

17. Mai 2019, 19:00 Essen und Trinken

Der herbe Kontroverse

Naturwein ist alles andere als fruchtig, geschmacklich schwer zugänglich und kommt ohne chemische Hilfsmittel aus. Man liebt ihn oder man hasst ihn. Ein Wegweiser.

Von Patrick Hemminger

Mit Naturwein ist es wie mit Schokolade. Wer sein Leben lang nur Milkschokolade isst und dann plötzlich in eine Tafel Bitterschokolade beißt, vielleicht mit 90 Prozent Kakaoanteil, der ist zumindest irritiert. Denn bevor sich alle Feinheiten des Geschmacks offenbaren, kann schon mal der Eindruck entstehen, dass da gerade ein Eisennagel auf der Zunge vor sich hin rostet. Wer sich dann aber einlässt auf die Geschmacksnuancen, auf die Fülle der Aromen, wer Gefallen daran findet, der ist für immer verdorben für den Mainstream.

Ähnlich stark polarisiert Naturwein, der allerdings zuletzt immer beliebter geworden ist. Wer ihn zum ersten Mal probiert, wird einige Skepsis überwinden müssen. Da ist zum Beispiel die mitunter trübe Farbe oder der Geruch nach Fermentation, der schon mal in Richtung Apfelmost mit Sauerkraut gehen kann. Die meisten wundern sich, dass der Wein gar nicht fruchtig schmeckt, wie sie es gewohnt sind, sondern herb, würzig, ja steinig, hier und da auch nach Gemüse und Hefe. Dieser Wein lässt sich nicht nur schmecken, sondern durch sein volleres Mundgefühl fast schon spüren. Manche reagieren mit dem Impuls, ihn sofort wieder auszuspucken; mit dem festen Vorsatz, niemals wieder einen Naturwein anzurühren. Andere haben an diesem Punkt schon Blut geleckt.

Etwa eine Milliarde Liter Wein wurden 2018 in Deutschland gekeltert. Wie viel davon Naturwein ist, wird nirgends erfasst, nach Schätzungen liegt der Anteil irgendwo im Promillebereich. Auch wird der Begriff Naturwein rechtlich nicht geschützt. Trotzdem ist man sich in der Branche weitgehend einig, was darunter zu verstehen ist: Die Trauben kommen nur aus Weinbergen, die nach biologischen oder biodynamischen Kriterien bewirtschaftet werden. Das heißt, zum Pflanzenschutz werden vorwiegend Kupfer- und Schwefel eingesetzt und keine chemisch-synthetischen Spritzmittel, wie sie konventionelle Winzer nutzen. Im Keller verzichtet der Winzer dann auf sämtliche Kniffe und Mittelchen der modernen Weinbereitung: Zum Beispiel wird dem Most kein Zucker zugesetzt, um auf einen gewünschten Alkoholgrad zu kommen, auch die Säure wird so gelassen, wie sie ist. Vereinfacht gesagt lässt man den Wein in Ruhe. Keine Hilfsmittel lautet

die Devise, vor allem kein (oder wenig) Schwefel - den setzen Winzer normal als Konservierungsstoff für den Wein ein.

Der Verzicht auf Hilfsmittel ist natürlich ein Risiko, bei dem viel schief gehen kann. Fehlerhafte Weine sind das Resultat. Nur Winzer, die absolut gesunde Trauben verarbeiten und penibel bei der Hygiene sind, können auf diese Weise Trinkbares keltern. Was natürlich den Mythos um den Naturwein als angeblich besserer Wein nur befeuert hat. Wie der Name schon nahelegt, gilt er als besonderes "Naturprodukt", um das sich seit ersten Anfängen des Trends vor etwa zehn Jahren immer mehr Legenden und Vorurteile ranken. Zu den sechs gängigsten haben wir ein paar Profis befragt.

These 1: "Naturwein ist ein natürliches Produkt, im Gegensatz zum konventionellen, industriell hergestellten Wein."

Als Professor für Önologie und Sensorik trinkt Ulrich Fischer leidenschaftlich gerne Naturwein. Doch Sätze wie dieser ärgern ihn. "Das entbehrt jeder Grundlage. Industrielle Weinbereitung, was soll das denn sein?", fragt der Abteilungsleiter am Dienstleistungszentrum ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz in Neustadt an der Weinstraße. "Bei jedem Wein pressen wir Trauben, nehmen ein paar Trubstoffe raus, also kleinste Partikel aus Schalen oder Fruchtfleisch, und vergären das Ganze. Künstlich ist für mich ein Produkt, wenn ich dafür Erdöl hernehme, dazu einen Kunststoff XY und daraus dann was ganz Neues forme."

Wichtige Unterschiede gibt es trotzdem: Im normalen Weinkeller sind Dutzende Stoffe erlaubt. Zum Beispiel Aktivkohle, um Farb- oder Geruchsfehler zu beseitigen, der Winzer filtert die Kohle komplett heraus, bevor der Wein in die Flasche kommt. Welcher Winzer was und warum einsetzt, ist schwer zu erkennen, dazu steht auf den Etiketten nichts. Wein gilt als Genuss- und nicht als Lebensmittel, da ist die Kennzeichnungspflicht laxer. Ein erster Hinweis ist, ob Winzer konventionell oder biologisch beziehungsweise biodynamisch arbeiten. Martin Kössler, ein bekannter Weinhändler aus Nürnberg, gibt ein Beispiel: "Schauen wir uns mal den von der Presse hochgelobten Jahrgang 2018 an. Von März bis Oktober gab es fast keinen Regen. Für konventionelle Winzer war das ein Problem. Denn die Trauben enthielten zu wenig Nährstoffe, die Moste wollten nicht gären. Die Winzer waren auf allerhand Zusatzstoffe aus den Chemielabors angewiesen, zum Beispiel Nährstoffe für die Hefen und Ascorbinsäure. "Gegen so etwas wehren sich die Naturweinwinzer", sagt Kössler, "denn in den Humusböden von biologisch oder biodynamisch arbeitenden Winzer hat trotz Trockenheit alles funktioniert." Es gilt also: Je besser es dem Boden geht, umso mehr kann ein Winzer auf Behandlungsmittel verzichten. So gesehen ist Naturwein durchaus oft naturnäher als konventionell gekelterter Wein.

These 2: "Naturwein ist der gesündere Wein."

Das ist auch so ein Satz, auf den man bei Anhängern von Naturwein oft stößt. Man könne davon mehr trinken, ohne sich mies zu fühlen. "Es fühlt sich zumindest mal so an", sagt Holger Schwarz. Ihm gehört die Berliner Weinhandlung "Viniculture", bekannt dafür, besonders trendige Flaschen im Sortiment zu haben - bei Schwarz ist das ausschließlich Naturwein. Die gefühlt bessere Verträglichkeit hat zunächst einen banalen Grund: "Der Alkohol ist bei diesen Weinen in der Regel ein bis zwei Prozent niedriger", erklärt Schwarz. Dass Naturwein wirklich gesünder ist, lässt sich trotzdem nicht belegen. Martin Kössler sagt, "Ethanol bleibt Ethanol, ein krebserregendes Zellgift. Außerdem können beim Verzicht auf Schwefel Stoffe entstehen, die nicht gesund sind: Acetaldehyd oder biogene Amine, das erste ist krebserregend, das zweite kann Kopfweg, Hautausschläge oder Asthma auslösen."

These 3: "Naturwein schmeckt doch nur nach Sauerkraut und Apfelsaft!"

Das behaupten viele, die Naturweine nicht mögen. Manche dieser Weine erinnern wirklich an Sauerkraut. Aber die guten schmecken erst einmal einfach anders. "Naturweine schmecken lebendig, weniger fruchtig. Der Hintergrund des Weins wird aufgefaltet und die Parfümwolke, die konventionell gemachte Weine oft einhüllt, verfliegt", sagt Holger Schwarz. Woran liegt das? Am Verzicht auf die Hilfsmittel? Sein Kollege Martin Kössler erklärt das anhand des Schwefels: "Der hohe Schwefelgehalt in konventionellen Weinen wirkt wie Leitplanken im Mund. Diese Weine sind zungenorientiert, schlank und am Ende ganz leicht bitter. Ohne, beziehungsweise mit ganz wenig Schwefel geht der Wein dagegen auf, Geschmack wird zu Gefühl. Wenn da Könner am Werk sind, dann fühlen sich die Weine anders an, bisherige Maßstäbe gelten nicht mehr. Sie sind offener, komplexer und haben eine leichte Salzigkeit." Weniger fruchtig sind Naturweine also, darauf können sich alle einigen. Ob das gefällt oder nicht, ist Geschmackssache. Auf jeden Fall ist der Inhalt einer Flasche Naturwein weniger erwartbar, zumal es viele Abstufungen gibt - von ein bisschen anders als normal bis hin zu sehr anders, ja krass. Eine eigene Sprache (und damit auch der berüchtigte "Weinsprech") fehlt für diese Weine noch weitgehend. Winzer Stefan Vetter, der in Franken einige der besten Naturweine Deutschlands keltert, will sich bei der geschmacklichen Beschreibung nicht festlegen. "Dafür ist die Herstellung dieser Weine zu facettenreich", sagt er. "Die geschmackliche Bandbreite ist so groß, dass man sie nur schwer beschreiben kann."

These 4: "Naturwein begleitet Speisen besser."

Das behaupten tatsächlich viele Sommeliers. Ist da was dran? Ja, auf jeden Fall, meint der Önologe Ulrich Fischer. Die meisten Natur-Weißweine haben mehr Gerbstoffe, weil sie anders hergestellt werden. Daher ist die Bandbreite größer, oft können sie sogar einen Rotwein ersetzen. Klassische Kombinationen wie Weißwein zu Fisch und Rotwein zu Fleisch gelten mit diesen Weinen nicht mehr.

"Das ist ein neues Erlebnis, und das wollen die Gäste", sagt Fischer. Martin Kössler stimmt dem zu und begründet es chemisch: "Durch die Gerbstoffe und den geringen Schwefel hat man ein anderes Mundgefühl, eine andere Chemie im Mund. Das ist mehr als nur Säure und Zucker, das spürt man." Seinem Kollegen Holger Schwarz fallen weitere Gründe ein. "In Naturwein sind Noten, die sich auch in der neuen Naturküche wiederfinden, bei eingelegten Speisen etwa. Auch passen diese Weine besser zur Gesinnung eines Restaurants, in dem regional gekocht wird." Hier spielt aber bereits Ideologie eine Rolle; ein ultraregionaler Koch, der einige seiner Zutaten im Wald sammelt, hat womöglich etwas für regionale Weine übrig, die ohne Hilfsmittel auskommen.

These 5: "Naturwein, biodynamischer Wein, Biowein, Orange-Wine - wer soll da noch den Überblick behalten?"

Verständlich, dass das verwirrend ist, findet Winzer Stefan Vetter, es ist ja auch kompliziert. "Für Leute mit klassischem Weinwissen landet das alles in einem Topf, die klare Abgrenzung fehlt." Am häufigsten wird Naturwein mit Orange-Wine gleichgesetzt, der ebenfalls seit einigen Jahren im Trend liegt. Der Unterschied: "Naturwein bedeutet den Verzicht auf Behandlungsmittel und Orange ist nur eine Herstellungsmethode", erklärt Vetter. Er wird wie Rotwein gekeltert, aber aus weißen Rebsorten. Orange-Wine hingegen ist ein auf der Maische vergorener Weißwein, das heißt, der Most bleibt in Kontakt mit den gequetschten Beeren, um Farb- und Gerbstoffe in den Wein zu bringen. "Das kann jedes Weingut machen, das hat mit Naturwein erstmal nichts zu tun", sagt Holger Schwarz. Und Ulrich Fischer ergänzt: "Ein Naturwein kann ein Orange-Wine sein, aber nicht jeder Orange-Wine ist ein Naturwein." Gesetzlich geregelt ist bei beiden Bezeichnungen noch nichts. Fischer hält das für einen Vorteil. "Derzeit finde ich das unreguliert besser, da kann man mehr ausprobieren."

These 6: "Konventioneller Wein wird unserem Geschmack angepasst. Bei Naturwein muss der Mensch sich endlich dem Geschmack des Weins anpassen."

Ein etwas übertrieben ideologischer Satz, der aber insofern stimmt, dass Novizen beim Thema Naturwein gar keine andere Wahl haben, als sich erst mal einzulassen. Naturwein ist etwas Neues; ein schwieriges Thema, für das bekannte Kriterien kaum greifen, man sollte also vor allem am Anfang versuchen, sich zu entspannen und nicht zu viel zu bewerten. Bei manchen seiner Anhänger hat man übrigens das Gefühl, dass sie am Naturwein gerade seine abschreckende, polarisierende Wirkung schätzen. In den schicken Vinotheken der Touristen und Fine-Dining-Hochburg Florenz zum Beispiel hat man das Thema schon etwas länger für sich entdeckt. "Das Tolle am Naturwein ist auch, dass er noch nicht jedem schmeckt", erklärt ein italienischer Gast dort. "Er hält deutsche,

amerikanische und chinesische Touristen fern, die sind noch nicht so weit. Da sind wir endlich mal wieder unter uns."

URL: <https://www.sueddeutsche.de/stil/essen-und-trinken-der-herbe-kontroverse-1.4447479>

Copyright: Süddeutsche Zeitung Digitale Medien GmbH / Süddeutsche Zeitung GmbH

Quelle: SZ vom 18.05.2019

Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über Süddeutsche Zeitung Content. Bitte senden Sie Ihre Nutzungsanfrage an syndication@sueddeutsche.de.