

Tagesanzeiger am 02.11.2018

# Erfreulich trübe Aussichten

Möglichst wenig Schwefel, spontane Vergärung, keine Filtration – Naturweine sind derzeit im Trend. Hier ein paar Flaschen, die zu entkorken es sich lohnt.



*Viel Körper und Cremigkeit: Naturweine passen vorzüglich zum Herbst. Foto: Alexander Pein (Laif)*

Es riecht nach geschmolzenem Käse, Kartoffeln und Essig von den Cornichons. In der Tischmitte brutzeln leise die Raclettepfännli. In den Gläsern jedoch funkelt kein klarer **Wein** – sondern ein trüber Tropfen. Zwar handelt es sich wie oft um einen Chasselas aus dem La Côte – **Parcelle N° 900** 2017 von der Domaine de la Ville de Morges ist allerdings ein Naturwein, der spontan vergoren und dem gemäss der Philosophie kein Schwefel beigefügt wird.

Schmeckt man das? Neben den üblichen Aromen wie gelber Apfel und Akazienblüten zeigen sich auch «ungeschminkte» Noten von braunen Apfelschalen. Und im Mund offenbart der saftige Wein, weil er nicht filtriert

worden ist, auffallend viel Körper und Cremigkeit. Will heissen: Er passt ganz ausgezeichnet zu geschmolzenem Käse und sei hier als erster Trinktipp genannt (26 Fr.).

### **Zu kompliziert?**

Vor ungefähr fünf Jahren tauchten Naturweine in der Deutschschweiz vermehrt auf. Der eine oder andere Fachjournalist schrieb ein paar Zeilen, Winefreaks zeigten sich begeistert – doch es wurde bald wieder still um diese Weine. Vielleicht, weil sie manchmal halt eben doch ein wenig nach Stall riechen. Vielleicht, weil sie sich noch Stunden nach dem Entkorken im Minutentakt aromatisch verändern können. Die Frage war also: Ist Naturwein, so spannend er für Fachleute sein mag, zu ungewöhnlich für die breite Geniesserschaft?

Es kann aber sein wie mit dem Bier oder dem Kaffee, die man als Kind nicht mag, dann aber doch gern bekommt: Zurzeit ist die Naturweinszene wieder merklich im Aufwind. In den besten Restaurants der Schweiz entdeckt der Gast immer häufiger spontan vergorene Säfte in den Weinbegleitungen. Und in den Städten fokussieren zunehmend trendige Lokale auf die Spezialitäten – in Zürich etwa Gamper und Metzger; in Genf das Le Rouge et Le Blanc.

«Wir sind wie der Schwanz, der mit dem Hund wedelt», beschreibt Hagen Britz die Situation. Er hat vor vier Jahren seine Weinhandlung Maison du vin libre eröffnet und betont, dass es sich bei weniger als einem Prozent aller produzierten Weine weltweit um Naturweine handelt. Er weiss aber auch zu berichten, dass sich zunehmend engagierte Winzer des Themas annehmen würden. Stellvertretend nennt er den Österreicher Christian Tschida, der sich Schritt für Schritt, also sehr behutsam, vom Schwefeleinsatz verabschiedet hat – weil sich jeder Fehler im Weinberg später im Glas bitterlich rächt.

«Am Anfang dachte ich, dass meine Weinhandlung zuerst bei szenigen Restaurants Anklang finden würde.» Hagen Britz

Jüngst jedoch hat Tschida einen gänzlich schwefelfreien Cabernet Franc in die Flasche gebracht. Der dürfte Freunde dieser eher erdig schmeckenden Traubensorte zu Freudensprüngen animieren: Der **Kapitel 1 2016** riecht nach Kirschen, Tabak und Schokolade. Ein ungeheuer komplexer Roter, für

den man Zeit braucht und dem auch ein paar Jahre Kellerreifung gut bekommen dürften. Viel Wein für nicht mal 30 Franken – noch ein Tipp.

«Am Anfang dachte ich, dass meine Weinhandlung zuerst bei szenigen Restaurants Anklang finden würde», sagt Hagen Britz, «in denen sich Esser dafür interessieren, wie Rüebli und Kühe aufgewachsen sind, die sie auf dem Teller haben.» Es ist anders gekommen: Es sei die gehobene Gastronomie, die eine Vorreiterrolle einnehme. Britz' Meinung nach habe dies damit zu tun, dass solche Restaurants Sommeliers hätten: «Und die haben eben auch die Zeit, um den Gästen Naturweine näherzubringen.» Den Sommeliers sei es zu einem grossen Teil zu verdanken, dass die Nachfrage für ungeschwefelte, spontan vergorene Weine wachse. Was auch dazu führt, dass vermehrt Anbieter auf den Markt drängten. Nennenswerte Adressen seien Cultivino oder Vinatur.

### **Frauen sind offener**

Zu den Mitbewerbern gehört Deraisin in Kriens, letztes Jahr als Online-Weinhandlung gegründet. Der Geschäftsführer Yann Wermeille hat eine interessante Beobachtung gemacht: «Es sind Frauen, die offener auf unsere Weine zugehen.» Bei den Männern sei, sobald Herkunftsregion und Traubensorte bekannt seien, die Meinung oft schon gemacht.

Im Angebot von Deraisin ist der **Pet'sec 2016**, ein sehr reichhaltiger Schaumwein von der Loire, aus der dort verbreiteten Chenin-Blanc-Traube. Ein Wein, der nach Apfel, Quitte und Prussiens riecht und zeigt, dass es – entgegen dem verbreiteten Vorurteil – auch ganz viele Naturweine gibt, die eben nicht müffeln (24 Fr.).

Überhaupt sind die leichten, schäumenden Weine ein guter Einstieg in die Welt der Naturweine. Es sei hier noch der gradlinige, aromatische **Obi Wine Keno Bulle** aus dem Elsass empfohlen. Er hat eine recht knackige Säure – aber eben, will man jeden Tag dasselbe langweilige Zeug trinken?

*Erwähnte Weine erhältlich bei: [www.deraisin.ch](http://www.deraisin.ch) und [www.maisonlibre.ch](http://www.maisonlibre.ch)*

(Redaktion Tamedia)