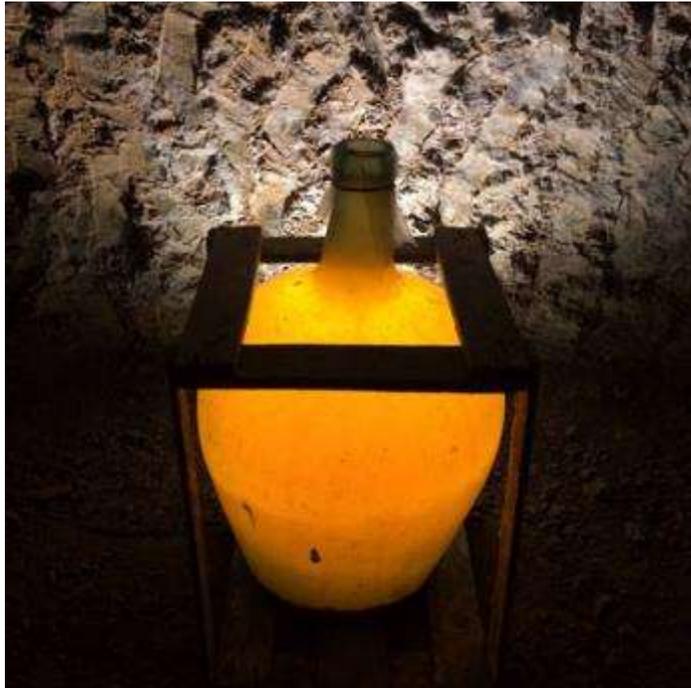


Info-Tag Weincampus Neustadt am 14. Februar 2024

# Schnuppervorlesung Orange-Weine und Naturweine



Prof. Dr. Ulrich Fischer

Institut für Weinbau & Oenologie  
DLR Rheinlandpfalz

Dozent für Oenologie und Sensorik

<https://events.weincampus-neustadt.de/event/infotag-am-weincampus-2024>

# Versuch einer Definition | Abgrenzung der Begriffe

## Maischestandzeit Maischegärung

- Oenologische Maßnahme für mehr Sortenaroma  
weniger Säure  
mehr Struktur

## Orange Weine

- Neue Weinstilistik
- Weiß, Rot, Rosé  
**Orange**
- Maischegärung von Weißwein ohne Schwefelung

## Naturweine

- Neue Weinphilosophie
- Minimierung der oenologischen Maßnahmen
- **Der Weg ist das Ziel:**  
Akzeptanz klassischer Weinefehler weil die Herstellung wichtiger ist als das Ergebnis

# Handwerkszeug und Ursprung

- Maischevergorene Weißweine → erhöhte Aufnahme von Polyphenolen
- Orange Weine → Farbgebung durch erhöhte Extraktion von Polyphenolen **und** ihre Oxidation, gefördert durch Verzicht auf SO<sub>2</sub>
- Verzicht auf SO<sub>2</sub> → mehr Oxidation, Polyphenoloxidasen werden nicht inhibiert
- Ursprung ist die 8000 Jahre alte Tradition der Maischevergärung in Amphoren in Georgien (Quevri)
- Eine zusätzliche Stilistik rührt aus der Karstregion in Nordosten Italien – Anleihen an die alten römische Vinifikationsmethoden (Pionier Gravner)

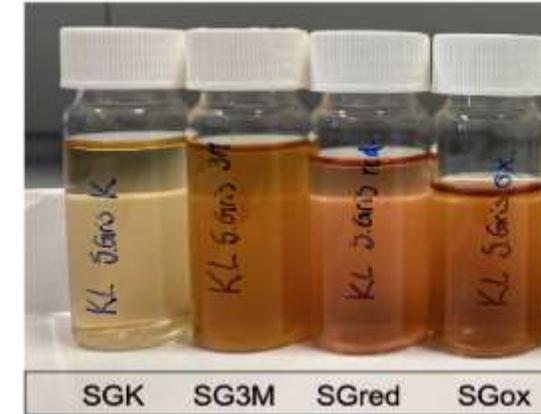




Bild: D. Sauer

Maische  
vor der  
Gärung



Bild: D. Sauer

Maische nach  
der Gärung



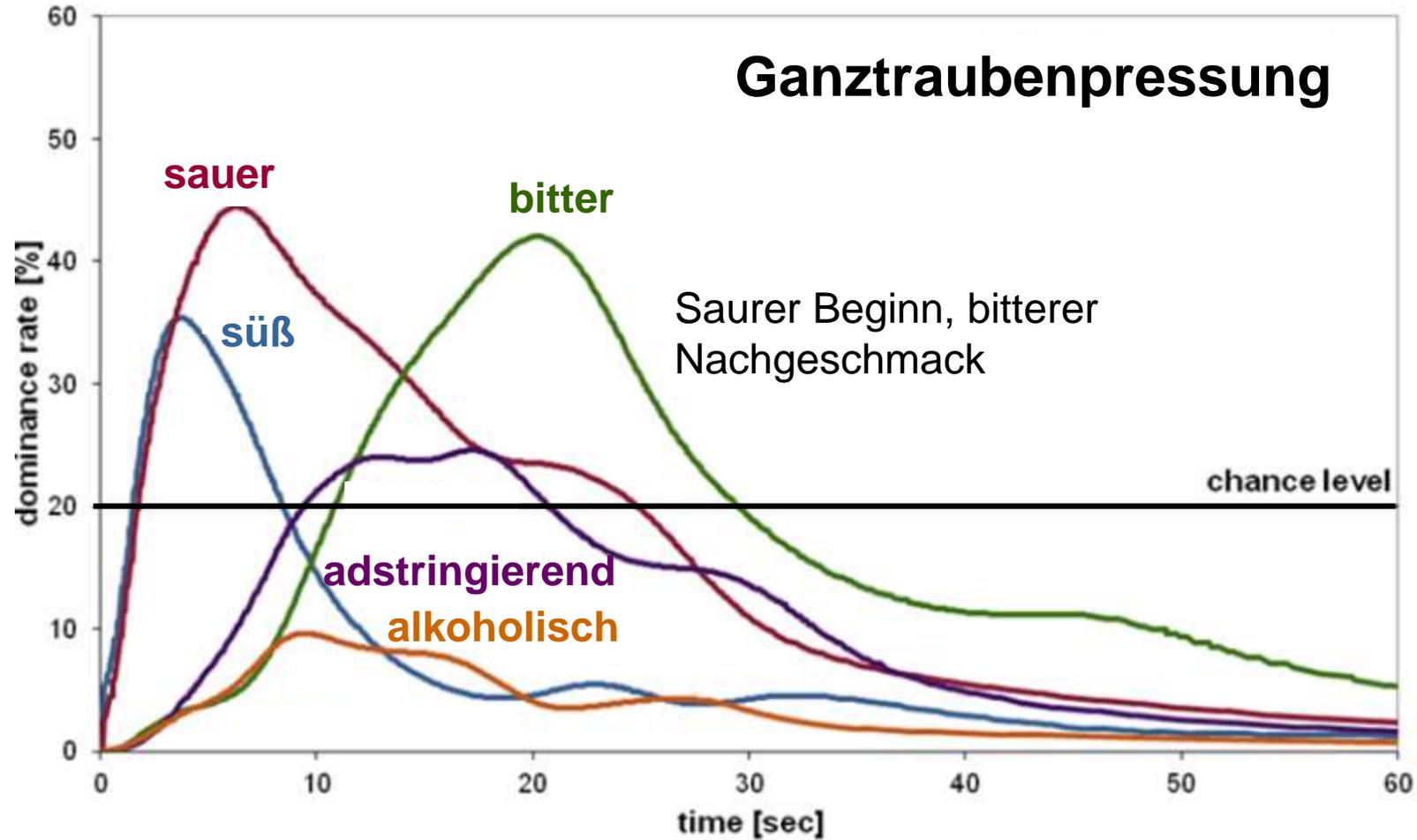
# Voraussetzung für maischevergorene Weißweine

## Johannes Burkert (LWG Veitshöchheim)

- Gesundes, reifes Lesegut
- Hohe Phenolreife = verholzte Kerne, verholzte Rappen
- Aus absolut gesunden Rebanlagen geringe mikrobiologische Belastung
- Relativ hohe Mostgewichte, da Alkoholverluste während der Maischegärung auftreten
- Niedrige pH-Werte = Minimierung des mikrobiologischen Risikos – evtl. Säuern
- Entrappen der Trauben – Minimierung Eintrag von Phenolen und grünen Aromen
- Schonende Verarbeitung, Befüllen der Amphore per Hand
- Zusatz von Reinzuchthefer oder Spontangärung

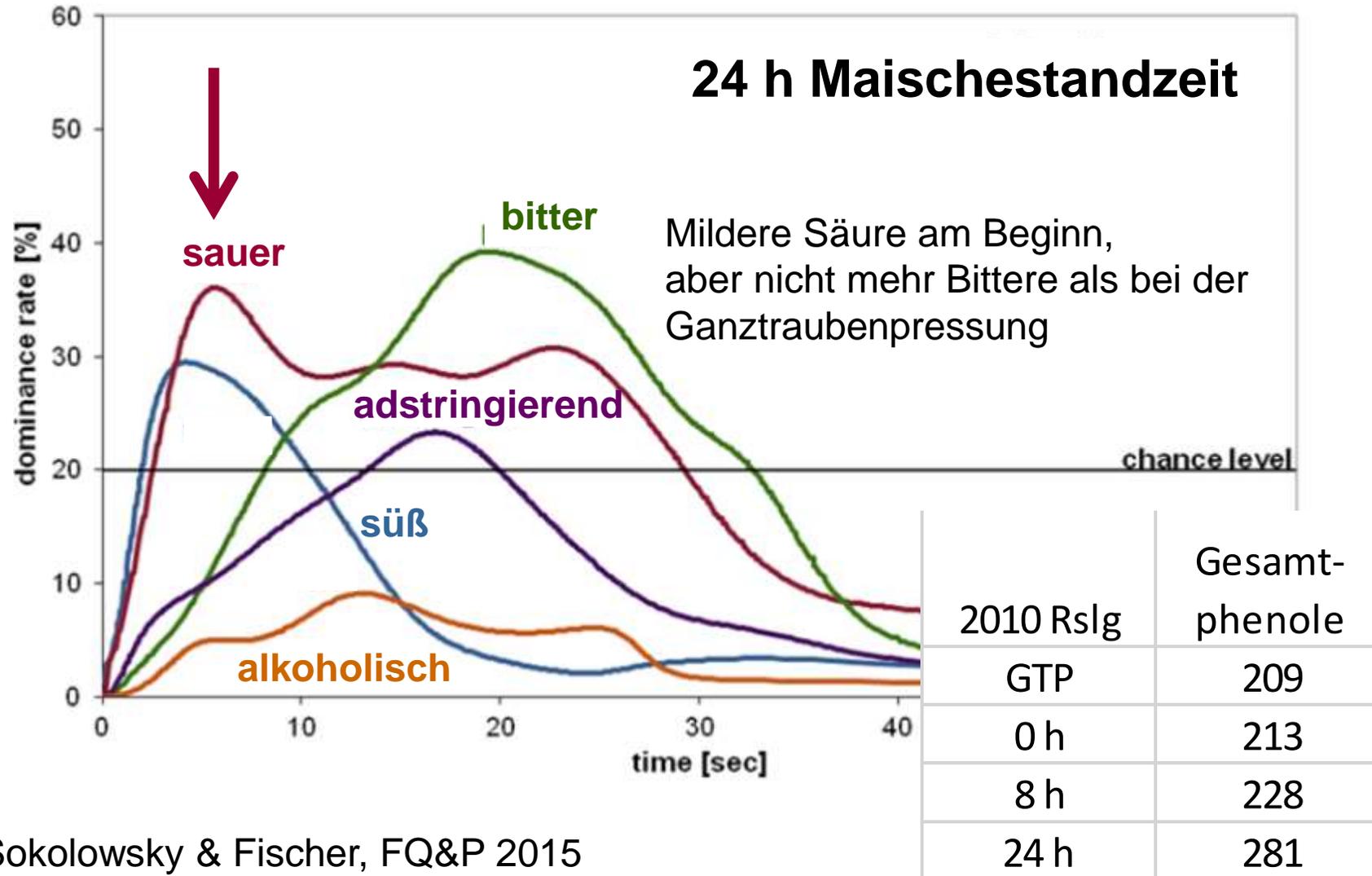


# Einfluss Maischestandzeit auf den zeitlichen Verlauf von Geschmäckern im Riesling



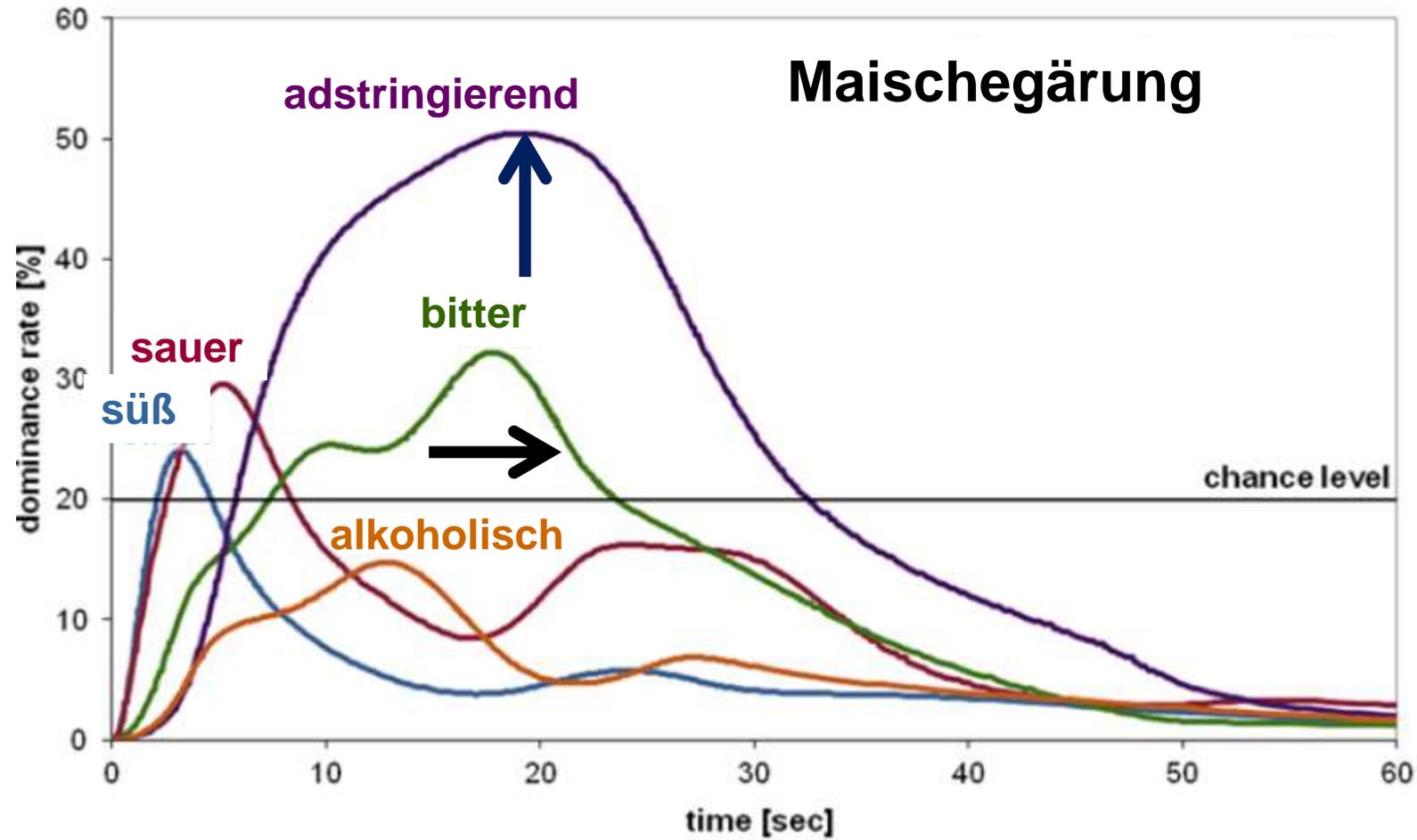
Sokolowsky & Fischer, FQ&P 2015

# Einfluss Maischestandzeit auf den zeitlichen Verlauf von Geschmäckern im Riesling



Sokolowsky & Fischer, FQ&P 2015

# Einfluss von Maischegärung: 2009 Gewürztraminer



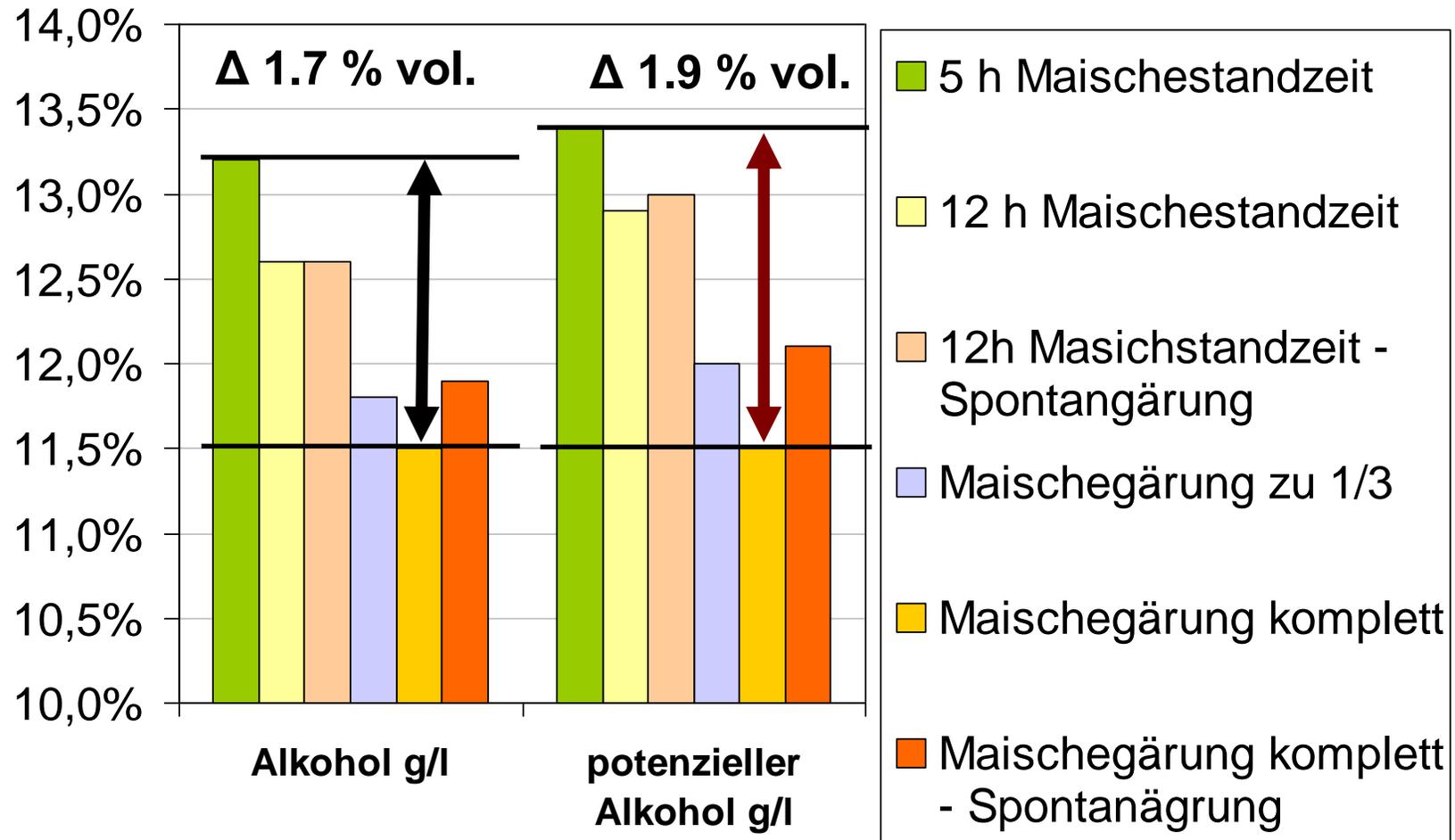
Sokolowsky & Fischer, FQ&P 2015

# Alkoholreduzierung ohne Technologie? Einfluss der Maischegärung eines Silvaners aus Franken



D. Sauer, H. Mengler, Gessner, M., 2007

# Einfluss der Maischegärung auf die Alkoholausbeute eines 2006 Silvaners aus Franken



D. Sauer, H. Mengler, Gessner, M., 2007

# Ant 1: 2018 Queveri Sivlaner – Challenge LWO Veitshöchheim



Johannes Burkert

Felix Baumann  
Weincampus Alumni





Befüllen der  
Amphoren mit  
entrappten  
Silvanerbeeren  
100° Oe

Gärbeginn erst  
nach 14 Tagen

Auffüllen und  
winterfest machen

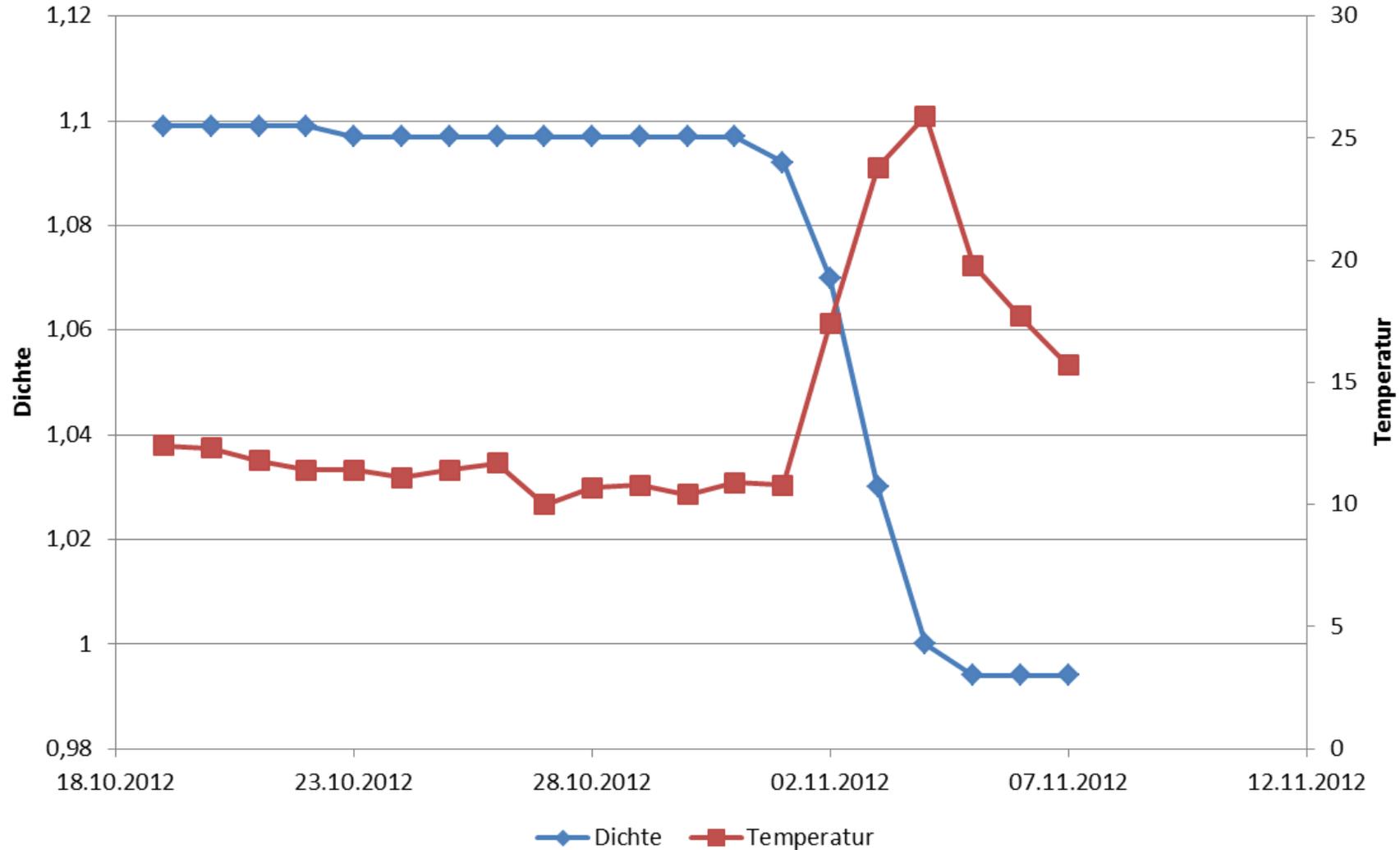
MLF im April

Entleerung,  
1 Filtration  
Abfüllung



# Gärverlauf 2012 Silvaner im Kvevri

Spontangärung, 850l Maische, 100°Oe





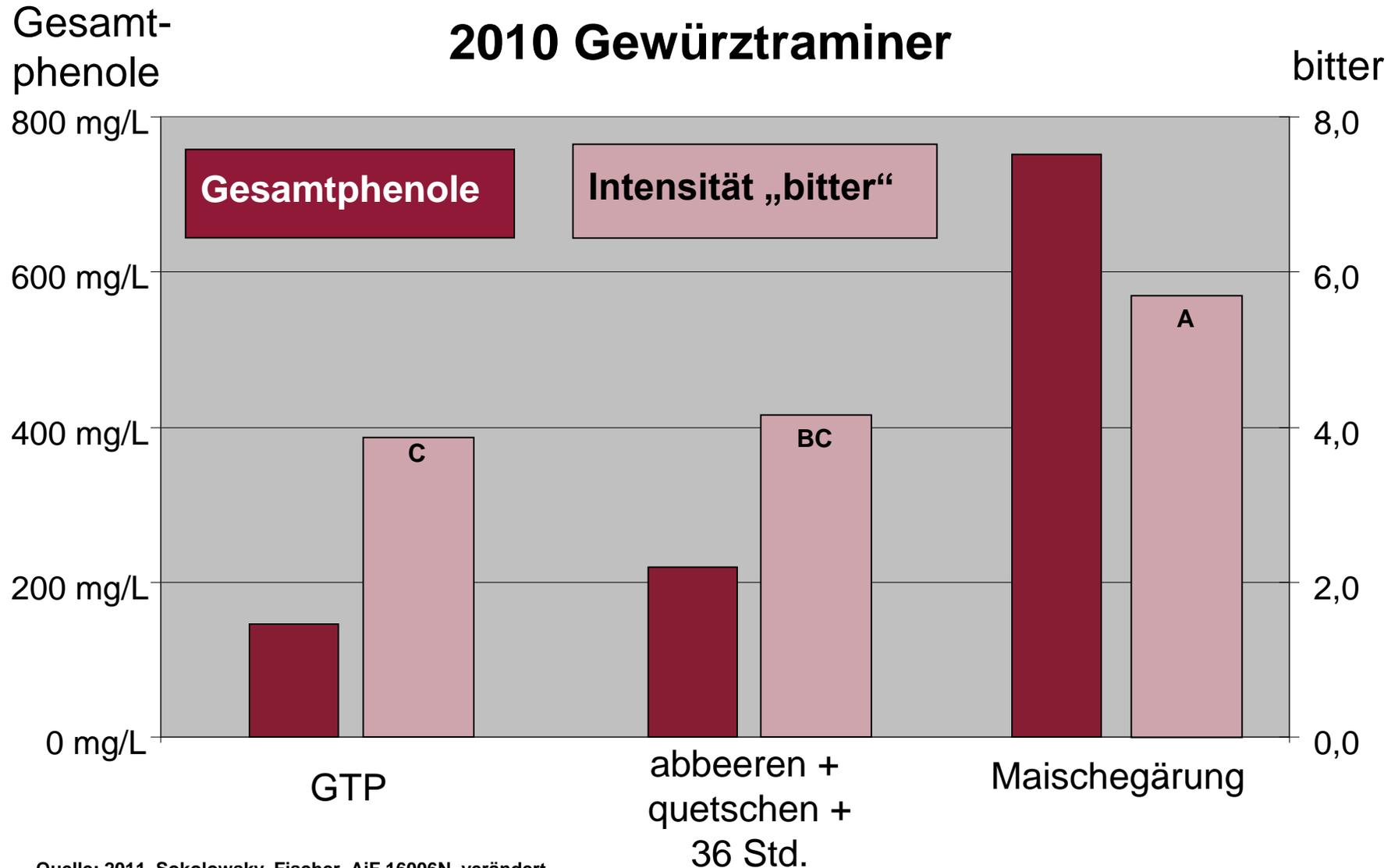




# Woher kommt die orangene Farbe



# Auswirkungen des Phenolgehaltes auf Geschmack des Weines



# Forcierte Oxidation und Gesamtphenole in einem 2012 Chardonnay

Udo Bamberger

235 mg/L

313 mg/L

254 mg/L

336 mg/L



6 Std  
ohne SO<sub>2</sub>

6 Std  
mit SO<sub>2</sub>

17 Std  
ohne SO<sub>2</sub>

17 Std  
mit SO<sub>2</sub>



<http://www.vdp-pfalz.de/de/vdppfalz/geschichte/eckpunkte-der-geschichte/>

# Alte Tradition der **naturreinen** Weine (d.h. ohne Anreicherung) oder der **Naturgewächse** beleben



Titel 2

# 2021 Harvest Moon, Chardonnay, trocken Weingut Sven Leiner, Ilbesheim, Pfalz



29,90 €



**Kreativdirektor**

# 1 Harvest Moon, Chardonnay, trocken Bereitet von Sven Leiner, Ilbesheim, Pfalz

## Making of

relativ späte Lese in 2021 mit 93° Oe gewachsen  
auf einem kalkhaltigen Weinberg direkt an der Ilbesheimer Kalmit  
manztraubenpressung zur Schonung der Säure

direkt aus der Mostwanne in 500 Liter Fässer (Zweit-, Dritt- und  
viertbelegung)

spontane alkoholische und malolaktische Gärung, die sich bis in  
den Mai hinzogen

wie die Fässer aufgefüllt, aber die gewünschte Florbildung blieb  
aus. Regelmäßige sensorische Kontrolle.

nach 18 Monaten in den Edelstahltank abgezogen und nach 1  
Monat Klärung direkt ohne Filtration und Schwefelung auf die  
Flasche gefüllt.





# Delight-Serie von Naturweinen – 22.000 Fl. (16 – 30€) Alleinvertrieb durch Viniculture in Berlin – Holger Schwarz



# Kategorisierung in Frankreich

## Le vin : jus de raisin fermenté

	Conventionnel	Bio	Demeter	Naturel	S.A.I.N.S *
<p><b>Produits et pratiques autorisés</b></p> <p><small>Source : <a href="http://www.vignevin.com/pratiques-ovv/">http://www.vignevin.com/pratiques-ovv/</a></small></p>					
<p><b>SO<sub>2</sub> total admis (mg/l) Rouge - Blanc</b></p>	<p>150 - 200</p>	<p>100 - 150</p>	<p>70 - 90</p>	<p>30 - 40</p>	<p>Traces**</p>

\* Sans Aucun Ingrant Ni Sulfite ajouté  
\*\* seuls sont présents les sulfites naturels

### Vin Méthode Nature

Vin Méthode Nature <30mg/L

SO<sub>2</sub> < 30

Vin Méthode Nature

Traces\*

Labellisation par cuvée (contrôles systématiques)

### Association des Vins Naturels

Traces\*

Sur au moins 80% du volume de production

### Vins S.A.I.N.S \*\*

Traces\*

Sur toute l'exploitation, Toutes les années

## Vins méthode nature

- »Syndicat de Défense des vins Nature« AOP, IGP (Vin de France)
- Trauben 100 Prozent aus zertifiziert biologischem Anbau, Handlese
- Spontangärung
- Ohne Zusatzstoffe und Schönung
- Kein harschen Behandlungsmethoden wie CrossFlow Filtration, Maischeerhitzung oder Umkehrosmose
- 1. Kategorie ganz ohne SO<sub>2</sub> Einsatz u.a. alle Rotweine  
2. Kategorie mit max. 30 mg/L SO<sub>2</sub>, Gabe erst nach der Gärung
- Das Institut für Ursprung und Qualität (INAO), das französische Landwirtschaftsministerium und die französische Betrugsbekämpfungsbehörde (DGCCRF) habe die neue Bezeichnung anerkannt.



## Was haben wir heute gelernt

- Reife und gesunde Trauben erlauben Wege zu gehen, die früher keinen Erfolg versprachen
- Die Anwendung der Maischegärung, die wir von Rotweinen kennen, extrahiert mehr Polyphenole und schafft einen eigenen Weinstil, der besonders gut zum Essen passt.
- Wird auf SO<sub>2</sub>-Gabe verzichtet und der Wein oxidativ ausgebaut, können die Polyphenole oxidieren und eine orange Farbe annehmen.
- Unter Naturweinen versteht man Weine, die ohne jeglichen Zusatz im Keller stabilisiert werden und häufig mit Trübung gefüllt werden.
- Hierzu bedarf es reifer Trauben, viel Wissen und Erfahrung im Keller sowie die Bereitschaft, zu Not auch einzugreifen.
- Kontrolliertes Nichtstun (Kontrolliert Kommunikation nach innen, Nichtstun Kommunikation nach außen)

# Student from Neustadt visiting Michael Silacci, Winemaker of Opus One, Napa Valley, USA



31