

Die Süßweinerzeugung

Die besten Süßweine bzw. Prädikatsweine werden aus Trauben bereitet, die so süß sind, dass die Gärung nicht den gesamten Zucker in Alkohol umwandeln kann. Dies trifft vor allem bei Beerenauslesen, Ausbruch und Trockenbeerenauslesen zu.

Ein Rebelein ist aufgrund des Botrytisbefalls der Trauben und der verholzten Stiele nicht möglich. Die Trauben werden deshalb entweder im Ganzen gepresst (zB Eiswein) oder in einer Traubenmühle leicht gequetscht (zB Ausbruch, Trockenbeerenauslese) und kurz zum Auslaugen in einem Behälter stehen gelassen. Anschließend wird die Maische abgepresst.

Botrytis cinerea – des einen Leid, des andern Freud

Wenn sich der Herbst von seiner schönsten Seite zeigt, aber die Luft dennoch eine gewisse Feuchtigkeit aufweist, kann es zur sogenannten Edelfäule oder Botrytis kommen. Botrytis cinerea ist ein Schimmelpilz, der vor der Reife der Trauben großen Schaden anrichten kann. Erfolgt die Infektion aber erst im Stadium der Vollreife, dringt der Pilz in die Beerenhaut ein, sodass das Wasser ganz langsam über winzige Poren entweicht. Durch diesen Flüssigkeitsverlust schrumpfen die Beeren rosinenartig ein, während sich Zucker, Säure sowie andere Inhaltsstoffe ungeheuer konzentrieren.

Dieser Vorgang ist aber nur (wenn überhaupt) bei weißen Rebsorten erwünscht. Bei blauen Trauben lässt der Pilz die Farbe verblassen. Auch ein Essigstich kann auftreten.

Weinbaugebiete, in denen Botrytis besonders häufig auftritt, sind der Neusiedler See (Österreich), der Rheingau (Deutschland), Sauternes (Frankreich) und Tokay (Ungarn).

Süßweine weisen einen Gehalt von 50 bis über 200 g Restzucker pro Liter auf. Bei der Prädikatsstufe Auslese ist eine Gärungsunterbrechung notwendig, um ein harmonisches Verhältnis zwischen Zucker und Alkohol zu erreichen.

Für die Süßweinerzeugung können auch getrocknete Trauben verwendet werden, wie zB beim österreichischen **Stroh- und Schilfwein**, beim französischen **Vin de Paille** oder beim italienischen **Vin Santo**.

Quelle: Gutmayer u.a, Service – Die Getränke, Trauner Verlag, Linz, 2008, S. 64

Die Roséweinerzeugung

Bei der Roséweinerzeugung wird die gerebelte Maische aus blauen Trauben zum Auslaugen der Farbstoffe (Pigmente) einige Stunden stehen gelassen. Anschließend wird die Maische abgepresst oder nur der Seihmost abgelassen. Der Most wird dann wie bei der Weißweinerzeugung weiterbehandelt.

Quelle: Gutmayer u.a, Service – Die Getränke, Trauner Verlag, Linz, 2008, S. 67