



SEM41224

Seminar | Naturwein. Kritische Verkostung zum wichtigsten Weinland seit Jahrzehnten

Mittwoch 4. Dezember 2024 | 19:00 - 21:30 Uhr

K&U-Weinhalle | Nordostpark 78 | 90411 Nürnberg

Limitierte Teilnehmerzahl.

Für uns die Zukunft im Wein! Aber nur unter bestimmten Bedingungen ...

Ohne die Jahrtausende alte Kultur des Weinbaus gäbe es ihn nicht, den Wein wie wir ihn kennen. Des Winzers höchste Kunst kann demnach nur eine autonome Rebe sein, die sich in Balance mit der Natur ihrer Umgebung befindet. Deren gesunde Trauben in Wein zu verwandeln bedarf dann weder besonderer Technik, noch chemischer oder physikalischer Eingriffe, sehr wohl aber kompetenter Kontrolle und respektvoller Beobachtung.

Das wäre »Natur-Wein«, wie wir ihn verstehen. Stattdessen setzt uns die Naturweinbewegung immer wieder »Opfer der Natur« vor, die unangenehm »mäuseln«, Essigstich oder Brettanomyces-Befall aufweisen, wegen biogener Amine Kopfweh verursachen oder wegen zu hoher Acetaldehyd-Gehalte gesundheitlich bedenklich sind.

Die Naturwein-Bewegung hat enorm Positives bewirkt und den Markt nachhaltig verändert! Sie hat überkommene Fehler-Vorstellungen aufgebrochen, konventionellen Wein als lebloses Klischee entlarvt und Wein aufregend neu definiert. Das war und ist wegweisend! Falsch ist aber, daß sie die uralte Kultur der Schwefelung pauschal zum Feind erklärt und schade ist, daß unseriöse Trittbrettfahrer und ideologisch verblendete Gurus ohne Kompetenz den Naturwein angreifbar machen: Wenn er nicht aus ökologisch zertifiziertem eigenem Anbau stammt und seine angeblich »natürliche« Machart den Charakter der Herkunft und damit seine Identität uniform überdeckt, finden wir ihn so ärgerlich und uninteressant wie den üblichen Retorten-Wein.

Eine umfassende Einführung in den Naturwein mit einem Ausblick auf seine Zukunft in acht aufregend natürlichen Weinen.



www.weinhalle.de