

Neue Farbtupfer in der Weinpalette

BEIM KÜRZLICH IN WIEN ABGEHALTENEN „1. ORANGE WINES FESTIVAL“ präsentierten sich die mittels Maischegärung erzeugten Weißweine von dunkelgelb über orange bis hin zu bernsteinfarben.

Speziell in der angloamerikanischen Weinszene sind die unter der Kurzbezeichnung „Orange Wines“ zusammengefassten Weincharaktere bereits groß im Kommen. In Österreich hat dieser Weintyp bisher eher die Ausnahme dargestellt, obschon in der unmittelbaren Nachbarschaft, nämlich in Slowenien, Friaul und im istrischen Kroatien, die mitteleuropäische Hochburg für diese Vinifikationsmethode zu orten ist.

WEISSWEINE MIT VIEL TANNIN UND WENIG SCHWEFEL. Im Rahmen des Wiener Orange Wines Festival haben rund 40 Betriebe, die aus allen Teilgebieten von Slowenien, aus dem italienischen Collio, dem Karstgebiet, dem kroatischen Istrien sowie der Süd- und Weststeiermark stammten, wobei auch das Kremstal und Sardinien durch einzelne Betriebe vertreten waren, ihre maischevergorenen Weißweine vorgestellt. Was ist nun die gemeinsame Klammer für diesen Weintyp? Nach den während der Verkostung geführten Fachgesprächen wohl in erster Linie die mehr oder weniger lang dauernde Maischegärung der Weißweine, bevor diese abgepresst werden und im gewählten Gebinde weiterreifen dürfen. Nahezu alle der ausstellenden Betriebe haben sich zum biologischen Weinbau bekannt; eine erhebliche Anzahl von ihnen schwört dabei auf biodynamische Produktionsweise.

Im Übrigen sind die Vinifikationsverfahren allerdings als recht verschiedenartig anzusehen, reicht doch allein die Dauer der Maischegärung von einigen Tagen bis zu vielen Monaten. Ebenso ist der weitere Ausbau durchaus



unterschiedlich, denn hier kommen sowohl Stahltanks (wenn auch seltener) als auch große Holzfässer sowie gebrauchte oder neue Barriques in Frage. Als Weiterentwicklung oder noch extremere Ausbaustufe könnte man die Abfüllung des Traubengutes ohne Pressung in Amphoren betrachten, die nach georgischem Vorbild des „Kvevri“ im Boden vergraben und je nachdem mit einem Ton- oder Stahldeckel verschlossen werden. Erst im Frühjahr des auf die Lese folgenden Jahres werden die Amphoren geöffnet

und es wird sodann der vergorene Wein in eine andere Amphore oder ein neutrales Gebinde gepumpt, bevor die Abfüllung stattfindet. Stichwort Abfüllung: Diese wird wohl in den allermeisten Fällen unfiltriert erfolgen, um den Charakter der orangen Weine möglichst unverfälscht wiederzugeben. Ebenfalls als entscheidende Frage wird die Wahl der Schwefeldosis angesehen: Nahezu sämtliche ausstellenden Weingüter versuchen entweder die Schwefelgabe so gering wie möglich zu halten oder – was schon eini-

gen Mut erfordert – auf die Beigabe von Schwefel völlig zu verzichten. Was die Einleitung der Vergärung selbst betrifft, so setzen die meisten Produzenten auf weinbergseigene Hefestämme und verzichten auch auf Enzyme.

FLIESENDE GRENZE. Wie schon die Namensgebung nach der ungewöhnlichen Färbung verrät, durchläuft das Maischegut während der Vergärung einen oxidativen Prozess, der wiederum für ein ganz eigenes Aromenspektrum sorgt, das mehr oder weniger hefige Anklänge nach frischem Brot, nussige Würze und gedörrte Früchte beinhalten kann. Auch der tanninige Hintergrund, den wir ja eigentlich nur von Rotweinen gewohnt sind, sorgt für eine gewisse Bereicherung des Aromenbogens. Wird dieser Bogen jedoch in extremer Weise überspannt, kann das Geruchs- und Geschmacksbild allerdings recht eindimensional werden. Dann beherrschen nämlich stark oxidative Apfel-, Birnen- und Rösttöne das Bukett, während am Gaumen hefig-brotartige Eindrücke und ein recht grobes Gerbstoffgefüge vorherrschen, welche Fruchtschmelz und Charme dieser Weiß-



Giorgio Clai zählt in Istrien zu den Vorreitern.

weine in den Hintergrund rücken sowie Balance und Trinkfluss doch erheblich beeinträchtigen. Die Grenze zwischen einem „besonders natürlich“ erzeugten Wein und einem einseitig-oxidativen, wie zuvor beschrieben, ist freilich fließend und wohl von jedem Experten und Weinfreund selbst festzulegen.

ROUTINIERTER KÖNNER, BEACHTLICHES NIVEAU. Im Resümee ist den orangen Weinen der rund 40 Aussteller ein durchaus gutes Niveau zu bescheinigen, das in erster Linie von jenen Gütern getragen wurde, die sich diesem Ausbaustil bereits seit längerer Zeit verschrieben haben. Dazu gehören beispielsweise in den slowenischen Gefilden das Weingut Movia mit seinem ungemein pikanten und rassigen Lunar Rebula, im Karstgebiet der kleine Produzent Emil Tavčar mit einem sehr fruchtbetonten Malvazija 2009 sowie Paolo Vodopivec mit seinem wahrhaft klassischen Vitovska 2005, der in der Amphore all seine Frische erhalten hat, das bekannte Weingut Zidarich, das ebenfalls auf Vitovska und Malvazija setzt, sowie im Grenzgebiet Brda Valter Sirk mit seinem kompromisslos bereiteten Atimo Chardonnay, der ganze sieben Monate auf der Maische garte und dann ohne

Schwefel und unfiltriert abgefüllt wurde – ein wahrhaft bestechender Chardonnay, der dem Terroir-Gedanken neuen Inhalt verleiht. Im kroatischen Istrien haben das führende Weingut Roxanich mit seinem dreieinhalb Jahre im großen Fass gelagerten, pfeffrigen Chardonnay Milva und dem Malvazija namens Antica sowie Altmeister Giorgio Clai mit seinem 40 Tage lang mazerierten Premium-Malvazija unter der Bezeichnung Sveti Jakov bestens reüssiert.

Aber auch die österreichischen Repräsentanten wussten zum Großteil zu gefallen. Etwa die 2010er namens „Gräfin“ und „Erde“ (ein äußerst dichter Sauvignon Blanc) vom südsteirischen Weingut Muster, der Sauvignon „Sonne“ des weststeirischen Betriebes Strohmeier und sein treffend so genannter, äußerst kraftvoller „Wein der Stille“. Auch die Weingüter Taus, Ploder-Rosenberg und Niki Moser (Letzterer mit seinem Grünen Veltliner „Minimal“) hatten Erfreuliches zu bieten. ┘

Info: www.orange-wine.eu
 Bezugsquelle für Orange Wines in
 Wien: Alpe Adria Weinhandlung
 Am Hof, 1010 Wien, Am Hof 11
 Tel.: 01/535 16 55-0
www.weinamhof.at



Einfühlsame Vinifikation bewies Niki Moser (Rohrendorf/Krems) bei seinem Grünen Veltliner „Minimal“.