

# WEINKARTE

Geh, tring ma no a Glaserl Wein!

## SPRUDEL & SCHAMPUS

Fia an jedn & Neie beste Freind

3

De ganz Grossen

4

## WEISSWEIN

Fia an jedn

5

Neie beste Freind

6

De ganz Grossen

7

Siasse

7

Ebs bsunders

8

## ROSÉ

Fia an jedn

9

## ROTWEIN

Fia an jedn

9

Neie beste Freind

10

De ganz Grossen

11

Ebs bsunders

12

## LESESTOFF

Unser Sommmelier: Das Phänomen Naturwein

13-18



# PHILOSOPHIE

## 100% HANDWERK

### WAS DERFS SEI?

**Fia an Jedn:** Unkomplizierter Genuss, glasweise ausgeschenkt. Perfekt für den ersten Durst, zum Anstoßen oder einfach zum Durchprobieren.

**Neie beste Freind:** Weine, die man vom ersten Schluck an ins Herz schließt. Unsere persönlichen Favoriten, die immer passen und garantiert im Gedächtnis bleiben.

**De ganz Großen:** Die Meisterstücke der Winzerkunst. Große Namen, renommierte Lagen und Weine, die mit Tiefe und unglaublicher Eleganz beeindrucken.

**Ebs Bsunders:** Echte Charakterköpfe und Raritäten. Weine, die eine eigene Geschichte erzählen und alle begeistern, die das Außergewöhnliche suchen.

Die Bandbreite dessen, wie Wein sein kann, ist gigantisch! Die Düfte, Aromen und Geschmacksnoten, die bei hochwertigen Weinen auffindbar sind, machen die schier unendliche Diversität der Weinwelt erst begreifbar. Unser Weinsortiment steht für **Vielfalt, Trinkfreude und Offenheit für Neues.**

Um **„100% Handwerk“** gewährleisten zu können, achten wir bei der **Weinauswahl neben der biologischen Erzeugung vor allem auf zwei Sachen: Handlese & Spontangärung.**

### Traube für Traube (Handlese)

Nur die allerbesten Beeren schaffen es in unsere Flaschen. Die manuelle Lese ist aufwendig, aber für die strenge Selektion des perfekten Leseguts absolut unverzichtbar. Sie ist der Grundstein für jeden großen Wein.

### Wild & Authentisch (Spontangärung)

Anstatt auf standardisierte Aromahefen zurückzugreifen, gären all unsere Weine komplett spontan. Das bedeutet: Die WinzerInnen arbeiten ausschließlich mit den natürlich vorkommenden, wilden Hefen aus dem Weinberg. Das erfordert viel Mut und Fingerspitzengefühl, bringt aber das wahre „Terroir“ – den Charakter des Bodens, der Rebe und des Jahrgangs – völlig unverfälscht in Ihr Glas.

# UNSERE LEGENDE

Schiff spuid auf

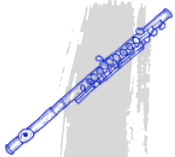
## Der Klang unserer Weine

Vergessen Sie kompliziertes Wein-Fachsimpeln – bei uns spielt die Musik! Jeder Wein hat seinen eigenen Rhythmus und Klang. Damit Sie sofort den richtigen Ton treffen, haben wir die klassische Weinsprache in bayerische Instrumente übersetzt. So sehen Sie auf den ersten Blick, welche Stilistik Sie im Glas erwartet.

## Wein, der die Musik macht

### Fruchtig & Frisch

Ein Wein, der auf der Zunge tanzt. Zarte Frische, klare Fruchtnoten – unkompliziert und perfekt für den leichten Genuss.



### Mineralisch & Klar

Ein Wein mit kristallklarem Profil und packendem Zug. Er präsentiert sich knackig, oft begleitet von feinen kräutrigen oder leicht salzigen Noten.



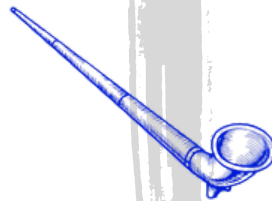
### Samtig & Elegant

Ein geschmeidiger, vielschichtiger Wein. Komplexe, tiefgründige Aromen treffen auf eine sanfte Textur – elegant, weich und mit einem wunderbaren Rückgrat.



### Tiefgründig & Lang

Weine mit großer Seele und innerer Ruhe. Sie sind nicht laut oder wuchtig, sondern bestechen durch feine Struktur, Terroir-Charakter und eine elegante Tiefe. Wie das Echo in den Bergen hallen diese Weine mit ihrem feinen Finish extrem lange am Gaumen nach.



## Für Neugierige & Abenteurer!

### Vielschichtig & Gehaltvoll

Charakterstarke Weine mit intensiver Aromatik und spürbarer Struktur. Ob durch besondere Lagen, lange Reifung oder – wie bei Natur- und Orange-Weinen – durch ausgedehnten Schalenkontakt: Hier erwartet dich eine faszinierende Tiefe, Dichte und eine komplexe Geschmackswelt, die sich mit jedem Schluck weiter entfaltet.



### Naturbelassen & Ursprünglich

Ein Wein, so wild und faszinierend wie ein Wolpertinger. Oft naturtrüb und ohne Schnickschnack hergestellt. Ein ehrliches, lebendiges Geschmackserlebnis abseits des Mainstreams.



# SPRUDEL & SCHAMPUS

## FIA AN JEDN

- Guade Weine, für gesellige Abende -

		Glas	Flasche	Magnum
<b>Prosecco</b> <sup>DOC</sup> Pizzolato, Veneto - IT -		3,80	19	
<b>Louis, Rosé Cremant de Loire</b> <sup>Brut</sup> Louis de Grenelle, Loire - FR -		7,80	39	
<b>Petit Adler Sekt</b> <sup>Brut</sup> Franz Keller, Kaiserstuhl - DE -		6,90	35	

## NEIE BESTE FREIND

- Weine, die im Gedächtnis bleiben -

			Flasche	Magnum
<b>Riesling Brut 36, WinzerSekt</b> <sup>2018   Brut</sup> Frank John, Pfalz - DE -			49	98
<b>Prosecco Civrana, unfiltriert</b> Fidora, Veneto - IT -			33	
<b>Origines Blanc, Cremant de Bourgogne</b> <sup>Brut   Naturnah</sup> Parigot & Richard, Burgund - FR -			48	96
<b>Coco Chanel, Cremant de Loire</b> <sup>Extra Brut</sup> Louis de Grenelle, Saumur -FR-			54	
<b>DJ SUSIS FAVOURITE</b> ✨				



**Fruchtig**  
& **Frisch**



**Mineralisch**  
& **Klar**



**Samtig**  
& **Elegant**



**Tiefgründig**  
& **Lang**



**Vielschichtig**  
& **Gehaltvoll**



**Naturbelassen**  
& **Ursprünglich**

# SPRUDEL & SCHAMPUS


## DE GANZ GROSSEN

- Weine, die Geschichten erzählen -

		Flasche
<b>Totem, Champagner</b> <sup>Brut</sup> Alexis Leconte, Champagne -FR-		75,00
<b>Grand Marée, 1 Jahr im Atlantik gereift</b> <sup>Brut</sup> Frank John, Pfalz -DE-   36 Monate auf der Hefe, anschließend in der Bretagne im Meer gereift (nur 120 Fl)		210,00
<b>Blanc de Blanc</b> <sup>1er Cru   Brut Nature</sup> Veuve-Fourny, Champagne - FR -		85,00
<b>Insouciance, Rosé Champagner</b> <sup>Extra Brut</sup> Huré Frères, Champagne -FR-		89,00
<b>Stellaire de Breux, Champagner</b> <sup>Extra Brut</sup> Alexandre Chaillon, Champagne -FR-		95,00

## EBS BSUNDERS

- Beseelte Weine, denen wir mehr Aufmerksamkeit schenken wollen -

		Flasche
<b>Triple Zero</b> <sup>Brut Nature</sup> Domaine de La Taille aux Loups, Loire -FR-		58,00

Ein **Kult-Schaumwein** von einem der größten Visionäre Frankreichs. Der Name „Triple Zero“ ist hier absolutes Programm und steht für den dreifachen Verzicht auf Zuckerzusatz: Null Zucker im frischen Most, null Zucker für die Flaschengärung und null Zucker bei der finalen Dosage. Dazu wird er komplett ungeschwefelt abgefüllt.

Wer bei „Pét Nat“ an wild und ungestüm denkt, wird hier überrascht: Nach 30 Monaten Flaschenreife auf der Hefe beweist dieser reinsortige Chenin Blanc meisterhafte Eleganz und Tiefe. Am Gaumen unfassbar geschmeidig mit feiner Perlage, enormem Schmelz und einem herrlichen Bukett aus gelbem Steinobst, Quitte, feiner Mineralik und buttriger Apfeltarte. Ein handwerkliches Meisterwerk!



**Fruchtig**  
⊕ Frisch



**Mineralisch**  
⊕ Klar



**Samtig**  
⊕ Elegant



**Tiefgründig**  
⊕ Lang



**Vielschichtig**  
⊕ Gehaltvoll



**Naturbelassen**  
⊕ Ursprünglich

# FIA AN JEDN

- Guade Weine, für gesellige Abende -

## WEISSWEIN

0,1 | 0,2 | 0,5 | FLASCHE

### Weinschorle

Mit Wein vom Bio-Weingut Lehner

3,80 7,80

### Grüner Veltliner, Acht Achtel

Lehner, Burgenland - AT -



3,80 6,80 17,50 24,90<sup>1L</sup>

### Grüner Veltliner

Ingrid Groiss, Weinviertel - AT -



4,50 8,90 21,80 32,00

### Weissburgunder, Ried Seeberg

Prieler, Burgenland - AT -



4,80 9,80 23,50 34,00

### Sivi Pinot, Schiff Sonderabfüllung

Matic, Štajerska - SVN -



3,90 7,80 19,50 28,00

### Riesling, Pünderich Kabinett *restsüß*

Clemens Busch, Mosel - DE -



4,80 9,80 23,50 34,00

### Pinot Grigio, Lignum

Fidora, Veneto - IT -



3,90 7,80 19,80 28,00

### Gluegglich

Fred Loimer, Kamptal - AT -



4,50 8,50 21,50 32,00

### Riesling

Mugler, Pfalz - DE -



3,90 7,80 19,80 28,00

### Gutedel

Harteneck, Baden - DE -



4,80 9,80 23,50 34,00



Fruchtig  
& Frisch



Mineralisch  
& Klar



Samtig  
& Elegant



Tiefgründig  
& Lang



Vielschichtig  
& Gehaltvoll



Naturbelassen  
& Ursprünglich

# NEUE BESTE FREUND

- Weine, die im Gedächtnis bleiben -

## WEISSWEIN

Flasche | Magnum

### Riesling, Buntsandstein<sup>2018</sup>

Frank John, Pfalz - DE -



49,00

98,00

### Grauburgunder, Oberbergener Bassgeige

Franz Keller, Baden - DE -

VDP Erste Lage 2022



38,00

### YaYeah, Sauvignon Blanc

Matic, Štajerska - SVN - | vergoren im Beton Ei



28,00

### Grüner Veltliner, Federspiel

aus den Gärten

Jahrgang 2024

Jahrgang 2013, late Release

Nikolaihof, Wachau - AT -



48,00

58,00

120,00

### Kalk & Kreide, Sauvignon Blanc<sup>2023</sup>

Tement, Steiermark - AT -



39,00

### Chardonnay, Leithaberg<sup>2022</sup>

Heinrich, Burgenland - AT -



39,00

### Riesling, Marienburg Kabinett

Clemens Busch, Mosel - DE -

VDP Grosse Lage 2022 | Restsüß



45,00

### Hase, Sauvignon Blanc<sup>2024</sup>

Kühling-Gillot, Rheinhessen - DE -



32,00

### Blanco LXV, Xarello

Loxarel Vitivincultors, Penedes - SP



38,00

### Welschriesling<sup>2023</sup>

Velich, Burgenland - AT -



34,00



Fruchtig  
& Frisch



Mineralisch  
& Klar



Samtig  
& Elegant



Tiefgründig  
& Lang



Vielschichtig  
& Gehaltvoll








Naturbelassen  
& Ursprünglich

# DE GANZ GROSSEN



- Weine, die Geschichten erzählen; leise und vielschichtig -

## WEISSWEIN

Flasche

<b>Grauburgunder, Schlossberg Achkarren</b> Franz Keller, Baden - DE -	Großes Gewächs   2021 	79
<b>Les Bas de Chapelots, Chablis</b> Patrick Puize, Burgund - FR -	2024 	75
<b>Auxey - Duresses, Monopole</b> Clos du Moulin aux Moines, Burgund - FR -	2020 	89
<b>Riesling, Ruppertsberger Reiterpfad</b> Christmann, Pfalz - DE -	VDP Erste Lage   2023 	65
<b>Riesling, Jungfer</b> Peter Jakob Kühn, Rheingau - DE -	Großes Gewächs   2019 	95

## SIASSE

<b>Riesling, Marienburg Kabinett</b> Clemens Busch, Mosel - DE -	VDP Grosse Lage   2022   Restsüß 	45,00   750ml
<b>Chardonnay, Seewinkel Trockenbeerenauslese</b> Velich, Burgenland - AT -	2014 	45,00   375ml



Fruchtig  
& Frisch



Mineralisch  
& Klar



Samtig  
& Elegant



Tiefgründig  
& Lang



Vielschichtig  
& Gehaltvoll



Naturbelassen  
& Ursprünglich

# EBS BSUNDERS

- Beseelte Weine, denen wir mehr Aufmerksamkeit schenken wollen -

Flasche

## Trafalgar, Muscat Blanc á Petits Grains <sup>2023</sup>

Mamaruta, Fitou - FR -



58,00

Winzer Marc Castan interpretiert den uralten Goldmuskateller völlig neu: als ungeschwefelten, maischevergorenen Orangewein. Achtung, wild: Dieser Wein braucht anfangs zwingend etwas Luft im Glas, um seinen anfänglich sehr eigensinnigen, ungestümen Duft abzulegen. Gibt man ihm diese Zeit, öffnet er sich zu einem faszinierenden Spektakel aus wilden Sommerkräutern, Koriander, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Am Gaumen verblüffend cremig, saftig und dabei kompromisslos trocken mit einem erfrischenden Zitronen-Kick. Ein mutiger, genialer Begleiter zu würzigen Gerichten!

## Neuburger <sup>2017</sup>

Familienweingut Lehner, Burgenland - AT -



34,00

Der Neuburger ist eine autochthone österreichische Rebsorte. Der Legende nach wurden im Jahre 1870 am Ufer der Donau in der Wachau einige Rebstockteile angeschwemmt. Sie gelangten nach Spitz, wo sie bei der Ruine Hinterhaus (im Volksmund „Burg“ genannt) ausgepflanzt wurden, daher der Name: Neuburger. Wissenschaftlich geht man von einer natürlichen Kreuzung aus Rotem Veltliner & Silvaner aus. Sie erbringt würzige, körperreiche Weine mit bezauberndem Walnussaroma.

## La Grande Chaude, Côte du Jura <sup>2023</sup>

Domaine Grand, Jura - FR -



58,00

Großes Handwerk aus dem Jura! Dieser im Eichenfass gereifte Chardonnay vereint auf geniale Weise Frische und Kraft. Seidig und saftig am Gaumen, verschmelzen Aromen von Zitrus und Birne mit kühler Mineralik, feinem Karamell und würzigem Salbei. Ein Wein mit richtig viel Substanz, Volumen und einer eleganten, salzigen Länge.

## Blanc »Sans Script« IGP Côtes de Thongue <sup>2023</sup>

Chemins de Bassac, Languedoc - FR -



55,00

Ein echter **Wolpertinger** im Glas!

Thama und Bruno Trigueiro machen Naturwein aus tiefster Überzeugung: Unfiltriert, ungeschwefelt und jedes Jahr ein bisschen anders – genau so, wie die Natur das Drehbuch („Sans Script“) eben schreibt. Das Besondere am aktuellen Jahrgang: Der Wein wurde auf der Maische vergoren (Orange Wine). Dadurch bekommt die sonst so weiche Rebsorte Viognier plötzlich ein wunderbar kerniges, griffiges Rückgrat. Im Glas: Ein Duft von weißen Blüten, gelben Früchten und feuchtem Stein. Am Gaumen straff, herrlich strukturiert und mit einem würzigen Nachhall.



Fruchtig  
& Frisch



Mineralisch  
& Klar



Samtig  
& Elegant



Tiefgründig  
& Lang



Vielschichtig  
& Gehaltvoll



Naturbelassen  
& Ursprünglich

# FIA AN JEDN

- Guade Weine, für gesellige Abende -

## ROSE

0,1 | 0,2 | 0,5 | FLASCHE | MAGNUM

### Hase

Kühling-Gillot, Rheinhessen - DE - 

3,90 7,80 19,50 28,00

### Vanessa Ventoux<sup>AOC</sup>

Domaine Grands Puys, Provence - FR - 

33,00

### Un Grain de Folie<sup>2024</sup>

Mamaruta, Fitou - FR -  

36,00


## ROTWEIN

### Acht Achtel, Zweigelt

Lehner, Burgenland - AT 


3,80 6,80 17,50 24,90<sup>1L</sup>

### 90 Minuts

Trossos del Priorat, Priorat - SP 


5,50 10,20 25,50 36,00 72,00

### Pinot Noir

Heinrich, Burgenland - AT - 

4,80 9,80 23,50 34,00

### Cuvee Rot, Merlot & Pinot Noir

Mugler, Pfalz - DE - 

3,90 7,80 19,50 28,00

### Coleccion Terroir

Castillo San Lorenzo, Rioja - SP - 

3,90 7,80 19,50 28,00

### Blaufränkisch

Thomas Seeger, Baden - DE - 

4,80 9,80 23,50 34,00



Fruchtig  
& Frisch



Mineralisch  
& Klar



Samtig  
& Elegant



Tiefgründig  
& Lang



Vielschichtig  
& Gehaltvoll



Naturbelassen  
& Ursprünglich

# NEUE BESTE FREUND

- Überzeugende Weine, die im Gedächtnis bleiben -

Flasche | Magnum

<p>IGP <b>Copains Méditerranée, Merlot</b> Roche-Audran, Rohne (Süd) - FR -</p>		<p>29,00</p>	
<p><sup>2023</sup> <b>Pinot Noir</b> Frank John, Pflaz - DE -</p>		<p>68,00</p>	<p>140,00</p>
<p>kalt serviert <b>Puszta Libre</b> Claus Preisinger, Burgenland - AT -</p>		<p>32,00</p>	
<p><sup>2021</sup> <b>Pies Negros, Tempranillo</b> Artuke, Rioja - SP -</p>		<p>42,00</p>	
<p><sup>2020</sup> <b>Naturaleza Salvaje</b> Azul y Garanza, Navarra - SP -</p>		<p>44,00</p>	
<p><sup>2020</sup> <b>Chidro, Primitivo</b> Cuturi 1881, Apulien - IT -</p>		<p>45,00</p>	
<p><sup>2024</sup> <b>Chianti, »Terre di Corzano«</b> Corzano e Paterno, Toskana - IT -</p>		<p>36,00</p>	
<p>AOC   2019 <b>Cote de Bourg</b> Chateau Falfas, Bordeaux - FR -</p>		<p>45,00</p>	<p>89,00</p>
<p>Nachbarlage Chateauneuf du Pape   2023 <b>Cotes du Rhone</b> Domaine Charvin, Rhone (süd) - FR -</p>		<p>42,00</p>	



# DE GANZ GROSSEN

- Weine, die Geschichten erzählen; leise und vielschichtig -

Flasche | Magnum

## **Altitude, Pinot Noir**<sup>2019</sup>

Boris Champy, Burgund | Hautes-Cotes de Beaune - FR -



65,00

## **Brunello die Montalcino Piaggione**<sup>DOCG 2017</sup>

Salicutti, Toskana - IT -



135,00

## **Nebbiolo, Barolo Castiglione**<sup>DOCG | 2019</sup>

Vietti, Piemont - IT -



95,00

## **Laurel**<sup>2020</sup>

Clos i Terasses, Priorat -SP-



85,00

170,00

## **Blaifränkisch, Neckenmarkt Alte Reben**<sup>2015</sup>

Moric, Burgenland - AT -



115,00

## **Ile des Vergelesses, Pinot Noir**<sup>1er Cru 2017</sup>

Chandon di Briailles, Brugund - FR -



95,00



**Fruchtig**  
& **Frisch**



**Mineralisch**  
& **Klar**



**Samtig**  
& **Elegant**



**Tiefgründig**  
& **Lang**



**Vielschichtig**  
& **Gehaltvoll**



**Naturbelassen**  
& **Ursprünglich**

# EBS BSUNDERS

- Beseelte Weine, denen wir mehr Aufmerksamkeit schenken wollen -

Flasche | Magnum

## Faugères Tradition <sup>2022</sup>

Domaine Binet & Jacquet, Languedoc - FR -



42,00

84,00

Fernab südfranzösischer Klischees bringt dieses kleine Weingut sein Terroir völlig ungeschminkt ins Glas. Die uralten Schieferböden verleihen diesem Faugères eine faszinierende, fast salzige Mineralität: Statt simpler Breite spürt man eine agile, elegante Länge am Gaumen.

Dicht gepackt und seidig, hüllt der Wein seine fleischige Fülle in eine zupackende, kühle Frische. Dunkle Beerenfrüchte wie Cassis treffen auf die feinkörnige Würze von Lorbeer und Wacholder. Ein entwaffnend ehrlicher Ausnahmewein mit enormem Trinkfluss.

Gut zu wissen: Von Jancis Robinson einst als „Entdeckung des Jahres“ und bester Betrieb im Languedoc gefeiert.

## Petit Corneil »Sans Soufre« <sup>2024</sup>

Château Corneil Figeac, St. Emilion | Bordeaux - FR -



48,00

Vergiss die schweren, holzbetonten Bordeaux-Klischees! Coraline und Victor Moreaud führen das Familienweingut in vierter Generation und präsentieren, inspiriert von der Naturweinbewegung, einen St. Emilion der völlig neuen Art: mutig, ungeschminkt und komplett ohne Schwefelzusatz.

Das Ergebnis ist ein erfrischend kühler, puristischer Merlot. Teilweise mit Stiel und Stängel vergoren und ganz ohne neues Eichenholz ausgebaut, verzichtet er auf dicke Vanille- oder Marmeladennoten. Stattdessen glänzt er mit pikanter Saftigkeit, tiefen Aromen von reifer Kirsche und Pflaume sowie typischen, echten Bordeaux-Gerbstoffen. Kein Wein zum Protzen, sondern ein ehrlicher, superdelikatere Tropfen, der einfach wieder richtig Lust auf Bordeaux macht.

## Cuvée R <sup>2019</sup>

Östreicher, Franken - DE -

68,00

Ein klassischer Bordeaux-Blend aus Mainfranken? Wer jetzt skeptisch die Stirn runzelt, den wird dieser Wein nach dem ersten Schluck restlos umhauen! Richard Östreicher zeigt mit seiner »Cuvée R«, zu welcher druckvollen Potenz diese Weltrebsorten im fränkischen Terroir fähig sind. Vergessen Sie schwere Rotwein-Klischees oder marmeladige Wucht. Dieser Wein besticht durch faszinierende Kühle und avantgardistische Delikatesse. Feinkörnige Gerbstoffe, eine natürliche Würze und vornehm leise Frucht hüllen den Gaumen ein. Er erinnert verblüffend an die feine Eleganz der Loire oder große, alte Bordeaux-Zeiten – extrem griffig, mit genialer Frische und enormem Trinkfluss. Ein spektakulärer Speisenbegleiter, den man so aus Franken niemals erwartet hätte.

## Foretano <sup>2021</sup>

Carlo Noro, Latium - IT -



55,00

Vergessen Sie für einen Moment Barolo & Co.! Der »Foretano« ist der flüssige Beweis, warum die autochthone Rebsorte Cesanese unter Roms Weinliebhabern seit Jahrhunderten Legendenstatus genießt. Carlo Noro – Italiens absoluter Pionier der Biodynamie – zaubert hier aus alten Buschreben auf vulkanischen Verwitterungsböden ein echtes Meisterwerk ins Glas, das Sie restlos begeistern wird.

Das Mundgefühl ist schlichtweg magisch: Eine irre Mischung aus leichtfüßiger Transparenz und wuchtiger Substanz. Auf der Zunge entfalten sich sahnig weiche, ultrafeine Gerbstoffe, die den Gaumen samtig und kühl auskleiden. Aromatisch treffen vollreife Himbeeren und Zwetschgen auf frisch gemahlene Pfeffer, Piment und eine aufregend würzige Mineralität. Ein extrem nobler, eigenständiger Wein mit festem Rückgrat – faszinierend, wild und von atemberaubender Klasse!



Fruchtig  
=& Frisch



Mineralisch  
=& Klar



Samtig  
=& Elegant



Tiefgründig  
=& Lang



Vielschichtig  
=& Gehaltvoll



Naturbelassen  
=& Ursprünglich

# DAS PHÄNOMEN NATURWEIN

---

VON BEPPO GUANCIALE

Der Beruf des Sommeliers, der derzeit eine Renaissance erlebt und erfolgreiche Podcasts, Influencer sowie Kollegen mit Rockstarstatus hervorbringt, ist vielen immer noch nicht vertraut. Es handelt sich um einen gastronomischen Beruf, der metaphorisch als "Genussbeauftragter" bezeichnet werden kann und vielfältige Aufgaben mit sich bringt. Ein Sommelier ist nicht nur für Wein zuständig, sondern sollte auch ein umfassendes Verständnis für alle Herstellungsformen, Techniken und Besonderheiten von Genussmitteln wie Bier, Kaffee, Schokolade, Tabak, Tee, Wasser, Käse und vielem mehr haben. Diese anspruchsvolle Ausbildung schließt unter anderem mit dem Master of Wine in London ab, ein Abschluss, den weltweit nur etwa 400 Menschen erreicht haben, darunter acht aus Deutschland.

Die Frage nach Naturwein löst bei vielen Sommeliers zunächst ein leichtes Augenrollen oder Zögern aus, angesichts der Herausforderung, dieses Thema in einem serviceorientierten Moment zu vertiefen. Dennoch bitte ich Sie darum, die Frage zu stellen.

Doch was genau ist denn dieser Naturwein?

Ich möchte Ihnen nachfolgend, so knapp es mir möglich erscheint, den Begriff aus der Sichtweise meiner persönlichen Erfahrung klären.

Ich finde er ist die Antwort auf all den konventionell produzierten Wein, der den Markt seit Jahrzehnten überschwemmt. Naturwein ist die in Flaschen gefüllte Idee, mit dem Wissen von heute ein Stück mehr zum Ursprünglichen zurückzukehren, ein wenig radikaler als der Mainstream zu sein und insofern auf all die erlaubten Additive und technischen Möglichkeiten, die sich dem Winzer von heute anbieten, zu verzichten oder sie zu begrenzen.

Das Problem dabei ist, dass es dem Naturwein von vielen Menschen übelgenommen wird, dass er so ist, wie er ist. Das fängt schon beim Ereifern über den Begriff an. Ich gebe zu, dass der Begriff nicht unproblematisch ist, aber er hat sich durchgesetzt, also hat er wohl eine gewisse Berechtigung.

Vin Naturel, Raw Wine, low intervention Wine, Artisan Wine, Naked Wine, Vin Vivant - sie alle sind Teil einer Bewegung, die seit über vier Jahrzehnten besteht und von Pionieren wie Jules Chauvet geprägt worden ist. Der Winzer und gelernte Chemiker lebte und arbeitete im Beaujolais und war dort mit allen Auswüchsen der Massenerzeugung von Wein konfrontiert. Er wollte zurück zu den Wurzeln, aber das war gar nicht so einfach, wie man denken könnte. Mit dem Aufkommen der Agrarindustrie ging das Wissen um traditionelle Produktionsprozesse und naturnahe Bewirtschaftung im Weinberg erstaunlich schnell verloren. Experimente waren vonnöten, um das alte Wissen wieder aufzufrischen. Chauvet hatte den Vorteil als Chemiker sehr genau zu begreifen, was im Keller vor sich geht.

Er hat sich bewusst zu all dem abgegrenzt, was sich seit den 1960er Jahren im Beaujolais entwickelt hatte. Er vinifizierte seine Gamays aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen ab den frühen 1980er Jahren absichtlich schwefelfrei, und das inmitten der Blütezeit des Beaujolais Nouveau. Wenn man den Beaujolais Nouveau betrachtet, dann kann man tatsächlich in Zweifel stellen, ob dieser noch als ein natürliches Produkt angesehen werden kann. Ja, die Trauben, die für diesen Weinstil Verwendung finden, stammen aus der Natur, doch sie stammen vor allem aus dem Süden des Anbaugebiets, wo so viel Herbizide, Fungizide und Pestizide gespritzt werden, wie sonst kaum in Frankreich.

Tatsächlich ist es so, dass der Weinbau der Teil der Landwirtschaft ist, der bis heute die höchsten Umweltbelastungen zur Folge hat.

Sie werden also beim weiteren Lesen merken, welche Ironie es in sich birgt, dass gerade ein Chemiker den Anstoß für diese Revolution gegeben hat.

Der burgundische Winzer und Naturwein-Pionier Philippe Pacalet formulierte die ursprüngliche Idee der Szene wie folgt: „Die Fermentation ist ein energetisches Phänomen, das den physikalischen bzw. chemischen Status des Ausgangsmaterials verändert und, in Bezug auf den Wein, gleichzeitig auch jene verändert, die den Wein zu sich nehmen. Die Energie des Weins beeinflusst die sensorischen Emotionen und das Wohlfühl, das sehr viel weiter geht als ein simples Vergnügen. Sie berührt uns und balanciert uns bis tief in unsere Zellen. In der Moderne, in der wir immer mehr hochverarbeitete und tote Produkte zu uns nehmen, die uns von uns selbst entfernen und unsere Gesundheit beeinflussen, ist „echter Wein“ eine Lebensquelle, die uns in ein Gleichgewicht bringt und in eine stärkere Verbindung mit uns selbst und unserer Umwelt.“

Trotz der raschen Entwicklung dieser Bewegung ist der Begriff Naturwein nicht offiziell definiert und bleibt Gegenstand kontinuierlicher Diskussionen. Im Wesentlichen steht er oft für eine biologische oder biodynamische Arbeitsweise im Weinberg, ein „low intervention“-Ansatz im Keller (also nichts hinzufügen oder wegnehmen) und wenig oder keine Schwefelzugabe.

Es gibt allerdings auch fließende Übergänge zwischen Weingütern, die konventionell arbeiten und dennoch trübe, unfiltrierte, ungeschwefelte Weine abfüllen und sehr traditionellen Weingütern, die alle genannten Kriterien seit Jahren erfüllen, aber niemals mit dem Begriff Naturwein in Verbindung gebracht werden würden. Ein Beispiel hierfür ist das weltberühmte Weingut Domaine de la Romanée-Conti.

Naturwein ist generell eine trügerische Bezeichnung, denn lässt man dem Saft der Beeren und der Natur seinen freien Lauf, wird daraus Essig und kein Wein. Sicherlich gibt es einige in der Naturwein-Szene die mehr als Essig-Enthusiasten als Winzer bezeichnet werden können und sich oft auch mit ihren fehlerhaften Getränken unter dem Deckmantel Naturwein tarnen, um dennoch etwas verkaufen zu können. Darum soll es hier aber nicht gehen. Es braucht den Menschen, um aus Traubensaft Wein herzustellen.

Weinreben sind Kulturpflanzen, die vor mehr als zweitausend Jahren aus Wildreben gezüchtet und viele Jahrhunderte als gemischte Sätze im Weinberg gepflanzt wurden. Das heißt, dass verschiedenste Arten nebeneinander standen, oft auch mit Obst- und Gemüsepflanzen. Die Weinbauern hatten erkannt, dass Pflanzen gesünder wachsen, wenn man sie in bunter Mischung setzt. Sie sind dann widerstandsfähiger und haben es leichter mit den Unbilden der Natur zurechtzukommen.

Doch mit dem Aufkommen von Pflanzenschutzmitteln und synthetischer Dünger wurden diese gemischten Sätze vermehrt durch reine Monokulturen ersetzt und die Reben wurden in Reihe gepflanzt, um sie auch mechanisch besser bearbeiten zu können.

Mit der zunehmenden Industrialisierung der Landwirtschaft verstärkte sich der Einfluss der chemischen und pharmazeutischen Industrie nicht zuletzt auch deshalb, weil ab Mitte des 19. Jahrhunderts neben der Reblaus auch Pilzkrankheiten wie echter und falscher Mehltau aus den USA nach Europa gelangten.

Die Berater der chemischen Industrie haben in den 1950er und 60er Jahren den Winzern das Heft des Handelns aus der Hand genommen. Sie lieferten vom Stickstoff-Dünger bis zu den Fungiziden, Insektiziden, und Herbiziden einen Cocktail verschiedenster chemischer Mittel. Die Verlockung, all das zu nutzen, um größere Mengen produzieren zu können, war zu groß, um ihr nicht nachzugeben. Hochwertige Rebsorten wurden ausgerissen und durch solche mit hohem Ertrag ersetzt. Mit den chemischen Mitteln des konventionellen Pflanzenschutzes wurde gedankenlos umgegangen, oft auch auf Kosten der eigenen Gesundheit.

Wer im Weinberg unbedacht mit toxischen Substanzen umgeht, mag zudem auch weniger Hemmungen haben, im Keller ebenfalls fragwürdige Mittel einzusetzen.

Glykole, die beispielsweise in Frostschutzmitteln verwendet werden, sind süß schmeckende Alkohole. Sie wurden ab Mitte der 1970er Jahre in einigen Betrieben eingesetzt, weil sie die billigste Möglichkeit waren, mittelmäßige Weine aufzuhübschen. Dies wurde 1984 in Deutschland und Österreich publik und führte zum sogenannten Glykol-Skandal. Es ist wohl keine Übertreibung, wenn man diese Zeit als den Tiefpunkt des deutschen, vielleicht sogar des europäischen Weinbaus bezeichnet, denn nicht nur in Deutschland wurde in jenen Jahren auf Masse statt Klasse gesetzt. Man erinnere sich an die Fiasko Flaschen aus dem Chianti, oder den mit Methylalkohol versetzten Rotwein im Piemont, durch den mehrere Menschen starben und der unter anderem Anstoß für die Slow Food Bewegung war.

Österreich hat nach dem Glykol-Skandal deutlich schärfere Weingesetze beschlossen und den Weinbau radikal neu aufgestellt, in Deutschland hat man sich schwerer getan. Doch die Zeit war reif für eine Opposition.

Nicht nur im Weinbau formierte sich die ökologische Bewegung, sondern überall in der Breite begannen sich Zweifel am vorherrschenden landwirtschaftlichen System zu regen, weshalb zunehmend auf Bio gesetzt wurde.

Bereits 1984 wurde der erste Bundesverband ökologischer Weinbau „Ecovin“ gegründet.

Die Weine der „Ökospinner“, wie sie von vielen lange genannt wurden, fand man lange Zeit nur in den sonst eher schlecht sortierten Weinregalen einiger Bioläden. Dort standen sie neben einer viel größeren Zahl französischer Weine, die damals Vorreiter waren.

Unter dem Einfluss der Ökobewegung hat sich ab den 70ern der Blick auf den konventionellen Landbau verändert. Hingen damals im Sommer über Wochen hinweg noch Nebelschwaden von Fungi- und Insektiziden über den Obst- und Weinbauanlagen, ist der Einsatz dieser Mittel heute subtiler und auch umweltschonender geworden. Doch ist das, was man nicht mehr unmittelbar sieht, nicht zwangsläufig unproblematisch.

Mittel wie Glyphosat sind Breitbandherbizide, die bis heute kahle Erde hinterlassen und im Verdacht stehen, das Erbgut zu verändern.

Während die Veränderung bei technischen und chemischen Mitteln im Weinberg seit den 80ern eher übersichtlich ist, hat sich die Kellertechnik rasant gewandelt.

Waren die frühen Neuerungen zunächst die Entwicklung von Reinzuchthefen, die Möglichkeit der Temperaturkontrolle und der Einsatz von Edelstahl tanks für eine gesteuerte Gärung, haben sich die Möglichkeiten der Einflussnahme im Keller mittlerweile potenziert. Ohne diese Möglichkeiten hätten wir heute nicht das Qualitätsniveau des in Massen hergestellten Weins erreicht. Diese Weine weisen deutlich weniger Fehler auf als noch vor 30 Jahren.

Es gab noch nie so viel „sauberen“ Wein auf dem Markt wie zur heutigen Zeit. Das könnte man an sich als positive Entwicklung sehen.

Eines der umstrittensten Themen in der Weinerzeugung ist der damals als Neuerung gefeierte Einsatz von Reinzuchthefen. Erlauben Sie mir hierzu einen kleinen Exkurs:

Hefen verwandeln nicht nur Zucker in Alkohol. Heute weiß man, dass sie auch maßgeblich den Geschmack prägen.

Natürlich vorkommende Hefen arbeiten von Jahrgang zu Jahrgang unterschiedlich, je nach Reife der Trauben, Temperatur etc. Diese Form der Gärung bezeichnet man auch als Spontangärung und ist bis heute gängige Praxis, vor allem in der Naturweinszene.

Doch da Spontangärung nicht ohne Risiko ist, greifen WinzerInnen gerne auf die zuverlässigeren Reinzuchthefen aus dem Regal zurück – vergleichbar mit Frischhefe oder Trockenhefe beim Backen anstelle von Sauerteig. Reinzuchthefen kontrollieren nicht nur das Tempo und den reibungslosen Verlauf der Gärung, sondern auch den Geschmack.

Es gibt zu jeder Rebsorte so genannte Aromahefen, mit denen Weißburgunder noch mehr nach Pflirsich riecht und Sauvignon Blanc noch mehr nach Stachelbeere. Wenn Sie mal längere Zeit Weine getrunken haben, die ohne Aromahefen gemacht wurden, dann werden Sie merken, wie sehr bei billigen Weinen diese künstlichen Fruchtaromen hervorstechen. Sie erinnern dann eher an Gummibärchen. Wurde der Wein zusätzlich bei der Gärung noch stark gekühlt, dann entsteht ein Geruch, der an Gletscherbonbons erinnert und unabhängig von der Rebsorte, dem Jahrgang oder der Herkunft des Weines.

Man könnte das Ganze salopp auch als „Mc Donaldisierung“ des Genussmittels Wein bezeichnen. Ein Jahrtausende altes Kulturprodukt wird geschmacklich homogenisiert und zur Limonade für Erwachsene.

Doch wie beeinflussen Zusatzstoffe generell unsere Ernährung? Diese Stoffe haben die Art und Weise, wie wir Lebensmittel konsumieren, radikal verändert. Auf der einen Seite haben sie die Haltbarkeit von Lebensmitteln verbessert, auf der anderen Seite enthalten sie komplexe Cocktails von Substanzen, die einzeln oder in Verbindung mit anderen toxisch sein können. Die Wechselwirkungen sind oft nicht ausreichend erforscht und die Auswirkungen auf das Immunsystem und das Erbgut sind unzureichend dokumentiert.

Heutzutage werden Zusatzstoffe auf Lebensmitteln in einem größeren Umfang deklariert als je zuvor. Interessanterweise sind Genussmittel von dieser Kennzeichnungspflicht ausgenommen, und gemäß dem EU-Recht wird Wein als Genussmittel betrachtet. Auf dem Weinetikett findet sich daher in Bezug auf die Inhaltsstoffe lediglich der Alkoholgehalt und der Hinweis "Enthält Sulfite" – also Schwefel. Dies hat dazu geführt, dass viele Verbraucher bis heute der irrigen Annahme verfallen sind, Wein sei generell ein reines Naturprodukt.

Diese Vorstellung ist absurd angesichts der Tatsache, dass über 150 Zusatz- und Ausbaustoffe erlaubt sind. Dazu gehören beispielsweise Eiweiß, Gelatine, Milchprotein und Fischblase, die für die Filtration verwendet werden und einer der Gründe dafür sind, dass Wein teils nicht vegan ist.

Bei all diesen Stoffen geht es darum große Mengen Wein mit gleichbleibendem Geschmack kostengünstig herzustellen. Dem Wein fehlt Frische? Dann schütten wir Zitronensäure rein. Zu dünn? Dann entziehen wir ihm Wasser.

Unterm Strich sind das alles keine teuflischen Maßnahmen, aber Wein wird vom romantisierten handwerklich und individuell hergestellten Getränk zum Industrieprodukt. Große Weingutsbetriebe sehen heute oft aus wie Abfüllanlagen für Softdrinks. Man findet hier Tanks für Millionen von Litern und chemische Labore, die man eher in der Pharma Industrie verorten würde. Was allerdings noch viel interessanter ist, ist das, was man meist nicht zu sehen bekommt und auch nur selten unmittelbar schmecken kann.

Die Innovationen der letzten beiden Jahrzehnte ermöglichen es inzwischen großen Unternehmen heutzutage, einen Wein komplett in seine Bestandteile zu zerlegen und ihn danach genauso zusammenzufügen, wie man ihn gerne möchte. Umkehrosmose-Tanks, Schleuderkegelkolonnen, Gegenstrom-Extraktion, oder flash release sind die bekanntesten Verfahren, in denen Wein gedehnt, verdichtet, gefiltert, geschleudert und erhitzt wird, um all das technisch zu überspielen, was im Weinberg versäumt wurde.

Einfacher und definitiv kostengünstiger als die aufwendige Verfahrensmaschinerie ist die Anwendung von Substanzen. Der eigentliche Ausflug in die Trickkiste der modernen Kellertechnik beginnt mit dem Einsatz von Enzymen. Enzyme sind an sich keine Neuerung; der Begriff stammt aus dem Griechischen und bedeutet "Sauerteig" oder "Hefe", und hat den zuvor gebräuchlichen lateinischen Begriff "Ferment" ersetzt.

Enzyme agieren als Biokatalysatoren. Spezielle Enzyme wählen dabei gezielt ein bestimmtes Substrat aus und beschleunigen so die chemischen Prozesse. Manche Enzyme werden unter Verwendung gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt, was deshalb erlaubt ist, weil das Endprodukt kein Organismus ist und folglich die gentechnische Veränderung nach aktuellem Wissensstand nicht weitergeben kann.

Solche Enzyme werden zB. zur Intensivierung der Aromatik verwendet oder genauso wie in der Fleischindustrie zur Steigerung und Stabilisierung der Farbausbeute.

Wer weiß, worum es geht, kann enzymatisch manipulierte Weine leicht erkennen. Komplexe, anspruchsvolle Aromaspektren lassen sich damit nicht erzielen. Derart manipulierte Weine erkennt man deshalb an ihrem "lauten", simpel primärfruchtigem Aromaprofil. Und wer über genügend Weinerfahrung verfügt, entlarvt die dunkle Farbe eines Weines über den korrespondierenden Gerbstoffgehalt: ein tieffarbiger Rotwein, der nicht über entsprechende Gerbstoffdichte und -struktur verfügt, ist manipuliert.

Schwieriger wird es zum Beispiel beim Bordeaux, dessen Farbmangel oft mittels hochfein vermahlenden Tanninpulvers kompensiert wird.

Aber das ist noch nicht alles: Um einen Holzfass-Ausbaueffekt zu erzielen, dürfen dem Wein Eichenholzchips hinzugefügt werden, um ihm den Geschmack zu verleihen, als wäre er in teuren Barriquefässern gereift. Ebenso können Gerbstoffe in Form von Kastanienmehl verwendet werden. Zahlreiche E-Nummern finden ebenfalls Anwendung. Standardmittel wie Apfel-, Ascorbin- und Zitronensäure werden heute genauso künstlich mithilfe gentechnisch manipulierter Mikroorganismen hergestellt. (Falls Sie in nächster Zeit mal in Hamburg sind, empfehle ich das Deutsche Zusatzstoffmuseum)

Es sollte Ihnen nun langsam bewusst geworden sein, dass trotz der möglichen Berechtigung einiger dieser Verfahren, die Herstellung von Wein ein äußerst beeinflussungsanfälliger Prozess ist. Vor allem bei großen Mengen kann er sehr weit von einem natürlichen Ablauf entfernt sein.

Ist Bio-Wein die Antwort auf all dies?

Bio war Anfang des Jahrtausends plötzlich immens gefragt, die Hersteller konnten aber die Nachfrage nicht schnell genug befriedigen. Außerdem hielt man Bio für zu teuer, woran meiner Meinung nach allerdings nicht die Herstellungsform, sondern die Subventionspolitik Schuld trägt.

Entsprechend wollte man auf europäischer Ebene eine Lösung, einen Kompromiss. Dieser sollte gewisse Bio-Standards mit industrieller Bewirtschaftung in Einklang bringen. Der Kompromiss wurde Vorschrift und die Grüne Flagge war geboren.

Für die Verfasser dieser Verordnung ist es kein Widerspruch, wenn Bio-Hackfleisch aus dem Discounter vom größten Schweineschlachter der Republik mit 16 Millionen geschlachteten Schweinen jährlich stammt.

Demgemäß ist es auch kein Problem, wenn ein großes konventionell arbeitendes Weinunternehmen sich Bioflächen erschließt und plötzlich Biowein zu Schleuderpreisen erzeugt. Die EU-Verordnung regelt zwar, dass man bei der Erzeugung von Bio-Wein nicht mehr jede versteckte Schublade der großen Trickkiste öffnen darf, aber es bleibt immer noch eine ordentliche Bandbreite übrig.

Die Vertreter der Naturweinbewegung, die bereits in den 80ern die Weinbars von Paris eroberten, gehen einen anderen Weg. Grundvoraussetzung für Naturwein ist biologischer oder biodynamischer Anbau. Dabei werden Schwellenwerte oft weit unterschritten, und Eingriffe im Keller werden weitestgehend vermieden. Hinter diesen Entscheidungen steht oft der Wille, eine bestimmte Rebsorte, eine Region, ein Terroir und ein Jahr besser zum Ausdruck zu bringen. Hefen spielen hier eine entscheidende Rolle, da sie im Weinberg und im Keller natürlich vorkommen und gewissermaßen zu einem Ort gehören. Die Idee ist, dem Wein durch die Gärung mit diesen natürlichen Hefen mehr von seiner Herkunft mit auf den Weg zu geben. Die Winzer arbeiten ihren Hefen dabei nur zu und versuchen, ihre Arbeit zu ermöglichen und zu erleichtern.

Die Inhaltsstoffe des Weins, wie Zucker, Säure und Extraktgehalt in den Trauben, variieren stark nach Witterungsbedingungen und Zeitpunkt der Lese. Statt nach einheitlichen Weinen zu streben, nehmen Naturwein-Winzer Jahrgangsschwankungen bewusst in Kauf und heißen sie willkommen. Sie verstehen den Wein nicht nur als Ausdruck eines Ortes, sondern auch als Spiegelbild eines historischen Augenblicks. Die Betonung liegt auf dem authentischen Abdruck, im Gegensatz zum Streben nach Homogenität.

Filtration, Klärung und Schönung sollen in der konventionellen Weinbereitung unerwünschte Stoffe aus dem Wein entfernen. Diese Verfahren funktionieren allerdings wie ein Schleppnetz, in dem sich auch ungewolltes und wertvolles verfängt. Naturwinzer versuchen andere, schonendere Wege zu gehen. Sie geben den Weinen oft mehr Zeit, damit sich grobe Trübstoffe von allein absetzen. Sie nutzen die natürliche Gärkohlenensäure, um den Wein vor Oxidation zu schützen. Sie füllen Weine auch mit etwas Feintrub ab und sie vertrauen darauf, dass die natürlichen Inhaltsstoffe des Weins - Alkohol, Säure und Tannin etwa - ihn ausreichend schützen. Es ist spannend, wie gut manche Naturweine reifen können.

Man darf dabei allerdings nicht vergessen, dass es ein Risiko mit sich bringt. Wer im Keller auf technische und chemische Hilfsmittel verzichtet, muss im Weinberg und Keller extrem sauber arbeiten, wenn er Fehler im Wein vermeiden möchte.

Die Reben und Böden müssen gesund sein, um Lesegut hervorzubringen, das ohne große Eingriffe zu wirklich gutem Wein werden kann. Weniger Arbeit im Keller bedeutet entschieden mehr Arbeit im Weinberg. Und die bedarf viel Erfahrung seitens der WinzerInnen.

Naturwein, bedeutet also mehr als nur den Verzicht auf bestimmte Verfahren. Es geht um einen Anspruch, den die WinzerInnen an sich und ihre Weine stellen, und dem sie, so gut sie können, folgen. Nicht mehr, aber auch nicht weniger.

Während konventionell produzierte Weine meist von Primärfruchtaromen getragen sind, sind Naturweine geschmacklich roher, wilder, oft erdiger. Ein weißer Naturwein kann trüb sein, was auch bei konventionellen Rotweinen oft normal ist, nur bemerken wir es dort auf Grund der dunklen Farbe nicht. Die Feinhefe, die den Weißwein trübt, konserviert den Wein einerseits und gleichzeitig gibt er ein schönes, cremiges Mundgefühl. Bei Apfelsaft haben wir mittlerweile verstanden, dass der naturtrübe die gesündere, aber auch besser schmeckende Variante ist und was wäre ein Weißbier ohne Hefe?

Naturwein riecht oft ganz anders, als er dann im Mund schmeckt.

Weißwein kann nach Apfelmot riechen und schmecken, hat ganz leichte bis starke oxidative Noten, Jod, hefige Töne, auch teartige Tannine.

Bei Rotwein schmecken wir öfter eine erdige Richtung: Kräuter, Blätter, Unterholz.

Auch animalische Noten, wie Stall, Fleisch oder Leder werden assoziiert. Diese kommen oft von natürlichen Brettanomyces Hefen, kurz gesagt „Brett“. Für Freunde historische Bierstile wie Lambik, Geuze, Gose oder Berliner Weisse aber sind sie höchst erfreulicher Bestandteil eines komplexen Aromenspiels. Und der österreichische Winzer witzelt gerne „A bissal Brett is nett“.

Grundsätzlich ist die Vielfalt möglicher Aromen viel größer, wenn weniger Kontrolle ausgeübt und kein markttauglicher Durchschnittsgeschmack angesteuert wird. Es geht um Spannung, Vibration und Lebendigkeit.

Zusammenfassend steht auf der einen Seite der mit allen technischen Raffinessen gemachte Wein, der oft fruchtig und weich ohne jede Ecke und Kante daherkommt. Auf der anderen Seite steht der Wolpertinger der Weinszene, der in der Amphore ausgebaute, maischevergorene Wein ohne Zusätze, der aus Lesematerial stammt, das biodynamisch erzeugt wurde.

Zwischen diesen Extremen gibt es eine ungeheure Bandbreite von Winzern, die zwar konventionell arbeiten und doch maßvoll oder gar nicht mit den ihnen gegebenen Manipulationsmöglichkeiten umgehen. Ebenso gibt es NaturweinwinzerInnen, die doch mal heimlich zu Ascorbinsäure oder anderen Substanzen greifen, wenn sie meinen, dass es sein muss.

Entscheidend ist etwas anderes: Egal ob hier oder beim Bier, beim Wein oder beim Schwein, gefragt ist der Verbraucher, der sich selbst informiert, der mündig ist und selbst entscheidet, was er zu sich nehmen will.

Helfen würde sicher eine Deklarationspflicht von verarbeiteten Stoffen auch bei Genussmitteln. Angenehm wäre es, wenn dies dazu führte, dass man so manchen Stoff dann irgendwann tatsächlich nur noch im Museum finden kann, weil ihn im Produktionsprozess von Lebens- und Genussmitteln niemand mehr haben möchte.

Abschließend möchte ich Ihnen noch ein paar Tipps mit auf den Weg geben, um durch das Meer an guten und schlechten Weinen schiffen zu können:

1. Nur wer Gutes trinkt, lernt Gutes zu verstehen.
2. Stellen Sie Fragen und hinterfragen Sie auch Ihren eigenen Geschmack. Die Weinwelt ist zu vielfältig um jahrelang denselben Wein zu trinken.
3. Riechen Sie bewusst an Lebensmitteln in Ihrem Alltag. Der Mensch kann viele hundert Gerüche wahrnehmen, doch meist fällt die Zuordnung dessen, was man wahrnimmt schwer. Man kann das mit ein wenig Achtsamkeit lernen und schnell erste Erfolge verzeichnen. Ein Aromarad hilft dabei sehr und kann eine amüsante Tischbegleitung sein, wenn man sich gegenseitig die Aromen aufsagt.
4. Verkosten Sie Weine blind. Einfach die Flasche in ein Tuch wickeln, oder eine Socke darüberziehen und gemeinsam rätseln, welche Rebsorte das sein könnte und aus welchem Land/Gebiet der Wein stammen könnte.
5. Kaufen Sie nicht zu günstigen Wein. Ab einem gewissen Preis wird die Wahrscheinlichkeit höher, dass Ihr Wein ein handwerkliches Produkt ist. In einem warmen trockenen Land mit niedrigen Arbeitslöhnen kann man günstig noch halbwegs Qualität in die Flasche bringen, weil es dort kaum Schädlinge gibt, gegen die gespritzt werden muss. In einem Hochlohnland im Norden mit viel Niederschlag ist das etwas anderes. Es gibt keine allgemein gültige Preisgrenze, ab der der Spaß los geht. Ein Richtwert könnte sein, dass man einen halbwegs vernünftigen Wein aus Südeuropa ab ca. 5€ bekommt und aus Mittel- und Nordeuropa ab 8-9€.

