

Ein Wein ? zwei Gesichter ? eine Seele



Alexander Danner / Foto: Unternehmen

Winzermeister Alexander Danner aus Durbach macht zwei Weine in einer Flasche. Dabei handelt es sich keineswegs um einen Zaubertrick, sondern um Naturhefe, die beim Abfüllen mit in die Flasche geht. Der Winzer, der in Durbach seit 2006 das kleinste Weingut mit 4,5 Hektar Fläche bearbeitet, baut seinen Wein mit einer besonderen Philosophie aus. Interview: Sabine Zoller

Herr Danner, was zeichnet Ihre Weine aus?

Ich möchte zeigen, was die Natur macht. Meine Weine sind nicht nur ideale Speisenbegleiter, sondern werden für erfahrene Weintrinker produziert. Daher unterscheide ich meine Weine in vier Linien: Die aus dem Stahlfass sind als Einstieg gedacht, und da ich mit dem Kauf dieser Weine dem Winzer vertraue, heißt diese Linie auch Vertrauen. Meine persönliche Leidenschaft gehört dem Holzfass. Die Weine aus dem großen Eichenfass sind zeitintensiver und zählen zur zweiten Linie mit dem Titel Leidenschaft. Mit Liebe wird die dritte Linie bezeichnet, die den im Barrique ausgebauten Wein kennzeichnet. 2018 ist die vierte Linie entstanden, die ich Freude nenne. Sie steht für komplett naturbelassene Weine, die mit der ganzen Hefe in Flaschen abgefüllt werden.

Was ist das Besondere am naturbelassenen Wein?

Die Hefe vermehrt sich bei der alkoholischen Gärung binnen kurzer Zeit um ein Tausendfaches. Kurz gesagt: Die Hefe braucht Nahrung. Für den intensiven und kraftvollen Prozess der alkoholischen Gärung muss sie auf die natürlichen Ressourcen zurückgreifen, die der Weinstock übers Jahr aus dem Boden gezogen hat: Mineralien, Glycerine, Vitamine,

Inhaltstoffe, eben all das, was man seit Tausenden von Jahren aufzählt, um zu untermauern, dass Wein gut für den Menschen ist. Mittlerweile aber haben sich die Herstellungsprozesse gewandelt. Nach der Gärung wird der Wein von der Hefe genommen, filtriert, geschwefelt und abgefüllt. Darum sind die Weine auch nicht mehr so lange haltbar. Das ganze Potenzial liegt in der Hefe. Bei meinen Weinen liegt die Hefe bis zu drei Jahren im Fass und wird ständig aufgerührt. Nach ein bis drei Jahren habe ich von 200 Litern Hefe noch 20 bis 30 Liter im Fass. Der Rest wurde vom Wein mitsamt den Inhaltsstoffen aufgenommen.

Wie erkenne ich einen Wein, der mit Hefe abgefüllt ist?

Bei meiner Weinlinie Freude ist die gesamte Hefe noch im Wein. In der abgefüllten Weinflasche lagert die Hefe auf dem Flaschengrund. Da sich in der Flasche Hefe befindet, ist auf dem Etikett lediglich "Deutscher Wein" zu lesen, ohne Hinweis auf Weingut oder gar Rebsorte. Denn laut Lebensmittelgesetz ist es kein reines Lebensmittel, weil der Wein durch die Hefe trübe ist.

Was ist nun das Besondere an dem "Freude"-Wein?

Um der Müller-Thurgau-Rebsorte eine höhere Aufmerksamkeit zu schenken, habe ich den Jahrgang 2016 zum "Wein für Freunde" angebaut. Die Reben wurden wie ein Rotwein zehn Wochen auf der Maische mit Kernen und Schale vergoren, abgepresst und zwei Jahre lang im Fass gereift. Dazu wurde die Hefe immer wieder aufgerührt, damit sie in der "Schwebe" bleibt. Daher geht die Hefe auch beim Abfüllen mit in die Flasche und bietet so die Möglichkeit, zwei Weine aus einer Flasche zu genießen.

Eine Flasche, zwei Weine?

Meinen Wein kann man hell und klar ebenso wie trübe genießen. Vorsichtig karaffiert zeigt er sich hell mit zarten Aromen, mineralisch, fruchtig und duftig sowie mit elegantem Mundgefühl. Wird die Flasche kräftig geschüttelt und mit der Hefe karaffiert, erhält man einen komplett anderen Wein. Dieser trübe Wein besticht mit kräftiger Struktur, ist erdig mit vollem Körper und einem intensiven Geschmack nach Tiefe, Länge und Nachhaltigkeit und das ist das Spannende. Sitzt man zum Beispiel in einem Restaurant an einem Tisch, kann man aus einer Flasche zwei komplett unterschiedliche Weine genießen. Ich möchte damit zeigen, was die Natur kann. Es geht mir darum, dem Menschen wieder ein bisschen mehr Respekt an Mutter Erde abzurufen, denn ohne Natur sind wir nichts. Als Gütesiegel für die Reinheit und Naturbelassenheit des Weines habe ich daher meinen Freude-Wein in "Philia" umgetauft. Aus dem Griechischen übersetzt bedeutet das die tiefe Freundschaft und Verbundenheit zu Mensch und Natur und das wird am Besten in trauter Zweisamkeit genossen.