

WEINKARTE

Geh, tring ma no a Glasert Wein!

SPRUDEL & SCHAMPUS

Fia an jedn & Neie beste Freind
De ganz Grossen

SEITE

3
4

WEISSWEIN

Fia an jedn
Neie beste Freind
De ganz Grossen
Siasse
Ebs bsunders

5
6
7
7
8

ROSÉ

Fia an jedn

9

ROTWEIN

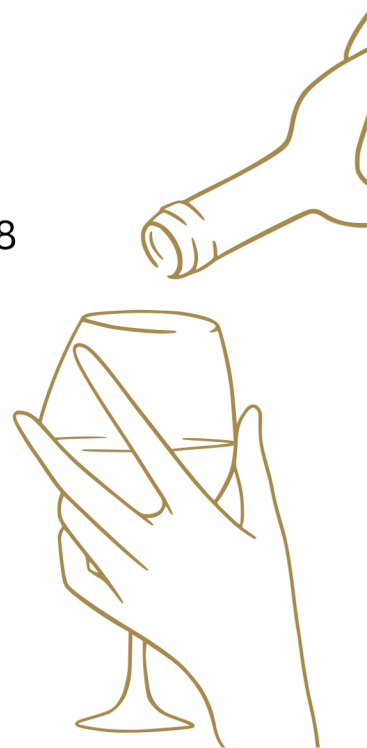
Fia an jedn
Neie beste Freind
De ganz Grossen
Ebs bsunders

9
10
11
12

LESESTOFF

Artikel: Das Phänomen Naturwein

13-18



PHILOSOPHIE

100% HANDWERK

WAS DERFS SEI?

Unsere Karte ist nebst der klassischen Gliederung in 4 Kategorien unterteilt:

Fia an Jedn: Hier finden Sie alle unsere offenen Weine

Neie beste Freund: Unsere Lieblingsweine mit hohem Wiedererkennungswert

De ganz Großen: Berühmte Lagen und herausragende Weine

Ebs Bsunders: Weine, bei denen es sich lohnt hinzusehen

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.**

HANDLESE

Der Großteil unserer Weingüter sind biozertifiziert oder befinden sich in Umstellung und alle ernten ihre Trauben per Hand. Dies ist unabdingbar für die Selektion des idealen Leseguts und somit für die Herstellung großer Weine.

SPONTANGÄRUNG

All unsere Weine sind spontanvergoren. Das Gegenstück, die Reinzuchtheffe, bietet für die WinzerInnen zwar konstante Qualität, erzeugt allerdings durch z.B. Aromahefen mit vorgefertigten Geschmacksbildern homogenisierte und eintönige Weine. Unsere WinzerInnen verwenden rein natürlich vorkommende Hefen, was mehr Achtsamkeit und genauere Arbeit erfordert. Diese Hefen ermöglichen es aber die Arbeit der WinzerInnen, die Charakteristiken des Jahrgangs, die Lagen und die Genetik der Reben, sprich das Terroir in Gänze authentisch in die Flasche zu bringen.

Glas = 0,1l | Karaffe = 0,2l | Flasche = 0,75l

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt.

Abweichungen bei Jahrgangsangaben vorbehalten.

Zusatzstoffe: Alle Weine enthalten Sulfite.



Alle unsere Weine stammen aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, außer sie sind mit dem Zusatz "naturnah" gekennzeichnet.

UNSERE LEGENDE

Schiff spuid auf

Um Ihnen die Orientierung in unserer Weinkarte zu erleichtern, haben wir eine Legende anhand von **bayerischen Musikinstrumenten** erstellt, um Ihnen die **Stilistik** der Weine näher zu bringen.

Mit den Symbolen bezogen auf den **Ausbau** weisen wir auf Weine hin, die nicht dem Mainstream entsprechen und vielleicht ungewohnt schmecken können.

Aussergewöhnliches: Folgen Sie dem Wolpertinger, einem bayerischen Fabelwesen, das unserer Meinung nach sehr gut die unkonventionelle Einzigartigkeit der naturbelassenen Weine widerspiegelt.

Sie finden auf jeder Seite folgende Legende:

Stilistik



schlank & fruchtig

zarter frischer Wein,
meist ohne Holzeinfluss,
klare Fruchtaromatik,
lebhaft Säure



breit & elegant

vielschichtiger Wein
ohne oder mit gut
integriertem Holzeinfluss,
klar definierte, komplexe Aromen,
gut eingebundene Säure,
die für Rückgrat sorgt



frisch & mineralisch

knackiger Wein mit und ohne
Holzeinfluss,
mineralisch/ salzig bis kräutrige
Aromen,
animierende Säure



gehaltvoll & lang

konzentrierter, vielschichtiger Wein mit
kräftiger, üppiger Statur,
Holz und Alkohol meist sehr gut
eingebunden,
langer Nachklang

Ausbau



Schalenkontakt/ Orange Wine

Schalenkontakt: komplexe
Aromentiefe durch längeren Kontakt
mit der Schale der Beere;
Orange Wine: Mundgefühl und
Vielschichtigkeit eines Rotweins



naturbelassen

unfiltriert, ungeschönt,
meist ohne Schwefelzugabe,
mögliche Trübung
durch natürliche Hefen;
mit unter deutlicher Unterschied
in Geruch und Geschmack zu
konventionellen Weinen

SPRUDEL & SCHAMPUS

FIA AN JEDN

– *Guade Weine, für gesellige Abende* –

Glas | Flasche | Magnum

Prosecco ^{DOC}



Pizzolato, Veneto – IT –

3, 50

19

Louis, Rosé Cremant de Loire ^{Brut}



Louis de Grenelle, Loire – FR –

4,80

34

NEIE BESTE FREIND

– *Weine, die im Gedächtnis bleiben* –

Glas | Flasche | Magnum

Riesling Brut 36, Sekt ^{Brut}



Frank John, Pfalz – DE

44

Origines Blanc, Cremant de Bourgogne

^{Brut, naturnah}



Parigot & Richard, Burgund – FR –

46

95

Totem, Champagner ^{Extra Brut}



Alexis Leconte, Champagne –FR–

84



schlank & fruchtig



frisch & mineralisch



breit & elegant



gehaltvoll & lang



Schalenkontakt/
Orange Wine



naturbelassen

DE GANZ GROSSEN

– *Weine, die Geschichten erzählen; leise und vielschichtig* –

	Flasche	Magnum
Coco Chanel, Cremant de Loire ^{Extra Brut}  Louis de Grenelle, Saumur –FR–	48	
Relats di Viticulture, Cava ^{Brut Nature}  Recaredo, Penedes / Corpinnat – SP –	48	
Latitude, Champagner ^{Extra Brut}  Larmandier-Bernier, Champagne – FR –	98	198
Insouciance, Rosé Champagner ^{Extra Brut}  Huré Frères, Champagne –FR–	115	
Stellaire de Breux, Champagner ^{Extra Brut}  Alexandre Chaillon, Champagne –FR–	125	

EBS BSUNDERS

– *Beseelte Weine, denen wir mehr Aufmerksamkeit schenken wollen* –

	Flasche
Mü-Thu. & Neuburger & Musk., PetNat   Hajszan Neumann, Wien – AT –	28

Pétillant Naturel, natürlich perlend, oder kurz Pét Nat nennt man Schaumweine, die, im Vergleich zu Champagner und Konsorten, mit einer deutlich ursprünglicheren Methode zum Prickeln gebracht werden. Anstatt Jungwein nochmals vergären zu lassen, wird hier der gärende Most in Flaschen abgefüllt und die Gärung dort beendet.

Diese Weine sehen keinen Fremdzucker, keine Fremdhefe und meistens keine Filtration. Sie sind also die deutlich wilderen Pendants der Weinwelt, dennoch unkompliziert und meist dauert es nicht lange, bis eine Flasche leer und eine neue bestellt ist. Bei diesem Pét Nat handelt es sich um einen fruchtigen, sehr trinkfreudigen Vertreter seiner Art.

Probiats as!



schlank & fruchtig



frisch & mineralisch



breit & elegant



gehaltvoll & lang



Schalenkontakt/
Orange Wine



naturbelassen

WEISSWEIN

FIA AN JEDN

– *Guade Weine, für gesellige Abende* –

Glas | Karaffe | Flasche

Acht Achtel, Grüner Veltliner 	2,90	5,80	19 ^{1L}
Lehner, Burgenland – AT –			
Grüner Veltliner 	3,90	7,80	26
Ingrid Groiss, Weinviertel – AT –			
Gutedel 	3,90	7,80	26
Harteneck, Baden – DE –			
Pinot Grigio 	3,90	7,80	26
Fidora, Veneto – IT –			
Riesling, Jacobus 	4,80	9,60	33
Peter Jakob Kühn, Rheingau – DE –			
Riesling, Pünderich Kabinett ^{restsüß} 	4,20	8,40	29
Clemens Busch, Mosel – DE –			
Weissburgunder, Ried Seeberg 	4,20	8,40	29
Prieler, Burgenland – AT –			
Gluegglich, Chard. & Zierfan & Riesl.   	3,90	7,80	26
Fred Loimer, Kamptal – AT –			
GOLDENES SCHIFF Edition, Sivi Pinot  	3,90	7,80	26
Matic, Štajerska – SVN –			



schlank & fruchtig



frisch & mineralisch



breit & elegant



gehaltvoll & lang



Schalenkontakt/
Orange Wine



naturbelassen

NEIE BESTE FREIND

– *Weine, die im Gedächtnis bleiben* –

Flasche | Magnum

Hapbee, Riesling & Sauvignons Blanc ^{2020 naturnah} 
Frank John, Pfalz – DE –

24

YaYeah, Sauvignon Blanc, aus dem Beton Ei  
Matic, Štajerska – SVN –

24

Blanco LXV, Xarello ²⁰¹⁸  
Loxarel Vitivincultors, Penedes – SP –

32

Riesling, Buntsandstein ²⁰¹⁸ 
Frank John, Pfalz – DE –

36

68

Riesling, Marienburg Kabinett ^{VDP Erste Lage 2021 restsüß} 
Clemens Busch, Mosel – DE –

36

Grüner Veltliner, Federspiel ²⁰²¹ 
Nikolaihof, Wachau – AT –

38

Kalk & Kreide, Sauvignon Blanc ²⁰²¹ 
Tement, Steiermark – AT –

34

Chardonnay, Leithaberg ²⁰²¹ 
Heinrich, Burgenland – AT –

36

Grauburgunder, Oberbergener Bassgeige ^{VDP Erste Lage 2020} 
Franz Keller, Baden – DE –

34

Pinot Gris, Roche Volcanique ²⁰¹⁹ 
Domaine Zind-Humbrecht, Elsass – FR –

48



schlank & fruchtig



frisch & mineralisch



breit & elegant



gehaltvoll & lang



Schalenkontakt/
Orange Wine



naturbelassen

DE GANZ GROSSEN

– *Weine, die Geschichten erzählen; leise und vielschichtig* –

Flasche

Grauburgunder, Schlossberg Achkarren

VDP Großes Gewächs 2020



Franz Keller, Baden – DE –

68

Terroir de Courgis, Chablis

naturnah 2018



Patrick Puize, Burgund – FR –

58

Les Genièvières, Mâcon-Cruzille

2019



Domaine Guillot-Broux, Burgund – FR –

74

Riesling, Ruppertsberger Reiterpfad

VDP Erste Lage 2020



Christmann, Pfalz – DE –

64

Riesling, Kirchspiel

Großes Gewächs 2020



Wittman, Rheinhessen – DE –

95

SIASSE

Riesling, Marienburg Kabinett

VDP Erste Lage 2021 restsüß



Clemens Busch, Mosel – DE –

36 | 750ml

Chardonnay, Seewinkel Trockenbeerenauslese

2014



Velich, Burgenland – AT –

39 | 375ml



schlank & fruchtig



frisch & mineralisch



breit & elegant



gehaltvoll & lang



Schalenkontakt/
Orange Wine



naturnah

EBS BSUNDERS

– Beseelte Weine, denen wir mehr Aufmerksamkeit schenken wollen –

Flasche

Scheurebe ²⁰²¹

28

Wagner-Stempel, Rheinhessen – DE –

Die Rebsorte **Scheurebe** ist eine rheinhessische Züchtung aus Riesling und Bukettraube aus dem Jahr 1916. Sie erweist sich als spannend aromatische Sorte, die auch als das deutsche Pendant zum Sauvignon Blanc gesehen werden kann. Ein schön saftiger Wein, nicht zu laut, süffig und reif, die pure Harmonie.

Neuburger ²⁰¹⁷

32

Familienweingut Lehner, Burgenland – AT –

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 ²⁰²⁰

65

Domaine Grand, Jura – FR –

Die wichtigste Rebsorte der Weinbauregion Jura, im Osten Frankreichs, zwischen dem Burgund und der Schweiz, ist der **Chardonnay**. Jura steht für einen oxidativen Stil, geprägt von dem Wissenschaftler Louis Pasteur, der im 19. Jh. in Arbois lebte und forschte. Oxidation in der Weinbereitung bezeichnet eine Ausbaumethode, bei der man den Wein einem kontrollierten stärkeren Kontakt mit Sauerstoff aussetzt. Dadurch ergibt sich der für diese Weine charakteristische nussige Ton.

Glück ²⁰¹⁹

68

Werlitsch, Steiermark – AT –

Bei diesem Wein werden die **Sauvignon Blanc** Beeren mit Schale vergoren, nach dem Pressen auf der Feinhefe belassen und 2 Jahre im großen Holz ausgebaut. Hochreife Williamsbirne, Birnenmark, Mango und Quitte in der Nase, darunter feine Grapefruit und säurebeladene Orange. Alles aber nur in Nuancen, nie wirklich fruchtig werdend. Hinzu kommt ein Hauch Kräutrigkeit mit Estragon und Thymian. Nie fett wirkend, aber mit einer Salzigkeit und Mineralik die frisch und betörend anmutet. Feine Tannine aus den Schalen mit einem leichten Bitterstoff vervollständigen die überwältigende Komplexität.



schlank & fruchtig



frisch & mineralisch



breit & elegant



gehaltvoll & lang



Schalenkontakt/
Orange Wine



naturbelassen

FIA AN JEDN

– Guade Weine, für gesellige Abende –

ROSÉ

Glas | Karaffe | Flasche | Magnum

Blaifränkisch, Rose vom Stein 

Prieler, Burgenland – AT –

4,20 8,40 28

Corail, Grenache & Cinsault & Syrah 

Chateau de Roquefort, Provence – FR –

33

ROTWEIN

Acht Achtel, Zweigelt 

Lehner, Burgenland – AT

2,90 5,80 19 ^l

Pushta Libre, Zweigelt & St. Laurent 

Claus Preisinger, Burgenland – AT –

kalt serviert

4,20 8,40 29

Cuvee Rot, Merlot & Pinot Noir 

Mugler, Pfalz – DE –

3,90 7,80 26

Kalk & Schiefer, Blaifränkisch 

Nittnaus, Burgenland – AT –

4,20 8,40 29

Coleccion Terroir 

Castillo San Lorenzo, Rioja – SP –

3,90 7,80 26

90 Minuts, Grenache & Carignan & CabSauv 

Trossos del Priorat, Priorat – SP –

4,80 9,60 33 59



schlank & fruchtig



frisch & mineralisch



breit & elegant



gehaltvoll & lang



Schalenkontakt/
Orange Wine



naturbelassen

NEIE BESTE FREIND

- Überzeugende Weine, die im Gedächtnis bleiben -

	Flasche
Méditerranée, Merlot ^{IGP}  Roche-Audran, Rohne (Süd) - FR -	22
Vino Rosso Leggero, Vernatsch ^{2021 kalt serviert}   Pranzegg, Südtirol - IT -	35
Pies Negros, Tempranillo ²⁰²⁰  Artuke, Rioja - SP -	35
Naturaleza Salvaje, Grenache ²⁰²⁰  Azul y Garanza, Navarra - SP -	36
Chidro, Primitivo ²⁰¹⁹  Cuturi 1881, Apulien - IT -	39
Lemberger, Landwein Neckar ²⁰²⁰  Lassak, Württemberg - DE -	39
Pairolero, Barbera D'alba ^{DOC Superiore 2019}  Sottimano, Piemont - IT -	39
Chianti Classico, Sangiovese ^{DOCG 2019}  Le Masse, Toskana - IT -	44
Pinot Noir, Buntsandstein ²⁰¹⁸  Frank John, Pfalz - DE -	54



schlank & fruchtig



frisch & mineralisch



breit & elegant



gehaltvoll & lang



Schalenkontakt/
Orange Wine



naturbelassen

DE GANZ GROSSEN

– *Weine, die Geschichten erzählen; leise und vielschichtig* –

Flasche

Altitude, Pinot Noir ²⁰¹⁹ 	59
Boris Champy, Burgund Hautes-Cotes de Beaune – FR –	
Ile des Vergelesses, Pinot Noir ^{1er Cru 2015} 	92
Chandon di Briailles, Burgund – FR –	
Le Chevalier, Côtes de Bourg ^{AOC 2015} 	84
Château Falfas, Bordeaux – FR –	
Nebbiolo, Barolo Castiglione ^{DOCG 2018} 	78
Vietti, Piemont – IT –	
Blaufränkisch, Neckenmarkt Alte Reben ²⁰¹⁴ 	118
Moric, Burgenland – AT –	
Brunello die Montalcino Piaggione ^{DOCG 2015} 	145
Salicutti, Toskana – IT –	



EBS BSUNDERS

– Beseelte Weine, denen wir mehr Aufmerksamkeit schenken wollen –

Flasche | Magnum

Faugères Tradition, Carignan & Syrah & Grenache ²⁰²⁰

35

68

Domaine Binet & Jacquet, Languedoc – FR –

Jancis Robinson feierte Binet & Jacquet als ihre Entdeckung des Jahres 2016 und kürte die Domaine zum besten Betrieb des Jahres im Languedoc. "Faugères" ist eine charaktervolle Appellation und steht vor allem für Schiefer. Der unaufdringliche, aber selbstbewusste Wein übersetzt seine Schiefernlagen in eine engagierte Identität. Ein Mundgefühl von agiler Länge am Gaumen, zentriert die Substanz des Weines rund um die Zunge, agiert dabei zupackend würzig und gleichzeitig angenehm frisch und kühl. Einer der großen Weine des französischen Südens.

Champ de Cour, Moulin-à-Vent ²⁰¹⁸

38

Romanesca, Beaujolais Burgund – FR –

Das Beaujolais ist bekannt für junge, fruchtige und säurebetonte Tischweine. Diese werden aus der Rebsorte **Gamay** und mit der Maceration Carbonique hergestellt, einer Kohlensäure-Gärung. Dies hat über die Masse an industrieller Produktion für einen ähnlich durchwachsenen Ruf wie Lambrusco gesorgt. Dass es auch anders geht zeigt dieser Wein: 50 Jahre alte Reben und Ausbau im Beton. Im Duft bietet der "Champ de Cour" eine reife Frucht von rotem Beerenkompott. Die Wirkung ist warm und würzig mit einem zugleich kühlen steinigen Zug. Am Gaumen zeigt er sich beeindruckend saftig und fleischig, kraftvoll und muskulös, gleichzeitig seidig elegant mit einer raffinierten Säurestruktur und einem feinen Extrakt. Die Frucht wirkt dunkel und ist durchsetzt mit Gewürzen, sie ist konzentriert und reif, aber immer klar und präzise.

RT, Zweigelt ²⁰¹³

48

Tement, Steiermark – AT –

Der Name RT steht für Roter Tement und stellt in der überwiegend weiß dominierten Steiermark eine gewisse Besonderheit dar. Die Cuvée aus Zweigelt und Cabernet Sauvignon besteht in diesem Jahrgang zu einem Großteil aus Zweigelt und stammt von ca. 35 Jahre alten Reben. Im Trunk ist der RT Alte Reben zunächst super-saftig. Trotz ausladender Frucht ist er straff mit kühler Struktur und ausgeprägten, kompakten Gerbstoffen, enorm geschliffen dank seines langen Ausbaus im Holz. Sie lassen den Wein regelrecht erfrischend wirken. Anregend, mit tiefer Frucht und treibender Säure mag man sich regelrecht durstig an ihm zechen.

Laurel, Grenache & Syrah & Cabernet Sauvignon ²⁰²⁰

85

Clos I Terasses, Priorat – SP –

Das Priorat liegt in Katalonien, nahe Barcelona und gehört zu den aufstrebendsten und spannendsten Weinbaugebieten in Spanien. Seit den 1980er sorgt eine Generation von „jungen Wilden“ WinzerInnen dafür alles aus diesem unglaublichen Terroir und den teils uralten Reben herauszuholen und die Region nach vorne zu bringen. Die Winzerin Daphne Glorian gehört zu den Pionieren und qualitativen Anführern dieser Region. Bereits in der Nase zeigt der Wein die großen Stärken des Priorat. Dunkle Frucht, dicht und eng strukturiert, die stets von einem kühlen Mantel umgeben zu sein scheint. "Laurel" offenbart dabei neben diesen dunklen, mysteriösen Noten, auch reichlich mediterrane Akzente: Schwarze Olive, Pinie, Rosmarin und Thymian sind beispielsweise in Fülle zu finden. Trotz aller Fruchtkonzentration, Dichte und Intensität schafft er es, nie schwerfällig zu wirken. Diese Leichtigkeit ist eine der großen Stärken dieser Region. Die Rebsorten ergänzen sich perfekt in puncto Fleischigkeit und Säure. Nur zarte Tannine kleiden den Gaumen aus. Viel mehr lebt er von Frische, Mineralität und Trinkfluss.



schlank & fruchtig



frisch & mineralisch



breit & elegant



gehaltvoll & lang



Schalenkontakt/
Orange Wine



naturbelassen

DAS PHÄNOMEN NATURWEIN

DER SOMMELIER DES HAUSES

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 dennoch 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 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 gemischt 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 Edelstahltanks 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 Pfirsich 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 „McDonaldisierung“ 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 Universitäten 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 Neuerfindung; 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, katalysieren es 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 primärfruchtigen 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 Farbangel oft mittels hochfein vermahlener 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. Und 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 Gärkohlensäure, 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 Apfelmost riechen und schmecken, hat ganz leichte bis starke oxidative Noten, Jod, hefige Töne, auch teeartige 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 auf sagt.
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€.

