

Natural Wines – wie kann der Trend zur Naturbelassenheit im österreichischen Weingesetz berücksichtigt werden?

von Katrin Lautner

In den letzten Jahren hat sich in Österreich und auch in vielen Ländern auf der ganzen Welt ein neuer Trend oder besser gesagt, eine „neue“ Weinrichtung, entwickelt, die *natural wines*. Diese basieren auf dem Prinzip, dass dem aus vergorenen Trauben entstehenden Wein nichts hinzugefügt und auch nichts entnommen wird. Für einige gilt dies ein „Schritt zurück“ in der Technologie der Weinbereitung, jedoch kann man auf diese Weise am besten das Terroir der Weingärten und das Handwerk des Winzers bewundern. Da diese Weine meist unfiltriert und durch den Einsatz von wenig bis keinen Schwefel eine andere Aromatik als die konventionellen Weine entwickeln, ist für diese naturbelassenen Weine die Eingliederung in das österreichische Gesetz äußerst schwierig.

Durch die Verankerung des Kriteriums, dass der Wein „im Geschmack, Aussehen und Geruch frei von Fehlern sein“ muss im österreichischen Weingesetz für Wein, Landwein und Qualitätswein, werden die meisten *natural wines* nicht legal verkauft, denn ein unfiltrierter Wein gilt als Fehler im Aussehen. Des Weiteren können sie zurzeit keine näheren Angaben zu ihrer Herkunft wie zum Beispiel der Lage oder dem Ort machen. Somit müssen sie viel mehr Arbeit in die Kommunikation mit ihren Kunden stecken. Hieraus ergibt sich auch die Motivation dieser Arbeit, denn es ist wichtig diesen neuen naturnahen Weinstil zu fördern, was derzeit nicht der Fall ist.

Daher ist das Ziel dieser Arbeit, die Möglichkeiten aufzuzeigen, wie man *natural wines* in das österreichische Weingesetz aufnehmen beziehungsweise diese berücksichtigen kann. Der Fokus liegt bei dieser Arbeit vor allem auf der Winzerseite, mit der derzeitigen Situation zu kämpfen haben.

Die Arbeit gliedert sich in einen theoretischen und einen empirischen Teil. Im Theorieteil wurde mit einer Literaturstudie bezüglich *natural wines* begonnen, um hier die essentiellen Eigenschaften dieser Weine zu durchleuchten und auf diese Weise eine optimale Grundlage für die weiteren Schritte zu bilden. Hierbei wurden verschiedene Bücher spezialisiert auf Weinbau, der Kellertechnik aber auch auf *natural wines* an sich verwendet. Die Literaturrecherche hat ergeben, dass die Anwendungen von biologischen oder biodynamischen Anbauweisen, auf diese Weise

kommen keine chemischen Mittel in die Trauben und somit auch nicht in den Wein. Die wichtigsten Schritte in der Weinbereitung für *natural wines* sind die Spontanvergärung, der Einsatz von Schwefel, die Filtration und in gewissen Maßen auch die Maischestandzeit beziehungsweise Maischevergärung. Aus diesen Schritten resultieren eine andere Aromatik und Aussehen der Weine, welche von einigen Konsumenten und auch professionellen Kostern als Weinfehler angesehen werden. Danach wurde ebenfalls das österreichische Weingesetz und die EU Verordnungen herangezogen, um die drei Qualitätsstufen Wein, Landwein und Qualitätswein genauer zu erläutern, wobei Landwein die geschützte geografische Angabe und Qualitätswein den geschützten Ursprung darstellt.

Im Anschluss an die Literaturstudie wurde die empirische Studie durchgeführt. Hierfür wurden drei Weingüter persönlich besucht um mit den Winzern ihre Ansichten zum Thema *natural wines* und die gesetzliche Eingliederung von *natural wines* zu besprechen. Zusätzlich wurde ein kurzer Fragebogen per E-Mail an alle relevanten Weingüter in Österreich geschickt. Die relevanten Weingüter mussten alle einen Fokus auf *natural wines* haben und bereits international am Weinmarkt vertreten sein. Von 35 ausgeschickten Fragebögen wurden 18 beantwortet, welches eine gute Rücklaufquote bedeutete. Die Antworten wurden qualitativ analysiert und daraus wurden im Anschluss die Möglichkeiten der Berücksichtigung von *natural wines* im österreichischen Gesetz erarbeitet.

Es hat sich herausgestellt, dass sich die Winzer einerseits mit der derzeitigen Situation bereits abgefunden und sich auf die Schwierigkeiten des österreichischen Weingesetzes eingestellt haben, aber andererseits auch nicht mit der Situation zufrieden sind, da sie keine genaueren Angaben zu ihren Lagen oder gar dem Ort geben können.

Als mögliche Verbesserungen äußerten die Winzer folgende Vorschläge wie die Angabe der Lage oder dem Ort wäre es nur möglich den Qualitätswein und somit die geschützte Ursprungsbezeichnung auch für unfiltrierte Weine mit geringem oder gar keinem Schwefelzusatz zu ermöglichen. Eine weitere Möglichkeit wäre es die sensorische Verkostung, welche darüber entscheidet welcher Wein Qualitätswein ist, abzuschaffen und eine genauere chemische Analyse einzuführen. Allen Optionen liegt jedoch zu Grunde, dass die Richtlinie „im Geschmack, Aussehen und Geruch frei von Fehlern zu sein“ eine Überarbeitung benötigt um überhaupt unfiltrierte Weine mit geringem oder gar keinen Schwefelzusatz legal zu verkaufen.

Aus der Arbeit geht hervor, dass die Bezeichnung von *natural wines* sich als äußerst schwierig erweist. Es gibt viele unterschiedliche Meinungen was man unter *natural wines* versteht und noch differenzierte Ansichten darüber, wie man diese am besten ins Gesetz einbinden könnte. Die Studie hat ergeben, dass es Möglichkeiten gäbe, die die Situation von *natural wines* im österreichischen Weimarkt verbessern. Es ist an der Zeit, dass das österreichische Weingesetz einige Aspekte überarbeitet, da diese neue Weinsparte kein kurzfristiger Trend ist. Dies zeigen die hohen Exportzahlen von Weingütern die *natural wines* produzieren. Die Natürlichkeit ist heutzutage so stark gefragt wie noch nie und dies muss in Österreich gefördert werden.