

ISABELLE
LEGERON
MW

NATUR WEIN

BIOLOGISCHER UND
BIODYNAMISCHER WEIN,
NATÜRLICH PRODUZIERT



Mit Porträts von
über 160 Naturweinen
aus den wichtigsten
Weingebieten der Welt

atVERLAG



ISABELLE LEGERON MW



NATUR WEIN



**BIOLOGISCHER UND
BIODYNAMISCHER WEIN,
NATÜRLICH PRODUZIERT**

Mit Porträts von
über 160 Naturweinen
aus den wichtigsten
Weingebieten der Welt

atVERLAG

FÜR BO'AH, WAS WÄRE DIESES BUCH OHNE DICH?

Die Originalausgabe dieses Buches ist unter dem Titel »Natural Wine« erstmals 2014 sowie in jeweils korrigierter und überarbeiteter Auflage 2017 und 2020 bei CICO Books, Ryland Peters & Small, London und New York, erschienen. Copyright Text © 2020 Isabelle Legeron, Gestaltung © 2014 CICO Books, Fotografie Gavin Kingcombe © 2014 CICO Books (für weitere siehe Bildnachweis Seite 224). Diese Ausgabe ist eine von CICO Books genehmigte Lizenzausgabe.

Aus dem Englischen übersetzt von Claudia Theis-Passaro

© 2020
AT Verlag, Aarau und München
Grafische Gestaltung: Geoff Borin, Sally Powell
Fotos: Gavin Kingcombe
Illustrationen: Anthony Zinonos
Druck und Bindearbeiten: C & C Printing Co., Hongkong
Printed in China

ISBN 978-3-03902-086-7

www.at-verlag.ch

Der AT Verlag wird vom Bundesamt für Kultur mit einem Strukturbeitrag für die Jahre 2016–2020 unterstützt.



EINFÜHRUNG

Landwirtschaft heute 8

Wein heute 12

TEIL 1

WAS IST NATURWEIN?

»Gibt es so etwas wie natürlichen Wein?« 18

DER WEINBERG

Lebendige Böden 25

Ein lebendiger Garten 30

Natürliche Landwirtschaft 32

Trockenfeldbau 38

Die Bedeutung von Terroir 40

Saisonalität am Beispiel von Birkensaft 44

DER WEINKELLER

Lebendiger Wein 47

Heilpflanzen für den Weinberg 52

Verarbeitung und Zusatzstoffe 54

Gärung 57

Umstellung auf natürlichen Weinbau 62

Sulfite im Wein 64

Eine kurze Geschichte der Sulfite 68

GESCHMACK

Die Augen essen mit 70

Was Sie erwartet 73

Öle und Tinkturen 76

VERBREITETE IRRTÜMER

Weinfehler 78

Weinstabilität 81

GESUNDHEIT

Ist Naturwein gesünder? 84

Essbare Wildpflanzen 88

SCHLUSSFOLGERUNG

Die Zertifizierung von Wein 90

Das Leben feiern 92

INHALT

TEIL 2

WER, WO, WANN?

WER?

Die Handwerker 100

Pferde 106

Die Querdenker 108

Genauere Beobachtung 112

Die Anfänge der Bewegung 114

Der Druide aus dem Burgund 118

WO UND WANN?

Winzerverbände 120

Weinmessen 122

Naturweine trinken, Naturweine kaufen 125

Äpfel und Trauben 128

TEIL 3

DER NATURWEINKELLER

Vielfalt Naturwein: Eine Einführung 132

Schaumweine 137

Weißweine 145

Orange Wines 163

Roséweine 171

Rotweine 179

Halbtrockene und Süßweine 199

Mischgärungen 206

Empfehlenswerte Naturwinzer 208

Glossar 214

Weiterführende Informationen 217

Register 220



EINFÜHRUNG

LANDWIRTSCHAFT HEUTE

Vor einiger Zeit verbrachte ich ein Wochenende in einem wunderschönen Landhaus in Cornwall. Während wir den Blick über die sanft gewellten Hügel schweifen ließen, dämmerte mir, dass dieser idyllische Anblick eigentlich alles andere als idyllisch war. Kilometerweit sah ich nur Mais, der auf steinhartem, kargem Boden wuchs. Nicht eine einzige andere Pflanze schien inmitten der grünen Stängel zu gedeihen. Die zuvor sanfte Landschaft erschien mir auf einmal ganz anders, kahl und leblos.

Landwirtschaftliche Monokulturen sind mittlerweile so weit verbreitet, dass wir sie gar nicht mehr also solche wahrnehmen. Der Mensch hat die Natur gerne unter Kontrolle, angefangen bei der gepflegten Rasenfläche, von der der Löwenzahn verbannt wird, bis hin zu den großen Anbauflächen für Getreide, Zuckerrüben und sogar Weintrauben, die unsere Landschaft überziehen. Wo es einst noch viele kleine Weideflächen, Wälder und Getreidefelder gab, unterbrochen durch Hecken, die der Tierwelt als Lebensraum und Verkehrswege dienten, herrscht heute Monotonie. In den USA ist seit 1950 die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe um die Hälfte zurückgegangen, während sich die durchschnittliche Größe der verbliebenen Betriebe verdoppelte, sodass heute nur zwei Prozent der Landwirtschaftsbetriebe des Landes siebzig Prozent des Gemüses produzieren.

**Monokultur in Kalifornien:
Weinreben, so weit das Auge
reicht.**



Das 20. Jahrhundert hat das Gesicht der Landwirtschaft stark verändert. Sie wurde rationalisiert und mechanisiert mit dem Ziel, die Ernteerträge zu steigern und kurzfristige Gewinne zu maximieren. Diese Industrialisierung wurde als die »Grüne Revolution« bezeichnet. »Man spricht dabei von »Intensivierung«, aber die Intensivierung erfolgte pro *Landwirt*, nicht pro Quadratmeter«, erläutern die Agromomen Claude und Lydia Bourguignon. »In Nordamerika kann ein einzelner Farmer allein 500 Hektar Land bewirtschaften, und doch war das traditionelle agropastorale System pro Quadratmeter eigentlich weitaus produktiver.«

Der Anbau von Weinreben macht dabei keine Ausnahme. »Traditionell waren die Rebsorten in Italien von einer großen biologischen Vielfalt geprägt«, erklärte der inzwischen verstorbene Stefano Bellotti, ein aus dem Piemont stammender Naturwinzer. »Sie wuchsen entlang von Bäumen oder Gemüsebeeten, und zwischen den Reihen bauten die Winzer Weizen, Bohnen, Kichererbsen und sogar Obstbäume an. Biodiversität war sehr wichtig.«

In der modernen Landwirtschaft ging es immer darum, reproduzierbare Ansätze zu entwickeln, die überall einheitlich angewandt werden konnten. Ein Konzept, das die kalifornische Naturwinzerin Mary Morwood Hart »Landwirtschaft nach dem Lehrbuch« nennt. Sie erzählt dazu: »Da kommen die Berater und erzählen dir, wie viele Blätter pro Traube vorhanden sein sollten, ohne dabei die Besonderheiten deines Standortes auch nur ansatzweise mit einzubeziehen.« In der Tat ist, wie Tony Coturri, Naturwinzer in Sonoma, darlegt, die Branche so mechanisiert und von ihren Wurzeln losgelöst, dass nicht nur »die meisten Weine heutzutage niemals eine menschliche Hand gesehen haben«, sondern auch »die Winzer sich selbst nicht mehr als »Bauern« bezeichnen. Sie sehen den Weinbau nicht mehr als landwirtschaftliche Tätigkeit.« In krassem Gegensatz dazu steht die Philosophie von Winzern wie Sébastien Riffault im französischen Sancerre, der jede Rebe individuell betrachtet. Er sagt: »Sie sind wie die Menschen: Jede Pflanze braucht etwas anderes zu jeweils anderen Zeiten.«

Eine der größten Ursachen dieser Entfremdung scheint die Entwicklung chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel gewesen zu sein (Fungizide, Pestizide, Herbizide, Insektizide und Düngemittel), die allesamt versprachen, die Arbeit der Landwirte zu erleichtern, aber eben auch unweigerlich dazu führten, dass sie sich von den Bedürfnissen der ihren anvertrauten *lebendigen* Welt entfremdet haben. Das Problem bei alledem ist, dass das Spritzen mit Herbiziden oder das Düngen mit stickstoffreichen Düngemitteln zu fundamentalen Ungleichgewichten im gesamten Ökosystem führen, denn manche Produkte sickern bis ins Grundwasser durch. »Dies ist der eigentliche Beginn einer ganzen Kette von Folgen«, sagt der Naturwinzer Emmanuel Houillon aus dem französischen Jura. »Es gibt sogar synthetische Produkte, die während des Verdunstens an Wassermolekülen haften bleiben, sodass sie mit Regentropfen zur Erde fallen.«



**Traditionell wurden
Weintrauben von Hand
geerntet. Auf vielen
qualitätsbewussten Wein-
gütern gilt dieser Verzicht
auf Mechanisierung bis
heute weiter.**





Fassprobe eines in Gärung befindlichen Naturweins.

Gegenüber: Naturwein im Beaujolais während der Vinifikation.

Seite 16: Gesunde Weinreben bei Mythopia, einem experimentellen schweizerischen Weingut, das eine Reihe von Naturweinen produziert.

»GIBT ES SO ETWAS WIE NATÜRLICHEN WEIN?«

2012 bekam die seit ihrer Gründung 1929 erfolgreiche Enoteca Bulzoni in Rom Besuch von Inspektoren des italienischen Landwirtschaftsministeriums. Aus heiterem Himmel wurden die Eigentümer Alessandro und Ricardo Bulzoni mit einer Strafe belegt, und ihnen wurde eine Strafverfolgung wegen Betrugs angedroht, weil sie *vino naturale* (Naturwein) ohne Zertifizierung verkauften.

Auf Nachfrage erklärten die Beamten, dass der Ausdruck *vino naturale* rein rechtlich nicht existiere. Während sonstige Bezeichnungen bestimmten Vorschriften unterworfen sind, die ihre Verwendung eingrenzen, ist dies bei Naturwein nicht der Fall, da es derzeit dafür keine Zertifizierung gibt. Dies bedeutete, so das Ministerium, dass es nicht nachprüfbar sei und deshalb sowohl für die Öffentlichkeit irreführend als auch für andere Erzeuger schädigend sein könne. Die Brüder Bulzoni zahlten die Strafe und führten den Verkauf ungerührt weiter.

Die italienische Tageszeitung *Il Fatto Quotidiano* fasste das Problem so zusammen: Auf der einen Seite waren da die Brüder Bulzoni, deren Familie seit drei Generationen Wein verkaufte und die stets das Wohl ihrer Kunden im Auge hatte. Sie hatten in keiner Weise behauptet, Naturwein sei »besser«, sondern lediglich den gängigen Begriff als Kennzeichnung einer Gruppe von Weinen verwendet, die ohne den Einsatz von Zusatzstoffen hergestellt worden waren. Auf der anderen Seite war da das Ministerium. Dieses stimmte zwar vom Prinzip her zu, dass »Naturweine« möglicherweise wirklich ohne Zusatzstoffe erzeugt worden sein können, bestand aber dennoch auch auf der Einhaltung des Gesetzes. Und im Gesetz gibt es nach derzeitigem Stand keine Definition für Naturwein.

Dies ist heute eines der größten Probleme der Naturweinemacher. Es gibt bislang keine offizielle Zulassung für ihr Produkt, und so ist der Begriff offen für Missbrauch und somit Kritik. Wie Jem Gardener von Vinceremos, einer auf Bioweine spezialisierten Weinhandlung, erklärt, »sollen wir darauf vertrauen (...), dass natürliche Methoden und Zusatzstoffe eingesetzt wurden. Es wäre wunderbar, wenn

„In der modernen Weinproduktion dient Schwefeldioxid zur Kontrolle der Gärung und der Temperatur.“

Aber es gibt einen alternativen Weg, und der ist besser.“

DAVID BIRD, MASTER OF WINE, CHEMIKER UND AUTOR VON »UNDERSTANDING WINE TECHNOLOGY«





Oben links: **Mazerierende Weinbeeren während der alkoholischen Gärung. Dieser Vorgang setzt bei gesunden und sorgfältig angebauten Beeren spontan ein.**

Oben rechts: **Pressrückstände roter Weinbeeren. Bioweingüter verwenden diesen Trester üblicherweise zum Mulchen oder Kompostieren.**



dies ausreichen würde, ich fürchte aber, das tut es in der heutigen Welt nicht.« In der momentanen Situation kann sich jeder Erzeuger als »Naturwinzer« bezeichnen, ob er wirklich naturbelassen produziert oder nicht.

EINFLUSSNAHME – WO VERLÄUFT DIE GRENZE?

Die Entscheidung darüber, wie viel Manipulation akzeptabel ist, ist alles andere als einfach. Etwa fünfzig Zusatz- und Hilfsstoffe können allein bei der Herstellung eines EU-Bioweins verwendet werden. Während zwar alle Hersteller von Naturweinen darin übereinstimmen würden, dass geschmacksverbessernde Hefen ein No-Go sind, würden sicher einige die Ansicht vertreten, geringe Schwefelzugaben bei der Abfüllung seien akzeptabel. Und wo die einen der Ansicht sind, dass es sich bei der Schönong oder dem Filtrieren um Eingriffe handelt, die die Struktur eines Weins fundamental verändern und deshalb nicht erlaubt sein sollten, argumentieren andere, dass ihre Weine durch traditionelle Verfahren wie den Einsatz von Bio-Eiklar keineswegs weniger natürlich seien.

Angesichts der herrschenden Verwirrung scheint eine offizielle Definition sowohl notwendig als auch unvermeidlich zu sein. In dem Maß, wie die Zahl der Naturweine steigt und die Akzeptanz in der Öffentlichkeit zunimmt, und gleichzeitig auch die Qualität anderer Weine immer stärker hinterfragt wird, gibt es immer mehr Anreize, die Popularität der Begriffe »Natur« und »natürlich« nutzbringend einzusetzen. Einige größere Hersteller haben begonnen, sogenannte »Natur«-Cuvées zu verkaufen oder den Begriff in der Werbung für ganz konventionell produzierte Weine zu verwenden. Egal ob dies der Begriffsverwirrung geschuldet ist oder der zynischen Ausnutzung des Trends und seiner positiven Konnotationen, das Ergebnis ist das gleiche – verwirrte Konsumenten.

DEFINITION UND REGULIERUNG FÜR NATURWEINE

Im Herbst 2012 traf sich der französische Naturwinzerverband *Association des Vins Naturels* (AVN, siehe Seite 121) mit der Betrugsabteilung und anderen offiziellen Stellen in Paris, um über eine Definition ihrer Produktionsmethoden für eine amtliche Registrierung zu beraten, anhand derer Weine überprüft werden können, die als »natürlich« auf den Markt gebracht werden. Wie Bernard Bellahsen, Eigentümer der *Domaine Fontedicto* und einer der Gründer der AVN erläutert, »haben sie endlich begriffen, dass es einen Unterschied gibt zwischen Biowein und Naturwein; daher bat man uns, eine präzise Definition festzulegen und offiziell ein Regelwerk, ein »*cahier des charges*«, einzureichen. Von ihrer Seite aus ist das recht simpel; sie wenden einfach das Gesetz an. Als Verband liefert man ihnen die Kriterien, und sie ermitteln, ob die jeweiligen Produkte diesen entsprechen oder nicht. Es muss nur registriert und offiziell deklariert werden.« Bleibt das Ganze jedoch vage, können sie keine Kontrollen durchführen, was der Grund dafür ist, dass, wie in Italien, die Behörden mit der Verwendung des Begriffs unzufrieden sind.

Fest steht, dass die Zahl der Naturweine steigt. Vielleicht ist es dieser Erfolg, der innerhalb der Weinbranche zum Teil so harsche Reaktionen hervorgerufen hat.

Letztlich sehen auch einige Naturwinzer den Begriff »natürlich« nicht so gerne. »Es ist kein wirklich gutes Wort, denn es kann in alle Richtungen gedehnt werden«, sagt Anne-Marie Lavaysse von *Le Petit Domaine de Gimios*, einem Weingut im Languedoc. Bernard Bellahsen stimmt dem zu: »Wenn ich über Naturwein spreche, sage ich einfach: »Es ist nur vergorener Traubensaft. Ich verwende Trauben, Trauben und noch mehr Trauben, und das Ergebnis ist Wein. Das ist alles.« Zugegeben, das ist nicht besonders aussagekräftig, aber es ist umso richtiger, als dass viele Dinge »natürlich« genannt werden dürfen und dadurch gesünder zu sein scheinen, obwohl das oft gar nicht der Fall ist. Es ist als Begriff sehr heikel.«

Daher ist »Naturwein« möglicherweise wirklich nicht der geeignetste Begriff. Streng genommen, ist es eine Schande, dass es überhaupt eines zusätzlichen Adjektivs bedarf, um einen Wein zu unterscheiden, der genau dem entspricht, was Wein per Definition ist. Aber die Welt hat sich eben weiterbewegt, und heute bedeutet Wein nicht mehr einfach »vergorener Traubensaft«, sondern »mit X, Y und Z vergorener Traubensaft«, sodass der Begriff »Wein« genauer umschrieben werden muss, um diese Sonderfälle davon zu unterscheiden.



Nach derzeitigem Stand der Dinge gibt es keine verpflichtende gesetzliche Angabe auf einem Etikett, anhand derer der Konsument einen Naturwein eindeutig erkennen kann.



IRGENDWANN HAT MAN ENDLICH BEGRIFFEN, DASS ES EINEN UNTERSCHIED GIBT ZWISCHEN BIOWEIN UND NATURWEIN ...



DER WEINKELLER: GÄRUNG

„Die Gärung ist der Weg der Natur, Nährstoffe wieder in den Boden zurückzubringen. Auf den Beeren sitzen Mikroorganismen, die nur auf ihre Chance warten. Wenn die Beeren schließlich zu Boden fallen, platzt ihre schützende Schale auf, und die Mikroorganismen können sich ans Werk machen, um ihre Bestandteile dem Boden zurückzugeben.“

HANS-PETER SCHMIDT VOM WEINGUT MYTHOPIA, SCHWEIZ

Gärung erfolgt, wenn Hefen, Bakterien und andere Mikroorganismen komplexe organische Verbindungen (Pflanzen, Tiere oder anderes aus Kohlenstoff bestehendes lebendes Gewebe) in kleinere chemische Komponenten aufspalten. Es handelt sich um einen Vorgang der Zersetzung und, im Fall von Wein, ist es der wichtigste Teil der Weinbereitung überhaupt. Dies ist der Vorgang, der aus süßem Traubensaft ein alkoholisches Getränk macht und viele der begehrten Aromen entstehen lässt. Wenn sie von selbst, spontan geschieht, ist die Gärung in der Regel ein zweistufiger Prozess: Zuerst erfolgt die alkoholische Gärung (durch Hefen), dann die malolaktische Gärung (durch Bakterien).

Von diesen Stoffen der Wandlung sind wir auf wundersame Weise überall umgeben. So finden sich allein in einem Milliliter Süßwasser rund eine Million Bakterienzellen und in einem Milliliter naturbelassenem Bio-Orangensaft zehn Millionen Hefezellen. »Ein Erwachsener trägt rund 2 kg Mikroben im Darm mit sich herum«, wie der Wissenschaftsjournalist Carl Zimmer festhält. Einige davon sind gutartig, manche krankheitserregend, und sehr viele sind für unser Wohlbefinden unerlässlich.

Diese unsichtbaren Heinzelmännchen tun unermüdlich ihre Arbeit und vollbringen in fermentierten Lebensmitteln die großartigsten Verwandlungen, durch die köstliche, wahrhaft lebendige Aromen entstehen. Lassen Sie zum Beispiel eine Mischung aus Mehl und Wasser offen in der Küche stehen, wird sich daraus eine Sauerteigkultur entwickeln. Lassen Sie Traubensaft in einem Eimer stehen, wird daraus Wein oder vielleicht auch Essig, je nachdem welche Mikroorganismen sich durchsetzen. In der Tat spielen Hefen und Bakterien eine Schlüsselrolle bei einigen der spannendsten Lebensmittel, die wir kennen, darunter Käse, Salami, Bier, Apfelwein und natürlich Wein. Sicher, nicht alle Hefen oder Bakterien sind erwünscht, stärkt man aber die, die gut sind, können sie sich in der Regel durchsetzen.



Gesunde Trauben aus einem gesunden Weinberg gären spontan, wenn man sie sich selbst überlässt.



VERBREITETE IRRTÜMER: WEINSTABILITÄT

In seinem Buch *Cooked* erzählt Michael Pollan die unglaubliche Geschichte von Schwester Noëlla Marcellino, einer Käse machenden Nonne mit einem Doktor in Mikrobiologie. Sie hatte ein Experiment durchgeführt, um zu zeigen, dass eine bakterienreiche Umgebung letztendlich stabiler sein kann als eine sterile. Sie machte zwei gleiche Käselaibe – einen mithilfe eines seit Langem für die Käseproduktion verwendeten Fasses mitsamt all den darin noch aktiven Milchsäurebakterien und einen zweiten in einem sterilen, rostfreien Edelstahlgefäß. Sie impfte beide Laibe mit E.-coli-Bakterien. Während die im Holz vorhandenen lebendigen Kulturen den Käse schnell besiedelten und vor anderen Eindringlingen schützten, förderte die sterile Umgebung eine ungezügelte Vermehrung der Kolibakterien, und zwar eben genau, weil sie keine schützenden Sodaten aufzubieten hatte.

Beim Wein ist es möglicherweise ähnlich. Mit der Zeit finden lebendige Weine ihr eigenes mikrobiologisches Gleichgewicht, was sie weitaus widerstandsfähiger macht, als die meisten vermeintlich »geschützten«, mit Konservierungsmitteln behandelten herkömmlichen Weine. Wein braucht, um stabil zu sein, keine zugesetzten Konservierungsstoffe. Die Beeren bringen von sich aus alles mit, was nötig ist, um auf natürliche Weise zu vergären und sich zu stabilisieren. Und bei richtigem Umgang können diese Weine, einmal entkorkt, letztlich sogar stabiler sein als herkömmliche und sich nach dem Öffnen im Kühlschrank Wochen halten. Ihr Aromaprofil verändert sich natürlich dabei mit der Zeit, aber keineswegs notwendigerweise zum Schlechteren, oft gar zum Besseren.

Naturweine sind viel widerstandsfähiger, als wir denken. Es sind aber *lebendige* Weine, die daher sanft zu behandeln sind – bewahren Sie sie an einem kühlen, vor Hitze und direktem Sonnenlicht geschützten Ort auf.



Naturweine halten sich jahrzehntelang, was vielleicht der ihnen innewohnenden Mikrobiologie zu verdanken ist.

Gegenüber: Weine stabilisieren sich mit der Zeit natürlicherweise, was bedeuten kann, dass manche Jahre oder gar Jahrzehnte im Weinkeller reifen können. Diese Zeit der Reifung, der Ausbau, wird in Frankreich passenderweise *élevage* genannt, ein Begriff, mit dem auch die Kindererziehung bezeichnet wird.

„Lebendige Weine sind stabil, selbst wenn das unter dem Mikroskop nicht so aussieht. Wichtig ist, dass sie ihren Entstehungszyklus in ihrem eigenen Rhythmus abschließen können und gereift in den Verkauf kommen. Es ist wie mit dem Affinieren von Käse:

Erst gut gereift, schmeckt er.“

NATHALIE DALLEMAGNE, BERATERIN FÜR WEINBAU UND WEINBEREITUNG, CAB, LOIRE

VIelfalt Naturwein: EINE Einführung



Viele Naturweine halten sich nach dem Öffnen sehr gut. Warum also nicht einfach ein paar Flaschen im Kühlschrank parat halten, hin und wieder davon trinken und sich so durch verschiedene Weine hindurchkosten? So können Sie die Entwicklung der Weine verfolgen und werden möglicherweise feststellen, dass einige sich erst zwei Tage später richtig entfalten.

Als Starthilfe für Ihre Entdeckungsreise in die Welt der Naturweine habe ich Ihnen in diesem Kapitel eine Auswahl besonderer Kostproben zusammengestellt. Dabei ging es mir vor allem darum, einen guten Querschnitt durch die ganze Palette der Naturweine in ihrer Unterschiedlichkeit und Geschmacksvielfalt aufzuzeigen.

Ich habe mich meist auf einen Wein pro Winzer beschränkt, um Ihnen so viele Weinbauern wie möglich vorzustellen. Jeder dieser Winzer produziert noch weitere Weine, die zu entdecken sich ebenfalls lohnt. Seien Sie daher neugierig. So werden Sie nach und nach immer mehr die Feinheiten und Eigenschaften der verschiedenen Weine und Jahrgänge wahrnehmen.

LEITFADEN ZU DEN VORGESTELLTEN WEINEN

Die Weine sind in sechs Kategorien aufgeteilt: Schaumwein, Weißwein, Orange Wine, Rosé, Rotwein sowie halbtrockene und Süßweine. Der Anteil französischer und italienischer Weine ist dabei überproportional groß, was darauf zurückzuführen ist, dass dies die Länder mit der größten Anzahl der Naturweinproduzenten sind. Jede Kategorie ist unterteilt in drei Farbnuancen, deren Intensität jeweils der des Körpers bzw. der Fülle der Weine entspricht. So bezieht sich die blassere Farbe auf eher leichte Weine, der mittlere Farbton auf Weine, die vom Mundgefühl her in der goldenen Mitte liegen, und der dunkle Ton auf solche mit »vollem« Körper, die kräftiger und vollmundiger schmecken.

In den Verkostungsnotizen gehe ich auf Duft, Textur und Geschmack ein. Diese Beschreibungen stellen keine in Stein gemeißelte Aussagen dar – Naturweine sind »lebendig«, sie öffnen und verschließen sich wieder, verändern und bewegen sich wie Mobiles, zeigen in unterschiedlichen Momenten verschiedene Aromen und verhalten sich allgemein recht launisch. Die Beschreibungen sollen daher lediglich eine grobe Vorstellung davon geben, was Sie erwarten können.

Einige der Weine brauchen eine Weile, um sich zu öffnen, während andere sofort zugänglich und weniger anspruchsvoll sind. Spannend sind sie alle, manche auch recht herausfordernd – etwa wie experimenteller Jazz. Sie werden zu den Weinen keine Punktezahlen finden, denn davon halte ich nicht viel, insbesondere nicht bei Naturweinen, da diese sich mit der Zeit sehr stark weiterentwickeln können. Stattdessen gilt das, was schon Plinius der Ältere in seiner *Naturalis Historia* sagte: »Ein jeder möge selbst entscheiden, welche Art von Wein die beste ist.«

DIE AUSWAHL DER WEINE

Alle in diesem Kapitel aufgeführten Weine gelten meines besten Wissens und Gewissens nach als naturbelassen, und für sie alle gilt:

- Sie stammen aus biologischem und/oder biodynamischem (oder entsprechendem) Anbau.
- Die Trauben wurden von Hand gelesen.
- Sie wurden nur mit Hefen aus der natürlichen Umwelt vergoren.
- Sie haben die malolaktische Gärung durchlaufen.
- Sie wurden nicht geschönt (was bedeutet, dass alle auch für Veganer und Vegetarier geeignet sind).
- Sie sind ungefiltert (mit Ausnahme einer groben Filterung zum Entfernen von Fliegen oder Ähnlichem). Wenn eine engmaschigere Filterung durchgeführt wurde, erwähne ich es.
- Sie wurden unter Verzicht auf jegliche Zusatzstoffe während der Weinbereitung hergestellt. Einzige Ausnahme sind möglicherweise Sulfite, wobei auch dann in keinem Fall die Sulfitmenge 50 mg pro Liter für Weiß-, Schaum-, halbtrockene oder Süßweine und 30 mg für Rotweine überschreitet. Dies entspricht den von *VinNatur* festgelegten Höchstwerten (siehe Seite 94), an denen ich mich orientiert habe. Die überwiegende Mehrzahl der aufgeführten Weine ist jedoch absolut frei von Zusätzen.

EIN HINWEIS ZU DEN METHODEN DER ERZEUGUNG

Alle aufgelisteten Weine stammen aus Weinbergen, deren Bewirtschaftung nach biologischen oder biodynamischen Kriterien oder einer Mischung aus beidem erfolgt. Einige der Weine sind zertifiziert, andere nicht (siehe Seite 90–91), alle jedoch sind, nach meinem besten Wissen, erzeugt ohne Einsatz von Unkrautvernichtern, Pestiziden, Insektiziden, Fungiziden oder Ähnlichem. Tatsächlich sind sie alle sogar »mehr als bio«, denn die Erzeuger gehen bei ihrer Arbeit über die Mindestanforderungen der Vorschriften für biologischen oder biodynamischen Anbau oft weit hinaus. Wichtig ist jedoch zu beachten, dass manche Weinerzeuger keine eigenen Trauben anbauen oder eigene Trauben durch Zukauf ergänzen, was in manchen Fällen dazu führen kann, dass auch Trauben verwendet werden, die nicht biologisch angebaut wurden. Als Folge davon gelten Weine aus solchen Trauben nicht als naturbelassen, auch wenn sie im Keller eventuell mit minimalinvasiven Verfahren verarbeitet wurden. Dies ist ein wichtiger Punkt, wenn Sie vorhaben, selbst andere Weine zu erkunden; ich führe im Folgenden nur solche aus naturnahem Anbau auf.

SCHAUMWEIN

WEISSWEIN

ORANGE WINE

ROSÉWEIN

ROTWEIN

HALBTROCKENE /
SÜSSWEINE

WEINE AUS
MISCHGÄRUNG

REGISTER

- 2Naturkinder 154
 Abouriou (Rebsorte) 193
 Acetaldehyd 84, 87
 Acetat 84
 Aglianico (Rebsorte) 188
 Airen (Rebsorte) 202
 Albana (Rebsorte) 153
 Albariño (Rebsorte) 158
 Alexandrie (Rebsorte) 203
 Alicante Bouschet (Rebsorte) 171
 Aligoté (Rebsorte) 148, 158, 166
 Alionza (Rebsorte) 153
 Allergien 87
 Alterungsfähigkeit 49, 82
 AmByth 161, 205
 Andrieu, Olivier 88–89
 Ansonica (Rebsorte) 152, 167
 Antioxidantien 84, 145, 164
 Apfelanbau 128–129
 Apfelsäure 146–147
 Apfelwein (Cider) 129
 Argentinien, Rotwein 193
 Aromaprofile 81, 134, 135
 Veränderung 75, 81
Association des Champagnes Biologiques 138, 164
Association des Vins Naturels (AVN) 21, 95, 121
 astronomische Einflüsse (Landbau) 35
 Aufspritzung 199, 200
 Augereau, Sylvie 111, 122
Auksinis 47
 Australien 13
 Roséweine 175
 Rotweine 195, 196
 Weißweine 159
 Bain, Alexandre 108, 111
 Bakhia, Nika 192
 Bakterien 25, 26, 28, 47, 49, 50, 57, 61
 Barbera (Rebsorte) 188
 Barraco, Nino 153
 Barral, Didier 112–113
 Barranco Oscuro 191
 Bekömmlichkeit 75
 Bellahsen, Bernard 21, 106–107
 Beobachtung 112–113
 Bianchetta Trevigiana (Rebsorte) 142
 Bichi 195
 Bienenhaltung 39
 Biodiversität 28, 30, 31, 32, 88
 biodynamische Landwirtschaft 33–38, 121, 133
 biologischer Weinbau 23, 28, 32–33, 37, 90, 94, 133
 biologischer Weinbereitung 33, 90
 Birkensaft 44–45
 Blanc du Bois (Rebsorte) 205
 Blauer Portugieser (Rebsorte) 189
 Blauer Wildbacher (Rebsorte) 176
 Blaufränkisch (Rebsorte) 174, 190
 Bloomer Creek 159
 Bobal (Rebsorte) 191
 Bodega Cauzon 189
 Bodegas El Viejo Almacen de Sauzal 195
 Böden
 Belüftung 26
 Bodenbiologie 25–28
 Durchlässigkeit 28, 112
 Erosion 11, 28
 Fruchtbarkeit 35
 Gleichgewicht 112
 Humus 28
 Kommunikationsnetzwerk 25, 27
 lebendiger Boden 25, 28
 mikrobielles Leben 25, 31, 35
 organisches Material 28
 Verdichtung 28, 106
 Verschlechterung 11
 Bonnet, Cyril 138
 Borachio 175–176
 Bordeauxbrühe 76
 Bourguignon, Claude und Lydia 9, 11, 27, 28, 40
 Boyat, Pierre 148
 Brasilien, Weißweine 161
 Breton, Guy 182
 Brianna (Rebsorte) 141
 Buchsbaum (*Buxus sempervirens*) 53
 Cabernet (Rebsorte) 128–129
 Cabernet Franc (Rebsorte) 182, 191, 194
 Cabernet Sauvignon (Rebsorte) 171, 185, 191
 Caci que Maravilla 193
 Caleb Leisure Wines 161
 Calek, Andrea 149
 Cantina Giardino 168
 Cantine Cristiano Guttarolo 187
 Capriades 142
 Carignan (Rebsorte) 174, 176, 184, 185, 203
 Carignano (Rebsorte) 187
 Carricante (Rebsorte) 167
 Casa Caterina 143
 Cascina degli Ulivi 23, 66, 104, 152, 187
 Cascina Tavijn 186
 Case Corini 188
 Castagna 196
 Champagner 137, 138, 171
 Chaptalisierung 111
 Chardonnay (Rebsorte) 128, 141, 142, 143, 148, 149, 150, 152, 153, 155, 156, 157, 158, 159, 161, 168
 Château La Baronne 28
 Château le Puy 69, 90, 185
 Chauvet, Jules 116–118
 Chenin Blanc (Rebsorte) 140, 141, 142, 143, 166, 169, 202
 Chile, Rotweine 193, 195
 Cholesterin 87
 Cinque Campi 143
 Cinsault (Rebsorte) 174, 176, 184, 185
Cistus 53
 Clairette (Rebsorte) 176
 Clos Fantine 88, 184
 Clos Saron 194
 Clot de l'Origine 203
 Clot de Les Soleres 191
 Coda di Volpe (Rebsorte) 167
 Collectif Anonyme 200
 Colombaia 167
 Colombard (Rebsorte) 158
 Corbinau, Patrick 182
 Corino, Lorenzo 167, 188
 Cornelissen 37, 73, 167, 188
 Cortese (Rebsorte) 152
 Costadilà 137, 142
 Costador Terroirs Mediterranis 189
 Čotar 168
 Coturri, Tony 9, 66, 87, 128–129, 157, 158, 161, 196
 Couche, Vincent 138
 Courtois, Claude 148, 180, 183
 Courtois, Etienne 100, 103, 114
 Courtois, Julien 149
 Cousin, Olivier 70, 82, 103, 182
 Cryoextraktion 54
 Dagon Bodegas 87, 191
 Demeter 90
 Denavolo 167
 Deutschland 91, 146
 Orange Wines 166
 Schaumweine 141
 Weißweine 154, 156
 Dhumes, François 183
 Direktpressung 145
 Divella, Alessandra 138
 Dolcetto (Rebsorte) 187
 Domaine Alexandre Bain 151
 Domaine Breton 142
 Domaine Cousin-Leduc 182
 Domaine de L'Anglore 176
 Domaine de la Romanee Conti 82, 105
 Domaine Etienne & Sebastien Riffault 110, 151
 Domaine Fond Cypres 174
 Domaine Fontedicto 106, 185
 Domaine Houillon 149
 Domaine Julien Meyer 148
 Domaine Leon Barral 90, 151
 Domaine Ligas 175
 Domaine Marcel Lapierre 114
 Domaine Prieuré Roch 110
 Domaine Saurigny 202
 Dominio Vicari 161
 Donati, Camillo 143
 Donkey & Goat 54, 193
 Ducroux, Christian 183
 Düngemittel
 natürliche 26, 28, 31, 113
 synthetische 11, 33
 Durella (Rebsorte) 152
 Edelfäule (*Botrytis cinerea*) 54, 199
 Eichennote 179
 eingriffsreiche Technologien (*siehe auch* Zusatz- und Hilfsstoffe) 14–15, 20, 50, 54–55, 61, 92, 94, 114
 Eisenmangel 27
 Eiswein 199
 Els Jelpins 192
 emotionale Erfahrung 134
 Escoda-Sanahuja 166
 Essencia Rural 202
 Essigsäurebakterien 61
 Ethanol 61
 Euroäische Union, Gesetzgebung 90–91
 Fattoria La Maliosa 167
 Fenchel, wilder (*Foeniculum*) 53
 Fiano (Rebsorte) 168
 Filtrierung 20, 50, 70
 grobe 133
 Steril- 15, 199
 flüchtige Säure 61, 79,
 Foradori, Elisabetta 167
 Frankreich
 Orange Wines 166
 Roséweine 174, 176
 Rotweine 182–185
 Schaumweine 140, 141, 142, 143
 Süßweine 202, 203, 204
 Weißweine 148–151
 Frappato (Rebsorte) 186
 Frick, Pierre 182
 Fruchtstereo 207
 Fukuoka, Masanobu 36
 Fungizide 9, 32
 Gamay (Rebsorte) 182, 183
 Garganega (Rebsorte) 204
 Garnacha (Rebsorte) 190
 Garigue 52
 Garten, lebendiger 30–31
 Gärung 57–61, 64, 105, 192
 alkoholische 20, 57, 61, 117
 Dauer 58
 in Rinderhaut 101
 Milchsäuregärung 146–147, 159, 176
 natürliche 58
 Nachgärung 79, 200
 Spontan- 44, 57, 58,
 Gelveri 168–169
 Georgien 12
 Orange Wines 163, 169
 Rotweine 192
 Schaumweine 142
 Gesundheit, Auswirkung von Wein 84–87
 Glera (Rebsorte) 142
 Glutathion 84
 Gotsa 142
 Grecanico (Rebsorte) 167
 Greco Antico (Rebsorte) 152
 Greco Piccolo (Rebsorte) 167
 Grenache (Rebsorte) 88, 106, 140, 149, 151, 161, 174, 176, 184, 186, 191, 203
 Grenache Blanc (Rebsorte) 151, 161, 176, 185, 203
 Grenache Gris (Rebsorte) 149, 151, 203
 Grenache Noir (Rebsorte) 176, 185, 203
 Grezes, Lous 149
 Griechenland
 Roséweine 175
 Weißweine 156
 Grignolino (Rebsorte) 186
 Grillo (Rebsorte) 153
 Grolleau Gris (Rebsorte) 182, 207
 Grolleau Noir (Rebsorte) 182, 207
 Grüne Revolution 9
 Grüner Veltliner (Rebsorte) 154, 207
 Guccione, Francesco 153
 Gut Oggau 105, 154, 174
 Hacquet, Joseph 114, 116
 halbtrockene und süße Weine 198–205
 Handlese 9, 101, 133
 Hardesty 147, 157
 Hart, Mary Morwood 9, 38–39
 Hart, Phillip 38–39
 Hawkins, Craig 108–110
 Hefen 47, 49, 50, 57–61, 63, 64
 Brettanomyces 54, 78
 geschmacksfördernde Hefen 20
 (geschnacksverbessernde) Reinzuchthefen 14–15, 49
 Saccharomyces cerevisiae (Bierhefe) 58
 Wildhefen 49, 119
 Heilpflanzen für den Weinberg 52–53
 Herbizide 9, 28, 33,
 Hiyu Farm 158
 Holmgren, David 37
 Howard, Sir Albert 33
 Il Cancelliere 188
 Isambert, Côme 207
 Issaly, Michel 90
 Italien
 Orange Wines 163, 167, 168,
 Roséweine 175
 Rotweine 186–188
 Schaumweine 140, 142–143
 Süßweine 204
 Weißweine 152–153
 Jahrgangsschwankungen 43, 58
 James, Walter 33
 Johanniskraut (*Hypericum perforatum*) 52–53
 John, Frank 62–63, 141
 Johnson, Hugh 14
 Jolly Ferriol 203
 Joly, Nicolas 40, 44–45, 58, 121
 Kalzinierung 77
 Kanada
 Orange Wines 166
 Weißweine 157
 Kater 84
 Kelley, Kevin 101, 103
 Keten Gömlek (Rebsorte) 169
 Korbpressen 92
 La Bianca 116, 200, 204
 La Clarine 158
 La Coulée d'Ambrosia 100, 202
 La Coulée de Serrant 43–45
 La Cruz de Comal 205