

Wein aus der AMPHORE

NOSTALGISCHER FIRLEFANZ ODER AVANTGARDE? WINZER HABEN RIESIGE TONKRÜGE FÜR DIE WEINPRODUKTION WIEDERENTDECKT

die Amphore – ein sanft geschwungenes Rund. Wer immer sie erfunden hat, vermutlich vor über 6000 Jahren im Vorderen Orient, hatte ein untrügliches Gespür für zeitlose Ästhetik, war ein Künstler. Aber einer mit Zugang zu den praktischen Seiten des Lebens, denn das Gefäß aus gebranntem Ton war nicht nur schön, sondern auch funktional. Die alten Ägypter bewahrten Lebensmittel darin auf, brauten und lagerten Bier darin. Im Kaukasus stand das Tongefäß bei einer der sinnlichsten Erfindungen der Menschheitsgeschichte Pate: In ihm wurde der erste Wein vergoren.

Vor fast 4000 Jahren war das Fass, in dem der griechische Philosoph Diogenes von Sinope (vermutlich 404–323 v. Chr.) wohnte, wohl eine aufgesägte Amphore, denn das Holzfass kam erst mit den Kelten vor etwas mehr als 2000 Jahren in Mode und dominierte ab dem zweiten Jahrhundert n. Chr. den Weinbau in ganz Europa. Ganz Europa? Nein! Eine kleine Region im Kaukasus, Georgien, blieb der Amphore und mit ihr der antiken Weintradition treu. Nun haben einige naturverbundene Winzer die Amphore neu entdeckt.

MAN MUSS DEN WEIN VERSTEHEN

Elisabetta Foradori aus Mezzolombardo im Trentino gilt als die Königin des Teroldegos. Fast im Alleingang hat sie diese regionale Rotweinsorte zu einer ungeahnten Blüte geführt. Die attraktive Winzerin, die ihr Weingut seit 2002 zu einem biodynamischen Betrieb umgestaltet hat, besitzt mittlerweile 20 Amphoren à 400 Liter, in denen sie überwiegend Weißwein ausbaut. In sechs Amphoren reift Teroldego. Es gab Zeiten, da zweifelte Frau Foradori an ihrer Branche. Immer mehr Technik im Weinberg und im Keller – das konnte doch nicht der Königsweg sein. Erst die intensive Nähe zur Umwelt und die Arbeit im Einklang mit der Natur gaben ihr die Lebensqualität zurück. Oder wie sie es ausdrückt: „Ich habe die Liebe zu meinem Beruf neu entdeckt.“ Der Einsatz der Amphoren hat sie bei ihrem Streben nach ultimativer Weinqualität wieder ein Stück weiter gebracht.

Alle Amphoren sind handgefertigt und unglasiert, damit der Wein atmen kann, nur die Außenseite ist geglättet. Auf der Innenseite weist die Tonstruktur eine Spiralförmigkeit auf, die laut Elisabetta Foradori auf den

Wein dynamisierend wirkt. Die Winzerin nimmt auch an, dass der Wein die Reifung in der sehr weiblichen Amphorenform besonders liebt: Er sei quasi in den Mutter-schoß zurückgekehrt. Das mögen viele für Esoterik halten, doch eigentlich ist Frau Foradori für naiven Aberglauben viel zu gescheit. Sie sagt: „Man muss mitfühlen, mitdenken, den Wein verstehen, auch aus dem Bauch heraus arbeiten.“

Auf dem Weingut Foradori werden die Tongefäße jeweils mit 350 Kilo nur leicht gequetschten Trauben gefüllt, die vorher von den Stielen befreit wurden. Vergoren wird mit natürlichen Hefen, die Jungweine bleiben nach der Gärung für mindestens acht Monate mit den Schalen in der Amphore. Auf Schwefel kann verzichtet werden, weil die Schalen den Wein vor Oxidation schützen. Mindestens zehn bis zwölf Monate bleibt er in der Amphore. „Der Wein wird nicht gemacht, man lässt ihn entstehen“, sagt die Signora.

Es ist ein Wein, der seine Zeit braucht. Die Amphore wirkt wie ein Katalysator. Sie verstärkt alle Eigenschaften und Charaktere, die guten wie die schlechten. Sehr gute Trauben und ein schonender Arbeitsstil des Winzers ergeben gute Weine.

Die Ton-Künstler

Elisabetta Foradori (links) und Bernhard Ott (rechts) schwören auf den Ausbau in Amphoren

