

Weiß, Rot, Rosé – jetzt mischen sich auch in Österreich orange Zwischentöne unter die etablierten Weinfarben. Eine Kostprobe im Vorfeld des Orange-Wein-Festivals.

Exotik unter den Farben des Weins

BIRGIT PICHLER

Anders. Für den ersten Schluck orangen Weins ist das wohl der treffendste Begriff. Wer sich bislang mit den fruchtigen Sauvignons und Burgundern aus der Südsteiermark vergnügt hat, findet ihn zunächst eher seltsam als sinnlich – leicht herb, frisch, auch blumig, eckig, fremd. Fast so, als würde das Kinn von einer kräftigen Hand gepackt und mit einem Ruck in ein Kräuterbeet geschoben. Wer sich aber auf die Weine einlässt, kann auch viel Spaß mit ihnen haben.

Anders ist Orange-Wein schon deshalb, weil Schale und Saft der weißen Trauben oft Monate miteinander verbringen. Dabei entstehen nicht nur Farbschattierungen zwischen braun-rötlich und dunkelorange – sondern auch

1. ÖSTERREICHISCHES ORANGE-WEIN-FESTIVAL

Orange-Weine. Rund 100 maischevergorene Weißweine sind beim „1. Österreichischen Orange-Wein-Festival“ die Hauptdarsteller. Etwa 30 Winzer – vorwiegend aus dem italienischen und slowenischen Karst und dem Collio sowie aus der Steiermark –, die sich dem Thema „Natural Wines“, Bio-Weinen, verschrieben haben, nehmen daran teil.

Um Orange-Weine auch als Speisenbegleiter vorzustellen, werden zur Verkostung (25 Euro) Kartschinken, Salami und andere Spezialitäten gereicht.

Termin: 19. November, Radisson Blu Palais Hotel, Wien, Parkring 16. Ab 16 Uhr bis 21 Uhr, Anmeldung unter info@orange-wine.eu oder

www.orange-wine.eu



Aromen, die bei der Weißweinproduktion normalerweise gänzlich unerwünscht sind. Durch Oxidation, die von Liebhabern fruchtiger Tropfen maximal bei Sherrys geduldet wird, erzeugt man durchaus interessante Zwischentöne.

Orange trinken

Geht es nach Egon Berger, soll sich die Fangemeinde der Orange-Weine nun auch in Österreich vergrößern. Der Funke sprang bei einer Bioweinverkostung von Gastwirt und Weinsammler Boris Novak in Dvor, Slowenien, über, erzählt der gebürtige Steirer. Jetzt gipfelt Bergers Liebe zur „vierten Weinfarbe“, wie er sie nennt, im „1. Österreichischen Orange-Wein-

Festival“ (siehe oben). Auch ein Biowinzer aus der Südsteiermark wird dabei sein. Sepp Muster aus Leutschach nimmt sich schon seit 2005 des Themas an. Er liefert Orange-Wein unter anderem ins Sterne-Restaurant Noma nach Kopenhagen.

International bekommen die orangen Weine – bio-dynamische Weine generell – mehr Aufmerksamkeit als hierzulande. Südsteirische Produzenten fruchtbetonter Weißer sehen den Bio-Trend mehr als Verkaufsargument. „An biologischem Anbau führt irgendwann ohnehin nichts mehr vorbei“, sagt Spitzenwinzer Man-



INTERVIEW

„Begeistert von der Leichtigkeit und Frische“

Was sind Orange-Weine?

SEPP MUSTER: Weine aus weißen Trauben, die auf der Maische, also mit Schalen und Kernen, vergoren werden. Dieses Verfahren wird im Normalfall in der Rotweinproduktion angewandt. Wir verwenden Sauvignon und Morillon, aber es geht weniger um

die Sorte als um den Charakter der Traube, wie beim Rotwein.

Warum haben Sie sich ausgerechnet dieses Themas angenommen?

MUSTER: Mir wurde einmal im Süden ein Glas vorgesetzt. Eigentlich hatte ich keine

Lust, bei 35 Grad Alkohol zu trinken, habe aber probiert und war begeistert von der Leichtigkeit und Frische. Mittlerweile produzieren wir etwa 6000 Flaschen pro Jahr – rund

20 Prozent der Gesamtmenge.

Wo wird Ihr Wein getrunken?

MUSTER: Im Ausland haben wir sehr gute Erfahrungen damit, die Nachfrage ist groß. Wir liefern von Skandinavien bis Japan.



Orange-Wein-Pioniere:
Maria und Sepp
Muster aus Leutschach

fred Tement. „Wir sind alle nicht mehr weit weg davon und bauen bereits zu 95 Prozent biologisch aus.“ Und: Es gebe Regionen, wo man von Haus aus nicht so viel „frische Frucht“ habe und in die Orange-Wein einfach besser passe als in die Südsteiermark.

Wer Lust hat, sich dem Thema zu öffnen, sollte zunächst jedenfalls die gespeicherte Vorstellung von Wein über Bord werfen – und sich dann der spannenden Aufgabe hingeben, den „anderen“ Geschmack in Worte zu kleiden.



Hellbraun bis leuchtend orange – schon im Glas zeigt sich, dass ein anderer Weintyp entstanden ist

FOTOLIA, MUSTER (2)

ANZEIGE

DER TRAUM VON MEHR HAARDICHTE WIRD WAHR

DERCOS NEOGENIC

- **VERLUST DER HAARDICHTE.** Zwischen zwei Zyklen tritt das Haar in eine Schlafphase ein. Wie in einer Art Winterschlaf pausiert dann das Haarwachstum. Je länger diese Phase dauert, desto geringer wird die Haardichte und die Kopfhaut wird sichtbar.
- **PATENTIERTES MOLEKÜL: STEMXYDINE 5%.** Das biomimetisch wirkende Molekül schafft ein optimales Umfeld für die Stammzellen. Schlafende Haare wachen auf. Die Menge der Haarfasern nimmt zu. **Die Haardichte wird erhöht.**

EXKLUSIV IN IHRER APOTHEKE
www.vichyconsult.at

INNOVATION
HAAR-ERWECKUNGS-KUR

DURCHSCHNITTlich
1.700
MEHR HAARE
NACH 90 TAGEN*

DERMATOLOGISCH GETESTET
OHNE PARABENE
TEXTUR KLEBT NICHT

VICHY
LABORATOIRES

*Wissenschaftliche Studie vs. Placebo mit 101 Personen – Durchschnittswert bei schütterem Haar.