

Orange schreibt die Farbenlehre neu

Schon was von Orange Wines gehört? Sie polarisieren im Vergleich zum traditionellen Wein etwa wie die Zwölftonmusik zur Klassik. Die Weine bieten eine spannende Alternative, um von der gewohnten Kadenz wegzukommen.

VIA-Sommelier
Henry Sams
degustiert
Orange Wines



Der mythenumrankte Akkord tausend Jahre alter Weinkultur beschäftigt bei uns in Österreich seit Kurzem eine kleine Schar von kompetenten Weinfreaks, Weinexperten und neugierigen Weinfreunden. Grund sind die immer populärer werdenden Orange Wines, die sich bereits am anglo-amerikanischen Weinmarkt sowie in Slowenien, Friaul, im istrischen Kroatien, in Deutschland und Frankreich großer Beliebtheit erfreuen. Das liegt einerseits daran, dass alternativ arbeitende Weinbauern eine vor Jahrtausenden gültige Tradition des Weinbaus über ihre Grenzen in die Jetztzeit geführt und weiterentwickelt haben. Das liegt aber auch in der Grundbeschaffenheit des Bio-Weinbaus, der sich über unseren ganzen Globus zieht und mit naturbelassener Weinqualität wirbt.

Orange Wines und ihre Produktion

Der Begriff Orange Wines bezieht sich vordergründig auf die Farbe der Weine, die bis auf wenige Ausnahmen von weißen Rebsorten stammen. Als leuchtendes Orange, glänzendes Bernstein oder mitunter als dunkel schimmerndes Rot kommen diese Weine ins Glas bzw. in die Karaffe. Diese Farben entstehen bei der Maischegärung durch den langen Kontakt mit den Traubenschalen, denn vergoren werden solche Gewächse im Prinzip wie Rotweine gemeinsam mit den Schalen, Kernen und dem Fruchtfleisch der angequetschten Beeren, bevor sie dann endgültig gepresst werden. Die Trauben klassischer Weißweine werden hingegen nach der Lese sofort gerebelt, gepresst und der Traubenmost meist mit Reinzuchthefen zum Gären gebracht. Der große Unterschied bei den Orange Wines liegt in der Dauer dieses Prozesses, der sich bei diesen naturbelassenen Weinen über Wochen, ja

viele Monate hinziehen kann und ausschließlich durch natürliche, wilde Hefen, wie sie unter anderem im Weingarten vorhanden sind, „gestartet“ wird. Dadurch wird ein hohes Maß an Tanninen sprich Gerbstoffen und Polyphenolen, das sind die Farb- und Geschmacksstoffe, an den sich entwickelnden Wein übertragen. Diese Machart verleiht Orange Wines eine sehr körperreiche, trockene, komplexe Struktur, birgt aber auch gewisse Risiken und fördert damit Qualitätsunterschiede. Individualisten unter den Weinfreunden schätzen dabei die große Geschmacksvielfalt – oft mit Ecken und Kanten.

Orange Wines aus Tonamphoren

Alternativ arbeitende Bioweinbauern wie Fredi Ploder aus dem südoststeirischen St. Peter am Ottersbach verarbeiten ihre Orange Wines in Tonamphoren nach georgischer Tradition. Ploder: „Es ist die weltweit älteste Form der Weinproduktion und bis in die Antike zurückverfolgbar und rund 4.500 bis 5.000 Jahre alt.“ Bei dieser extremen Ausbaustufe wird das Traubengut ungepresst in die Amphoren gefüllt, diese in den Boden vergraben und je nach System mit einem Ton- oder Stahldeckel verschlossen. Erst nach Monaten bzw. meist im Frühjahr des auf die Ernte folgenden Jahres werden die Amphoren geöffnet, die darin vergorene Maische gepresst und der daraus gewonnene Wein zum weiteren Reifen in andere Gebinde gefüllt. Um den Charakter der Orange Wines möglichst unverfälscht und damit naturbelassen wiederzugeben, werden diese entweder ohne oder nur in homöopathischen Mengen mit Schwefel stabilisiert. In den meisten Fällen erfolgt die Abfüllung solcher Weine auch ohne Filtration. Fredi Ploder: „Selbstverständlich werden →



Bioweinbauern wie Fredi Ploder verarbeiten ihre Orange Wines in Tonamphoren und vergraben diese im Boden. Erst Monate nach der Lese wird die darin vergorene Maische gepresst und der daraus gewonnene Wein zum weiteren Reifen in andere Gebinde gefüllt.

„Alternativ arbeitende Bio-Winzer
widmen sich immer mehr der vierten
Weinfarbe Orange.“





„Orange Wines sind archaisch, naturbelassen und nachvollziehbar.“

← FREDI PLODER



„Als Weinfreak kann man Orange Wines nicht widerstehen.“

← SUSANNE KORAB



„Immer mehr Individualisten kommen auf den Geschmack.“

← EGON J. BERGER

„Orange Wines harmonisieren am besten zu Slow-Food-Gerichten.“

MICHAEL SCHWARZMANN →



„Bioweine sollte man immer mit viel Demut und in Ruhe genießen.“

JOSEF KOGLER →



„Orange Wines sind für uns Winzer eine große Herausforderung.“

ACI URBAJS →



→ unseren Bioweinen keine Zusatzhilfen wie Enzyme, Zucker, Bakterien, Hefen, Schönungsmittel etc. beigemengt.“ Bei seinen Orange Wines verzichtet Ploder auch auf jede physikalische Manipulation wie Temperaturkontrolle, Umkehrosmose oder Mikrooxidation. Weitere steirische Bio-Weinbaubetriebe, die sich ebenfalls erfolgreich der Produktion von Orange Wines widmen, sind Maria und Sepp Muster, Ewald und Brigitte Tscheppe vom Weingut Werlitsch, Christine und Franz Strohmeier, Alice und Roland Tauss oder Andreas Tscheppe. All diese Weinbauern verstehen es mit großer Professionalität, das essenzielle Gefühl vollkommenen, naturbelassenen Genusses in ihren Wein zu kleiden. Die starke Wirkung dieses Weines auf seine Kunden hat aber auch mit Emotionen in Zusammenhang mit intakter Natur zu tun, ebenso mit hoher Lebensqualität, nach der sich immer mehr Menschen auch durch den Wein sehnen.

Orange-Wines-Degustation bei Ploder

Gemeinsam mit „Mister Orange“ Egon J. Berger von „Orange & Natural Wines“ organisierte Fredi Ploder auf seinem Weingut Ploder-Rosenberg in St. Peter am Ottersbach eine repräsentative Verkostung von Orange Wines.

Ins Glas kamen Weine aus verschiedenen Jahrgängen und unterschiedlichen Rebsorten aus Österreich, Slowenien, Kroatien, Deutschland, Schweiz, Italien, Frankreich und Südafrika. Mit am Ort des Geschehens auch Gastwinzer aus Italien und Slowenien. Fazit: Die mehr als 30 angebotenen Orange Wines wurden von unseren VIA-Kostern gut angenommen, einzelne Weine präsentierten sich in großartiger Qualität. Dazu gehörten u. a. die Jahrgangsserie 2011 Aero, Maro und Tero von Ploder-Rosenberg, die Cuvée Alexandria vom französischen Weingut Matassa, die beiden Organic-Anarchy-Weine 2010 und 2011 vom slowenischen Weingut Aci Urbajs, der Ribolla Gialla 2006 vom Weingut Radikon aus dem Collio oder der Minimal Grüne Veltliner 2010 von Niki Moser aus dem Kremstal. Es zeigte sich, dass sich die Weine im Glas mit genügend Luftkontakt zu ihrem Vorteil veränderten.

Kontakte | Informationen

Weingut Ploder-Rosenberg, www.ploder-rosenberg.at
Egon J. Berger, 2. Orange Wine Festival, 4. 11. 2013, Wien
www.orange-wine.eu 

www.WEINSHOP24.at
Weine aus Österreich



GRATIS-VERSAND!*

* Für Neubestellungen ab 12 Flaschen Wein mit dem Code „weishop24“