



ARBEITEN IM KELLER

Maischegärung bei Weissweinen oder: Orange, die vierte Weinfarbe?

In den Hipster-Bars und coolen Restaurants in den Grossstädten erleben die sogenannten «Orange Wines» einen Hype. Was aber viele nicht wissen: Die Herstellung solcher Weine ist nicht neu, sondern geht bis in die Antike zurück. Schon damals konnte man diese Art Wein produzieren. Älteste Belege reichen in Georgien über 8000 Jahre zurück. Damals machte man keinen Unterschied zwischen roten und weissen Trauben. Es wurde alles zusammen in Amphoren oder Quevris (vergrabene Tongefässe) gegeben und so vergoren. Wir haben also diesen Weinstil unseren Vorfahren zu verdanken. Heute werden diese Verfahren wieder genutzt und bewusst-kontrolliert umgesetzt.

Orange Wine ist quasi ein Weisswein, der wie ein Rotwein hergestellt wird. Das heisst, der Saft vergärt mit der Maische, dadurch werden Farbstoffe und Tannine aus den Beerenschalen extrahiert. Diese Extraktion führt zur orangen Farbe. Solche Weine zeigen sich je nach Traubensorte und Maischestandzeit, die zwischen Wochen und Monaten variiert, extrem unterschiedlich. Die meisten so erzeugten Weine sind oxidativ und erhalten oft eine komplexe Struktur. Meist sind sie trüb oder nicht glanzklar und rufen bei der ersten Verkostung nach Gewöhnung. Durch die Gerbstoffstruktur kann der Sortencharakter etwas untergehen. Die lange Maischestandzeit prägt den Wein mehr als das Gebinde. Dies im Unterschied zum Ausbau im Barrique.

Heute findet oft eine Kombination aus traditioneller und moderner Weinbereitung statt. Häufig wird auf einige weitere Eingriffe verzichtet. So sind diese Weine meist nicht oder kaum geschwefelt, nicht geschönt und filtriert. Durch die lange Reifezeit sind solche Weine weniger empfindlich auf Oxidation als herkömmlich produzierte. Orange Wines sind deshalb selten frischfruchtig oder prickelnd. Es dominieren nussige bis mandelartige Noten geprägt von Trockenfrüchten und Schwarztee – oder gar Orangenblütentee.



Abb.: Eingemaischter Sauvignier gris. (© L. Kern)

Voraussetzungen zur Herstellung von Orange Wines:

- Auswahl der Rebsorte
- Gesunde Trauben (Handlese)
- Keine mikrobiologischen Belastungen
- Rasche Traubenverarbeitung
- Einwandfreie Gärung
- Gebindetyp
- Reifeprozess

Und bei der Verarbeitung:

- Je nach Sorte und Reife unbedingt entrappen
- Quetschen der Trauben notwendig
- Schonendes Befüllen der Gebinde
- Unterstossen/Überschwallen:
 - Vor Gärung einmal täglich
 - Während Gärung drei- bis zehnmal täglich
 - Nach Gärung nicht mehr unterstossen
- Vermeiden von übermässigem Trub
- Ev. Biologischer Säureabbau (BSA)
- Schwefelung wenn gewünscht vor dem Pressen
- Regelmässige Kontrolle/Beurteilung der Weine

Maischegärversuch auf Sauvignier gris 2019/20

In den Jahren 2019 und 2020 wurden bei Agroscope in Wädenswil im Rahmen verschiedener Versuche unter anderem auch eine Variante Sauvignier gris an der Maische vergoren (Abb.). Es wurden jeweils 200 kg mit ca. 100 °Oe (nur gesundes Traubenmaterial) geerntet, abgebeert und im 220 Liter-Stahltank (doppelwandig) eingemaischt. Auf eine SO₂-Gabe wurde verzichtet. Vor Gärbeginn wurde die Maische einmal täglich untergestossen, danach ab Einsetzen der Gärung drei- bis viermal täglich bis Gärende. Vergoren wurde mit Oenoferm CY3079. Das vergorene Maische-saftgemisch wurde anschliessend drei Wochen stehengelassen. Nach dieser Zeit wurde der Jungwein von der Maische mittels eines Saugrohrs in einen Tank abgezogen (Abtrennen vom Trub). Die Maische wurde separat abgepresst, verkostet und zum abgezogenen Wein gegeben und sofort spundvoll eingelagert. Zur Einleitung des BSA wurden VP41 Milchsäurebakterien zugegeben und nach Beendigung des BSA einmalig mit 50 mg/L SO₂ stabilisiert und im Stahltank weiter ausgebaut. Die Weine wurden nicht filtriert abgefüllt. Degustationsnotiz Sauvignier gris 2020 Maischegärung:

Age: Orange mit Bronzereflexen
 Nase: Dörrfrucht, Aprikose, Birne, etwas Waldhonig, floral, weisse Blüten, Orangenblütentee
 Gaumen: Weicher Auftakt, ansprechende Fülle, moderate Gerbstoffstruktur, leicht nussig, salzig im Abgang, getrocknete Aprikosen mit feiner, dezenter Säure

Bei geeigneten Sorten ist dieses Verfahren gut und mit wenig Aufwand umzusetzen. Ein Versuch lohnt sich auf jeden Fall.

THIERRY WINS, AGROSCOPE ■