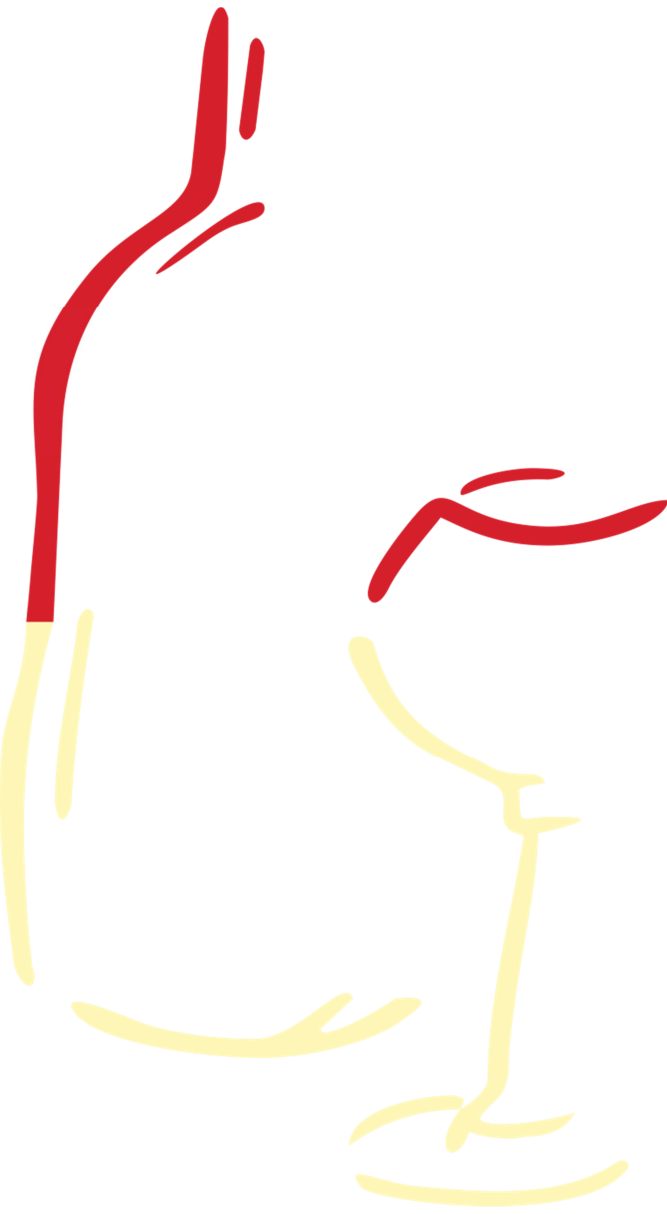


## Wer wir sind – Was wir tun – Warum wir das tun

### Natural Wines Experiences by [vinarius.com](http://vinarius.com)



Als wir 2009 bei einer unserer unzähligen Italienreisen, bei denen wir für unsere Enoteca Wein einkauften das Weingut von Alessandra und Carlo im Veneto kennen lernten war plötzlich alles anders.

Die Weinfelder werden *natürlich* bewirtschaftet. Alessandra sorgt für *biodiversität*. Sie achtet auf das *natürliche Gleichgewicht* in den Weinbergen und Weinfeldern, keinerlei künstliche Zusätze werden ausgebracht lediglich heimische Pflanzen werden gelegentlich „umgesetzt“.

Wenn auf dem einen Feld zu wenig Klee wächst buddelt sie Klee von einem anderen ihrer Weinfelder aus und setzt ihn dort ein wo er fehlt. Auch achtet Alessandra darauf, dass der Mix an Tieren und Kleinstlebewesen im *natürlichen Verhältnis* bleibt, denn durch die Eingriffe durch den Menschen in die Natur, hier: die anderen Winzer in der Nähe, gerät dieses Gleichgewicht aus den Fugen.

Die Weine werden *natürlich* produziert. Nichts wird hinzugegeben, nichts weggelassen. Spontanvergärung, keine Filtration, keine Schwefelzugabe (SO<sub>2</sub>), nicht mal auf den Korken.

Die Lagerung der Weine ist in einem eigens dafür angelegten Erdloch. Der „Eingang“ ist gerade mal so gross, dass der kleine und schwächliche Carlo gerade so durchpasst. Sehen kann man die Weine durch eine acht Zentimeter dicke Glaswand. Durch diese kann man auch zusehen wie er hinein und wieder rauskrabbelt. Die beiden sagen, dass das die optimale Aufbewahrung für die Flaschen sei.

Auch die kleinen Weinfässer sehen ganz anders aus als man das von Barriques gewohnt ist. Das gilt sowohl für die Form als auch für die metallernen Standfüsse. Die Fässer sind aus französischer Eiche, fassen etwa 300 Liter und wurden von Carlo selbst entworfen und von einem befreundeten Fassmacher (Schäffler) und einem Spengler gebaut. Warum der Aufwand? Carlo erklärte mir dass er so die Fässer problemlos innerhalb der Cantina bewegen kann, denn es findet keine Pumpe Anwendung, keine Schlauch oder Rohrsysteme, alles Faktoren die den *natürlichen Geschmack* des Weines beeinflussen erklärte mir Carlo.

Als wir die Weine dann probieren durften waren wir erstmal sprachlos. Wir kauften schon immer Weine von kleinen Winzern die grosse Qualität möglichst naturnah produzierten und teilweise auch das label „*biodiversity friend*“ trugen, aber so etwas haben wir noch nie im Glas gehabt. Die beiden produzieren lediglich Valpolicella (ca. 1.500 Flaschen), Ripasso (ca. 250 Flaschen), Amarone (ca. 150 Flaschen), Amarone Superiore (ca. 100 Flaschen) und Amarone Superiore Magnum (ca. 30 Flaschen). Alles aus den Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella. Auf Molinara, Oseleta, Negrara, Croatina u. a. wird bewusst verzichtet. Auch das Appassimento (die Trocknung der Trauben) macht Carlo noch ganz klassisch in kleinen Holzkisten auf dem überdachten aber nach allen Seiten offenen Dach der Cantina

### ***Nach diesem Besuch mussten wir unser komplettes Weinwissen neu kalibrieren!***

Im den folgenden Jahren lernen wir weitere natural-wines Produzenten kennen, keiner davon war allerdings nur ansatzweise so extrem wie Carlo und Alessandra und die Weine auch nichtmal in der Nähe von denen der beiden. Erst als wir sechs Jahre später Dario kennenlernten und wir in seinem Agriturismo erstmals einen wirklich richtig guten Orange (Pinot Grigio) probierten und Dario uns mitnahm zu seinem Freund Paolo gegen den Alessandra und Carlo fast schon wie Grossproduzenten wirken konnten wir unseren Horizont in Puncto *Naturalwines* deutlich erweitern. Paolo produziert Chardonnay im Stahltank, Chardonnay in der Amphore und Chardonnay als Orange, dazu Cabernet Sauvignon und Merlot sowie Rondinella Rosé. Alles in Allem weniger als 800 Flaschen pro Jahr. Und während Carlo wenigstens zum Etikettieren und Verkorken eine kleine Maschine einsetzt klebt und verkorkt Paolo alles von Hand. Seine Weine sind sensationell, wenn man sie dort trinkt, oder zuhause möglichst schnell denn wirklich stabil sind die Weine nicht. Für Händler sind sie eh uninteressant da die Menge extrem gering ist und Paolo als kleiner Produzent auch nicht Export- und MWSt. -ausweisfähig ist.

Bei Dario haben wir auch Francesco aus dem Valpolicella und Valentina Cubi kennen gelernt, deren Weine deutlich stabiler sind als die von Paolo. Fairerweise muss man dazu sagen, dass Paolo als Schwerpunkt auf seinen vollständig biologisch bewirtschafteten Feldern vor allem Kräuter anbaut und aus seinen eigenen Bienenstöcken Bio-Honig produziert.

Im Zuge dieser Erfahrungen haben wir auch in Deutschland nach Weingütern gesucht, die nicht nur biologisch sondern natural produzieren. Das ist aber gar nicht so einfach.

Aus der Pfalz haben einen ECOVIN Winzer gefunden der auch eine eigene Natural-Linie mit Merlot, Pinot Noir, Riesling, Silvaner und Sauvignon Blanc anbietet, genauso wie Orangeweine aus Silvaner. Diese Weine sind super und preislich absolut attraktiv. Bisher hatten wir noch keinerlei Ausfälle bei diesen Weinen ganz im Gegensatz zu einem Weingut aus Baden bei dem wir von mehreren Korkern bis hin zu gekippten Weinen aus der aktuellen Produktion alles hatten. Das ist als Händler natürlich dann schwierig.

Aus dem Rheingau haben wir das Weingut von Dagmar und Rainer kennen gelernt. Die beiden produzieren vor allem Riesling aber auch Spätburgunder und Rivaner. Auf den Weinfeldern geht es genau so wild zu wie bei Paolo oder Carlo. Alles *natürlich*. Im Keller wird mit Spontanvergärung gearbeitet, die Weine sind unfiltriert nicht geklärt und nicht geschönt aber wenn es sein muss wird minimal SO<sub>2</sub> zugesetzt. Genau wie bei meinem „Herzensweingut“ von Yvette und Florian ebenfalls aus dem Rheingau die quasi im Nebenerwerb sensationelle Weine und Sekte so *naturnah* wie möglich produzieren.

Sehr glücklich sind wir mit unserem BIO-Weingut aus Württemberg von denen wir neben tollen Weinen und einem sensationellen Cremant (Pinot Noir/Pinot Meunier) auch einen unglaublichen PetNat (Sauvignac) und einen ebenso tollen Orange (Sauvignac) im Sortiment haben. Wir sind sehr dankbar dafür, dass wir in diesen auch für dieses Weingut schwierigen Zeiten Top-Konditionen wie Preis, Lieferung und Zahlungsziel erhalten. Dies hilft uns sehr.

Aktuell sind wir coronabedingt natürlich von unseren italienischen Produzenten komplett abgeschnitten, ein Versand der Weine ist kostenmässig nicht darstellbar.

So kämpfen wir seit inzwischen einem Jahr mit stumpfen Waffen, denn unsere Weinverkäufe resultierten in den vergangenen Jahren zu mehr als 90% aus den Weinevents und Weinshows die wir anbieten genauso wie aus unseren Hausmessen und den Winewalks die gewaltig fehlen.

Ende 2017 hatten wir entschieden den Ladenverkauf zu Gunsten von Lagerverkauf und Lieferservice und vor allem zugunsten von Wein-Events und Wein-/Kochshows einzustellen und nach den grossen Erfolgen haben wir zum Ende 2019 komplett auf Events und Wein-/Kochshows umgestellt. Ein denkbar unglücklicher Zeitpunkt.

Jetzt bereiten wir uns auf einen Re-Start vor – wie immer dieser dann aussehen wird.

Gesetzt sind die beiden Bioweingüter aus Württemberg und von Dagmar und Rainer sowie Yvette und Florian aus dem Rheingau.

Schön wäre einen deutschen Bio-Natural-Wines-Produzenten zu finden dessen Weine stabil genug sind um sie ruhigen Gewissens an Kunden verkaufen zu können. Warten wir ab was da so auf uns zukommt.

On Verra! – Wir werden berichten. Stay tuned!

Infos und updates findet Ihr auf unseren diversen fb-sites oder

unserer antiquierten website [www.Wasserburger-WeinGalerie.de](http://www.Wasserburger-WeinGalerie.de)

Wasserburger WeinGalerie [www.facebook.com/wasserburgerweingalerie](https://www.facebook.com/wasserburgerweingalerie)

Vinarius – BIO-Logisch! [www.facebook.com/vinarius.tom](https://www.facebook.com/vinarius.tom)

Funny & Clyde – einfach kochen! [www.facebook.com/cooking.de](https://www.facebook.com/cooking.de)

last update: 26.01.2021