



## Wer? Wie? Wein?

Wie unterscheiden sich Maische, Most und Trester? Und was passiert bei der Gärung eigentlich genau? Der Winzer Alexander Eisele vom Weingut Eisele bei Stuttgart erklärt es und bringt Licht ins Dunkle (Kellerchen). &nbsp;

## Maische: Gequetscht, nicht gerührt

Nach der Lese wird das Stielgerüst der Trauben entfernt. Man sagt dazu „entrappt“ oder „abbebert“. Durch das Stoßen mit Handwerkzeug oder auch maschinell entsteht die Maische: ein dickflüssiges Gemisch aus Fruchtfleisch, Traubenkernen, Schalen und Saft. Während Rotwein auf der Maische gärt, also Trauben und Saft zusammen, wird die Weißwein-Maische oder die ganzen weißen Trauben direkt gepresst und dann erst vergoren.



## Most: Echt saftig!

Wird die Maische gekeltert, also gepresst, entsteht Most. Most ist also der abgepresste Saft der Beeren und bezeichnet das Stadium, das noch weiterverarbeitet wird. Wird er filtriert und gekühlt oder erhitzt, kann er als haltbarer Traubensaft abgefüllt und verkauft werden. Wer Federweißer liebt, trinkt übrigens den teilweise gegorenen Traubenmost.

## Gärung: Aus Most wird Wein

Auf den Schalen der Beeren befindet sich Weinhefe. Wenn die Hefepilze mit dem Zucker im



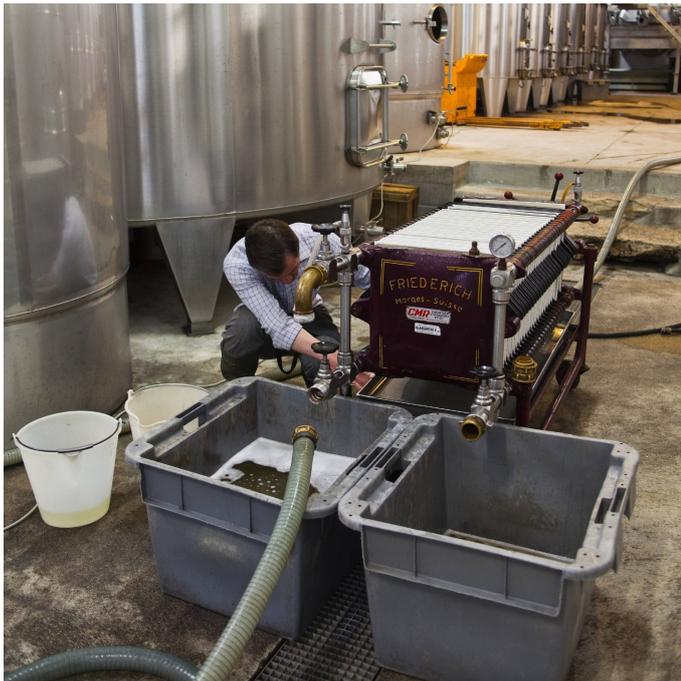
Most in Berührung kommen, vermehren sie sich und verwandeln den Zucker in Kohlensäure und Alkohol. Die Kohlensäure entweicht und der Alkohol konserviert. Um den Wein schneller und kontrollierter gären zu können, kann man Hefen hinzufügen. Wie bei Hefeteig spielt auch die Temperatur eine Rolle. Beim Weingut Eisele werden fast alle Weine spontan vergoren, also ohne die Hilfe fremder Hefe. Die Hefeorganismen der Traube und aus der Kellerflora genügen für eine natürliche Gärung. Die Hefen gären so lange, bis ein gewisser Alkoholgrad erreicht ist. Zucker, der nach der Gärung im Wein enthalten und eben nicht vergoren ist, nennt man Restzucker oder Restsüße.



## Oechsle: Kein schwäbischer Ochse

Wie viel Zucker steckt im unfertigen Wein? Ein schlauer Pforzheimer namens Ferdinand Oechsle erfand die Maßeinheit für das sogenannte Mostgewicht. Der Zuckergehalt wird in Grad Oechsle (°Oe) angegeben. Die Oechsle können mit unterschiedlichen Hilfsmitteln bestimmt werden: Vor und während der Lese wird regelmäßig mit einem Refraktometer der Oechsle-Wert gemessen. Hierbei handelt es sich um ein optisches Instrument, das sich das physikalische Prinzip der Lichtbrechung zunutze macht. Denn je nach Dichte des Mosts wird das Licht unterschiedlich stark gebrochen. Wenn der Most viel Zucker hat, ist die Flüssigkeit dichter. Die Mostspindel kommt zum Einsatz, sobald die Trauben gepresst sind. Auch sie nutzt die unterschiedlichen Dichteigenschaften, um zum Ergebnis zu kommen: Je dichter – also zuckerreicher - die Flüssigkeit ist, desto weniger taucht die Spindel ein. Die Zuckerkonzentration einer Traube gibt nicht nur Auskunft über Reife und Geschmack, sondern auch über den späteren möglichen Alkoholgehalt eines Weines. Das

deutsche Weingesetz vergibt sein Prädikat ebenfalls nach Oechsle-Wert. Ein Wein mit der Bezeichnung "Kabinett" hat 67-82 Grad Oechsle und ein Eiswein 110-128 Grad Oechsle. Das bedeutet nicht, dass die Prädikatsstufe die Weinsüße angibt. Der Oechsle-Wert gibt nur den Zuckergehalt der Traube zum Erntezeitpunkt an. Je nachdem wie stark dieser Zucker vergärt, kann auch eine Spätlese ein trockener Wein sein.



## Filtration: Gestern & Heute

Früher kam der trübe, frisch gegernte Wein durch Lagerung im Fass zur Ruhe. Die festen, noch schwebenden Teilchen hatten Zeit, sich am Boden abzusetzen. Durch vorsichtiges Absaugen und Umlagern in andere Fässer - manchmal sogar mehrmals - konnte der klar gewordene Wein von den festen, trüben Bestandteilen am Boden getrennt werden. Als Wein zum Exportgut wurde, verlangte der Handel sauberen, stabilen Wein. Sauber, weil schön anzusehen. Stabil, weil durch die verbliebenen festen Teilchen im Wein eine Nachgärung oder Fehltonne entstehen können. So begann man mit Tüchern und Sieben, den Wein zu filtern. Heute gibt es verschiedene Arten der Filtration, zum Beispiel Schichten-, Membran- oder Anschwemmfiltration. Das Weingut Eisele verwendet für seine Basisweine und die weißen Lageweine einen Schichtenfilter, in den man unterschiedlich grobe oder feine Filterschichten aus Zellulose einlegt. Die roten Lageweine werden unfiltriert abgefüllt, um die Aromen zu erhalten.

## Trester: Ideale Resteverwertung

So nennt man die trockenen Bestandteile, die nach dem Pressen übrigbleiben: Beerenhaut, Traubenkerne und teilweise Stielgerüste. Daraus kann Schnaps (Grappa) gebrannt werden. Darüber hinaus dient Trester nach einiger Lagerungszeit als Dünger und kann so den Reben zurückgeben



werden.



## PIWI-Weine

PIWI steht für eine extrem nachhaltige Form des Bioweinbaus. Die durch Kreuzung gezüchteten Helden unter den Rebsorten sind – daher der Name – pilzwiderstandsfähig und brauchen so gut wie keine Pflanzenschutzmittel. Aus ökologischer und ökonomischer Sicht sind die PIWI Rebsorten mit dem besten CO<sub>2</sub>-Fußabdruck im Weinanbau absolut zukunftsweisend.

## Cuvée: Edler Wein oder Resteverwertung?

Cuvee bedeutet, dass der Wein aus mehreren Rebsorten besteht. Dabei gibt es drei Wege zum



Endprodukt: Verschiedene Rebsorten werden gemeinsam gekeltert, also gepresst, oder in einem Gärbehälter gemeinsam vergoren. Bei der dritten Variante werden erst später die verschiedenen Weine zusammengefügt. Im Fachjargon sagt man „verschnitten“. Letztendlich ist das Wort Cuvée einfach ein Synonym für Verschnitt. Beim Weingut Eisele in Hessigheim werden alle Cuvées gemeinsam gekeltert und vergoren. Für Alexander ist also ganz klar: Bei einem Cuvée handelt es sich nicht um Resteverwertung.



## Pinot Grigio vs. Grauburgunder: Bloß eine Übersetzung?

Hier geht es um die Rebsorte: Im Französischen heißt sie Pinot gris, in Italien Pinot Grigio und in Deutschland ist sie als Ruländer klassifiziert. „Grauer Burgunder“ oder „Grauburgunder“ sind erlaubte Synonyme, die in Deutschland verwendet werden dürfen.

## Sekt: Schaumwein vs. Perlwein

Perl- und Schaumweine unterscheiden sich vor allem in der Menge der Kohlensäure und darin, mit



welchem Verfahren sie zugesetzt wird. Beim Perlwein wird die Kohlensäure künstlich zugefügt. Als Grundlage dienen leichte Weißweine, die verperlt werden. Beim Schaumwein handelt es sich dagegen um den traditionelle Sekt. Der Grundwein vollzieht hier eine zweite Gärung in der Flasche. Umso länger der Sekt auf der Hefe lagert, desto hochwertiger der Sekt. Denn die Lagerungsdauer wirkt sich auf den Geschmack aus, der Stil des Sektes kann fast beliebig gestaltet werden: Je früher man degorgiert (entheft), desto fruchtiger ist der Sekt. Umso länger er auf der Hefe lagert, desto würziger, hefiger und aromatischer wird das Ergebnis.