

WEINSTORIES

Wie entstehen Weine und was macht sie aus?



Die Weinherstellung ist nicht so einfach, wie man es vielleicht gedacht hat. Bis man einen guten Wein genießen kann, können sogar mehrere Jahre vergehen. Manche Weine kann man ganz frisch trinken, manche entwickeln ihr volles Potenzial erst nach einer langen Zeit. Viele hochklassige Weine lagern 20 oder 30 Jahre, bis sie verkauft werden können. Jeder Weinkenner freut sich auf die neuen Jahrgänge seines Lieblingsweins, denn so wie jedes Jahr von dem Wetter her unterschiedlich ist, ist auch der Weingeschmack jedes Jahr ein anderer. Was spielt bei der Weinherstellung eine Rolle und wie genau kommen wir zu den Weinen in der Flasche? Das erfahrt ihr hier.

DIE PHASEN DER WEINHERSTELLUNG

Je nachdem welchen Wein man herstellen möchte, gibt es unterschiedliche Phasen, die zur Weinherstellung benötigt werden. Doch alles beginnt mit dem Ernten. Jedes Weingut hat seine eigene zeitliche Planung, die von dem Klima, dem Wetter und auch der Region abhängig ist. Dennoch beginnt das Ernten der Weintrauben meist im frühen Herbst. Deshalb ist es üblich, dass die neuen Jahrgänge von Weißweinen im Frühjahr erscheinen. Die Weinlese kann maschinell oder per Hand stattfinden. Die Vorteile einer Handlese ist eine konsequente Selektion, die es direkt ermöglicht, kaputte Trauben oder besonders hochwertige Trauben für hochwertige Weine auszusortieren. Das kann für viele auch schon ein Anhaltspunkt für die Qualität des Weins sein. Zudem werden hierbei die Stiele der Weintrauben direkt entfernt, denn sie enthalten Bitterstoffe, die den Geschmack vom Wein beeinträchtigen können. Im nächsten Schritt geht es an das Maischen. Bei dieser Phase werden die Trauben mitsamt der Schale zerdrückt. Gesammelt wird eine Mischung aus Fruchtfleisch, Traubenkernen, Schale und Saft, die als Maische bezeichnet wird. Bei der Weißweinherstellung wird die Maische für einige Zeit stehen gelassen, um die Aromen der Beeren im Saft einzufangen. Das ist für die Sensorik, Struktur und Haltbarkeit des Weins wichtig. Für Weißweine geht es danach zum Keltern, auch Weinpresse genannt. Die Weinpresse presst die Maische aus, um so die Traubenrückstände, auch Trester genannt, von dem Traubensaft, auch Most genannt, zu trennen. Rein rechnerisch gewinnt man bei 115 Kg Trauben 100 Liter Maische und davon 65 – 85 Liter Most. Danach geht es weiter in die Gärung. Die kann in Fässern, Metalltanks oder Edelstahlbehältern stattfinden. Während der Gärung wird der Zucker im Most zu Alkohol. Um die Gärung in Gang zu bringen benutzt man häufig Hefen, die dem Prozess zugesetzt werden. Viele Winzer steuern die Gärung des Weins durch eine Temperaturkontrolle. Dadurch kann er die Gärung verlängern und den Wein frischer und schlanker machen. Bei höheren

Temperaturen wird der Wein kräftiger. Der Gärvorgang bestimmt das finale Alkoholvolumen, das meistens zwischen 8 - 13 % liegt. Würde man die Gärung unterbrechen, erhält man einen „halbtrockenen“, „lieblichen“ oder „süßen“ Wein. Der Vorletzte Schritt ist die Reifung. Der Wein wandert für die nächsten 3 - 6 Monate inahltanks oder Holzfässer. In dieser Phase wird die Säurestruktur des Weins verändert. Zudem können hier die Winzer den Wein von Trübstoffen filtern. Der letzte Schritt ist dann die Lagerung. Diese findet meistens in Fässern oder dann in Flaschen statt. Der Wein sollte lichtgeschützt, luftgeschützt und bei einer konstanten Temperatur gelagert werden. So verhindert man die Oxidation des Wein. Die Flaschen sollten liegend gelagert werden, damit der Korken feucht gehalten wird. Ein trockener Korken könnte, dazu führen, dass er luftdurchlässig wird.

BESONDERHEITEN BEI DER ROTWEINHERSTELLUNG

Bei der Rotweinherstellung sind die Phasen weitestgehend identisch, der Unterschied liegt in der Reihenfolge der Phasen. Die Maische wird vergoren und nicht der Most, da die Maische die Schalen enthält, die für die Farbstoffe und somit auch für die Farbe des Wein verantwortlich sind. Das bedeutet, die Trauben laufen erst die Gärung ab, bevor sie gepresst werden. Wie lange die Maische vergoren wird, hängt von der Rotweinsorte ab. Valpolicella gärt ca. vier Tage, schwere Rotweine wie Barolos sogar bis zu vier Wochen. Danach findet der Ausbau statt. Meistens in Fässern, Tanks oder Gärbehältern. Die Zeitspanne liegt auch hier von mehreren Wochen bis hin zu Jahren. Hochwertige Weine reifen meistens einige Monate bis zu mehreren Jahren in Barriquefässer. Dadurch nehmen die Weine die Geschmacks-, Gerb- und Farbstoffe des Holzes auf, was ihren Geschmack noch verfeinert. Das Holzfass bestimmt die Charakteristiken des Weins, wie seine Struktur und Aromatik. Ein wichtiger Punkt ist auch das Alter des Holzfasses, denn je neuer das Holzfass, desto stärker der Holzton im Wein. Deshalb bauen viele Winzer die Weine in verschiedenen Etappen aus und Verschneiden die unterschiedlichen Chargen miteinander. Die Reifung erfolgt dann weitere Monate bis Jahre im Keller. Viele Rotweine können bis zu vier Jahren gelagert werden, manche sogar 10 bis 20 Jahre. Seine Haltbarkeit wird von der Art und Weise seiner Herstellung und der Rebsorten-Zusammensetzung bestimmt.

Die Art und Weise der Weinherstellung ist keine einfache und schnelle Produktion, sondern erfordert viel Erfahrung, Liebe zum Produkt und Geduld. Deshalb kann man auf ganz besondere Weine auch gerne mal etwas länger warten und dafür den Moment noch mehr genießen.

Bei uns findet ihr eine große Auswahl an Rot-, Weiß- und Roséweinen, die man probieren sollte.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

