

Bereitung von Rotwein

Die vorliegende Vorschrift stellt eine vereinfachte Fassung der Broschüre »Weinbereitung im Haushalt« der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Wein- und Obstbau in Wädenswil dar. Der Wein ist von der zehnten Woche an trinkreif, kann dann aber nicht allzu lange gelagert werden. Man sollte ihn daher möglichst bald genießen.

1. Woche

- 1) Die Trauben werden abgebeert und aussortiert. Faule und nach Essig riechende Trauben beeinträchtigen das Bouquet des Weines. Quetschen am Stiel würde Bitterstoffe aus den Stielen extrahieren.
- 2) Die Beeren werden in einer Kunststoffwanne zerquetscht. Dann werden pro Liter Traubensaft 1 ml schweflige Säure (H_2SO_3) 5 Massen-% sowie 0.4 g Weinhefe zugesetzt. Die schweflige Säure dient als Antioxidans und verhindert unter anderem die Weiterreaktion des bei der Gärung gebildeten Alkohols zu Essigsäure.
- 3) In einem Standzylinder werden mit einem speziellen Aräometer (Oechslewaage) die Oechslegrade ($^{\circ}\text{Oe}$) bestimmt. Für Weintrauben liegen typische Werte um 80°Oe bis 90°Oe . Bei deutlich tieferen Werten kann mit Glucose aufgezuckert werden.
- 4) Die Maische wird in den großen Glasballon (Mostflasche) abgefüllt und dann verschlossen. Das Gefäß wird an einem dunkeln, nicht zu warmen Ort gelagert. Während der ganzen Woche sollte die Maische täglich einmal vorsichtig durchgeschüttelt werden.

2. Woche

- 1) Die Maische wird behutsam und doch kräftig gepreßt. Der vorvergorene Traubensaft wird dabei in einzelnen Glasgefäßen aufgefangen. Das Pressen erfolgt so lange, bis keine Flüssigkeit mehr gewonnen werden kann. Vorsicht, die Traubenkerne dürfen unter keinen Umständen aufgesprengt werden, da sonst Bitterstoffe in den Wein gelangen, die ihn ungenießbar machen!
- 2) Zur Beurteilung des Gärablaufes werden in einem Standzylinder noch einmal die Oechslegrade bestimmt. Idealwert: 15°Oe bis 30°Oe .
- 3) Der Traubenmost wird in Erlenmeyer oder andere geeignete Gefäße umgefüllt. Das Volumen des Gasraumes sollte dabei möglichst klein sein. Die Gefäße werden verschlossen und mit einer Gaswaschflasche verbunden, die mit wenig Wasser als Sperrflüssigkeit gefüllt ist. Das Glasrohr der Gaswaschflasche sollte nicht tiefer als etwa 3 mm in die Sperrflüssigkeit eintauchen, da sonst ein zu starker Rückdruck entsteht. Falls ein Gäraufsatz zur Verfügung steht, wird anstelle der Gaswaschflasche mit Vorteil dieser verwendet.

4. Woche

- 1) Der Jungwein wird zur teilweisen Abtrennung von der Hefe durch einen Damenstrumpf in ein sauberes Glasgefäß abfiltriert. Dann wird er in dasselbe Gefäß zurückgegeben, aus dem er entnommen wurde.
- 2) Der Gesamtsäure-Gehalt des noch trüben Weines wird mit 10 ml Probe über eine Titration ermittelt (siehe spezielle Vorschrift aus dem Lebensmittelbuch).
- 3) Der restliche Wein wird nun im geschlossenen Gefäß, das immer noch mit dem Gäraufsatz verbunden ist, bei 15°C bis maximal 20°C gelagert.
Bakterien wandeln hier einen Teil der gelösten Äpfelsäure in die schwächere Milchsäure um (Säure-Abbau).

6. Woche

- 1) Der Wein wird noch einmal filtriert, diesmal jedoch durch einen Kaffee-Filter.
- 2) Auch die Bestimmung der Gesamtsäure wird noch einmal durchgeführt. Idealwert: 4.5 g/l bis 5.5 g/l.
Liegt der Gehalt zu tief, kann mit Weinsäure nachgesäuert werden. Liegt der Gehalt zu hoch, kann eine Entsäuerung mit Calciumcarbonat vorgenommen werden.
- 3) Pro 5 dl Wein setzt man noch einmal 0.1 ml schweflige Säure 5 Massen-% zu. Diese Maßnahme erhöht seine Lagerfähigkeit.
- 4) Der Wein wird wieder im gleichen geschlossenen Gefäß bei 0°C bis maximal 6°C gelagert (z.B. im Kühlschrank). Der Gäraufsatz wird jetzt jedoch weggelassen, stattdessen verschließt man das Gefäß mit einem Stopfen. Bei dieser Lagerung fällt überschüssiger Weinstein aus, und der Wein wird klar.

10. Woche

- 1) Der Wein wird zum letzten Mal durch einen Kaffee-Filter in ein sauberes Gefäß filtriert.
- 2) Gemäß Lebensmittel-Buch wird eine Alkohol-Bestimmung des bereiteten Weines durchgeführt. Dazu sind 100 ml Probe nötig.
- 3) Die Eigenkelterung wird in 5 dl - Flaschen abgefüllt und bei ca. 8°C bis maximal 12°C gelagert. Auch hier sollte der Gasraum möglichst klein gehalten werden.

Zum Wohl!