



KAPITEL 2

zucker. Darüber hinaus sind Weine »lieblich«, ab 45 g/l Restzucker »süß«. Die immer häufiger auf Etiketten zu findende Geschmacksangabe »feinherb« wird meistens für Weine im halbtrockenen oder unteren lieblichen Bereich verwendet, ist aber gesetzlich nicht definiert und insofern erst mal wenig aussagekräftig. Ganz wichtig: Die Winzer oder Kellereien können diese Geschmacksangaben aufs Etikett schreiben, müssen es aber nicht. Im Kapitel »Was das Etikett erzählt« (siehe S. 72ff.) werden wir uns also noch mal eingehend damit befassen, wie Sie, zumindest mit hoher Wahrscheinlichkeit, einen trockenen, halbtrockenen oder lieblichen Wein identifizieren können.

TROCKEN, HALBTROCKEN, LIEBLICH: SO KOMMT DIE SÜSSE IN DEN WEIN

Die alkoholische Gärung führt dazu, dass nahezu der gesamte Zucker aus dem Traubenmost sich in Alkohol verwandelt und somit die meisten Weine also von Natur aus eigentlich »trocken« sind. Nun gibt es aber im Handel ausgesprochen viele Weine zu kaufen, die halbtrocken oder lieblich sind – teilweise sogar für sehr wenig Geld.

Grundsätzlich gibt es zwei Arten von süßeren Weinen. Da sind einmal die klassischen »edelsüßen« Weine, bei denen die Beeren, aus denen sie gewonnen wurden, einfach so viel Zucker enthielten, dass irgendwann die Gärung von alleine aufhört. Das ist meist bei den wertvollen Beerenauslesen oder gar Trockenbeerenauslesen

der Fall. Um so hohe Zuckerkonzentrationen im Most zu erreichen, müssen die Trauben von der Edelfäule (siehe Seite 26) befallen sein. So erzeugte Weine sind aber sehr teuer und bilden nur einen winzigen Bruchteil der Produktion aller lieblichen oder süßen Weine.

Im Normalfall, also bei über 95 Prozent der weltweit produzierten lieblichen oder süßen Weine, läuft das anders ab: Hier wird meist durch den Kellermeister der erwünschte Süßegrad gesteuert. Dafür gibt es mehrere Möglichkeiten. So kann zu dem Zeitpunkt, an dem noch die erwünschte Zuckermenge im Wein ist, die Gärung durch Kälte abgestoppt werden. Gärhefen brauchen eine bestimmte Temperatur, um ihre Arbeit zu verrichten; und wenn es ihnen zu kalt wird, machen sie einfach Feierabend. Wenn die Hefen dann anschließend herausfiltriert werden, kann nichts mehr passieren – die Süße bleibt drin und der Wein ist stabil, kann also nicht mehr nachgären und sich damit verändern. Voraussetzung dafür aber ist ein sehr sauberes und penibles Arbeiten im Keller. Bei guten Winzern und für gehobene Weine, die einen Hauch Süße behalten sollen, ist das die aufwendigste, aber beliebteste Methode. Denn die Süße, die so im Wein verbleibt, ist ja die weineigene, und es kommen keine anderen geschmacklichen Elemente hinzu, die den Charakter verwischen könnten. Bei spontan vergorenen Weinen haben die Hefen häufig weniger Kraft als bei den mit Reinzucht-

HERRSCHAFTSWISSEN ZUM ANGEBEN

Was sind eigentlich die »Öchslegrade«?

Mit dem Zucker hängen übrigens auch die häufig zitierten »Öchslegrade« zusammen, die für die Einstufung der deutschen Weine in verschiedene Qualitätsstufen ausschlaggebend sind (siehe Kapitel 4 – Was das Etikett erzählt). Je höher die »Öchslegrade« des frisch gepressten Traubenmostes, desto höher ist in Deutschland die Qualitätsstufe, in die der Wein eingeteilt werden darf. Diese Öchslegrade sind eine Maßeinheit für die Dichte des Traubenmostes. Je mehr Zucker der Most enthält, desto mehr nimmt die Dichte zu. Dabei entspricht 1 Grad Oe, Öchsle, etwa 2,6 Gramm Zucker in 1 Liter Wasser. Das bedeutet: Ein Traubenmost mit 90 °Oe enthält etwa 230 g natürlichen Fruchtzucker pro Liter. Je höher also die Öchslegrade, desto höher später der potenzielle Alkoholgehalt des Weines. Und woher kommt der seltsame Name? Ganz einfach: Die Grad Öchsle werden mit einer sogenannten Mostwaage (Senkspindel) gemessen, die in den 1830er-Jahren der Pforzheimer Mechaniker Christian Ferdinand Öchsle erfunden hat.



Bilder links:

Zu Anfang des Spätsommers beginnen die Winzer mit dem Messen des Zuckergehaltes in den Trauben. Der Zucker ist der Maßstab für die Reife und er bestimmt das Mostgewicht, das in Öchslegraden (°Oe) ausgedrückt wird.

Bild unten:

Öchslegrade werden mit einer Mostwaage gemessen. Mit dieser Methode kann der Winzer den potentiellen Alkoholgehalt des fertigen Weins gut einschätzen.

