

FARBSPIELE

Nein, beim „Orangewein“ geht es nicht um Apfelsinen. Der neue Trend unter Winzern dreht sich um Weißweine, die auf der Maische vergoren werden. Unser Kolumnist Jens Priewe erklärt, was dran ist

Kreuzberger Nächte sind lang. Aber die in Berlin-Mitte sind länger. Am gediegensten versumpft man derzeit in der „Cordobar“, einer Weinbar hinter den Hackeschen Höfen, in der sich ab Mitternacht Weinkundige und Edelschlucker versammeln. Da kann man auch spät noch wunderbar essen, zumindest Kleinigkeiten, und wunderbare Weine trinken. Auch sonderbare, wenn gewünscht. Jedenfalls sah der Weißwein, den ich trank, zinnberrot aus, und er schmeckte wie Thomy Delikatess-Senf. Ich war ratlos. Der Typ hinter dem Tresen war gnädig: „Ich gebe Ihnen einen anderen Wein.“

Der war mahagonibraun und ließ schon in der Nase keinen Zweifel daran aufkommen, dass irgendetwas mit ihm nicht stimmte. Wie abgestandener Kamillentee roch er. Schrecklich. Und trüb war er oben drein. Der dritte Wein, der kam, war weniger irritierend. Zumindest wirkte er frischer. Aber merkwürdig bernsteingelb leuchtete auch er.

„Haben Sie schon mal was von orange wines gehört?“, fragte die Stimme hinter dem Tresen. Hatte ich. Ich wusste zum Beispiel, dass diese „Orangeweine“ nicht aus Apfelsinen gemacht werden, sondern aus Trauben. Aus weißen Trauben, die aber nicht als Most, sondern wie beim Rotwein als Maische vergoren wurden – also auf den Schalen. Und ich wusste, dass das Resultat ein leicht gerbstoffhaltiger Wein ist, der oft Kochapfelnoten hat und etwas dunkler in der Farbe ist. Richtung Orange. Aber getrunken hatte ich so einen Wein noch nicht.



2008 „Ines u bijelom“, Roxanich, Istrien

Cuvée von Sauvignon blanc, Pinot gris, Pinot blanc, Vermentino, Friulano, Riesling, Glera. Duftet nach Tee, Safran, Nüssen, Sherry, Orangeat, keine Primäraromen. Faszinierender Geschmack. Unbedingt dekantieren € 32, Gute Weine Lobenberg, www.gute-weine.de



Bei der Aufarbeitung der Nacht in der „Cordobar“ las ich dann, dass fast alle Orangewein-Winzer biologisch arbeiten. Viele sind Anhänger der Biodynamie und überzeugt, das Beste stecke in den Schalen – nicht nur beim Rotwein. Warum also die Schalen wegwerfen und nur den Most vergären? Und wenn schon Maischegärung, dann doch gleich spontan, ohne Reinzuchthefen. Ohne Kontrolle der Gärtemperatur. Ohne Schönen. Ohne Filtern. Teilweise sogar ohne Schwefel. Logisch, dass es dem einen oder anderen Exemplar später an Frische fehlt, manche sind schon ein bisschen oxidiert. „Naturbelassen“, beschwichtigen die Winzer. Journalisten hingegen spotten: „Weine von Spinnern für Verrückte.“

Gemach. Der dritte Wein, den ich in der „Cordobar“ trank, kam von Gernot Heinrich, einem der Top-Winzer Österreichs, der bisher nicht im Verdacht stand, zu spinnen. Es war sein 2011er Roter Traminer, ein Weißwein, den Heinrich erstmals auf der Maische hat gären lassen und nur minimal geschwefelt hat. Er schmeckt nach Orangenschale, Mandeln, Eisenkraut. Nicht jeder wird ihn mögen. Als ich ihn anrief, sagte Heinrich: „Das war ein Versuch, dem Wein über Schalenvergärung mehr Fülle und Substanz zu geben.“

Losgetreten wurde die Naturwein-Welle 2001 von Josko Gravner, einem Winzer aus dem Friaul. Er ließ seine Weißweine plötzlich sieben Monate lang auf der Maische stehen, zuerst in Holzfässern, dann in Amphoren. Danach gingen sie drei Jahre ins Holzfass. Als sie rauskamen, waren die Primäraromen weg. Und Gravners Kunden wenig später auch. Die Weine dufteten wie Trockenblumen und schmeckten wie Kochapfel, Lakritze, Oliven.

Gravners Beispiel hat trotzdem Schule gemacht. Erst im Friaul, dann im Rest Italiens, vereinzelt in Österreich, Südfrankreich und Spanien, vor allem aber in Slowenien, Kroatien, Ungarn. Von dort kommt heute ein großer Teil der Orangeweine. Viele sind, zugegeben, abgrundtief schlecht. Andere stimmen traurig. Die besten aber sind sensationell.

Zu ihnen gehört ein Wein, den mir ein bis dahin unbekannter Winzer namens Mladen Roxanich aus Istrien kürzlich zuschickte: eine Cuvée aus sechs weißen Traubensorten, die „Ines u bijelom“

heißt. Auch er hat monatelang auf der Maische gegoren und ist drei Jahre im Holzfass gereift. Trotzdem hat er noch Frische. Er leuchtet mandarinenfarben und duftet nach Tee, Safran, Nüssen, Sherry, Orangeat, Pfefferminz. Klar, nichts für die breite Masse. Aber an Muscheln mit krosser Entenhaut, wie es sie beim „Noma“ in Kopenhagen gibt, delectieren sich auch nur kulinarische Abenteurer.

Deutsche Winzer experimentieren ebenfalls mit Maischegärung und Schwefelreduktion: Weingüter wie Wittmann in

2011 Roter Traminer, Heinrich, Burgenland

Rötlich-goldgelb schimmernd, Nase von Orangenschale, Mandeln, Eisenkraut, lange Maischegärung, große Fülle. € 22 ab Weingut, www.heinrich.at, Jahrgang 2012 ab Mai erhältlich

2011 „Jesaja“ Riesling, Ankermühle, Rheingau

Goldgelb mit grünen Reflexen, kräuterwürzig mit Zitrusnoten und Aprikosenton. Am Gaumen vanillig-süß, dabei überraschend frisch. Ein spannungsgeladener, reicher Wein, der noch lange reifen darf. € 28,80 ab Weingut, www.ankermuehle.de

Rheinhessen, Thul an der Mosel, im Rheingau Balthasar Ress und Peter Jakob Kühn (der einen Wein sogar in der Amphore vergärt). Spannend ist der 2011er „Jesaja“ vom Gut Ankermühle in Oestrich-Winkel: ein unfiltrierter, maischevergorener Riesling in Spätlesequalität, spontan vergoren, minimal geschwefelt. Vanillig-süß durch 24-monatigen Ausbau im Barrique, dabei erstaunlich frisch – ein spannungsgeladener, reicher Wein mit biologischem Säureabbau und großem Reifepotenzial.

Besonders experimentierfreudig sind die Franken. Manfred Rothe in Nordheim und Michael Galena in Sommerach haben bereits komplett maischevergorene Silvaner auf der Flasche. Der Inhalt lässt zwar Wünsche offen, „aber wer vorankommen will, muss in die Vergangenheit blicken“, sinniert Hermann Mengler von der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau in Veitshöchheim.

Die Saat beginnt schon zu sprießen. Das Bürgerspital in Würzburg hat im Jahr 2012 einige seiner „Großen Gewächse“ parzellenspezifisch maischevergoren: extrem puristische Weine, zwar nicht orange, aber intensiv gelb, ohne jeden süßlichen Fruchtschmelz, richtig taff. Den Silvaner von der Stein-Harfe (€ 22 ab Weingut, www.buergerspital.de/weingut) nehme ich nächstes Mal in die „Cordobar“ mit. Für den Typen am Tresen. **||**

FOTO: M. BERNHARDT

HEINRICH
Roter Traminer
2011

BURGENLAND