

Der Wein aus dem Untergrund

In Österreich beschäftigt sich derzeit eine Gruppe von Winzern mit Ursprünglichkeit und Erdigkeit. Ganz bewusst greifen sie im Zeitalter der fortschreitenden Industrialisierung und Digitalisierung unserer Lebenswelt auf die jahrtausendealte Methode der Weinbereitung in der Amphore zurück. Auf technische Hilfsmittel wird dabei weitgehend verzichtet.

TEXT: THOMAS N. BURG

Der Ausbau von Wein in der Amphore hat eine über 6000-jährige Geschichte. Die Methode, deren Ursprung von Historikern in Georgien geortet wurde, verbreitete sich – bis zur Erfindung des Holzfasses im 2. nachchristlichen Jahrhundert – über Griechenland und Rom bis nach Portugal. In Georgien und Portugal – im Alentejo – wird dieser Weinbereitungsstil gleichsam ohne Unterbrechung seit der Antike bis heute angewandt.

Der rezente Trend Weine in Amphoren – auch als „Quevri“ bezeichnet – auszubauen hat Ende der 1990er Jahre in Italien begonnen und findet heute weltweit und auch in Österreich Apologeten, die häufig auch biodynamisch produzieren. Was suchen diese zeitreisenden Winzer und was treibt sie voran? Nach meinen Wahrnehmungen wollen die Amphorenwinzer Ursprünglichkeit, Unverfälschtheit und Bekömmlichkeit finden. Es ist kein Zufall, dass vor allem biodynamische Winzer diesen Weg gehen. Wer schon im Weingarten schonend arbeitet und ohne synthetische Hilfsmittel wie Herbizide und Pestizide auskommt, dem ist die Amphore gerade recht. Das Lesegut wird häufig samt Kämmen und Schalen in die dünnwandigen Tongefäße gekippt. Vielfach werden die Trauben vorher noch nach althergebrachter Methode barfuß gestampft.

Einmal in die Amphore eingebracht bleiben Maische und Most sich selbst überlassen. In weiterer Folge wird der – von der Maische getrennte – vergorene

Der Winzer Bernhard Ott aus Feuersbrunn (NÖ) sorgte heuer mit seinem Amphorenwein Grüner Veltliner Qvevre 2009 für einiges Medienecho.



Rebensaft entweder direkt abgefüllt oder im Eichenfass respektive Stahltank weiter ausgebaut. Ein wesentlicher Aspekt der Weinwerdung ist den Winzern zufolge der Kontakt der Amphore mit der sie umgebenden Erde. Die solcherart ermöglichte Kommunikation des Weins mit der Erde durch die dünnwandigen Tongefäße hindurch spiegelt im Endprodukt das Terroir und die Energie der Region wider, sagen Amphorenwinzer.

Neben dieser sehr traditionsbewussten Vorgehensweise wird die Vergärung in der Amphore dazu genutzt einen Weinstil zu forcieren, der Struktur, Eleganz und Haltbarkeit ohne besondere künstliche Eingriffe anstrebt. Ein hervorragender Amphoren-Rotwein dieser Art ist der Saperavi Selection 2008 vom georgischen Weingut Schuchmann, der nach 20 Tagen offener Maischegärung und drei Monaten Reifung im Edelstahltank unfiltriert auf die Flasche gezogen wurde. Er präsentierte sich mit äußerst dunkelrotem Kern, kirschfruchtig und mineralisch in der Nase, elegant und fein strukturiert bei mittlerem Körper und mit einer erfrischenden Säure, die dem Trinkfluss zuträglich ist.

Dem Verkosterteam (Thomas N. Burg und Johann Werfring) lagen weiters österreichische Weißweine von zwei Winzern vor, welche die Amphore recht unterschiedlich interpretieren und zum Einsatz bringen. Zunächst sei hier der Grüner Veltliner Qvevre 2009 von Bernhard Ott (Feuersbrunn) erwähnt. Bei der Entstehung dieses Lagenweins wurden zuerst die gerebelten Beeren gemaischt; hernach erfolgte sechs Monate lang die Vergärung auf der Maische in georgischen Amphoren. Dann wurde der Wein abgezogen und unfiltriert abgefüllt. Im Glas präsentiert er sich goldgelb mit intensivem Bukett nach reifem Steinobst, knusprigem Brot, Heu und Marzipan. Am Gaumen gibt sich ein cremiger, engmaschiger Wein mit angenehmen Gerbstoffen zu erkennen. Er ist würzig, erdig und mineralisch – reife Zwetschke und ein wenig Restsüße bestimmen den vielschichtigen Gesamteindruck. Beim Chardonnay 2009 – ein Gemeinschaftsprodukt von Birgit Braunstein

(Purbach) und Martin Pasler (Jois) – wurden im Herbst die Beeren mitsamt den Kähmen in verschlossenen italienischen Amphoren vergoren. Im Mai 2010 wurde die Flüssigkeit abgezogen und der verbleibende Rückstand gepresst. Sodann kam der gesamte Rebensaft zur weiteren Reifung ins Eichenfass. Dieser Wein (Anfang September 2010 lag uns eine unfiltrierte Fassprobe vor) zeichnet sich durch eine als typisch empfundene „Amphorencharakteristik“ aus. Im Glas zeigt er sich goldorange, im Bukett folgt ein intensiver Duft nach Honig, orientalischen Gewürzen, reifen Früchten und Pfirsich. Verspürbar ist ein (durchaus als passend empfundener) Hauch von Oxidation, am Gaumen setzt sich der Wein dann knochentrocken, leicht adstringierend, würzig und gut strukturiert fort. Er ist sehr eigenständig im Gesamteindruck.



Vergrabene Amphoren im Weingut Birgit Braunstein in Purbach am Neusiedler See.

Amphorenweine sind Ausdruck einer Hinwendung zu natürlichen Herstellungsverfahren und damit auch Vorreiter eines „anderen“ Geschmacksbildes. Die neue alte Vinifikationsmethode ergibt Weine, die weniger die Primärfrucht in den Vordergrund stellen und dafür Struktur, Tiefe und Extrakt betonen.

www.esterhazywein.at

2008er ESTORAS
Blaifränkisch-Cabernet Sauvignon
 Die internationale Rotweincuvée mit österreichischem Charakter.
»Estoras ist ein Rotwein voll mit pannonischem Charme. Leuchtendes Rubingranat, feiwürzige dunkle Beerenfrucht und eleganter Körper, am Gaumen bereits ausgewogen und vielseitig als Speisenbegleiter veranlagt«
 Peter Moser, Falstaff Chefredakteur
90 Punkte Falstaff

2009er ESTORAS
Sauvignon Blanc
 Die Weißweincuvée mit österreichischer Frucht und internationalem Touch.
»Feine, elegante Aromen, sehr präzise, frisch und saftig.«
4 Gläser »Österreichs beste Weißweine«