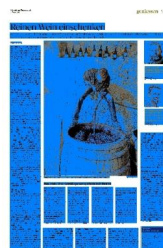


Basel

Schweiz am Wochenende/Basel
4051 Basel
061/ 927 26 00
<https://www.schweizamwochenende.ch>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 26'972
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 55
Fläche: 142'800 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 73700698
Ausschnitt Seite: 1/3

Reinen Wein einschenken

Weine, die mit möglichst wenig Hilfsstoffen und Eingriffen des Winzers gekeltert werden, sind in Skandinavien schon lange Trend. Auch Schweizer Winzer experimentieren damit. Eine Degustation lohnt sich



Winzer Markus Ruch rührt die Pinot-noir-Maische im Gärfass regelmässig von Hand um.

KARIN HOFER/NZZ

VON URS BADER

Die Sinne sind schon ganz vernebelt. Die Schleimhäute im Mund angeregt. Nicht von Wein. Nein, vom Lesen über Naturwein. Ein Trend, der immer mehr Anhänger findet. Aber wie steigt man ein? Mit welchem Wein? Was ist überhaupt Naturwein? Kurz und bündig: Dem Wein wird nichts zugefügt und nichts weggenommen. Immerhin sind in der konventionellen Weinproduktion in der Schweiz über 50 önologische Verfahren und Behandlungen mit Zusatzstoffen zugelassen. Darunter die Zugabe von Zuchthefen oder Aktivkohle und komplizierte Filtrierverfahren. Für Naturweine wird also die ganze Entwicklung in der Weinproduktion der letzten 50 Jahre ignoriert, die von Technik und Agrochemie ermöglicht wurde.

«Meine Weine sollen den Rebberg abbilden»

Von dieser Entwicklung hält Markus Ruch in der Tat gar nichts. Der Quereinsteiger, der das Winzerhandwerk aber von der Pike auf gelernt hat, bewirtschaftet seit 2007 im Klettgau 3½ Hektaren Rebfläche. Im Burgund lernte er während seinen Lern- und Wanderjahren die «vins naturels» kennen von Winzern, die sich der Industrialisierung des Weinbaus widersetzen. «Sie produzierten diese Weine aus Überzeugung, aus Tradition. Das war damals kein Hype.» Diese Winzer wurden Ruch zum Vorbild. Im Burgund erwachte auch seine Passion für die Pinot-noir-Traube.

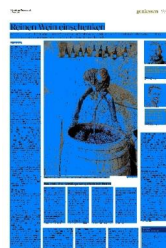
Sein Ziel: «Meine Weine sollen den Ort abbilden, an dem die Reben wachsen, den Boden und das Klima.» Den Boden behandle er so pfleglich wie möglich, setze zu dessen Aktivierung nur organische Substanzen ein wie Steinmehl oder Pflanzenextrakte, etwa

Schweiz am Wochenende

Basel

Schweiz am Wochenende/Basel
4051 Basel
061/ 927 26 00
https://www.schweizamwochenende.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 26'972
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 55
Fläche: 142'800 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 73700698
Ausschnitt Seite: 2/3

von Schachtelhalm. So könnten gesunde Reben und Trauben wachsen. Gegen falschen Mehltau spritzt Ruch Kupfer. «In unserem feuchten Klima immer noch das wirksamste biologische Pflanzenschutzmittel.» Das Entscheidende passiere im Rebberg, sagt Ruch. «Ernte ich gute Trauben, muss ich den Prozess im Keller nur noch begleiten und so wenig wie möglich eingreifen.» Und es braucht Zeit, da der Gärvorgang nicht durch zugefügte Hilfsstoffe in Gang gesetzt und geführt wird. Erst vor der Abfüllung setzt Ruch dem Wein eine minimale Dosis an Schwefel bei, um ihn stabiler zu machen.

Diese Weine würden die Leute oft überfordern, weil sie eigensinniger, auf ihre Art charakteristischer seien, sagt Ruch. «Der Geschmack ist manchmal weit weg von dem, was der Konsument kennt und erwartet.»

Mit neuen Sorten ohne Hilfsstoffe

Im Weingut von Roland und Karin Lenz auf dem Iselisberg über dem Thurtal wird beim Naturwein auf pilzwiderstandsfähige (piwi) Rebsorten gesetzt. «In kleinen Mengen haben wir schon immer Naturwein gekellert. Seit dem Jahrgang 2016 führen wir ihn auch im Sortiment», erklärt Lenz, 2018 ausgezeichnet als Schweizer Biowinzer des Jahres. Vom aktuellen Jahrgang wird bald Naturwein von Sauvignier gris (weiss) und Léon Millot (rot) in die Flaschen abgefüllt. «Bei uns heissen diese Weine «Cero weiss» und «Cero rot». Cero heisst null: Wir haben keinerlei Hilfsstoffe eingesetzt, weder im Weinberg noch im Keller.»

Damit werden die Bedingungen erfüllt, die puristische Naturweinanhänger postulieren. Sie werfen der Biobranche oft vor, zwar im Weinberg biologisch oder biodynamisch zu arbeiten, im Keller dann aber allerlei Hilfsstoffe einzusetzen. Lenz setzt bei Bioweinen ganze drei Hilfsstoffe ein: Bentonit, eine Gesteinssubstanz zur Klärung des Weins, Schwefel zu dessen Haltbarmachung und Bio-Reinzuchthefen für eine

kontrollierte Gärung. In Einzelfällen wird der Wein auch filtriert. «Ich bedaure, dass die Biobranche es bis jetzt nicht geschafft hat, den Begriff Naturwein verbindlich zu definieren. Das hätte für alle Beteiligten Klarheit geschaffen.»

Der Naturwein ist bei Lenz noch ein Nischenprodukt. Nur in 2000 von den 200 000 Flaschen, die abgefüllt werden, ist Naturwein. «Wir sind in einem Anfangsstadium, sowohl, was unser Angebot, als auch, was die Nachfrage betrifft.» Wie sich das entwickelt, mag Lenz nicht prognostizieren.

Naturweine begannen auf dem Schweizer Markt erst vor etwa fünf Jahren eine Rolle zu spielen - und die Impulse kamen von aussen, vor allem aus Skandinavien. Dies erklärt Severin Aegerter, Inhaber der Weinhandlung Cultivino in Bern-Liebefeld, der schon seit etwa 20 Jahren in diesem Geschäft ist. «Der hiesige Markt ist sehr träge, wenig innovativ. Das liegt einerseits an den Konsumenten, andererseits daran, dass die Winzer wenig experimentierfreudig sind. Es fehlt ihnen oft das Land für Versuche, und der Kostendruck ist hoch. Aber es gibt natürlich Ausnahmen.» Die Naturweine bildeten deshalb immer noch einen Nischenmarkt, anders als in den skandinavischen Ländern, in Japan oder Australien. Einzig in urbanen Zentren und in Tourismusregionen würden sie immer mehr Beachtung finden, vor allem von jungen Leuten, die ein Bewusstsein hätten für «lebendige, vitale Weine», wie Aegerter sagt, der den Begriff «Naturwein» wegen seiner Unschärfe meidet und daraus kein Dogma machen will.

Ruch beurteilt den Schweizer Markt ebenfalls als «sehr konservativ». Von seinem Müller-Thurgau, der in Amphoren auf der Maische vergärt, exportiert er sieben von zehn Flaschen nach Skandinavien, nach London, Berlin. Und auch Lenz führt die Hälfte seiner 2000 Flaschen nach Skandinavien aus.

Bei Degustationen Entdeckungen gemacht

Und wie ist es nun mit dem Einsteiger-Wein? Von Vorteil ist sicher, sich an Winzerinnen oder Winzer zu halten, die ihr Handwerk verstehen. Das gilt immer, aber besonders, wenn es um Naturwein geht. Wie sagt Markus Ruch? «Es gibt viele schlechte Naturweine.» Probiert habe ich einen Amigne 2017 der Walliser Domaine de Chèrouche, ein Amigne mit einer frischen Note. Auch die beiden Fassproben bei Lenz versprechen Weine, mit denen man sich leicht anfreundet. Und der Pinot noir «Hallau Chölle» 2017 von Ruch schmeckte ausgezeichnet, auch wenn noch jung. Gewöhnungsbedürftig ist sein Müller-Thurgau aus der Amphore, der nichts mit einem konventionellen Müller-Thurgau gemein hat. Quintessenz der Degustationen, dem Film «Casablanca» entliehen: «Ich glaube, dies ist der Beginn einer wunderbaren Freundschaft.»

Schweiz am Wochenende

Der 3. Bund «wochenende» ist ein fester Bestandteil (Beilage) der «Schweiz am Wochenende» mit den Ausgaben «Aarau», «Baden», «Freiamt», «Frick», «Basel», «Solethurn», «Olten», «Limmattal / Zürich» und der «nationalen Ausgabe».

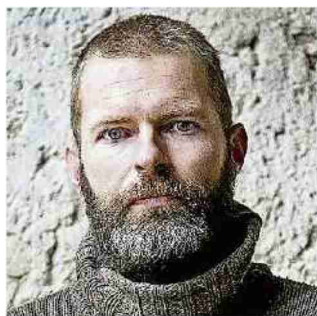
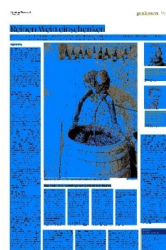
Herausgeberin
AZ Zeitungen AG, Stadtturmstrasse 19, 5401 Baden

Verleger: Peter Wanner
Publizistischer Leiter: Pascal Hollenstein

Chefredaktor: Patrik Müller

Stv. Chefredaktor: Beat Schmid

Leiterin «wochenende»: Sabine Kuster



«Ernte ich gute Trauben, muss ich den Prozess im Keller nur noch begleiten.»

MARKUS RUCH
WINZER IN NEUNKIRCH



«Ich bedaure, dass die Bio-Branche den Begriff Naturwein noch nicht verbindlich definiert hat.»

ROLAND LENZ
WINZER IN UESSLINGEN/ISELISBERG

Naturwein: Ohne Kunstdünger und synthetische Hilfsmittel

Der Begriff Naturwein ist nicht klar definiert, weder durch eine staatliche Verordnung noch durch ein privatwirtschaftliches Regelwerk. Das lässt den Produzenten viel Interpretationsspielraum, und die Konsumenten sind auf detaillierte Deklarationen angewiesen.

Nach der «reinen Lehre» pflegen Naturwinzer und -winzerinnen einen **biologischen oder biodynamischen Rebbau**. Sie verzichten auf Kunstdünger und synthetische Hilfsmittel wie Herbizide, Pestizide und Fungizide. Im Keller wird auf **Spontanvergärung des Weines** gesetzt, die Gärung wird also von Hefen in Gang gebracht, die der Traube eigen sind. Es wird damit auf Reinzuchtheferen verzichtet, mit denen auch der Geschmack des Weins manipuliert werden kann. Beispielsweise wird damit eine Grapefruit-Note akzentuiert.

Auch Hilfsstoffe, wie Enzyme, werden nicht eingesetzt, auch nicht für die Klärung. Der Naturwein wird **ohne Filtration abgefüllt**, in der Überzeugung, Trubteile würden zunächst zum Geschmack des Weines beitragen, zu seiner Komplexität und Langlebigkeit. Naturweine können deshalb gelegentlich trüb sein, müssen es aber nicht.

Weil aber potenziell schädliche Hefen und Bakterien im Wein zurückbleiben können, wird ihm vor der Abfüllung oft eine minimale **Gabe von**

Schwefel zugefügt, um den Wein auf diese Weise zu stabilisieren und haltbarer zu machen. Dies ist unter Naturwein-Anhängern umstritten. **Puristen sagen: Geht gar nicht.**

Eine besondere Form von Naturweinen sind die orangen Weissweine. Neudeutsch: **«Orange Wines»**. Sie gären, wie Rotweine, auf der Maische, manchmal samt Stilgerüst. Die dunklere Farbe, oft eben Orange, entsteht durch die Maischengärung und durch Oxidation. Für die Gärung werden gelegentlich Tonamphoren verwendet. (UB)