



Die sanfte Revolution der orangen Weine

Zunehmend wird über die besondere Art dieser Vinifizierung berichtet: Orange-Weine erobern sich langsam einen Platz in der sehr hochwertigen österreichischen Weinlandschaft. Immer mehr Weinbaubetriebe stellen auf eine biologische bzw. bio-dynamische Bewirtschaftungsweise um.

Die Herstellung von Weißweinen durch verlängerte Maischegärung (Kontakt des Mostes mit den Beerenschalen) ist ein traditionelles Verfahren – auf diese Art werden üblicher Weise Rotweine hergestellt. Vor allem in Georgien wird dieses Verfahren seit einigen tausend Jahren bis heute praktiziert. In den nördlichen Adria-Regionen gibt es Winzer, die dieses Weinherstellungsverfahren ihrer Großväter wieder praktizieren und es durch neue Erkenntnisse bereichern und verbessern.

Für die Herstellung von orangen Weinen bedarf es sehr gesunder und reifer Trauben. Der wichtigste Teil der Arbeit erfolgt also im Weingarten. Die Ernte ist durch diesen Ausmusterungsprozess eher klein, dafür von höchster Qualität. Bei der Maischegärung werden die Farbstoffe und verschiedene andere Stoffe wie z.B. Polyphenole und Tannine aus den Beerenschalen herausgelöst, deshalb muss der Rohstoff Traube in den Augen dieser Winzer einwandfrei und unbehandelt sein.

Gesunde und reife Beeren bleiben unterschiedlich lange in Kontakt mit dem Most und später auch mit dem Wein. Manche Winzer praktizieren eine kurze, nur wenige Tage dauernde Mazeration, andere wiederum pressen den Wein erst kurz vor der nächsten Lese. Dies gilt besonders für Weine, die in Amphoren (traditionelle georgische Tongefäße, die in der Erde eingegraben sind) gelagert werden. Der Pionier dieser Art der Weinherstellung in Mitteleuropa ist Joško Gravner aus Oslovje im Weinbaugebiet Collio (Italien). Seiner Methode folgten zahlreiche Winzer aus Slowenien, Kroatien, Frankreich, Österreich, Schweiz und Deutschland.

Der Most wird mittels der auf den Traubenschalen vorhandenen, wilden Hefen spontan vergoren. Meist verwenden die Winzer nur minimale Mengen an Schwefel. Manche arbeiten überhaupt ganz ohne Schwefelgabe, da der aus vollreifen, gesunden Trauben hergestellte Wein durch seine längere Maischestandzeit einen höheren Tanningehalt aufweist und somit über einen guten Schutz verfügt. Die Weine reifen lange in gebrauchten Holzfässern und werden in der Regel erst nach zwei bis drei Jahren auf den Markt gebracht. Die Mehrheit der Winzer füllt den Wein ohne Filtration ab.

Orange-Wine ist eine im angelsächsischen Raum entstandene Benennung für mazerierte Weißweine. In den vergangenen Jahren ist Orange zur vierten Weinfarbe geworden. Diese Weine haben eine intensivere Farbe: von Altgold bis zu dunklen Bernstein-Tönen. Das Bukett erinnert an reife und kandierte Früchte, an Sherry und Cognac-Noten, sowie an verschiedene Kräuter. Am Gaumen zeigen sich die Weine reif, komplex, mineralisch, salzig mit spürbaren Tanninen und langem Abgang.

Weitere Informationen: www.orange-wine.eu