

# Die vierte Farbe des Weins

**ORANGE WINE.** Um naturbelassenen, auf der Maische vergorenen „Orange Wine“ ist ein kleiner Hype entstanden. Freaks und Experten loben Natürlichkeit, Histaminarmut und Unkompliziertheit. Skeptiker bemängeln Fehleranfälligkeit und Regellosigkeit in der Produktion.

Von Othmar Pruckner Fotos: Lukas Ilgner



**Die Pioniere.** Ewald und Brigitte Tscheppe haben seit vielen Jahren auf „Orange Wine“ umgeschaltet. Ein Viertel ihrer Wein-Gesamtproduktion wird völlig natürlich auf der Maische vergoren. Auch sonst arbeiten die steirischen Winzer streng biologisch-dynamisch, moralisch unterstützt von ihren Kindern.

Die Kelten waren schon ein spannendes Volk“, sagt Birgit Braunstein. Die stolze Burgenländerin pilgert mindestens einmal pro Jahr mit Besuchern, mit Freunden und Bekannten zu den Resten einer ehemaligen Keltensiedlung nahe ihrer Heimatgemeinde Purbach. Im Landesmuseum in Eisenstadt hat sie nachgefragt und erfahren, dass das längst ausgestorbene Volk zumindest in der pannonischen Region schon vor dreitausend Jahren so etwas Ähnliches wie Wein herstellte. Die Neugier der erfahrenen Winzerin wuchs ins Grenzenlose, ihre Experimentierfreude ebenfalls. Und heute keltert Frau Braunstein – in kleinsten Mengen – Wein auf keltische Art. Sie füllt die Maische in dreihundert Liter fassende Tonamphoren, gräbt die Gefäße ein-einhalb Meter tief in der Erde ein. Der Rest ist ein acht Monate dauerndes Geduldspiel. Völlig unbeeinflusst von der Außenwelt wird aus Chardonnaytrauben im Laufe der langen Zeit ein alkoholisches Getränk, das zweifelsfrei Wein ist, nur etwas anders aussieht, nämlich trüb und bernsteinfarben. Die Reben wurden überhaupt nicht geschnitten, Kerne, Fruchtfleisch, Haut in den Tonkrügen mitvergoren. Nach einem weiteren Jahr der Lagerung im Holzfass wird das Ergebnis als „Magna Mater weiß“ ungefiltert und ungeschwefelt in Flaschen gefüllt und an ausgewählte Weinexperten, an Liebhaber und Weinforscher um 58 Euro pro 0,75-Liter-Flasche verkauft.

Frau Braunstein ist eine Ausnahmeerscheinung. Nicht nur, dass sie eine der raren Winzerinnen Österreich ist, die unter ihrem Namen ein gelobtes Weingut führt; mit der Amphorenweinproduktion steht sie auch an einer Forschungs- und Entwicklungsfrente, so wie rund fünfundzwanzig andere Winzer im Weinland Österreich. Die – noch durchaus überschaubare – Szene produziert „Raw Wine“, „Natural Wine“ oder sogenannten „Orange Wine“, und mittlerweile sind die einstigen als „extrem“ eingestuften Exoten fast schon in der Mitte der Wein-Society angekommen. >



**Der Etablierte.** Niki Moser aus Rohrendorf ist kein Orange-Wine-Produzent. Aber einer, der in Richtung Natural Wine geht. Sein „Minimal“ ist ein bewusster Gegenwurf zum technologisch perfekten „Industriewein“.



**Die Keltin.** Birgit Braunstein aus dem burgenländischen Purbach steht an der „Forschungs- und Entwicklungsfront“. Sie experimentiert mit Weinausbau in Amphoren – nach einer Methode, die vermutlich schon vor 3000 Jahren von keltischen Bauern praktiziert wurde.



**Der Missionar.** Egon J. Berger ist der Farbe Orange verfallen. Er importiert Orange Wines, vermarktet heimische Orange-Produzenten, hält Vorträge zu den Vorzügen der vierten Weinfarbe, veranstaltet Verkostungen und sogar ein Orange-Wine-Festival.

Ihr gemeinsamer Schlachtruf heißt: Freiheit für den Wein. Die Orange-Wine-Bewegung – so man denn schon von einer solchen sprechen kann – sieht sich als bewusster Gegenentwurf zur aktuell perfektionierten Weinproduktion. Die innovativen Exponenten stellen Wein her, der anders als alles bisher bekannte schmeckt und dessen Farbe stets ins Dunkle, Orange changiert. Der Grund: Die Weißweintruben werden – so wie Rotweintruben – längere Zeit auf der Maische vergoren.

Auch Ewald und Brigitte Tschepp sind Orange-Wine-Produzenten und echte Pioniere dieser neuen Weinfarbe. Sie residieren am jahrhundertealten „Werlitschhof“ im steirischen Leutschach, und rund ein Viertel der am Hof abgefüllten Weinmenge präsentiert sich in kräftigem Orange – in Summe immerhin rund viertausend Flaschen pro Jahr. Mit der mühseligen Produktion in der Amphore hat Tschepp wieder aufgehört – „ich habe gesehen, dass mir das Holzfass näher liegt.“ Die Idee ist aber auch bei ihm: einen neuen Weinhorizont erschließen, einen biologischen, ungezügelter Wein mit Ecken und Kanten zu produzieren, der „geschmacklich völlig eigenständig ist“. Gemeinsam mit vier befreundeten Winzerfamilien sind die Tscheppes Teil einer Gruppe, die sich „Schmecke das Leben“ nennt. Ihre Exponenten arbeiten nach strengen biologisch-dynamischen Richtlinien, die Gruppe vermarktet gemeinsam ihre Orange Wines und hat augenscheinlich Erfolg.

**Ad fontes!** In Österreich tauchte, inspiriert durch eine vitale Szene in Slowenien und im Friaul, der Orange Wine erstmals rund um die Jahrtausendwende auf. Doch liegt die Wiege der Idee definitiv nicht in den südlichen Nachbarländern: Das exotische Weinland Georgien gilt einer informierten Szene heute als Mutterland des Amphoren- bzw. orangefarbenen Weins. Angeblich, so die gut genährte Legende, wird in den Randzonen des Kaukasusgebirges schon seit achttausend Jahren Wein auf diese archaische Art und Weise produziert. Den eigentlichen Erfinder kann man nicht mehr ausmachen, wohl aber wird in diversen Klöstern bis heute dieser „Quevris“-Wein gekeltert; für Weinfreaks und Weinreisende, die schon in allen Weinbaugebieten der Erde waren, eine mittlere Sensation. Freilich hat der georgische Amphorenwein mit den orangen Weinen aus heimischen Rieden herzlich wenig gemein, außer eben die lange Maischestandzeit.

In Mitteleuropa jedenfalls beginnt die neue Weinfarbe langsam aber sicher, sich

eine fixe Kellernische zu sichern. Immer mehr feine Lokale führen Orange Wine, immer mehr weinkundige Konsumenten fragen nach diesem neuen Produkt; und nicht zuletzt widmete das Feinschmeckermagazin „Falstaff“ dem neuen Trend dieses Frühjahr eine eigene Titelgeschichte. Herausgeber Wolfgang Rosam ist überzeugt davon, dass „Orange“ keine kurzlebige Modeerscheinung bleiben, sondern seinen fixen Nischenplatz halten wird: „Wenn es passt, kann er bei einem feinen fünfgängigen Menü sicher ein Teil der Weinbegleitung sein“, zollt der Gourmet der Nation dem Jungstar Anerkennung.

Der ohnedies bescheidene Hype um die neue Weinfarbe fordert natürlich auch Kritiker heraus. Willi Balanjuk ist wahrlich kein Querulant, sondern Präsident der honorigen Weinakade-

### Lexikon: Wie wird der weiße Wein orange?

Oranger Wein ist eigentlich Weißwein, der wie ansonsten Rotwein auf der Maische vergoren wird. Durch die lange „Maischestandzeit“ entsteht das unverwechselbare Markenzeichen, eine dunkelgelbe bis orange Farbe. Historisch gesehen ist diese Art der Produktion vermutlich die älteste Form der Weinbereitung. Die tausende Jahre alten Wurzeln liegen im georgischen Kaukasusgebirge.

In Europa wird oranger Wein seit der Jahrtausendwende neu entdeckt. Größere Mengen werden in Slowenien, Kroatien und im Friaul hergestellt, aber auch in Deutschland, Italien und Frankreich gibt es mittlerweile Orange Wine. In Österreich ist die Szene mit rund 25 Winzern noch überschaubar klein, doch experimentieren immer mehr Produzenten mit diesem neuen, vorwiegend naturbelassenen Produkt. Oft werden unter dem Begriff Orange Wine auch „Natural Wines“ bzw. „Raw Wines“ subsumiert. Die Preise für 0,75-Liter-Flaschen liegen zwischen 20 und 40 Euro – und damit weit über dem Durchschnitt von Weißweinen.

miker Österreichs und Miteigentümer des „Freiguts“ Thallern. Natürlich, so leitet er ein, gebe es „wie bei Rot, Weiß, Rosé und Schaum“ auch bei Orange gute, ja sogar sensationelle Weine. Er verstehe, dass man den Wein so wenig wie möglich zügeln möchte, „aber es gibt bei Orange auch Weine, die durch Oxidation völlig den Charakter verlieren“. Für ihn werden „Raw Wines“, wie er sie nennt, dann problematisch, wenn man den Standort nicht mehr erschmecken kann. Es stört ihn, dass es für die Produktion von Orange Wine „keine Regeln und eine gefährliche Bandbreite“ gebe. Sein Fazit: „Orange Wine wird nie den Einzug ins Parlament schaffen, nie die Fünf-Prozent-Hürde überspringen.“ Zusatz: „Aber die biodynamische Produktion wird sicher mehr.“

**Oranger Gesundbrunnen.** Orange Wine ist zweifellos für einige Newcomer wie etwa Matthias Warnung aus dem niederösterreichischen Etsdorf eine Chance, mit einem revolutionär neuen Produkt und einer neuen Philosophie auf sich aufmerksam zu machen. Aber auch arrivierte Weinproduzenten sind mittlerweile im Boot. Stephanie Eselböck, Tochter der bekannten Taubenkobel-Gastwirte, ist gemeinsam mit ihrem Mann am Gut Oggau erfolgreich in der Bio- und Orange-Weinszene aktiv. Fred Loimer aus Langenlois, ein ehemals junger Wilde, füllt einen orangen „Achtung“

in schlanke Flaschen. Niki Moser, Spross der großen Lenz-Moser-Winzerdynastie aus Rohrendorf, keltet zwar keinen orangefarbenen, aber „wenn sie so wollen, einen Natural Wine“. Sein „Minimal“ ist mit Schwefel nicht in Berührung gekommen, ungeschönt, kräftig in der Farbe und jedenfalls geringstmöglich in seiner spontanen Entwicklung beeinflusst. Moser sieht seinen „Minimal“ als maximal natürliche „Gegenbewegung zum technologisch geprägten Wein“. Freilich glaubt er, dass oranger Wein für Winzer wie ihn immer nur eine kleine Nische bleiben wird, außerdem ist ihm ganz echter Orange Wine schon etwas „zu rustikal“.

Etwas anders denkt da Egon J. Berger. Im Hauptberuf bei Honeywell Österreich als Serviceleiter beschäftigt, widmet sich das „Gasthauskind“ im Zweitberuf der ausschließlichen Vermarktung der neuen Weinfarbe. Er importiert slowenische Weine, versammelt in Summe sechzig Winzer in seiner Orange-Wine-Vinothek, organisiert Verkostungen, referiert bei Gesundheitskongressen und veranstaltet im Herbst in Wien sogar ein „Orange-Wine-Festival“.

Er lobt Orange Wine vorwiegend als faszinierenden Essenbegleiter, preist dessen optimale Verträglichkeit und Histaminarmut und hat auch eine Studie zur besonderen Reinheit dieser Naturweine herzuzeigen. „In der Bio- und Vegan-Szene spielt Orange Wine schon heute eine bedeutende Rolle“, behauptet der Vermarktungsexperte beseelt von seiner Mission. Und ist sich seiner Sache hundertprozentig sicher: „Die Zukunft für Orange und Natural Wines ist eine große.“