

ISABELLE  
LEGERON  
MW

# NATUR WEIN

BIOLOGISCHER UND  
BIODYNAMISCHER WEIN,  
NATÜRLICH PRODUZIERT



Mit Porträts von  
über 160 Naturweinen  
aus den wichtigsten  
Weingebieten der Welt

atVERLAG



ISABELLE LEGERON MW



# NATUR WEIN



**BIOLOGISCHER UND  
BIODYNAMISCHER WEIN,  
NATÜRLICH PRODUZIERT**

Mit Porträts von  
über 160 Naturweinen  
aus den wichtigsten  
Weingebieten der Welt

atVERLAG

## FÜR BO'AH, WAS WÄRE DIESES BUCH OHNE DICH?

Die Originalausgabe dieses Buches ist unter dem Titel »Natural Wine« erstmals 2014 sowie in jeweils korrigierter und überarbeiteter Auflage 2017 und 2020 bei CICO Books, Ryland Peters & Small, London und New York, erschienen. Copyright Text © 2020 Isabelle Legeron, Gestaltung © 2014 CICO Books, Fotografie Gavin Kingcombe © 2014 CICO Books (für weitere siehe Bildnachweis Seite 224). Diese Ausgabe ist eine von CICO Books genehmigte Lizenzausgabe.

Aus dem Englischen übersetzt von Claudia Theis-Passaro

© 2020  
AT Verlag, Aarau und München  
Grafische Gestaltung: Geoff Borin, Sally Powell  
Fotos: Gavin Kingcombe  
Illustrationen: Anthony Zinonos  
Druck und Bindearbeiten: C & C Printing Co., Hongkong  
Printed in China

ISBN 978-3-03902-086-7

www.at-verlag.ch

Der AT Verlag wird vom Bundesamt für Kultur mit einem Strukturbeitrag für die Jahre 2016–2020 unterstützt.



## EINFÜHRUNG

Landwirtschaft heute 8

Wein heute 12

## TEIL 1

### WAS IST NATURWEIN?

»Gibt es so etwas wie natürlichen Wein?« 18

### DER WEINBERG

Lebendige Böden 25

Ein lebendiger Garten 30

Natürliche Landwirtschaft 32

Trockenfeldbau 38

Die Bedeutung von Terroir 40

Saisonalität am Beispiel von Birkensaft 44

### DER WEINKELLER

Lebendiger Wein 47

Heilpflanzen für den Weinberg 52

Verarbeitung und Zusatzstoffe 54

Gärung 57

Umstellung auf natürlichen Weinbau 62

Sulfite im Wein 64

Eine kurze Geschichte der Sulfite 68

### GESCHMACK

Die Augen essen mit 70

Was Sie erwartet 73

Öle und Tinkturen 76

### VERBREITETE IRRTÜMER

Weinfehler 78

Weinstabilität 81

### GESUNDHEIT

Ist Naturwein gesünder? 84

Essbare Wildpflanzen 88

### SCHLUSSFOLGERUNG

Die Zertifizierung von Wein 90

Das Leben feiern 92

# INHALT

## TEIL 2

### WER, WO, WANN?

#### WER?

Die Handwerker 100

Pferde 106

Die Querdenker 108

Genauere Beobachtung 112

Die Anfänge der Bewegung 114

Der Druide aus dem Burgund 118

#### WO UND WANN?

Winzerverbände 120

Weinmessen 122

Naturweine trinken, Naturweine kaufen 125

Äpfel und Trauben 128

## TEIL 3

### DER NATURWEINKELLER

Vielfalt Naturwein: Eine Einführung 132

Schaumweine 137

Weißweine 145

Orange Wines 163

Roséweine 171

Rotweine 179

Halbtrockene und Süßweine 199

Mischgärungen 206

Empfehlenswerte Naturwinzer 208

Glossar 214

Weiterführende Informationen 217

Register 220



# EINFÜHRUNG

## LANDWIRTSCHAFT HEUTE

Vor einiger Zeit verbrachte ich ein Wochenende in einem wunderschönen Landhaus in Cornwall. Während wir den Blick über die sanft gewellten Hügel schweifen ließen, dämmerte mir, dass dieser idyllische Anblick eigentlich alles andere als idyllisch war. Kilometerweit sah ich nur Mais, der auf steinhartem, kargem Boden wuchs. Nicht eine einzige andere Pflanze schien inmitten der grünen Stängel zu gedeihen. Die zuvor sanfte Landschaft erschien mir auf einmal ganz anders, kahl und leblos.

Landwirtschaftliche Monokulturen sind mittlerweile so weit verbreitet, dass wir sie gar nicht mehr also solche wahrnehmen. Der Mensch hat die Natur gerne unter Kontrolle, angefangen bei der gepflegten Rasenfläche, von der der Löwenzahn verbannt wird, bis hin zu den großen Anbauflächen für Getreide, Zuckerrüben und sogar Weintrauben, die unsere Landschaft überziehen. Wo es einst noch viele kleine Weideflächen, Wälder und Getreidefelder gab, unterbrochen durch Hecken, die der Tierwelt als Lebensraum und Verkehrswege dienten, herrscht heute Monotonie. In den USA ist seit 1950 die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe um die Hälfte zurückgegangen, während sich die durchschnittliche Größe der verbliebenen Betriebe verdoppelte, sodass heute nur zwei Prozent der Landwirtschaftsbetriebe des Landes siebzig Prozent des Gemüses produzieren.

**Monokultur in Kalifornien:  
Weinreben, so weit das Auge  
reicht.**



Das 20. Jahrhundert hat das Gesicht der Landwirtschaft stark verändert. Sie wurde rationalisiert und mechanisiert mit dem Ziel, die Ernteerträge zu steigern und kurzfristige Gewinne zu maximieren. Diese Industrialisierung wurde als die »Grüne Revolution« bezeichnet. »Man spricht dabei von »Intensivierung«, aber die Intensivierung erfolgte pro *Landwirt*, nicht pro Quadratmeter«, erläutern die Agromomen Claude und Lydia Bourguignon. »In Nordamerika kann ein einzelner Farmer allein 500 Hektar Land bewirtschaften, und doch war das traditionelle agropastorale System pro Quadratmeter eigentlich weitaus produktiver.«

Der Anbau von Weinreben macht dabei keine Ausnahme. »Traditionell waren die Rebsorten in Italien von einer großen biologischen Vielfalt geprägt«, erklärte der inzwischen verstorbene Stefano Bellotti, ein aus dem Piemont stammender Naturwinzer. »Sie wuchsen entlang von Bäumen oder Gemüsebeeten, und zwischen den Reihen bauten die Winzer Weizen, Bohnen, Kichererbsen und sogar Obstbäume an. Biodiversität war sehr wichtig.«

In der modernen Landwirtschaft ging es immer darum, reproduzierbare Ansätze zu entwickeln, die überall einheitlich angewandt werden konnten. Ein Konzept, das die kalifornische Naturwinzerin Mary Morwood Hart »Landwirtschaft nach dem Lehrbuch« nennt. Sie erzählt dazu: »Da kommen die Berater und erzählen dir, wie viele Blätter pro Traube vorhanden sein sollten, ohne dabei die Besonderheiten deines Standortes auch nur ansatzweise mit einzubeziehen.« In der Tat ist, wie Tony Coturri, Naturwinzer in Sonoma, darlegt, die Branche so mechanisiert und von ihren Wurzeln losgelöst, dass nicht nur »die meisten Weine heutzutage niemals eine menschliche Hand gesehen haben«, sondern auch »die Winzer sich selbst nicht mehr als »Bauern« bezeichnen. Sie sehen den Weinbau nicht mehr als landwirtschaftliche Tätigkeit.« In krassem Gegensatz dazu steht die Philosophie von Winzern wie Sébastien Riffault im französischen Sancerre, der jede Rebe individuell betrachtet. Er sagt: »Sie sind wie die Menschen: Jede Pflanze braucht etwas anderes zu jeweils anderen Zeiten.«

Eine der größten Ursachen dieser Entfremdung scheint die Entwicklung chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel gewesen zu sein (Fungizide, Pestizide, Herbizide, Insektizide und Düngemittel), die allesamt versprachen, die Arbeit der Landwirte zu erleichtern, aber eben auch unweigerlich dazu führten, dass sie sich von den Bedürfnissen der ihren anvertrauten *lebendigen* Welt entfremdet haben. Das Problem bei alledem ist, dass das Spritzen mit Herbiziden oder das Düngen mit stickstoffreichen Düngemitteln zu fundamentalen Ungleichgewichten im gesamten Ökosystem führen, denn manche Produkte sickern bis ins Grundwasser durch. »Dies ist der eigentliche Beginn einer ganzen Kette von Folgen«, sagt der Naturwinzer Emmanuel Houillon aus dem französischen Jura. »Es gibt sogar synthetische Produkte, die während des Verdunstens an Wassermolekülen haften bleiben, sodass sie mit Regentropfen zur Erde fallen.«



**Traditionell wurden  
Weintrauben von Hand  
geerntet. Auf vielen  
qualitätsbewussten Wein-  
gütern gilt dieser Verzicht  
auf Mechanisierung bis  
heute weiter.**





Fassprobe eines in Gärung befindlichen Naturweins.

Gegenüber: Naturwein im Beaujolais während der Vinifikation.

Seite 16: Gesunde Weinreben bei Mythopia, einem experimentellen schweizerischen Weingut, das eine Reihe von Naturweinen produziert.

## »GIBT ES SO ETWAS WIE NATÜRLICHEN WEIN?«

2012 bekam die seit ihrer Gründung 1929 erfolgreiche Enoteca Bulzoni in Rom Besuch von Inspektoren des italienischen Landwirtschaftsministeriums. Aus heiterem Himmel wurden die Eigentümer Alessandro und Ricardo Bulzoni mit einer Strafe belegt, und ihnen wurde eine Strafverfolgung wegen Betrugs angedroht, weil sie *vino naturale* (Naturwein) ohne Zertifizierung verkauften.

Auf Nachfrage erklärten die Beamten, dass der Ausdruck *vino naturale* rein rechtlich nicht existiere. Während sonstige Bezeichnungen bestimmten Vorschriften unterworfen sind, die ihre Verwendung eingrenzen, ist dies bei Naturwein nicht der Fall, da es derzeit dafür keine Zertifizierung gibt. Dies bedeutete, so das Ministerium, dass es nicht nachprüfbar sei und deshalb sowohl für die Öffentlichkeit irreführend als auch für andere Erzeuger schädigend sein könne. Die Brüder Bulzoni zahlten die Strafe und führten den Verkauf ungerührt weiter.

Die italienische Tageszeitung *Il Fatto Quotidiano* fasste das Problem so zusammen: Auf der einen Seite waren da die Brüder Bulzoni, deren Familie seit drei Generationen Wein verkaufte und die stets das Wohl ihrer Kunden im Auge hatte. Sie hatten in keiner Weise behauptet, Naturwein sei »besser«, sondern lediglich den gängigen Begriff als Kennzeichnung einer Gruppe von Weinen verwendet, die ohne den Einsatz von Zusatzstoffen hergestellt worden waren. Auf der anderen Seite war da das Ministerium. Dieses stimmte zwar vom Prinzip her zu, dass »Naturweine« möglicherweise wirklich ohne Zusatzstoffe erzeugt worden sein können, bestand aber dennoch auf der Einhaltung des Gesetzes. Und im Gesetz gibt es nach derzeitigem Stand keine Definition für Naturwein.

Dies ist heute eines der größten Probleme der Naturweinemacher. Es gibt bislang keine offizielle Zulassung für ihr Produkt, und so ist der Begriff offen für Missbrauch und somit Kritik. Wie Jem Gardener von Vinceremos, einer auf Bioweine spezialisierten Weinhandlung, erklärt, »sollen wir darauf vertrauen (...), dass natürliche Methoden und Zusatzstoffe eingesetzt wurden. Es wäre wunderbar, wenn

„In der modernen Weinproduktion dient Schwefeldioxid zur Kontrolle der Gärung und der Temperatur.“

Aber es gibt einen alternativen Weg, und der ist besser.“

DAVID BIRD, MASTER OF WINE, CHEMIKER UND AUTOR VON »UNDERSTANDING WINE TECHNOLOGY«





Oben links: **Mazerierende Weinbeeren während der alkoholischen Gärung. Dieser Vorgang setzt bei gesunden und sorgfältig angebauten Beeren spontan ein.**



Oben rechts: **Pressrückstände roter Weinbeeren. Bioweingüter verwenden diesen Trester üblicherweise zum Mulchen oder Kompostieren.**

dies ausreichen würde, ich fürchte aber, das tut es in der heutigen Welt nicht.« In der momentanen Situation kann sich jeder Erzeuger als »Naturwinzer« bezeichnen, ob er wirklich naturbelassen produziert oder nicht.

### **EINFLUSSNAHME – WO VERLÄUFT DIE GRENZE?**

Die Entscheidung darüber, wie viel Manipulation akzeptabel ist, ist alles andere als einfach. Etwa fünfzig Zusatz- und Hilfsstoffe können allein bei der Herstellung eines EU-Bioweins verwendet werden. Während zwar alle Hersteller von Naturweinen darin übereinstimmen würden, dass geschmacksverbessernde Hefen ein No-Go sind, würden sicher einige die Ansicht vertreten, geringe Schwefelzugaben bei der Abfüllung seien akzeptabel. Und wo die einen der Ansicht sind, dass es sich bei der Schönong oder dem Filtrieren um Eingriffe handelt, die die Struktur eines Weins fundamental verändern und deshalb nicht erlaubt sein sollten, argumentieren andere, dass ihre Weine durch traditionelle Verfahren wie den Einsatz von Bio-Eiklar keineswegs weniger natürlich seien.

Angesichts der herrschenden Verwirrung scheint eine offizielle Definition sowohl notwendig als auch unvermeidlich zu sein. In dem Maß, wie die Zahl der Naturweine steigt und die Akzeptanz in der Öffentlichkeit zunimmt, und gleichzeitig auch die Qualität anderer Weine immer stärker hinterfragt wird, gibt es immer mehr Anreize, die Popularität der Begriffe »Natur« und »natürlich« nutzbringend einzusetzen. Einige größere Hersteller haben begonnen, sogenannte »Natur«-Cuvées zu verkaufen oder den Begriff in der Werbung für ganz konventionell produzierte Weine zu verwenden. Egal ob dies der Begriffsverwirrung geschuldet ist oder der zynischen Ausnutzung des Trends und seiner positiven Konnotationen, das Ergebnis ist das gleiche – verwirrte Konsumenten.

### **DEFINITION UND REGULIERUNG FÜR NATURWEINE**

Im Herbst 2012 traf sich der französische Naturwinzerverband *Association des Vins Naturels* (AVN, siehe Seite 121) mit der Betrugsabteilung und anderen offiziellen Stellen in Paris, um über eine Definition ihrer Produktionsmethoden für eine amtliche Registrierung zu beraten, anhand derer Weine überprüft werden können, die als »natürlich« auf den Markt gebracht werden. Wie Bernard Bellahsen, Eigentümer der *Domaine Fontedicto* und einer der Gründer der AVN erläutert, »haben sie endlich begriffen, dass es einen Unterschied gibt zwischen Biowein und Naturwein; daher bat man uns, eine präzise Definition festzulegen und offiziell ein Regelwerk, ein »*cahier des charges*«, einzureichen. Von ihrer Seite aus ist das recht simpel; sie wenden einfach das Gesetz an. Als Verband liefert man ihnen die Kriterien, und sie ermitteln, ob die jeweiligen Produkte diesen entsprechen oder nicht. Es muss nur registriert und offiziell deklariert werden.« Bleibt das Ganze jedoch vage, können sie keine Kontrollen durchführen, was der Grund dafür ist, dass, wie in Italien, die Behörden mit der Verwendung des Begriffs unzufrieden sind.

Fest steht, dass die Zahl der Naturweine steigt. Vielleicht ist es dieser Erfolg, der innerhalb der Weinbranche zum Teil so harsche Reaktionen hervorgerufen hat.

Letztlich sehen auch einige Naturwinzer den Begriff »natürlich« nicht so gerne. »Es ist kein wirklich gutes Wort, denn es kann in alle Richtungen gedehnt werden«, sagt Anne-Marie Lavaysse von *Le Petit Domaine de Gimios*, einem Weingut im Languedoc. Bernard Bellahsen stimmt dem zu: »Wenn ich über Naturwein spreche, sage ich einfach: »Es ist nur vergorener Traubensaft. Ich verwende Trauben, Trauben und noch mehr Trauben, und das Ergebnis ist Wein. Das ist alles.« Zugegeben, das ist nicht besonders aussagekräftig, aber es ist umso richtiger, als dass viele Dinge »natürlich« genannt werden dürfen und dadurch gesünder zu sein scheinen, obwohl das oft gar nicht der Fall ist. Es ist als Begriff sehr heikel.«

Daher ist »Naturwein« möglicherweise wirklich nicht der geeignetste Begriff. Streng genommen, ist es eine Schande, dass es überhaupt eines zusätzlichen Adjektivs bedarf, um einen Wein zu unterscheiden, der genau dem entspricht, was Wein per Definition ist. Aber die Welt hat sich eben weiterbewegt, und heute bedeutet Wein nicht mehr einfach »vergorener Traubensaft«, sondern »mit X, Y und Z vergorener Traubensaft«, sodass der Begriff »Wein« genauer umschrieben werden muss, um diese Sonderfälle davon zu unterscheiden.



**Nach derzeitigem Stand der Dinge gibt es keine verpflichtende gesetzliche Angabe auf einem Etikett, anhand derer der Konsument einen Naturwein eindeutig erkennen kann.**



**IRGENDWANN HAT MAN ENDLICH BEGRIFFEN, DASS ES EINEN UNTERSCHIED GIBT ZWISCHEN BIOWEIN UND NATURWEIN ...**



## DER WEINKELLER: GÄRUNG

„Die Gärung ist der Weg der Natur, Nährstoffe wieder in den Boden zurückzubringen. Auf den Beeren sitzen Mikroorganismen, die nur auf ihre Chance warten. Wenn die Beeren schließlich zu Boden fallen, platzt ihre schützende Schale auf, und die Mikroorganismen können sich ans Werk machen, um ihre Bestandteile dem Boden zurückzugeben.“

HANS-PETER SCHMIDT VOM WEINGUT MYTHOPIA, SCHWEIZ

Gärung erfolgt, wenn Hefen, Bakterien und andere Mikroorganismen komplexe organische Verbindungen (Pflanzen, Tiere oder anderes aus Kohlenstoff bestehendes lebendes Gewebe) in kleinere chemische Komponenten aufspalten. Es handelt sich um einen Vorgang der Zersetzung und, im Fall von Wein, ist es der wichtigste Teil der Weinbereitung überhaupt. Dies ist der Vorgang, der aus süßem Traubensaft ein alkoholisches Getränk macht und viele der begehrten Aromen entstehen lässt. Wenn sie von selbst, spontan geschieht, ist die Gärung in der Regel ein zweistufiger Prozess: Zuerst erfolgt die alkoholische Gärung (durch Hefen), dann die malolaktische Gärung (durch Bakterien).

Von diesen Stoffen der Wandlung sind wir auf wundersame Weise überall umgeben. So finden sich allein in einem Milliliter Süßwasser rund eine Million Bakterienzellen und in einem Milliliter naturbelassenem Bio-Orangensaft zehn Millionen Hefezellen. »Ein Erwachsener trägt rund 2 kg Mikroben im Darm mit sich herum«, wie der Wissenschaftsjournalist Carl Zimmer festhält. Einige davon sind gutartig, manche krankheitserregend, und sehr viele sind für unser Wohlbefinden unerlässlich.

Diese unsichtbaren Heinzelmännchen tun unermüdlich ihre Arbeit und vollbringen in fermentierten Lebensmitteln die großartigsten Verwandlungen, durch die köstliche, wahrhaft lebendige Aromen entstehen. Lassen Sie zum Beispiel eine Mischung aus Mehl und Wasser offen in der Küche stehen, wird sich daraus eine Sauerteigkultur entwickeln. Lassen Sie Traubensaft in einem Eimer stehen, wird daraus Wein oder vielleicht auch Essig, je nachdem welche Mikroorganismen sich durchsetzen. In der Tat spielen Hefen und Bakterien eine Schlüsselrolle bei einigen der spannendsten Lebensmittel, die wir kennen, darunter Käse, Salami, Bier, Apfelwein und natürlich Wein. Sicher, nicht alle Hefen oder Bakterien sind erwünscht, stärkt man aber die, die gut sind, können sie sich in der Regel durchsetzen.



Gesunde Trauben aus einem gesunden Weinberg gären spontan, wenn man sie sich selbst überlässt.



## VERBREITETE IRRTÜMER: WEINSTABILITÄT

In seinem Buch *Cooked* erzählt Michael Pollan die unglaubliche Geschichte von Schwester Noëlla Marcellino, einer Käse machenden Nonne mit einem Doktor in Mikrobiologie. Sie hatte ein Experiment durchgeführt, um zu zeigen, dass eine bakterienreiche Umgebung letztendlich stabiler sein kann als eine sterile. Sie machte zwei gleiche Käselaibe – einen mithilfe eines seit Langem für die Käseproduktion verwendeten Fasses mitsamt all den darin noch aktiven Milchsäurebakterien und einen zweiten in einem sterilen, rostfreien Edelstahlgefäß. Sie impfte beide Laibe mit E.-coli-Bakterien. Während die im Holz vorhandenen lebendigen Kulturen den Käse schnell besiedelten und vor anderen Eindringlingen schützten, förderte die sterile Umgebung eine ungezügelte Vermehrung der Kolibakterien, und zwar eben genau, weil sie keine schützenden Sodaten aufzubieten hatte.

Beim Wein ist es möglicherweise ähnlich. Mit der Zeit finden lebendige Weine ihr eigenes mikrobiologisches Gleichgewicht, was sie weitaus widerstandsfähiger macht, als die meisten vermeintlich »geschützten«, mit Konservierungsmitteln behandelten herkömmlichen Weine. Wein braucht, um stabil zu sein, keine zugesetzten Konservierungsstoffe. Die Beeren bringen von sich aus alles mit, was nötig ist, um auf natürliche Weise zu vergären und sich zu stabilisieren. Und bei richtigem Umgang können diese Weine, einmal entkorkt, letztlich sogar stabiler sein als herkömmliche und sich nach dem Öffnen im Kühlschrank Wochen halten. Ihr Aromaprofil verändert sich natürlich dabei mit der Zeit, aber keineswegs notwendigerweise zum Schlechteren, oft gar zum Besseren.

Naturweine sind viel widerstandsfähiger, als wir denken. Es sind aber *lebendige* Weine, die daher sanft zu behandeln sind – bewahren Sie sie an einem kühlen, vor Hitze und direktem Sonnenlicht geschützten Ort auf.



Naturweine halten sich jahrzehntelang, was vielleicht der ihnen innewohnenden Mikrobiologie zu verdanken ist.

Gegenüber: Weine stabilisieren sich mit der Zeit natürlicherweise, was bedeuten kann, dass manche Jahre oder gar Jahrzehnte im Weinkeller reifen können. Diese Zeit der Reifung, der Ausbau, wird in Frankreich passenderweise *élevage* genannt, ein Begriff, mit dem auch die Kindererziehung bezeichnet wird.

„Lebendige Weine sind stabil, selbst wenn das unter dem Mikroskop nicht so aussieht. Wichtig ist, dass sie ihren Entstehungszyklus in ihrem eigenen Rhythmus abschließen können und gereift in den Verkauf kommen. Es ist wie mit dem Affinieren von Käse:

Erst gut gereift, schmeckt er.“

NATHALIE DALLEMAGNE, BERATERIN FÜR WEINBAU UND WEINBEREITUNG, CAB, LOIRE



# VIelfalt Naturwein: EINE Einführung



Viele Naturweine halten sich nach dem Öffnen sehr gut. Warum also nicht einfach ein paar Flaschen im Kühlschrank parat halten, hin und wieder davon trinken und sich so durch verschiedene Weine hindurchkosten? So können Sie die Entwicklung der Weine verfolgen und werden möglicherweise feststellen, dass einige sich erst zwei Tage später richtig entfalten.

Als Starthilfe für Ihre Entdeckungsreise in die Welt der Naturweine habe ich Ihnen in diesem Kapitel eine Auswahl besonderer Kostproben zusammengestellt. Dabei ging es mir vor allem darum, einen guten Querschnitt durch die ganze Palette der Naturweine in ihrer Unterschiedlichkeit und Geschmacksvielfalt aufzuzeigen.

Ich habe mich meist auf einen Wein pro Winzer beschränkt, um Ihnen so viele Weinbauern wie möglich vorzustellen. Jeder dieser Winzer produziert noch weitere Weine, die zu entdecken sich ebenfalls lohnt. Seien Sie daher neugierig. So werden Sie nach und nach immer mehr die Feinheiten und Eigenschaften der verschiedenen Weine und Jahrgänge wahrnehmen.

## LEITFADEN ZU DEN VORGESTELLTEN WEINEN

Die Weine sind in sechs Kategorien aufgeteilt: Schaumwein, Weißwein, Orange Wine, Rosé, Rotwein sowie halbtrockene und Süßweine. Der Anteil französischer und italienischer Weine ist dabei überproportional groß, was darauf zurückzuführen ist, dass dies die Länder mit der größten Anzahl der Naturweinproduzenten sind. Jede Kategorie ist unterteilt in drei Farbnuancen, deren Intensität jeweils der des Körpers bzw. der Fülle der Weine entspricht. So bezieht sich die blassere Farbe auf eher leichte Weine, der mittlere Farbton auf Weine, die vom Mundgefühl her in der goldenen Mitte liegen, und der dunkle Ton auf solche mit »vollem« Körper, die kräftiger und vollmundiger schmecken.

In den Verkostungsnotizen gehe ich auf Duft, Textur und Geschmack ein. Diese Beschreibungen stellen keine in Stein gemeißelte Aussagen dar – Naturweine sind »lebendig«, sie öffnen und verschließen sich wieder, verändern und bewegen sich wie Mobiles, zeigen in unterschiedlichen Momenten verschiedene Aromen und verhalten sich allgemein recht launisch. Die Beschreibungen sollen daher lediglich eine grobe Vorstellung davon geben, was Sie erwarten können.

Einige der Weine brauchen eine Weile, um sich zu öffnen, während andere sofort zugänglich und weniger anspruchsvoll sind. Spannend sind sie alle, manche auch recht herausfordernd – etwa wie experimenteller Jazz. Sie werden zu den Weinen keine Punktezahlen finden, denn davon halte ich nicht viel, insbesondere nicht bei Naturweinen, da diese sich mit der Zeit sehr stark weiterentwickeln können. Stattdessen gilt das, was schon Plinius der Ältere in seiner *Naturalis Historia* sagte: »Ein jeder möge selbst entscheiden, welche Art von Wein die beste ist.«

## DIE AUSWAHL DER WEINE

Alle in diesem Kapitel aufgeführten Weine gelten meines besten Wissens und Gewissens nach als naturbelassen, und für sie alle gilt:

- Sie stammen aus biologischem und/oder biodynamischem (oder entsprechendem) Anbau.
- Die Trauben wurden von Hand gelesen.
- Sie wurden nur mit Hefen aus der natürlichen Umwelt vergoren.
- Sie haben die malolaktische Gärung durchlaufen.
- Sie wurden nicht geschönt (was bedeutet, dass alle auch für Veganer und Vegetarier geeignet sind).
- Sie sind ungefiltert (mit Ausnahme einer groben Filterung zum Entfernen von Fliegen oder Ähnlichem). Wenn eine engmaschigere Filterung durchgeführt wurde, erwähne ich es.
- Sie wurden unter Verzicht auf jegliche Zusatzstoffe während der Weinbereitung hergestellt. Einzige Ausnahme sind möglicherweise Sulfite, wobei auch dann in keinem Fall die Sulfitmenge 50 mg pro Liter für Weiß-, Schaum-, halbtrockene oder Süßweine und 30 mg für Rotweine überschreitet. Dies entspricht den von *VinNatur* festgelegten Höchstwerten (siehe Seite 94), an denen ich mich orientiert habe. Die überwiegende Mehrzahl der aufgeführten Weine ist jedoch absolut frei von Zusätzen.

## EIN HINWEIS ZU DEN METHODEN DER ERZEUGUNG

Alle aufgelisteten Weine stammen aus Weinbergen, deren Bewirtschaftung nach biologischen oder biodynamischen Kriterien oder einer Mischung aus beidem erfolgt. Einige der Weine sind zertifiziert, andere nicht (siehe Seite 90–91), alle jedoch sind, nach meinem besten Wissen, erzeugt ohne Einsatz von Unkrautvernichtern, Pestiziden, Insektiziden, Fungiziden oder Ähnlichem. Tatsächlich sind sie alle sogar »mehr als bio«, denn die Erzeuger gehen bei ihrer Arbeit über die Mindestanforderungen der Vorschriften für biologischen oder biodynamischen Anbau oft weit hinaus. Wichtig ist jedoch zu beachten, dass manche Weinerzeuger keine eigenen Trauben anbauen oder eigene Trauben durch Zukauf ergänzen, was in manchen Fällen dazu führen kann, dass auch Trauben verwendet werden, die nicht biologisch angebaut wurden. Als Folge davon gelten Weine aus solchen Trauben nicht als naturbelassen, auch wenn sie im Keller eventuell mit minimalinvasiven Verfahren verarbeitet wurden. Dies ist ein wichtiger Punkt, wenn Sie vorhaben, selbst andere Weine zu erkunden; ich führe im Folgenden nur solche aus naturnahem Anbau auf.

SCHAUMWEIN

WEISSWEIN

ORANGE WINE

ROSÉWEIN

ROTWEIN

HALBTROCKENE /  
SÜSSWEINE

WEINE AUS  
MISCHGÄRUNG

# REGISTER

- 2Naturkinder 154  
 Abouriou (Rebsorte) 193  
 Acetaldehyd 84, 87  
 Acetat 84  
 Aglianico (Rebsorte) 188  
 Airen (Rebsorte) 202  
 Albana (Rebsorte) 153  
 Albariño (Rebsorte) 158  
 Alexandrie (Rebsorte) 203  
 Alicante Bouschet (Rebsorte) 171  
 Aligoté (Rebsorte) 148, 158, 166  
 Alionza (Rebsorte) 153  
 Allergien 87  
 Alterungsfähigkeit 49, 82  
 AmByth 161, 205  
 Andrieu, Olivier 88–89  
 Ansonica (Rebsorte) 152, 167  
 Antioxidantien 84, 145, 164  
 Apfelanbau 128–129  
 Apfelsäure 146–147  
 Apfelwein (Cider) 129  
 Argentinien, Rotwein 193  
 Aromaprofile 81, 134, 135  
 Veränderung 75, 81  
*Association des Champagnes Biologiques* 138, 164  
*Association des Vins Naturels* (AVN) 21, 95, 121  
 astronomische Einflüsse (Landbau) 35  
 Aufspritzung 199, 200  
 Augereau, Sylvie 111, 122  
*Auksinis* 47  
 Australien 13  
 Roséweine 175  
 Rotweine 195, 196  
 Weißweine 159  
 Bain, Alexandre 108, 111  
 Bakhia, Nika 192  
 Bakterien 25, 26, 28, 47, 49, 50, 57, 61  
 Barbera (Rebsorte) 188  
 Barraco, Nino 153  
 Barral, Didier 112–113  
 Barranco Oscuro 191  
 Bekömmlichkeit 75  
 Bellahsen, Bernard 21, 106–107  
 Beobachtung 112–113  
 Bianchetta Trevigiana (Rebsorte) 142  
 Bichi 195  
 Bienenhaltung 39  
 Biodiversität 28, 30, 31, 32, 88  
 biodynamische Landwirtschaft 33–38, 121, 133  
 biologischer Weinbau 23, 28, 32–33, 37, 90, 94, 133  
 biologischer Weinbereitung 33, 90  
 Birkensaft 44–45  
 Blanc du Bois (Rebsorte) 205  
 Blauer Portugieser (Rebsorte) 189  
 Blauer Wildbacher (Rebsorte) 176  
 Blaufränkisch (Rebsorte) 174, 190  
 Bloomer Creek 159  
 Bobal (Rebsorte) 191  
 Bodega Cauzon 189  
 Bodegas El Viejo Almacen de Sauzal 195  
 Böden  
 Belüftung 26  
 Bodenbiologie 25–28  
 Durchlässigkeit 28, 112  
 Erosion 11, 28  
 Fruchtbarkeit 35  
 Gleichgewicht 112  
 Humus 28  
 Kommunikationsnetzwerk 25, 27  
 lebendiger Boden 25, 28  
 mikrobielles Leben 25, 31, 35  
 organisches Material 28  
 Verdichtung 28, 106  
 Verschlechterung 11  
 Bonnet, Cyril 138  
 Borachio 175–176  
 Bordeauxbrühe 76  
 Bourguignon, Claude und Lydia 9, 11, 27, 28, 40  
 Boyat, Pierre 148  
 Brasilien, Weißweine 161  
 Breton, Guy 182  
 Brianna (Rebsorte) 141  
 Buchsbaum (*Buxus sempervirens*) 53  
 Cabernet (Rebsorte) 128–129  
 Cabernet Franc (Rebsorte) 182, 191, 194  
 Cabernet Sauvignon (Rebsorte) 171, 185, 191  
 Caci que Maravilla 193  
 Caleb Leisure Wines 161  
 Calek, Andrea 149  
 Cantina Giardino 168  
 Cantine Cristiano Guttarolo 187  
 Capriades 142  
 Carignan (Rebsorte) 174, 176, 184, 185, 203  
 Carignano (Rebsorte) 187  
 Carricante (Rebsorte) 167  
 Casa Caterina 143  
 Cascina degli Ulivi 23, 66, 104, 152, 187  
 Cascina Tavijn 186  
 Case Corini 188  
 Castagna 196  
 Champagner 137, 138, 171  
 Chaptalisierung 111  
 Chardonnay (Rebsorte) 128, 141, 142, 143, 148, 149, 150, 152, 153, 155, 156, 157, 158, 159, 161, 168  
 Château La Baronne 28  
 Château le Puy 69, 90, 185  
 Chauvet, Jules 116–118  
 Chenin Blanc (Rebsorte) 140, 141, 142, 143, 166, 169, 202  
 Chile, Rotweine 193, 195  
 Cholesterin 87  
 Cinque Campi 143  
 Cinsault (Rebsorte) 174, 176, 184, 185  
 Cistus 53  
 Clairette (Rebsorte) 176  
 Clos Fantine 88, 184  
 Clos Saron 194  
 Clot de l'Origine 203  
 Clot de Les Soleres 191  
 Coda di Volpe (Rebsorte) 167  
 Collectif Anonyme 200  
 Colombaia 167  
 Colombar (Rebsorte) 158  
 Corbinau, Patrick 182  
 Corino, Lorenzo 167, 188  
 Cornelissen 37, 73, 167, 188  
 Cortese (Rebsorte) 152  
 Costadilà 137, 142  
 Costador Terroirs Mediterranis 189  
 Čotar 168  
 Coturri, Tony 9, 66, 87, 128–129, 157, 158, 161, 196  
 Couche, Vincent 138  
 Courtois, Claude 148, 180, 183  
 Courtois, Etienne 100, 103, 114  
 Courtois, Julien 149  
 Cousin, Olivier 70, 82, 103, 182  
 Cryoextraktion 54  
 Dagon Bodegas 87, 191  
 Demeter 90  
 Denavolo 167  
 Deutschland 91, 146  
 Orange Wines 166  
 Schaumweine 141  
 Weißweine 154, 156  
 Dhumes, François 183  
 Direktpressung 145  
 Divella, Alessandra 138  
 Dolcetto (Rebsorte) 187  
 Domaine Alexandre Bain 151  
 Domaine Breton 142  
 Domaine Cousin-Leduc 182  
 Domaine de L'Anglore 176  
 Domaine de la Romanee Conti 82, 105  
 Domaine Etienne & Sebastien Riffault 110, 151  
 Domaine Fond Cypres 174  
 Domaine Fontedicto 106, 185  
 Domaine Houillon 149  
 Domaine Julien Meyer 148  
 Domaine Leon Barral 90, 151  
 Domaine Ligas 175  
 Domaine Marcel Lapierre 114  
 Domaine Prieuré Roch 110  
 Domaine Saurigny 202  
 Dominio Vicari 161  
 Donati, Camillo 143  
 Donkey & Goat 54, 193  
 Ducroux, Christian 183  
 Düngemittel  
 natürliche 26, 28, 31, 113  
 synthetische 11, 33  
 Durella (Rebsorte) 152  
 Edelfäule (*Botrytis cinerea*) 54, 199  
 Eichennote 179  
 eingriffsreiche Technologien (siehe auch Zusatz- und Hilfsstoffe) 14–15, 20, 50, 54–55, 61, 92, 94, 114  
 Eisenmangel 27  
 Eiswein 199  
 Els Jelipins 192  
 emotionale Erfahrung 134  
 Escoda-Sanahuja 166  
 Essigsäurebakterien 61  
 Ethanol 61  
 Euroäische Union, Gesetzgebung 90–91  
 Fattoria La Maliosa 167  
 Fenchel, wilder (*Foeniculum*) 53  
 Fiano (Rebsorte) 168  
 Filtrierung 20, 50, 70  
 grobe 133  
 Steril- 15, 199  
 flüchtige Säure 61, 79,  
 Foradori, Elisabetta 167  
 Frankreich  
 Orange Wines 166  
 Roséweine 174, 176  
 Rotweine 182–185  
 Schaumweine 140, 141, 142, 143  
 Süßweine 202, 203, 204  
 Weißweine 148–151  
 Frappato (Rebsorte) 186  
 Frick, Pierre 182  
 Fruchtstereo 207  
 Fukuoka, Masanobu 36  
 Fungizide 9, 32  
 Gamay (Rebsorte) 182, 183  
 Garganega (Rebsorte) 204  
 Garnacha (Rebsorte) 190  
 Garigue 52  
 Garten, lebendiger 30–31  
 Gärung 57–61, 64, 105, 192  
 alkoholische 20, 57, 61, 117  
 Dauer 58  
 in Rinderhaut 101  
 Milchsäuregärung 146–147, 159, 176  
 natürliche 58  
 Nachgärung 79, 200  
 Spontan- 44, 57, 58,  
 Gelveri 168–169  
 Georgien 12  
 Orange Wines 163, 169  
 Rotweine 192  
 Schaumweine 142  
 Gesundheit, Auswirkung von Wein 84–87  
 Glera (Rebsorte) 142  
 Glutathion 84  
 Gotsa 142  
 Grecanico (Rebsorte) 167  
 Greco Antico (Rebsorte) 152  
 Greco Piccolo (Rebsorte) 167  
 Grenache (Rebsorte) 88, 106, 140, 149, 151, 161, 174, 176, 184, 186, 191, 203  
 Grenache Blanc (Rebsorte) 151, 161, 176, 185, 203  
 Grenache Gris (Rebsorte) 149, 151, 203  
 Grenache Noir (Rebsorte) 176, 185, 203  
 Grezes, Lous 149  
 Griechenland  
 Roséweine 175  
 Weißweine 156  
 Grignolino (Rebsorte) 186  
 Grillo (Rebsorte) 153  
 Grolleau Gris (Rebsorte) 182, 207  
 Grolleau Noir (Rebsorte) 182, 207  
 Grüne Revolution 9  
 Grüner Veltliner (Rebsorte) 154, 207  
 Guccione, Francesco 153  
 Gut Oggau 105, 154, 174  
 Hacquet, Joseph 114, 116  
 halbtrockene und süße Weine 198–205  
 Handlese 9, 101, 133  
 Hardesty 147, 157  
 Hart, Mary Morwood 9, 38–39  
 Hart, Phillip 38–39  
 Hawkins, Craig 108–110  
 Hefen 47, 49, 50, 57–61, 63, 64  
*Brettanomyces* 54, 78  
 geschmacksfördernde Hefen 20  
 (geschmacksverbessernde) Reinzuchthefen 14–15, 49  
*Saccharomyces cerevisiae* (Bierhefe) 58  
 Wildhefen 49, 119  
 Heilpflanzen für den Weinberg 52–53  
 Herbizide 9, 28, 33,  
 Hiyu Farm 158  
 Holmgren, David 37  
 Howard, Sir Albert 33  
 Il Cancelliere 188  
 Isambert, Côme 207  
 Issaly, Michel 90  
 Italien  
 Orange Wines 163, 167, 168,  
 Roséweine 175  
 Rotweine 186–188  
 Schaumweine 140, 142–143  
 Süßweine 204  
 Weißweine 152–153  
 Jahrgangsschwankungen 43, 58  
 James, Walter 33  
 Johanniskraut (*Hypericum perforatum*) 52–53  
 John, Frank 62–63, 141  
 Johnson, Hugh 14  
 Jolly Ferriol 203  
 Joly, Nicolas 40, 44–45, 58, 121  
 Kalzinierung 77  
 Kanada  
 Orange Wines 166  
 Weißweine 157  
 Kater 84  
 Kelley, Kevin 101, 103  
 Keten Gömlek (Rebsorte) 169  
 Korbpressen 92  
 La Bianca 116, 200, 204  
 La Clarine 158  
 La Coulée d'Ambrosia 100, 202  
 La Coulée de Serrant 43–45  
 La Cruz de Comal 205