

AMPHOREN & CO

Weinbau in Amphoren hat seinen Ursprung in Georgien, von wo aus er sich langsam in Richtung Westen ausbreitete. Über fast 6000 Jahre dienten Amphoren als Gär-, Lager- wie auch als Transportgefäße, ehe sie um das Jahr 0 im mediterranen und nordeuropäischen Raum von Holzfässern abgelöst wurden. Die Verbesserung der Weinqualität dürfte bei deren Einführung keine Rolle gespielt haben. Man konnte Holzfässer einfach leichter herstellen, reparieren, transportieren und reinigen. In Georgien blieben Amphoren bis ins beginnende 20. Jahrhundert die einzigen verwendeten Weinbehältnisse und verschwanden auch danach nie völlig. Wobei man in Georgien seit jeher eine klare Unterscheidung zwischen Amphoren und sogenannten Qvevris zog. Amphoren dienten den Winzern vor allem für die Lagerung im Haus, während für die eigentliche Weinwerdung Qvevris verwendet wurden. Qvevris sind ebenfalls bauchige Tongefäße, haben ein Fassungsvermögen von 100 - 10000 Liter, sind aber dünnwandiger und größer als gewöhnliche Amphoren. Sie haben keine Henkel und werden für gewöhnlich in der Erde vergraben. Bei freistehenden Qvevris würden durch den hohen Innendruck ab einer bestimmten Größe die dünnen Gefäßwände bersten. Zudem sind die Temperaturen ein paar Meter unter der Erde konstanter und milder. Die meist konische Form von Amphoren lässt die Hefen auf einen sehr kleinen Oberflächenbereich absinken und die Gefahr von Reduktionsnoten ist dadurch deutlich verringert.

Eine Renaissance von Qvevris und spanischen Tinajas, einem ebenfalls vielfach verwendeten Amphorentypus setzte in den 1990er Jahren ein. Mit dem Aufkommen der Naturweinbewegung und dem damit verbundenen Interesse an alten Kulturtechniken, begannen sich vor allem italienische und slowenische Winzer (Gravner, Kristancic, COS, Foradori) mit der Vinifikation in Amphoren zu beschäftigen. Sukzessive weitete sich das Interesse daran auf nahezu alle weinproduzierenden Länder aus. Der erste Winzer, der in Österreich einen Wein in einer Amphore vergor, war der Steirer Sepp Muster im Jahr 2007. In seine Fußstapfen sind mittlerweile ein knappes Dutzend weiterer Winzer getreten.

DIE AMPHOREN DER DOMÄNE WACHAU

Wir starteten unser Amphorenprojekt 2009 mit zwei Tinajas, die in der Zwischenzeit von vier Qvevris und einem Clayver ergänzt werden. Clayver kommen aus Ligurien, sind eine zeitgenössische Antwort auf Amphoren, bauchig, aus kompakten Sandstein ge-

fertigt und Granit nicht unähnlich. Sie sind sehr stabil, wasserundurchlässig und erlauben, wie auch die Qvevris, durch mikroskopische Poren einen minimalen Luftaustausch. Die georgischen Qvevris sind mit Bienenwachs ausgekleidet, unsere spanischen Tinajas sind naturbelassen, gebrannter Ton ist geschmacksneutral. Unsere Behältnisse sind klein, fassen zwischen 200 und 300 Liter und müssen deshalb auch nicht in der Erde vergraben werden. Sie lagern bei konstanten 10 °C in den Tiefen unseres Kellers. In ersten Versuchen experimentierten wir sowohl mit Grünem Veltliner wie auch mit Riesling, entschieden uns aber relativ schnell dafür, mit Letzterem weiterzumachen. Die niedrigeren pH-Werte und die straffere Grundstruktur des Rieslings vermittelten mehr Spannung und garantierten zudem eine höhere Stabilität. Unsere Lehrjahre verliefen nicht immer positiv, ein Jahrgang landete im Abfluss, doch lernten wir aus unseren Fehlern.

Wir sammelten Erfahrungswerte und kamen den extrem individuellen Eigenschaften unserer Amphoren sukzessive auf die Spur. Zwar reagieren wir auf potenzielle Jahrgangsunterschiede, generell läuft die Weinwerdung jedoch folgendermaßen ab: Die handgelesenen Trauben werden gerebelt und gequetscht in die Amphore gefüllt. Mittels Holzdeckel, der an der Unterseite eine Schicht Lebensmittelsilikon hat, wird die Amphore dicht verschlossen, mit einer Querstrebe fixiert und mit einem Gärspond versehen, damit während der Gärung CO₂ entweichen kann. Zudem hat man dadurch eine optische Gärkontrolle.

Nach Beendigung der Gärung sinken die Kerne ab und bilden, zusammen mit schweren Feststoffen und abgestorbener Hefe, eine Schicht über dem Amphorenboden. Beeren und Beerenhäute schwimmen dagegen auf. Im nun ruhenden Wein wird nur mehr wenig CO₂ gebildet, womit es auch keine Turbulenzen und Strömungsbewegungen mehr gibt, die für eine Durchmischung von festen und flüssigen Bestandteilen sorgen können. Bei einer Lagerung auf der Maische müssen deshalb die frei schwebenden Teile solange untergestoßen werden, bis der, für das Aufschwimmen der Beeren verantwortliche CO₂-Kuchen, verschwunden ist. Der Wein bleibt danach für rund 5 Monate auf der Maische. Die lange Lagerung dient zur vollständigen Auslaugung der Beeren und den in den Häuten enthaltenen Inhalts- und Gerbstoffen. Dabei finden mehrere Reifephase statt, während derer die Gerbstoffe polymerisieren und kondensieren. Durch mikroskopische Poren



im Ton dringt Luft in die Amphoren und macht die normalerweise rauen und herben Gerbstoffe aufgrund der sehr langen Reifephase samtiger, während gleichzeitig instabile und unerwünscht harte Gerbstoffe ausgefällt werden. Die Weine werden straffer, feiner und harmonischer. Wie auch bei Weinen im Edelstahltank fällt ein Teil des Weinstein während der langen Lagerung aus. Durch die Lagerung auf der Maische und die große und grobe Oberfläche der Kerne und Beerenhäute, kommt es zu einer besseren und schnelleren Weinsteinkristallbildung und somit zu einem intensiveren und rascheren Weinstein ausfall, die Weine werden stabil. Daher haben maischevergorene Weine im Vergleich zu mostvergorenen Weinen oft auch etwas weniger Säure und wirken weicher und cremiger. Nach Beendigung der Reifephase werden die Amphoren mittels Gabelstapler gekippt und restlos geleert, um danach penibel gereinigt zu werden. Perfekte Hygiene spielt bei der Vinifikation in Amphoren eine entscheidende Rolle. Nach einer halbjährigen Ruhephase wird der frei abgelaufene Wein ungefiltert und ungeschwefelt abgefüllt.

DER WEIN

Der Riesling Amphora bricht mit Erwartungshorizonten. Offen und einladend kombiniert er exotische Aromen mit einer feinen Würze. Die Aromatik am Gaumen ist ähnlich vielschichtig, wobei hier vor allem Karamell, Marzipan und Steinobstnoten den Ton angeben. Feiner Gerbstoff und eine milde aber tragende Säure geben dem Wein Richtung. Die Textur ist kompakt, dicht und saftig, der Abgang lang und druckvoll. Den Riesling Amphora sollte man dekantieren und bei rund 14 °C aus bauchigen Gläsern trinken.

