



# Geschmackssache «*Naturwein*»

**Auch im Waadtländer Weinmikrokosmos tauchen immer mehr sogenannte «Naturweine» auf. Wir glaubten, höchstens zwei, drei isolierte Beispiele zitieren zu können. Doch weit gefehlt! Fast jede und jeder beginnt sich langsam, ganz «à la vaudoise», damit zu beschäftigen. Tauchen wir also ab in die Tiefen der Keller, wo sich diese «anders» produzierten Weine verbergen – die übrigens auch «anders» schmecken.**

Pierre Thomas

Thierry Ciampi, der leitende junge Önologe der Schenk-Gruppe, liess bei den Lauriers de Platine von Terravin folgende Bemerkung fallen: «Naturwein macht man aus Überzeugung. Er ist das Resultat einer Produktionskette, die von der Rebe bis zur Flasche reicht.» Eine treffende Bemerkung! Die uns in die Keller und damit zur Quelle dieses Ansatzes trieb.

Unser Rundgang beginnt bei Uvavins, der Kooperative der Côte. Der Chefönologe **Rodrigo Banto** hat 2016 zum ersten Mal 600 Flaschen eines Weissweins ohne SO<sub>2</sub> produziert, unstabilisiert, unfiltriert, gekeltert aus Trauben von biodynamisch kultivierten Reben in Romanel-sur-Morges. Mit der am meisten kultivierten

Rebsorte der Waadt wird zugleich am meisten experimentiert, wie wir später noch sehen werden.

## «Ohne Zugabe von Sulfiten»

SO<sub>2</sub>: Diese drei (verrufenen!) Buchstaben besiegeln das Los des «Naturweins». Denn es gibt keinerlei gesetzliche Definition für dieses Gebräu, das «natürlich» genannt wird. Und immer mit dem Zusatz versehen ist: «ohne Zusatz von Sulfit»... Die moderne Önologie hat natürlich längst gelernt, die Handhabung von «Schwefeldioxyd» (SO<sub>2</sub>) zu meistern. In den meisten Fällen ist es ein Derivat von Petrol, das etwa aus polnischen Mienen stammen kann, wie dasjenige, das **Raoul Cruchon** verwendet. Die Wissen-

▼ *Rodrigo Banto vor seinem «Plastikei», in dem der Nu ausgebaut wird.*



© Bertrand Rey

## All Kinds of *Natural Wines*

**Natural wines are an emerging niche on the Vaud wine-making scene. Let's visit some wineries to find out more about these wines that are made differently, and have a different taste.**

We begin our itinerary at Uvavins, the La Côte cooperative in Echichens. In 2016, the chief winemaker, Rodrigo Banto, produced his first batch of 600 bottles of sulphite-free, unfiltered, and unstabilised Chasselas, made from grapes grown organically in Romanel-sur-Morges. This grape variety is widely planted in Vaud and widely used in experiments.

### Sulphite-free

SO<sub>2</sub>: these three characters seal the fate of natural wine. Whether you call it 'natural' or 'organic', it has no legal definition. However, it always carries the mention 'no sulphites added'. Modern winemaking techniques have successfully limited the use of sulphur dioxide or sulphurous anhydride (SO<sub>2</sub>), which is often derived

from crude oil but can also be extracted from mines in Poland, like the one Raoul Cruchon uses. So far, scientists have not found a better antiseptic and antioxidant agent to add at bottling.

Rodrigo Banto points out that there is no such thing as sulphite-free wine because yeast naturally produces sulphites. At Uvavins, all the wines are made without using any SO<sub>2</sub> until after the malolactic fermentation. The only way to obtain

schaft hat nach wie vor kein besseres Antiseptikum und Antioxidans gefunden, das vor dem Abfüllen in Flaschen verwendet wird.

Der Önologe aus Echichens erinnert daran, dass «es keinen Wein ohne Schwefel gibt», denn die Hefen produzieren Letzteren auf natürliche Weise. Bei Uvavins gesteht Rodrigo Banto: «Ich vinifiziere alle unsere Weine bis zum biologischen Säureabbau ohne SO<sub>2</sub>.» Für den «Nu», ohne den geringsten Zusatz, «gibt es nur die Temperaturkontrolle, um ihn zu bändigen.» Das Resultat? Ein Weisswein mit goldener Robe, in der Nase Noten von Anis und frischem Heu, mit markanter Säure und einer Bitternote. Ein ausdrucksvoller Chasselas, der an einen Chenin von der Loire erinnert...

▼ *Raoul und seine Tochter Catherine Cruchon mit ihrem Naturwein aus Altesse.*



© Bertrand Rey

### Eine andere Ästhetik

Tatsächlich «bewegt man sich mit Naturwein in einer anderen Ästhetik», findet Raoul Cruchon. «Man kann von einem Wein ohne Schwefelzusatz nicht dieselbe Präzision erwarten wie bei einem mit. Man friert den Wein mit der Zugabe von Schwefel gewissermassen ein. Der Wein wird erst geboren mit der Flaschenabfüllung. Und später oxydiert der Schwefel vor dem Wein.» Man muss folglich vorausschauend arbeiten. «Du hast bloss Anrecht auf einen einzigen Umzug. Und man belässt mehr Kohlensäure in den Weinen, was bei Weissen leicht zu tolerieren ist, bei Roten weniger. Und wenn du abfüllst, dann weisst du nicht, wie sich das entwickeln wird: Der Wein ist nicht filtriert, er enthält noch seine natürlichen Hefen und wird mit zunehmendem Alter kräftiger.» Cruchon vinifiziert die meisten seiner Rotweine mittels Ganz-

traubengärung, ein weiterer Parameter, der bei den «Naturweinen» auftaucht.

Bisher hat Raoul Cruchon dieses Nicht-Eingreifen weder beim Chasselas noch beim Pinot noir ausprobiert. Doch mit der Ernte 2017 sollte ein Chasselas zur Altesse, einem reichhaltigen, belebenden Weisswein, und zum roten Nihilo (= lateinisch «nichts») stossen. 2016 war der Nihilo eine rote Assemblage, mehrheitlich aus Pinot und zu einem Viertel aus Gamaret, mit knackiger Frucht, würzig (Ingwer, Kardamom) und von schöner Frische. «Ich denke nicht, dass wir den Wein ohne zugesetzten Schwefel weiter entwickeln werden. Ausser vielleicht einen Chasselas und einen reinsortigen Pinot. Die Weine müssen uns gefallen!» In Féchy, beim 65-jährigen **Raymond Paccot**, treffen wir seine Tochter **Laura** an, 27 Jahre jung und Absolventin von Changins (Weinbau und Vinifikation) und der Hotelfachschule Lausanne. «Ich hatte eine Naturwein-Periode. Je öfter ich sie probiere, desto mehr verleiden sie mir... Sie drücken das Terroir, die Kultur eines Ortes weniger gut aus. Unter unseren Chasselas fällt Le Bérillon sofort auf.» Diesen Weissen gibt es seit mehreren Jahren, auf Wunsch von Emmanuel Heydens, Gründer der Weinhandlung «Le passeur de vin» in Genf und Lausanne, der dem «Naturwein» in der Romandie den Weg bereitet hat. Er wird in Barriques ausgebaut, was ihm seine Fülle und seine Würze verleiht. Raymond Paccot verwendet dieses Behältnis auch für seinen

‘Naked’ wine, without any additives at all, is through temperature control. Then you have a golden yellow Chasselas, with a slight aroma of aniseed and fresh hay, and strong acidity with a hint of bitterness.

Cruchon explains that natural winemaking requires a different kind of approach. “One can’t expect as much precision from a sulphite-free wine. By adding sulphur, we preserve the wine. The wine is born at bottling. Then later, the sulphur

► *Laura und Raymond Paccot mit ihrem Chasselas Le Bérolon.*

Savagnin, von dem einige Barriques 2017 in diesem Winter ohne Schwefel vinifiziert wurden: «Das wäre die ideale Rebsorte für einen Naturwein: Sie erinnert immer an einen Vin jaune aus Arbois!» (siehe *Lexikon*). Das Regime ohne Schwefel ebenfalls gut zu vertragen scheint eine andere Rebsorte: der Gamay.

### Ein Schaumwein «triple zéro»

Die Kellerei in Féchy hat sich in ein anderes Abenteuer gestürzt: den PetNat (siehe *Lexikon*). Er soll unter dem Namen Ipso Facto (lateinisch = «durch die Tat selbst») kommerzialisiert werden, in einer Flasche, die nicht mit Naturkork, sondern mit einem Kronkorken aus Metall verschlossen werden soll. Denn das unkontrollierbare Ungestüm dieses Weins – der abgefüllt wird, bevor die alkoholische Gärung stattgefunden hat, 12%-vol. Alkohol aufweist, den biologischen Säureabbau durchführt und PSCHTT! macht beim Öffnen – muss kontrolliert werden. Die impulsiven Aromen des biodynamisch kultivierten Demeter-Chasselas werden in der Flasche eingefangen und erinnern an frischen Most, aber auch an exotische Früchte. Die leicht restsüße Version ähnelt einem italienischen Prosecco. «Das ist ein Triple-zéro-Wein», freut sich der Selbstkelterer, «null Hefen, null Zucker, null Schwefel. Das spricht zu den Leuten!» Auf der Domaine de la Ville de Morges schenkt auch **Marc Vicari** als Primeur einen aus Chasselas gekelternen PetNat



© Bertrand Rey

**«Das ist ein Triple-zéro-Wein, null Hefen, null Zucker, null Schwefel. Das spricht zu den Leuten!»**

Raymond Paccot, Féchy

aus, der 2017 erstmals produziert wurde. Der Direktor des Guts erklärt: «Voilà, ein modischer Wein, der einfach zu produzieren ist! Er ist leicht zugänglich, schnell, sofort zu verkaufen. Wir werden ihn am 1. Dezember degorgieren und vor den Festtagen absetzen! Ein Kommunikati-

onswein.» Auf Anregung von Winzerchef **Corentin Houillon**, der das Vinifizieren bei seinem Onkel gelernt hat, dem spirituellen Erben des legendären Pierre Overnoy im Jura – dem Vater der «Naturweine», zusammen mit Jules Chauvet im Beaujolais –, produziert die Kellerei

gets oxidised before the wine. We do only one racking, so more carbon dioxide remains, which is perfectly acceptable for whites although a bit less so for reds. At bottling, you don't know how the wine's going to develop because it's unfiltered, still contains its own natural yeasts, and gets stronger with age." With the 2017 harvest, they expect to produce an organic Chasselas which would join their Altesse, a rich, powerful and tonic white, and Nihilo their red.

At Raymond Paccot's winery in Féchy, we met his daughter, Laura, who has a diploma in viticulture and oenology from Changins. "I've been through a natural wine phase. Now, I'm going off them. They don't express the terroir. Our Chasselas, Bérolon, is different because it's matured in barrels. That gives it a certain fullness, with hints of spice". Another innovation at the Féchy winery is their PetNat wine (natural sparkling

wine). It's going to be marketed under the name Ipso Facto, in bottles sealed with metal crown caps rather than cork. They need to contain the uncontrollable impetuosity of the wine which is bottled before the alcoholic fermentation is completed – it has a 12% alcohol content after the malolactic fermentation – and goes 'pop' when opened! The spontaneous flavours of the Chasselas grapes, grown in the biodynamically farmed, and Demeter certified, vineyards of the

## SO<sub>2</sub>? Changins sorgt sich!

Bei einer Tagung im Rahmen des Salons Agrovina in Martigny thematisierten Mitte Januar drei Forscher aus Changins die Problematik des Schwefels. Ramón Mira de Orduña Heidinger erinnerte daran, dass SO<sub>2</sub> ein natürliches Molekül ist. Der menschliche Körper produziert es selbst, nicht zuletzt, wenn es darum geht, ein Käsefondue zu verdauen... Der Wissenschaftler unterstrich, die exzessive Reduzierung von Sulfiten im Wein könne negative Auswirkungen auf Qualität und Stil der Weine haben. Julien Ducruet für seinen Teil interessiert sich seit mehreren Jahren für die Möglichkeiten, das SO<sub>2</sub> beim Abfüllen des Weins in Flaschen zu reduzieren, und zwar dank Kontrolle des Sauerstoffs. Pascale Deneulin, die Dritte im Bunde, führte zusammen mit einem Bachelor-Kandidaten eine Studie durch, laut der die Kunden bereit sind, zwei Franken mehr zu bezahlen für einen Wein mit zertifiziertem Bio-Label und einen Franken mehr für einen Wein, der «ohne zugefügten Schwefel» produziert wird. *PTs*

© Bertrand Rey



► Marc Vicari (links) und Coentin Houillon vor dem Rüttelpult, auf dem ihr PetNat reift.

nicht weniger als sechs «Naturweine». Zwei PetNat (der zweite auf der Basis von Gamay), einen Chasselas und einen Gamay und schliesslich zwei «Orange Wines» (siehe Lexikon), einen Chardonnay und einen Pinot gris. Die Trauben stammen aus biodynamischem Anbau; die 15 Hektaren des Weinguts sind in der Umstellung, das Label Demeter ist für 2021 vorgesehen. Jeder Wein gärt spontan mit eigenen Hefen, «ohne technische Hilfe». Beim Gamay Parcelle 982, in einer Auflage von fast 5000 Flaschen produziert, «setze ich auf Reduktion, um die Oxydation zu vermeiden», den grossen Feind der Vinifikation ohne Schwefel, erklärt Coentin Houillon. «Für mich gehört es zum Metier des Winzers, den Dingen auf den Grund zu gehen.» Und statt von «Naturwein» spricht er lieber von «gesundem Wein, ohne Zusatz und ohne Schwefel».

### Für junge, urbane und bio-affine Liebhaber

Während Raoul Cruchon bei den Konsumenten von «Naturweinen» kein besonderes Profil ausmachen kann – «alle meine Kunden probieren sie, mögen sie oder mögen sie nicht» –, findet Marc Vicari, die Sache sei unaufhaltbar: «Dank der Biodynamik sind wir bereit, den Weg zu gehen. Das ist kein Modeeffekt, aber ein Trend, der sich durchsetzt.» Neue Kunden entdecken diese Weine, die sogar den internationalen Markt erobern: der «Natur»-Gamay der Ville de Morges ist in der Önothek der Cité du Vin in Bordeaux und beim

Salon des Anonymes in der Loire präsent, findet sich aber auch in angesagten Restaurants in Zürich, ebenso wie die Naturweine der Ville de Lausanne. Seit 2013 bietet die Stadt Lausanne den Chasselas «Tout nu» der Abbaye de Mont und den Gamaret «Sans fard» vom Château d'Allaman an. Diese Weine finden ihre Anhänger bei «einer eher jungen, urbanen, um ihre Gesundheit und die Umwelt besorgten Kundschaft, die Bioprodukte bevorzugt», sagt die Önologin Tania Gfeller, verantwortlich für die Weine der Stadt Lausanne. Die beiden Weingüter der öffentlichen Hand haben einen gemeinsamen Stand bei den Sa-

estate, are locked in the bottle in an aromatic blend of grape must and exotic fruit. The mildly sweet version is like an Italian Prosecco. "This is a triple zero wine," gloats the winemaker, "zero yeast, zero sugar and zero sulphites. That's what people want today!" At the Domaine de la Ville de Morges, the director Marc Vicari holds tastings of a Chasselas PetNat wine, first produced in 2017. "This wine is trendy and easy to make! It's quick and simple and

ready for sale. We're going to 'degorge' it on December 1st and sell it over the Christmas season." Thanks to Coentin Houillon, the vineyard manager, who was initiated into winemaking by his uncle, the spiritual heir of the legendary Pierre Overnoy, in the Jura, there are no fewer than six natural wines in the cellar. Two PetNat wines (the other one is made from Gamay), a Chasselas, a Gamay, and two 'orange wines', one a Chardonnay and the other a Pinot Gris.

### For young city-dwelling organic-wine lovers

Raoul Cruchon reckons that natural-wine consumers have no distinctive profile, whereas according to Marc Vicari, "we're moving forward in an inexorable trend, thanks to biodynamics! It's not a fad, it's actually taking root". New clients are discovering these wines that are poised to conquer international markets. The Ville de Morges natural Gamay can be found at the



© Bertrand Rey



▲ Yannick Passas in seiner neuen Kellerei in Coinsins.

lons Divinum in Morges (11.–16. April) und Arvinis in Montreux (25.–30. April). Ein weiteres Gut, das voll und ganz auf Biodynamik und Naturweine setzt, ist das Maison du Moulin. Das Gut, auf dem seit 2011 der 33 Jahre junge Önologe **Yannick Passas** für die Vinifikation verantwortlich zeichnet, ist im Herbst 2014 von Reverolle nach Coinsins umgezogen. Seit diesem Frühling an der Spitze eines Teams von dynamischen Leuten in den Dreissigern, will Passas einen Raum für «Naturweine und -küche» eröffnen. Das Weingut umfasst gegen 20 Hektaren, zu zwei Dritteln im Vallon de l'Aubonne und in Coinsins gelegen; ein Dutzend davon

wird selbst bewirtschaftet und eingekellert, die restlichen Trauben gehen an einen konventionellen Händler. Yannick Passas sagt, er wolle das Gut auf Biodynamik umstellen und sich dem Label Demeter unterstellen, das Kupfer aber durch Brennessel- und Bärlauchbrühe ersetzen. Dieses Jahr wird er zwischen den Rebzeilen in Coinsins Gemüse anpflanzen... Er liest seine Trauben, wenn der pH-Wert, nicht wenn die Zuckergradation stimmt, trennt die Moste beim Pressen sehr streng, arbeitet mit der Trübheit des Mostes, verwendet keine Hefen, aber einen Park von 115 Barriques, um die Weine ganz

langsam auszubauen. «Die Weine stabilisieren sich natürlich. Ich setze kein SO<sub>2</sub> mehr zu, ausser beim Abfüllen.» Doch sogar da bemüht er sich, innerhalb der Grenzen von 20mg bei den Roten und 30mg Schwefel insgesamt bei den Weissen zu bleiben, die von der französischen AVN (Association des Vins naturels) toleriert werden. Bio Suisse dagegen akzeptiert 100mg beziehungsweise 120mg, der Branchenverband Schweizer Reben und Weine in seinen «guten Praktiken» (Version 2000) sogar 160mg respektive 210mg. Doch ab 10mg muss auf der Etikette obligatorisch vermerkt sein «enthält Schwefel», ohne den genauen

Cité du Vin Oenothèque, in Bordeaux, and at the Salon des Anonymes in the Loire region as well as in trendy restaurants in Zurich, where one can also find some Ville de Lausanne natural wines. Since 2013, these include a “Tout nu” (stark naked) Chasselas from Abbaye du Mont and a “Sans fard” (no make-up) Gamaret from Château d’Allaman. Tania Gfeller, an oenologist in charge of Vins de Lausanne, points out that “these wines are popular among young,

health- and eco-conscious urban dwellers”. Another estate that is seriously focusing on natural wines is Maison du Moulin, in Coinsins. The winemaker, Yannick Passas, who heads a dynamic team of thirty-year-olds, will be opening a natural wine and food restaurant this spring. He wants to convert the estate to biodynamic agriculture and obtain the Demeter certification. He is already replacing copper fertilisers

with nettle and wild garlic slurry and this year, he is going to plant vegetables between the rows of the Coinsins vines. Yannick Passas harvests the grapes according to their PH rather than their sugar readings, strictly separates juices during pressing, monitors the turbidity of the grape must, does not add yeast, and lets the wine age slowly in the 100+ barrels in his winery. “I leave the wine to stabilise naturally. I add SO<sub>2</sub> only at bottling”.



© Philippe Dutoit

◀ Gilles Wannaz, Waadtländer  
Pionier des Bio- und «Naturweins»,  
wenn immer möglich...

Gehalt im Moment der Flaschenabfüllung (der sich mit zunehmender Reife verändert) zu spezifizieren.

#### Ein Abenteuer... in der Zeit

Das Maison du Moulin produziert eine ganze Batterie origineller Weine, wie etwa den überreif gelesenen Gamaret Fructidor 2014 oder den Chasselas 2014, der «sous voile» ausgebaut wird (siehe Lexikon). Zehn Barriques (!), deren Inhalt erst 2020 auf den Markt kommt. «Bei der Vinifikation haben wir mittlerweile den Dreh raus, um regelmässige Weine zu keltern. Aber das bleibt ein Abenteuer! Wir sind ein bisschen verrückt. Wir wollen Weine ohne jeden Zusatz. Wenn

du den Leuten sagst, was alles in einer Flasche Wein drin ist, dann trinken sie ihn nicht mehr.»

Was hat das für Auswirkungen auf die Weine? Zweifellos sind sie dazu bestimmt, «just in time» konsumiert zu werden, was die Restaurateure entzückt. Aber, konstatiert der Önologe Richard Pfister, «viele Weine, die mit den eigenen Hefen vergoren werden, zeigen in den ersten Monaten der Vinifikation etwas Verschwommenes, Unklares in der Organoleptik; das kann bis zu zwei Jahre anhalten. Wenn die Vinifikation gut gemeistert wurde und das Traubenmaterial von hoher Qualität war, dann verschwindet dieses Verschwommene nach und

nach und macht einer schönen Komplexität Platz.»

Das können wir bei Gilles Wannaz in Chenaux (Lavaux) überprüfen, bei seinem «Gamay for ever» 2015: In der Nase etwas flüchtig, im Gaumen aber von schöner Haptik und mit wundervoll würzigem Finale. Der Winzerpoet hat ihm eine Etikette «sulfurum oust» aufgeklebt. Der Waadtländer Demeter-Pionier (seit 2003) vinifiziert einige seiner Weine seit 2000 ohne SO<sub>2</sub>, unter anderem auch einen Syrah mit der Devise «Ich bin schön und ohne Schwefel». Ebenfalls im Angebot der Tourlourou, ein Chasselas im Stil eines Moscato d'Asti, und ein oxydativ ausgebauter, zehn Jahre alter Chasselas namens «L'ombre jaune» (der 2004er ist jetzt im Verkauf); bei beiden hat Wannaz nicht auf Schwefel verzichtet. Vor Ort degustiert, zeigten weder der Gamay 2000 noch der Syrah 2002, zwei Weine von respektablem Alter, organoleptische Fehler (siehe Lexikon)... Gilles Wannaz ärgert sich «über die Verteufelung des Schwefels, der in der Biodynamik nicht als unnatürlich angesehen wird. Weine ohne zugesetzten Schwefel sind intellektuell verführerisch und, wenn sie wirklich gelungen sind, ein wahres Vergnügen beim Degustieren!». ■

#### A sort of adventure... over time

La Maison du Moulin has produced a selection of original wines, such as their Gamaret 2014, Fructidor, made from grapes overmatured on the vines, or their Chasselas 2014 aged 'under flor'. That's ten barrels of wine that won't be put on the market until 2020! "We've discovered an effective way of making the wine, but it's quite an adventure! We'd like to make a wine with-

out additives. If you ever told people what's in a bottle of wine, they'd stop drinking it."

The wine Gamay Forever, 2015, produced by Gilles Wannaz, in Chenaux (Lavaux), has a slightly elusive nose, a pleasant texture on the palate and a magnificently spicy finish. The wine-grower and poet has labelled it «Sulfurum Oust». One of the first Vaud winegrowers to have obtained the

Demeter certification in 2003, he has been working on several sulphite-free wines since 2000 and has also produced a Syrah that carries the motto "I'm beautiful and sulphite-free". Other offers, this time not sulphite-free, include his Tourlourou, a Chasselas resembling a Moscato d'Asti, and L'ombre jaune, a ten-year-old oxidative Chasselas (on sale since 2004).

## Flüchtige Mode oder gewichtige Tendenz?

Um die Frage beantworten zu können, haben wir zwei Romands in ihren Vierzigern getroffen: einerseits die Genferin **Alessandra Roversi**, Spezialistin für Ernährungstrends, die bei Gastrovaud Kurse anbietet, und andererseits den Waadtländer **Richard Pfister**, Önoparfumeur.

Für die Erste gehört der «Naturwein» in die Tendenz des «low», die von der Arbeit (weniger arbeiten) bis zum Käse (aus Rohmilch) reicht. Es handle sich dabei «um eine grundlegende Tendenz», die «eine Generation (die Dreissigjährigen), ein Geschlecht (die Frauen) und eine Kultur» vereinige, mit einem Akzent auf «Geschmack, Frische, Säure», und zwar mittels «einer neuen Art des Konsums durch neue Konsumenten».

Dieser Verhaltensanalyse stellt Richard Pfister «die Bedeutung der Produktqualität» gegenüber, «während sich der Naturwein in den meisten Fällen an einen nicht sehr informierten Kunden wendet. Bei erfahrenen Kunden hat der Naturwein einen schwereren Stand. Denn es gelingt dem Naturwein nicht, Komplexität und Finesse zu entwickeln, es sei denn, er werde in seiner Entstehung sehr präzise kontrolliert und gemeistert.» Der Önologe erinnert daran, «dass man Essig erhält, wenn man nichts tut im Keller.» Alessandra Roversi gibt ihm recht: «Sicher, Wein ist nicht Natur: kein Produkt ist reine Natur! Die heutige Landwirtschaft ist, selbst ohne Zusätze, keine Natur. Wein ist viel mehr ein Kultur- denn ein Naturprodukt. Und die besten Produzenten beweisen ihr Savoir-faire, nicht ihr Laisser-faire...» Richard Pfister unterstreicht zum Schluss, dass «der Begriff des Geschmacks sehr persönlich konnotiert ist...» «Und vor allem kulturell», wirft Alessandra Roversi ein, die das mit der Musik und ihren zahlreichen Stilen vergleicht. «Naturwein spricht von Emotion. Er bewegt viel, beim Restaurateur wie beim Konsumenten.» *PTs*



©Eduard Curchod

## LEXIKON

### Aromatische Abweichungen

Naturweine weisen öfters Molekülkonzentrationen auf, die von Brettanomyces (Hefen, die man gemeinhin «Brett» nennt) sowie auch von gewissen Milchsäurebakterien produziert werden: Ethylphenol (Pferdeschweiss), Ethylguajacol (Pflaster mit etwas Rauch), Acetyltetrahydropyridin (Mäuselton), Isovaleriansäure (ranziger Käse mit einem Hauch von Veilchen).

### Natürliche Hefen

Die eigenen, natürlichen Hefen (im Gegensatz zu den selektionierten industriellen Hefen) setzen die alkoholische Gärung in Gang. Diese Hefen sind auf den Traubenhäuten präsent: je mehr die Trauben also behandelt werden, desto weniger aktiv sind die Hefen.

### Oxydation

«Naturweine» zeigen meistens Phänomene von chemischer oder mikrobiologischer Oxydation, die sich äussern mittels Ethansäure (Essig), Ethylacetat (Nagellackentferner) Acetaldehyd (angefaulte Äpfel).

### PetNat

Synonym für «Pétillant Naturel», für einen schäumenden Naturwein also. Nur eine Gä-

rung in der Flasche (und nicht zwei wie beim Champagner), Filtration oder Degorgieren vor dem definitiven Verkorken. Sogenannt «überlieferte» Methode, vor allem praktiziert in Cerdon, im Bugey, zwischen Genf und Lyon.

### Wasser- und Stickstoff-Stress

Während der Umstellung auf biologischen oder biodynamischen Weinbau, aber auch bei Konkurrenz durch unkontrolliertes Unkraut, können Reben unter Wasser- und Stickstoff-Stress leiden. Das kann sich im Wein durch eine vorzeitige Alterung äussern. Einer der Marker dafür ist Aminoacetophenon (Lindenblüten und Weissdorn, verbunden mit Bitternoten).

### Orange Wine

Vinifikationsmethode, bei der die Trauben zusammen mit ihren Häuten eingemaischt und in einem geschlossenen Behälter vergoren werden, nach dem Vorbild der georgischen Weine (die es bereits vor 5000 Jahr gab) in grossen Tonkrügen (kvevris). Das Office International de la Vigne et du Vin (OIV) hat «Orange Wine» nicht definiert.

### Unter dem Hefeschleier ausgebaute Weine

Definition des OIV: «Weine, deren Hauptcharakteristik darin besteht, eine Periode der biologischen Alterung mit Luftkontakt durchzumachen, mittels Entwicklung eines typischen Hefeschleiers auf der Oberfläche des Weins, nach vollständig abgeschlossener alkoholischer Gärung des Mostes.» Das naheliegendste Beispiel: der «vin jaune du Jura».

### AVN

Die 2013 gegründete «Association des Vins Naturels» (AVN) verbindet rund 50 Winzer aus ganz Frankreich. Auf ihrer Website [lesvinsnaturels.org](http://lesvinsnaturels.org) definiert sie unter «Engagement» die Bedingungen für einen «Wein aus natürlicher Vinifikation». Diese Website wurde seit 2016 nicht mehr erneuert; damals stand auf der Traktandenliste der AVN-Jahresversammlung ein Projekt zur Kreierung eines Labels für «natürliche Vinifikation».

Quellen: OIV, Richard Pfister, PTs