



Riesling, Schilcher, Blaufränkisch

von Jürgen Schmücking

Auf dem Weg zu einem neuen Verständnis von Wein

Sie schießen aus dem Boden wie die Schwammerln. Überall auf der Welt. Etablierte Weingüter, die sich ihren fixen Platz unter den ganz Großen schon erarbeitet haben genauso wie junge Draufgänger, die sich voll Tatendrang und jugendlicher Energie auf das Thema stürzen. In La Morra im Piemont ist es zum Beispiel der wohlbekannte Erbaluna, der schon jahrelang die Bioweinwelt mit einem mächtigen Barolo verwöhnt. Im Elsass sind es Stentz und Deiss, die ihren Weinen keinen – oder nur eine minimale Dosis Schwefel mit auf den Weg geben.

Der Reihe nach. Schwefel ist ein chemisches Element, das seit ewigen Zeiten Bestandteil im Weinbau – und zwar unabhängig davon, ob Bio oder Chemo. Verwendet wird Schwefel schon im Weingarten, vor allem aber in weiterer Folge bei der Kellerarbeit. Das Element wirkt antioxidativ (was soviel heißt wie, dass es im Wein die Frische, Frucht und helle Farbe erhält), antibakteriell (also als Schutz gegen mikrobiische Verunreinigung und Fehlgärung) und zu guter Letzt wird dem Wein noch bei der Abfüllung eine letzte Dosis verabreicht (wegen der Haltbarkeit). So weit, so gut. Jetzt ist es aber auch so, dass Schwefel

bei sensitiven Menschen Auslöser für Allergien sein kann, weshalb seit 2005 auf den Weinetiketten der Zusatz „Enthält Sulfite“ vermerkt sein muss. Dass diese Aktion zu mehr Irritation, als zu Aufklärung geführt hat, ist paradox, aber leider eine Tatsache.

Auch in Österreich gibt es eine Reihe von Winzern, die sich mit dem Thema der Schwefelreduktion beschäftigen. „Schwefelfreie“ Weine herzustellen ist dabei ein schwieriges Unterfangen, da Schwefel in (sehr) geringen Mengen ein Nebenprodukt der alkoholischen Gärung ist. Konkret reden wir also von Weinen, denen kein Schwefel zugesetzt ist.

Ein reichlich fachliches Thema – die Pro's und Contra's füllen seitensweise Abhandlungen, Foren, Blogs und Podiumsdiskussionen. Neben der önologischen (und damit für Verbraucher ziemlich langweiligen) Diskussion gibt es aber auch eine über den Geschmack. Und diese spaltet die verkostende Weinwelt in zwei Lager, die sich seit Monaten einen erbitterten verbalen Schlagabtausch liefern. „Oxidiert, kurzlebig, riecht wie Putzklappen“, bringen es die einen auf den Punkt und bilden damit die Speerspitze einer Schar engstirniger und

ewiggestriger Verkoster, die weit weg davon sind, die Zeichen der Zeit zu erkennen. „Lebendig, vibrant, tiefgründig, fordernd und dynamisch“ meinen die anderen, die offener sind, die richtigen Worte für diese Weine noch nicht gefunden haben, für die aber feststeht, dass mit dieser Art, Wein zu machen, ein möglicher Weg in die Zukunft gezeigt wird.

Karl Schnabel aus Gleinstätten ist einer jener Winzer, die einen Teil der Weine schwefelfrei produzieren. Bei einer Veranstaltung des FiBL hatten geschätzte 40 Personen die Gelegenheit, den Blaufränkisch Hohegg 2008 zu verkosten. Der Auftakt war misslungen. Ein erdig-rustikales, leicht modriges Stinkerl lag über dem Wein. Aber nach einer Stunde im Glas: Einfach nur Wow. Der Wein konnte in seiner Entwicklung im Glas förmlich

beobachtet werden. Die ruppigen Aromen wurden von kristallklaren mineralischen Noten in die Schranken gewiesen, der Wein öffnete sich, zeigte sich sogar von seiner elegant-harmonischen Seite und entwickelte sich zum absoluten Hochgenuss. Feingliedrige Frucht, getragen von der prickelnden Mineralik des silikatischen Schiefergesteins. Grandios.

Wir werden die Kriterien des Weinverkostens neu definieren müssen. Weine wie die von Karl Schnabel, aber auch von Niki Moser, Fritz Salomon oder Franz Stohmeier, dem österreichischen Pionier in Sachen schwefelfreier Wein, passen einfach nicht in konventionelle Bewertungsmethoden. Probieren Sie diese Weine aus. Sie erweitern Ihren Horizont und machen enorm Spass. Offenheit für Neues vorausgesetzt.



Karl Schnabel aus Gleinstätten ist einer jener Winzer, die einen Teil der Weine schwefelfrei produzieren.