

Wein & Mode

LUZIA SCHRAMPF, 4. Dezember 2012, 15:10



foto: pixelio.de/joersch

Orange Weine sind Weine, die mit keinem oder minimalem Zusatz von Schwefel entstehen und/oder in Amphoren gemacht werden.

Eine Nachlese auf die Messe Orange Wine Vienna von Luzia Schrampf

Vergangene Woche fand die Orange Wine Vienna, das erste Wiener Festival für "orange Weine" statt. Damit sind Weine gemeint, die mit keinem oder minimalem Zusatz von Schwefel entstehen und/oder in Amphoren gemacht werden. Ihre dunkelgelbe bis orange Farbe verhalf ihnen zu dieser Bezeichnung, die weder offiziell noch gesetzlich definiert, sondern schlicht Usus ist.

Die rund 40 Winzer kamen vor allem aus Slowenien und Italien, sehr oft aus den Karstgebieten des Nordens, und auch die Steiermark war stark vertreten. Es war die erste

Veranstaltung für Weine dieses Typs, die nicht nur Brancheninsidern vorbehalten war. Und groß war das Interesse, da dieses Thema in der jüngeren Zeit einiges Rauschen im Wald der Weinblätter verursacht hatte.

Besonders positiv: Etliche Weingüter brachten reifere Weine, manchmal ganze Serien mit und zeigten, wie gut sich dieser Weintyp entwickeln kann. Etliche Weine, die man in der Jugend der Kategorie "Entlein, aber interessant" zugeordnet hatte, sind mit der Reife zu wohlschmeckenden Schwänen geworden. Zweiter erfreulicher Aspekt: Das Publikum war gut durchmischt und äußerst diskussionsfreudig. Viele der Gespräche kreisten darum, ob es sich bei diesen Weinen nur um eine Mode handle oder ob sie gekommen sind, um zu bleiben.

"Je jünger, desto besser"

Modeweine inklusive der dazugehörigen Gegenbewegungen wird es immer geben. Schwere üppige Rote lagen in den 1990ern im Trend, dann kamen Prosecco und Rosé, der sich hartnäckig hält - auch weil er qualitativ anspruchsvoller wurde. Dann hieß es "Je jünger, desto besser", wobei die Gegenbewegung - reife Weine for president! - freudig erwartet wird. Und Bio setzte sich für einen bloßen Modegag zu nachhaltig fest. Gut so! Einmal abgesehen davon, dass kaum jemand jahrelange Umstellungszeiten inklusive erheblicher Mehrarbeit auf sich nimmt, nur weil es fesch ist.

Orange Weine könnten das Zeug zum Dauerbrenner haben. Selbst wenn man dieser Art von Wein kritisch gegenübersteht - und das darf man, denn nicht alle sind brillant, sondern erinnern zuweilen durchaus an Essig im Muffkeller - sind sie in puncto Verträglichkeit vor allem mit Essen sehr zu loben. Eine Massenbewegung werden sie wohl nicht auslösen. Zu schwierig ist der Umgang mit ihnen, sowohl auf Winzer- wie auch Konsumentenseite. Aber im Sinne der Vielfalt ist es in jedem Fall gut, dass es sie gibt. (Luzia Schrampf, Rondo, DER STANDARD, 30.11.2012)

© derStandard.at GmbH 2012 -

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf.

Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.