

Naturwein, Vin naturel, Vin vivant, Naturel wine

Ist nicht jeder Wein ein Wein aus der Natur, also ein Naturwein? Diese Frage ist berechtigt, die Antwort lautet aber nein!

Wein ist ein Kulturgut, nur durch Menschenhand wird aus Trauben schließlich Wein. Überlasse man alles sich selbst und der Natur käme allenfalls Essig heraus, wahrscheinlich sogar kein wirklich guter. Die Weine, die wir heute trinken werden vom Menschen gemacht und basieren auf der Erfahrung und dem Wissen, welches man sich über Jahrhunderte angeeignet hat. Zudem befassen sich die Naturwissenschaften seit dem 19. Jahrhundert verstärkt mit dem Wein und seine Herstellung. Die moderne Önologie bedient sich heute physikalischer und chemischer Hilfe, welche das heutige Geschmacksbild unserer Weine geprägt hat.

Inzwischen gibt es Winzer, denen der Einfluss der modernen Önologie zu groß geworden ist. In Frankreich entstand schon Anfang der 80er Jahre die Bewegung zu Naturweinen, heute hat sie auch Italien, Spanien, Deutschland und besonders Slowenien erreicht. Der Begriff „Naturwein“ ist nicht geschützt, d.h. es gibt keine gesetzliche Definition der Kriterien bei der Herstellung, nur eines: Die Winzer verpflichten sich ihre Weinberge ökologisch zu bewirtschaften, bei der Herstellung und dem Ausbau verzichtet sie auf jegliche Hilfsmittel wie zum Beispiel Reinzucht-Hefen, Zucker, Enzyme, Tannine, Aromastoffe... . Die Zugabe von Schwefel wird begrenzt, auf gesamt maximal 40mg/Liter oder es wird gar nicht geschwefelt; bei konventionellen Weinen sind es maximal 150mg/Liter.

Das A und O bei der Herstellung von Naturweinen sind kerngesunde, handverlesene Trauben und absolute Sauberkeit im Keller, sonst wird das Ergebnis nicht spannend, sondern einfach nur ungenießbar. Nur gute, sorgfältig arbeitende Winzer, die sich oft schon seit vielen Jahren mit dieser Art des Weinmachens auseinandergesetzt haben, können Naturweine herstellen, die unseren Geschmackshorizont erweitern. Das ist spannend und kann ein völlig neues Weinerlebnis sein. Trotzdem kann der erste Schluck eines solches Weines durchaus irritieren. Oft sind diese Weine leicht trüb, man riecht und schmeckt manchmal anfangs ungewohnte Aromen, das kann schon einmal in die Richtung von Milchsäure, mostigen Äpfeln oder einem Pferdestall gehen. Das Spektrum an Naturweinen ist groß, es gibt feine, elegante Naturweine, die auch klassische Weintrinker begeistern, aber auch wilde und ungestüme, die sicher nur etwas für Hardcorefans sind.

Naturweine brauchen Luft und Zeit, deshalb ist ein Dekantieren meist empfehlenswert, man sollte ihnen aber auf jeden Zeit geben, sich im Glas zu entwickeln. Vor allem man muss gewillt sein, sich auf sie einzulassen. Sie brauchen die richtige Küche und Umgebung, deshalb finden sie ihren Platz meist in innovativen jungen Restaurants oder Weinbars.

Das alles muss man nicht mögen, doch gut gemachte Naturweine haben ihren, unserer Meinung nach berechtigten, Platz in der Weinwelt gefunden. Auch wenn noch viele konventionell arbeitende Winzer skeptisch auf die Naturweine blicken, so hat die Naturwein-Szene inzwischen unverkennbar viele Impulse auch der traditionellen Wein-Szene gegeben: Weniger Manipulation, weniger Chemie und mehr auf die Kräfte der Natur setzen.