

## RAW

Eine aufgelassene Brauerei in London war im Mai Schauplatz für eine Weinmesse der anderen Art, die sich ganz der Vielfalt des noch so ungenau gefassten Begriffes „Natural Wine“ widmete.



mikern bis zu den georgischen Kvevri-Winzern präsentierten gut 200 Weingüter aus ganz Europa ihre Version von natürlichem Wein. Als einzige Analysedaten waren im Katalog die Schwefelwerte vermerkt. „Nur die Traube selbst erzeugt den natürlichen, in Balance befindlichen Wein“ sagt Isabelle Legeron provokant. Sie will Transparenz schaffen, alle zusammenbringen und das Gespräch anregen. Ein Konterpart in Sachen Schwefel ist Nicolas Joly, der große Biodynamiker von der Loire, in dessen „Renaissance des Appellations“ einige der herausragendsten Weingüter Europas zu finden sind. „Unsere Qualitätscharta ist die extremste“, sagt er; „deshalb haben wir auch Schwefel in geringen Mengen. Wir“ - und damit meint er das eigene Weingut - „können uns bei 70% Export nicht erlauben, dass Flaschen Fehler haben. Es ist sehr schwer, ohne Schwefel zu arbeiten - da muss man ein verdammt guter Winzer sein.“ Doch dann gleitet er in den Bereich der Unterstellungen: „Man fragt sich, was anstatt Schwefel zur Stabilisierung eingesetzt wird. Pestizide? Es ist eine Mode, jeder fährt drauf ab. Bei ‚nature‘ gibt es keine Regelung - außer dass kein Schwefel verwendet wird.“ Dabei haben alle anderen anwesenden Gruppen Bioqualität und respektvollen Umgang mit der Natur in ihre Qualitätsgrundsätze eingearbeitet.

**Roh, rau, raw:** In natürlichem Zustand, unbehandelt, nicht verarbeitet. Die Assoziationen zu diesem Begriff führen bei Wein unweigerlich zu einem Geschmacksbild, dem der Ruf des Fehlerhaften, zumindest Oxidierten und bestenfalls Irritierenden anhaftet, nicht lagerfähig, trüb und weit weg von vertrauten Primärf Fruchtweinen. Doch die RAW präsentierte neben oxidativen Orange Wines auch glasklare, saubere, brillante Weißweine und dunkle, fruchtintensive, gerbstoffreiche Rotweine, um die sich ein buntes Publikum drängte. Peter-Jakob Kühn, biodynamischer Rheingau-Winzer,

ist begeistert: „So pulsierend und lebendig ist es hier – wozu steht man noch auf anderen Messen wie der ProWein?“

### Schwefelfrei trinken

Isabelle Legeron, Master of Wine mit Faible für Weine mit wenig oder keinem Schwefelgehalt, hat für zwei Tage kleine, handwerklich arbeitende Weingüter versammelt, die nicht nur biologisch oder biodynamisch arbeiten, sondern auch im Vinifikationsprozess ohne große Intervention auskommen. Von namhaften Biodyna-



## Vom Experiment zur Vereinigung

Angiolino Maule, der Mitbegründer von Vinnatur, einer seit 2006 bestehenden Vereinigung für schwefelfreien Wein, hat die ersten Experimente selbst schon 1999 gemacht, die Weine zeigen bis heute keine Verfallserscheinungen. „Es ist der einzige Weg, um den wahren Ausdruck unserer Böden und Weingärten hervorzubringen“ ist er überzeugt, das bedeutet auch Bioanbau und nicht Pestizide; die Qualitätsmaximen sind auf der Webseite nachzulesen. Oder die AVN, die Association des Vins Naturels aus Frankreich, deren Mitglieder sich an niedrige Schwefel-Maximalwerte halten müssen; es sind nur Bio- oder biodynamische Landwirtschaft, Spontangärung und keine sonstigen Zusätze erlaubt. Simbiosa, eine Gruppe kleiner handwerklicher Weinproduzenten in Südslovenien, setzt nicht nur auf Biozertifizierung, sondern geht im Keller einen Schritt weiter: mindestens 24 Stunden Mazeration auf der Schale ohne Temperaturkontrolle und lange Reifezeit vor der Füllung als Standard. Deren Orange Wines gehörten sicher - vor allem in dieser dichten Präsenz - zu den ungewöhnlichsten und herausforderndsten Weinen der RAW. Aber auch unter den Biodynamikern sind einige Herausforderungen für untrainierte Gaumen zu finden, etwa die Juraweine der Domaine Pignier - solchen „Vin jaune“ nach den strengen Demeter-Regeln herzustellen grenzt an ein Wunder.

## Original und Kopie

Dass nicht alle Weine eine Zertifizierung haben, scheint dem Publikum weniger wichtig als die Strahlkraft der Weine und die Emotionen, die sie zu wecken wissen. Das gilt im Besonderen auch für die Weine der georgischen „Qvevri“-Winzer, die eine Jahrtausende alte Tradition für die nächsten Generationen bewahren wollen. Die zunehmende Popularität der Amphorenweine wird mit Freude wahrgenommen. Und erzeugt „Kopien“: Stéphane Bannwarth aus dem Elsass experimentiert neuerdings mit Pinot gris und Riesling in Amphoren. „Alles ist noch ganz neu und frisch“ sagte er; nach Jahren biodynamischer Arbeit sei es die nächste Herausforderung gewesen, Trauben ohne Zusätze zu Wein zu machen. Ewald Tscheppel hingegen scheint seine Amphorenphase hinter sich zu haben. „Qvevri sind in Georgien im Leben und in der Religiosität verwurzelt, darin sind Emotionen eingebunden - aber das ist nicht übertragbar; es fehlt uns der Bezug.“ Deshalb konzentriert er sich lieber auf die Gebinde, die uns vertraut sind: die Holzfässer. Und macht damit ebenso außergewöhnliche Weine. Wie auch Sepp Muster, der mittlerweile bei den Rotweinen gänzlich in der Schwefelfreiheit angekommen ist. Und sich auf dieser Messe am richtigen Platz fühlt: „Wir haben so lange um Akzeptanz gekämpft, sind immer am Rande gestanden. Hier ist man einfach Teil des Ganzen.“ Doch wenn, wie im Rahmen des Weltweinfestivals in Wien im März



geschehen, ausgerechnet zwei große biodynamische Persönlichkeiten, nämlich Christine Saahs und Michel Chapoutier, aufeinandertreffen, um über Natural Wine zu sprechen, und niemand zugegen ist, der die Natural Wine Philosophie und die Herangehensweisen vertritt, dann kommt es leicht zu einer Anhäufung von Vermutungen und dem munteren Weitertragen von Vorurteilen. Und macht eine Veranstaltung wie die RAW erst recht wichtig.

## wein.pur.Info

Links zur Messe Rwa und zu einzelnen Verbänden und Vereinen:

rawfair.com  
vinnatur.org  
simbiosa.eu  
lesvinsnaturels.org  
biodynamie.com

Angelika Deutsch und Jürgen Schmücking waren am 20. & 21. Mai in London bei der RAW „The Artisan Wine Fair“ und haben die Highlights aus ihren Verkostungen zusammengefasst. Die Schwefelangaben sind in mg/l und waren die einzige technische Angabe im Katalog; das war der Fokus der Messe. (F) = Frankreich, (SRB) = Serbien, (SLO) = Slowenien, (I) = Italien, (GE) = Georgien, (A) = Österreich

### Château Le Puy, Bordeaux (F)

#### **2008 Barthelemy Côtes de Francs**

kein Schwefel zugesetzt 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon. Granatrot; oxidierte Nase, sehr reife Beeren; wirkt älter als er sein muss, weiche Frucht, dann erst Gerbstoff; komplexe Struktur. Kein unmittlbares Trinkvergnügen, enttäuschend.

### Nicolas Joly, Loire (F)

#### **2009 Clos de la Cou- lée de Serrant**

Gesamtschwefel 62. Dunkles Strohgelb, sauber und ausdrucksstark. Wenig Frucht – eventuell reife Quitte, dafür aber frappante Mineralik; zarte und filigrane Frische, eine gehörige Portion Hefegebäck. Ein Chenin Blanc von unbändiger Strahlkraft, der schon in frühester Jugend zeigt, was er drauf hat.

### Domaine Philippe Tessier, Loire (F)

#### **2009 Cour-Cheverny**

**Domaine, Cour-Cheverny**  
Gesamtschwefel 28 mg/l. 100% Romorantin. Blasses Gold; Blüten und gelbe Frucht, deutliche malolaktische Noten; Säure und Gerbstoff in konzentriertem Spiel, leicht bitter; Mineralität entwickelt sich mit der Luft; kraftvoll und muskulös; Tiefe und Spannung.

### Les Vins Contés, Loire (F)

#### **2011 Le P'tit Rouquin Vin de France**

Gesamtschwefel 10 mg/l. Kein zugesetzter Schwefel, keine Filtration. Leicht trübes Granatrot; angenehmes Stallstinkerl, Erdbeermarmelade, getrocknete Orangenzensten; rote Beerenfrucht, erdige und komplexe Frucht; weiches, strukturiertes Tannin. Löst sofort Schluckreflex aus. Leicht gekühlt der perfekte Sommerwein und Durstlöcher.

### Domaine Etienne et Sébastien Riffault, Loire (F)

#### **2009 Sancerre AOC Sauletas**

kein Schwefel zugesetzt. Trotz seiner relativen Jugend tiefdunkles, brillantes Strohgelb; wilde Aromen wie Pfeffer; Nuss und Buchenhonig; expressive, kristallklare Mineralik, sensationelle Substanz; leicht oxidativ, erinnert in seiner Nussigkeit und Frische an jungen Sherry. Ein Sauvignon Blanc wie aus dem Bilderbuch.

### Domaine des Maisons Brulées, Loire (F)

#### **2010 Sauvignon Vin de France**

kein Schwefel zugesetzt. Sauvignon blanc. Dunkelgelb, trüb; intensive Nase; Camparibitter und Zesten, Cassis, rauchig, etwas Zucker am Gaumen; sehr dicht, geschmeidig, feine Tannine, mineralische Frucht.

### Françoise Bedel, Champagne (F)

#### **„Entre Ciel et Terre“, N.V., Champagne**

Gesamtschwefel 46. Helles Gold, feine Perlage; entgegengespringende Aromen, florale Noten von frischen Frühlingskräutern und Akazie, zarter und milder Duft von Lindenblütenhonig; extrem frisch, die Assoziation von Zitrusfrüchten liegt auf der Hand. Macht extrem Spass.

### Château de Bérú, Burgund (F)

#### **2008 Chablis Grand Cru Blanchot**

Gesamtschwefel 61. Strahlendfunkelndes Strohgelb mit grünen Reflexen; intensives, leicht rauchiges Aroma; atemberaubende Vielfalt der Töne: süßes Hefegebäck, zarte, exotische Balsamholznoten, kandierte Zitrusfrucht, Orangenzeste, Zitrusfrucht, weisse Schokolade, Apfeldicksaft; selbstbewusst und massiv, aber nicht wuchtig.



xxx

Hier passt einfach alles.

### Laurent Bannwarth, Elsass (F)

#### **2011 Pinot gris Kvevri**

kein Schwefel zugesetzt. helles Gelborange, leicht trüb; zarter Rosenton; feine Restsüße, eigener Charme, auch bitter und salzig – das alles in anregender Balance; zieht geradlinig durch; wunderbarer Speisenbegleiter.

### Domaine Pignier, Jura (F)

#### **2005 Vin Jaune, Côtes du Jura**

Gesamtschwefel 81. Vin Jaune, der schräge, sherry-artige Wein aus dem Jura, ist an sich schon ein Kuriosum. Einen Winzer zu finden, der diesen Wein nach den strengen Richtlinien des demeter-Verbands herstellt, grenzt an ein Wunder. Tiefgold, erste Andeutungen von Bernstein; kraftvolle Aromen zwischen Limone und Walnuss; alle möglichen Gewürznoten, vor allem Zimt und Kardamom.

### Château Lassolle, Südwestfrankreich

#### **2007 S.s.s.**

kein Schwefel zugesetzt. Sauvignon gris und 10% Sauvignon

blanc + Sémillon. Kräftiges Gelb; reif, rauchig, anoxidiertes Apfel, Nussbutter; Fruchtsüße, viel Schmelz, dabei auch Frische; lässt Intensität am Gaumen langsam kommen, dann kraftvoll, zupackend, viel Struktur, kräftiger Gerbstoff, konzentriert.

### La Gramière, Rhône (F)

#### **2009 La Gramière, Vin de Table**

Gesamtschwefel 0 mg/l. 90% Grenache, 10% Syrah. Dunkles Rubinrot; Lakritze, dunkle Zwetschken; Oliven, Würze; dunkler Charakter, erst seidige Frucht, dann zupackender harter Gerbstoff, kühl, kernig; enorme Tiefe und Persönlichkeit, macht Gänsehaut, erweckt Emotionen. Essensbegleiter.

### Domaine Fontedicto, Lan- quedoc (F)

#### **2002 Promise, Coteaux du Languedoc**

kein Schwefel zugesetzt, seit 2009 im Verkauf. Carignan; etwas Grenache, Syrah. Rubingranat; dunkle Zwetschkenfrucht, dunkle Kirsche; gereift, sauber, sehr viel Würze, Pinienholz, rauchig, aber auch Frische; kraftvoll mit Eleganz, sehr subtil.

Domaine Lous Grezes,  
Languedoc (F)

**2011 Les Elles, Vin de table**

Fassprobe. kein Schwefel zugesetzt, 8 hl/ha, von Frauen geerntet und mit Füßen gestampft. 100% Chardonnay. Noch etwas trüb, weiches Gelb; hocharomatisch, leicht rauchig, wie Nusskuchen; reich und weich, fast etwas fleischig; Mineralik und Tiefe, ein Wein zum sich darin Verlieren. „Nackter Chardonnay“, ohne Holz und Schwefel.

Zéligé Caravent,  
Languedoc (F)

**2010 Un Poco Agitato, Vin de France Blanc**

Gesamtschwefel 30 mg/l Chasan (Chardonnay x Listan). Dunkelgelb; runde, intensive Nase, Mirabellen, Ringlotten; Fruchtsüße, Brioche, reife Birne, getrocknete Blüten; rund und weit, Geschmeidigkeit, Zugriff-wie eine Raubkatze mit schillerndem Fell; gute Länge.

Francuska Vinarija,  
Timok (SRB)

**2009 Obecanje**

Gesamtschwefel 25 mg/l. Gamay Manchot Petits Grains. Rubinviollett; intensive rote Frucht, fast Zuckerl; sehr reife rote Beeren, Frische, Granitmineralik, seidige Textur, aber auch kräftiger Gerbstoff; wunderbar balanciert, Komplexität und Trinkigkeit.



xxx

Klabjan, Istrien (SLO)

**2006 Malvasia Istriana, Istra**

Gesamtschwefel 15 mg/l. Bernstein-Gold; erst leicht flüchtige Säure, dann eher oxidative Noten; Kaffee, geschmeidige Fülle, gerbstoffig; ein Wein für kraftvolles Essen und Meditation. Grenzwertig, ein Wein für besondere Menschen.

Klinec Medana, Brda (SLO)

**2009 Gardelin, Primorska-Brda**

Gesamtschwefel 15 mg/l. Pinot grigio. Zwiebelrosa; verwirrend vielschichtig, Fruchtsüße; süß und bitter zugleich, sehr salzig; kraftvoll, animierend, hohe Spannung, Lebendigkeit; Länge. Orange Wine von Format. (Foto)

Franco Terpin, Friuli  
Venezia Giulia (I)

**2007 Sauvignon, Friuli Collio**

kein Schwefel zugesetzt. helles Orange; reife undefinierte Frucht, kandierte Orangenzesten, Mandeln, hat nichts von vertrauten Sauvignon-Noten; feine Fruchtsüße, rauchig, Kaffee und Karamell; charaktervoll, salzig-mineralisch, sehr lebendig; nicht sehr langer Abgang. Für orange wine-Liebhaber

Damijan Podversic, Friuli  
Venezia Giulia (I)

**2008 Ribolla Gialla, IGT Venezia Giulia**

Gesamtschwefel 56 mg/l. sehr dunkles Gelb; dunkle gelbe reife



xxx

Früchte, komplex und elegant; intensiv würzig, sehr kompakt und gebündelt, geballte Kraft, dicht, konzentriert; gerbstoffig wie Rotwein, doch nirgends aneckend, elegant

La Biancara, Veneto (I)

**2010 Pico, Vino da Tavola**

kein Schwefel zugesetzt. 100% Garganega. Mittleres Gelb, trüb; oxidative, frische Nase, feine Aromatik zwischen Schalen und Blüten; zarte Fruchtsüße, gerbstoffig; kraftvoll und balanciert, noch sehr jung, anregend. Frisches Trinkvergnügen für Liebhaber dieser Stilistik

Chveni Gvino-Our Wine,  
Kakheti (GE)

**2010 Rkatsitel Akhoebi, Kardanakhi**

Gesamtschwefel 33 mg/l. Goldgelb; grüne Rosinen; Strohwürze; straffe Tannine und Leichtfüßigkeit am Gaumen, Erinnerung an den Bauernhof der Kindheit; eigener Charakter, Sanftmut mit unbeugsamer Geradlinigkeit, stimmt friedlich.

Sepp Muster, Steiermark (A)

**2009 Morillon Vom Opok**

kein Schwefel zugesetzt. Kräftiges Gelb; im ersten Moment Honignoten, wird mit Luft frischer; saftig, kraftvolle dunkle gelbe Frucht, rauchig, samtig; „elegante Härte“ durch spürbaren Gerbstoff, Mineralität, salzig, sehr vital und kompakt in der Länge. Lagerpotential.

**2008 Rotwein**

kein Schwefel zugesetzt. Zweigelt/Blaufränkisch/Blauer Wildbacher: strahlendes Rubinrot; salzige Würze, Beerenfrucht; Nadelhölzer; Beeren und mineralische Würze, sehr salzig; dunkle Anmutung, feines Tannin, viel Körper; eine gewisse Molligkeit in der Mitte und doch die Straffheit eines trainierten Körpers.

Winzeradressen auf:  
[www.weinpur.at/adressen](http://www.weinpur.at/adressen)