

Wie schmecken Natur- und Orangeweine?

BA v. 19. November 2018

„Das ist eine völlig neue Welt“, zog Roland Turowski, Vorsitzender der Weingilde Bergstraße, am Ende einer ungewöhnlichen Weinprobe Resümee. Bei der turnusgemäßen Veranstaltung waren am Freitagabend Orange- und Naturweine verkostet worden. Dabei kam es unter den rund 50 Weinfreunden im Wappensaal des Dalberger Hofes zu teilweise erhitzten Debatten über die Frage, wie ein Wein zu schmecken habe.

Die Probenauswahl war von Stefanie und Manfred Berg als Mitgliedern der Weingilde zusammengestellt worden. Mit Rabea Trautmann, Betriebsleiterin des Weinguts Schloss Schönberg in Bensheim, und Winzer Volker Benzinger aus Kirchheim in der Pfalz gaben zwei Produzenten von Orange- und Naturweinen Auskunft über die Herstellung.

Naturweine werden möglichst naturbelassen verarbeitet. Auf den Einsatz von Maschinen wird im Idealfall verzichtet. Der besondere Produktionsprozess fängt im Weinberg an, der biologisch bewirtschaftet wird. Rechtzeitige Traubenselektion sorgt für einen moderaten Behang, die Lese erfolgt per Hand. Faule Beeren werden dabei herausgeschnitten. Die extrem aufwendige Handarbeit bewirkt ein erstklassiges, gesundes Leseergebnis.

Die Trauben werden dann weder mechanisch gepumpt noch gequetscht, denn sie sollen mit möglichst geringen Verletzungen in die Kelter kommen. Die Gärung erfolgt spontan, unter Verzicht auf Reinzuchthefer. Dann bekommen die Weine viel Zeit – bis zu einem Jahr –, bevor sie unfiltriert und mit Depot auf Flaschen gezogen werden.

Entscheidend dabei ist der völlige Verzicht auf oder zumindest die nur sehr moderate Verwendung von schwefeliger Säure. Das Schwefeln stoppt bei der heute üblichen Weise der Weinherstellung bestimmte bakterielle Prozesse und ist so für die Stabilisierung der intensiven Blumen- und Obstaromen der modernen Weißweine verantwortlich.

Nur bedingt überzeugt

„Diese Aromen gibt es im Grunde erst seit etwa 30 Jahren“, erklärte Winzer Volker Benzinger, der seit mehreren Jahren Naturweine produziert. „Heute werden die Weine so stark bearbeitet, dass viele Geschmacksstoffe erhalten bleiben, die bei natürlicher Reifung im Fass abgebaut würden. Aber die heutigen Weine verlieren diese Aromen auch ganz schnell“, gab er zu bedenken.

Bei der Verkostung konnten die Naturweine die Mitglieder und Gäste der Weingilde nur bedingt überzeugen. Das zeigte der emotionale Meinungs-austausch über etwa über den erwarteten Säuregehalt des Rieslings bei der Probe eines Natur-Rieslings. „Unser Geschmack ist geprägt von den in den letzten 30 Jahren produzierten Weinen – Naturweine brauchen Zeit, nicht nur im Keller, sondern auch, damit wir ihren Geschmack wieder entdecken“, gab der passionierte Naturwein-Winzer Benzinger zu bedenken.

Auch Orangeweine werden häufig, jedoch nicht zwingend, als Naturweine hergestellt. Hauptmerkmal ist, dass dabei – wie bei der Rotweinherstellung – auch weiße Trauben auf der Maische vergoren werden, also mit Schalen und Stielen. Von den verkosteten Weinen hatten einige mehrere Monate, einer sogar ganze eineinhalb Jahre auf der Maische gelegen. Durch Oxidation bildet sich dabei ein dunkler Farbton, der dem prinzipiell hellen Wein einen Stich ins Orange gibt.

Nicht alle Winzer, die Orangeweine herstellen, verzichten dabei völlig auf die Schwefelung. Mit der Fassweinprobe eines orangen Müller-Thurgaus vom Weingut Schloss Schönberg stellte Rabea Trautmann ein Beispiel für einen mit einer sehr kleinen Schwefelgabe verarbeiteten Wein vor.

Mit der Frage, welche Speisen zu Natur- und Orangeweinen passen, beschäftigte sich Gilde-Mitglied Stefanie Berg. Als Extra gab es bei der Weinprobe ausgesuchten Käse und mehrere selbst hergestellte salzige Spezialitäten von der Salzbutte über die Salzmandeln bis zum Rillettes. Was davon zu welchem Wein besonders gut schmeckte, war eine interessante Frage, die jeder Teilnehmer für sich beantwortete. *eba*



Im Dalberger Hof in Bensheim stellte Winzerin Rabea Trautmann vom Weingut Schloss Schönberg (M.) den Mitgliedern und Gästen der Weingilde Bergstraße verschiedene Produkte vor. Ausgesucht hatten diese Stefanie und Manfred Berg (stehend). BILD: ZELINGER