

auf dem weg zu neuem wein

GENUSSGRÜBELEIEN VON JÜRGEN SCHMÜCKING

Sie schießen aus dem Boden wie die Schwammerl. 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 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 und 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 (das heißt, dass es im Wein die Frische, Frucht und helle Farbe erhält) und antibakteriell (also als Schutz gegen mikrobiologische Verunreinigung und Fehlgärung). 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 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 mehr zu 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 Pros und Contras füllen seitenweise Abhandlungen, 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 Putzlappen“, bringen es die einen auf den Punkt und bilden damit die Speerspitze einer Schar ewiggestriger Verkoster. „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 haben 40 Personen den Blaufränkisch Hohegg 2008 verkostet. 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 gewie-



sen, 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. 🍷