



# Neue Weinstile: Naturwein, Amphorenwein, Orange Wine und fruchtige Weine ungeschwefelt

**Neue Weinstile, Weinbereitungsmethoden und Lagerbehälter werden als Innovation gefeiert oder pauschal abgelehnt. Alternativen Sommeliers, progressiven Weinmedien und einigen Erzeugern dienen sie zur Profilierung. Konservative Kreise begegnen ihnen mit Skepsis. Volker Schneider, Bingen, geht auf einige dieser Verfahren ein und zieht die Grenze zwischen Fakten und Esoterik.**

Wenn Technik unbeschränkt zur Verfügung steht, die Fülle naturwissenschaftlicher Information schlechthin überfordert und die Profilierung als Erzeuger immer schwieriger wird, ist ein Zurück zu einfachen, handwerklichen Lösungen naheliegend. Wenn solche Lösungen zusätzlich Naturbelassenheit, Authentizität, Querdenken, Tradition und Emotionen suggerieren, gehen sie nicht spurlos am Markt vorbei. Dort sorgen gegenwärtig alternative Vinifikationsmethoden und neue alte Weinstile für Kontroversen. Orange Wines und naturbelassene Weine sind die Schlagwörter; Amphoren, Betoneier und Maischegärung weißer Trauben einige der eingesetzten Stilmittel.

Das sensorische Spektrum dieser neuen Weinstile ist sehr breit. Ihre größte Gemeinsamkeit besteht in der Verwendung historischer Methoden der Weinbereitung unter minimalem technischem Input. Deshalb sind einige Begriffsklärungen dienlich. Andernfalls redet man aneinander vorbei.

## NATURWEINE

Einige der Weine alternativen Stils werden als Naturweine oder „natural wines“ bezeichnet. Diese Bezeichnung ist weder exakt definiert noch gesetzlich geregelt. Sie steht in keinem direkten Zusammenhang mit dem Begriff der Naturweine, wie er bis weit ins 20. Jahrhundert hinein in Deutschland zur Bezeichnung nicht angereicherter Weine gebraucht wurde. Bei den heutigen Naturweinen wird nicht nur auf Zucker zur Anreicherung, sondern auch auf fast alle anderen oenologischen Verfahren verzichtet. Folglich werden solche Weine meist nicht geschwefelt, filtriert oder auf sonstige Art und Weise behandelt, sondern sich selbst überlassen.

Der Grundgedanke hinter den Naturweinen ist ein Protest gegen die zunehmende Technisierung, eine Opposition zu industriellen Methoden der Weinherstellung sowie die Ablehnung rational-naturwissenschaftlicher Überlegungen. Dieser Ansatz wird meist begleitet von einer Wiederbelebung alter oenologischer Verfahren wie die spontane Vergärung weißer Trauben auf der Maische oder die Lagerung in Amphoren. Dabei wird meist übersehen, dass auch historische Verfahren der Weinherstellung oenologische Konzepte und vom Menschen getroffene Entscheidungen beinhalten. Der Winzer entscheidet zum Beispiel darüber, bei welchem Reifegrad er seine Trauben erntet, wie

lange er sie auf der Maische stehen lässt, in welchem Behälter und bei welcher Temperatur er seinen Wein lagert sowie in welchem Entwicklungszustand er ihn abfüllt. Allein dadurch ist Wein kein sich selbst formendes Naturprodukt, wie man es besonders im deutschsprachigen Raum den Verbrauchern zu suggerieren versucht. Er ist vielmehr ein Kulturprodukt, welches durch menschliche Entscheidungen und Eingriffe aus Trauben gewonnen wird.



Georgischer Wein in Tonamphoren ausgebaut.

Foto: Schneider

Da Naturweine die individuelle, experimentelle und lokale Antwort auf die globalisierte, industrielle Weinwelt darstellen sollen, werden sie mittels minimalster menschlicher Intervention hergestellt. In weiten Bereichen entspringen sie einem radikalbiologischen Naturglauben. Wenngleich eine Minimalbehandlung per se nicht negativ ist, kann sie in ihrer unkontrollierten Form zu massiven Qualitätseinbußen führen. Mangelnde Überwachung der Weine, ungenügende Fachkenntnisse und der unbegrenzte Glauben an das Wohlwollen natürlich ablaufender Prozesse bereiten leicht den Weg zu starken Oxidationsschäden, erhöhten Gehalten an flüchtiger Säure, Ethylacetat, biogenen Aminen oder sonstigen Produkten mangelnder Kellerhygiene. Trotzdem sind einige dieser Weine genießbar.

Der Einsatz von keiner oder wenig SO<sub>2</sub> ist eines der zentralen Elemente in der Herstellung von Naturweinen. Mangels alternativer Methoden zum Schutz vor Oxidation ist diese sensorisch mehr oder weniger stark präsent. Ob die Oxidation zu einem besseren Ausdruck von Terroir, Jahrgang und Authentizität führt, ist Gegenstand heftiger Debatten. Ein weiterer Streitpunkt besteht darin, ob ein Wein trüb und mit Mikroorganismen belas-

tet sein muss, um natürlich zu sein. Zum Vergleich: Der Verbraucher lehnt den Konsum schmutzigen Mineralwassers ab; sein Vertrieb ist aus hygienischen Gründen untersagt. Da Debatten dieser Art nicht frei von emotionalen und esoterischen Elementen sind, entziehen sie sich einer rationalen Argumentation. Auf keinen Fall können Naturweine nach den Kriterien konventioneller Weine beurteilt werden.

## AMPHORENWEINE

Amphoren aus Ton sind die ältesten Weinlagerbehälter überhaupt. Sie wurden und werden in Größen von 30 bis 3.000 Liter hergestellt. Erst nachdem sich der Weinbau nach dem Zusammenbruch des römischen Reiches nördlich der Alpen verbreitet hatte, kam das Holz ins Spiel.

Am bekanntesten sind die Amphoren aus Georgien, wo sie Quevris genannt werden. Georgien und angrenzende Gebiete des Irans, Armeniens und Anatoliens gelten als die Wiege des Weinbaus. Vor etwa 7.000 Jahren boten Amphoren die einzige Möglichkeit zur Lagerung von Wein. In Georgien hat sich diese Tradition bis heute erhalten. Dort werden die Amphoren innen mit Bienenwachs ausgekleidet und im Boden eingegraben. Die Lagerung im Boden verleiht ihnen mechanische Stabilität, schützt vor Zerbrechen und sorgt zugleich für eine natürliche Temperaturregulierung. Die Abdichtung gegen Sauerstoffaufnahme von oben erfolgt durch Abdeckung mit Holzdeckel, Holzasche, Lehm und Sand.

Die georgischen Quevris dienen zur Vergärung und Lagerung der dort mitunter noch nach traditioneller Art hergestellten orangenen Weine. Dazu werden weiße Trauben auf der Maische einschließlich Stielen vergoren und erst nach mehreren Monaten postfermentativer Mazeration gepresst. Andererseits ist die Herstellung solcher Weine nicht zwingend mit ihrem Ausbau in Amphoren verbunden. Da aber orangene Weine als auch Amphoren über Georgien ihren Weg in einige Anbaugebiete des Westens fanden, werden sie oft im Zusammenhang gesehen.

Amphoren werden traditionell auch in einigen Regionen Portugals und Spaniens eingesetzt. Die Abdeckung des Weins erfolgt dort mit Beeren-schalen. Diese werden nach einer frühen Pressung manuell aufwändig aus den Tresteren gewonnen und mittels Sieben von den Kernen befreit. Nach dem Absinken der Schalen im Frühjahr des Folgejahres wird der Wein dem Verbrauch zugeführt. Die lange Kontaktzeit mit den Schalen führt zu einer starken Anreicherung traubenbürtiger Primäraromen, ohne den Gerbstoffgehalt der Weißweine wesentlich zu erhöhen.

Unter funktionalen Gesichtspunkten zeichnen sich Amphoren aus Ton durch eine mittlere Sauerstoffdurchlässigkeit aus. Sie ist etwas geringer als die von Holz und naturgemäß größer als die von Edelstahl. Auch hinsichtlich der Wärmeleitfähig-



keit nehmen Amphoren eine Mittelstellung ein. Da Sauerstoff als auch Gärtemperatur oenologische Stilmittel sind, hat die Lagerung in Amphoren durchaus einen Einfluss auf den Weintyp unabhängig von esoterischen oder romantischen Erwägungen. Ob dieser Einfluss den Weintyp unverwechselbar prägt oder durch alternative oenologische Maßnahmen ebenso erzielt werden kann, ist eine andere Frage. Arbeitstechnisch problematisch ist stets die Reinigung der Amphoren.

Nur sehr entfernt verwandt mit den Amphoren ist das Betonei. Auch von ihm verspricht man sich einen moderaten Sauerstoffeintrag ohne ungewollten Holzgeschmack und ein optimales thermisches Verhalten. Dies ist von den Betontanks vergangener Zeiten her bekannt, welche im Gegensatz zu dem innovativen Betonei aber glücklicherweise mit einer Innenauskleidung aus Kunstharz oder Glasplatten versehen waren. Der Rohbeton des Betoneis wird jedoch vom Wein angegriffen mit der Folge, dass sich ein breites Spektrum metallischer und nicht-metallischer Ionen im Wein löst. Besonders der starke Eintrag von Calcium-Ionen aus dem Kalkgehalt des Betons führt zu einer permanenten Entsäuerung. Die Kontamination des Weins mit Eisen und anderen Schwermetallen kann eine Blauschönung erforderlich machen.

Nach Demystifizierung seiner esoterischen Aspekte ist das Betonei allein aus Gründen der Lebensmittelsicherheit, Produkthygiene und Nachhaltigkeit rundum abzulehnen. Näheres unter: [https://www.lwg.bayern.de/analytik/wein\\_getraenke/085553/index.php](https://www.lwg.bayern.de/analytik/wein_getraenke/085553/index.php).

## ORANGE WINES

Orange Wine kann ein Amphorenwein oder ein Naturwein sein, muss es aber nicht. Er definiert sich primär über sein Vinifikationsverfahren: Es handelt sich um Wein aus weißen Trauben, die wie Rotwein auf der Maische vergoren und längere Zeit als Maische gelagert werden. Die lange Maischestandzeit ist das einzige gemeinsame Merkmal der Orange Wines und prägt den Weincharakter stärker als der Lagerbehälter.

Während der langen Maischestandzeit kommt es zu einer erschöpfenden Extraktion aller aus den festen Maischebestandteilen extrahierbaren Substanzen – Tannine, Aromastoffe, Mineralien usw. Durch Oxidation der Tannine erhält der Wein seine charakteristische, braune bis orange Färbung, die in früheren Zeiten als Hochfarbigkeit umschrieben wurde. Durch Aufschwefeln nach der Gärung kann die Bräunung in Grenzen gehalten werden. Deshalb ist die Farbe allein kein Qualitätskriterium für einen Orange Wine.

Diese Art der Vinifikation wurde aus Georgien importiert, wo sie in Verbindung mit dem Ausbau in Quevris praktiziert wird. In der Folge hat sie besonders im Nordosten Italiens, in Slowenien und Kroatien eine gewisse Popularität mit Kultstatus erreicht. Über Österreich hat sie schließlich ihren Weg nach Deutschland gefunden.

Die klassische Herstellungsweise der Orange Wines in Georgien besteht darin, dass der Wein nach der Maischegärung in den Quevris noch drei bis sechs weitere Monate mit der Maische in Kon-

takt bleibt. Während dieser Zeit läuft der BSA ab. Gleichzeitig setzt eine Schichtenbildung von oben nach unten ein. Die oberste Schicht ist am frühesten trinkfertig; die unterste Schicht wird durch die Depotheke reduktiver gehalten und benötigt mehr Zeit zu ihrer geschmacklichen Reifung. Nach Abzug aus dem Quevri oder Pressung wird der Wein auf unterschiedliche Weise weiter ausgebaut:

- Durch gezielte Oxidation zur Erzielung eines Sherry-Stils. Diese Variante ist selten geworden.
- Semi-oxidativ im Holzfass ohne SO<sub>2</sub> zur Erzielung eines Weintyps mit einer Aromatik, die als curryähnlich umschrieben wird.
- Weiterhin in Quevris ohne SO<sub>2</sub> und ohne wesentlichen Sauerstoffeintrag, das heißt relativ reduktiv.
- In Glas durch baldige Abfüllung, oft, aber nicht immer, ohne freie SO<sub>2</sub>.

Durch die Verbindung von traditionellen und modernen Methoden ergeben sich unterschiedliche Stilistiken. Entscheidende Stilmittel nach der Pressung sind der variable Einsatz von SO<sub>2</sub>, Sauerstoff und Holz. So gibt es auch hellfarbige und relativ reduktiv ausgebaute Varianten von Orange Wines, die unter Umständen die deutsche Qualitätsweinprüfung passieren würden.

Für die Maischegärung gelten ähnliche Gesetze wie bei Rotwein. Nur gesundes und hochreifes Lesegut ist geeignet. Die Stiele sind ein kritischer Faktor. Grüne Stiele verleihen dem Wein vegetative Aromenoten und große Mengen aggressiver Tannine, die über die Reifung kaum zu harmonisieren sind. Deshalb können die Rappen nur mit vergoren werden, wenn sie gut verholzt sind und genügend Zeit zur Verfügung steht, um die aus ihnen extrahierten Tannine durch oxidativen Ausbau zu harmonisieren.

Die wertigsten Inhaltsstoffe und die weichsten Tannine werden aus den Beerenschalen extrahiert. Deshalb sind dickschalige Rebsorten tendenziell am besten zur Herstellung von Orange Wine geeignet. Riesling ist benachteiligt, weil er dünnchalig ist und bis zur erforderlichen Vollreife oft von Fäulnis befallen wird.

Die Maische muss analog zu Rotwein untergestoßen werden. Dies erfolgt vor Beginn der Gärung ein- bis zweimal täglich, um der Bildung von flüchtiger Säure durch aerobe Mikroorganismen an der Oberfläche entgegenzuwirken. Während der aktiven Gärung wird möglichst häufig untergestoßen. Nach Abschluss der Gärung wird das Unterstoßen eingestellt, um den Maischekuchen möglichst lange an der Oberfläche zu halten, wo er bis zu einem gewissen Grad vor einem zu starken Sauerstoffeintrag schützt.

Aus Gründen mikrobiologischer Sicherheit ist die

Gärung möglichst schnell einzuleiten, um durch die Gärungskohlensäure schädlichen Mikroorganismen die Lebensgrundlage zu entziehen. Dazu gehört eine entsprechend hohe Starttemperatur. Die Spontangärung kann funktionieren, ist aber nicht ohne Risiken. Bei weißen Mosten kann eine Spontangärung relativ sicher eingeleitet werden, indem sie leicht eingeschweifelt und bis zum Gärtstart randvoll gelagert werden. Bei Maische funktionieren diese Maßnahmen weniger zuverlässig. Wer über wenig Erfahrung verfügt, fährt mit Reinzuchthefer sicherer.

Nach der Gärung wird meist ein BSA auf der Maische durchgeführt, um Acetaldehyd abzubauen und dadurch den SO<sub>2</sub>-Bedarf zu reduzieren. Dieser Abbau von Acetaldehyd ist auch wichtig, wenn der Wein ohne zugesetzte SO<sub>2</sub> abgefüllt werden soll. Andernfalls würde ein starker Lufttton, hervorgerufen durch freien Acetaldehyd, die Aromatik einseitig dominieren.

Bei der offenen Maischestandzeit kommt es zu beachtlichen Alkoholverlusten, die 1 Vol.-% überschreiten können. Nach Abschluss der Gärung würde der Sauerstoffeintrag über die Oberfläche zu mikrobiologischen Problemen und Überoxidation führen. Deshalb muss spätestens bei Ende der Gärung ein Weg gefunden werden, um die Maische abzudecken und spundvoll zu lagern. Das Abdecken der georgischen Quevris erfolgt mittels einer Steinplatte und Lehm. Auch spezielle Holzfässer für die Maischegärung erlauben eine spundvolle Lagerung. In Ermangelung dieser Möglichkeiten bieten Immervolltanks trotz ihrer bekannten Nachteile eine brauchbare Alternative.

Auf der Maische vergorene Weißweine zeichnen sich durch hohe Gehalte an Tannin aus, die dem Jungwein einen unharmonisch gerbenden Geschmack verleihen. Die absoluten Gehalte sind abhängig von Lesegut, der An- oder Abwesenheit von Rappen und der Länge der Maischestandzeit. Konzentrationen wie in Rotweinen werden jedoch nie erreicht, weil die Tannine in Weißwein mangels Anthocyanen nur eine beschränkte Löslichkeit aufweisen und zur Ausflockung tendieren, solange keine freie SO<sub>2</sub> vorliegt.

Die geschmackliche Harmonisierung der Tannine in Orange Wines wird gefördert durch ihre chemische Reaktion mit Mannoproteinen sowie ihre Konzentrationsminderung durch Ausflockung im



Probe eines Orange Rieslings im Weingut Kloster Eberbach bei Martin Cooper.  
Foto: Knebel





oxidativen Milieu, weniger jedoch durch Polymerisation. Mannoproteine werden von der Hefe abgegeben, so dass ein langer Kontakt mit reichlich vorhandener Hefe die geschmackliche Rundung begünstigt. Ein oxidativer Ausbau ohne SO<sub>2</sub> fördert die Abreicherung der Tannine. Umgekehrt konserviert freie SO<sub>2</sub> die Tannine des Jungweins mit ihrer bissigen Adstringens oder hemmt zumindest ihre geschmackliche Integration. Länge der Standzeit, SO<sub>2</sub> und Sauerstoff sind die entscheidenden oenologischen Variablen nach der Gärung, welche die Erzeugung unterschiedlicher Stilrichtungen von Orange Wines erlauben.

Orange Wines stellen einen eigenen Weinstil dar, der mit fruchtigen Weißweinen nicht verglichen werden kann. Daher ist die Frage nach gut oder schlecht überflüssig, denn sie wird stets subjektiv beantwortet, solange keine markanten Fehler vorliegen. Es handelt sich um ein trendiges Nischenprodukt, dessen Zukunft offen ist. Zurzeit fehlt die rechtliche Grundlage, um solche Weine als eigene Kategorie im Rahmen der Qualitätsweinprüfung zu beurteilen.

Gut gemachte Orange Wines weisen eine betonte Textur und Nachhaltigkeit auf, oft gepaart mit einer Salzigkeit am Gaumen und dem, was häufig als Mineralität umschrieben wird. Der Begriff der Mineralität sollte dabei zurückhaltend gebraucht werden, denn er ist in der Sensorik nicht definiert und ein missbrauchtes Modewort. Sicher ist, dass weder Mineralität noch Salzigkeit in Zusammenhang mit Mineralstoffen (Kalium, Calcium, Magnesium ...) und deren Salzen stehen, sondern auf eine Wechselwirkung anderer, nicht näher identifizierter Weinhaltstoffe zurückzuführen sind. Im Aromaprofil sind die sortentypischen, fruchtigen Attribute zwangsläufig abhandengekommen und auch kaum gesucht. Es handelt sich um einen speziellen Weintyp, bei dem Aromanoten nach trockenen Kräutern, Vanille, Trockenfrüchten, Honig, Marzipan, Curry, Hopfen, nasser Sand, Tabak usw. hoch bewertet werden.

### FRUCHTIGE WEINE OHNE ZUSATZ VON SO<sub>2</sub>

Schon seit den 1980er Jahren gibt es Bestrebungen, Weine der gewohnt fruchtigen Art ohne Zusatz von SO<sub>2</sub> herzustellen. Insofern geht es dabei nicht um die Erzeugung eines neuen oder alternativen Weintyps. Hintergrund ist die Unkenntnis zahlreicher Verbraucher, die nicht nachvollziehen können, dass ihr eigener menschlicher Körper täglich eine ungefähr zehnfach höhere Menge an SO<sub>2</sub> produziert, verarbeitet und ausscheidet als sie mit dem Genuss einer Flasche konventionellen Weins aufnehmen. Nur ca. 1% der Bevölkerung leidet an einer tatsächlichen Allergie gegenüber SO<sub>2</sub>.

In Deutschland sind solche Weine eine Randerscheinung für einen Nischenmarkt geblieben, während sich in anderen Ländern ungleich mehr Erzeuger ihrer Herstellung widmen. Grundsätzlich funktioniert das Verfahren und zwar bei den oxida-

tionsensiblen Weißweinen interessanterweise leichter als bei Rotweinen. Funktionieren bedeutet in diesem Zusammenhang, dass sich die Weine nicht durch Luft- oder Oxidationston von konventionell hergestellten Weinen unterscheiden und bei der Qualitätsweinprüfung in Deutschland die amtliche Prüfnummer erhalten würden. Der Erfolg muss jedoch mit einigem technischen Aufwand erkaufte werden, um die Oxidation unter Kontrolle zu halten. Insofern sind gelungene Weine dieser Art nicht unbedingt das Produkt eines emotional verklärten handwerklichen Minimalaufwandes, noch ist eine begriffliche Nähe zu Naturweinen gerechtfertigt.

Weißweine dieser Art erfordern einen konsequenten Schutz vor der Aufnahme atmosphärischen Sauerstoffs durch systematischen Einsatz von Inertgas nach der Gärung und spätestens ab der Filtration. Das dazu erforderliche Vorgehen ist in der Brauindustrie mit ihren ungleich oxidationsempfindlichen Bieren eine Routine, in der Weinbereitung jedoch noch gewöhnungsbedürftig. Flaschenverschlüsse mit perfekter Sauerstoffbar-



In Oregon wird mit dem Weinausbau in Betoneiertanks experimentiert.

Foto: Knebel

rierewirkung sind Bestandteil dieser Strategie. Die vor Eintritt der Gärung ablaufende Mostoxidation führt zu einer enzymatischen Oxidation und Ausscheidung jener phenolischen Fraktionen, die wesentlich für die sensorischen Folgen der oxidativen Alterung wie Hochfarbigkeit, Gerbigkeit und Altersfirne verantwortlich sind. Ihre Abtrennung setzt eine scharfe Mostvorklärung voraus.

Die Gärung muss reibungslos und unter guter Versorgung mit Hefenährstoffen verlaufen, damit der Gehalt an Acetaldehyd im Jungwein nicht über 5 mg/l beträgt. Höhere Gehalte würden einen sogenannten Luftton hervorrufen, dem nur durch SO<sub>2</sub>-Einsatz zur Abbindung des Acetaldehyds begegnet werden kann. Der BSA ist eine Möglichkeit, zu hohe Gehalte an Acetaldehyd abzubauen. Zur Vermeidung unerwünschter mikrobiologischer Aktivitäten werden die Weine bis zur Sterilfiltration kalt gelagert, möglichst auf der Hefe, randvoll ohne Oberfläche und ohne Bewegung. Die Hefe

nach der Gärung stellt einen zusätzlichen Oxidationsschutz dar und trägt zur Minderung von Acetaldehyd bei.

Sulfite müssen auf dem Etikett deklariert werden, sobald ihr Gehalt 10 mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub> überschreitet. Dies gilt unabhängig davon, ob das Sulfit als solches zugegeben oder auf natürlichem Weg durch die Hefe gebildet wurde. Will man seine Deklaration vermeiden, ist auf den Einsatz einer geeigneten Hefe zu achten. Nur sehr wenige Hefestämme bilden weniger als 10 mg/l SO<sub>2</sub>. Spontane Hefen zählen im Allgemeinen nicht dazu.

Rotweine sind weniger oxidationsempfindlich als Weißweine. Dennoch gestaltet sich ihre Herstellung ohne SO<sub>2</sub>-Zusatz schwieriger. Zu ihrer Entwicklung benötigen sie eine gewisse Menge an Sauerstoff, um die anfängliche harte Adstringens des Tannins junger Rotweine abzubauen und die Aromatik zur Entfaltung zu bringen. Der Sauerstoffbedarf ist in erster Linie von ihrem Gehalt an Tannin abhängig, welches als primärer Sauerstoffakzeptor fungiert. Bei dieser Reaktion entstehen in einem ersten Schritt geringe Mengen von Acetaldehyd durch Oxidation von Spuren von Alkohol. Im Gegensatz zu Weißweinen ist der Acetaldehyd jedoch nicht stabil, sondern wird nach einigen Monaten unter absolutem Sauerstoffabschluss wieder an das Tannin gebunden. Dabei verschwindet der durch freien Acetaldehyd hervorgerufene Luftton in der Aromatik.

Wird diese Dynamik der Bildung und Bindung von Acetaldehyd berücksichtigt, ist es möglich, tanninreiche Rotweine in Holz auszubauen und ohne Luftton und sonstige Oxidationsschäden auf die Flasche zu bringen. In der Praxis geschieht dies, indem man dem Rotwein im jungen Stadium die benötigten Mengen an Sauerstoff zur Verfügung stellt und ihn anschließend einer Reduktionsphase von mehreren Monaten unter Sauerstoffabschluss unterwirft, bis der Luftton verschwunden ist. Auch die Abfüllung muss unter inerten Bedingungen erfolgen. Bei leichten Rotweinen mit geringem Tanningehalt funktioniert dieses Verfahren nicht. Ohne SO<sub>2</sub>-Zusatz müssen sie wie ihre weißen Pendanten unter Sauerstoffabschluss ausgebaut werden. Sie sind dann zwar nicht oxidativ, lassen jedoch die sensorischen Charakteristika typischer Rotweine vermissen.

### ZUSAMMENFASSUNG

Der Begriff von Qualität ist ein Produkt von Zeit und Kultur. Deshalb hat Innovation ihre Berechtigung. Der Markt entscheidet über ihre Zukunft. Zahlreiche der vermeintlich innovativen Verfahren in der Weinbereitung sind ein Rückgriff auf die Geschichte. Eine romantische Verklärung der Vergangenheit, die Ablehnung aufgeklärten, rationalen Denkens oder ein radikalbiologischer Naturglaube sind jedoch keine Garantie für den Erfolg oenologischer Innovation. Esoterik ist ein hervorragendes Instrument im Marketing, aber ungeeignet zur Findung und Erzeugung einer wie immer auch definierten Qualität. ■