

Orange Dreams



Die Bauernweine von gestern

Ich will eine Geschichte erzählen. Wir sind in den Siebziger und Achtziger Jahren des letzten Jahrhunderts, das ist gerade mal gut 30 oder 40 Jahre her.

Kommen Sie mit mir in ein Dorf in die Toskana: enge Gassen und eine mit Naturstein gepflasterte Piazza, umgeben von mittelalterlichen Häusern. Von den uralten, zweiflügeligen Holztüren fällt der matte, brüchige Lack ab. Dahinter findet man, ebenerdig oder ein paar Stufen tiefer, in jedem Haus eine Cantina.

SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

In diesen karg beleuchteten, steinernen Schatzkammern hängen an der Decke die getrockneten Tomaten für die Wintermonate, dazwischen Schinken, Schweinebacken und Würste. Zwischen den Brennholzstapeln wird in Terracotta-Behältern das Olivenöl für das ganze Jahr gelagert. Eingemachtes Gemüse, Tomaten und Beeren in Gläsern stehen auf Borden. Einige Bretter sind an von der Decke hängenden Drähten befestigt, die wiederum von einem hartblättrigen, spitz-stechendem Kraut geschützt sind. So können die Mäuse die darauf reifenden Pecorino-Laibe nicht erreichen. Jede Menge Werkzeuge und Material liegen herum oder hängen an den Wänden, nichts wird weggeworfen, nicht mal ein rostiger Nagel.

Es stehen Holzfässer jeglicher Größe herum, volle und leere. Große, gemauerte Betonbottiche sind Teil der alten Gemäuer, in denen sowohl Weiß- als auch Rotweine offen vergoren werden. Jede Familie des Dorfes macht hier im eigenen Keller ihren eigenen Wein, eines ihrer Lebensmittel.

Wenn sich im September die größte Hitze des Sommers verzogen hat, die Tage kürzer werden und das Licht milder, rollen die Dorfbewohner ihre leeren Holzbottiche auf die Piazza und beginnen, sie solange zu wässern bis das Behältnis dicht und bereit ist, den Rebensaft aufzunehmen. Das Ganze dauert ein bis zwei Wochen. Dann kann die Weinernte beginnen: Vendemmia!

Mit ihrer Ape, den kleinen typischen Dreirädern mit Ladefläche, bringen die Dorfbewohner die Trauben aus ihren Gärten, die auf den Hügeln außerhalb des Dorfes liegen. Ob Rot- oder Weißweine, beides wird in den Bottichen und Zementtanks mitsamt Schalen und den grünen Rispen offen vergoren. Wenn man in diesen Tagen durch das Dorf geht und vor den einzelnen Cantina-Türen der flüchtige Gärgeruch sich mit dem ersten Duft von Brennholz aus den

offenen Kaminen der darüber liegenden Wohnungen vermischt, ist der Herbst da. Nach gut 10 Tagen ist die alkoholische Gärung vorüber und der klare Wein wird aus seinem Behältnis abgezogen. Der zurückbleibende Bodensatz, das Gemenge aus Most, Traubenschalen und Rispen, wird in die Handpresse gegeben, die man inzwischen auf der Piazza aufgestellt hat, um auch das letzte Tröpfchen – voller Farbstoffe und Tannine - herauszuquetschen. Der Tag dieses ersten Abstichs, bei den Bauern „Svinatura“ genannt, ist ein besonderes Fest, zu dem man alle Erntehelfer aus dem Dorf einlädt. Es gibt traditionell dazu mit Tomaten kräftig zubereiteten Baccalà, getrocknetem Kabeljau.

Heute sind in der Weinszene sogenannte Orange-Weine der letzte Schrei. Das sind Weine, die wie damals unter ständigem Kontakt mit Schale und Rispe und auch ungeschützt vor Sauerstoff vergoren werden. Auch die dabei stattfindende „spontane Gärung“ ist zum Modewort geworden - das ist die Gärung mit den eigenen Hefen der Traube und des Kellers und nicht mit zugesetzten Reinzuchthefen. Viele junge Weinfreunde glauben, das seien Erfindungen unserer heutigen Zeit, und manche behaupten sogar, die spontane Gärung sei der einzige neue Weg zur Wahrheit im „Naturwein“.

Die bäuerlichen Weißweine von damals waren nichts Anderes als Orange-Weine von heute: Man trank sie kaum gekühlt direkt aus dem Keller, sie waren gelb bis orange in der Farbe, immer etwas trüb, kräftig im Geschmack, mit deutlicher Gerbsäure. Sie waren tolle, verdauungsfördernde Begleiter für die deftige toskanische Küche. Aber auch ziemlich heftig und ehrlich gesagt, alles andere als fein.

In unserer Zeit machen nur noch wenige Einwohner des Dorfes ihren Wein selber, und man sieht kaum noch Fässer zur Wässerung auf der Piazza stehen. Den täglichen Wein bezieht man noch von den wenigen im Dorf, die selbst noch keltern, aus dem Supermarkt oder der Cantina Sociale, der Winzergenossenschaft. Dort und in den umliegenden großen privaten Weinkellereien sind in den letzten Jahrzehnten Edelstahl, Gärtemperatursteuerung, Computer und vor allem Hygiene eingezogen. Das Traubengut der modernen Weißweine wird vor der Gärung gepresst, unter Ausschluss von Sauerstoff vergoren, gelagert und abgefüllt. Deshalb sind die Weißweine von heute feiner, frischer und fruchtiger als damals. Eine andere Welt.

Orange-Weine sind im besten Sinn von gestern, wie schöne Träume. Sie sind ein tolles Gesprächsthema und ein schönes Experimentierfeld für junge Winzer und Querdenker, die das Besondere und Originelle suchen und neue Wege jenseits der um sich greifenden, gleichmachenden Industrialisierung der

Weinwelt suchen. Ich habe die Erfahrung gemacht, man sollte Orange-Weine – ähnlich wie gereifte Weine – mit „anderer Zunge“ genießen und gar nicht erst mit modernen Weinen vergleichen. Dann erschließt sich die Welt der Naturweine ganz anders.

Was ich an Orange-Weinen oder Raw-Weinen (Dieses Wort schließt die Roten mit ein) genauso wenig wie an gewissen Speisen (Banane, Kürbis, Maronen und viele Super-Foods) nicht mag ist, dass sie mich zu schnell satt machen. Sie wie die alten Weine auch als Lebensmittel zu betrachten und zu verkosten, kann den Sinn für sie erweitern.

Das Blöde ist, dass die meisten dieser Weine, die ich probiert habe, mir trotzdem einfach nicht geschmeckt haben - auch nicht in dem weltberühmten Restaurant Noma in Kopenhagen, wo die Kopfgeburten des Naturwein-Sommeliers unser ganzes Menu regelrecht zerstört haben.

Immerhin lösen bei mir einige dieser sperrigen Tropfen schöne Erinnerungen aus, an die Bauernweine von damals und die verrosteten Nägel in den Cantinen des toskanischen Dorfes.

Nochmal zurück in jene Zeiten: Mit ihrem selbsterzeugten Wein waren die Dorfbewohner großzügig. Sie luden uns immer mal wieder in ihre Keller zu Brotzeit und Wein ein. Begleitend zu dem kräftigen Vino della Casa aus einfachen Wassergläsern wurden Volkslieder gesungen, Witze erzählt und es ging überhaupt hoch und ziemlich alkoholisch einher. Zum Abschied gab es noch eine Flasche Wein für zuhause. Immer mit einer Bitte: „Bringt mir doch die leere Glasflasche zurück“. Die war für die Leute damals mehr wert als der Inhalt, ihr hausgemachter Natur-Wein. Der uns so gut geschmeckt hat. So einfach war das.