

Natural Wine, Orange Wine, Bio/ Biodyn Wein:

Was genau ist eigentlich was?

Natural Wine, Orange Wine, Bio Biodynamischer Wein:

Back to the roots oder eine neue Dimension der Verwirrung?

Von Nicole Genet, Weinakademikerin / Gerstl Weinselektionen

Auch bei uns im Team diskutierten wir das kontroverse Thema der Orange- und Natural-Wine mehrfach. Und siehe da: Es war längst nicht allen alles klar zu diesen Themen. Darum begann ich zu recherchieren und zu schreiben. Die Ergebnisse liegen hier vor. Sie sollen auf informative Art Klarheit verschaffen.

In meinem Job als Beraterin von Gastronomen, Privatkunden und Wiederverkäufern werde ich seit wenigen Jahren ständig mit Fragen oder Statements zu Naturweinen konfrontiert. Während meiner Ausbildung zur Weinakademikerin vor etwas mehr als 10 Jahren war das noch kein Thema. Es schlich sich langsam in die urbanen Zentren dieser Welt. Ich merkte: **Es herrscht die totale Verwirrung, auch wenn das Thema in aller Munde ist.** Es wird völlig kontrovers diskutiert – sei es von Weinexperten, Winzern oder Gastronomen. Es gibt Fans und Enthusiasten für diese Weine, die nichts anderes mehr trinken wollen. Es gibt aber auch militante Gegner, die konsequent von fehlerhaften Weinen sprechen. **Vor allem aber gibt es viel Unwissen, viele Behauptungen und keine klaren Gesetze.**

Der Ostschweizer Winzer Michael Broger sagte mir zu Beginn meiner Recherche, wenn Gerstl das Thema aufbereiten wolle, dann sollen wir es doch bitte detailliert und professionell angehen, so wie es sich für unsere Firma auch gehört. Er hatte natürlich recht.

Das Thema erfordert etwas Offenheit, je nach Wein kann man leicht irritiert sein. Oder aber man merkt gar nicht, dass man einen Naturwein im Glas hat – auch das ist möglich. Wenn man es nicht merkt, gefallen die Weine den normalen Konsumenten gut, in der eingefleischten Naturweinszene gilt der Wein dann aber schon fast als langweilig und zu konform...

Wir bei Gerstl haben diverse Winzer, die seit Jahren oder sogar Jahrzehnten Orange- oder Natural-Wine produzieren. Doch ist es diesen Winzern entweder egal, sie wissen es gar nicht oder sie wenden die eine oder andere Technik an, die in der Naturweinszene doch wieder nicht passt. Auch hat jeder Winzer seine eigene Philosophie zu diesem Thema.

Es gibt momentan noch keine übergreifenden Gesetze bezüglich Natural- oder Orange-Wine. **Wir unterscheiden hier drei Weintypen: Orange-Wine, Natural-Wine und Weine von biologisch bzw. biodynamisch arbeitenden Winzern.** In jedem Kapitel werden die einzelnen Stilrichtungen erläutert. Das Thema Schwefel haben wir ebenfalls genauer angeschaut.

Das Fazit nach meinen Recherchen: Wir alle sollten offen bleiben für die unterschiedlichen Spielarten des Weins. Weder die Naturweinszene noch die traditionellen Weingenießer*innen haben das alleinige Recht auf die Genuss-Wahrheit. Man kann darüber diskutieren und gemeinsam unterschiedliche Weine genießen. Ich bin sicher, beide Lager können dabei etwas lernen. Eigentlich wie bei ganz vielen Themen – sei es in Politik, Partnerschaft, Religion, Kultur, etc. Ein engagierter Austausch, neugierige Offenheit und gegenseitiges Verständnis erweitern immer den Horizont.

Gute Artikel zum Thema findet man übrigens im Vinum, bei Hendrik Thoma von «Wein am Limit». Oder sehr ausführlich: Stephan Bauer, Vin Naturel – Eintagsfliege oder Here to Stay?

Santé und viel Genuss!

Nicole Genet

Seite 2: Inhaltsverzeichnis

1. Orange-Wine ist nicht gleich Naturwein Seite 4
2. Orange Wine: Unsere Weine und Winzer Seite 4
 - 2.1. Österreich, Wachau, Peter Veyder-Malberg
 - 2.2. Spanien, Priorat, Terroir al Limit
 - 2.3. Italien, Piemont, Fletcher Wines
3. Natural Wine, Naturweine, Vin Naturel, Raw Wine Seite 6
4. Natural Wine: Unsere Weine und Winzer Seite 7
 - 4.1. Frankreich, Champagne, Franck Pascal
 - 4.2. Frankreich, Champagne, Vincent Couche
 - 4.3. Frankreich, Loire, Clau de Nell
 - 4.4. Frankreich, Rhone Sud, Clos du Caillou
 - 4.5. Frankreich, Provence, Domaine des Féraud
 - 4.6. Österreich, Weinviertel, Herbert Zillinger
 - 4.7. Schweiz, Zürich-Winterthur, Herterwein
 - 4.8. Input zu Naturweine von Michael Broger, Broger-Weine
 - 4.9. Spanien, Castilla y Leon, Javier Rodriguez
 - 4.10. Spanien, Ribera del Duero, Magna Vides
 - 4.11. Spanien, Conca de Barbera, Mas Foraster
 - 4.12. Spanien, Priorat, Terroir al Limit
 - 4.13. Spanien, Valdejalón, Frontonio
5. Biologisch und biodynamisch produzierte Weine Seite 17
6. Bio, Biodynamisch: Unsere Winzer Seite 17
 - 6.1. Paul Achs, Burgenland, Österreich
 - 6.2. Weingut Christmann, Pfalz, Deutschland
 - 6.3. Dorli Muhr, Carnuntum, Österreich
 - 6.4. Sattlerhof, Südsteiermark, Österreich
 - 6.5. Domaine Cruchon, Waadt, Schweiz
 - 6.6. Casa Nova, St-Gallen, Walenstadt, Schweiz
 - 6.7. Peter Jakob Kühn, Rheingau, Deutschland
 - 6.8. Tenuta delle Terre Nere, Sizilien, Italien
 - 6.9. Sottimani, Piemont, Italien
 - 6.10. Trediberri, Piemont, Italien
 - 6.11. Lamole, Chianti Classico, Toskana, Italien
 - 6.12. Pian dell'Orino, Brunello, Toskana, Italien
 - 6.13. Orto Vins, Montsant, Spanien
 - 6.14. Pierre Morey, Burgund, Frankreich
 - 6.15. Domaine Pélican, Jura, Frankreich
 - 6.16. Decelle Villa, Burgund, Frankreich
 - 6.17. Domaine de Bellène, Burgund, Frankreich
 - 6.18. Château Coutet St-Emilion, Bordeaux, Frankreich
 - 6.19. Bordeaux von Catherine Papon-Nouvel
 - 6.20. Ferraton Pere & Fils, Hermitage, Rhone
7. Unsere Gesamtliste der Bioproduzenten Seite 25
8. Schwefel, Sulfite, SO₂ und Histamin Seite 26
 - 8.1. Schwefeldioxid und Sulfid-Salze als unverträgliche Stoffe
 - 8.2. Histamin und Kopfschmerzen

Erklärungen zur Abkürzung:

Total SO₂ = Gesamtgehalt an Schwefeldioxid pro Liter Wein, beinhaltet den freien sowie den gebunden Schwefel

1. Orange-Wine ist nicht gleich Naturwein

Orange-Wine ist eine Produktionsart, bei der ein Weisswein wie ein Rotwein hergestellt wird – es entsteht sozusagen die vierte Weinfarbe. Die Traubenhäute werden mitvergoren. Bei Weisswein wird normalerweise zuerst oder nach wenigen Stunden Maischestandzeit abgepresst und dann der Traubensaft vergoren. **Beim Orange-Wine vergärt man mit den Häuten und lässt die Häute teils auch wochenlang nach der Vergärung im Wein.** Dies führt zu mehr Farbe im Weisswein, der dann je nach Sorte orangefarben wirkt, zudem zu Gerbstoffen, die aus den Häuten oder Kernen extrahiert werden.

Orange-Wine kann Sulfite in normaler Höhe aufweisen, kann filtriert werden, muss nicht BIO sein usw. Er kann aber auch ein Naturwein sein, oxidativ, trüb und sehr gerbstoffreich.

Für viele Konsumenten sind die «Orangen» die Naturweine – und das stimmt definitiv nicht.



Gute Weine dieser Gruppe können spannende Speisenbegleiter sein. Sie zeigen nicht mehr die Frucht-Typizität der Traube, sondern eine zusätzliche oder auch vordergründige Aromatik dieser Maischegärung. Mich erinnert das Aroma häufig an Trester, Apfelwein, es ist mehr krautwürzig als fruchtig. **Es gibt sehr gute Vertreter davon, wir haben immer mal wieder den einen oder anderen Orange-Wine im Angebot.** Die drei nun aufgeführten Weine sind keine extremen Spielarten, sondern eher etwas für Einsteiger. Aber es sind **sehr schöne und ausgewogene Orange-Wines.**

In Österreich ist Orange-Wine auch im Weingesetz erwähnt:

(9) Bei Landwein sind eine Trübung und eine oxidative Note nicht als Weinefehler zu betrachten; der Wein ist verkehrsfähig, wenn er die Zusatzbezeichnungen „Orangewein“ oder „orangewine“ trägt. Dies ist auch bei Wein mit Angabe von Rebsorten und Jahrgang und ohne nähere Herkunftsbezeichnung als Österreich sowie bei Wein ohne Angabe von Rebsorten und Jahrgang und ohne nähere Herkunftsbezeichnung als Österreich der Fall.

2. Orange Wine: Unsere Weine und Winzer

2.1. Österreich, Wachau, Peter Veyder-Malberg

Trauben sind biozertifiziert, er stellt keine Naturweine her.

Peter Veyder-Malberg bewirtschaftet kaum berühmte Lagen und hat sich fest dem nachhaltigen Weinbau verschrieben (die Trauben sind bio-zertifiziert). Nur 2.2 ha gross ist sein Juwel. Das sind exponierte Terrassen mit alten Rebbeständen, die nur mit grossem Aufwand zu bewirtschaften sind. Beim Gang durch seine steilen Weingärten im hinteren Teil der Wachau wird klar, wie aufwendig und schwierig hier die Handarbeit ist. **Peter gehört zu den ganz Mutigen. Obwohl in der Wachau von vielen seiner Kollegen für unmöglich gehalten, setzt er auf biologischen Rebbau** und geht damit grosse Risiken ein, auch vergärt er in seinem Keller als einer der wenigen Winzer in der Wachau spontan und langsam. Trinkfluss und Lagerfähigkeit der Weine stehen bei allen Entscheidungen der Arbeit im Vordergrund. Der Verarbeitung gesunder Trauben ohne Botrytis-Befall gilt die oberste Priorität.

Grüner Veltiner Alter.Native 2016 skin fermented

<https://www.gerstl.ch/de/weisswein/oesterreich/wachau/wachau/veyder-malberg-gruener-veltiner-product-16968.html>

SO₂: 25mg bei Füllung, Total SO₂ <50mg/l Preis 48.– 19/20 bis 2030

2016 Alter.Native (der maischevergorene Grüne Veltliner) hat einmal 25mg SO₂ bekommen, der Gesamtgehalt (inkl. dem SO₂, den die Mikroorganismen bilden) liegt bei unter 50mg/l. Peter über seinen Wein: «Er ist vielmehr ein Rotwein aus weissen Trauben. Ich habe ihn genauso gemacht wie ich Pinot Noir vor Jahren gemacht habe: Vier Wochen auf der Maische mit untertauchen, 1 Jahr 300l Holzfässer (in Zigarrenform) ohne Schwefel. Erst kurz vor der Füllung hat er einmal 25g SO₂ bekommen. Wenn man ihn blind aus schwarzen Gläsern probiert, glauben viele, es sei Rotwein. Die Trauben stammen von den Rieden Buschenberg, Loibenberg und ein kleiner Teil vom Hochrain.

2.2. Spanien, Priorat, Terroir al Limit

Arbeitet biodynamisch, alle Weine können als Naturweine bezeichnet werden.

Terroir al Limit: Eleganz und Finesse aus dem heissen Priorat. Dominik Hubers Weine gehen einen anderen Weg wie das bekannte Priorat. Nämlich einen moderaten Alkoholgehalt, belebende Säure und vor allem keine überreifen Aromen sowie das Vermeiden von Massen zu starken Tanninen, die den Trinkfluss beeinträchtigen. In der anstrengenden Arbeit in den Rebbergen liegt das Geheimnis seines Erfolgs. **Durch die biologische Bewirtschaftung, die frühe Lese und die schonende Verarbeitung im Keller entstehen Weine, die in ganz Spanien ihresgleichen suchen.** Es wird spontan vergoren, nicht geschönt oder filtriert und mit tiefen Schwefelzugaben ergänzt. Ein Wein geht als Orange-Wine light durch, hier die Erklärung dazu:

Terra de Cuques (JG 2015 und 2016 momentan ausverkauft, ab März wieder erhältlich)

<https://www.gerstl.ch/de/weisswein/spanien/priorat/priorat/terroir-al-limit-priorat-doca-product-16780.html>

SO₂: <40mg/L

Preis 32.–

18/20

bis 2025

Terra de Cuques wird ähnlich hergestellt wie die Rotweine von Dominik. Spontane Ganztraubenvergärung in Bottichen, nach einer Woche abgepresst, und die Gärung wird in Betontanks beendet. Terra de Cuques, Land der Glühwürmchen, ist ein Blend aus einem Hauptteil Pedro Ximenes (90%) und Muscat de Alexandria. Der Ausbau erfolgt beim Jahrgang 2016 in Stockinger und weiteren grossen Holzfässern. Es wird kurz vor der Abfüllung tief geschwefelt und unfiltriert abgefüllt. Die Aromatik reicht von Orangenblüten, exotischer Frucht, Rauch und Feuerstein bis zu einer leichten Hefenote. Im Gaumen cremig mit spürbaren Gerbstoffen, sehr mineralisch, wirkt frisch und wunderbar ausgewogen.

2.3. Italien, Piemont, Fletcher Wines

50% der Reben werden biologisch bearbeitet, keine Naturweine.

Grosse Piemonteser in kleinsten Mengen. Dave Fletcher ist ein knapp 40-jähriger, äusserst talentierter Winemaker und Önologe aus Australien. Seine Jobs rund um den Erdball haben ihn auch ins Piemont geführt, wo er wegen seiner Leidenschaft für Nebbiolo hängengeblieben ist. Von 2006 bis 2012 war Dave jeweils im Sommerhalbjahr für Ceretto tätig und im Winterhalbjahr in Australien aktiv. Seit 2012 ist er nun im Piemont sesshaft und arbeitet hauptberuflich als Winemaker für Ceretto, In seiner Freizeit fand er Zeit, die alte und brachliegende Bahnhofsstation von Barbaresco zu kaufen und in seinen Weinkeller umzufunktionieren. Ein wahres Bijou mit direkter Sicht auf die Top-Lagen Asili und Rabaja. Fletcher besitzt keine eigenen Weinberge, sondern kauft das gesamte Traubengut von befreundeten Winzern. **Über die Hälfte dieser Rebberge wird bereits organisch bewirtschaftet. Der Begriff «Boutique Winery» trifft hier zu, superkleine Produktion.**

Arcato Vino Bianco

<https://www.gerstl.ch/de/search.html?searchtext=fletcher>

SO₂: 54mg/L

Preis 26.–

18.5/20

bis 2025

Fletchers Version eines **«Orange Wine» aus 100% biologischem Traubengut. Produziert werden nur einige Hundert Flaschen.** Ein Blend aus 75% Arneis und 25% Moscato. Die Moscato kommen als ganze Trauben in den Behälter, dann kommt der entrappte und angequetschte Arneis darauf. Gärung mit 21 Tagen Maischekontakt. Keine Schönung oder Filtration. Offiziell «Vino Bianco», deshalb steht kein Jahrgang auf dem Label. Guter Grip, feine Tannine, ultrakomplexer Wein, faszinierende Aromen.

3. Natural Wine, Naturweine, Vin Naturel, Raw Wine

«Naturwein» ist kein geschützter Begriff und es ist momentan verboten, den Wein so zu deklarieren. Natural Wine ist auf der Etikette erlaubt, auch wenn es noch keine gesamtübergreifenden Gesetze und Kontrollen dazu gibt.

Natural Wine, von dem wir nun reden, sollte **natürlich und ohne Zusatzstoffe** erzeugt werden. Es ist eine Bewegung, sozusagen ein **Gegentrend zur Industrialisierung**. Es soll wieder Wein produziert werden wie vor 80 Jahren, ohne grosse Eingriffe im Keller, man darf nichts hinzufügen oder wegnehmen – dies die Philosophie dahinter. Man verzichtet auf gängige Keller-Methoden wie: Vergärung mit Zuchthefen (spontane Vergärung mit rebergseigenen Hefen ist Pflicht), kein Aufzuckern, Entsäuern, Aufsäuern, keine Enzyme, keine Schönung, möglichst kein Schwefelzusatz (und wenn, dann nur zum Schluss in kleinster Menge), grundsätzlich keine oder nur schonende Filtration usw. Es soll auch im Rebberg möglichst biologisch oder biodynamisch gearbeitet werden. Die Schwefelhöchstgrenze vom Gesamtschwefel liegt bei ca. 40mg (ganz einig ist man sich bei dieser Zahl aber noch nicht 30-50mg wird je nach Vereinigung diskutiert).

Ich habe schon sehr gute Naturweine getrunken, auch solche, bei denen ich nicht gemerkt habe, dass dies überhaupt Naturweine sind. Dann gibt es aber auch Vertreter, bei denen man es deutlicher merkt. Generell sind solche Weine frischer und mehr auf der Frucht (die Rotweine), weniger konforme Aromen, keine Zuchthefenaromatik wie Eiszältli (Weissweine), teilweise trüb, teils mit Kohlensäure, häufig mit einer Reduktion (verschlossen, ein «Stinker»). Im Positiven könnte man sagen, sie sind: **Erfrischend, klar, lebendig und duftig, teils faszinierend, anderes Mundgefühl, teilweise sehr trinkig**. Weinefehler können mit diesen Produktionsmethoden natürlich schneller auftreten oder sind schon im ungefüllten Wein vorhanden. Im Negativen kann vorkommen: Diverse Weinefehler (viel Essigsäure), Oxidation, Reduktion, Brettanomyces (Stallgeruch), für Konsumenten können sie «stinken», kein Trinkfluss, wenig Komplexität, ungewohnte Struktur und Aroma. **Es gibt vor allem in Frankreich diverse berühmte Winzer, die schon vor diesem Lifestyle-Trend ganz tolle Naturweine gekeltert haben.**

Die Schwefel-Werte von unseren Demeter- und Biowinzern sind teilweise auch sehr tief. Ein Ziel ist bei diesen Zertifikaten ebenfalls, Schwefel und weitere Eingriffe so tief als nötig zu halten. Zur besseren Unterscheidung habe ich im Kapitel der Bio/Biodynamischen Winzern ebenfalls versucht, die Schwefelwerte, Arbeitsweisen und Statements der Winzer aufzuführen.

Dass momentan bei Naturwein kein Kontrollorgan etwas überprüft und nur «ungeschriebene» Gesetze gelten, ist ein Punkt, der z.B. die zertifizierten Winzer stört. Sie werden kontrolliert und sind einem Verbund angeschlossen, bei Ihnen wird überprüft, was und wieviel sie spritzen und zuführen, bei Natural Wine ist dies nicht so. Es ist eine Vertrauens- oder Glaubenssache.

Einteilung Schwefelwerten von Vin Sains (Frankreich, 2013)

Meiner Meinung nach stimmen die Demeterwerte auf diesem Foto nicht, in der EU und der CH sind sie bei 100-120mg angesetzt. Ansonste trotzdem eine übersichtliche Aufstellung:



In Österreich ist Natural Wine auch im Weingesetz erwähnt:

(9) Gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen, ABl. Nr. L 189 vom 20.07.2007; S. 1, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 517/2013, ABl. Nr. L 158 vom 10.06.2013, S. 1 biologisch wirtschaftende Betriebe dürfen bei diesem Weintypus die Zusatzbezeichnung „natural wine“ statt „Orangewein“ angeben. Bei diesen Weinen darf keine Anreicherung zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes, keine Süßung und kein Zusatz von Weinbehandlungsmitteln außer Bentonit und schwefeliger Säure erfolgen; der zulässige Höchstgehalt an schwefeliger Säure beträgt 70 mg/l inklusive der Analysetoleranz. Angaben wie „Naturwein“ sind bei sämtlichen Weinen nicht zulässig. Bei Schaumwein (nicht Sekt) und Perlwein sind eine Trübung und eine oxidative Note nicht als Weinfehler anzusehen, und sind der Schaumwein und Perlwein verkehrsfähig, wenn sie die Zusatzbezeichnung „pétillant naturel“ („pét nat“) tragen.

4. Natural Wine: Unsere Weine und Winzer

4.1. Frankreich, Champagne, Franck Pascal

arbeitet biodynamisch, fast alle ihre Weine gelten als Natural-Wines.

Auf nur 4 Hektar erzeugt Franck Pascal mit seiner Frau Isabelle gnadenlos kompromisslose Winzerchampagner im Vallé-de-la-Marne. Laut eigenen Beschreibungen ist der **Arbeitsaufwand gegenüber konventioneller Bewirtschaftung um 70% höher**. Die Pascals setzen pro Hektar eine Arbeitskraft ein! In letzter Konsequenz wird hier nach der Lehre Rudolf Steiners gearbeitet, der Grossteil der Lagen wird mit dem Pferd gepflügt, seine Top_Cuvée «Sérénité» bekommt **kein Milligramm Schwefel** während der Vinifikation und Füllung ab. **Für diese stringente Philosophie wurde Franck Pascal bereits zahlreich geadelt. In Frankreich finden diese raren Champagner in der Szene enormen Anklang**, hierzulande sind sie noch kaum bekannt. Die Champagner sind dank ihrer Herkunft Pinot-Meunier-lastig, sehr kräftig und straff, dabei niedrig bis undosiert. Die kräftigste Cuvée weist 4 g/l Dosage aus.



Schwefel fügt Pascal sehr minimalistisch und bedacht ein. Er testet all seine Weine auf den Schwefelbedarf, indem er eine Kleinmenge experimentell der Luft aussetzt, um bloss kein Milligramm zu stark zu schwefeln. Damit sind dies **extrem ungeschminkte, geradlinige Champagner, die nur ihr Terroir und etwas Frucht ausdrücken.**

Reliance

<https://www.gerstl.ch/de/schaumwein/frankreich/champagne/champagne/franck-pascal-champagne-aoc-product-17672.html>

Total SO₂: 26mg/L

Preis: 55.–

19/20

bis 2036

Der Schwerpunkt liegt bei der Rebsorte Pinot Meunier (ca. 80%), mit Pinot und wenig Chardonnay aus dem Jahr 2011 mit etwas Reservewein aus dem Jahr 2010. Franck Pascal bringt sie ungeschminkt, ohne ein Gramm Dosage auf den Markt. **Der Einstieg bei Franck Pascal.** Wie alle Weine ist auch der Reliance ein Champagner für Freaks und erfahrene Geniesser. Die Mousse ist dezent und feinperlig, in der Nase Kernobst, Würze. Der Wein ist strukturiert, rustikal, kräftig, intensiv im Finish. Terroir pur, für Fortgeschrittene.—Parker Punkte 93/100

Quinte-Essence

<https://www.gerstl.ch/de/schaumwein/frankreich/champagne/champagne/franck-pascal-champagne-aoc-product-16693.html>

Total SO₂ 41mg/L

Preis: 105.– 20/20

bis 2036

70% Meunier, 30% Pinot Noir. **Das ist die Quintessenz des Jahrgangs**, die Suche nach dem Goût der Trauben in jenem Jahr. Der Jahrgang 2005 wurde fast 10 Jahre auf der Flasche gereift und dann im September 2014 degorgiert. Komplexer, mineralischer Auftakt. Tiefe, gelbfruchtige Aromen, gepaart mit kalkigen Noten, Brioche, Zitronengelée und kaltem Rauch. Mineralisch-straffer Gaumen, markante, gelbfruchtige Aromen, tief und komplex. Feinste Perlage, mit harmonischer Säure und langem, elegantem Abgang. Zu Kaviar und Languste ein Traum.

--Parker Punkte 93/100

4.2. Frankreich, Champagne, Vincent Couche

Demeter zertifiziert, fast alle ihre Weine gelten als Natural-Wines.

Top-Champagner mit Demeter-Zertifikat. In der Aube (Côte de Bar) gelegen, als südlichster Ausläufer der Champagne. Klima und Böden verändern sich zum Teil dramatisch und beeinflussen den Charakter der Weine maßgeblich.

Vincents Ziel ist es, authentische Champagner zu produzieren, die sein südliches und auch wärmeres Terroir widerspiegeln. **Dies nach den Prinzipien der Biodynamik, möglichst natürlich in allen Bereichen:** Biodynamischer Kompost, kein Eintrag von Chemikalien, die Verwendung von Kupfer ist kleiner als <3kg/ha, Hühner hausen in den Reben, um die biologische Vielfalt zu erhöhen. Die Grundweine verbringen einige Monate in Barriques oder grösseren Fässern auf der Hefe, die Champagner machen meist eine malolaktische Gärung durch. Ein grosser Teil der Champagner ist **vollständig ohne Schwefelzugabe** vinifiziert und nur einige der Cuvées werden einer leichten Filtration unterzogen.



Champagne Blanc de Blanc extra brut, Chardonnay de Montgueux

<https://www.gerstl.ch/de/schaumwein/frankreich/champagne/champagne/vincent-couche-champagne-aoc-product-16637.html>

Total SO₂: 41mg/L

Preis: 65.– 19/20

bis 2029

100% Chardonnay aus den Jahren 2007/2008, teilweise ausgebaut in Fässern, vollständiger BSA. Typische, finessenreiche Chardonnay-Aromen wie eingelegte Zitrone, reifer weisser Pfirsich, gepaart mit gebrannten Haselnüssen, Caramel und Brioche, reife Aromatik. Eleganter, komplexer Gaumen, viel Zitrusfrucht und dezente Hefenoten. Feine Perlage, harmonisch und belebend, mit markanter Mineralität. Ein nicht alltäglicher Champagner, bei dem man die Wärme des Südens spürt und der an einen weissen Burgunder erinnert. **Ein toller Essensbegleiter.**

Champagne brut nature, Chloé

<https://www.gerstl.ch/de/schaumwein/frankreich/champagne/champagne/vincent-couche-champagne-aoc-product-16638.html>

Total SO₂: < 10mg/L

Preis: 75.– 18+/20

bis 2028

66% Pinot Noir, 34% Chardonnay; Vin de base: 2011, 2012, 2013, 2014, ohne Zusatz von Schwefel und unfiltriert, 50% im Holz ausgebaut, 25% im Solera-Verfahren jedes Jahr erneuert.

Helles Goldgelb. Hoch aromatischer Auftakt. Reife, gelbfruchtige Aromen, gepaart mit konfierten Zitronen, Orangen und weissen Blüten. Dezente Noten nach Blätterteig, frischer Butter und Hefe. Einladender Gaumen, perfekte Perlage und gut verwobene Säure. Tolle, reife Aromatik, Quitten, weisser Pfirsich mit viel Zitrusfrucht. Eleganter, langer, mineralisch geprägter Abgang. Hier haben wir **Natur pur im Glas.**

Champagne extra brut, Sensation

<https://www.gerstl.ch/de/schaumwein/frankreich/champagne/champagne/vincent-couche-champagne-aoc-product-16639.html>

Total SO₂: < 10mg/L

Preis: 99.– momentan ausverkauft

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay. Man kann es wirklich kaum glauben, dass dieser Wein 19 Jahre auf der Hefe lag, bevor er im Februar 2018 degorgiert wurde. Strahlendes Goldgelb. Reifer, betörender Auftakt. Hoch komplexe Aromen von Steinfrüchten, eingemachten Zitronen, dazu exotische Anklänge, begleitet von Brioche und Haselnüssen. Vollmundiger Gaumen, reife, steinfruchtige Aromen, Zitrusfrüchte, Butter, Caramel, gepaart mit hoch mineralischen Noten. Langer, komplexer Abgang. **Ein Trinkvergnügen der besonderen Art.** Champagner mit so langem Ausbau sind selten anzutreffen. Die Perlage ist bei einem 1999er natürlich feiner als bei herkömmlichen Champagnern, ausserdem muss man reife Aromen lieben – dann gefällt einem der Wein.

4.3. Frankreich, Loire, Clau de Nell

Demeter zertifiziert, fast alle ihre Weine gelten als Natural-Wines.

Das 8 ha-Weingut in Anjou ist bekannt für seine aus 80-jährigen Cabernet Sauvignon- und Cabernet Franc-Rebstöcken biodynamisch produzierten, aussergewöhnlichen, individuellen, reinen Weine. Clau de Nell war 2008 von **Anne-Claude Leflaive – der Grande Dame des Bio-Weinbaus im Burgund** – und ihrem Mann Christian Jacques übernommen worden. Nach dem Tod seiner Frau führt Jacques nun in ihrem Sinne das Weingut gemeinsam mit einem jungen Team unter Sylvain Potin weiter. Das Demeter-zertifizierte Weingut arbeitet nach **minimalistischen Grundsätzen der Weinbereitung**: Tiefe Erträge bei 30hl/ha, Handlese, die Trauben werden entrappt, spontane Gärung für 20-30 Tage ohne Extraktion im kühlen Naturkeller, Ausbau während 12-18 Monaten in gebrauchten Burgunder-Fässern auf der Feinhefe (mind. 5 Jahre gebrauchte Fässer, keine grosse Aromatikabgabe durchs Holz), Abfüllung ohne Filtration mit sehr tiefer SO₂ Beigabe.

Grolleau 2016

<https://www.gerstl.ch/de/rotwein/frankreich/loire/loire/clau-de-nell-vin-du-pays-du-val-de-loire-product-16293.html>

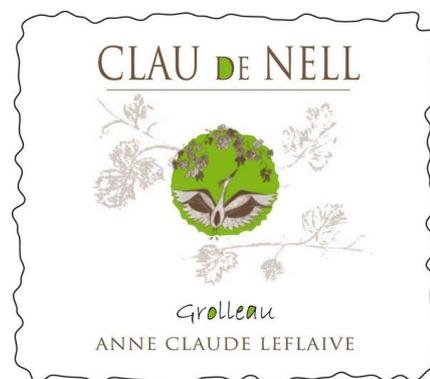
Total SO₂: 28mg/L

Preis: 35.–

19/20

bis 2028

Max Gerstl: Das ist ein ganz besonderer Charakterwein, der einzigartige Terroirduft kommt in erster Linie von den Böden, aber auch die Traubensorte bringt diese traumhaft erdigen Töne hervor. Da ist auch ganz viel Frucht, so eine Mischung aus Cassis und schwarzem Holunder. Diese Fruchtnoten zeigen sich ziemlich intensiv und doch bewegen sie sich eher im Hintergrund. **Das ist pure Noblesse und wirkt doch sehr natürlich und eher schlicht.** Sanfter und doch gut strukturierter Gaumen. Getragen von rassischer Säure spielen am Gaumen die Fruchtelemente die erste Geige, aber alles zeigt sich burgundisch fein und tänzerisch.



Cabernet Franc rouge 2016 (2017 jetzt erhältlich)

<https://www.gerstl.ch/de/rotwein/frankreich/loire/anjou/clau-de-nell-anjou-aoc-product-16291.html>

Total SO₂: 28mg/L

Preis: 35.–

19/20

bis 2035

Max Gerstl: Ich staune immer wieder über die grossen Cabernet Franc aus der Loire. Dieser Clau de Nell ist alles andere als ein Blender, aber die immense Vielfalt, die sein zarter Duft verströmt, ist beeindruckend. Alles ist hier superzart, auch am Gaumen – und doch ist es geballte Kraft, **der Wein ist superschlank, aber er zeigt sich unglaublich muskulös.** Was mich ganz besonders beeindruckt, ist seine superraffinierte Extraktsüsse, die geniale Rasse wird auf den Punkt genau ausbalanciert. Das ist ein ganz grosser Burgunder mit der betörenden Aromatik eines Bordeaux aus einem grossen, eher kühlen Jahrgang.

Violette 2016 (70% Cabernet Franc / 30% Cabernet Sauvignon)

<https://www.gerstl.ch/de/rotwein/frankreich/loire/anjou/clau-de-nell-anjou-aoc-product-16292.html>

Total SO₂: 38mg/L

Preis: 35.–

18.5/20

bis 2030

Max Gerstl: Ich liebe diesen traumhaft mineralischen Duft. Das ist ein geniales Fruchtbündel und doch steht die Frucht eher dezent im Hintergrund, sie hat einen eher schlichten, überaus noblen, sehr sinnlichen Auftritt, da schwingen die unglaublichsten Terroiraromen mit, die kühle Frische des Nordens strahlt auch sehr viel Süsse aus und das Ganze kommt so verführerisch aus der Tiefe. Am Gaumen begeistert mich der superschlanken, burgundisch elegante Auftritt, da sind irre Rasse, verspielte Leichtigkeit und eine stattliche Aromenfülle, ein schlankes Kraftbündel, eher männlich strukturiert. **Da ist auch wieder dieser wunderbar kühle Auftritt, mit ganz dezenter Extraktsüsse unterlegt.**

4.4. Frankreich, Rhône Sud, Clos du Caillou

Bio-zertifiziert, arbeiten biodynamisch, nur ein Natural-Wine. Aber bei allen Weinen sehr tiefe SO₂ Werte (rot 50mg/L / weiss 90mg/L).

Anmutig liegt die Domaine auf einer kleinen Anhöhe inmitten eines uralten Baumbestandes. Sylvie Vacheron, ihre Kinder Marilou und Axel sind beide im Betrieb involviert und Bruno Gaspard, ein talentierter und fleissiger Weinbauer, unterstützt die Familie seit 2002. **Seit 2010 ist das Weingut bio zertifiziert, einige Parzellen sind in Umstellung auf Biodynamie.** Die Weine zeigen bewundernswerte Reinheit und Tiefe, alkoholstarke, reiche und berauschende Frucht. In Sachen Feinheit, Mineralität und Terroirausdruck gibt es wenig Steigerungsmöglichkeit an der Rhône. Die Weine werden 12 bis 18 Monate in Foudres und zum Teil in Barriques (Syrah) ausgebaut und unfiltriert abgefüllt.



Côtes du Rhone Nature 2018

<https://www.gerstl.ch/de/rotwein/frankreich/rhone/cotes-du-rhone/le-clos-du-caillou-cotes-du-rhone-aoc-product-17097.html>

Total SO₂: <20mg/L

Preis: 24.–

17+/20

bis 2025

70% Grenache und 30% Syrah werden manuell gelesen und als ganze Trauben mithilfe der „Macération carbonique“ während 3-4 Wochen mit den eigenen Hefen vergoren, es wird nie SO₂ zugesetzt und nach einer leichten Filtration im Januar abgefüllt.

Die Kohlensäuremischung findet in einem mit CO₂ gefüllten, geschlossenen Tank statt und führt zu einer **Gärung innerhalb der einzelnen Beeren (intrazelluläre Gärung)**. Nach zwei bis drei Wochen wird abgepresst und die Vergärung des restlichen Zuckers findet im flüssigen Most ihren Abschluss. Diese Methode erzeugt **farbintensive, sehr fruchtbetonte Weine mit weicheren Gerbstoffen**. Der 2018er ist wunderbar offen, köstlich und trotzdem für ein längeres Leben konzipiert. Süsse Pflaume, dazu zerdrückte Himbeere, Kirschen, Brombeere, ein wenig Cassis und weisser Pfeffer, mediterrane Kräuter. Der Mund hat deutlich mehr Grip als die Nase und ist trotzdem so köstlich, so fein. Das Terroir kommt schon durch, aber die Fruchtigkeit steht im Vordergrund. Ein eigenwilliger Côtes-du-Rhône, der seine zwei Traubensorten wunderbar in Szene setzt.

4.5. Frankreich, Provence, Domaine des Féraud

Bio-zertifiziert, arbeiten auch biodynamisch, zwei Natural-Wines stellt das Weingut her. Bei den anderen Weinen eher tiefe SO₂-Werte (rot 40-90mg/L / weiss und rosé <90mg/L)

Der Hamburger Markus Conrad hatte schon immer ein Faible und eine Leidenschaft für Wein. Doch er wollte mehr. Nach dem Kauf eines Hauses inmitten des Naturschutzgebietes Plaine des Maures in der Provence beschloss er, selbst Produzent zu werden. Im Jahre 2011 übernahm er die alteingesessene Domaine des Féraud in Vidauban 30 km nördlich von St. Tropez mit 25 ha Weinbergen, die er Schritt für Schritt auf biologischen Anbau umstellte. Markus Conrad über seine Naturweine: «Weine ohne Zusätze sind sicher nicht der einzige Weg in die Zukunft. Unserer Überzeugung für Experimente und

Fortschritt folgend haben wir jedoch eine kleine Auswahl an Naturweinen auf den Markt gebracht. **Bio beim Anbau und keinerlei Verwendung von Schwefel-Zusatz im Keller. Mit unseren Naturweinen wollen wir unsere Kunden für Neues begeistern.** Gute Naturweine herzustellen ist allerdings nicht einfach. Wenn es gelingt, ist es jedoch eine echte Bereicherung und alle Mühe wert.»

Nature 2017

<https://www.gerstl.ch/de/rotwein/frankreich/cotes-de-provence-aoc/cotes-de-provence-aoc/domaine-des-feraud-cotes-de-provence-aoc-product-17168.html>

Total SO₂: <10mg/L

Preis: 25.–

17+/20

bis 2023

Ein Syrah ohne jeglichen Zusatz von Schwefel, angebaut im grossen Holzfass. Auffallend anders, pur und etwas wild, mit viel Frische, Frucht und Finesse, faszinierend und bekömmlich. Ein Wein mit einem besonderen Duft, rotbeerige Aromen von Sauerkirschen und Himbeeren, untermalt von Gewürzen, viel Pfeffer und blauen Blüten. Sehr sauber, keine starke Reduktion wie sonst oft bei einem Vin Naturel. Frischer, belebender Gaumen mit seidigen Tanninen und einem anderen Mundgefühl. **Nur gerade 2070 Flaschen wurden produziert.**

4.6. Österreich, Weinviertel, Herbert Zillinger

Bio-zertifiziert, respekt-BIODYN zertifiziert. Alle Weine könnten unter Natural-Wines durchgehen, sie sind aber allesamt geschwefelt, einfach sehr tief.

Das Weingut Herbert und Carmen Zillinger liegt in Ebenthal, etwa 70 km nordöstlich von Wien. In den letzten zehn Jahren hat das Winzerpaar das Gut im südlichen Weinviertel weiter ausgebaut und schrittweise auf 16 Hektar erweitert. **Herbert Zillinger ist heute einer der Paradewinzer des Weinviertels und gleichzeitig biodynamischer Pionier der Region.** Seit 2016 ist das Weingut Mitglied der renommierten Winzergruppe **respekt-BIODYN**. Herbert Zillinger lässt Konventionen hinter sich und vertraut auf sein Gefühl und die Natur. Seine Art Wein zu machen, ist faszinierend und zugleich einzigartig. Für den Jahrgang 2017 gab es im Wine Advocate so hohe Punktwertungen wie bisher noch nie für Weine aus dem Weinviertel.

Herbert Zillinger über Naturwein: «Wir sehen unsere Weine schon als Naturweine, auch wenn wir diese Schubladisierung nicht besonders mögen, weil unter Naturwein viele Kunden oft trübe, aromatisch nicht ganz einwandfreie Weine erwarten. Davon wollen wir uns ganz klar distanzieren. Wir wollen **völlig puristische, ungeschminkte Weine machen, es wird in der ganzen Vinifikation nichts zugesetzt und nichts entzogen.** Einzig Schwefel kommt in ganz geringen Dosen zur aromatischen Stabilisierung dazu, wenn es notwendig ist. Wir wollen keine „freakigen“ Naturweine erzeugen, sondern **Weine, die Herkunft, Boden, klimatische Gegebenheiten und Rebsorte -> Terroir so klar und unverfälscht wie nur möglich präsentieren.**



Ich denke, dass das ganz genaue Anführen der SO₂ auch nicht wirklich sinnvoll ist, weil es nicht besonders viel aussagt. Da müssten auch andere Parameter wie z.B. PH-Wert mit einbezogen werden. Ein Hinweis darauf, dass Schwefel möglichst sparsam eingesetzt und die Gesamtschwefel-Gehalte unter 70 mg liegen müssen, würde meiner Meinung nach reichen. Unsere Weine sind am Etikett nicht als Natural Wine deklariert.

Alle unsere Weine liegen mit dem Gesamtschwefel unter 50 mg, mit dem freien Schwefel meist zwischen 10 und 20 mg.»

Grüner Veltiner 2018 Horizont

<https://www.gerstl.ch/de/weisswein/oesterreich/weinviertel/weinviertel/zillinger-herbert-gruener-veltliner-product-17176.html>

Total SO₂: <50mg/L

Preis: 20.–

bis 2028

Handlese, sanftes Anpressen und kurze Maischestandzeit, spontane Vergärung, nach dem Ausbau im Edelstahl wird weder geschönt noch filtriert und mit minimaler Schwefelbeigabe gefüllt. Reife

Steinobstnoten bringen die Frucht ins Spiel. **Enorme Würze** macht diesen Veltliner zu einem typischen Vertreter seiner Klasse. Ein Hauch von Pfeffer rundet perfekt ab – druckvoll, engmaschig, lang, und gleichzeitig von überraschender Leichtigkeit getragen. Alle Weine von Herbert benötigen etwas Luft, karaffieren empfohlen.

Weissburgunder 2017 Horizont

<https://www.gerstl.ch/de/weisswein/oesterreich/weinviertel/weinviertel/zillinger-herbert-weissburgunder-product-17177.html>

Total SO₂: <50mg/L

Preis: 18.–

bis 2025

Handlese, sanftes Anpressen und kurze Maischestandzeit, spontane Vergärung, nach dem Ausbau im Edelstahl wird **weder geschönt noch filtriert und mit minimaler Schwefelbeigabe gefüllt**. Sehr reif spannt sich der Aromabogen. Im würzigen Kräutergarten geben Fenchel und Anis den Ton an. Dezente Frucht verleiht Rückgrat. Angenehm brotliche Würze räumt am Gaumen den Platz für animierend kalkige Mineralität. Hervorragend zu Spargel und Sommergerichten.

Grüner Veltliner Weintalried Lagenselektion 2017

<https://www.gerstl.ch/de/weisswein/oesterreich/weinviertel/weinviertel/zillinger-herbert-gruener-veltliner-product-17178.html>

Total SO₂: <50mg/L

Preis: 29.–

19/20

bis 2030

Handlese, sanftes Anpressen und kurze Maischestandzeit, spontane Vergärung, nach dem Ausbau im Edelstahl und grossen Holzfass wird weder geschönt noch filtriert und mit minimaler Schwefelbeigabe gefüllt. Saftige, reife Exotik. Ananas und Williamsbirne, Bitterschokolade, umspinnen von einem engmaschigen Netz mineralischer Würze. Dicht und druckvoll zieht der Wein über den Gaumen, begeistert mit Extraktsüsse. Schwarzer Pfeffer stimmt in das lang anhaltende Finale ein.

Gewürztraminer Profund 2017

<https://www.gerstl.ch/de/weisswein/oesterreich/weinviertel/weinviertel/zillinger-herbert-gewuerztraminer-product-17175.html>

Total SO₂: <50mg/L

Preis: 45.–

19/20

bis 2030

Handlese, ein Teil wird maische-vergoren und der grössere Teil wird nur kurz gemischt, spontan vergoren mit langer Gärührung, Ausbau in Stahltanks und gebrauchten grossen Holzfässern, Abfüllung ohne Filtration mit minimalster Schwefelung. Enorm vielschichtig, würzige Zimtnoten und ein feiner Duft nach Rosen und Eibisch. **Besonders spannend ist das Wechselspiel** von konzentrierter Litschi und verschiedenem Dörrobst. Sehr komplex und mit langer Lagerfähigkeit.

4.7. Schweiz, Zürich-Winterthur, Herterwein

Arbeitet nach biodynamischen Prinzipien, einige seiner Weine können mit den momentanen Gepflogenheiten als «natural» bezeichnet werden.

Stephan Herter, einer der jungen Wilden von Zürich, hat sich in kurzer Zeit einen Namen gemacht: mit seinen 35-jährigen Top-Reblagen am Taggenberg bei Winterthur, mit seinen auffallenden Märchen-Etiketten und – dem wichtigsten Aspekt – mit seinen qualitativ hochwertigen Weinen.

Überlassen wir Stephan das Wort: «Rund um den Weinglobus, auf Reisen, in Degustationen, Kellern und Rebparzellen habe ich die An- und Ausbaumweise von "Vin Naturel" und die Ausführungen der Werke Rudolf Steiners kennen gelernt. In verschiedenen Betrieben im In- und Ausland habe ich diese aufwendige Arbeitsweise mitgestaltet und erlebt. **Ich arbeite mit dem Ziel eines lebendigen Bodens und für Reben, die gesund sind und wieder lernen, selbst zu entscheiden.** Ich verzichte bewusst auf Pestizide, chemische Fungizide oder Herbizide. Ein natürliches Umfeld soll uns und allen Lebewesen in den Reben Gutes tun und ein nachhaltiges Zuhause für Flora und Fauna schaffen – weg von der üblichen Monokultur.

Im Keller lebe ich den Grundsatz «weniger ist mehr». Ich verzichte bewusst auf den Einsatz von intelligenten Reagenz-Enzymen, von Reinzuchthefen aus dem Labor und von anderen in der Natur nicht rein vorkommenden Substanzen. **Die Trauben werden im Keller wie anno dazumal gekeltert: Die Weine dürfen entstehen und werden nicht gemacht.** Auch hier setze ich auf naturnahe Prozesse und viel Handarbeit.»

Grimbart 2017

<https://www.gerstl.ch/de/rotwein/schweiz/schweiz/schweiz/herterwein-aoc-zuerich-product-16873.html>

Total SO₂: <40mg/L

Preis: 32.50

bis 2030

Handlese, Entrappen der Trauben, spontane Gärung, anschliessend Ausbau für ca. 12 Monate in 1-jährigen Barriques ohne Umpumpen, unfiltriert und nur leicht geschwefelt wird danach abgefüllt. Waldbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Dazu ein Hauch Cassis und Lakritze, gepaart mit feinen Röstnoten und kaltem Rauch. Leichte Anflüge von organischer Mineralität. Am Gaumen elegant und kräftig mit Schmelz und feinkörnigen Tanninen. Bestens verwobene Barrique und gut stützende Säure. Der Grimbart endet langanhaltend mit feinen Noten nach Vanille und Toast.

Ruprecht 2017 (ab April JG 2018 erhältlich)

<https://www.gerstl.ch/de/rotwein/schweiz/schweiz/schweiz/herterwein-aoc-zuerich-product-16873.html>

Total SO₂: <40mg/L

Preis: 38.–

19/20

bis 2032

Der Ruprecht stammt aus den steilsten Lagen am Taggenberg, aus 1982 gepflanzten Pinot-Burgunderklonen. Produziert wird er gleich wie der Grimbart, der Ausbau erfolgt über 18 Monate in bis zu 30% neuen Fässern.

Aromen von reifen Waldbeeren, Himbeergelée und schwarze Kirschen. Leicht überreife Frucht mit Cassislikör, Lakritze, vielen Gewürzen und edlen Röstnoten, Tabak. Kräftige Aromen am Gaumen mit Druck und reifen, feinkörnigen Tanninen. Bestens integrierte Barrique. Ein Pinot mit Opulenz, Kraft und doch finessenreich und langanhaltend.

4.8. Input zu Naturweine von Michael Broger, Broger-Weine, Schweiz, Thurgau

Michi Broger hat mir ganz zu Beginn gezeigt, wie schwierig das Thema werden wird. Er ist ein Verfechter davon, dass nur ungeschwefelte Weine als Naturweine gelten sollten. Dieser Ansatz ist konsequent und würde vielleicht auch am meisten Sinn machen. Doch ist es momentan nach den gängigen Gepflogenheiten mit den Grenzwerten unter 50mg / 40mg / 30mg (je nach Land und dortigen Verbänden) nicht der Fall. Ebenfalls ist einer seiner Einwände, dass viele Winzer einfach einen Naturwein herstellen und vermarkten, dass aber deren Sortiment zu 90% «normale Weine» ausmachen. Diverse der nun unter Natural-Wines gelisteten Winzer in diesem Booklet tun genau dies. Die Winzer sind somit keine Naturwein-Winzer, sie stellen einfach den einen oder andern Natural-Wine her.



Michi Broger hat es folgendermassen ausgedrückt: «Ganz wichtig für mich ist: Ich sehe mich nicht als "Naturwein-Winzer". Aber ich habe einen und in Kürze (wenn es wirklich klappt) drei Naturweine im Angebot – zwei Blauburgunder, einen Müller Thurgau. In meinem Betrieb werden nur Weine, die **komplett ohne zugegebenen SO₂ (und auch ohne SO₂-Ersatz) gekeltert und abgefüllt werden, als Naturwein, bei mir "broger-dynamisch", bezeichnet.** Bisher habe ich aber noch nie vom "broger-dynamisch" an Gerstl verkauft. Natürlich sind auch viele meiner anderen Weine wild vergoren, unfiltriert und mit wenig SO₂ ausgebaut. Aber eben nicht komplett ohne... Bisher gibt es keine klaren Richtlinien, was genau einen Naturwein ausmacht. Aber gerade weil es momentan in aller Munde ist, kommen plötzlich von diversen, bisher eher konservativ arbeitenden Winzern Naturweine auf den Markt, da keiner den Trend verpassen will. **Etwas so Komplexes wie Naturwein darf aber kein Schnellschuss sein.** 2006 machte ich erste Versuche mit sehr tief geschwefeltem Blauburgunder. 2007 kam dann der erste komplett schwefelfreie Blauburgunder auf den Markt. **Seither kommt jedes Jahr ein Barrique "broger-dynamisch" auf den Markt.** Die ersten Jahrgänge stiessen eher auf Unverständnis bei meinen klassischen Weinkunden. Gastrobetriebe mit Interesse an solchen Produkten gab es zu der Zeit in der Schweiz praktisch keine. Ein Naturwein-Label darf in keinem Fall dazu dienen, fehlerhafte Weine zu verscherbeln.»

Michi ist somit enorm konsequent und auch erfahren bei diesem Thema und definitiv nicht auf der Lifestyle-Welle surfend. Ich freue mich auf jeden Fall auf unsere nächste Degustation mit Michi Broger im 2020, vielleicht hat er dann an der Gerstl-Degu auch einen der drei „broger-dynamisch“-Weine mit dabei.

4.9. Spanien, Castilla y Leon, Javier Rodriguez

Nur ein Natural-Wine im Portfolio, dafür wirklich komplett ohne Schwefel vinifiziert.

Javier Rodríguez zählt zu den begnadetsten Winemakern in Spanien und ist immer für eine Überraschung gut. Er keltert aus uralten Parzellen in Castilla y Leon, Rioja, Toro und Bierzo geniale Weine. Javier Rodriguez hat sich seit seinem Abschluss als Winzer im Jahr 1993 zu einem Fachmann für Terroir-Studien entwickelt, der in seinen Weinbergen feinste Nuancen von Rebe und Boden zu verbinden weiss. Es kommen immer wieder neue Weinberge dazu, die er teilweise biodynamisch bearbeitet, auf deren er unterschiedlichste Weine keltert: Von intensiven Toro-Weinen zu frischem New-Style Rioja und nun ebenfalls diesen **Verdejo als Naturwein ohne jeglichen Schwefel**.

Wein: Verdejo Calvius 2017

<https://www.gerstl.ch/de/weisswein/spanien/castilla-y-leon/castilla-y-leon/rodriguez-sanzo-igp-castilla-y-leon-product-17931.html>

Total SO₂: <20mg/L

Preis: 39.–

19/20

bis 2022

Gekeltert aus einem winzigen Weinberg in Nevia bei Segovia mit über 100-jährigen, ungepfropften Verdejo-Reben. Nach der Lese bleiben die Häute während 12 Std. an der Maische, danach wird abgepresst und über 9 Wochen spontan vergoren. Anschliessend reift der Wein auf der Feinhefe bis Ende Juli in 600-Liter-Fässern, danach wird **unfiltriert abgefüllt. Es wird nie Schwefel beigefügt**. Trübes, mittleres Goldgelb, Noten nach Feuerstein, untermalt von Aromen nach kandierter Zitrone, Orangenschalen, vollreifen Aprikosen, leicht rauchig, sehr zugänglich. Weicher Gaumen, wirkt cremig, wieder Orangennoten, begleitet von kaltem Rauch und traumhafter Mineralität. Der Clavius endet elegant und anhaltend.

4.10. Spanien, Ribera del Duero, Magna Vides

Arbeiten biodynamisch, sind nicht zertifiziert, ca. die Hälfte ihrer Weine könnten als Natural-Wines verkauft werden.

Im Jahre 1999 begannen Andrea Sanz und Pablo Arranz die alten Reblagen zu bearbeiten, und 2005 wurde der erste Wein in die Flasche gefüllt. Die Trauben stammen aus verschiedenen Parzellen, die in den letzten Jahren durch Zukäufe erweitert wurden, verteilt in den besten Zonen des weltberühmten Hochtals. **Es entsteht ein Gewächs von höchster Feinheit und Eleganz mit eindeutigen Charakter und aromatischer Tiefe**. Die kleine Schwester des Magna Vides – genannt Vera Vides – gilt ebenfalls als Natural Wine und ist ein wunderbar fruchtbetonter Ribera del Duero der anderen Art. Der neue Jahrgang ist unterwegs.

Magna Vides 2015

<https://www.gerstl.ch/de/rotwein/spanien/ribera-del-duero/ribera-del-duero/magna-vides-ribera-del-duero-do-product-16656.html>

Total SO₂: 38.5mg/L

Preis: 40.–

19+/20

bis 2030

95% Tempranillo, 5% Albillo. Die Reben werden nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet, die Erträge sind klein, von Magna Vides werden nur 3000 Flaschen gefüllt. Die Vinifikation ist konsequent einfach. Vergoren wird mit wilden Hefen, es wird weder geschönt noch filtriert, eine tiefe Schwefelung findet vor der Füllung statt. Ausgebaut wird er 14 Monate in französischen Barriques, 15% davon sind neu.

Aromen von dunklen Früchten, roten Kirschen, Johannisbeeren, Cassis und Pflaumen, gepaart mit Veilchen, Tabak, Zedernholz, Röstnoten und einem Hauch Lakritze. Dazu eine tolle Mineralität. Am Gaumen elegant und tiefgründig, der Wein braucht Luft. Ein Strukturwein mit Kraft, genügend Säure, kräftigen Gerbstoffen, etwas wild und ungestüm.

4.11. Spanien, Conca de Barbera, Mas Foraster

In Umstellung auf Bio, nur wenige Natural-Wines im Portfolio.

Mas Foraster ist die Referenz-Bodega für die Rotweinsorte Trepát. Die Familie Foraster kultiviert schon seit über 150 Jahren Trauben in Conca de Barberà im spanischen Katalonien. Die Weingärten befinden sich in einem Tal auf 400 bis 600 m ü.M., umgeben von Bergen und rund 30 km vom Meer entfernt. Durch die Höhenlage von Conca de Barberà und die frische Brise vom Mittelmeer behalten die Trauben in der Reifephase eine, der Trepát eigenen, typische Säure. Conca de Barberà ist die

Heimat verschiedener Trepats-Weine. **Weltweit wird die Traube nur auf 1100 ha angebaut**, 1000 davon befinden sich in Conca de Barberà und werden hauptsächlich für Rosé oder Cava verwendet. **Rote Trepats sind eine Seltenheit.**

Julieta 2017, Trepats

<https://www.gerstl.ch/de/rotwein/spanien/catalunya/conca-de-barbera/mas-foraster-conca-de-barbera-do-product-16624.html>

Total SO₂: <30ml/L

Preis: 29.–

17/20

bis 2022

Biologischer Traubenanbau, spontane Fermentation, 60-jährige Trepats-Reben, Ausbau 7 Monate im Beton-Ei, 10mg Schwefelzusatz, ganz leichte Filtration vor der Abfüllung. Der Julieta ist eine Hommage an Mutter und Tochter. Himbeerfarben und fast durchsichtig. Ein frischer und eleganter Wein, direkt aus dem Kühlschrank genossen, könnte es ein kraftvoller Rosé-Wein sein. Aromen von roten Johannisbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren, leicht floral mit einer zitrusartigen Frische und Würze in der Nase. Im Gaumen zeigt er sich tänzerisch leicht mit 12.5 vol% und sehr wenig Tannin, getragen von der frischen Säure. Für Liebhaber von frischen, leichten und gerbstoffarmen Weinen, passt zum Aperò aber auch sehr gut zu üppigen Gerichten wie geschmortem Fleisch, Schweinsbratwürste. Am besten aus dem Kühlschrank genießen.



4.12. Spanien, Priorat, Terroir al Limit

Arbeitet biologisch, grundsätzlich könnten alle Weine als Natural-Wines verkauft werden.

Dominik Huber sieht seine Weine eigentlich nicht als Natural Wines, da für ihn die richtigen Naturals ganz ohne Schwefelbeigabe auskommen. Seine Schwefelung ist aber so tief, dass er mit all seinen Weinen unter 40mg Gesamtschwefel kommt und dadurch auch schon auf der RAW-Weinmesse ausgestellt hat.

Eleganz und Finesse aus dem heißen Priorat. Terroir al Limit geht einen anderen Weg als das bekannte Priorat. Nämlich einen moderaten Alkoholgehalt, belebende Säure und vor allem keine überreifen Aromen sowie das Vermeiden von zu starken Tanninen, die den Trinkfluss beeinträchtigen. Durch die biologische Bewirtschaftung, die frühe Lese und die schonende Verarbeitung im Keller entstehen **Weine, die in ganz Spanien ihresgleichen suchen.** Es wird spontan vergoren, nicht geschönt oder filtriert und mit tiefen Schwefelzugaben ergänzt. Die Weine haben am Anfang häufig eine leichte Reduktion, man darf ihnen somit gerne etwas Luft geben.

Terroir Històric white 2016

<https://www.gerstl.ch/de/weisswein/spanien/priorat/priorat/terroir-al-limit-priorat-doca-product-795.html>

Total SO₂: <40ml/L

Preis: 25.–

17/20

bis 2022

75% Garnacha blanco, 25% Macabeo, werden im Zementtanks mit den Füßen gestampft, man lässt den Saft für eine kurze Zeit an den Häuten, spontane Vergärung und Ausbau im Zement über 6 Monate, tiefe SO₂-Beigabe. Duftende Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, frischen Aprikosen, floralen Noten, Kamille und grünem Tee. Am Gaumen besticht der weisse Històric durch Frische und Harmonie. Gut stützende Säure mit Struktur gibt dem Wein Länge und erzeugt eine tolle Spannung. Er endet mittelkräftig und anhaltend, mit markanter Mineralität und leicht salziger Note. **Fantastischer Terroir-Wein, der das Priorat beeindruckend widerspiegelt.** – 91 Parker Punkte

Terroir Historic red 2016

<https://www.gerstl.ch/de/rotwein/spanien/priorat/priorat/terroir-al-limit-priorat-doca-product-792.html>

Total SO₂: <30ml/L

Preis: 25.–

17/20

bis 2024

75% Garnacha und 25% Cariñena werden in Zementtanks mit den Füßen gestampft, danach wird der Tank geschlossen und es folgt die spontane Vergärung, Ausbau im Zement über 6 Monate, tiefe SO₂-Beigabe. Fruchttige Aromen von roten Waldbeeren, Weichselkirschen, Blaubeeren und dunklen Pflaumen mit einem Hauch Kräuterwürze, gepaart mit floralen Noten. Leichtfüssiger Gaumen mit feinen Tanninen, gut stützender Säure und rotfruchtigen Aromen. Wieder rote Waldbeeren, Kirschen

und Noten von schwarzen Pflaumen. **Erfrischender Wein aus einer sehr warmen Region, der nicht nur im Sommer richtig Spass macht.** – 92 Parker Punkte

Pedra de Guix 2015

<https://www.gerstl.ch/de/weisswein/spanien/priorat/priorat/terroir-al-limit-priorat-doca-product-16785.html>

Total SO₂: <40ml/L

Preis: 59.–

19/20

bis 2028

Ein Blend aus je einem Drittel Grenache blanc, Macabeu und Pedro Ximenez. Die Trauben werden mit den Rappen gepresst, eine kontrollierte Oxidation wird ebenfalls angestrebt. Ausbau in gebrauchten 500-Liter- und grossen Fässern. Salzig, mineralisch, hochkomplex, **ein unheimlich spezieller Weisswein, der jeweils die höchsten Kritikerpreise abholt.** Hefenoten, dann erst eine weiss-gelbe, sehr zarte Frucht, florale Noten, Kräuter. Am Gaumen ist die Säure eher niedrig, der Wein baut Druck am Gaumen auf und schiebt sich mit seiner salzig-mineralischen Aromatik und getrockneten Kräutern durch. Animierend und komplex.

Torroja 2017

<https://www.gerstl.ch/de/rotwein/spanien/priorat/priorat/terroir-al-limit-priorat-doca-product-17806.html>

Total SO₂: <30ml/L

Preis: 39.–

18+/20

bis 2029

50% Garnacha und 50% Cariñena, **Ganztraubenvergärung, spontan, ohne jegliche Bearbeitung des Mosts wird gepresst und anschliessend trocken vergoren.** Ausbau in gebrauchten Fässer für 18 Monate. Tiefe Frucht, sehr expressiv, wilde Beeren, Pflaumen, schwarze Kirschen, gepaart mit Wiesenkräutern, Veilchen, leicht mineralische Noten. Weicher, seidiger Gaumen, Trinkfluss ohne Ende, macht enorm Spass! Dominierende, tiefe Fruchtnoten, viel dunkle Beeren, Cassis mit balsamischen Anklängen. Er endet mittelkräftig mit betörenden, fruchtigen Aromen. –94 Suckling

Dits del Terra 2016

<https://www.gerstl.ch/de/rotwein/spanien/priorat/priorat/terroir-al-limit-priorat-doca-product-17803.html>

Total SO₂: <30ml/L

Preis: 62.–

19+/20

bis 2035

100% Cariñena von 85-jährigen Rebstöcken. Die Vinifikation erfolgt gleich wie beim Torroja. Der Dits ist die wärmere Lage als Arbossar und wirkt immer etwas männlicher, kraftvoller, auch wenn sich dies in den letzten Jahren eher angeglichen hat. Der 2016er Dits bekommt von **Suckling 98/100 Punkte** und zeigt sich unheimlich komplex, aromatisch, pur. Die Aromatik ist wie immer fruchtbetont, würzig mit einer gehörigen Portion Mineralität. Seidig im Gaumen, sehr elegant mit unheimlicher Länge.

4.13. Spanien, Valdejalón, Frontonío

Arbeitet biologisch, momentan ein Natural-Wine ganz ohne Schwefelbeigabe.

Shootingstar Fernando Mora, der junge Master of Wine von Spanien. **Die ersten Weine, die Fernando kelterte, entstanden in seiner Badewanne bei sich zu Hause in Saragossa.** So nahm alles seinen Lauf und Fernando begann, nach erstklassigen Rebbergen zu suchen. Fündig wurde er in Aragon, im Niemandsland weit entfernt von Städten und Zivilisation. Seine Reblagen sind alte, wild in der Landschaft verstreute Parzellen mit Garnacha, Garnacha Blanca, Macabeo und Viognier. Alle Stöcke sind über 45 Jahre alt, die ältesten sogar gegen 100-jährig. 2010 startete er und **gilt seither als das vielversprechendste Talent in Aragon.**



Garnacha Las Alas 2016, Natural Wine

<https://www.gerstl.ch/de/rotwein/spanien/valdejalon/valdejalon/frontonio-valdejalon-igp-product-16577.html>

Total SO₂: <25ml/L

Preis: 55.–

19/20

bis 2032

Der Naturwein von Fernando: Winzige Produktion von nur ca. 800 Flaschen. Alte Reben, von Hand gelesen, 10 Prozent Ganztraubenpressung. Ausgebaut in neuen Allier-Fässern für 7 Monate, **keine Filtration und ohne Schwefelbeigabe.** Leicht reduktiver, frischer Auftakt. Aromen nach Sauerkirschen, Himbeergelée, roten Pflaumen, Blaubeeren und einem Hauch Brombeeren, begleitet von Kräutern, Lakritze, etwas animalisch mit erdigen Noten, dunklen Rosen und Veilchen. Fantastische Mineralität. Am Gaumen kraftvoll und doch frisch, feinkörnige Tannine. Wunderbar eigenständiger Wein, dem man noch etwas Zeit lassen darf, bevor er sein ganzes Potenzial entfalten kann.

5. Biologisch und biodynamisch produzierte Weine

Dies hat grundsätzlich wenig, aber eben doch einiges mit der Thematik um Naturwein zu tun. Zum einen müssen Naturweine aus biologisch bearbeiteten Weingärten stammen. Zudem haben die zertifizierten Bio/Demeter-Betriebe ebenfalls schon vom Gesetz her deutlich tiefere Schwefelwerte als nicht zertifizierte Betriebe. **Die Differenz zwischen Naturwein-Produzenten und Demeter-Betrieben ist teils klein** und ich würde sehr gerne mal eine Blinddegustation mit Kontra-Schwefel-Konsumenten durchführen, um zu sehen, ob man diese Unterschiede von 10-40mg rausschmecken kann.

Was den Bio-Weinbau klar vom Natural-Wine unterscheidet, ist eigentlich weniger der Schwefel, sondern dass im Bio-Weinbau nicht das Credo «kein Hinzufügen, Wegnehmen im Wein, völliger Verzicht auf Hilfsmittel» praktiziert wird. Es darf Bio-Hefe für die Gärung verwendet, Säure z.B. Vitamin C zugefügt werden, es können biologische Tannine gebraucht werden. Es darf geschönt werden.

Biodynamisch wie respekt-BIODYN oder Demeter geht dann schon deutlich stärker in die Richtung natürliche Produktion, dort ist sehr viel mehr verboten: Keine Hefen, keine Säuren, keine Tannine dürfen beigegeben werden. Einzig erlaubter Additiv ist SO₂. Biodynamisch wird häufig mit den Kuhhörnern in Verbindung gebracht und teils belächelt. Es tönt halt weniger cool als Natural-Wine und vielleicht hat die Lifestyle-Welle nicht ganz so gut auf biodynamisch angeschlagen. **Wer aber kontrollierte und zertifizierte Weine ähnlich dem Natural-Wine trinken will, ist mit biodynamischen Betrieben sehr gut bedient.**

Sehr viele unserer Winzer arbeiten biologisch oder biodynamisch, teils zertifiziert, teils nicht. Teilweise sind es berühmte und teure Weine – wie z.B. die von Domaine Leflaive, Château Pontet-Canet oder auch Christmann, Peter Jakob Kühn in Deutschland, Paul Achs in Österreich. Sie setzen sich – genau wie Naturwein-Produzenten – schon sehr lange mit dem Thema Schwefel, natürliche Arbeit im Weinberg wie im Keller auseinander. Es sind für mich ebenfalls sehr natürliche Weine.

Es gibt sicher einen Trend zur Umstellung auf den biologischen Weinbau. Die Ökologie ist ein drängendes und aktuelles Thema. **Im biologischen und biodynamischen Weinbau werden sinnvolle Massnahmen eingesetzt.** Auch Winzer, die nicht zertifiziert sind, setzen auf diese Methoden wie: bessere Laubarbeit gegen Krankheiten, Begrünung zwischen den Rebzeilen zur Nährstoffregulation, Einbringen von Nützlingen in den Rebberg, die gezielt Schädlinge bekämpfen, Verwirrung durch Pheromone (Düfte, die Schädlinge bei der Vermehrung behindern), Arbeiten nach dem Mondkalender, Einsatz von Kräuteraufgüssen etc.

Die Auflistung der Winzer ist nicht vollständig, ich habe versucht, aus allen Gebieten einige Winzer aufzuführen.

6. Bio, Biodynamisch: Unsere Winzer

6.1. Paul Achs, Burgenland, Österreich

Einer der Biopioniere Österreichs! Gradlinige, ehrliche Weine, die den Winzer und das Terroir perfekt widerspiegeln. Die Weine sind langlebig, zeigen wunderbare Frucht und Würze, sind immer blitzsauber und vom Alkoholgehalt meist sehr moderat. Gekonnt und seinem Stil treu.

- Biodynamisch zertifiziert seit 2006, Mitglied bei respekt-BIODYN, Pannobile-Winzer, 5 Sterne Falstaff
- Schwefelwerte Rotwein um 50mg/L, Weissweine 70-100mg/L, vegan

Erklärung von Paul Achs zu seinen Weinen, Naturwein und Schwefel: «Ich sage immer, ich mache natürliche Weine, die nicht wie Natural Weine schmecken. Wir selektionieren sehr stark und verwenden nur gesundes Traubenmaterial, schon alleine deshalb kommen wir mit sehr wenig Schwefel aus. In Österreich haben wir eine gesetzliche Regelung, die uns bei den konventionellen Weinen einen Gesamtschwefel von 150mg bei Rot und 200 mg bei Weiss erlaubt. Bei den Bioweinen liegt der Wert bei 100mg/l bei Rot und bei 150mg/l bei Weisswein. **Wir sind von diesen gesetzlichen Werten sehr weit entfernt, bei manchen Weinen habe ich unter 50 mg/l.**

Für mich ist die richtige Zugabe von Schwefel sehr wichtig, auf der einen Seite, um unliebsame Aromen zu verhindern, und auf der anderen Seite auch, um den Konsumenten die Sicherheit zu geben, dass sie den Wein so bekommen, wie sie ihn verkostet haben.

Für mich sind die grossen Weine immer noch die, bei denen sehr wenig im Keller gemacht wird, aber ohne dass sie schräg schmecken. Die einzige Schönong, die wir machen, ist die Bentonitschönong bei Weissweinen, damit sie nicht trüb werden, bei Rotweinen wird überhaupt nicht geschönt. Ich gebe dem Konsumenten die Sicherheit, dass ich auf eine 30-jährige Erfahrung als Winzer zurückblicken kann. Ich habe in dieser Zeit immer versucht, meinen Stil zu verfeinern.»

Webshop-Link auf die Weine von Paul: <https://www.gerstl.ch/de/search.html?searchtext=paul+achs>

6.2. Weingut Christmann, Pfalz, Deutschland

Das Traditionshaus in der Pfalz, Steffen Christmann, als Präsident des VDP, erzeugt unheimlich klare, frische, trockene Rieslinge und arbeitet seit 20 Jahren konsequent natürlich.

- Bio zertifiziert seit 2002, biodynamisch seit 2004, Mitglied bei respekt-BIODYN, Mitglied Renaissance seit 2006 in Level 3 Stufe
- Schwefelwerte Weissweine 90-100mg/L

Erklärung Steffen Christmann: «Grundsätzlich entspricht unsere Arbeitsweise auch unserer Vorstellung von natürlicher Weinerzeugung. **Damit empfinden wir unsere Weine eigentlich auch als Naturweine**, auch wenn sie natürlich nicht ganz in das typische Bild der Weine, für die der Begriff genutzt wird, fallen. Natürlich kann man immer über Schwefelgaben diskutieren. Da aber unser Ziel ist, gerade die grossen Weinberge, also die Terroirs oder Appellationen der Mittelhaardt in der Pfalz wieder zu beleben und deutlich schmeckbar zu machen, sind wir ganz auf der Linie von «Renaissance» der Auffassung, dass Antioxidationsmittel hierfür erforderlich sind. **Ein Verzicht hierauf kann spannende Weine hervorbringen, die aber, unserer Meinung nach, mehr von der Weinbereitung als von dem Weinberg geprägt werden.** Schwefel in mässiger Form ist also das einzige, was unseren Weinen zugesetzt wird.



Bei uns verfahren wir folgendermassen: Handlese der Trauben, nach einer Mazeration werden diese schonend, langsam ausgepresst. Ohne jeden Zusatz kommt der Saft für eine Nacht in einen Vorklär tank, zur Absetzung der Trübstoffe. Beim Abstich am nächsten Morgen, nehmen wir aber mittlerweile wieder relativ viel Trub mit in den Keller zur Gärung, lassen also den Most zusammen mit einem Teil des Trubes mittels Schwerkraft in den Keller laufen. Im Holzfass/Stahltank findet dann die Spontangärung durch die Weinbergshefen statt. Es dauert ca. 7-14 Tage bis die Gärung von selbst beginnt. Danach gären manche Tanks sehr schnell, manche eher langsam. Die Gärungen kühlen wir nur, wenn sie über 25°C beim Riesling und über 32°C bei den Burgundern werden würden. Dies dauert insgesamt 6-10 Wochen. **Nach der Gärung warten wir ab, bis die Hefeautolyse abgeschlossen ist und schwefeln den Wein dann leicht, um einen biologischen Säureabbau nach der Gärung zu verhindern.** Danach bleiben die Weine bis in den März einfach auf der Hefe im Fass liegen. Sie klären sich so von selbst meist schon fast in den glanzhellen Zustand. Sie werden dann abgestochen und zusammengelegt. Erst auf dem Weg zur Abfüllanlage findet eine einmalige,

leichte Filtration über einen Modulfiler statt. Dabei werden die Weine noch einmal abschliessend im Schwefel eingestellt, um eine Oxidation zu verhindern.

Weine von Christmann: <https://www.gerstl.ch/de/search.html?searchtext=christmann>

6.3. Dorli Muhr, Carnuntum, Österreich

Die Powerfrau mit den eleganten, seidigen und saftigen Weinen. Die Weine brauchen etwas Zeit, sind wunderbare Essensbegleiter und spannend und faszinierend wie die Winzern selbst. Ihre Weine sind seit 2013 stetig die am höchsten bewerteten Weine (Wine Advocate) aus dem Carnuntum.

- Ist seit 2015 in der Umstellung auf die Biozertifizierung
- Schwefelwerte um 70mg/L Total SO₂, vegan

Erklärung von Dorli zu Ihren Weinen, Naturwein und Schwefel:

«Grundsätzlich halte ich die Entwicklung von Naturweinen für eine sehr wesentliche, weil es eine Absage an die sehr technische Entwicklung der letzten zwei Jahrzehnte ist. Wenn sich auch Natural nicht ganz durchsetzen wird, so werden doch Einflüsse in der gesamten Branche spürbar werden: **Wein darf grundsätzlich etwas mehr Grip haben und muss nicht so primärfruchtig-einfach sein wie zuletzt oft.** Alles ist ein Kommen und Gehen, und erst mit der nötigen Gelassenheit und Distanz sieht man die Kontinuität in diesen Moden. **Mein persönliches Credo ist, dass ich die Herkunft eines Weinbergs möglichst unbeeinträchtigt in die Flasche bringen möchte:** Aktive Mikroorganismen im Weinberg, frühe Ernte, um den Herkunftsausdruck zu erhalten und um keine marmeladigen Töne in den Wein zu bringen, Maischestandzeit ist notwendig, um mehr Geschmack aus den Häuten zu lösen, kein neues Holz, um den Terroirsausdruck nicht zu überlagern.



Nun zum Schwefel: Wenn ich die Trauben sehr lange auf der Maische mazerieren lasse (etwa ein paar Wochen oder Monate in der Amphore), kann sich der Wein dank der ausgelagerten Phenole selbst schützen. Dann braucht man keinen Schwefel. Gleichzeitig ist der Wein dann aber eben sehr hart und braucht eine entsprechend längere Zeit zur Entwicklung. **Ich selbst bin ein Fan von seidigen, eleganten Tanninen. Daher extrahiere ich die Weine sehr sanft.** Meine persönliche Erfahrung ist, dass ein wenig Schwefel den klaren Herkunftsausdruck besser zum Vorschein bringt, als wenn man ganz ohne Schwefel arbeitet. Aber da scheiden sich die Geister.

Die Weine von Dorli Muhr: <https://www.gerstl.ch/de/search.html?searchtext=dorli+muhr>

6.4. Sattlerhof, Südsteiermark, Österreich

*Sernauberg, Pfarrweingarten und Kranachberg: Diese Weingärten besuchen wir jedes Jahr mit Willi Sattler. Und in der Tat sind **die unterschiedlichen Lagen eindrücklich im Wein wieder erkennbar.** Auffällig ist, wie hoch er die Pflanzen zwischen den Reben wachsen lässt, dadurch steigt das natürliche Gleichgewicht im Rebberg insgesamt und ergibt frischere Weine. Sattler legt sehr viel Wert auf die Laubarbeit, wichtig ist ihm, dass die Trauben nicht freigestellt sind und im Halbschatten reifen können. Zur Ertragsregulierung schneidet er nicht ganze Trauben raus, sondern halbiert jede einzelne Traube, somit haben die einzelnen Beeren mehr Platz, um sich zu entwickeln. **Willi zählt zu den experimentierfreudigen Winzern, biologisch werden die Reben seit langem bewirtschaftet.***

Input von Andreas Sattler zum Schwefel: «Wir arbeiten grundsätzlich sehr schwefelsparend, speziell bei Sauvignon Blanc entsteht aber bereits durch die Gärung ca. 20-35mg Gesamt-SO₂. Der Grund: Im Wein kommen einige schwefelhaltige Aminosäuren (Bausteine von Proteinen) vor. Die Hefe wiederum verwendet neben Zucker auch Aminosäuren als Nahrung, der darin enthaltene Schwefel geht in den Wein über und erhöht den messbaren Gesamt-SO₂ (nicht jedoch das freie SO₂). Gerade bei Sauvignon Blanc kommen viele schwefelhaltige Aminosäuren vor.

- Seit 2013 in der Biozertifizierung, Bio zertifiziert seit 2016
- Schwefelwerte Weissweine 100 mg/L:

Die Weine vom Sattlerhof: <https://www.gerstl.ch/de/search.html?searchtext=sattlerhof>

6.5. Domaine Cruchon, Waadt, Schweiz

Der engagierte Winzer Cruchon betreibt seinen Betrieb auf biodynamische Weise und der Erfolg gibt ihm Recht. Seine bescheidene Art drückt sich in seinen Weinen auf bemerkenswerte Weise aus. Die Gewächse beeindrucken durch ihre filigrane Art und ihren ausgeprägten Charakter. Durch die schonende Arbeitsweise im Rebberg gelingt es Cruchon immer wieder, die Fachwelt zu begeistern und zu überzeugen, dass biodynamischer Weinbau in der Schweiz durchaus möglich ist.

- Ein Teil der **Weinberge ist Demeter-zertifiziert, ein Teil wird biodynamisch bearbeitet** ohne Zertifikat und ein Teil arbeitet unter dem **Schweizer Label Vinatura** (Label, gilt als naturnah, aber nicht vergleichbar mit bio)
- Es gibt momentan zwei Weine im Sortiment von Cruchon, die ohne Schwefelzugabe vinifiziert werden (momentan nicht bei Gerstl erhältlich)

Die Weine von der Domaine Cruchon <https://www.gerstl.ch/de/cruchon-henri.html>

6.6. Casa Nova, St. Gallen, Walenstadt, Schweiz

*Demeter-zertifiziertes, 5 Hektar kleines Weingut in Walenstadt. Die Qualität des Weines entsteht im Weinberg **mit hohem Respekt und kompromissloser Hinwendung zur Natur**. Das spezifische Mikroklima in Walenstadt lässt es zu, dass die Trauben auch in eher kühleren Jahren voll ausreifen. Die Gründe liegen beim Föhn und den Churfürsten, die die Weinberge vor Stürmen gut schützen. Im Keller werden die Weine spontan vergoren, ohne zusätzliche Inhaltsstoffe und zum Teil mit Ganztraubenvergärung. Dadurch entstehen Weine, die ihr Terroir bestens widerspiegeln.*

- 2014 Umstellung auf **Biodynamie, heute Demeter-zertifiziert**
- Das Credo ist «nur so viel Schwefel wie nötig», Bei den Rotweinen nach dem BSA, beim Weisswein nach der Gärung, um den biologischen Säureabbau zu verhindern. Schwefelwerte Rotweine bei ca. 60-90mg/L / Weissweine bei ca. 100mg/L, je nach Jahrgang.

Die Weine von Casa Nova: <https://www.gerstl.ch/de/search.html?searchtext=schweiz+casa+nova>

6.7. Peter Jakob Kühn, Rheingau, Deutschland

Angela und Peter Kühn bewirtschaften dieses 16 Hektar grosse Weingut seit 2002 biodynamisch mit einer Leidenschaft wie man sie sonst kaum je beobachten kann. Biodynamie ist für sie nicht nur die einzig mögliche Methode um grosse Weine zu erzeugen, es ist Lebensphilosophie schlechthin. Jeder Arbeitsgang wird der Natur angepasst, der Mensch gehorcht der Natur und nicht umgekehrt. Das beginnt im Rebberg und setzt sich im Keller fort. Selbstverständlich werden die Weine belassen, wie sie gewachsen sind. Peter Jakob Kühn: «Wir haben schon seit 15 Jahren nur organisch gedüngt, aber jetzt machen wir auch unseren eigenen Kompost. Wir bekommen von einem Milchproduzenten den Rindermist, dazu kommen dann noch Stroh, Trester und Erde; das ist ganz wichtig, weil da die Lebewesen drin sind. Es muss gut riechen, darf nicht stinken, dann ist es richtig.» Peter und seine Frau Angela blühen richtiggehend auf, wenn sie von ihren positiven Erfahrungen mit der Ökologie erzählen. Die Weine strahlen denn auch eine lebensfrohe Natürlichkeit aus. Sie wirken eher schlicht, haben aber umso mehr Persönlichkeit, manche sind etwas eigenwillig, aber wer sie versteht, muss unweigerlich fasziniert sein. Sie werden auch von Jahr zu Jahr faszinierender, denn sie strahlen eine unglaubliche Energie aus, da ist Leben drin, jeder Wein ist ein kleines Naturschauspiel. Wer die trockenen Weine von Kühn geniessen will, muss sich mit diesem anders Sein anfreunden. Er muss die Weine so akzeptieren wie sie sind. Aber wer die Feinfühligkeit besitzt, deren Schönheit zu ergründen, der wird mit sinnlichen Weinerlebnissen belohnt.

Angela Kühn zu Schwefel: Grundsätzlich sehen wir den Schwefel in moderatem Maß als zum Weinwerdungsprozess dazu gehörend. Unsere Weine werden mit den natürlichen Hefen vergoren und verbleiben oft viele Monate mit dieser vollen Hefe im Fass. Erst nachdem die Hefe sich selbst vom Wein klärt, wird eine genau dosierte Menge Schwefel beigegeben. Dies sehen wir als Ausrichtung und

Rahmen für den weiteren Entwicklungs- und Reifeprozess des Weines. Für uns ist Schwefel ein Element, welches Lichtkräfte in sich trägt und als solches im Wein wirksam ist.

- Demeter zertifiziert seit 2002
- Schwefelwerte Riesling trocken 90-110mg/L, Riesling Auslese süß 270mg/L

Die Weine von Peter Jakob Kühn: <https://www.gerstl.ch/de/kuehn-peter-jakob.html>

6.8. Tenuta delle Terre Nere, Sizilien, Italien

Das Weingut sieht sich definitiv nicht als Natural-Wine-Produzent. Es ist aber **seit fast 20 Jahren bio-zertifiziert**, arbeitet mit tiefen Schwefelzugaben und erzeugt jedes Jahr wunderbare Terroirweine. Terre Nere liegt **am Fusse des berühmten Vulkans Ätna, die Crus befinden sich auf 650 bis 1000 m ü. M., das sind die höchsten Rotweinlagen Europas!** Marco de Grazia, der Besitzer des Weinguts, gönnt den Weinen 18 Monate in Doppelbarriques (500 l) aus französischer Eiche, um Ausbau und Komplexität zu vollenden. Dadurch entstehen Weine von hoher Struktur und burgundischer Eleganz. Es sind wahrlich **einmalige Lagen-Weine**.

- Bio-zertifiziert seit 2002, Solarzellen und Biogas
- Schwefelwerte Rotweine um 55-70mg/L, Weissweine 80-100mg/L, vegan

Die Weine von Terre Nere: <https://www.gerstl.ch/de/search.html?searchtext=tenuta+delle+terre+nere>

6.9. Sottimani, Piemont, Italien

Grandiose Nebbioli aus Barbaresco: Andrea bearbeitet zusammen mit seiner Schwester Elena 18 Hektaren Rebland. Die Weinberge werden **seit 1990 ohne den Einsatz von chemisch-synthetischen Spritzmitteln und ohne den Einsatz von Kunstdünger** bearbeitet. Der Durchschnittsertrag der dicht gepflanzten Weinberge liegt bei nur 30 hl/ha, das bedeutet im Barbaresco nur 500 Gramm Ertrag je Weinstock. Es sind traumhafte Gewächse, charaktervoll, elegant, fast burgundisch in ihrer Art.



Andrea ist ein grosser Pinot-Noir-Liebhaber. Darum sind wir nicht erstaunt, als er uns erzählt, dass er alle seine Nebbiolos in gebrauchten französischen Barriques ausbaut. Auf diese Weise bringt er in Barbaresco im besten Sinne des Wortes «Ausnahme-Weine» in die Flasche – der Heimat verpflichtet, aber mit der Eleganz und Tiefe eines Burgunders. Bei der traditionellen Weinbereitung dauern Mazeration und Gärung 12 bis 24 Tage. Andrea **Sottimano vergärt die Weine nur spontan und setzt auch sonst keine keller-technischen Hilfsmittel ein**. Auch die malolaktische Gärung läuft spontan in französischen Burgunder-Pièces ab. Finesse und Verspieltheit sind die Zielsetzungen. **Nach dem Ausbau wird der Wein ohne Filtration und sonstige Schönung abgefüllt.**

- Arbeiten seit Jahrzehnten biologisch in den Reben und im Keller, momentan in Umstellung auf die Zertifizierung, die in 2 Jahren abgeschlossen sein sollte
- Schwefelwerte Rotwein: Total SO₂ Barbaresco's 40-45mg/L / Nebbiolo Total: 45-50mg/L

Die Weine von Sottimano: <https://www.gerstl.ch/de/search.html?searchtext=sottimano>

6.10. Trediberri, Piemont, Italien

Nicola und Steffania arbeiteten beide in London in der Finanzbranche. Als sie von diesem Leben genug hatten, kamen sie zurück nach Hause ins Piemont. Nicola wuchs in La Morra auf, Steffania in Alba. Nicolas Familie besass immer eine 1.5ha grosse Lage in Rocche. Mit zwei Freunden investierten sie und kauften 5 Hektaren altes Reb-Brachland in Berri etwas unterhalb von La Morra auf ca. 400 m ü. M. dazu. **Es entstehen fruchtbetonte, aromatische und elegante Baroli** mit eher feinen Tanninen, die auch schon früh schön zu trinken sind. Der Barbera wird mit Füßen gestampft, sieht nie Holz und ist die pure Frucht.

- **Bio-zertifiziert seit 2016**, Neupflanzungen von 2006 auf Böden, die jahrzehntlang brach lagen und **nie Herbizide oder Pestizide gesehen haben**.
- Schwefelwerte Rotwein 55mg/L (Barbera) bzw. 60-80mg/L (Barolo)

Die Weine von Trediberri: <https://www.gerstl.ch/de/search.html?searchtext=trediberri>

6.11. Lamole, Chianti Classico, Toscana, Italien

Das *Castello di Lamole* liegt im Herzen der weltberühmten *DOCG Chianti Classico* in der Nähe von Greve, einem der historischen Dörfer der Region. Seine Geschichte geht auf das Jahr 1071 zurück. Damit gehört es zu den ältesten Weingütern von ganz Italien. Beeindruckend ist, dass es immer noch der Familie Soggi gehört. Paolo Soggi, der heutige Besitzer, hat sich zur Lebensaufgabe gemacht, den traditionellen Stil des Chianti Classico zu erhalten und zu pflegen. Die historischen Lagen des Weingutes wurden nach antiker Handwerkskunst instand gesetzt. Das beinhaltet die Bestockung der Pflanzen nach dem Alberello-System, die Restaurierung der Aquädukte und den Wiederaufbau der Trockenmauern. Die ältesten Reben stammen aus dem Jahr 1930, die jüngsten aus 2004. Es wird ausschliesslich mit den alten Sangiovese-Klonen gearbeitet, die auch für die grossartigen Weine der *DOCG Brunello di Montalcino* verantwortlich sind. **Paolo keltert keine Mainstream-Weine im «modernen» Chianti-Stil wie viele bekannte Weingüter – im Gegenteil. Seine Weine sind dafür genau das Richtige für Liebhaberinnen und Liebhaber von charaktvollen Weinen, die die Ganzheit der Sangiovese-Traube zum Ausdruck bringt.**

- Bio-zertifiziert seit 2008, 100% Sangiovese, Spontangärung, Ausbau in Zement und gebrauchten Barriques, die Weine kommen reif auf den Markt, wunderbar elegant und seidig
- Schwefelwerte Rotweine: 37-80mg/L je nach Wein

Die Weine von Lamole: <https://www.gerstl.ch/de/search.html?searchtext=lamole+chianti>

6.12. Pian dell'Orino, Brunello, Toscana, Italien

Das von Caroline Pobitzer und Jan Erbach gegründete **biodynamische Weingut** steht auf traditionsreichem Boden in direkter Nachbarschaft zum Anwesen der Familie Biondi-Santi. Die Liebe zur Toscana und die Freude am Weinbau liessen eine tiefe Verbundenheit zur Erde und natürlich zu den Weinen entstehen. Die Weine stammen aus vier verschiedenen Weinbergen, die sich insgesamt über 6 Hektaren erstrecken. Die Bodenstruktur der einzelnen Lagen haben sie in den vergangenen Jahren eingehend studiert, um Eigenschaften und Charakteristiken besser zu begreifen. **Dank dieser profunden Auseinandersetzung mit der Natur kann das Paar heute aus jeder Lage entsprechend individuelle und wiedererkennbare Weine kelteren.**

- **Bio- und Demeter-zertifiziert, Spontangärung, keinerlei Zusätze wie Hefe, Enzyme, Säure etc., Ausbau in grossen Fässern, tiefe SO₂-Beigabe**
- Schwefelwerte Rotwein 30-60mg/L Total SO₂



Die Weine von Pian del Orino:

<https://www.gerstl.ch/de/search.html?searchtext=pian+del+orino+toscana>

6.13. Orto Vins, Montsant, Spanien

Ein kleiner, biodynamischer Betrieb am spanischen Weinhimmel in Montsant. Der ehemalige Oenologe von Alvaro Palacios, Joan Asens, begann 2008 mit drei Freunden das ehrgeizige Experiment. Zusammen besitzen sie sehr alte Einzellagen im Montsant, die sie von ihren Grosseltern geerbt haben. Die Reben wurden zwischen 1930 und 1950 angelegt, es gibt sogar **Parzellen mit über 100-jährigen wurzelechten Stöcken**. Die Weine von Orto Vins zeichnen sich durch Frische und Eleganz aus, sind niemals fett oder opulent und haben ausreichend Säure, somit recht atypische Vertreter aus Katalonien. Es sind Gewächse, die den Charakter der Rebe, das Steinige der Lagen und ihrer Region widerspiegeln.

- Arbeitet **biologisch mit biodynamischen Ansätzen**, ohne Zertifikat, Ausbau in 5- bis 12-jährigen Fässern
- Schwefelwerte Rotwein 60-90mg/L, Weisswein 66mg/L Total SO₂

Die Weine von Orto Vins: <https://www.gerstl.ch/de/search.html?searchtext=orto+montsant>

6.14. Pierre Morey, Burgund, Frankreich

Pierre Morey gilt als einer der Pioniere der Biodynamik im Burgund. Er hat sie Anfang der 90er-Jahre nicht nur bei sich selber eingeführt, sondern auch bei der Domaine Leflaive. Seit 1997 ist die Domaine Pierre Morey offiziell unter Biodynamik, sie umfasst heute 11 Hektaren. Pierre Morey ist jetzt in einer wunderbaren Situation. Die frühere grosse Aufgabe bei der Domaine Leflaive konnte er abgeben, und auf seinem eigenen Weingut kann er nun auf die tatkräftige Mithilfe seiner Tochter Anne zählen, die seit einigen Jahren voll im Betrieb eingestiegen ist.

- Biodynamisch zertifiziert seit 1997, spontan zu 100% im Barrique vergoren

Die Weine von Pierre Morey: <https://www.gerstl.ch/de/morey-pierre.html>

6.15. Domaine Pélican, Jura, Frankreich

Guillaume d'Angerville, Besitzer von Marquis d'Angerville in Volnay, war vor ein paar Jahren von einem im Restaurant «Le Taillevent» in Paris blind verkosteten 2005er Chardonnay aus dem Jura so beeindruckt, dass er sich auf die Suche nach geeigneten Rebflächen im Jura machte. Während daheim Parzellen in guten Lagen kaum noch zu bezahlen sind, wurde Guillaume d'Angerville im Jura fündig. Heute ist seine Domaine du Pélican mit knapp 15 Hektaren fast so gross wie das Stammhaus der Familie im Burgund. Die Traubensorten sind 40% Savagnin, 30% Chardonnay, 10% Trousseau, 10% Poulsard und 10% Pinot Noir. Ein Hektar Rebfläche an allerbesten Lage im Jura kostet 11-mal weniger als der Durchschnitt aller Lagen in der Côte d'or. Für die Vinifikation ist wie an der Côte de Beaune **François Duvivier verantwortlich, der nach denselben biodynamischen Methoden wie bei d'Angerville arbeitet.**

- Biodynamisch, ab den neuen Jahrgängen zertifiziert

Die Weine von Pélican: <https://www.gerstl.ch/de/search.html?searchtext=pelican>

6.16. Decelle Villa, Burgund, Frankreich

Olivier Decelle (Château Jean Faure in St. Emilion) und Pierre Jean Villa (Besitzer der gleichnamigen Domaine im Rhonetal) sind seit vielen Jahren befreundet und hatten schon lange den Wunsch, im Weinbau ein gemeinsames Projekt aufzubauen und im Burgund grosse Weine zu produzieren. Das Rezept dazu lautet wie folgt: Man nehme einen historischen, über 100 Jahre alten Keller in Nuits St. Georges, man übernehme 3 Hektaren beste Lagen, die **schon seit Jahren biologisch bewirtschaftet** werden. Und schliesslich lasse man seine Beziehungen zu Claude Bourguignon spielen, dem **Pionier des biodynamischen Rebbaus im Burgund**. Denn dieser kennt jeden Biowinzer und weiss, wo man die besten biologisch erzeugten Trauben kaufen kann. Dann braucht es nur noch Jean Lupatelli, den hervorragenden Kellermeister, und schon hat man eine Palette von grandiosen Burgundern im Keller.

- Bio-zertifiziert seit 2010, nicht alle Lagen, biodynamische Praxis, sehr schonend mit Schwerkraft arbeitend, teils Spontangärung
- Schwefelwerte Rotwein & Weisswein um 80-100mg/L Total

Die Weine von Decelle Villa: <https://www.gerstl.ch/de/decelle-villa.html>

6.17. Domaine de Bellène, Burgund, Frankreich

An Nicolas Potel, der das Gut aus dem 16. Jahrhundert im Jahr 2005 erworben hat, kann man fast nicht vorbeikommen, wenn man grandiose Weine liebt. **Potel bewirtschaftet 22 ha biodynamisch und es ist sein Ziel, ausschliesslich alte Reben zu kultivieren.** Die jüngsten Reben sind 35 Jahre alt, die ältesten befinden sich in der Lage Beaune Grèves und sind über 100 Jahre alt. Mehr als 4 Meter tief reichen die Wurzeln, so kommen die Pflanzen auch gut mit Hitze zurecht. Die Weinlese erfolgt manuell in 10 kg-Körbe und beginnt bei Tagesanbruch, um die Kühle zu nutzen. Etwa 40% der Trauben werden auf Sortiertischen entrappt. **Die perfekten Trauben werden nicht entrappt mit dem Ziel, in guten Jahren Ganztrauben zu vergären. Nicolas Potel lehnt den Einsatz von externen Stoffen bei der Vinifizierung strikt ab,** nur die Hefe auf den Beeren startet die Gärung in Edelstahl- und alten Eichenfässern. Nach 15 bis 25 Tagen wird die Maische in einer senkrechten Presse gekeltert, aus der durch die Schwerkraft klarer Most fliesst und eine Filtration unnötig macht.

- Arbeitet biodynamisch, nicht zertifiziert, keinerlei önologische Eingriffe, keine Filtration, keine Chaptalisation

Die Weine von Domaine de Bellène:

<https://www.gerstl.ch/de/search.html?searchtext=tenuta+delle+terre+nere>

6.18. Château Coutet, St-Emilion, Bordeaux, Frankreich

Coutet liegt direkt oberhalb von Angéus an den Südhängen des Kalksteinfelsens von St. Emilion. Die weiteren direkten Nachbarn sind Beauséjour Duffau, Bellevue und Beauséjour Bécot. Viel besser geht es vom Terroir her kaum. Ein Drittel dieser Hanglage ist ganz oben gelegen und reines Kalksteinplateau, ein Drittel Lehmböden am oberen Hang, und der untere Teil ist sandig kiesiger Boden. Da kann man richtig spielen in der Komposition des Erstweins. Uralter Bestand an Reben. Zum Teil über 100 Jahre alt.

Coutet ist das älteste Bioweingut in ganz Bordeaux. Es besteht seit 1599 und ist seitdem im Besitz der Familie David Beaulieu, also seit unzähligen Generationen. **Vom ersten Tag an wurde es biologisch-organisch bearbeitet! Nie wurden über die Jahrhunderte Herbizide oder Pestizide oder künstliche Dünger verwendet.**



Hier existieren längst ausgestorbene Blumenarten und eigentlich ausgestorbene Kröten und Salamander. Wenn es woanders nur grün oder später braun ist in der Natur, ist es hier immer noch bunt. Naturkundler aus der ganzen Welt geben sich zur Besichtigung die Klinke in die Hand. Interessanter Youtube-Film über das Château: www.youtube.com/watch?v=SRs0hoKSCIY

- Bio-zertifiziert seit 2012, biologisch bewirtschaftet seit 400 Jahren
- Schwefelwerte Rotwein 2015/2016 51-67mg/L Total SO₂

Die Weine von Château Coutet, St-Emilion: <https://www.gerstl.ch/de/coutet.html>

6.19. Bordeaux von Catherine Papon-Nouvel: Château Peyrou, Castillon, Château Gaillard, Clos St-Julien, Petit Gravet-Ainé, St-Emilion, Frankreich

Mit 24 Jahren schloss Cathérine Papon-Nouvel ihr Önologiestudium mit Diplom ab und war damit Saint Emilions jüngste Winzerin. Catherine Papon-Nouvel leitet auch die Familien-Weingüter Château Gaillard, Petit Gravet Aîné und Clos St-Julien in Saint Emilion.

Nur bei ihrem Vater zu arbeiten, einem alteingesessenen Winzer, war ihr zu wenig. 1989 erwarb sie im benachbarten Côtes de Castillon das Château Peyrou, ihr eigenes kleines 5 ha-Weingut. Hier

wohnt sie heute auch mit ihrer Familie. **Château Peyrou wird wie alle Güter von Catherine Papon-Nouvel biodynamisch betrieben.** Die Weine sind ecocert-zertifiziert. Die Rebgrärten liegen an der Grenze zu Saint Emilion. Château Peyrou ist eines der Vorzeigegüter von Castillon. **Ihre Weine sind in jedem Jahr handwerklich beeindruckend und makellos.** Sie schmecken alle hervorragend und auch hervorragend verschieden und vielfältig. Jahrgangscharakter, Rebsorten, Alter der Rebanlagen und deren Lage sind die natürlichen "Rohstoffe" auf den Weingütern von Catherine. **Grösster Respekt vor der Natur ist die Haltung.**

- Bio-zertifiziert seit über 10 Jahren, teilweise biodynamische Praktiken
- Schwefelwerte Rotwein 45-90 mg/L SO2 Total,
- Peyrou 2016 70mg/L, Gaillard 2016 44mg/L, Petit Gravet-Ainé 2016 82mg/L, Clos St Julien 2016 77mg/L

Die Weine von Catherine: <https://www.gerstl.ch/de/peyrou.html>
<https://www.gerstl.ch/de/gaillard.html>; <https://www.gerstl.ch/de/clos-st-julien.html>;
<https://www.gerstl.ch/de/petit-gravet-aine.html>

6.20. Ferraton Pere & Fils, Hermitage, Rhône

Das Weingut Ferraton wurde 1946, gleich nach dem 2. Weltkrieg, gegründet. Nun ist Samuel Ferraton, Vertreter der 4. Generation, im Weingut der Chef. 1998 gab er dem Haus eine neue Richtung, durch eine finanzielle Partnerschaft mit dem Haus Chapoutier bei gleichzeitiger Wahrung der qualitativen Unabhängigkeit. Von nun an wurden die **Rebberge biologisch und wo möglich auch biodynamisch bearbeitet.** Dank dem konsequenten Verzicht auf Pestizide, Herbizide und künstlichen Dünger schützt die Biodynamik die Natur. Zugleich wurden die Weine nach den einzelnen Parzellen gekeltert und in die Flasche gebracht. Dadurch kommt der Lagen-Charakter in den Weinen besser zum Ausdruck.

Seit 2004 arbeitet der bekannte Oenologe Grégory Viennois bei Ferraton, damals noch Mitarbeiter und Weggefährte von Stéphane Derenoncourt, dem bekannten Weinberater aus Bordeaux. **Die Biodynamie setzte sich voll durch.** Bereits der erste Jahrgang, der bei Ferraton unter Grégorys Aufsicht produziert wurde, ist sensationell. Die Begrenzung des Ertrages sackte bei allen Hermitage Weinen auf unter 10hl/ha, die anderen Lagen bringen es auch nicht auf über 20 hl/ha. Die Qualität der Weine explodierte regelrecht. **Die Mitarbeitenden konnten es kaum glauben, dass nur durch die biodynamische Bewirtschaftung der Lagen und die Regulierung des Ertrages solche Qualitätssprünge möglich sind.** 2011 folgte ihm der nicht weniger begabte und hoch angesehene Weinmacher Damien Brisset, der bei den weltberühmten Château Latour und Château Cheval Blanc die ersten Achtungserfolge erzielte. Ferraton gehört heute zu den Top-Adressen der nördlichen Rhône.

- Arbeiten biologisch seit 1998, Bio-zertifiziert seit 2001, biodynamisch zertifiziert seit 2015
- Schwefelwerte Weisswein ca. 95mg/L, Rotwein um 65-90mg/L

Die Weine von Ferraton: <https://www.gerstl.ch/de/ferraton-pere-fils.html>

7. Unsere Gesamtliste der Bioproduzenten, in Umstellung oder biologisch, biodynamisch arbeitend:

Von Winning Pfalz, Vollenweider Mosel, Weingut Wittmann Rheinhessen, Christmann Pfalz, P.J. Kühn Rheingau, Teschke Rheinhessen, Peter Veyder-Malberg Wachau, Herbert Zillinger Niederösterreich, Paul Achs Burgenland, Dorli Muhr Carnuntum, Sattlerhof Steiermark, Pierre Paillard Champagne, Frank Pascal Champagne, Vincent Couche Champagne, Domaine des Féraud Provence, Clos du Caillou Châteauneuf du Pape, Du Tunne, Cornas, Domaine la Barroche Châteauneuf du Pape, Fonroque BDX, Pontet Canet BDX, Clos Louie BDX, Fougas-Maldoror Bordeaux, Château Gaillard Bordeaux, Château Clos St-Julien Bordeaux, Château Peyrou Bordeaux, Château Petit Gravet-Ainé Bordeaux, Château Coutet, Bordeaux, Domaine Leflaive Burgund, Thierry Mortet Burgund, Domaine de Bellene Burgund, Decelle-Villa Burgund, Pierre Morey Burgund, François Le Saint Loire, William Fèvre Chablis, Mas Amiel Roussillon, Dominio del Bendito Toro, Terroir al Limit Priorat, Magna Vides Ribera del Duero, Elitia Emporda, Rubiejo Ribera del Duero, Fil Loxera Valencia, La Niña de Cuenca Manchuela, Christian Zündel Tessin, Cruchon Waadt, Michi Broger Thurgau, Stefan Herter Zürich, Casa Nova Walensee, Roccalini Piemont, Tibaldi Piemont, Trediberri Piemont, Flecher Wine Piemont, Sottimano Piemont, Caiarossa Toskana, Pian dell'Orino Toskana, Selvanova Kampanien, Gulfi Sizilien, Palmento Costanzo Sizilien, Tenuta delle Terre Nere Sizilien, Novaia Veneto, Lusvardi Lambrusco Emilia Romagna

8. Schwefel, Sulfite, SO₂ und Histamin

8.1. Schwefeldioxid und Sulfite-Salze als unverträgliche Stoffe

Verwendung als Zusatzstoffe

Der gasförmige Stoff Schwefeldioxid und die Salze der schwefligen Säure, die als Sulfite bezeichnet werden, sind für zahlreiche Lebensmittel als Zusatzstoffe zugelassen. Wegen der wachstumshemmenden Wirkung gegenüber Hefen, Pilzen und Bakterien erfolgt die Anwendung dieser Stoffe als Konservierungsmittel. Weiterhin werden sie als Antioxidationsmittel verwendet, da sie unerwünschte Oxidationsprozesse in Lebensmitteln durch Luftsauerstoff unterbinden oder verlangsamen.

Unverträglichkeitsreaktionen

Schwefeldioxid und Sulfite-Salze in Lebensmitteln werden von den meisten Menschen gut vertragen, da ein körpereigenes Enzym (Sulfitoxidase) eine schnelle Oxidation zu unbedenklichem Sulfat ermöglicht. Bei einigen Menschen kann der Verzehr von Schwefeldioxid- oder Sulfite-haltigen Lebensmitteln jedoch zu schweren Unverträglichkeitsreaktionen, z. B. asthmatischen Reaktionen, führen. Betroffen von dieser Unverträglichkeit sind insbesondere ein Teil der Asthma-Patienten. Weiterhin kann es bei Menschen mit einem Defizit des Enzymes Sulfitoxidase zu gesundheitlichen Beschwerden kommen. Die Symptome bei Unverträglichkeitsreaktionen gegenüber Schwefeldioxid und Sulfite-Salzen ähneln zum Teil denen allergischer Reaktionen. Der Wirkmechanismus der Unverträglichkeitsreaktionen gegenüber SO₂ ist noch nicht vollständig geklärt. Da er jedoch nicht durch die Bildung von Antikörpern durch das Immunsystem bedingt ist, unterscheidet er sich wesentlich von dem bei allergischen Reaktionen.

In welchen Lebensmitteln können Schwefeldioxid oder Sulfite-Salze enthalten sein?

Für die Verwendung in bestimmten Lebensmitteln sind Schwefeldioxid (E 220) sowie die Schwefeldioxid-haltigen Salze (Sulfite), Natriumsulfit E 221, Natriumhydrogensulfit E 222, Natriummetabisulfit E 223, Kaliummetabisulfit E 224, Kalziumpulfit E 226, Kalziumbisulfit E 227 und Kaliumbisulfit E 228 zugelassen.

Mit Schwefeldioxid oder Sulfite-Salzen ist zum Beispiel in den folgenden Lebensmitteln zu rechnen. Die Höchstmengen beziehen sich auf den Gehalt an Schwefeldioxid.

- Trockenfrüchte (je nach Fruchtart, max. 500 bis 2000 mg/kg)
- **Orange Aprikosen haben im Schnitt 1500mg/kg – die 10-Fache Menge zum Rotwein**
- Meerrettichzubereitungen (max. 800 mg/kg)
- Krebstiere und Kopffüßler (je nach Produkt, bis max. 300 mg/kg)
- Kartoffeltrockenerzeugnisse (Stocki/Chips etc., max. 400 mg/kg)
- **Wein (je nach Art des Weines max. 150 bis 400 mg/l)**

Diese und weitere Zulassungen für verschiedene Lebensmittel sind jeweils mit Höchstmengen in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sowie im europäischen Wein-Recht festgeschrieben.

Text aus: https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/warengruppen/wc_57_zusatzstoffe/et_schwefeldioxid.htm

Dokument aktualisiert am: 19.04.2012 Autor: Dr. René Krause - Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

8.2. Histamin und Kopfschmerzen

Die vielbesprochenen Kopfschmerzen können ein Symptom von Sulfiten sein. Es wird aber vermutet, dass der Grund für die körperlichen Beschwerden beim Histamin liegt. Das biogene Amin Histamin wird durch die Abspaltung von Kohlendioxid aus der Aminosäure Histidin gebildet. Es bildet sich in fast allen menschlichen, tierischen und pflanzlichen Organismen. So ist es sowohl im menschlichen Körper vorhanden oder wird über die Nahrung aufgenommen.

Schwefel- oder Histamin-Intoleranz zu unterscheiden ist schwierig. Man könnte einen Selbsttest durchführen, vielleicht wird man dadurch schlauer:

1. Süßwein trinken, dazu Nüsse und Dörrfrüchte konsumieren = hoher Anteil an Sulfiten
2. Schwere und reife Rotweine trinken, dazu noch Salami und Käse essen = hoher Anteil an Histamin

Und wie wir alle wissen, kommen Kopfschmerzen natürlich auch durch ein Zuviel an Alkohol zustande. Alkohol dehydriert den Körper, die Durchblutung wird schlechter, die Kopfschmerzen sind garantiert, sollte man nicht ausreichend Wasser trinken.