



vinum

05

Vinum

MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

TROLLINGER
UND VERNATSCH
**70 HITS FÜR
DEN FRÜHLING**



Spirit of Nature

Ungeschwefelte Spitzen-Crus: 25 naturbelassene Entdeckungen

Aufbruch in Spaniens Norden: Die Rioja weist den Weg
Klüger trinken: Die besten deutschen Weinschulen

Nix rein – nix raus

Naturweine sind rein, pur, transparent. Die Winzer erzeugen Unikate, die nichts mit den Produkten der Lebensmittelindustrie zu tun haben. Doch der Umstieg zum Naturweintrinker geht nicht unbedingt von heute auf morgen. Dabei nimmt die Zahl der «natürlichen Spitzenweine» kontinuierlich zu. Wer sie genießen möchte, muss wissen: Die Winzer leben in Balance mit ihren Weinbergen, und sie kultivieren ihre Lagen unter dem Banner der Ganzheitlichkeit. Bio – oder biodynamischer Weinbau – ist für Naturwein unabdingbar. Ein bisschen Natur geht nicht beim Naturwein, wie der Name schon sagt. Es braucht Natur – und viel Zeit. Entweder – oder. **Text: Claudia Stern, Fotos: Hubert Hecker**



VINUM-PROFIPANEL

Naturweine ungeschwefelt





Der Wein, der alle in der Vorrunde wie auch im Finale gleichermassen begeistert hat, war der Riesling Sterntaucher 2017 von Jacob Tennstedt. Obwohl die beiden Flaschen zwischen Vorrunde und Finale in der Farbe unterschiedlich waren, hat der Riesling so viel Tiefe, Kraft und Cremigkeit und initiierte bei den Verkostern etwas Besonderes. Alle gerieten sofort ins Schwärmen, denn bei diesem Riesling wird das Bild vom Naturwein rund.

Bei meinem spontanen Besuch bei Jacob Tennstedt erzählte er mir, dass er bei Áthenais Bérú gearbeitet hat. Eine schöne Geschichte, denn beide Weine haben die Jury nachhaltig beeindruckt. Áthenais arbeitete zunächst in der Finanzbranche, Jakob als Koch in Italien. Erst als die verpachteten Weinberge wieder zur Disposition standen, kehrte Áthenais energiegeladener nach Hause zurück, um auf den kargen Kimmeridgeböden wunderschöne Chablis zu vinifizieren. Mehr und mehr experimentiert Áthenais mit maischevergorenen und ungeschwefelten Weinen und die Qualitäten sind erstaunlich. Der Chablis spiegelt Eleganz, Klarheit und Tiefgründigkeit wider. Ein echter Chablis!

Naturweine, auch «Raw Wine», «Naked Wine» oder «Vin Naturel» genannt, werden so natürlich wie nur möglich hergestellt. Der Winzer nutzt

Orange

Maischegärung: Der Traubenmost bleibt länger mit den Beerenschalen in Kontakt; ist ähnlich wie ein Rotwein vinifiziert. Das macht den Wein orange- oder bernsteinfarbig. Mehr Tannine; würzig; Noten von Sherry, Nüssen und Trockenfrüchten.

Amphore

Fokus auf den Behälter: Ganze Trauben samt Rappen werden in der Amphore vergoren. Das Gefäß wird eingegraben; das kühlt auf natürliche Weise und schützt – sonst würde der Ton bei dem hohen Flüssigkeitsgewicht platzen. Dank der Atmungsaktivität des Tons setzt eine gezielte Oxidation ohne Hilfsstoffe ein.

keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel und arbeitet im Keller mit minimalen Eingriffen. Eigentlich ist es ganz wunderbar altmodisch. Viel Zeit und Geduld, den Rest macht die Natur.

Der Geschmack von Naturweinen wird zum einen durch die Spontangärung geprägt, zum anderen durch den Verzicht auf Schwefel.

Die Verkoster in beiden Runden waren sich einig, dass die Rebsorte oft nicht direkt erschmeckbar ist. Vielmehr sind sich alle umso sicherer, dass man das Terroir und die Signatur des Winzers schmeckt.

DIE Rebsorte gibt es nicht, denn der Wein verliert durch die Gärung mit Traubenkernen, -stielen und -haut sehr oft seinen rebsortentypischen Charakter. Daher liegt es ganz am Winzer, welche Rebsorte er verwendet: von Syrah, Merlot, Riesling über Silvaner bis hin zu Burgundersorten. Das Gleiche gilt auch für Amphorenweine, hier kann der Winzer frei wählen. Allerdings behalten aromatische Weine wie Gewürztraminer, Muskateller und Sauvignon Blanc noch am ehesten ihren rebsortentypischen Geschmack. Unser Tipp ist auf jeden Fall für Einsteiger: Wählen Sie Muskateller oder Savagnin und Sie werden begeistert sein. Eine wichtige Rolle spielt die Spontanvergärung des Weins. Anders als bei

den meisten herkömmlichen Weinen wird keine Reinzuchtheife verwendet, um die Gärung einzuleiten, sondern natürlich vorkommende (wilde) Hefen, die sich auf der Beerenhaut und im Keller befinden.

Der Muscat Freyheit von Gernot Heinrich ist als Cuvée aus Muskat Ottonel, Weissburgunder und Chardonnay unser strahlendes Paradebeispiel für Naturweineinsteiger. Dazu möchte ich erzählen, dass Gernot und Heike Heinrich auf über hundert Hektar Naturweine rund um Gols und am Leithaberg produzieren. Das ist eine unglaubliche Arbeit und Verantwortung. So klein wie bei Jakob, so gross wie bei den Heinrichs, es braucht echte Macher und ganzheitliche Denker.

Preise

Wir haben Weine zwischen 11 und 82,50 Euro (13 bis 89 Franken) verkostet. Das zeigt, dass die Winzer sich unglaublich engagieren, aber den Wein nach Arbeit, Lagerzeit und Lage fair und angemessen berechnen. Hier sind keine Marketingkosten eingerechnet. Man findet oft ein so faires Pricing, dass man sich mehr als freuen kann, hier absolute Handarbeit zu erhalten.

Zum ganzheitlichen Denken gehört, ehrlich und geradlinig zu sein. Naturweine sollen kein Luxus sein. Bei Manu Vincent von Les Deux Terres hat uns der Merlot Silène absolut begeistert. Wenn man den vorherigen Jahrgang mochte, kann man blind den nächsten kaufen. Surk-ki Schrade von La Vincaillerie hat hier für 13 Euro seit Jahren einen Schatz in ihrem Angebot.

Einkaufen

Wenn der Winzer zugibt, dass er sich an einen Naturwein mal rangetraut hat, einfach probieren und ihn fragen, was ihn dazu bewegt hat. Jeder Winzer muss einmal beginnen. Das wird von den Naturweinfreaks manchmal verurteilt. Es gibt deutlich mehr Winzer, die stark umdenken und diesen Schritt gehen. Unser Tipp ist auf jeden Fall, zu den Menschen zu gehen, die das im Weinhandel und auf den Weingütern schon lange ganzheitlich leben. Dort werden Sie bestens beraten. Und die Weine müssen Ihnen schmecken, das sollte doch der Hauptantrieb bleiben.

Landwein

Eine Hürde für die Weine ist ihre Bezeichnung als Landwein. Aufgrund der oft sorten- und gebietsuntypischen Weine, die zum Teil auch noch Trübungen aufweisen, müssen die Weine als Landwein vermarktet werden, da sie keine amtliche Prüfnummer erhalten. Wir sehen aber, dass Frankreich, Spanien und Italien mit der Vergabe von Herkunftssiegeln viel weiter sind. Da wird sich auch in Deutschland einiges entwickeln.

Die Jury

Von links nach rechts

Wsana Woo Vinoria Wine Media + Education

Ihr Favorit: 2017 Muscat Freyheit, Weingut Heinrich

Markus Göschl Sommelier, wine & glory

Sein Favorit: 2017 Chablis Montserre, Château de Béru

Ralf Kaiser der Weinkaiser, Journalist und Fotograf, freier Autor für VINUM

Sein Favorit: 2017 Côtes de Provence Nature, Domaine de Féraud

Surk-ki Schrade La Vincaillerie, Naturweinhändlerin und Initiatorin des Weinsalons Natürel, die wichtigste Naturweinfest in Deutschland neben der Raw in Berlin. Ihr Favorit: 2018 Pires Merlot, Weingut Schmitt

Claudia Stern Team VINUM Deutschland

Ihr Favorit: 1. Platz Sterntaucher Riesling von Jakob Tennstedt, Mosel

Carsten Henn Chefredakteur VINUM

Sein Favorit: 2017 Blaufränkisch Koregg, Weingut Schnabel

Valentine Mühlbauer Weinbar Rix, Köln, Weinakademikerin
Ihr Favorit: 2012 Savagnin de Voile, Domaine de Saint Pierre, Jura

Tibor Werzl Head Sommelier, Five, Bochum

Sein Favorit: Silène Merlot, Les Deux Terres

Jörg Philipp Degustar International Wine Consultants

Sein Favorit: 2018 Côtes-du-Rhône Rouge, Domaine Roche-Audran

In der Vorprobe verkosteten: Andreas Schumann, Weingut Odinstal

Jan-Philippe Bleeke, Weingut Staffelter Hof und SoLaWi-Weinprojekt, Mosel

Peter Stuckwisch, absoluter Naturweinfreak und passionierter Weinmaler

Surk-Ki Schrade, La Vincaillerie, Ralf Kaiser & Claudia Stern

Es zählt die Handschrift des Winzers, ganz egal ob Landwein oder Qualitätswein.

Jokerwein

Wir hatten einen wunderbaren Lambrusco nach der Verkostung. Lambrusco ist wieder in aller Munde und Lorenzo Simoni ist mit seinem Gasparossa auf der Spitze der Welle. Lorenzo macht seinen Wein in einem kleinen Keller, während auf der Wiese vor seinem Bauernhof die Gänse schnattern. Sein Gasparossa di Castelvetro DOC wird in der Flasche vergoren und ohne Schwefelzusatz fertiggestellt. Feiner, pinker Schaum steht im Glas, es duftet nach reifen Kirschen, Brombeeren und schwarzem Tee. Am Gaumen reichhaltig und saftig, komplett trocken ausgebaut. Eine köstliche Entdeckung von Master of Wine Konstantin Baum (www.meinelese.de).

Das VINUM-Profipanel

Experten aus unterschiedlichen Weinbereichen selektierten in Sterns Weinloft und Kochatelier zusammen mit der VINUM-Redaktion in einer Vorrunde aus 84 Weinen zunächst 25 Weine für die Finalprobe. Beide Proben waren für alle Verkoster blind. Zunächst wurden zwei Weine blind besprochen; um die Kriterien klar zu vermitteln und das 20-Punkte-System vorzustellen. Jeder Verkoster hatte zwei mundgeblasene Gläser aus der Serie NUDE Stem Zero und ein Verkostungsglas, das bei allen Naturweinfestivals im Einsatz ist (das sich aber nicht wirklich gut für die Verkostung eignet, Anm. d. Red.). Optimal war das Delicate White Wine Glass, wobei das Fullbodied White Wine Glass ein Schlüssel bei den verschlossenen Weinen war. Die Weine lagen unglaublich nah beieinander. Es wurde immer auf 0,5 Punkte gerundet. Für die Finalprobe wurden die Weine in neutrale Karaffen umgefüllt. Die Reihenfolge und die Weine waren nur Claudia Stern bekannt. Die Weine wurden von der Redaktion und namhaften Naturweinfreaks empfohlen. Nach Verfügbarkeit im Fachhandel wurden die Weine angestellt zur Probe. Das Ziel des Panels ist es, die Weine so objektiv und transparent wie möglich zu verkosten, um Ihnen einen möglichst neutralen Überblick über den Markt zu verschaffen. Die VINUM-Profipanel finden regelmässig im Jahr statt.



1.
Platz

17 Punkte

Weingut Staffelter Hof, Mosel

**Madcap Magnus
Le Loup Fou Riesling
trocken 2018**

Strahlendes Goldgelb mit Duft nach Kamille, grüner Pflaume, reifem Apfel und etwas Lakritz. Pikant im Mund, mit leichter Tanninstruktur. Etwas Joghurt, frische Kräuter, dann diese zarten oxidativen Noten! Tut gut, spaltet aber die Verkoster. 2020 bis 2024

Preis: 33 Euro
www.staffelter-hof.de

16 Punkte

**d.b [schmitt],
Rheinessen**

Riesling trocken 2018

Duftet nach Garrigue, wild und «südlich». Auch im Mund wieder Süssholz und viel Cassisblätter; üppig, verschwenderisch. Der Riesling hat ein markantes, prägendes Würzerückgrat: Eukalyptus, Jod, Umami. Sollte noch reifen. Ein verschlossenes Kraftpaket. Vielleicht etwas unterbewertet. 2022 bis 2030

13,90 Euro
www.biankaunddaniel.de

16.5 Punkte

**Weingut Odinstal, Pfalz
Buntsandstein Riesling
Nakt 2018**

Grüngelbes Farbspiel im Glas; dezente Nase nach unreifem Pfirsich und grünem Apfel; Williams Christbirne. Am Gaumen knackig; sehr klar; mit mineralischer Länge und feinsten Gerbstoffstruktur. Ein guter und junger Riesling mit ordentlicher Säure. Glockenklar wie ein Gebirgsbach. 2020 bis 2028

32 Euro
www.odinstal.de

18.5 Punkte

**Jakob Tennstedt, Mosel
Sterntaucher Riesling
trocken 2017**

Dunkles Goldgelb mit betörender Nase. Zarte Oxidation, Salzmandeln, gekochte Quitte. Macht auf mit saftigem Pfirsich, feinem Gerbstoff und einer faszinierenden Komplexität. Jeder Verkoster spürt hier grosse Balance und positive Energie. Dazu Bauernbrot mit feiner Salzbuttermilch. Sensationell! 2020 bis 2022

30,50 Euro
www.viniculture.de

16.5 Punkte

**Domaine Jérôme Jouret,
Ardèche**

**La Chasse aux Papillon
Sauvignon Blanc 2018**

Helles Gelb, leichte Würze und feine Fruchtigkeit. Cremig am Gaumen, fast fett, dann kommt so eine schöne Mineralität zum Tragen. So ein unbekümmerter runder Typ Naturwein. In der Vorverkostung kam dieser Wein viel besser an. Für Naturweineinsteiger. 2020 bis 2022

12 Euro
www.la-vincaillerie.de

«Das Verkosten hat mir grosses Vergnügen bereitet. Den Merlot Silène von Les Deux Terres möchte ich direkt auf die Karte nehmen. Welch schöne Auswahl an besonderen Weinen! So eine Verkostung ist eine Hilfe für die Auswahl und Inspiration für weitere Gespräche mit den Winzern und Fachhändlern.»

Tibor Werzl Head Sommelier Five



VINUM-PROFIPANEL

Naturweine ungeschwefelt



16 Punkte

Weingut Benzinger, Pfalz

Sans Sylvaner 2018

Ein echter Frühlingwein. Zart trüb, leicht, erfrischend und zugänglich. Birne, Zitrusfrucht, Grapefruit und ein feines Hefe- und Gerbstoffgerüst. Ein guter Naturwein für Starter. Familie Benzinger zeigt insgesamt eine ganz stimmige einladende Kollektion von Naturweinen.

2020 bis 2022

10 Euro

www.weingut-benzinger.de

16.5 Punkte

Weingut Claus Preisinger, Burgenland

Kalkundkiesel Chardonnay, Grüner Veltliner, Weissburgunder 2018

Ein helles Orange. Maischevergoren. Kumpquats, aromatisch, Muskatnuss, Litschi, viel Grip. Feiner Gerbstoff. Guter Trinkfluss. Ein starker Charakter für Kenner, die Würze und definierten Gerbstoff mögen. Steinge Würze!

2020 bis 2025

16,90 Euro

www.weinhalle.de

17 Punkte

Weingut Odinstal, Pfalz

Silvaner Nakt 2018

Braucht Zeit. Hell und ganz zart trüb. Im Geruch Limette, Haselnuss, gelber Apfel ansprechend und frisch. Macht Lust auf mehr, ist saftig mit einer guten Klarheit. Viele in der Vorrunde, auch der Winzer, haben hier einen grossen Riesling vermutet. Der Stil des Weingutes ist erkennbar.

2020 bis 2035

20 Euro

www.odinstal.de

16 Punkte

Weingut Martin Wörner, Rheinhausen

Marto Weiss Würzer, Bacchus, Müller-Thurgau, Riesling, Scheurebe, Silvaner 2018

Zarte Orange-Tönung; erst verhalten in der Nase; dann gelbe Steinobstfrüchte und Apfelschalen, Koriander und Bergamotte; fein definierte Säure, Frucht, Klasse, hervorragender Trinkfluss mit Pfeffernoten. 2020 bis 2025

14 Euro

www.vinpur.de

17 Punkte

Cantina Giardina, Kampanien

T'ara rà Campania Orange Wine Greco di Tufo 2016

Dunkles Orange; Apfelkuchen, Lorbeer, Nelke, Kümmel, getrocknete Früchte: ein Potpourri. Etwas Möbelpolitur und dann wieder viel Frucht. Braucht eine Speise, oder eine Zigarre. Kein Partywein, sondern energetisch. Für Naturweinfreaks. 2020 bis 2024

22,20 Euro

www.gute-weine.de



«Ein wichtiger Unterschied in der Naturweinwelt: Nicht nur die Weine sind anders, auch die Haltung der Menschen im Umgang damit. Jeder darf sein, keiner ist richtig oder falsch, besser oder schlechter. Welcher Wein schmeckt, findet jede/r für sich heraus! Eine Galaxie der Toleranz und Akzeptanz, ein Beispiel für unsere Gesellschaft.»

Surk-ki Schrade La Vincaillerie & Weinsalon Natürel



6.
Platz

8.
Platz

Geschwefelt

5.
Platz

17 Punkte

Domaine Riffault, Loire
Auksinis Sancerre Blanc
2012

In der Vorverkostung begeisterte die Flasche, bei der Finalprobe war die Probe deutlich anders – passiert bei reifen Weinen durchaus. Dunkles Bernstein. Ein sehr spannender Wein mit sehr eigenwilliger Stilistik. Mango, Aprikose, Nelke, lang und fordernd. Reifer Freakstoff! 2020 bis 2025

31,50 Euro
www.viniculture.de

17.5 Punkte

Domaine de Saint Pierre,
Arbois

Savagnin de Voile 2012
Strahlend gelb, gar jugendlich. In der Nase, dann wie ein Manzanilla-Sherry. Grüne Walnuss, Salz, typische Kammhefenoten, Rohkaffee. Am Gaumen messerscharfe Säure und unglaubliche Salzigkeit mit frischem grünen Apfel und einer Hefewürze par excellence. Energie pur. 2020 bis 2040

72 Euro
www.origine.life

17.5 Punkte

Château de Bérú,
Chablis

Chablis Montserre 2017
Klares Goldgelb, grüne Reflexe. In der Nase feine Eichenholznoten, geröstete Walnüsse, Apfel, Marzipan und Mangoschale. Dann öffnet er sich zu einem klassischen Chardonnay. Straff, komplex. Viele Verkoster haben die Herkunft sofort erkannt. Für Burgund-Liebhaber. 2020 bis 2030

35 Euro
www.vinocentral.de

17.5 Punkte

Domaine Ponsot,
Burgund
Saint-Romain Cuvée de
la Mésange 2017

Dezente traubige Nase mit Birne, Stachelbeere und viel Eichenholz-Vanille. Die mollige Frucht eingepackt in einer guten Säure. Klassisch, klar, burgundisch. Kein typischer Naturwein: wurde mit 55 mg/l Schwefel abgefüllt. Damit fällt der Wein aus den Top Ten. 2020 bis 2028

27,60 Euro
www.kierdorfwein.de

17.5 Punkte

Weingut Heinrich,
Burgenland
Muscat Freyheit
2017

Wenn man einen Einstiegswein für Naturwein-Beginner aussuchen müsste, wäre es dieser. Rosa Grapefruit, Salzigkeit, Brotkrumme, exotische Früchte, Rosé, parfümiert. Dann viel Grip am Gaumen, präzise Tannine und Säure, etwas elektrisierend mit viel Extrakt. Für Aromatrinker. 2020 bis 2025

29 Euro
www.freiheit-vinotek.de

«Mich treibt der feste Glaube an die landwirtschaftliche Individualität. Körperliche und seelische Nahrung. Mich ärgert es, wenn Kollegen von Biodynamie sprechen und sich von Esoterik distanzieren. Wenn du es für die Massen verfügbar und den Geschmack dienlich haben musst, geht es halt nicht.»

Andreas Schumann Weingut Odinstal



VINUM-PROFIPANEL

Naturweine ungeschwefelt



17.5 Punkte

Weingut Schnabel, Südsteiermark
Blaifränkisch Koregg 2017

Eine echte Entdeckung. Lebendiges Purpurrot und viel Kirsche, Preiselbeere, ein bisschen Dill, Blaubeere und insgesamt sehr saftig, engmaschig und mit feinen Tanninen. Ein echter Blaifränkisch. Lebendig und wirklich ein sympathischer Naturbursche.

2020 bis 2028

29,50 Euro

www.origine.life

18 Punkte

Les Deux Terres, Ardèche, Rhône
Silène les Deux Terres Merlot

Brombeere pur. Dazu gesellen sich Kaffee, Tabak und Kirsche. Voller Körper, deftig, präsenre Tannine, lang, komplex und extraktsüß. Verführerisch üppiger Wein. ohne Fett auf den Hüften. Alle Verkoster waren begeistert. Ein Naturwein, der sich selbst treu ist. 2020 bis 2025

13 Euro

www.la-vincaillerie.de

18 Punkte

Domaine Rauche-Audran, Rhône
Côtes-du-Rhône Rouge 2018

Strahlendes Rubin mit violetten Tönen. Milchsokolade, Kaffee, Cassis, Pfeffer, Rote Johannisbeeren, Lavendel und feine Eichenholztöne. Einladender Syrahtyp mit Kraft und Präzision. Charmantes Kraftpaket. Was die Natur so bieten kann! Grossartig.

2020 bis 2030

11 Euro

www.vinocentral.de

17 Punkte

Domaine Matassa, Languedoc-Roussillon
Matassa Rouge 2017

Helles Kirschrot mit einem betörenden Duft von Pfingstrosen. Dann kommen Kirsche, Rose, Himbeeren und Thymian. Etwas Wildes kommt hinten hervor. In der Nase spannender als am Gaumen. Der Wein ist glasklar, leicht, aber nicht langweilig. Ein Klassiker, braucht Zeit und Musse.

2020 bis 2030

30 Euro

www.unserweinladen.de

18 Punkte

Domaine des Féraud, Provence
Côtes de Provence Nature

Rubinrot mit viel Blautönigkeit. Dann Eukalyptus, Brombeere, Holzkohle, Granatapfel, rote Paprika, Rose, Pfeffer – so das volle Rotweinprogramm. Nervig, kraftvoll, intensiv, komplex, aber dann nicht fett, sondern mit einem mittleren Körper. Verführerischer köstlich guter Wein. 2020 bis 2028

16,90 Euro

www.shop.weinamlimit.de



«Früher schienen viele Naturwein-Winzer sich kaum zu kümmern: Sie akzeptierten gesundheitsschädliches Acetaldehyd ebenso wie das gruselige Mäuseln oder das nach Nagellack riechende Ethylacetat. Sie opferten damit die jahrtausendealte Kultur des Weines einer Zeitgeist-Ideologie. Das hat sich gehörig geändert, wie diese Probe zeigt.»

Ralf Kaiser Journalist und Fotograf



9.
Platz

10.
Platz

Geschwefelt

17.5 Punkte

d.b [schmitt] Pires, Rheinhesen

Merlot trocken 2018

Der kleine Liebling der Verkostung! Dunkelviolett, dunkle Beeren, grüne Paprika, pfeffrig, Pflaume, Würze, Wald, Vanille. Am Gaumen genauso, wie es die Nase verspricht. Dazu etwas Rauch. Dunkler Samtmantel, grossartig, süffig, beerig, leicht. Sehr animierend und einladend.

2022 bis 2023

21 Euro

www.biankaunddaniel.de

18 Punkte

André et Mireille Tissot, Jura

D.D. Arbois Rouge 2017

Rosenrot in der Farbe, leicht und hell auf der einen Seite, dann viel Säure am Gaumen – alles für Arbois so typisch. Die Cuvée aus Trousseau, Poulsard und Pinot Noir tat sich in der Probe nicht leicht. Beeren, floral, Erdbeeren, laktische Noten und eine kräftige Säure.

2020 bis 2025

24 Euro

www.weinhalle.de

17 Punkte

Weingut Staffelter Hof, Mosel

Little Red Riding Wolf

Blaurot und jung. Brombeere, Schokolade und Nuss, schwarze Olive, Tannenspitze. Der Wein kommt leichter daher, als er von der Farbe ausstrahlt. Pure Frucht, Struktur, Frische, Pfeffer. Exzellenter Wein! Wenn der preiswert ist: halleluja! Fröhlich, süffig – wie das Etikett.

2020 bis 2025

19 Euro

www.staffelter-hof.de

17.5 Punkte

Weingut Kolfok, Burgenland

Querschnitt Rotburger & Co. 2018

Im Glas trumpft der Wein mit Purpur auf, strahlend, jung. Heidelbeere, Schattenmorellen, Speck, Holunder in der Nase. Am Gaumen ist alles ganz dicht und frisch mit Spannung und Saftigkeit. Weiche definierte Gerbstoffe. Ein super Allrounder.

2020 bis 2030

14 Euro

www.shop.weinamlimit.de

16.5 Punkte

Domaine Ponsot, Burgund

Morey-Saint-Denis Cuvée des Grives

Typischer Pinot Noir. Feinziseliert, Rote Johannisbeeren, Sauerkirsche, leicht rauchig. Cool Climate, mit pikanter Säure, dezente Eichenholzwürze. Sehr klassisch. Auch dieser Wein fällt heraus: Der Importeur wusste nichts von den 53 Milligramm SO₂ vor der Füllung. 2020 bis 2028

62,90 Euro

www.kierdorfwein.de

«Die Weissweine sind polarisierend. Die Rotweine sind präzise, pur, fruchtig, und wir dachten, die wären viel «dreckiger». Die Weine haben Frische, Zug und sind alle wirklich gut. Säure und Gerbstoffe geben besondere Kicks. Faszinierend waren die brillanten Farbspiele. Absolut erinnerungswürdige Verkostung.»

Jörg Philipp und Wasana Woo internationale Weinberater



Um dem Kater vorzubeugen, heisst es: viel Wasser trinken, nicht zu viel Wein, ausreichend schlafen. Der Grund: Hinter den Kopfschmerzen wird neben dem Alkohol auch der Schwefel (SO₂) im Wein als Ursache vermutet. Doch bei bewusster Winzer- und Weinauswahl liegt es selten am Wein. Denn Schwefel gehört zu unserem Leben dazu.

Präzision im Weinberg

Wir haben uns bei dieser VINUM-Panelverkostung dazu entschlossen, die Weine ohne Schwefelzugabe bei Winzern und Händlern anzufordern. Die Frage, die sich nun stellt, ist, warum Schwefel wann in welcher Dosis zugesetzt wurde. Wer kerngesunde Trauben aus biologischem oder biodynamischen Anbau (mit oder ohne Zertifizierung) mit optimalem pH-Wert von Hand erntet und verarbeitet, angefaulte Trauben sorgfältig aussortiert und bei der Verarbeitung der Trauben von der Ernte bis zum fertigen Wein maximale Sorgfalt walten lässt, benötigt gar keinen oder nur sehr wenig Schwefel während der Weinbereitung. Unser Profipanel hat gezeigt, dass es unglaublich viele Winzer gibt, die so präzise im Weinberg arbeiten, dass sie keine Schwefelzugabe benötigen.

Meist braucht Weisswein wegen seiner höheren Oxidationsempfindlichkeit und seiner möglichen Zuckerreste mehr Schwefel als Rotwein. Dabei schützt der Schwefel nicht nur vor Oxidation, er dient auch der Bindung des unerwünschten Acetaldehyds, das in geringen Mengen im Wein als Gärnebenprodukt entsteht und sensorisch sehr aktiv ist. Je süsser ein Wein ist, desto höher ist sein Schwefel-Bedarf, um ihn vor einer Nachgärung zu schützen.

Mundgefühl

Die Zugabe von Schwefel wirkt auch mikrobiell. Sie schützt vor Bakterien und Pilzen. Allerdings verändert und beeinträchtigt Schwefel, je nach Dosierung, nicht nur die Wirkung des Weines im Mund, sondern auch sein Aroma. Je feiner und delikater ein Wein ist, um so empfindlicher reagiert er bei Farbe, Duft und Wirkung auf den Schwefel. Zu viel davon - und der Wein wird in seiner Entwicklung regelrecht blockiert, sogar nachhaltig maskiert. Ein Beispiel: In vielen jungen Rieslingen spürt man den zugesetzten Schwefel als raue Säurespur auf der Zunge.

Schwefel ist nicht gleich Schwefel

Im Gegensatz zum «freien Schwefel» steht der «gebundene Schwefel», der sensorisch nicht wahrnehmbar und gesundheitlich ohne Be-

Schwefel

Schwefel liegt in verschiedenen Verbindungen im Wein vor.

1. Als Nebenprodukte der Gärung, also Schwefelwasserstoff, der sensorisch als Reduktion, Schiesspulver, Bremsspur oder im Extremfall als Böckser wahrgenommen wird. Manche natürlichen Hefestämme erzeugen bei der Gärung viel Schwefeldioxid.

2. Sekundäre, durch die Gärung freigesetzte Aromastoffe (zum Beispiel Thiole in Scheurebe oder Sauvignon Blanc) aus der Traube.

3. SO₂, Schwefeldioxid, und seine wässrige Lösung, die schwefelige Säure, die zur Stabilisierung zugefügt werden. Wenn wir von «Schwefel im Wein» sprechen, meinen wir einzig und alleine SO₂.

Naturwein - die Fakten

- Biologische oder biodynamische Bewirtschaftung
- Handlese
- Nur natürliche Hefen zur Vergärung
- Gesamtschwefel maximal 10 mg/l
- Keine Mostkonzentration
- Keine Säuerung
- Keine Entsäuerung
- Keine Umkehrosmose
- Keine Filtration

deutung ist. Seine Bindungen sind abgebunden, er ist nicht mehr reaktiv. Wenn der Winzer einen Schwefelwert angibt, meint er den «freien Schwefel».

Der «freie Schwefel» im Wein ist als Sulfite je nach Konzentration nicht nur riech- und fühlbar, er ist durch seine freien Bindungen auch reaktiv und schützt so den Wein in der Flasche vor der Oxidation. Liegt er in zu hoher Konzentration vor, kann er gesundheitliche Beschwerden auslösen.

Der herkömmliche Winzer stellt seinen Wein in der Regel bei circa 50 mg/l an freiem (also aktivem, mikrobiell schützendem) Schwefel (SO₂) ein. Im Gesamtschwefelbereich sind dabei 100 mg/l bei Rotweinen und 150 mg/l für Weiss- und Roséweine durchaus üblich. Konventionelle Weine dürfen sogar im Vergleich je nach Weinart und Restzuckergehalt zwischen 150 mg/l und 400 mg/l Gesamtschwefel enthalten. Manch berühmter Moselwinzer rühmt sich mit derart hohen Schwefelgaben. Man könnte es gar als echtes Markenzeichen bezeichnen. Diese Weine erringen sogar Spitzenpreise auf den internationalen Auktionen.

Das entscheidet der Winzer, je nachdem, wie sauber er gearbeitet hat, wie hoch der pH-Wert des Weines ist, ob der Wein einen Säureabbau gemacht hat, wie lange das Hefelager war. In manchen Jahren entscheidet sich auch der absolut nachhaltig arbeitende biodynamische Winzer, der höchst ganzheitlich denkt, zum Schutz der Weine vor dem Transport und der weiteren Lagerung beim Kunden für eine kleine Schwefelzugabe vor der Füllung. Dabei wird ein Teil des zugefügten SO₂ gebunden und liegt nicht mehr frei vor. Die Summe aus freiem und gebundenem SO₂ ergibt das gesamte SO₂. Der Gehalt an gesamten SO₂ ist in der Europäischen Union per Gesetz limitiert. Bio-Wein darf weniger Gesamt-SO₂ enthalten als herkömmlicher Wein. Schwefel ist als potenzielles Allergen ab 10 mg/l Gesamt-SO₂ deklarationspflichtig. Die Folge: Auf fast allen Weinflaschen-Etiketten steht der Hinweis «enthält Sulfite».

Richtig geniessen

Der geringe Schwefel in Naturweinen sorgt dafür, dass sie sich am Esstisch perfekt als Begleiter für Gans und Co. eignen. Seien Sie neugierig - Ihr Körper wird es Ihnen danken. Nehmen Sie sich Ruhe und Zeit bei der Auswahl der Winzer und Weine. Nehmen Sie sich auch Zeit für die Reifung, das richtige Glas und die richtige Stimmung. Erst dann entfalten sich Naturweine auch für klassische Trinker mit Bravour.