



Die Amphoren werden eingegraben, die leicht gequetschten Trauben ungerebelt eingefüllt und sich selbst überlassen. Bilder (2): SN/BADER

Ton macht Wein

Vor allem im Schwarzmeerraum waren die Amphoren in der Antike das bevorzugte Gefäße zur Lagerung und zum Transport von Wein, aber auch anderen Flüssigkeiten wie Olivenöl und Garum, einer Art Fischwürzsoße, die in keiner Küche fehlen durfte. Bildlich kennt das irdene Gefäß jedes Kind – von alten griechischen Zeichnungen in den Schulbüchern.

Doch die Amphorenkultur reicht noch weiter zurück: Archäologen fanden im Südkaukasus, dem heutigen Georgien, Beweise für die Kultivierung von Reben und die Gärung in Tonamphoren, die auf das Jahr 5000 vor Christus zurückgehen. Das Wort Amphore bedeutet so viel wie „mit zwei Griffen tragen“ und setzt sich aus „amphi“ – „auf beiden Seiten“ und „phéro“ – „tragen“ zusammen. Die klassische Amphore ist ein Tongefäß mit zwei Henkeln an einem schmalen Hals und einem spitz zulaufenden Unterteil ohne Fuß. Sprich: ein sehr erdiger Gegenstand, der mit der heutigen Vinifikation und ihren hochtechnischen Möglichkeiten so gut wie nichts zu tun

Es war ein Nervenkitzel. Dann aber war ich mehr als überrascht.

Birgit Braunstein, Winzerin

hat.

Doch Erdverbundenheit und Ursprünglichkeit veranlasste einige Weinbauern, die mit der biodynamischen Arbeitsweise maximal im Einklang mit der Natur arbeiten, auf diese simple und archaische Methode zurückzugreifen. Sepp Muster im südsteirischen Leutschach zählte zu den Ersten. 2005 startete er Vorversuche und 2007 füllte er schließlich zwei aus Georgien gelieferte, in seinen Hof eingegrabene Tonamphoren mit Sauvignon-Blanc- und Morillon-Trauben und ließ sie zwölf Monate stehen. Klar, dass der fertige Wein schlicht „Erde“ heißen sollte.

In Georgien ist der Ausbau von Wein in Tonamphoren nie in Vergessenheit geraten. Die orthodoxe Kirche schreibt für ihre Messweine den sogenannten „Kvevri“-Ausbau (dt. Amphoren) sogar vor. Zudem hat angeblich noch fast jeder Bauer seine eigenen Amphoren vergraben und macht darin einen Hauswein. Dies hat sich auch während der Sowjetzeit, in der die Massenproduktion die Weingeschichte des Landes prägte, nicht geändert. So gibt es nicht einige professionelle „Kvevri“-Hersteller. Die majestäti-

In vorchristlicher Zeit, als es noch keine Flaschen oder Weinfässer gab, spielten Amphoren die Hauptrolle beim Weinausbau und in der Weinlagerung. Diese sehr erdverbundene Art mit Wein umzugehen wurde von einigen biodynamisch arbeitenden Weingütern in Österreich nun wieder entdeckt.

PETRA BADER



Tonamphore in ganzer Pracht. Bild: SN

schen Gefäße werden in mühevoller Arbeit von Hand hergestellt. Die Wand der Amphore soll so dünn wie möglich sein, um viel Kontakt mit der Erde, in die sie eingegraben wird, zu ermöglichen. Aus diesem Grund sind die „Kvevris“ auch nicht glasiert, sondern nur mit Bienenwachs ausgebrannt.

Birgit Braunstein, Winzerin aus Purbach am Neusiedlersee, hat im Herbst 2009 drei Tonamphoren auf ihrem Weingut vergraben. Da geht es nicht nur um Biodynamik. Vor gut 25 Jahren fand man im burgenländischen Zagersdorf über 3000 Jahre alte Amphoren mit Traubenkernresten aus der Keltenzeit. Die Chardonnaytrauben, die in die Amphoren gefüllt wurden, stammen aus einem Weingarten, der in der Null-Schnitt-Technik das

Jahr über sich selbst überlassen war. „Wir ernteten wunderbare Trauben, die zwar sehr kleinbeerig, aber von hoher Reife waren. Kerne und Stiele waren verholzt und überhaupt nicht mehr grün“, erzählt Braunstein. Die Trauben wurden ungerebelt und nur leicht gequetscht in die Amphoren gefüllt und sich selbst überlassen. „Es war schon ein Nervenkitzel“, sagt Braunstein. Der Wein begann bald, mithilfe der natürlich auf den Beeren sitzenden Hefen zu gären, und tat das ganz langsam bis ins Frühjahr. Am 25. Mai wurde der fertige Wein aus den Amphoren geholt. Braunstein: „Ich war mehr als überrascht. Er duftet und schmeckt wie ein ganz fruchtiger Weingartenpfirsich – und er hat die Kraft der Erde.“ Ab Herbst ist der Wein im Verkauf.

Nicht alle sehen diese sehr ursprüngliche Methode des Weinwerdens als Geschenk. Sehr viele Winzer und auch Konsumenten sind der Amphora-Methode gegenüber äußerst skeptisch eingestellt. Die Weine seien esoterischer Unsinn und zwangsweise tanninhaltig, weil Kerne und Stiele nicht entfernt werden. Sie schmecken auch nicht, so lautet die Kritik. Doch wer Amphorenweine so einfach und pauschal aburteilt, handelt etwas vorschnell. Fakt ist, dass Weine, die in Amphoren reifen, nicht „easy drinkable“ sind und sich schon gar nicht für den schnellen Genuss eignen. Es sind Weine, die nicht vom Winzer gemacht wurden, sondern die man werden ließ. Und sie stellen, verglichen mit den heute üblichen Weinen, eine enorme geschmackliche Herausforderung dar. Sie finden sich zwar mittlerweile auf Weinkarten führender Restaurants in Österreich, allerdings wird sich der geschulte Sommelier davor hüten, diese Weine ohne genaues Nachfragen zu empfehlen. Die Gefahr, dass der Gast nach dem Probeschluck abwinkt und sofort nach einem fruchtigen klassischen Wein verlangt, ist groß.

Für den Steirer Sepp Muster dagegen ist es gar nicht so wichtig, dass seine „Erde“ jedem schmeckt. Er erzählt sogar von irritierten Kunden, aber auch von Verkostungen, bei denen die Leute langsam begannen, sich dem Wein zu nähern. Muster sieht in seinem Amphorentrank eine Bereicherung in jeder Hinsicht und eine Erweiterung in der vielfältigen Genusswelt.

2008 konnte er keine Trauben für die „Erde“ in Amphoren füllen, weil die Qualität nicht entsprochen hat. 2009 gibt es den Wein wieder. Er liegt jetzt noch in den Amphoren, eingegraben auf dem Leutschacher Weingut. Im Sommer 2011 wird er abgefüllt werden.

Worin?

Na klar, in echten Tonflaschen.

IM Detail

Die klassische Herstellung von Weißwein unterscheidet sich wesentlich von der in der Amphore. Im Folgenden werden die wichtigsten Schritte von der Traube zum Wein geschildert:

Klassisch Feinheiten unterscheiden sich je nach Winzer.

- Nach der Ernte beginnt die Weinbereitung in der Regel mit dem Abbeeren und Mahlen des Traubengutes.
- Anschließend wird die süße Maische abgepresst, um die Flüssigkeit von den Feststoffen wie Beerenschalen und Kernen zu trennen.
- Nun kann der unvergorene Most je nach Philosophie des Kellermeisters gekühlt, abgesetzt und abgestochen werden. Die Kühlung wirkt sich auf die spätere Aromatik des Weins aus – er bekommt eine knackigere Fruchtigkeit. Das Absetzen und der Abstich dienen zur Klärung des Mostes von Schwebeteilchen. Er wird in ein anderes Gebinde umgefüllt.
- Wird der künftige Wein nicht mit den natürlichen Hefen des Umfeldes vergoren, werden jetzt die Reinzuchthefen zugegeben.
- Von nun an braucht er Ruhe, um den im Most vorhandenen Zucker in Alkohol umzuwandeln.
- Wird der Weißwein im Barrique ausgebaut, kommt er vor oder nach der Gärung ins kleine Eichenfass. Beide Methoden sind üblich.
- Nach Ende der Vergärung kann der Jungwein noch für einige Zeit auf dem Hefegelager, das sich am Fassboden absetzt, liegen bleiben. Soll der künftige Wein eine cremige Struktur bekommen, rührt der Kellermeister das Hefelager mehrmals auf.
- Vor der endgültigen Abfüllung wird der Wein nochmals durch einen Abstich und Umfüllen in

einen anderen Behälter geklärt. • Durch die Filtration und die Zugabe von Schwefel wird der Wein nun für die Abfüllung stabilisiert.

• Nachdem der Wein abgefüllt und durch den „Füllschock“ oder „Füllstress“ beeinträchtigt ist, ruht und reift er in der Regel noch einige Zeit, bevor er in den Verkauf kommt.

Amphore

Es gibt wesentlich weniger Arbeitsschritte. Der Winzer greift in den Prozess kaum ein.

- Nach der Ernte werden in der Regel die Trauben nicht entrappt, sondern nur leicht gequetscht, sodass ein Teil des Saftes austreten kann.
- Die Trauben werden sofort in die eingegrabenen Tonamphoren gefüllt.
- Die Vergärung startet ohne Zugabe von Reinzuchthefen nur mithilfe der Naturhefen des Umfeldes. Der Gärprozess zieht sich aber im Vergleich zur klassischen Methode, die nur einige Tage dauert, hier mehrere Monate bis in Frühjahr hin. Der Grund ist, dass die Amphore den Außentemperaturen ausgesetzt ist und Hefen bei zu großer Kälte nicht mehr arbeiten können.
- Während mehrerer Monate bleiben die kompletten Trauben unberührt in der Amphore und vergären als Ganzes.
- Nachdem der Winzer entscheidet, dass der richtige Zeitpunkt gekommen ist, wird der Inhalt der Amphore geleert und gepresst.
- Der junge Wein kann jetzt noch das Hefelager absetzen. Je nach Anschauung des Winzers wird der Wein vor der Abfüllung noch leicht geschwefelt und filtriert. Teilweise wird er aber auch ohne diese Maßnahmen direkt abgefüllt.
- Eine Ruhezeit vor dem Genuss des Weins versteht sich von selbst.



KOSTBARE KULTUR
JETZT ENTDECKEN



www.aufzumwein.at
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemühtlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN