



Orangewein

Das Ende der nassen Socken

Die anfangs heftige Polarisierung in Sachen Orangewein weicht langsam einer friedlichen Koexistenz. Auch die Gegner der maischevergorenen Weißweine haben verstanden: Die Experimentierphase bringt die Winzer voran. »Mal sehen was nach dem Sturm und Drang am Ende herauskommt«. Von **Manfred Kriener**.

Der Wind hat sich gedreht. Als sich in diesem Frühjahr 20 Weinjournalisten in Nierstein über ein Verkostungspanel von Orangeweinen aus vier deutschen Anbaugebieten hermachten, hörte man zwar immer noch die üblichen Tiraden – »nasse Socken«, »Sauerkraut«, »Gammelwein« –, aber am Ende war der Respekt vor dem neuen Terrain, das die Winzer seit einigen Jahren ausloten, doch größer als die Lust auf Hohn und Spott. Die Akzeptanz für maischevergorene Weißweine, so die Definition von Orangeweinen, steigt bei Kunden und Journalisten. Bei den Sommeliers sind sie ohnehin die Lieblingskinder, weil sie vom üblichen Standard-Weißwein abweichen und eine eigene Geschichte zu erzählen haben.

Lust am Experimentieren

Inzwischen scheint auch bei den »Gegnern« der Orangeweine klar zu sein, dass Experimentierfreude eher zu den positiven Tugenden zählt. Genau diese Lust am Ausprobieren war in der Weinbranche immer wieder Ausgangspunkt für interessante Entwicklungen. Als Anfang der 80er-Jahre in Deutschland die ersten Weine ins kleine Holzfass (Barrique) gelegt wurden, war das Gegrummel zunächst ähnlich heftig. Die als »Holzsäfte« verschrienen Weine mit ihren »Schreinerei-aromen« wurden zudem regelmäßig von der offiziellen Weinprüfung abgestraft und mussten als schnöder Tafelwein verkauft werden. Heute sind sie ein unverzichtbarer Bestandteil der Weinpalette.

Beim Orangewein erhalten inzwischen immer mehr Gewächse eine AP-Nummer, sie werden damit als Qualitätswein amtlich anerkannt. Fast ein Jahrzehnt, nachdem in Deutschland die ersten orangefarbenen Weißweine auf die Bühne traten, hat ein Prozess der

Normalisierung eingesetzt. »Viele Winzer befinden sich zwar noch in der Experimentierphase, aber das wird sich einspielen. Lasst doch mal die Sturm- und Drangzeit vorübergehen, dann sehen wir, was am Ende dabei herauskommt«, rief Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut, der die Niersteiner Verkostung leitete, den versammelten Journalisten zu.

Aromen aus den Schalen

Für Helmut Gote, den bekannten Kölner Weinjournalisten, ist Orangewein »sicher kein normaler Wein und deutlich überhüpft«, aber: »Er hat einen positiven Einfluss auf das generelle Weingeschehen.« So gehören kurze Maischestandzeiten bei Weißweinen heute bei immer mehr Winzern zum ganz normalen önologischen Besteck. Die Moste müssen ja nicht gleich monatelang auf der Maische liegen wie bei den Orangeweinen. Schon ein paar Stunden reichen aus, um zusätzliche Aromen aus den Schalen zu ziehen. Auch die Säure kann durch den Maischekontakt und die damit intensivierte Kaliumextraktion gepuffert werden.

»Indigenius«, der Ursprüngliche oder Eingeborene, heißt einer der beiden Orangeweine vom fränkischen Weingut Rothe in Nordheim. Manfred Rothe produziert diesen Wein seit 2011 aus der Rebsorte Silvaner. Nach der Oktoberlese wird der abgepresste Saft gemeinsam mit Schalen und Kernen vier Wochen lang maischevergoren. Nach der Gärung bleibt die Maische noch eine weitere Woche in der offenen Bütte stehen. Erst danach werden flüssige und feste Bestandteile getrennt und der Silvaner zieht um ins Große Holzfass, wo er ein ganzes Jahr lang reift und sich harmonisiert.

Der »Indigenius« ist eine gute Einstiegsdroge für Orangewein-Novizen. Er ist zwar alles andere als ein süffiges Kuscheltier, aber auch kein Extremwein, der sich so stark vom üblichen Geschmacksbild entfernt hat, dass ein Schluck schon zur Mutprobe gerät. Die leicht adstringierenden Gerbstoffe sind sicher gewöhnungsbedürftig, die Aromen von gelben Früchten, Nüssen und Kräutern bewegen sich aber innerhalb eines normalen Weißweinprofils. Vor allem ist der Wein sauber gemacht. Rothe: »Am Ende muss etwas im Glas sein, das Spaß macht, wir wollen niemand überfordern.«

Muffige Weine? Unsaubere Arbeit!

Die Bezeichnung Orangewein oder Naturwein dürfe jedenfalls keine Ausrede sein für Weinfehler, sagt



Michael Zänglein, Chefönologe an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau in Veitshöchheim. Dumpfe und muffige Töne, Uhu- und Lacknasen, Überoxidation oder ein Mäuseln seien keine typischen Charaktereigenschaften maischevergorener Weine, sondern schlicht das Ergebnis unsauberer Arbeit. Auch starke Bitternoten sind kein Muss. Die hohe Dosis an teilweise bitteren Phenolen – das sind pflanzliche Inhaltsstoffe, die während der Maischezeit aus Schalen und Kernen in den Most wandern – können durchaus gebändigt und harmonisiert werden.

Schon 2006 begannen an der Landesanstalt erste

Versuche mit Orangewein, seit 2011 werden sie regelmäßig abgefüllt. Die Maischezeit von anfangs sechs Monaten wurde inzwischen auf neun Monate ausgedehnt. Zusätzlich vergären die Weine in großen Amphoren (Kvevri), die nach georgischem Vorbild in der kühlenden Erde vergraben werden. Zur Jahresmitte werden die Amphoren geleert und der Wein dann in Flaschen gefüllt.

Für Zänglein ist die vierte Farbe des Weins eine echte Bereicherung. Die Orangeweine seien gute Essensbegleiter, sagt er, sie hätten vor allem »ein unglaubliches Entwicklungspotenzial«. Inzwischen

Dank Vergärung von Weißwein auf der Maische entsteht die »vierte Farbe« des Weins: orange.

Foto: Holger Riegel

Dieses Paket enthält von Stellar Organics je zwei Flaschen:

'Moonlight' Rosé 2017 Der typisch südafrikanische Pinotage, viel zu selten für Rosés genutzt, gibt diesem Rosé Struktur und Kraft. Sehr gefällig, mit fruchtigen Erdbeeraromen.

Shiraz 2015 ohne Schwefelzusatz Mit dem 2015er Shiraz 'ohne Schwefelzusatz' ist Stellar Organics ein ganz großer Coup gelungen: die Auszeichnung 'Bester Shiraz' bei der Shiraz-Vergleichsverkostung der Old Mutual Trophy. Würzige Nase, dezentes Aroma von Waldboden, am Gaumen dominieren dunkle Beerenfrüchten, saftige Frucht mit geschmeidigen Tanninen, starker Abgang.



WEINE AUS SÜDAFRIKA – FAIRDAMMT GUT



'The Sensory Collection Grande Réserve' Chardonnay 2014 Winemaker Klaas Coetzee hat nach seiner Ankunft bei Stellar mit den Farmern gemeinsam ein Programm zur Selektion der besten Parzellen initiiert. Dort wurden die Erträge reduziert und die Trauben sorgsam im Barrique vinifiziert. Kräftiger Stil, mit Aromen nach Pfirsich und spürbarem, aber gekonntem Barriqueinsatz.

Seit über 30 Jahren Ihr Bioweinhändler.

Kennenlernpaket mit 6 Flaschen: 53,90 €*

vinoc.de
RIEGLER-BIOWEINE MIT HERZ

GLEICH BESTELLEN UNTER
www.vinoc.de

Gewölbekeller in Ziegelfertigbauweise

Barriquekeller Weingut
Ziereisen, Efringen

Käsereifekeller Affinage
Reiner Wechs



NEUSCHWANDER

Einfache und schnelle Montage
durch Fertigteiltechnik

Whisky-Keller Weidhof,
Ormalingen

Neuschwander GmbH - Ziegelfertigteilwerk
D - 74336 Brackenheim · Tel. 07135 - 961090
www.neuschwander.de

würden sich immer mehr Weintrinker mit ihnen anfreunden, die Umsätze steigen. Dass die Orangen »richtig Asche kosten«, wie es ein Teilnehmer des Nierstein-Seminars formulierte, sollte nicht verschwiegen werden. Die Preise der Weine aus dem Testpanel lagen zwischen 25 und 40 Euro. Der zusätzliche Aufwand und die nicht eben billigen Amphoren treiben die Preise.

Vorreiter Franken

Zängleins Landesanstalt dürfte mit daran schuld sein, dass Franken heute zu den führenden Anbaugebieten in Sachen Orangeweine zählt. Die Studenten, die in Veitshöchheim mit der neuen Weinbereitung konfrontiert werden, probieren es zu Hause gleich mal aus. Ein anderer Grund ist die Rebsorte Silvaner. Die »gutmütige« fränkische Hausrebe hat erstens Charakter und eine dicke Haut und sie ist zweitens weniger fäulnis anfällig und damit gut geeignet für Maischestandzeiten. Die Trauben müssen nämlich vollkommen gesund sein, selbst minimale Fäulnis würde durch den langen Kontakt der Schalen mit dem abgepressten Most den Wein verderben. Merke: Wer maischevergorenen Weißwein produzieren will, braucht – genau wie bei der Rotweinerstellung – kerngesundes, aber auch voll ausgereif-

tes Lesegut, nur die besten Trauben sind geeignet. Die hohe Reife mit entsprechendem Zuckergehalt ist nötig, weil der Wein auf der Maische Alkohol verliert.

Inzwischen haben die deutschen Winzer Orangeweine auch als Verschnittspartner entdeckt. Warum nicht dem »normal« ausgebauten Silvaner, Chardonnay oder Weißburgunder eine kleine Dosis aus der Amphore aus der gleichen Rebsorte oder Lage mit auf die Reise geben? Im besten Fall bekommt der Wein so mehr Komplexität und Individualität, mehr Struktur und eine längere Haltbarkeit. Bleibt die zugesetzte Verschnittmenge klein, probiert sich der Wein gewohnt geschmeidig, wird sie erhöht, erhält der Tropfen mehr Gripp und ein paar Ecken und Kanten, die ihn herausheben aus dem üblichen Angebot. Der Weinmacher kann gut damit spielen.

Aus dem Rotweinglas

Beim Trinken der Orangeweine sollten ein paar Regeln eingehalten werden. Zunächst: Der Tropfen darf nicht zu kalt serviert werden. Zehn Grad sind besser als die kühlstranktypischen sechs bis sieben Grad, sonst treten die Gerbstoffe zu aggressiv hervor. Auch das Dekantieren wird von vielen Winzern empfohlen. Nach einigen Stunden kann man den Wein wieder zurück in die Flasche füllen und auf die Serviertemperatur herunterkühlen. Außerdem gilt: Ein großes Rotweinglas bringt die Aromen besser zur Geltung als ein Weißweinglas. Wer die Flasche nicht gleich austrinkt, wird erstaunt sein, wie lange sich viele Orangeweine frisch halten. Nach vier, fünf Tagen im Anbruch probieren sie sich oft noch interessanter und komplexer.

Die Orangewein-Kundschaft, die teilweise weite Wege in Kauf nimmt, um zu den einschlägigen Anbietern zu reisen, ist übrigens, nach Aussagen der Winzer, jünger und selbstbewusster als die üblichen Weintrinker. Mit Vergnügen registrieren die Anhänger, dass der übliche Weinsprech beim Beschreiben der neuen Gewächse mit ihrem ungewöhnlichen Bukett nicht mehr richtig funktioniert. Es sind eben Weißweine, die eher Rotweincharakter haben. Und mit Begriffen wie »stark phenolischer Auftritt« kommt man ihnen aromatisch erst recht nicht auf die Schliche. Die Weinjournalisten in Nierstein schnüffelten jedenfalls an den Orangen deutlich länger herum als an allen anderen Weinen, die serviert wurden. Das eine oder andere »Sensationell-wie-der-hier-duftet«, war unüberhörbar. Auch wenn man nicht immer wusste, ob es Begeisterung oder schieres Entsetzen war. ●