

Eigenwillig und anspruchsvoll

Naturweine polarisieren, zu aussergewöhnlich riechen und schmecken sie. Die Weinkellerei Mathier wagte den Schritt mit Amphorenweinen – für eine kleine Klientel.

RENATE DUBACH

Weinliebhaber seien auf der Suche nach immer neuen Geschmackserlebnissen, heisst es, auch deshalb werden Naturweine produziert und angeboten. Aber kennen die Gäste die Unterschiede zwischen «Raw» und «Orange Wine», zwischen vegetarisch und vegan? Und wie schmeckt ein Amphorenwein?

Kurz gesagt umfasst der Begriff «Raw Wines» die neuen Weinstile, die für möglichst wenig Eingriffe der Winzer stehen – und zwar im Rebberg wie auch im Keller. Die Trauben werden im Rebberg sich selber überlassen, die Vergärung erfolgt ohne künstliche Hefen. Schwefel wird nur minim eingesetzt, und viele dieser Weine werden unfiltriert angeboten. Zu den «Raw Wines» gehören die Naturweine, bei diesen wird stärker auf biologische Produktion gesetzt. Und «Orange Wines» sind Weissweine, die wie Rotweine hergestellt werden: Durch eine lange Maischungszeit geben die Trauben mehr Farbe und Tannine ab und färben den Wein fast orange. Neu und anders heisst nicht für alle besser. Gerade wenn man über «Orange Wines» Auskunft haben möchte,

schiebt sich früher oder später das Wort «gewöhnungsbedürftig» ins Gespräch.

Scharlatanerie mit dem Etikett «Naturwein»

Es ist zweifelsfrei so: Was in Sachen Weinstile neu auf unsere Gaumen zukommt, ist nicht massenfähig, nicht im Entferntesten. «Trübe Weine mit unreifen, mossierenden Aromen, moussierender Saft mit Essigsäuregeschmack», so hat ein Journalist Naturweine kürzlich im «Tagesanzeiger»-Magazin beschrieben. «Es wird Scharlatanerie betrieben», sagt Amédée Mathier: «Es gibt Winzer, die verkaufen auch Weine mit Essigsäure und decken dieses Fehl- aroma mit dem Mäntelchen «Naturwein» zu. Das ist schade. Wer schon ein paar Naturweine probiert hat, der weiss, dass es gewaltige Unterschiede gibt.»

Mathiers Kellerei in Salgesch, war die erste in der Schweiz, die es mit einem ganz bestimmten Naturwein versucht, mit Wein aus Amphoren. Eine Herstel-

lungs-Spezialität, auf die Mathier während einer Reise durch Georgien gestossen ist und die weltweit immer beliebter wird. Wobei es nicht wirklich «Amphoren» sind, welche die Weinfamilie Mathier & Söhne im Anschluss an die Reise im Südkaukasus töpferten und in die Schweiz transportieren liess, es sind georgische Kvevris, Tongefässe, die unten in einen Spitz laufen und nicht flach wie Amphoren sind. Sie müssen nicht stehen können, denn sie werden eingegraben. Seit mehreren Tausend Jahren wird das in Georgien so praktiziert. Die umgebende Erde hält die Kvevri zusammen, wenn die Trauben eingefüllt werden und Druck auf die dünnen Wände ausüben. Dann wartet man ganz einfach mehrere Monate, bis daraus Wein geworden ist, den man mit Schläuchen abzieht.

Nicht massentauglich, dafür Weine in ihrer Urform

Das ist die Theorie. In der Praxis geht schon mal eines dieser aufwendig importierten und eingegrabenen Gefässe in die Brüche: «Kürzlich haben wir ein Kvevri geöffnet, um zu sehen, wie es dem Inhalt geht. Da war noch alles in Ordnung. Aber in der folgenden Nacht gab es ein ganz kleines

Erdbeben, am Tag darauf waren die 1800 Liter Inhalt versickert. Das war schon schade. Aber was

«Solche Weine muss man erklären. Sie geben dem Sommelier ihren Job zurück.»

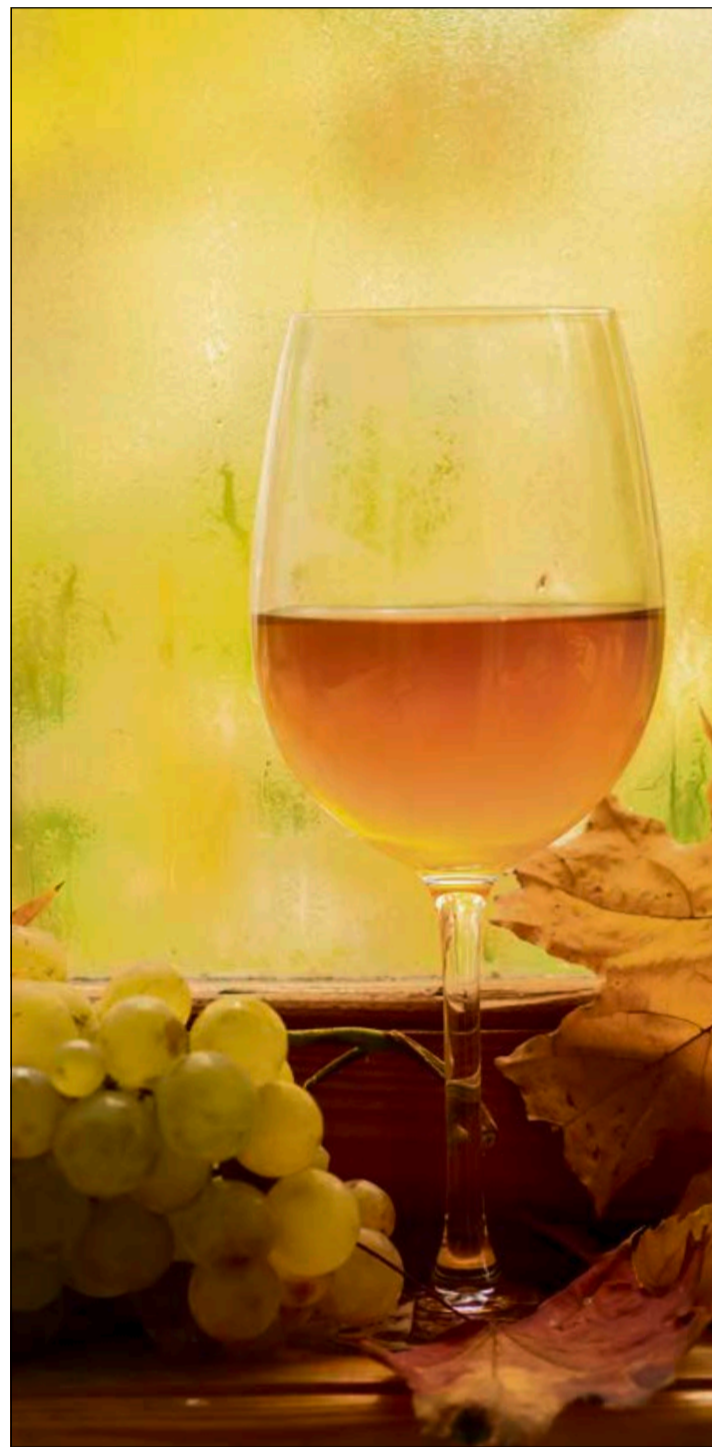
Amédée Mathier
Mathiers Kellerei, Salgesch

Veganer Wein Kaum Nachfrage

Wein wird doch aus Trauben hergestellt und ist deshalb von Natur aus vegan. Oder etwa nicht? Nicht immer. Denn um einen qualitativ guten Wein zu produzieren, werden manche Weine «geschönt». Bei der «Schönung» wird dem Wein Hühner-Eiweiss oder Gelatine beigefügt, damit sie Trübstoffe oder unerwünschte Aromen binden. Anschliessend werden diese Schwebeteilchen ausgefiltert. Vegetarier möchten kein Produkt konsumieren, das mit Gelatine in Kontakt kam, mit der Schönung durch Eiweiss haben sie kein Problem. Konsequente Veganer hin-

gegen schon. Zur Schönung veganer Weine gibt es pflanzliche, mineralische Mittel wie Aktivkohle, Bentonit oder pflanzliche Gelatine. «Es gibt inzwischen eine grosse Auswahl an vegetarischen und veganen Weinen», erklärt Marc Landolt dazu. Seine Weinhandelsfirma mit Sitz in Zürich liefert 80 Prozent ihrer Weine an die Gastronomie und bietet rund 30 vegane Weine an. Einige davon stammen von eigenen Rebbergen in der Stadt Zürich. «Ich kann die Wünsche der Veganer nachvollziehen und bin auch nicht dagegen. Es ist einfach so, dass Eiweiss als Schö-

nungsmittel die besten Resultate hervorbringt. Es ist effizient und macht den Wein runder. Ein auf Erbsenprotein basierendes Alternativprodukt hat auch schon zu Komplikationen im Weinkeller geführt». Seitens der Gastronomie kämen kaum Anfragen zu veganen Weinen, führt Landolt aus. Grund dafür könnte schlicht mangelndes Weinwissen bei den Wirten sein, mutmasst eine Weinhändlerin, die ihren Namen nicht gedruckt sehen möchte. Sie sagt: «Vegan ist kein Qualitätsmerkmal, vegane Weine sind nicht besser.» Für Veganer ist dies natürlich kein Kriterium. rd



«Orange Wines» (o.) sind Weissweine hergestellt wie Rotweine, Mathiers Amphorenweine lagern in Tongefässen. zvg, iStock/zmurciuk_k

sollen wir machen? Die Erde filtern?» fragt Amédée Mathier. Er nimmt solche Rückschläge mit der Gelassenheit eines Winzers, der von dieser Methode überzeugt ist: «Die Weine aus unseren Kvevris bieten ganz andere Dimensionen, das ist eine geniale Sache, es entstehen faszinierende Weine in ihrer Urform.»

Bei Mathiers arbeitet man seit sieben Jahren mit Kvevris, seit 2014 verfügt die Kellerei über 20 dieser Tongefässe, das kleinste fasst 400, das grösste 2500 Liter. Produziert werden jährlich etwa 2000 Flaschen Weisswein «Amphore Blanc» aus Réze und Ermitage und gleich viele Flaschen in Rot aus Syrah. «Das Ziel wären je maximal 10 000 Flaschen. Mehr möchten wir nicht produzieren», sagt Mathier dazu, denn massentauglich seien diese Weine ganz bestimmt nicht. Also nichts für Restaurants, die ihre Weinkarte von ihrem Getränkelieferanten zusammenstellen lassen: «Man muss diese Weine den Gästen erklären. Anders gesagt: Amphorenweine geben den Sommeliers ihren Job zurück.»

Restaurants und Bars im Ausland setzen auf Naturweine

Diese Sommeliers müssten sich erst noch an die gewöhnungsbedürftigen Weine heranwagen, denn meistens sind Naturweine herb, urchig, sehr eigenständig und kaum austauschbar. Ihre Sortencharaktere sind auch für Kenner nicht mehr erkennbar. Die Zürcher Weinfachfrau Chandra Kurt hat den «Amphore Blanc 2010» von Mathier – der Konsumentenpreis beträgt 64 Franken – so beschrieben: «Er leuchtet mit knalligem Orange und hat Honig-, Lindenblüten- und etwas Marzipanaromen.» Tönt doch ganz positiv.

Allerdings: Bei den Naturweinen gibt es vermutlich nur das Alles oder Nichts, man mag sie sehr – oder gar nicht. Naturweinfans in der Schweiz müssen sich gedulden, in Restaurants werden sie noch selten angeboten. Lässt man seinen Blick über den Glasrand hinaus schweifen, findet man im Ausland einige Restaurants und Bars, die erfolgreich auf Naturweine setzen. Das «June» in New York, zum Beispiel, die «Bar Brutal» in Barcelona und in Wien das «O Boufés» von Konstantin Filippou.

ANZEIGE

SHORLEY

60% Schweizer Apfelsaft
40% Mineralwasser PASSUGGER

Unsere natürlichen Apfelsäfte kelnern wir ausschliesslich aus Äpfeln der Ostschweiz. Wir kennen die Lieferanten persönlich. 70 Mitarbeitende geben ihr Bestes für eine hochstehende Safftherstellung. Wir stehen ein für Qualität, Tradition und langfristige Arbeitsplätze.

MÖHL
Apfelsäfte

Mosterei Möhl AG, 9320 Arbon

Hiesige Weinschau, quo vadis?

160 Schweizer Winzer präsentierten im Rahmen von «Mémoire & Friends» im Zürcher Kongresshaus ihre besten Weine. Vielleicht zum letzten Mal in dieser Form.

«Swiss Wine Grand Tasting» heisst der alljährliche Überblick über das Schweizer Weinschaffen, der meist ein, zwei Überraschungen beinhaltet. Dieses Jahr konnte man sein Vorurteil gegenüber Schweizer Malbec abbauen. Eine Sorte, von der viele glauben, sie gehöre in südlichere Gefilde. Aber der «Oberengstringer Malbec/Cabernet Cubin 2006» aus dem Zürcher Limmattal schaffte es in die Topliga der Schweiz: Mit 41 anderen Weinen erhielt er einen «Vintage Award», einer Auszeichnung für Schweizer Weine des Jahrgangs

2006, «die zeigen, dass sie interessante Langstreckenläufer sind und als Zehnjährige Genuss und Freude bringen», formulierte es Andreas Keller von der Swiss Wine Connection. Zwar seien diese Weine nicht mehr erhältlich, aber mit den Awards sende man ein Signal an die Konsumenten, die zur Kenntnis nähmen, dass ein guter Schweizer Wein mit den Jahren noch besser werden könnte, so Keller. Alle «Vintage-Award»-Weine durfte man degustieren, ein Highlight im Kongresshaus.

Der Anlass zieht jährlich 1200 Interessierte und Fachleute an

Ein viel diskutiertes Thema war die Zukunft der Veranstaltung selber. Das Kongresshaus wird saniert, es schliesst für drei Jahre seine Tore. Wie soll es mit dem «Swiss Wine Grand Tasting» weitergehen? 2008 fand der Anlass erstmals statt – damals als «Wein-

länderspiel» mit Österreich zusammen – und in den vergangenen Jahren kamen jeweils etwa 1200 Besucher, Fachleute, Sommeliers und interessierte Weinfans. Die Winzer hoffen auf Kontinuität, auch andere Austragungsorte kämen infrage, etwa Bern. «Es ist toll, dass wir uns präsentieren dürfen, man erhält einen ausgezeichneten Überblick über die Branche», sagt zum Beispiel Bio-Winzer Roland Lenz aus Uesslingen. Organisator Andreas Keller tönt verhalten positiv: «Es ist sehr schwierig, einen Raum dieser Grösse an zentraler Lage zu finden. Aber wir müssen auch das Konzept überdenken, denn für junge Leute ist ein Wein-Tasting in dieser «seriösen» Form vielleicht nicht so attraktiv. Wir sind überzeugt von der Idee einer Leistungsschau des Schweizer Weines und werden sie weiterführen – wie und wo auch immer.» rd