

Naturweine

Spaziergang durch eine andere Weinwelt

Bioweinbautagung FiBL, 3.3.2021, online

Anne-Claire Schott, Winzerin, Twann

Inhalt

1. Reglement für die Herstellung von Naturweinen

- Was ist ein Naturwein?
- Pflichtenkatalog & Handlungsspielraum
- Fragen aus dem Chat

2. Vinifikation von Naturweinen - Erfahrungen aus der Praxis

- Unterschiede zur konventionellen Vinifikation
- Naturweinvinifikation, Bsp. Orange Wine
- Welche Probleme tauchen bei Naturweinen auf?
- Wie ohne SO₂ die Oxydation & Weinfehler verhindern?
- Welchen Gewinn bieten Naturweine?
- Fragen aus dem Chat

Reglement für die Herstellung von Naturweinen

Was ist ein Naturwein ? Warum braucht es ein Reglement?

Grundsätze vom Verein Schweizer Naturwein

- Trauben, Weinkeller & Weine sind Bio zertifiziert
Bio Verordnung, Bio Knospe, oder Demeter
- Keine Zusätze, keine Schönung, keine Filtration kein Schwefelzusatz
gilt für Vinifikation & Abfüllung

Reglement für die Herstellung von Naturweinen

Quelle: Verein Schweizer Naturwein / Association Suisse Vin Nature / www.vin-nature.ch

Pflichtenkatalog, die wichtigsten Punkte:

- Ernte von Hand
- keine Enzyme
- keine Anreicherung (chaptalisation)
- spontane Gärung
- keine Gärsalze/ Hefenährstoffe
- keine Schönungsprodukte, keine Zusätze
- kein Trockeneis
- keine Säurekorrektur
- kein SO₂ (Vinifikation und Abfüllung)
- keine Filtration
- kein reiner Sauerstoff
- Auffüllen und Mischen nur mit Naturwein
- keine Putzmittel
- Kellerbuch für Kellerkontrolle

Handlungsspielraum:

Sich trauen nichts zu tun & Zeit geben.

- Reife der Trauben
- Mazerationszeit
- Arbeit mit Weindrüsen
- Luft
- Fasstyp für den Ausbau
- natürliche Klärung
- Zeit
- Geduld
- Gefühl
- Weinanalyse
- präzise Degustation
- Mondphasen beachten

Reglement für die Herstellung von Naturweinen

eure Fragen aus dem Chat. Los!

Vinifikation von Naturweinen - Erfahrungen aus der Praxis

Unterschiede zur konventionellen Vinifikation? Grundätze

- keine Norm, keine Regel, kein Leitfaden
- Loslösung von der industriellen, systematischen Önologie
- Toleranz von neuen, atypischen Geschmäckern
- erfordert viel Beobachtung
- Loslassen, nicht alles kontrollieren
- akzeptieren, nicht alles verstehen zu können
- mit missratenen Weinen rechnen
- jedes Jahr ist anders
- der Wein hat eine enge Beziehung mit dem Winzer
- der Wein reagiert stark auf Ort, Wetter, Kosmos, Mondkalender
- Dem Wein vertrauen. Dem Leben vertrauen

Vinifikation von Naturweinen - Erfahrungen aus der Praxis

Naturweinvinifikation, Bsp. Orange Wine

- gesundes Biotraubengut
- Entrappen & Maischegärung 22°C – 30°C max.
- schneller Gärstart
- keine Kaltstandzeiten
- Maische täglich rühren, Oberfläche mischen oder stößeln
- Pressen wenn der Saft gut ist
- grobe Elemente absetzen lassen & umziehen
- BSA obligatorisch
- Wein ohne Restzucker
- Reduktiv arbeiten
- Wein auf der Druse lassen → Achtung gesunde Druse!
- Wein & Druse Degustieren

Wein kann nur mit Trauben gemacht werden. Alles ist da!

Vinifikation von Naturweinen - Erfahrungen aus der Praxis

Welche Probleme tauchen bei Naturweinen auf?

- viele verschiedenen Reduktionen
- Scotcharoma/ Leim
- Nagellack
- Mäuselton
- Brett
- erhöhte Essigsäure
- Laktobazillen
- Öliges Wein - la graisse
- Kokkenabbau - piqure lactique
- Oxydation Graphit, Apfel, Cidre, Nuss

Wie ohne SO₂ die Oxydation & Weinfehler verhindern?

- gesunde Reben
- ideale Traubenreife
- Mazeration & Extraktion
- Maischestandzeit vor & nach Gärung
- Tannine aus Trauben, Rappen, Holzfässern
- CO₂
- Weindruse
- Trübstoffe (geklärter Wein ist sensibel)
- reduktiv bleiben, Wein möglichst wenig umziehen
- Achtung schleppende Prozesse

Vinifikation von Naturweinen - Erfahrungen aus der Praxis

Welchen Gewinn bieten Naturweine? Was macht ihre Schönheit aus?

- Komplexität & ihre unbekannte Seite
- Lebendigkeit & ihr Überraschungseffekt
- neue Perzeption_ Wahrnehmung von Säuren
- andere Weinstruktur, Bitternoten (Campari!)
- andere Aromen & Atypizität
- andere Weinfarben, ihre Trübung
- Stabilität
- Kreativität & Freiheit
- Statement für die Natur
- Kritik an der Nahrungsmittelindustrie & Chemieindustrie
- Diskussionsstoff, neue Perspektiven, neue Erfahrungen

Vinifikation von Naturweinen - Erfahrungen aus der Praxis

eure Fragen aus dem Chat. Los!

Der Spaziergang geht weiter! www.vin-nature.ch