe. Von Y. Horvath.
Fotos: Tom Euscher, Orange Wine

Nach einigen Kurzurlauben bei den Novaks ist Egon Berger dann zum absoluten „Orange Wine-Fan“ geworden. Boris war dann schließlich auch dafür verantwortlich, dass er sich dazu entschloss den Import und Handel mit den bio-dynamischen Weinen für Österreich zu übernehmen. Nach einer mehrtägigen Rundreise zu den von Boris voravisierten Winzern im Karst und im Collio, im Juni 2012, stand dann sein Entschluß endgültig fest.

Als gebürtiges „Wirtshaus-Kind“ hatte Berger schon immer viel Einblick in die Gastronomie- und Touristikbranche gehabt. Der Vertrieb von Wein stellte für ihn aber dennoch eine neue Herausforderung dar. Die Produkte von 15 Winzern hieß es zu koordinieren, eine Homepage musste strukturiert werden und für die mediale Basis war zu sorgen. Der im technischen Management eines amerikanischen Konzerns tätige Berger war das Netzwerken in Wien zwar ohnehin gewohnt, jedoch standen nun zusätzliche Reisen ins Karst- und Collio-Gebiet an.





Roland Tauss bei der Kellerarbeit.



Ganz schön bunt: Etiketten des Weinguts Ploder.



Weinlagerung einmal anders: die 9 hl Betoneier bei Meinklang.



Im Keller bei Gsellmann.

Um sich dafür zu motivieren und gleichzeitig terminlich zu fokussieren plante er auch die möglichst frühe Übernahme des Orange-Wine-Festivals nach Wien ein. Dieses war zuvor schon von Boris Novak im slovenischen Izola erstmals abgehalten worden. Das wiener Event lief dann im November 2012 im Wiener Radisson Blu erfreulich positiv über die Bühne. An die 500 Besucher füllten den Festsaal des Wiener Palais-hotels zur Gänze und waren durchwegs von den präsentierten Weinen angetan. Als die hervortretenden Merkmale der naturbelassenen Weine wurden: gute Mineralik, staubtrockener Charakter und leicht-rauchige Sherry-Noten genannt.

Lange Lagerung

Preislich gesehen orientieren sich die von Egon Berger vertrieben Orange-Wines am Niveau qualitativer Rotweine. "Die Weine in meinem Vertrieb werden überwiegend aufwändig bio-dynamisch erzeugt. Dazu kommen lange Lagerzeiten von zwei bis vier Jahren, was letztendlich den Flaschenpreis ein wenig erhöht. Jedoch glaube ich, dass es vielen so wie mir geht: wer einmal auf diesen speziellen, komplexen Geschmack gekommen ist, wird nicht nur aus biologischen Überlegungen rasch ein Fan der Orange-Wines werden", so Berger.

Mr. Orange Wine's Homebase

Wer Bergers Meinung überprüfen möchte, der kann dies auch im Rahmen einer Verkostung (eine Voranmeldung ist dabei ratsam) in der Wiener Rohrbacherstraße 9 machen. Dort steht seit Neuestem ein eigener Verkostungsraum bereit, der auch punkto Interieur ein Highlight bietet: der zentrale Tisch im Holz-Transparenz-Design vom oberösterreichischen Hersteller Agfalterer macht die Verkostung auch optisch zum Genuss.

Sie schwören auf Orange:

Weingut Tauss

Um die Individualität der Leutschacher Weinberge zu erhalten, bewirtschaftet man nach biologisch-dynamischen Grundsätzen. Der kalkhaltige sandige Lehmboden (Opok) gibt den Weinen ihr reifes mineralisches Bukett. Im Weingut gibt es auch zehn Winzerzimmer, die mit geölten Vollholzmöbeln sowie Textilien der „Grünen Erde“ ausgestattet sind.

Weingut Ploder

2011 wurden erstmals biodynamische Weine des Jahrgangs 2010 auf Flasche gefüllt. Das Aushängeschild des Betriebes sind die Weine der Linie A aus den Vulkanland-Lagen. Diese Weine sind gekennzeichnet durch langen Hefekontakt und überjährige Lagerung in 300 l und 600 l Holzfässern. Die Reserveweine werden teilweise in Amphoren vinifiziert.

Weingut Meinklang

Meinklang ist mehr als ein Fantasienamen für die persönliche Handschrift des jungen Winzers Werner Michlits. Die Weine sollen die unverfälschte Natur der Lacken am Neusiedlersee erkennen lassen, in der sie entstanden sind. Neben dem Weinbau betreibt die Familie Michlits eine bunte Landwirtschaft nach den strengen Demeter-Richtlinien.

Weingut Gsellmann

Das Weingut Gsellmann Hans & Andreas im burgenländischen Gols ist ein Familienunternehmen in dritter Generation. Im Jahr 2007 begannen Vater und Sohn mit der Umstellung auf biologisch dynamischen Weinbau. 2011 wurde das Weingut schließlich nach den Richtlinien von „Respekt - biologisch dynamische Qualität“ zertifiziert.

Basics WINE



Orange Wine

Bei Orange-Wines handelt es sich um Weißweine, die wie Rotweine vinifiziert werden – und sich daher auch eher wie Rotweine verhalten. Sie werden länger auf den Traubenschalen vergoren als „normale“ Weißweine und extrahieren dadurch mehr Tannine und Farbstoffe aus den Schalen, daher auch die dunkelgelbe bis orange Färbung und der Name. In geschmacklicher Hinsicht sind sie dadurch äußerst komplex, aber nicht unbedingt einheitlich. Erlaubt ist nämlich, was gefällt. Oft sind diese Weine absolut naturbelassen und bio-dynamisch vinifiziert. Einige werden bewusst wenig geschwefelt, andere wiederum in Amphoren vergoren, zumeist werden sie jedoch +unfiltriert abgefüllt, wodurch sie eine charakteristische Trübung aufweisen. Fakt bleibt jedoch, dass diese Art der Weinherstellung eine Jahrtausende alte Geschichte aufweist und gerade in letzter Zeit einschlägige Verkostungen regelrecht boomen. Eine empfehlenswerte, diesbezügliche Eventreihe ist z.B. das Orange-Wine-Festival (www.orange-wine.eu).

Beim Genuss von Orange-Wine ein Hingucker: APURIA - dies ist eine glatte, durchscheinende Verschmelzung von Holz und Harz.

www.agfalterere.at

