



Weinkompodium

Redaktion:

Dr. Norbert Böhler
Dr. Wolfgang Kremser

Schruns 1989, Feldkirch 2001

Kurzerklärung: Wichtig sind die eingerückten Absätze.
Die Absätze, die vorne bündig sind, beinhalten Zusatzinformationen

- I - einfache Zusammenhänge
- II - etwas schwierigere Zusammenhänge
- III - komplexe Zusammenhänge
- 0 - Informationen



Inhalt

Abgang	1
Abstich	1
Acetaldehyd	1
Alkohol	1
Alkoholmeter	2
Alkoholwerte	2
Altern	3
ältester Weinstock	3
Amerikanerreben	3
Ampelographie	4
Anstoßen	4
Anthocyane (lat.)	4
Aperitif: (frz.)	4
Aroma (gr.)	5
Asche	5
Ascorbinsäure	5
Ätherische Öle	6
Atmung	6
Ausbruch	6
Ausg`steckt	6
Auslese	7
Ausstich	7
Babo	7
Bacchus: (lat.)	7
Balling - Saccharometer	8
Banderole	8
Barrique: = ca. 225 l Eichenholzfass	9
Beere	9
Beerenauslese	9
Bentonitschönung	10
Bergbuch	10
Bergrecht	10
Bergwein	10
Bezeichnungswahrheit: ÖWG 1985	11
Blauer Burgunder: oder auch: Pinot noir	11
Blauer Portugieser : oder auch Vöslauer bzw. Blauer Vöslauer.	12
Blauer Wildbacher: oder auch Schilchertraube.	12
Blauer Zweigelt	13
Blaufränkischer: in Deutschland auch Limberger genannt.	13
Blume	14



Weingilde Montfort

Blumig	14
Bocksbeutel	14
Bordeaux - Flasche	15
Botrytis cinerea	15
Bouviertraube	15
Bowle	16
Bruderschaft	16
Brünnersträßler	16
Cabernet - Sorten	17
Chlorophyll	17
Coupage	17
Daube	17
Degorgieren (frz.)	17
Degustation	18
Dekantieren	18
Dekantierkörbchen	18
Depot	19
Dessertwein	19
Diabetikerwein	19
Dichte	20
Dionysos (gr.)	20
Dosage	21
Dosierunglikör	21
Duft	21
Edelfäule	21
Eichenholz	22
Eiswein	22
Eiweißschönung	22
Eiweißstoffe	22
Entkeimungsfiltration	23
Entsäuerung	23
Essig	24
Essigbakterien	24
Essigsäure CH ₃ - COOH	24
Essigstich	25
Etikett / Bezeichnungsvorschrift	25
Extrakt	27
Färben von Wein	27
Färbetrauben	27
Farbstoffe	28
Fass	28
Fassgeschmack	29
Fassgrösse	29
Fermentierung	29
Feuersteingeschmack	29
feurig	30



Weingilde Montfort

Filter	30
Filtration	30
Firngeschmack	30
Flasche	31
Flaschenart	31
Flaschengärung	32
Flaschenkapsel	32
Flaschenreife	32
Flaschenverschlüsse	32
Flüchtige Säuren	33
Frühreif	33
Frühroter Veltliner	33
Fuchsgeschmack	34
Furmint	34
Fuselöle	34
Gärförderung	35
Gärkeller	35
Gärprodukte	35
Gärtemperatur	35
Gärung	36
Geläger	36
Gemischter Satz	37
Gerbstoffe	37
Geruchs - und Geschmacksfehler	37
Gesamtsäure	37
Gespritzte alkoholverstärkte Weine	38
Glas	38
Glukose	39
Glyzerin	39
Grüner Veltliner	39
Gutedel	40
Halbtrocken	40
Halsschleife	41
Hefegeschmack	41
Hefetrübungen	41
Hektar	41
Hektoliter	41
Hektar - Ertragsbeschränkung	42
Heuriger	42
Höchstwerte	42
Jahrgang	43
Jungfernwein	43
Jungwein	43
Kabinettwein	43
Kahmdecke	44
Kahmhefen	44



Weingilde Montfort

Karaffe	44
Kellerbuch	45
Kellereinspektor	45
Kelter	45
Klosterneuburger Mostwaage	46
Korkbrand	46
Korkenzieher	46
Korkgeschmack	47
Korkmotte	47
Körper des Weines	47
Verkostungsglas	48
Kostprobe	48
Verkostungstemperatur	48
Landwein	49
Lese	49
Lesearten	50
Lesezeitpunkt	50
Luftgemisch	51
Maische	51
Maischehut	51
Maischengärung	52
Metallgeschmack	52
Metaweinsäure	52
Milchsäure (CH ₃ - CHOH-COOH)	53
Mild	53
Mindestmostgewicht bei Qualitätsweinen	53
Most	54
Mostgewicht	54
Mostschwefelung	54
Mostverbesserung / Aufzuckerung	55
Müller - Thurgau	55
Muskat - Ottonel	56
Naturbelassen	56
Neuburger	57
Oechsle Ferdinand (1774 - 1852)	57
Oidium tuckeri	58
Önologe (gr.)	58
Parfümiert	58
Pasteurisierung	59
Perlwein	59
Photosynthese	59
Plump	60
Prädikatsweine	60
Pressen	61
Qualitätsweine	61
Rebeln	62



Weingilde Montfort

Reblaus	62
Rebscheren	63
Reife des Weines	64
Restzucker	64
Rheinriesling	65
Ried / Riede	65
Roter Veltliner	66
Rotgipfler	66
Rotweintrauben	67
Ruländer	67
Rütteln	67
Saccharose	68
St. Laurent	68
Satz	68
Sauer	69
Säure	69
Sauvignon blanc	70
Schaumwein	70
Schaumweingläser	71
Schilcher	71
Schönung	72
Schönungsmittel	72
Schwund	72
Senkwaagen	73
Servieren (auftragen und einschenken)	73
Silberberg	75
Sorbinsäure	75
Spätlese	75
Staatliche Prüfnummer (WG 1985)	75
Stahlig	76
Stifterl	76
Stoppelgeld	76
Sturm	76
Süss	77
Sylvaner	77
Tafelwein / Tischwein	77
Tannin (weinkundlich: notannin)	77
Temperatur	78
Traubenbouquet	78
Traubenkerne	79
Traubenmühlen	79
Trester	79
Tresterbranntwein	80
Trockenbeerenauslesen	80
Trockene (herbe)	80
Trub	80



Weingilde Montfort

Trüb	81
Vollreife	81
Volumprozent Vol %	81
Vorarlberg	81
Wein	82
Weinheber	82
Weinprobe	82
Weinrecht Österreichs	83
Weinsäure $\text{COOH-CHOH-CHOH-COOH}$	84
Weisser Burgunder	85
Welschriesling	85
Wermutwein	86
Wuchtig	86
Zierfandler	86
Zucker	87



Abgang

Der erste und meistens entscheidende Eindruck, den der Wein beim Schlucken hinterläßt. Süßerer Geschmack wird im vorderen Teil des Gaumens flüchtig, Säure und bitterer Geschmack an der hinteren Region nachhaltig empfunden.

So erklärt es sich, daß manche Weine an der Zungenspitze kräftig wahrgenommen werden, aber keine längere Geschmackswirkung erzielen.

Die "langen" Weine sind den "kurzen" Weinen nicht nur durch den nachhaltigen Geschmack überlegen: Die längere Zeitspanne kann auch das Bouquet zur volleren Entfaltung bringen.

I

Abstich

Das Trennen des Weins (abstechen, abziehen) von seinem (siehe) Geläger unter gleichzeitiger Umfüllung in einen anderen Behälter.

Je leichter der Wein, umso geringer die Zahl der Abstiche. In der Regel werden deren zwei bis drei durchgeführt. Bei den österreichischen feinduftigen blumigen Weinen muß das Abstechen schonend erfolgen, um Bouquetverluste zu vermeiden.

Frau Rat Goethe an ihren Sohn Wolfgang: " Wer von der Jugend an auf seiner Hefen still gelegen hat, nie von einem Faß ins andere gekommen ist, aus dem wird nichts. Der Hefegeschmack bleibt ihm es wird nie ein guter Wein."

II

Acetaldehyd

CH₃ CHO, Gärungszwischenprodukt, wird zum größten Teil sofort zu Äthanol (Äthylalkohol) reduziert.

0

Alkohol

(arab.), flüssiges bis festes Oxidationsprodukt der Kohlenwasserstoffe mit der charakteristischen CH-Gruppe. Äthylalkohol, C₂ H₅ OH, eine farblose, brennend

Weingilde Montfort

2. September 2001

Seite 2

schmeckende, würzig riechende, leicht entzündbare Flüssigkeit. Äthylalkohol bildet den berauschenden Bestandteil der alkoholischen Getränke. Wein enthält 10 - 13, Schaumwein 15 - 17, Weinbrand 38 - 42 Volumprozent Äthylalkohol. Er entsteht bei der Vergärung des Traubenmostes.

Glukose und Fruktose werden durch Enzyme bestimmter Hefearten aufgespalten und nach komplizierten chemischen Vorgängen zu Äthylalkohol und Kohlendioxid umgewandelt. Der physiologische Alkoholgehalt des Blutes liegt bei 0,02 - 0,03 Promille. Die Erhöhung des Alkoholspiegels führt zum Erregungsstadium (0,5 - 1,5 Promille), Schlafstadium (2 Promille) und Narkosestadium (3 Promille), sodann zu einer fortschreitenden Lähmung des Atemzentrums (ab 4 Promille).

Methylalkohol (Methanol) CH_3OH , eine giftige, bei 64,6 Grad C siedende Flüssigkeit, die in geringen Mengen berauschend wirkt. Grosse Mengen führen zu Erblindung und Tod. In Traubenweinen finden sich nur verschwindend geringe Mengen dieses einwertigen Alkohols, der durch den Abbau von (siehe) Pektin entsteht. Selbst Weine aus (siehe) Direktträgern weisen keine gesundheitsschädigenden Mengen auf.

III

Alkoholmeter

Meßgerät in Form einer Senkwaage, die nur äußerst ungenau den Alkoholgehalt des Weines direkt anzeigt. Das Ergebnis ist von seiner Dichte abhängig, diese aber wird außer vom Alkohol auch noch von vielen anderen Stoffen bestimmt. Für die Qualitätsbeurteilung ungeeignet.

0

Alkoholwerte

müssen gemäß OWG ab 1989 genau angegeben werden.

Tisch- und Tafelweine müssen 8, Qualitätsweine 10,5, Weine nach besonderer Reife- und Leseart und Wermutweine 16 Volumprozent Alkohol enthalten. Qualitätsweine in Oesterreich dürfen nicht mehr als 13,5 Volumprozent Alkohol enthalten. Ein etwaiger Restzuckergehalt wird in diesen Wert miteinbezogen.

0



Altern

ist ein Vorgang, der qualitätvollen Weinen meistens gut tut. In manchen Fällen wird aber die Bedeutung des Alterns überschätzt. Es gibt Weine, die jung getrunken werden wollen. Andere erreichen mit zwei oder drei Jahren ihre beste Form und bauen dann langsam ab. Zu lange Faßlagerung kann die fruchtige Frische wesentlich beeinträchtigen. Flaschenlagerung hält die Weine im allgemeinen länger frisch und kann oft hilfreich sein im Ausbau eines reichen und harmonischen Bouquets.

Die Wirkungen des Alterns sind äußerst unterschiedlich. Es gibt Weine, die bis zu einem halben Jahrhundert gelagert werden können, andere erreichen zwar schnell ihre volle beglückende Reife, behalten ihre zauberhaften Eigenschaften aber nicht länger als sieben oder neuen Monate und liegen dann stumpf und welk in der Flasche.

Alkohol, Säure, Restsüße, Schwefel, Tannin, Korke, Lagerung sind für das Altern entscheidende Faktoren.

Verallgemeinernd könnte man vielleicht folgendes sagen: gute Qualitätsweine sollen 1 - 3 jährig, Kabinettweine bis zum 5. Jahr, hochwertige Spätlesen bis zum 8. Jahr getrunken werden. Auslesen, Beeren- und Trockenbeerauslesen halten sich auch jahrzehntelang.

II

ältester Weinstock

Oesterreichs in Göttlesbrunn, NÖ, im Hof des Hauses Nr. 136. Der Umfang seines Stammes in Brusthöhe beträgt 63,5 cm, die horizontal gezogene Krone umspannt eine Fläche von 120 m². Etwa 150 bis 200 Jahre alt. Trägt Braunen Veltliner, auch Großbrauner genannt. Jährlich etwa 500 kg Trauben, die etwa 350 l Most ergeben.

0

Amerikanerreben

Sammelbegriff für alle in Amerika heimischen Rebartten sowie deren Kreuzungsnachkommen. Ihre Bedeutung für den europäischen Weinbau liegt in ihrer Resistenz gegenüber Pilzkrankheiten und der Reblaus.

Sie dienen als Unterlage, auf die eine europäische Edelsorte gepfropft wird. Bedeutend: *Vitis riparia*, *Vitis rupestris*, *Vitis berlandieri*.

II

Ampelographie

(gr.), Rebsortenkunde

Studium und Beschreibung der Rebe, besonders der Gattung *Vitis* und ihrer Arten *Vitis vinifera* sind in Europa etwa 150 - 200 Sorten wichtig. Die phänologischen Unterschiede sind oft nur für den Ampelographen erkennbar. Charakteristische Merkmale sind Triebspitzen, Blätter, Traube, Beeren, sowie das einjährige Holz.

Die Ampelographie befaßt sich auch mit der Namengebung, der Herkunft, der Verbreitung der Reben, sowie mit den wirtschaftlichen und technologischen Besonderheiten ihrer Verarbeitung.

I

Anstoßen

mit Weingläsern ist ein Brauch, der wie das Gesundheitstrinken aus der in Urzeiten gewonnenen Erkenntnis des Menschen über die magische Wirkung des Weines hervorgegangen ist. Der durch Anstoßen der Trinkgefäße erzeugte Lärm sollte die bösen Dämonen vertreiben und verstärkte folglich den heilsamen Charakter des Rausches.

0

Anthocyane (lat.)

Gruppe von Pflanzenfarbstoffen mit roten, blauen und violetten Tönungen. Die blauen A. in den Beerenschalen unserer Rotweinsorten sind für die mehr oder weniger dunkle Farbe der aus ihnen hergestellten Weine verantwortlich.

III

Aperitif: (frz.)

ein alkoholisches Getränk das vor einer Mahlzeit zum Appetitanregen getrunken wird. In Österreich bevorzugt man verschiedene Edelbrände als Aperitif, obwohl man durch allzu reichlichen Genuß oft übers Ziel schießen kann: die Schleimhäute des Magens werden auf die bevorstehende Mahlzeit nicht sanft vorbereitet, sondern unter jäher Schockwirkung gesetzt, während die plötzliche Alkoholkonzentration im Blut für die Geselligkeit der Tafelfreude auch nicht eben förderlich ist.

Deshalb gehen manche Kenner auch in Österreich dazu über, als Aperitif sehr trockenen



Sekt oder ebenfalls trockene Beerenauslesen zu reichen.

Auch Spezialisten, wie Eiswein und Strohwein sind empfehlenswert, vorausgesetzt, sie verfügen über die erforderliche edle Zurückhaltung. In manchen Fällen werden neuerdings als Aperitif auch nichtalkoholische Getränke angeboten. Diese Sitte ist noch viel fragwürdiger als das Ausschneiden von Schnaps.

0

Aroma (gr.)

der Wohlgeruch und -geschmack des Weines, meistens mit dem Duft reifen Obstes vergleichbar.

So kann man von Himbeer-, Brombeer- oder Quittenaroma sprechen. Manche Weinsorten, wie der Gewürztraminer und der Muskateller sind stark aromatisch. Das Aroma kann mit dem Abbau von natürlichem Traubenzucker etwas in den Hintergrund treten und die intensivste Wirkung dem Bouquet überlassen.

I

Asche

unverbrennbarer Rückstand des Weines. Die Hauptbestandteile sind die Kationen Kalium, Calcium, Magnesium, Natrium, Eisen, sowie die Anionen Sulfate, Phosphate, Silikate, Chloride. Der Aschegehalt liegt im Durchschnitt zwischen 1,5 und 3 g/l Wein.

III

Ascorbinsäure

reines Vitamin C, ein Reduktionsmittel für die Weinbehandlung, mit dem die schwefelige Säure teilweise ersetzt werden kann. Höchstmenge 160 mg/l

0

Ätherische Öle

flüchtige stark riechende Öle, die chemisch gebunden bzw. in besonderen Zellen oder Hohlräumen der Pflanze eingelagert werden.

Ihre ursprüngliche Bedeutung liegt vermutlich in der Anlockung von Insekten (Befruchtung) und der Abwehr von Schädlingen. Sie sind flüchtig und verlieren allmählich ihren spezifischen Geruch. Auf diese Weise verschwindet auch das primäre (Trauben-) Bouquet des Weins zum grössten Teil während des ersten Jahres. Sekundär gebildete Geschmacksstoffe bei der Gärung entspringen nicht unbedingt den ätherischen Ölen; sie sind wesentlich länger haltbar.

II

Atmung

pflanzliche , ein Vorgang, bei dem aus Kohlehydraten und Sauerstoff Energie für den Aufbau von pflanzlichen Geweben gewonnen wird. Endprodukt der Atmung ist Kohlendioxyd. Sie stellt somit den gegenläufigen Prozess zur Photosynthese dar.

0

Ausbruch

nach dem ÖWG ein Qualitätswein nach besonderer Reife und Leseart, der ausschließlich aus edelfaulen oder überreifen, auf natürliche Weise eingetrockneten Beeren stammt. Der Most, aus dem der Ausbruch gewonnen wird, muss einen Zuckergehalt von mindestens 27 Grad KMW (120 Grad Öchsle) aufgewiesen haben.

III

Ausg`steckt

nennt man in Österreich die Anzeige des Weinschankes. Nach Buschenschankrecht sowie bereits nach mittelalterlichem Schankrecht muss am Hause des Schenkers ein Weinzeiger angebracht sein, der verschiedene Formen haben kann.

0



Auslese

nach dem ÖWG ein Qualitätswein, z.B. Riesling, und zwar eine Spätlese, die ausschließlich aus sorgfältig ausgelesenen Trauben unter Aussonderung aller nicht vollreifen, fehlerhaften und kranken Beeren gewonnen wurde. Die Anforderung an das Mindestmostgewicht liegt bei 21 Grad KMW (96 Grad Öchsle).

III

Ausstich

eine althergebrachte Bezeichnung für qualitativ hochwertigen Wein. Der Begriff unterliegt allerdings keiner gesetzlichen Regelung. Der Name stammt daher, dass der Kellermeister in grösseren Betrieben jedes Jahr ein Fass - das beste - "heraussticht".

0

Babo

August Wilhelm Freiherr von (1827 - 1894), erster Direktor des Önologisch-Pomologischen Instituts in Klosterneuburg und Begründer des Weltrufs dieser Anstalt. Babo studierte in Heidelberg und wirkte zuerst in der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Weinheim, später an der Hochschule Karlsruhe. 1860 übernahm er die Leitung des Instituts in Klosterneuburg. Babos Bedeutung liegt in der umfassenden Förderung des Weinbaus in Österreich. Die Reblauskatastrophe veranlasste ihn zu weitreichenden Rekonstruktionsmassnahmen, die bald den erwarteten Erfolg brachten. Babo war ausserdem Herausgeber und Schriftleiter bedeutender Fachzeitschriften und des Standardwerks "Weinbau und Kellerwirtschaft" (gemeinsam mit Mach).

0

Bacchus: (lat.)

Gottheit der römischen Antike. In Österreich sind verschiedene Abbildungen in grosser Zahl erhalten und gehören zu den vielen Beweisen der entwickelten Weinkultur unter den Römern, latinisierte Gestalt des (siehe) Dionysos.

0

Balling - Saccharometer

gibt den Zuckergehalt reiner Saccharoselösungen in Prozenten an. Die Klosterneuburger Mostwaage ist ein auf Traubenmost abgestimmtes Balling-Saccharometer.

0

Banderole

Um die so wichtige Mengenkontrolle in der gesamten österreichischen Weinerzeugung zu ermöglichen und sicherzustellen, wurden durch das neue Weingesetz beim Verkauf in Flaschen oder in Kleinbehältern bis zu 50 Liter die sogenannte Banderole und die Transportbescheinigung (bei Behältern über 50 Liter) zwingend vorgeschrieben.

Die Kenndaten für die Banderole werden von der zuständigen Bezirkshauptmannschaft ausgegeben. Sie enthalten die Angaben über den Inhalt der Flasche (0,20 bis 0,25 Liter = 0,2/25 oder 0,70 bis 0,75 Liter = 0,7/75 usw) sowie eine fortlaufende Nummer (vierstellige Buchstaben- und sechsstellige Zahlenreihe), aus der die Bezirksverwaltungsbehörde welche die Banderole ausgegeben hat, sowie der Abfüller festgestellt werden können.

Im Jahre 1987 und 1988 wurden vom Landwirtschaftsminister zu dieser Banderole im Verordnungsweg praxisingerechtere Alternativen geschaffen, ohne dabei das damit verfolgte Ziel der Mengenkontrolle auch nur im geringsten abzuändern oder aufzuweichen.

Anstelle der über dem Flaschenverschluss anzubringenden Banderole können die von der Bezirkshauptmannschaft ausgegebenen Kennziffern vom Hersteller der Bouteillenkapseln gleich in die Flaschenkapsel eingedruckt werden. Der Weinbaubetrieb erspart sich somit das umständliche und arbeitsaufwendige Anbringen der Banderolenschleife über dem Flaschenverschluss. Auch das seinerzeitige Kontrollzeichen für die sogenannten Kleinbetriebe erfuhr 1987 insofern eine praxisnahe Vereinfachung, als künftighin die Kenndaten für den betreffenden Wein gleich in der Halsschleife der Flasche miteingedruckt werden dürfen. Somit braucht der Doppelliter kein eigenes Pickerl mehr, sondern es genügt die Halsschleife der Flasche mit entsprechendem Eindruck.

Als Kleinbetrieb gilt dabei jener, der aus seinem im Betrieb geernteten Lesegut nicht mehr als 45.000 Liter Wein pro Jahr erzeugt, wobei dieser Wein nur in Flaschen mit einem Inhalt bis zu 2 Liter abgefüllt werden darf. Diese Obergrenze von 45.000 Liter Wein pro Jahr wurde auf dem Verordnungsweg festgesetzt und kann vom Landwirtschaftsminister abgeändert werden, ohne dass eine Gesetzesänderung erforderlich ist.



Banderole (bzw. Kapseleindruck oder Halsschleifeneindruck) erfassen mit der später erwähnten Transportbescheinigung die gesamte Weinerzeugungsmenge eines Weinbaubetriebes und erlauben ein Zurückverfolgen des Weines vom Verkaufsregal bis in den Keller beim Abfüller.

I

Barrique: = ca. 225 l Eichenholzfass

I

Beere

Traubenbeere. Die Früchte der Weinrebe sind Beeren. Die Fruchtstände, obwohl Trauben genannt, gehören botanisch zu den Rispen (verzweigte Traube). An der Beere selbst sind Schale (Hülse, Balg, Haut), Saftgewebe (Fruchtfleisch) und 1 - 4 Kerne, die während der Vollreife von viskoser Schichten (Butzen) umgeben sind, zu erkennen.

Die Form der Beere ist abhängig von der Rebsorte, den Wachstumsbedingungen und der Dichte der Traube. Die Beerenschale ist von einem zarten Wachsbelag (Duft, Reif) bedeckt, der die jeweilige Beerensfarbe etwas dämpft. Weissweinsorten weil gelbliche bis rötliche, Rotweinsorten ausschließlich blaue Farbtöne auf. Die blauen Farbstoffe sind in der Schale enthalten, der Saft selbst ist farblos. Nur bei einigen Hybriden ist auch er gefärbt. Die Kerne sind über Samenstränge mit dem Blütenboden verbunden. Kernlose Beeren sind auf Parthenokarpie (Jungferfruchtigkeit) zurückzuführen.

0

Beerenauslese

eine der höchsten Leistungen der Weinkultur, wird aus edelfaulen und überreifen Beeren gewonnen. Beachtliche Sorgfalt ist erforderlich zur Gewinnung dieses Weines, denn während bei der Auslese die reifsten Trauben getrennt gepresst werden, sammelt man bei der Beerenauslese die einzelnen Beeren, die man mit kleinen Scheren von den Trauben trennt. Der Mindestzuckergehalt der Moste beträgt 25 Grad KMW (112 Grad Öchsle). Die Beerenauslese kann nur in sehr guten Weinjahren und auch in diesen nur in guten Lagen gewonnen werden. Ihre voluminöse Süsse ist von einem überreichen Bouquet umweht und von duftigen Aromastoffen durchzogen.

III

Bentonitschönung

Für die Weinbehandlung wird feinpulvriges Bentonit, das keinerlei chemische Veränderung des Weins bewirkt, verwendet.

II

Bergbuch

Bergrechts-Register, Bergregister, Verzeichnis der Weingartenbesitzer, ihrer Besitzgrösse und des hierfür zu entrichtenden Bergrechts (Grundsteuer) eines Weingebirges. Als verlässliche Dokumente stellen die Bergbücher eine der wichtigsten Quellengattungen für die Weinbaugeschichte dar, sie blieben als Zeugnisse der grundherrschaftlichen Verwaltung vor allem in Adels- und Klosterarchiven erhalten.

0

Bergrecht

Summe aller wirtschaftlichen, technischen und arbeitsrechtlichen Vorschriften, die in einem bestimmten Weinbaugebiet in Geltung standen. Manche Bergrechte erlangten überregionale Bedeutung, wie z.B. das Bergrecht von Falkenstein, das bis nach Südmähren massgeblich war. Über die Einhaltung der Vorschriften des Bergrechtes wachte der Bergmeister. Seit dem 16. Jh. sind Ansätze zur Kodifizierung und Vereinheitlichung des Bergrechtes erkennbar. Weinbergrechte waren oft Gegenstand landesfürstlicher Verordnungen.

0

Bergwein

Als Bergwein bezeichnet das Gesetz einen Wein, der ausschließlich aus Weingärten in Terrassen- oder Steillagen mit einer Hangneigung von über 26 % gewonnen wurde. Auch der Bergwein darf ohne Rücksicht darauf, ob er ein Qualitätswein ist, in kleinere als 1-Liter-Flaschen abgefüllt werden.

I



Bezeichnungswahrheit: ÖWG 1985

Die Deklarationspflicht beim Wein wurde durch das neue Weingesetz wesentlich ausgedehnt. Im Gegensatz zu früher informiert jetzt das Flaschenetikett den Käufer obligatorisch viel umfassender über die Herkunft und über die wichtigen Merkmale des betreffenden Weines durch bestimmte Mindestbezeichnungen betreffend Herkunft, Qualitätsstufe, Produzent oder Abfüller, Alkohol- und Zuckergehalt, Verschnittdeklaration; bei Prädikatsweinen darüber hinaus über den Jahrgang, bei Spät- und Auslesen auch über die Sorte.

Jeder Qualitätswein, der in Flaschen an den Verbraucher abgegeben wird, muss spätestens ab dem 1.1.1989 amtlich geprüft sein (analytisch und sensorisch) und hat dabei bestimmten Mindestanforderungen zu entsprechen. Im Export gilt diese obligatorische Prüfung bereits seit dem 23.7.1986 Als Bestätigung und zur Kennzeichnung erhält dann ein derart geprüfter Qualitäts- oder Prädikatswein eine staatliche Prüfnummer.

Bei Flaschenwein muss diese mit der Bezeichnung "Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer" auf dem Etikett aufscheinen. Eine Neuregelung der örtlichen Herkunftsbezeichnung hat zum Ziel, eine klare Abgrenzung der regionalen Herkunft jedes Weines zu schaffen.

Dabei gilt, dass der Wein zur Gänze aus dem angegebenen Bereich, z.B. Gebiet, Grosslage, Gemeinde, Riede (Lage), stammen muss. Die Verwendung renommierter Ortsnamen für Weine, die zwar aus diesem Gebiet stammen, nicht aber aus der betreffenden Gemeinde, ist nicht mehr möglich. Aus diesem Grund werden einzelne Weinbaugebiete nicht mehr nach Orten benannt.

0

Blauer Burgunder: oder auch: Pinot noir

Heimat: Frankreich. Verbreitung: in den Rotweingebieten um Bad Vöslau und des mittleren Burgenlandes.

Ampelographisches: Holz graubraun, engknotig, gestreift, Blatt drei- bis fünfflappig, blasig, unterseits etwas behaart; Tribspitzen gelblich schwach wollig behaart;

Traube klein, von einfacher, walzenförmiger Gestalt, dichtbeerig, die runden, sehr dunklen Beeren sind stark beduftet, dünnschalig und saftreich.

Reifezeit: Ende September. Standortansprüche: fruchtbare Böden, warme, ruhige, luftige Lage (wegen Fäulnisanfälligkeit). Wein: gehaltvoll, stark aber immer harmonisch und mit feinem Aroma.

III

Blauer Portugieser : oder auch Vöslauer bzw. Blauer Vöslauer.

Heimat: Portugal. Verbreitung: um Haugsdorf und Bad Vöslau.

Ampelographisches: Holz kräftig, zimtbraun, weitknotig. Das Blatt ist gross, hellgrün, dünn, glatt, fünflappig, die Triebspitzen sind hellgrün glänzend,

Trauben gross, dicht, verästelt, die Beeren gross, rund sehr dünnschalig und saftig.

Reifezeit: erste Septemberhälfte. Standortansprüche: Gedeiht auch in weniger guten Lagen, verlangt jedoch ausreichende Nährstoffversorgung.

Wein: milde, zumeist gut gedeckte, leichte Tischweine mit geringem Alkohol- und Säuregehalt und freundlichem Rotweingeschmack.

III

Blauer Wildbacher: oder auch Schilchertraube.

Heimat: unbekannt.

Mit grosser Wahrscheinlichkeit bereits in vorrömischer Zeit etwa in seinem gegenwärtigen Wachstumsgebiet verbreitet. Blieb gegen die Peronospora nahezu immun. Verbreitung: weststeirisches Weinbaugebiet, von Deutschlandsberg bis Ligist.

Ampelographisches: Holz dünn, rötlich-braun, Blatt klein, dreilappig, unten etwas behaart; Triebspitzen weiss-wollig;

kleine, dichte Trauben mit kleinen, runden Beeren.

Reifezeit: Mitte Oktober. Standortansprüche: sehr gute, warme Lagen.

Wein: eine steirische Spezialität, wird in Deutschlandsberg in einem hellroten Ton und um Stainz als "zwiebelfärbiger" Typ gewonnen. Nur Wein von dieser Sorte aus der Weinbauregion Steiermark darf als Schilcher bezeichnet werden. Darf auch in kleineren als 1 l Flaschen abgefüllt werden, wenn er den Anforderungen zum Qualitätswein nicht entspricht.

III



Blauer Zweigelt

Ein Kreuzungsprodukt aus St. Laurent und Blaufränkisch durch die Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg. Sie ist nach dem Gründer der Bundes-Rebzuchtstation Fritz Zweigelt benannt.

Verbreitung: In allen Rotweingebieten; obwohl erst seit einigen Jahren im Sortiment, überholte sie flächenanteilmässig bereits die Sorte St. Laurent.

Ampelographisches: Holz engknotig, braun und dunkel gestreift, Blatt derb mit geringer Lappung, stumpf bezahnt, Triebspitze etwas bronziert, schwach behaart,

Trauben gross, kegelförmig, dichtbeerig, Beeren gross, rund mit fester Schale.

Standortansprüche: verträgt kalkreiche Böden, ist für tiefgründige, nährstoffreiche Böden dankbar, geeignet für frühe und mittelfrühe Lagen.

Reifezeit: früh, erste Septemberhälfte. Wein: dunkler, kräftiger extraktreicher Rotwein mit samtigem, an St. Laurent erinnerndem Bouquet.

III

Blaufränkischer: in Deutschland auch Limberger genannt.

Heimat unbekannt. Verbreitung: wichtigste Rotweinsorte im Burgenland, auch im Gebiet von Bad Vöslau.

Ampelographisches: Holz sehr kräftig, rotbraun; Blatt sehr gross, dreilappig, grob bezahnt, dunkelgrün, Triebspitzen etwas bronziert,

Trauben gross, geschultert, oft verästelt, nach Verrieseln zumeist lockerbeerig; Beeren mittelgross, dickschalig.

Reifezeit: Anfang Oktober. Standortansprüche: Der Boden soll nicht zu fruchtbar sein, da das Holzwachstum ohnehin sehr üppig ist; warme südliche Hanglagen sind unbedingt nötig.

Wein: farbstoffreich, stark, mit etwas mehr Säure als sonst bei Rotwein üblich ist, und einem bei anderen Rotweinsorten unbekanntem, fruchtigen Geschmack.

III

Blume

des Weines, Bouquet = die Summe der Geruchs- und Geschmackseinflüsse auf unsere Sinnesorgane.

Das Bouquet kann bereits während des Wachstums und während der Reife gebildet werden (bei Muskatsorten, Müller-Thurgau, Traminer) oder sich erst während der Gärung und besonders während des Ausbaus der Weine entwickeln.

Trauben- oder Primärbouquet erreicht bei einem bestimmten Stadium der Traubenreife einen Höhepunkt; kann durch andere, vornehmlich geschmackliche Eindrücke mehr und mehr verdrängt werden ("Spätlese-Ton"). Das Gärungsbouquet entsteht u.a. aus Eiweißverbindungen von Hefezellen und ist sehr vergänglich. Wesentlich grössere Bedeutung kommt dem Lagerbouquet zu, das durch langsame Oxidation bestimmter Substanzen aufgebaut wird.

I

Blumig

ist ein Wein mit einem sehr reichen und duftigen Buquet.

In seinem Duft überwiegen die zarten und lieblichen Elemente, die sich beim Öffnen der Flasche sogleich bemerkbar machen. Ein blumiger Wein ist nicht jedermanns Sache, manche versteigen sich sogar so weit, blumig mit parfümiert gleichzusetzen.

I

Bocksbeutel

eine urtümliche Flaschenform, die möglicherweise auf die Feldflasche des Mittelalters, deren Name aber wahrscheinlich auf einen Vergleich mit Bockshoden zurückgeht. Die im Aufriss runde, in der Seitenansicht aber sehr flache Flasche mit kurzem Hals wird seit alters her für fränkische Weine verwendet und vereinzelt auf für besondere österreichische. Die für Reinigung, Füllung und Lagerung ungünstige Form der Flasche bewirkt das allmähliche Verschwinden dieser Kuriosität.

I



Bordeaux - Flasche

walzenförmige Rotweinflasche mit kurz abgesetztem Hals, die auch in Österreich gern verwendet wird.

I

Botrytis cinerea

Grauschimmel, eine Pilzkrankheit, die in sehr vielfältiger Form Schaden anrichtet, andererseits aber auch zur Entstehung höchster Weinqualitäten beiträgt.

Besonders gefürchtet ist das Auftreten dieses Schimmelpilzes als Sauer- und Stiefäule. Junge, noch unreife Trauben werden von einem weisslich-grauen bis dunkelgrauen Pilzrasen bedeckt und beginnen zu faulen, die Leitungsbahnen im Traubengerüst werden verstopft, damit aber werden die Beeren von der Nährstoffzufuhr abgeschnitten. Erfolgt jedoch die Infektion erst im Stadium der Vollreife, so perforiert der Pilz die Beerenhülle: Wasser verdunstet schneller, und die Beeren schrumpfen rosinenartig ein, ihr Inhalt wird stark konzentriert. Dieser als Edelfäule bezeichneten Erscheinung verdanken wir die edelsten und hochwertigsten Produkte wie Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen.

0

Bouviertraube

Synonyme: keine. Heimat: Südsteiermark. Verbreitung: hauptsächlich im Burgenland als frühesstreifende Sorte.

Ampelographisches: Holz hellbraun, engknotig, tief gelappt und scharf bezahnt, Trauben klein und lockerbeerig. Die gelben Beeren sind dickschalig und haben fein muskierenden Geschmack.

Reifezeit: ab Mitte August.

Wein: milde aber oft dennoch alkoholreiche Weine mit deutlich muskierendem Geschmack. Hin und wieder wird die Sorte zur Herstellung von Trockenbeerenauslesen herangezogen.

III

Bowle

kaltes, manchmal auch warmes Mischgetränk aus Weinen, denen durch Früchte, Blüten und Kräuter eine bestimmte Geschmacksrichtung verliehen wird und deren Säuregehalt durch Zuckerzusatz harmonisiert wird. Zusatz von Spirituosen und Schaumweinen erfolgt nach Geschmack. Und manchmal auch nach Rezept. Orangenbowle, Pfirsichbowle, Erdbeerbowle, Ananasbowle, Feuerzangenbowle, Waldmeisterbowle (Maiwein), Weihnachtsbowle.

0

Bruderschaft

In Österreich gibt es deren zwei; seit 1970 die Weinbruderschaft von Krems, Sitz Dominikanerkloster am Körnermarkt in Krems: "Zusammenschluss ehrsamere Männer, die für die Ehrlichkeit und Lauterkeit des Weines eintreten, den verständnisvollen Genuss fördern und dem Wein die Achtung als Kulturgut zollen." Wahlspruch: Vinum Chremisense: decus et gloria mensae (Kremser Wein: Zierde und Ruhm der Tafel). Seit 1971: Österreichische Weinbruderschaft, Sitz Freigut Thallern, Gumpoldskirchen: "Eine unpolitische Vereinigung von Weinfreunden zur Pflege der Weinkultur in ganz Österreich". Wahlspruch: Humanitas Vinum Veritas (Menschlichkeit - Wein - Wahrheit). Es besteht eine eigene Komturei Oberösterreich mit dem

0

Brünnerstraßler

nennt man die Weine des niederösterreichischen Weinviertels nach der von Wien über Wolkersdorf, Poysdorf, Drasenhofen und Mikulov (Nikolsburg) führenden alten Poststraße nach Brunn. Die säuerlichen, leichten Weißweine, die man als "Brünnerstraßler" bezeichnet, werden besonders von Kennern in Wien wegen ihrer Naturbelassenheit oft geschätzt.

0



Cabernet - Sorten

Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc zählen zu den edelsten Rotweinsorten. Sie sind überwiegender Bestandteil der Spitzenweine des Bordeauxgebietes.

Die Sorten werden auch in Südtirol angebaut, ebenso eignen sie sich für die besten Rotweinlagen in Österreich, wobei unter bisherigen Bedingungen ein etwas vom französischen abweichender Geschmackstypus entsteht.

II

Chlorophyll

Blattgrün, verleiht den höheren Pflanzen die grüne Farbe und spielt bei der (siehe) Photosynthese eine entscheidende Rolle.

0

Coupage

ein besonders bei der Schaumweinerzeugung verwendeter Ausdruck für den Verschnitt von mehreren Weinen, um eine gewisse Geschmacksrichtung zu erreichen und um diese auch in ausreichender Menge über den Jahrgang hinaus zu erhalten.

0

Daube

Bezeichnung der einzelnen Holzteile, aus denen die Faßrundung zusammengesetzt ist. Die Qualität von Holzfässern hängt weitgehend von der Holzart, der Herkunft und dem Zuschnitt der Dauben ab.

0

Degorgieren (frz.)

die Entfernung der Hefe (Depot) aus der Schaumweinflasche. Auf sog. Rüttelpulten werden die Flaschen so lange gerüttelt und dabei in ihrer Lage verändert, bis sie nahezu senkrecht und mit dem Hals nach unten im Pult stecken.

Der "Trub" legt sich unmittelbar auf den inneren Korkspiegel. Nun wird der Kork vorsichtig entfernt, der Trub abgelassen, die Flaschenöffnung zugehalten und die Flasche rasch aufgerichtet, um das Ausfließen des klaren Weines zu verhindern.

II

Degustation

älterer Ausdruck für Weinprobe, Weinbeurteilung auf Grund von Sinneseindrücken. Dazu gehören Farbe, Geruch und Geschmack eines Weines. Die drei Merkmale werden mit bestimmten Ausdrücken bedacht oder (beim Bewertungskosten) nach einem Punkteschema beurteilt.

Die Farbe wird bei Weißweinen als hellfarbig-grünlichgelb, hellgelb, gelb, goldgelb und bei Rotweinen als blaßrot, schillerfarben, ziegelrot, rubinrot, gedeckt, blaurot, braunrot bezeichnet. Die Art der Klarheit kann mit Kellerhell, blank, kristallklar, glanzklar zum Ausdruck gebracht werden. Eventuell vorhandene Trübungen werden als staubig, wolkig, milchig, kristallin bezeichnet. Bezüglich des Geruchs reicht die Vielfalt der Ausdrücke von duftig-blumig, weinig, würzig, fruchtig bis zum Hinweis auf allenfalls besonders ausgeprägtes Sortenbouquet.

Daneben werden noch Urteile über die vorhandene oder nicht vorhandene Eleganz und Rasse abgegeben, deren Bezeichnungen teilweise mit denen der geschmacklichen Eindrücke identisch sind: harmonisch, gediegen, gefällig, lieblich, süffig, elegant, wuchtig heißen einige Termini. Ebenfalls werden der Entwicklungszustand der Kostprobe, sein Körper, Zuckergehalt und Säure, Alkohol und Gerbstoffgehalt sowie etwaige Mängel, Fehler und Krankheiten angesprochen.

II

Dekantieren

das langsame Abgießen des klaren Weines aus depothaltigen Weinflaschen.

I

Dekantierkörbchen

für Transport und Ausschank stark depothaltiger Weine verwendetes Tragekörbchen. Beim Servieren vieler alter Rotweine kann es gute Dienste erweisen, es ist aber etwas befremdlich, ein Dekantierkörbchen für Weine zu benutzen, die überhaupt kein Depot haben.

0



Depot

Sammelbegriff für alle festen Ausscheidungen in Flaschenweinen. Diese Ausscheidungen, auch als Bodensatz bezeichnet, setzen sich hauptsächlich aus Polymerisationsprodukten von Gerb- und Farbstoffen, Eiweißausflockungen sowie aus geringen Mengen an Weinsteinkristallen zusammen.

Zur Depotbildung neigen besonders hochwertige alte Rotweine. Durch das Vorhandensein von Depot wird die Qualität nicht beeinträchtigt.

Depot wird auch der Gärungstrub in der Schaumweinflasche beim Flaschengärverfahren genannt. Dieser wird durch das Degorgieren entfernt.

II

Dessertwein

ist im Sinne des OWG ein Alkohol oder Weindestillat, Zucker oder Mostkonzentrat verstärkter oder gezuckerter Wein. Er muß mindestens 13, höchstens 22,5 % Alkohol enthalten.

Den Alkohol in Zucker umgerechnet, muß er pro Liter mehr als 260 Gramm Zucker aufweisen, davon mindestens 20 g unvergoren.

Bekannte ausländische Erzeugnisse dieser Art sind Malaga- und Sherryweine, Portwein, Marsala und Samos.

II

Diabetikerwein

Dichte von manchen österreichischen Weintrinkern auch liebevoll "Dia" genannt, ist ein durchgegorener, an Säuren reicher, trockener Wein, der seines geringen Zuckergehalts wegen auch von Diabetikern genossen werden kann, doch ist eine Vorliebe für ihn unter Kennern besonders ausgeprägt. Für die Diabetiker geeignet ist ein Wein, wenn er nicht mehr als 4 g/l unvergorenenen Zucker, höchstens 25 mg/l freie und 200 mg/l gesamte schwefelige Säure und nicht mehr als 12 Vol.-% Alkohol enthält. All diese Eigenschaften erlauben es, den Diabetikerwein auch in grösseren Mengen zu geniessen.

0

Dichte

oder spezifisches Gewicht des Weines, wird vor allem von seinem Alkohol- bzw. Extraktgehalt beeinflusst. Die Dichte von alkoholreichen, aber extraktarmen Weinen ist geringer als die des Wassers, alkoholarme, extraktreiche Weine (Weine besonderer Lesart mit hohen Restzuckerwerten) haben oftmals eine etwas grössere Dichte als Wasser.

III

Dionysos (gr.)

auch Bacchos (lat. Bacchus), Gottheit der griechischen Antike, nach dem Mythos der erste Bereiter von Wein, als solcher auch "Iyaios = Sorgenbrecher" genannt. Durch die mächtige, sich zum Rausch steigernde Wirkung des Weins auch Gott der Orakel, Heilgott und Gott der Orgiastik. Als Erwecker der Natur im Frühling und der Naturkräfte überhaupt erscheint er in den Eleusinischen Mysterien und in den Mythen der Orphiker. Dionysos gehört zum Typus der vorgriechischen Vegetationsgötter. Sein Kult erreichte die griechische Halbinsel gemeinsam mit dem Weinbau als nordöstlicher und wahrscheinlich zugleich aus südöstlicher Richtung: aus Thrakien und über die für Weinbau vorzüglich geeigneten Inseln aus Vorderasien. Als Vater des Dionysos wird Zeus, als seine Mutter entweder die Göttin Persephone oder aber die Königstochter Semele genannt.

Die Vorstellung, Dionysos sei der Sohn eines Gottes und einer Sterblichen, bringt das erdgebundene, halb menschliche Wesen des Gottes zum Ausdruck. Dieser Zug wird noch dadurch verstärkt, dass er eine Sterbliche zur Frau nimmt: die von Theseus auf der Weininsel Naxos zurückgelassene Ariadne. Als Gott vor allem der Landwirte, der Fruchtbarkeit und des heiligmässigen Rausches wurde Dionysos zum kultischen Mittelpunkt zahlreicher Festlichkeiten. Von den verschiedenen Dionysien waren die dreitägigen Anthesterien (=Blütenfest) im Februar für das Weintrinken von besonderer Bedeutung. Am ersten Tag ("Fassöffnung") kosteten Herren und Sklaven gemeinsam den neuen Wein. Am zweiten Tag ("Kannenfest") trank man um die Wette. Der dritte Tag ("Töpfe") war als eine Art Allerseelenfest den Toten geweiht: die mit gekochten Hülsenfrüchten gefüllten Töpfe wurden den Verstorbenen als Opfer geschenkt. Dionysos war auch der Gott der Tragödie. Auf dem Gebiet des heutigen Österreich wurde er besonders zur Römerzeit unter der romanisierten Erscheinungsform Bacchus verehrt und oft abgebildet.



Dosage

Zusatz von Dosierunglikör zum Schaumwein, der durch diesen eine besondere Geschmacksrichtung und das erwünschte Mass des Süßigkeitsgrads erhält. Bei der Flaschengärung wird mit der Dosage die beim Degorgieren verlorengegangene kleine Weinmenge ersetzt.

I

Dosierunglikör

im allgemeinen Zuckerlösung mit verschiedenen Zusätzen, wie Spirituosen, Kräuterauszügen und dergleichen, in kleinen Mengen. Die Zusammensetzung des Likörs ist meist wohlgehetetes Fabrikationsgeheimnis.

0

Duft

der Beeren oder Reif. Die zarte weissliche bis bläuliche Schicht wachsähnlicher Substanzen auf der Beere schützt vor übermässiger Wasserabgabe und bewirkt, dass Regentropfen schnell abliessen.

0

Edelfäule

hervorgerufen durch *Botrytis cinerea*, wenn dieser Pilz bei warmem trockenem Herbstwetter die bereits vollreifen Trauben befällt. Er durchwächst und perforiert die Beerenschale und verbraucht dabei etwas Zucker und relativ viel Säuren. Durch die nun poröse Beerenhaut verdunstet Wasser sehr rasch und die Beeren schrumpfen rosinenartig ein. Dadurch entstehen sehr zuckerreiche Produkte (25 - 45 %), mit einem angenehmen Aroma (Edelfäule-Bouquet). Werden die geschrumpften Beeren ausgelesen, erhält man die hochwertigen Beeren- oder Trockenbeerenauslesen.

III

Eichenholz

Das beste Holz für die Herstellung von Fässern stammt von der Stieleiche (*Quercus robur*), die langsam gewachsen und wenig Astholz enthaltend, treffliches Fassholz liefert. Weniger geeignet sind Wintereiche (*Quercus petraea*) und Steineiche (*Quercus ilex*). Allier, Limousin, Manhartsberg.

II

Eiswein

Wenn vollreife Trauben in gefrorenem Zustand geerntet und gekeltert werden, tritt sehr konzentrierter zuckerreicher Saft aus, der einen hochwertigen Wein ergibt, ohne jedoch in jedem Fall die Geschmacksfülle von Trockenbeerenauslesen zu erreichen. Mindestmostgewicht 25 Grad KMW (127 Grad Öchsle)

III

Eiweißschönung

Zu Schaum geschlagenes Hühnereiweiß ist besonders zur Verfeinerung herber Rotweine geeignet. Es verändert den Wein geschmacklich nicht, macht ihn nur milder und runder. In Österreich heute nicht mehr zugelassen.

0

Eiweißstoffe

sind besonders in Weinen aus vollreifen und überreifen Trauben enthalten. In sehr alkoholreichen Weinen bei höheren Temperaturen oder durch Einwirken von Sauerstoff kann Eiweiß ausflocken und in Verbindung mit Gerbstoffen Trübungen verursachen. Überschüssiges Eiweiß muss durch Bentonitschönung oder durch Wärmebehandlung vor der Flaschenfüllung ausgefällt werden.

0



Entkeimungsfiltration

EK-Filtration, die Abtrennung von Mikroorganismen, die zu Veränderungen des Weines in der Flasche führen könnten.

Dazu werden feinstporige Entkeimungsfilterschichten verwendet, die nicht nur Hefezellen, sondern auch Bakterien, die wesentlich kleiner sind, zurückhalten. Mit der Entkeimungsfiltration ist es möglich, zuckerhaltige Weine klarsteril in Flaschen abzufüllen. Das Verfahren lässt sich aber auch bei Fruchtsäften, Trinkwasser, Essig usw. anwenden. Voraussetzung ist, dass alle mit dem Filtrat in Berührung kommenden Gegenstände (Schläuche, Abfüllgeräte, Flaschen, Korke) vollkommen steril sind.

II

Entsäuerung

In Jahren mit überdurchschnittlich hohen Säuregehalten der Trauben bzw. des Weines ist eine Verringerung durch Zusatz von reinem, kohlensaurem Kalk für die Qualität und geschmackliche Harmonie des Weines sehr vorteilhaft. Zur Ausfällung von 1 g Weinsäure benötigt man 67 g Entsäuerungskalk je Hektoliter Wein. Das sich bildende Calciumtartrat (Calziumsalz der Weinsäure) ist schwer löslich und fällt in feinkristalliner Form aus, ohne dass Rückstände des Kalks im Wein verbleiben können. Die Säurekorrektur ist bereits beim Most möglich, meistens wird sie aber nach dem ersten Abstich des Jungweins durchgeführt. Mit dieser Massnahme kann nur die Weinsäure, nicht aber die mengenmässig bedeutendere Apfelsäure reduziert werden. Ein Mindestgehalt von 0,4 g/l Wein muss aber auch von ihr erhalten bleiben.

III

Essig

wird aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten durch Essiggärung hergestellt. Neben 5 - 10 % Essigsäure enthält dieses Würzmittel u.U. auch kleine Mengen an Mineral-, Extraktstoffen, Zucker und Aromasubstanzen. Weinessig wird durch Oxydation von Alkohol über Acetaldehyd zu Essigsäure unter Mitwirkung von Essigsäurebakterien gewonnen.

Alte Verfahren arbeiten mit ruhender Maische (Gemisch aus Wein und Weinessig). Liegende Fässer werden ungefähr halb voll gefüllt. Nach kurzer Zeit entsteht auf der Flüssigkeit eine Haut aus Essigbakterien. Einige Wochen später ist der Alkohol des Weins bis auf einen kleinen Rest in Essig umgewandelt. Das Schnellessigverfahren arbeitet mit Standfässern von 2-3 m Höhe, die mit Buchenholzspänen gefüllt sind. Auf dieser grossen Oberfläche siedeln sich Essigsäurebakterien an. Der von oben aufgebrachte Wein rieselt über die Späne nach unten und wird dort als fertiger Essig entnommen. Wichtig dabei ist laufende Sauerstoffzufuhr im Gegenstromverfahren und ein Temperaturoptimum von etwa 30 Grad C. Dieses Verfahren wurde weiterentwickelt, in neuerer Zeit kann Essig auch ohne Holzspäne (submerse Gärung) in Grossraumessigbildern gewonnen werden. Nach Beendigung der Essiggärung wird der Essig filtriert und auf die gewünschte Stärke rückverdünnt.

0

Essigbakterien

die Träger der Essigsäuregärung und Urheber des Essigstiches, einer besonders an alkohol- und säurearmen Weinen auftretende Weinkrankheit, die auch schon an beschädigten Trauben ihren Ausgang nehmen kann.

II

Essigsäure CH₃ - COOH

in reiner unverdünnter Form ist eine stechend riechende Flüssigkeit mit einem Siedepunkt um 118 Grad C. Bei 16 Grad C erstarrt sie zu eisähnlichen Eisessigkristallen. Essigsäure ist wesentlicher Bestandteil der sog. "flüchtigen Säuren" des Weins. In gesunden Weinen sind jedoch nur geringe Mengen vorhanden.

0



Essigstich

eine durch Essigbakterien verursachte Weinkrankheit, Normale Weissweine enthalten als Gärungsnebenprodukt etwa 0,3 g/l Essigsäure, Rotweine etwas mehr. Liegt der Gehalt wesentlich höher (über 2 g/l), sind die Weine ungeniessbar. Essigstichige Weine sind durch keine Behandlung zu retten und dürfen auch nicht zu Brennzwecken verwendet werden. Der Verschnitt mit anderen Weinen ist verboten.

II

Etikett / Bezeichnungsvorschrift

Für die Flaschenetiketten bestehen folgende Bezeichnungsrichtlinien:

Verpflichtend vorgeschriebene Angaben:

Herkunftsbezeichnung:

Österreichische Weine müssen einen eindeutigen Hinweis auf ihre österreichische Herkunft haben, wie beispielsweise "Österreichischer Wein", "Wein aus Österreich", "Österreich" oder ähnliches. Auch ausländische Weine sind als solche eindeutig zu kennzeichnen.

Nähere örtliche Bezeichnungen:

Darüber hinaus dürfen bzw. müssen bei bestimmten Qualitätsstufen österreichische Weine örtliche Bezeichnungen über Weinbauregionen, Weinbaugebiete, Grosslagen, Gemeinden und Rieden bzw. Weinbaufluren haben. Bei Qualitäts- und Prädikatsweinen müssen jedoch Angaben zumindest über das Weinbaugebiet gemacht werden, bei Landwein über die Weinbauregion. Wenn jedoch auf dem Etikett der Name einer Gemeinde oder eines Gemeindeteils (z.B. Joching oder Wösendorf in der Wachau) steht, dann muss das zur Weinherstellung verwendete Traubengut zu 100 % aus diesem Gemeindebereich oder aber aus Weingärten von angrenzenden Gemeinden stammen, wenn der Erzeuger in der namensgebenden Gemeinde seinen Sitz hat und die Weintrauben auch dort verarbeitet wurden.

Rieden (Lagen) dürfen zusammen mit dem Gemeinamen genannt werden, wenn die Trauben auch tatsächlich zur Gänze aus der betreffenden Riede stammen.

Kommen die Weintrauben aus mehreren Gemeinden, Grosslagen, Gebieten, etc. dann muss die jeweils gemeinsam übergeordnete Bezeichnung gewählt werden.

Ein Qualitätswein muss immer aus einem einzigen Weinbaugebiet stammen.

Weingilde Montfort

2. September 2001

Seite 26

Qualitätsstufe:

Auf dem Etikett muss eine Qualitätsstufe des Weines angeführt sein. Z.B.: Tafel- oder Tischwein, Landwein, Qualitätswein, Spätlese, Auslese etc. Dabei ist zulässig, eine niedrigere Qualitätsstufe anzugeben (z. B. ein Wein, der theoretisch alle Anforderungen eines Qualitätsweines hat, kann als Tafelwein bezeichnet werden).

Erzeuger, Abfüller oder Verkäufer:

Angegeben werden muss wahlweise Erzeuger (Hauer), Abfüller oder Abgeber (Verkäufer) mit Name und Standort. Bei ausländischem Wein ist der inländische Abfüller oder Importeur auf dem Flaschenetikett anzuführen.

Alkohol:

Der Alkoholgehalt ist in Vol.-% (Toleranzgrenze +/- 0,5 Vol.-%) anzugeben. Der im Wein vorhandene Alkoholgehalt ist nicht nur bei österreichischen Weinen, sondern auch bei importierten Weinen anzugeben.

Restzucker:

Der Gehalt an unvergorenem Zucker im Wein (Restzucker) ist zu deklarieren. Allerdings nicht in Gramm pro Liter, sondern nur mit den Bezeichnungen: "trocken" (bei einem Restzuckergehalt bis 4 g/l), "halbtrocken" (von 4 - 9 g/l), "halbsüß" oder "lieblich" (bei einem Restzuckergehalt von 9 - 18 g/l) und "süß" bei einem höheren Restzuckergehalt. Anstelle von "trocken" kann auch die Bezeichnung "für Diabetiker geeignet" stehen.

Jahrgang und Rebsorte:

Nur Prädikatsweine und der "Heurige" müssen mit einer Jahrgangsangabe versehen sein. Für Spät- und Auslesen ist ausserdem die Angabe der Rebsorte zwingend vorgeschrieben.

Für alle anderen Weine (Tafel- und Qualitätsweine) ist eine solche obligatorische Jahrgangs- und Rebsortenangabe nicht vorgeschrieben. Sie dürfen aber verwendet werden, wenn der Wein zumindest zu 85 % aus den genannten Rebsorten oder aus den genannten Jahrgängen stammt.

Werden Traubensorten und/oder Jahrgänge verschnitten, so sind ihre Komponenten jedoch anzugeben (z.B. Rheinriesling/Neuburger). Es besteht also kein grundsätzliches Verbot eines Jahrgangs- oder Sortenverschnitts.

Der früher für Jahrgangs- und Sortenbezeichnung erlaubte Drittelverschnitt ist durch das Weingesetz 1985 verboten worden.



Staatliche Prüfnummer:

Qualitäts- und Prädikatsweine in Flaschen müssen auf dem Etikett die Bezeichnung "Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer" tragen, wobei die verliehene Prüfnummer selbst auch enthalten sein muss.

0

Extrakt

Gesamtheit jener Stoffe, die beim Verdampfen oder Destillieren des Weins zurückbleiben. Dazu sind Kohlenhydrate, Glycerin, Säuren, Stickstoffverbindungen, Gerbstoffe, höhere Alkohole und Mineralstoffe zu zählen. Der Extraktgehalt des Weins schwankt von Jahr zu Jahr und von Sorte zu Sorte sehr stark. Im Durchschnitt liegt er bei 20 - 25 g/l.

III

Färben von Wein

Zusatz von Farbstoffen ist in Oesterreich nicht gestattet. Früher setzte man Weissweinen bei Bedarf Zuckercouleru, den Rotweinen manchmal Holundersaft oder Teerfarbstoffe zu. Heute ist ein Auffärben auf Grund der verbesserten Technologie der Rotweinbereitung bedeutungslos geworden.

0

Färbetrauben

auch teinturiers, sind Rebsorten, die sowohl in der Beerenhülle als auch im Saft blaue bzw. rote Farbstoffe enthalten. Sie liefern nach dem Abpressen sofort roten Most, sehr zum Unterschied zu den meisten Rotweinsorten, deren Farbstoffe nur in den Hülsen enthalten sind. In Österreich spielen die Färbertrauben allerdings fast keine Rolle. (Südländer: Algerien, Tunesien, Südfrankreich (Roussillon))

0

Farbstoffe

sind in jeder grünen Pflanze in vielfältiger Form vorhanden. In den Beerenhülsen der Weintrauben, auch der weissen, sind grüne und gelbe Farbstoffe zu finden. In Rotweinsorten wird bei beginnender Reife auch noch ein als "oenozyanin" bezeichneter Farbstoff eingelagert, der zu den Anthozyanen (Glykoside = an Farbstoff gebundene Zucker) zu zählen ist (oinos, gr. = Wein; zyaneos, gr. = dunkelblau; oenozyan, gr. = Weinfarbstoff; anthos, gr. = Blüte; anthozyan, gr. = Blütenfarbstoff (blau und rot).

Bestimmte Rotweinfarbstoffe (siehe Hybridfarbstoffe) können zur Erkennung von Hybridweinen dienen, da diese eine Farbkomponente enthalten, die in anderen Rotweinen nicht oder nur in sehr geringen Mengen angetroffen wird. Die Rotwein Farbstoffe müssen durch Maischegärung aus den Zellen der Beerenhülsen ausgelaugt werden, um entsprechend gedeckte, farbintensive Weine zu ergeben.

III

Fass

ein bauchig-rundes oder -ovales Gefäß (Gebinde), dessen Wandung aus Dauben besteht, welche durch mehrere Eisenreifen zusammengehalten werden. In Nuten dieser Dauben wird oben und unten je ein Fassboden eingesetzt. Holzfässer dienten durch Jahrhunderte als die einzigen geräumigen Lagerbehälter. Heute wird Wein auch in Betonzisternen, Edelstahl- oder Kunststofftanks und dgl. mehr gelagert; grosse Weine aber werden nach wie vor in Holzfässern zu ihrer höchsten Entwicklung geführt. Holzfässer sind die empfindlichsten und aufwendigsten Gegenstände der Kellerwirtschaft. Regelmässige Pflege, Reinigung und Konservierung, besonders des leeren Fasses, sind unumgänglich. Der Schwund durch die grosse Verdunstungsoberfläche ist beachtlich.

Alle diese Nachteile werden aber durch die besonderen Eigenschaften wettgemacht. Holzfässer sind nicht blosse Behälter zum Aufbewahren von Flüssigkeiten, sie wirken vielmehr auf Grund ihrer jeweiligen Grösse und Form, ihrer Oberflächenbeschaffenheit und Holzstruktur auf den Wein gleichsam charakterbildend. Oftmals in Verwendung gestandene Fässer verleihen dem Wein einen ganz bestimmten Ton. Die Ursachen dafür sind in einem durch die Poren des Holzes langsam vor sich gehenden Gasaustausch zu sehen.

0



Fassgeschmack

entsteht dann, wenn der Wein in verschimmelte, muffig riechende, vor der Befüllung nicht ordnungsgemäss wiederhergestellte Fässer eingelagert wurde. Fassgeschmack ist ein unverzeihlicher Fehler bei der Weinbehandlung.

I

Fassgrösse

Je kleiner ein Gebinde, um so rascher reift und altert der Wein; deswegen werden hochwertige Produkte vor allem in kleineren Fässern zur Reife gebracht. Aber auch die nachteiligen Auswirkungen sind verhältnismässig stärker als bei Grossgebinden. Deshalb ist der Pflege von kleinen Fässern besondere Sorgfalt zu widmen.

0

Fermentierung

der Maische, besser als Enzymbehandlung zu bezeichnen. Durch Zusatz von Enzymen wird die Maische besser aufgeschlossen und wertvolle Stoffe, die sonst in den Tresteren blieben, gelangen in den Saft. Die Saftausbeute selbst wird durch den Pektinabbau erhöht. Das Verfahren ist in Österreich nicht zugelassen.

0

Feuersteingeschmack

haben manche sehr trockene Weissweine, die auf kieselhaltigem Boden wachsen. Dieser rauhe, erdige von manchen Kennern geschätzte Geschmack ist bei österreichischen Weissweinen selten.

I

feurig

empfinden wir Weine, die an Alkohol reich sind und deren Süsse von einem schlanken und intensiven Aroma überlagert wird. Oft sind feurige Weine auch würzig und verfügen über ein gleichsam geballtes Bouquet.

I

Filter

sind Geräte, die dem Abtrennen fester Stoffe in einer Flüssigkeit durch Sieb- und/oder Absorptionswirkung dienen. Für die Klärung von Wein werden hauptsächlich Schichtenfilter und Anschwemmfilter eingesetzt. Wichtigste Anforderung an einen Weinflter neben der verlässlichen Klärung: er darf den Wein geschmacklich nicht beeinflussen, er darf ihm aber auch keine Geschmackstoffe entziehen.

0

Filtration

Gesunde und richtig behandelte Weine klären sich während ihres Ausbaus meist von selbst. Die Filtration dient in diesen Fällen nur den Ansprüchen nach kristallklaren, glanzhellen Weinen. Eine Sonderform ist die Entkeimungsfiltration.

0

Firngeschmack

Altersbouquet, tritt nach langer Lagerung auch bei den höchsten Qualitäten auf. Man bezeichnet damit das Verschwinden der Frische. Die Weine verlieren auch an Eleganz, und die Farbe wird bei Weissweinen goldgelb bis braungelb, bei Rotweinen bräunlichrot. Von manchen Weinkennern wird Edel-Firngeschmack aber hoch geschätzt.

II



Flasche

endgültiges, letztes Behältnis für Wein in unseren Tagen. Obwohl schon seit Jahrtausenden bekannt, gelang der Durchbruch der Weinflasche erst mit der Verwendung von Korken im 18. Jh. Die Flaschenform ist äusserst vielfältig und häufig auch bebietsbezogen.

Vereinheitlichungsbestrebungen sind aus Gründen der Rationalisierung (automatische Abfüllung) im Gange. Die Flaschengrössen reichen von etwa 0,3 bis 2 l. Die Farbe des Glases ist hauptsächlich grün, seltener braun und farblos. Das Wissen über die ursprüngliche Funktion der Flaschenglassorte ist offenbar weitgehend verlorengegangen; farbloses Glas sollte die Farbe des Weissweines dem Betrachter offenbaren, grünes Glas die Farbe des Rotweins schützen.

Die gebräuchlichsten Flaschentypen in Österreich: Schlegelflasche (Rheinweinflasche), die 0,7 l fasst und als "Bouteille" bezeichnet wird; die Bordeauxflasche, ebenfalls mit 0,7 l für Rotwein; Bocksbeutelflasche, "Stifterl" (etwa 0,3 l), Liter- und Doppelliterflasche für Konsumweine.

0

Flaschenart

Gemäss OWG 1985 darf Wein an den Endverbraucher nur mehr in Glasflaschen, in Holzfässern oder in Sinterkeramikgefässen verkauft werden. Andere Abfüllungen, wie beispielsweise solche in Kartonverpackungen, Dosen oder Plastikflaschen, sind nicht mehr erlaubt. Wenn jedoch der Wein am "Ort der Verabreichung" vom Verbraucher getrunken wird, dann bestehen keine Vorschriften, in welchen Gefässen oder Gebinden er abgefüllt werden muss. Bei der Weinabgabe in Flaschen dürfen bei Tafel-, Tisch- und Landweinen nur Flaschen mit einem Inhalt von 1 Liter oder mehr bzw. nur kleine Flaschen bis zu einem Viertelliter (0,25 l) Inhalt verwendet werden. Bouteillen (0,70/0,75-Liter-Flaschen) und Stifterl (0,35/0,375-Liter-Flaschen) sind ausschliesslich nur mehr den Qualitäts-, Kabinett- und Prädikatsweinen (und durch Ausnahmebestimmungen auch dem steirischen Schilcher und dem Bergwein) vorbehalten, wobei diese aber auch in grösseren Flaschen verkauft werden dürfen.

Ein Export von Kabinett- und Prädikatsweinen ist nur mehr in Flaschen (früher auch in Tankwagen) möglich. Im Interesse des Absatzes von Qualitätswein im Ausland kann der Landwirtschaftsminister auch für Qualitätsweine den Export in Flaschen anordnen.

0

Flaschengärung

Herzstück der Schaumweinbereitung nach der traditionellen "methode champenoise". Der Grundwein (cuve) wird nach entsprechendem Zuckerzusatz mit Reinheferassen, die hohe Alkoholmengen produzieren, versetzt und in die dickwandigen Schaumweinflaschen zur zweiten, der Flaschengärung gefüllt. Nach vollendeter Flaschengärung wird degorgiert, d.h. das Hefedepot entfernt, die entsprechende Dosage beigegeben und endgültig verkorkt.

II

Flaschenkapsel

Ursprünglich als Schutz für den Kork gedacht, dienen sie heute hauptsächlich der Dekoration.

Stanniol (Blei mit Zinnaufgabe), Aluminium und in letzter Zeit auch Kunststoffe (Schrumpfkapsel) sind die wichtigsten Materialien.

I

Flaschenreife

Ausbaustufe des Weines, in der er stabil genug ist, um "auf die Flasche " gefüllt zu werden. Volle hochwertige Weine erreichen die Flaschereife im allgemeinen später als leichte Konsumweine, die in Einzelfllen bereits vor Weihnachten nach der Ernte abfüllbar sind.

I

Flaschenverschlüsse

Neben dem Kork finden, besonders für Konsum- und Massenweine, zunehmend andere Materialien Verwendung. Es sind dies vor allem Kunststoffpropfen, Kronenkorken- und Abreissverschlüsse. Anspruchsvolle Weintrinker werden dem Kork den Vorzug geben, da er eine lebendige sehr subtile Verbindung zwischen Wein und Atmosphäre ermöglicht.

I



Flüchtige Säuren

ein chemisch wenig präziser Sammelbegriff für alle Säuren, die im Wasserdampfstrom ins Destillat übergehen. Die wichtigste dieser Gruppe ist die Essigsäure daneben spielen noch einige Fettsäuren eine gewisse Rolle. Sie werden in gewissem Umfang bei der Gärung gebildet. Erhöhte Mengen sind als Weinfehler anzusehen (siehe Essigstich).

0

Frühreif

sind gewisse Traubensorten, die sich vor allem für den Anbau in kälteren, nördlichen Ländern eignen, wo sich die Reben beeilen müssen, ihre Reife zu erreichen.

Weiters sind es Weine, die durch die Lagerung keinerlei Verbesserung ihrer Qualität erfahren können. Selbstverständlich können sowohl frühreife Trauben als auch frühreife Weine angenehm und sogar qualitativ sein. Die besten Rebsorten und die grössten Weine sind allerdings meistens spätreif.

I

Frühroter Veltliner

Synonyme: Malvasier (Thermenregion) Babo-Trauben. Heimat: unbekannt.

Ampelographisches: Holz stark und weitknotig, dunkelbraun, Blätter gross bis sehr gross, tief gelappt, mit rötlichen Blattrippen, Triebspitzen hellgrün rötlich behaart.

Die Trauben sind gross, geschultert, spitz zulaufend und oft so dichtbeerig, dass einzelne Beeren von ihrem Stiel abgetrennt werden. In der Vollreife hellt sich ihre intensive Rotfärbung etwas auf. Schattenseits färben sie weniger aus und bleiben grünlich. Der Beereninhalt ist festfleischig, die Schale widerstandsfähig gegen Pilzkrankheiten.

Reife: auch in mittleren Lagen früh (Mitte September).

Standortansprüche: geringe an den Boden, zeichnet sich durch gute Kalkverträglichkeit aus, auch für spätere Lagen gut

Wein: gute bis sehr gute Tafelweine werden allerdings nur in warmen Lagen erzielt. Sie zeichnen sich durch Extrakt- und Alkoholgehalt aus. Ein sortenspezifisches Bouquet ist allerdings nicht vorhanden.

III

Fuchsgeschmack

Fox-, Foxgeschmack. Saft und auch Wein von Hybriden (Direktträgern) weisen oft diesen an das Aroma von gewissen Beerenfrüchten erinnernden, beim Wein unangenehm empfundenen Geschmack auf. Er war mit dafür ausschlaggebend, dass sich Hybridensorten bei uns nicht bewährt haben.

0

Furmint

Synonyme: Mosler, Zapfner.

Heimat unbekannt. Furmint ist die Tokajer-Sorte schlechthin. Für den Furmint gibt es in Oesterreich nur in Rust ideale Verhältnisse.

Verbreitung: kleiner Flächenanteil im Weinbaugebiet Rust am Neusiedler See.

Ampelographisches: Holz hellbraun, dick und weitknotig, Blatt gross, scharf bezahnt, an der Unterseite stark behaart. Trauben gross und länglich.

In guten Jahren und bei günstigen Verhältnissen liefert der Furmint schwere, extraktreiche Ausbruchweine.

III

Fuselöle

Bezeichnung für die Gesamtheit der bei der alkoholischen Gärung entstehenden höheren Alkohole. Früher wurde angenommen, dass sie Abbauprodukte von Aminosäuren des Traubenmostes seien; tatsächlich aber entstehen sie aus dem Zucker des Mostes bzw. aus Zwischenprodukten im Verlauf der Gärung. Dies erklärt auch den höheren Anteil von Fuselölen in hochwertigen Ausleseprodukten. Zweifellos sind sie, trotz der verschwindend geringen Menge, massgeblich beteiligt an der Bouquetbildung des Weins. In konzentrierterer Form sind sie in qualitativ schlechten Destillaten enthalten und verursachen die unangenehmen Wirkungen des Branntweinrausches.

III



Gärförderung

ist bei Mosten angebracht, die voraussichtlich nicht ohne Schwierigkeiten gären werden bzw. bei solchen, die bereits Gärstörungen zeigen. Zu den einfachen Maßnahmen zählen unter anderem die Temperierung (Erwärmung oder Kühlung) oder das Aufrühren der Hefe bei "steckengebliebener" Gärung. Zusatz von Reinzuchthefen setzt die Gärung in Gang und bringt reintonigere Weine hervor. Nicht gestattet ist die Zugabe von Hefenährstoffen bei der Vergärung von Traubenmosten.

0

Gärkeller

soll zur Lesezeit möglichst warm sein, um die Gärung nicht zu verzögern. Da aus wirtschaftlichen Gründen im Klein- und Mittelbetrieb im Lagerkeller vergoren wird, lassen sich die Klimaverhältnisse kaum korrigieren. Im Grossbetrieb wird heute die Gärung in oberirdisch stehenden Grossbehältern durchführt. Das Problem ist hier meist eine stürmische Gärung und Überhitzung, der man durch Kühlung begegnen muss. Überhitzung könnte zu beträchtlichen Bouquetverlusten führen.

0

Gärprodukte

Stoffe, die durch alkoholische Gärung entstehen und in ihrer Gesamtheit den Charakter eines Weines bestimmen. Das wesentlichste Gärprodukt ist Äthyl-Alkohol, der in einer Menge von ungefähr 48 % des vorhandenen Zuckers gebildet wird. Allerdings kann die Hefe in sehr zuckerreichen Mosten maximal 17 bis 18 Volumsprozente Alkohol erzeugen. Weitere Gärprodukte sind Kohlensäure mit einem Anteil von etwa 46 %, die aber grösstenteils entweicht, 3 % Glycerin, 0,6 % Bernsteinsäure. Aromasubstanzen und Fuselöle sind ebenfalls hier einzuordnen.

0

Gärtemperatur

hängt eng mit dem Zuckergehalt des Mostes, der Gärfassgrösse, der Gärgeschwindigkeit und dem Gärstadium zusammen. Je stürmischer die Gärung verläuft, um so mehr Wärme wird freigesetzt. Bei zu hohen Temperaturen (ab etwa 25 Grad C) gehen sehr viele Aromasubstanzen verloren, und die Weine verlieren an Eleganz und Spritzigkeit. Tiefe Temperaturen (unter 10 Grad C) führen zu Gärverzögerungen und schlimmstenfalls zum Stillstand. Die heutige

Technologie bietet eine Reihe von Möglichkeiten an, die Gärtemperatur und damit auch den Gärverlauf zu regeln.

Der Gefahr von Überhitzung in Grossgärbehältern wird z.B. durch einfaches Berieseln der Behälteraussenwand mit Wasser begegnet.

0

Gärung

alkoholische; der Abbau von Kohlehydraten (Zucker) unter dem Einfluss von Hefeenzymen zu Alkohol und Kohlendioxyd.

Das Zuckermolekül wird nicht direkt, sondern über eine Reihe von Zwischenstufen und -Produkten kompliziertesten chemischen Ablaufs zu Alkohol und CO₂ gespalten. Neue Untersuchungsmethoden eröffnen immer wieder Möglichkeiten, noch nicht restlos aufgeklärten chemischen Vorgängen, die sich oft in Sekundenbruchteilen abspielen, nachzugehen. Dies bezieht sich besonders auf die Entstehung von vielen Gärgasnebenprodukten.

II

Geläger

Lager, werden die festen Stoffe genannt, die nach der Gärung zu Boden sinken.

Der gelblich-braun gefärbte Bodensatz besteht aus abgestorbenen und noch lebenden Hefezellen, Weinstein, Farbstoffen und Teilen des Fruchtfleisches der Beeren. Das Geläger, das mengenmässig etwa 1 % des Weines ausmacht, enthält noch sehr viel vollwertigen Wein, der nach dem Abstich gewonnen und der industriellen Verwendung zugeführt werden kann. Eine andere Verwertungsmöglichkeit ist das Destillieren des Hefetrubs zu einem aromatischen Branntwein (Gelägerbrand). Ein Verschnitt mit Wein ist nicht zulässig.

I



Gemischter Satz

Die Begriffe Sortenvereinheitlichung und Sortenreinheit sind recht jungen Ursprungs. Vor der Mitte des 19. Jh. pflanzte man in der Regel in einen Weingarten verschiedene Sorten, doch solche mit annähernd gleicher Reifezeit: den "gemischten Satz", mit welcher Bezeichnung auch der so gewonnene Wein (aus verschiedenen Rebsorten eines Weingartens) gemeint ist. Nicht zu verwechseln mit (siehe) Verschnitt. Im Weinbaugebiet um Wien gibt es den gemischten Satz vereinzelt heute noch.

II

Gerbstoffe

Substanzen mit herbem und zusammenziehendem (adstringierendem) Geschmack, die hauptsächlich in Kämmen (Stengeln), Hülsen und Kernen der Weintraube enthalten sind. Chemisch sind sie der grossen Gruppe der Polyphenole zuzuordnen, der auch die Farbstoffe angehören. Ein gewisser Gerbstoffgehalt ist für den herben Geschmack aber auch für die Bekömmlichkeit von Rotweinen ausschlaggebend. (siehe Tannin)

II

Geruchs - und Geschmacksfehler

haben ihre Ursache vornehmlich in Fehlentwicklungen während der Gärung und des Ausbaues auf Grund unsachgemässer Behandlung und Pflege.

I

Gesamtsäure

auch Titrationsazidität, die Summe aller im Wein vorhandenen Säuren, berechnet als Weinsäure.

0

Gespritete alkoholverstärkte Weine

Dessertweine, denen reiner Alkohol (Sprit) in einer Menge zugesetzt wurde, die die weitere Vergärung des noch vorhandenen Zuckers unterbindet. So werden viele bekannte Südweine wie Malaga, Portwein, Madeira, Marsala, Samos u.a. hergestellt. Dieses Verfahren ist in Österreich nur für Dessertweine im Sinne des (siehe) WG zugelassen. Andere Weine dürfen nicht "aufgespritet" werden.

II

Glas

Bei der Probe und der Beurteilung eines Weines oder im täglichen Gebrauch spielt das Weinglas eine äusserst wichtige Rolle. Zur Weinprobe eignet sich am besten ein dünnwandiges, kristallklares, mehr oder minder tulpenförmiges Glas mit Stiel, das mindestens 0,2 l fassen kann, jedoch nur zu einem Drittel vollgeschenkt wird.

Dünnwandig und kristallklar muss das Glas sein, um eine Beurteilung der Farbe des Weines zuzulassen; in tulpenförmigen Gläsern kann sich das Bouquet des Weines entfalten, ohne sogleich zu entweichen. Der kunstgewerbliche Eifer hat verschiedene Typen von Weisswein-, Rotwein-, Sekt-, Dessertwein, und hervorgebracht: man prüfe sie gewissenhaft und wähle dann jene Gläser, die einem am besten zusagen - ohne Rücksicht auf die Normen der gerade herrschenden Mode. Vorteilhaft ist es, das Glas zu schwenken.

Indem man das Glas an seinem Stiel hält, kann eine Erwärmung des Weines durch die Körpertemperatur und auch eine Trübung des Glases vermieden werden.

In Österreichischen Gasthäusern und Buschenschenken wird der offen ausgeschenkte Wein in Römern, Henkelgläsern oder in Stutzen, die entweder 0,25 oder 0,125 l Inhalt haben, gereicht. Es ist eine Besonderheit von Österreich und Bayern, den Wein in Vierteln und Achteln zu verkosten, in der übrigen weintrinkenden Welt herrscht das Dezimalsystem, wobei es Gläser gibt, die 0,1,

oder 0,3 l fassen. Der Ruf nach einem Rauminhalt von 0,4 l wurde bisher noch nicht gehört. Der Vorteil des Henkelglases liegt in seiner Handlichkeit. Der Römer wiederum weckt Assoziationen zum antiken Weinbau und ist zudem nicht allzu zerbrechlich. Der Gebrauch, einfache Gläser mit grünen Weinranken zu schmücken, ist harmlos. Die Auswahl der Weingläser im häuslichen Gebrauch bleibt freilich dem eigenen Geschmack überlassen. Nichts spricht dagegen, die anmutig geschmückten und geformten Gläser des Biedermeier zu verwenden.

Zinn und Keramik halten den Wein lange kühl; es gibt treffliche Weinfreunde, die aus diesem Grunde den verschiedenen Zinnbechern den Vorzug geben oder den Keramikbecher zum Weintrinken verwenden. Im südöstlichen Europa sind halbkugelförmige Keramikbecher bekannt; sie sollen dazu verleiten, das Trinkgefäss raschest zu leeren, da sie nur mit der Öffnung zur Tischplatte abgestellt werden können. Zum Trinken von Weinbrand wird man



zweckmässigerweise Gläser mit entsprechend kleinerem Rauminhalt verwenden. Kavaliere der Belle Epoque tranken den Cognac aus dem Nabel und den Sekt aus dem Schuh ihrer Damen, vorausgesetzt, die Damen hatten die Liebenswürdigkeit, Stiefletten anzuziehen. Zur Not kann Wein auch aus Zahnputzgläsern getrunken werden.

0

Glukose

Traubenzucker, sehr leicht wasserlöslicher Zucker mit schwacher Süßkraft, der in den meisten Früchten vorkommt. In der Traube ist Glukose mit Fruktose zu etwa gleichen Teilen am Zuckergehalt beteiligt.

II

Glyzerin

$C_3H_5(OH)_3$, ist ein dreiwertiger Alkohol, in reinem Zustand eine dickflüssige und farblose, süsslich schmeckende Flüssigkeit. Es entsteht während der Gärung; die Menge hängt vom Ausgangszuckergehalt und vom Endvergärungsgrad ab. Durchschnittlich enthalten die Weine etwa 6 g Glyzerin pro Liter. Das Verhältnis Alkohol zu Glyzerin ist ein Parameter für die Naturbelassenheit. Gewisse Pilze, auch *Botrytis cinerea*, scheinen in der Lage zu sein, schon vor der Gärung Glyzerin zu bilden.

Dadurch erklären sich die oft unverhältnismässig hohen Glyzeringehalte in edelfaulen Produkten. Ein ausgewogener Gehalt gibt dem Wein Vollmundigkeit und Körper.

III

Grüner Veltliner

Synonyme: Weisser, Weissgipfler, Grüner, Grünmuskateller.

Heimat: wahrscheinlich Niederösterreich. Hier hatte er auch stets seine grösste Verbreitung. Ebenso in Wien, neuerdings auch im Burgenland.

Ampelographisches: einjähriges Holz, engknotig, hellbraun, Blatt tief eingeschnitten, fünflappig, unterseits fein behaart; Triebspitze weisswollig behaart.

Traube gross, geschultert, nach unten sich verjüngend, dichtbeerig. Beeren gross, rund, werden in der Reife gelblich und braunfleckig.

Weingilde Montfort

2. September 2001

Seite 40

Reifezeit Ende September bis Anfangs Oktober.

Standortansprüche: Grüner Veltliner gedeiht sehr gut auf Lössböden, ist aber in allen guten Lagen, wenn sie nicht zu bindigen Boden aufweisen, kultivierbar. Die Sorte ist etwas empfindlich in der Blüte und zeigt Abbauerscheinungen, die jedoch durch gezielte Selektion verdrängt wurden.

Wein: Vorherrschend als fruchtig-spritziger, würzig-süffiger Tischwein mit anregender Säure bekannt, der als Jungwein getrunken wird. Daneben aber auch hochwertige und haltbare Qualitätsweine.

III

Gutedel

Synonyme: Chasselas, Fendant

Heimat: Angeblich fand man in ägyptischen Königsgräbern bildliche Darstellungen, die auf die Sorte hindeuten.

Verbreitung: Als Tafeltraube in geringem Umfang im gesamten österreichischen Weinbaugebiet. Als Keltertraube nur in der Schweiz (Fendant) von gewisser Bedeutung.

Ampelographisches: Traube der am häufigsten vorkommenden weissen Spielart gross, oft geschultert, spitz zulaufend, gross, locker angeordnet, fleischig, doch auch saftig und von harmonischem Geschmack. Andere Arten wie Roter Gutedel, Königsgutedel, Geschlitzblättriger Gutedel sind heute kaum noch anzutreffen.

III

Halbtrocken

(frz. demi-sec), Geschmacksbezeichnung bei Sekt. für den Zuckergehalt gibt es im (siehe) WG keine gesetzliche Regelung. Als "trocken" wird Sekt in Österreich mit Zuckergehalten von 0 - 25 g/l bezeichnet, als "halbsüss" (= halbtrocken) mit 25 - 50 g/l. In der BRD liegen die Zuckermengen beträchtlich über diesem Niveau, in Frankreich noch beträchtlich darunter.

I



Halsschleife

Brustetikett, Zusatz zum Fass oder Bauchetikett mit Jahrgangs- und Gebiets- oder Firmenbezug. An 2-Liter-Flaschen fallweise auch die einzige Ausstattung. (siehe Etikett).

0

Hefegeschmack

tritt auf, wenn der Wein zu spät vom Lager gezogen wird. Hefegeschmack ist vorerst harmlos und verschwindet nach baldigem Abstich. Wird der Abstich jedoch versäumt, setzt sich der als Hefeböckser bezeichnete Geschmack im Wein fest.

II

Hefetrübungen

treten dann auf, wenn Weine mit Zuckergehalt nicht steril in Flaschen gefüllt werden. Einige wenige Hefezellen genügen, um eine Gärung in der Flasche einzuleiten. Der Wein wird nicht nur trüb, sondern verändert sich auch geschmacklich durch Bildung von Kohlensäure, Zuckerverlust usw. Um dies zu vermeiden, müssen zuckerhaltige Weine entweder über einen Entkeimungsfilter abgefüllt werden oder durch Erwärmung auf etwa 55 Grad C steril gemacht werden. Der Einsatz chemischer Konservierungsmittel ist in Österreich verboten.

0

Hektar

Flächenmass = 10.000 m². Abk. ha. In Österreich wird die Ausdehnung einer Weinbaufläche normalerweise in ha angegeben.

0

Hektoliter

Hohlmass = 100 l Abk. hl. In Österreich wird die Menge der Weinproduktion normalerweise in hl angegeben.

0

Hektar - Ertragsbeschränkung

Nach dem neuen Weingesetz müssen für die Produktion von Qualitätsweinen vom Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft mit Zustimmung des jeweiligen Bundeslandes auf dem Verordnungsweg Hektarhöchstertäge für alle Weinbaugebiete festgesetzt werden.

Dabei ist auf Rebsorte, Bodenbeschaffenheit, Klima, Vegetationsverlauf und Erziehungsform Bedacht zu nehmen. Die Bestimmungen darüber sehen auch vor, dass die Höchstmengen bis zu einem Fünftel überschritten werden können. Allerdings dürfen dann die aus solchen Überschussmengen hergestellten Weine (Überschusswein) nur als Tafelweine und nicht mehr als Qualitätsweine vermarktet werden. Wird jedoch die Höchstgrenze um mehr als 20 % überschritten, dann darf die gesamte Ernte ausschliesslich nur mehr als Tafel- oder Landwein verkauft werden.

Diese durch das neue Weingesetz geschaffenen Bestimmungen sind für eine Qualitätsverbesserung der österreichischen Weine von grosser Bedeutung. Kann doch durch eine solche Mengenbeschränkung der Qualitätsweinanbau in Österreich wesentlich gefördert werden, so wie dies beispielsweise auch in Frankreich der Fall ist.

I

Heuriger

Die Bezeichnung "Heuriger" darf nur für österreichischen Wein verwendet werden. Mit dieser Bezeichnung darf er nur bis spätestens 31. Dezember des auf die Ernte folgenden Jahres verkauft werden. Bei einem in Flaschen abgefüllten "Heurigen" ist der Jahrgang anzugeben. Ein Verschnitt zweier Jahrgänge von "Heurigen" ist verboten.

I

Höchstwerte

für alle Qualitätsweine sind 13,5 Volumsprozent Alkohol inkl. eines auf Alkohol umzurechnenden Restzuckers.

I



Jahrgang

ist die Weinernte eines bestimmten Jahres. Ob es ein guter oder ein schlechter Jahrgang wird, hängt vor allem von den Witterungsverhältnissen während dieses Jahres ab. Wesentlichen Einfluss hat auch der Gesundheitszustand des Traubenmaterials und die Ertragsmenge. Der Jahrgang ist bei österreichischen Weinen von grosser Bedeutung und soll deshalb auf dem Etikett angegeben werden. Qualität der Jahrgänge nach Angaben des österr. Statistischen Zentralamts und des Weinwirtschaftsfonds, Wien: 1965 mittel, 1966 gut, 1967 gut, 1968 gut, 1969 sehr gut (besonders im Donaugebiet), 1970 gut, 1971 gut, 1972 mittel, 1973 sehr gut, 1974 gut, 1975 gut (besonders an der Südbahn) 1976 gut (besonders an der Südbahn), 1977 sehr gut.

0

Jungfernwein

erstmaliger Ertrag in einem neu angelegten Weingarten, ist oft infolge des geringen Behanges qualitativ hochwertiger als Wein aus derselben Anlage in späteren Jahren.

I

Jungwein

Erstes Ausbaustadium des Weines, das ungefähr vom Ende der Gärung bis zum ersten Abstich reicht, der 4 bis 8 Wochen nach Gärende durchgeführt wird. Hoher Gehalt an Kohlensäure, frisches "gäriges" Bouquet und anfangs auch noch geringfügige Trubbestandteile sind für Jungwein charakteristisch. Hefezellen und Trubstoffe setzen sich in der Folge zu Boden, der Wein wird "blank". Ab diesem Zeitpunkt kann der erste Abstich erfolgen.

Längerer Kontakt mit der Hefe (dem Geläger) bringt keine geschmackliche Verbesserung, im Gegenteil: negative Beeinflussung durch sich zersetzende Hefezellen ist besonders bei höheren Temperaturen zu erwarten. säurereiche Weine können länger auf dem Geläger bleiben; hochwertige restzuckerreiche klären sich langsam und werden in der Regel ebenfalls abgestochen.

0

Kabinettwein

ist nach dem WG 1985 die Bezeichnung für einen Qualitätswein, der nicht angereichert worden ist, als Most mindestens 17 Grad KMW (80 Grad Öchsle) und höchstens 12,7 % Alkohol und max. 9 g Restzucker aufgewiesen hat und im übrigen den Qualitätsweine

gestellten Anforderungen entspricht. Kabinettweine dürfen nur in Flaschen abgefüllt exportiert werden.

Früher wurde für die besten Weine eines fürstlichen Kellers der Begriff Cabinet verwendet. Die Benennung Kabinett steht mit diesem Begriff in keinem Zusammenhang.

III

Kahmdecke

Steht Wein z. B. in angebrochenen Fässern längere Zeit mit Luftsauerstoff in Kontakt, bilden sich an der Oberfläche kleine weisse Inseln, die sich zu einer geschlossenen, dünnen Schichte zusammenschliessen. Beim ungestörten Wachstum der Kahmhefen entsteht bald eine dicke, runzelige, weissgraue Decke, die später auch zu Boden sinken kann. Bei genügend langer Entwicklungszeit verbrauchen die Hefen beachtliche Mengen an Alkohol, Säure und Extraktstoffen und geben unangenehm schmeckende Stoffwechselprodukte an den Wein ab. Dies führt zu schalem, muffig riechendem Wein. Die besonders in alkohol- und säurearmen Weinen vorkommende Krankheit kann im Anfangsstadium durch Beseitigung der Kahmdecke und anschliessendes Vollfüllen der Fässer, verbunden mit einer Schwefelung, behandelt werden.

0

Kahmhefen

Wichtigster Vertreter dieser in Wein vorkommender Sprosspilze sind die Gattungen Hansenula, Pichia und Candida (Mycoderma). Sie bilden in angebrochenen Fässern und bei Sauerstoffzutritt auf der Weinoberfläche eine weissliche Kahmdecke.

0

Karaffe

(arab.-frz.), eine Flasche aus durchsichtigem Glas, in der Wein serviert werden kann.

Es empfiehlt sich, junge Weine in der Karaffe anzubieten, denn beim Umfüllen aus der Weinflasche kommt der Wein mit Luft in Berührung und die spritzigen Duftstoffe können sich besser entfalten.

Auch zum Dekantieren alter Rotweine können Karaffen verwendet werden: auf diese Weise wird der Wein vom Bodensatz abgezogen.

I



Kellerbuch

ist die gesetzlich vorgeschriebene Form, sämtliche Bewegungen des Weins (z.B. Umfüllungen, Verschnitte, Flaschenabfüllungen, Verkauf usw.) schriftlich festzuhalten, um eine Kontrolle zu ermöglichen.

Es ist weiters das Verzeichnis aller Bestände einer Vinothek. Es kann nach Weinbaugebieten, Weinsorten oder nach Jahrgängen geordnet sein. In manchen Kellerbüchern wird auch Herkunft und Kaufpreis des Weines festgehalten. Notizen über die Gelegenheit, zu der der Wein der Vinothek entnommen und getrunken wurde, können dem Kellerbuch einen chronikalen oder autobiografischen Charakter geben. Am wichtigsten erscheint, den Jahrgang der Weine festzuhalten, damit jeder Wein am Höhepunkt seiner Reife getrunken werden kann.

II

Kellereinspektor

ist die Amtsperson, die als Vertreter des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft bei Kellerbesichtigungen anhand des Kellerbuches Kontrollen durchführt und auch berechtigt ist, die Qualität des Weines zu überprüfen.

I

Kelter

nennt man jede Vorrichtung zum Auspressen des Saftes aus Trauben vor oder nach der Gärung. Weisswein kommt vor der Gärung, Rotwein meistens nach der Gärung auf die Kelter.

I

Klosterneuburger Mostwaage

KMW, von Babo entwickelte und hauptsächlich in Österreich verwendete Senkwaage, die den im Traubenmost enthaltenen Zucker in Gewichtsprozenten angibt. Babo wandelte das Balling-Saccharometer, das den Zuckergehalt in reinen Zuckerlösungen anzeigt, für Traubenmost ab, und zwar so, dass 20 Grad Balling etwa 17 Grad KMW sind.

Die Differenz von 3 Grad definierte Babo als "Nichtzuckerstoffe". Der Mangel liegt darin, dass die KMW nur bei eben diesen 17 Grad KMW hinlänglich genau arbeitet. Wenn der Most mehr Zucker enthält, sind die Messungen der KMW ungenau.

II

Korkbrand

Darstellung von Symbolen und/oder des Namens des Produzenten. Sie sollen die Echtheit des Weines bezeugen. Die Anbringung eines Korkbrandes wird häufig auf dem Etikett vermerkt.

I

Korkenzieher

ist ein Gerät, das der Weintrinker möglichst ständig in Griffnähe haben soll, um den Korken aus der Weinflasche herausziehen zu können. In seiner ursprünglichen Form ist er eine stärkere, am unteren Ende zugespitzte offene Spirale, durch deren Seele man einen Draht stecken kann. Die Spirale ist an einem möglichst massiven Griff befestigt. Diese Form hat sich sowohl durch die Anwendung von Schrauben- und Hebelmechanismen wie auch durch das Anbringen von verschiedenen Verzierungen am Griff äusserst vielfältig entwickelt. Für das Entkorken von schräg im Dekantierkörbchen liegenden Flaschen sind Korkenzieher, deren Mechanik aus einer Doppelschraube besteht, sehr geeignet.

Neuerdings kann der Korkenzieher durch ein anderes Gerät ersetzt werden: mit Hilfe dieses Gerätes wird Pressluft, Kohlendioxidgas oder Freongas durch ein dünnes Röhrchen in den Hohlraum zwischen dem unteren Rand des Korken und dem Wein eingeführt. Auf diese Weise kann der Korken aus der Flasche herausgedrückt werden. Sollte man es nicht mit ganz einwandfreien, durch das hohe Alter bereits brüchig gewordenen Korken zu tun haben, so wird man getrost diese neue Erfindung zu Hilfe rufen. Man muss allerdings darauf achten, dass das Röhrchen lang genug ist, um auch die langen Korken der bedeutenden Weine zu durchstossen.



Obwohl die Auswahl des richtigen Korkenziehers ein ernsthaftes Geschäft ist, das nur mit grosser Umsicht befriedigend erledigt werden kann, wird der gute Weintrinker auch ein gewöhnliches Taschenmesser mit einem aufklappbaren, einfachen Korkenzieher nicht verachten. Ein solcher Korkenzieher mag nicht immer allen Anforderungen entsprechen, ist dafür jedoch stets einsatzbereit.

0

Korkgeschmack

wird durch Schimmelpilze verursacht, die bereits am Korkstamm auftreten und das Gewebe angreifen. Dadurch werden unangenehm schmeckende Bestandteile an den Wein abgegeben, die nicht mehr entfernt werden können. Auch bei Verwendung unsachgemäss gelagerter Korke kann zuweilen ein harter, muffiger Korkgeschmack auftreten.

II

Korkmotte

kann in Flaschenkellern, besonders bei alten Lagern, erhebliche Schäden anrichten. Sie legt ihre Eier oberflächlich am Kork ab, und die daraus schlüpfenden Räumchen ("Korkwürmer") bohren sich in den Kork ein. Der Schaden besteht entweder in direktem Weinverlust oder in sekundären durch Schimmelpilze verursachten Geschmacksfehlern.

0

Körper des Weines

wird von den Extraktstoffen gebildet. Nicht allein der Gehalt, sondern auch das Verhältnis der einzelnen Bestandteile zueinander hat erheblichen Einfluss auf den Körper. So können körperreiche, schwere, vollmundige Weine gleichzeitig auch elegant und harmonisch schmecken. Bei breiten, plumpen Weinen stimmt zumeist das Verhältnis Säure zu den anderen Extraktstoffen nicht. Keinen Einfluss auf den Körper hat allerdings etwaiger Restzuckergehalt, der besonders bei leichten Weinen abrundend wirken kann.

II

Verkostungsglas

soll immer ein Stielglas aus dünnwandigem, farblosem Glas mit geschliffenem Rand sein (Apfelkelch) und höchstens zu einem Drittel gefüllt werden. für Schaumweine ist die Spitzenkelchform (Flöte), für Weinbrände der Cognac-Schwenker geeignet.

I

Kostprobe

(Sinnenprobe, organoleptische oder sensorische Bewertung), eine wichtige Ergänzung zur chemischen Analyse. So sind Fehler, Fälschungen oder auch die Rebsorte mitunter erst durch die Kostprobe einwandfrei zu erkennen.

Dazu bedarf es weitreichender Voraussetzungen. Der Koster muss über empfindliche Sinnesorgane verfügen und die notwendige Sachkenntnis und Erfahrung besitzen. Objektive Bewertungen können nur "gedeckt" erfolgen, d.h. der Koster soll die Herkunft der zu verkostenden Weine nicht kennen.

Äussere Einflüsse müssen soweit wie möglich ausgeschaltet werden, der Koster am besten von den anderen Kostern isoliert, in einer Koje sitzen. Bewertet wird nach einem bestimmten Schema, bei dem u.a. für Farbe, Geruch, Klarheit und Geschmack je eine bestimmte Höchstpunktzahl vergeben werden kann.

0

Verkostungstemperatur

soll möglichst genau eingehalten werden. Leichte Weissweine sollten mit 10 bis 11 Grad C verkostet werden. Je schwerer der Wein ist, um so höher soll die Kosttemperatur sein. Dessertweine werden bei etwa 14 Grad C verkostet, Rotweine bei 17 bis 18 Grad C, Schaumwein dagegen bei 8 Grad C. Die Angleichung der Weintemperatur an die Kosttemperatur soll möglichst langsam vor sich gehen.

0



Landwein

ist zwar gleichfalls ein Tafelwein, er muss jedoch aus Trauben gewonnen sein, die höchstens aus einer Weinbauregion (Bundesland) stammen dürfen. Er darf nicht mehr als 11,5 Grad Alkoholgehalt und max. 6 Gramm je Liter Restzucker (im Wein unvergoren gebliebener Trauben- und Fruchtzucker) haben.

Tafel- und Landweine dürfen (nur als Most) auf 19 Grad KMW beim Weisswein bzw. auf 20 Grad KMW beim Rotwein aufgezuckert werden, allerdings nur bis zu max. 4,5 kg pro Hektoliter.

Beide Weinqualitäten dürfen nicht in Bouteillen, sondern müssen entweder in 1 Liter- bzw. noch grösseren Flaschen oder aber in Flaschen bis 0,25 l abgefüllt werden.

Von dieser Gebinderegelung sind nur der Schilcher und der Bergwein ausgenommen, die z.B. auch in 0,70 oder 0,75 Liter-Flaschen abgefüllt werden dürfen.

I

Lese

Die Weinlese erfordert die ganze Arbeitskraft und die grösste Aufmerksamkeit des Winzers und seiner Helfer. Die Trauben werden vom Rebstock abgeschnitten und zum Ort der weiteren Verarbeitung gebracht.

Um einen Hektar Reben abzuernten, müsste ein Mann allein ca. 250 Stunden arbeiten. Da die Traubenernte oft in wenigen Wochen beendet werden muss und da geeignete Arbeitskräfte meist nicht ausreichend zur Verfügung stehen, hat sich das einstige Fest in einen straff organisierten Arbeitsvorgang verwandelt. Brauchtum, dionysisches Treiben, Orgiastik wurden verdrängt, z.T. überhaupt ausgelöscht.

Die Erfüllung notwendiger gesetzlicher und technologischer Anforderungen macht sachlich einwandfreie Rationalisierung notwendig. Der Buttenträger und das Lesegeschirr aus Holz wurden durch fahrbare Traubenmaische- und Transportgeräte bzw. durch Kunststoffgefässe abgelöst.

Bei dem bisherigen Tempo der technischen Entwicklung kann bereits in nächster Zukunft mit einer mechanisierten Einbringung des Lesegutes durch Vollerntemaschinen gerechnet werden.

0

Lesearten

Trauben dürfen frühestens dann gelesen werden, wenn ihr Saft - sofern er zur Weinbereitung verwendet wird - einen Zuckergehalt von mindestens 13 Grad KMW (64 Grad Öchsle) aufweist. Darüber hinaus können landesgesetzliche Bestimmungen den frühesten Lesetermin auch für einzelne Sorten und Gebiete festlegen. Die Absicht, nach dieser allgemeinen Lese hochwertige Produkte durch späteres Lesen zu gewinnen, ist der zuständigen Gemeindeverwaltung vorher bekanntzugeben.

Innerhalb von drei Wochen nach durchgeführter Lese ist derselben Behörde ebenfalls über Menge und Qualität Mitteilung zu erstatten. Bei der Hauptlese wird gewöhnlich das gesamte Traubenmaterial eines Bestandes, unabhängig von seinem Reife- und Gesundheitszustand, gemeinsam verwertet.

Zur Gewinnung von Auslesen ist es notwendig, alle nicht vollreifen, fehlerhaften und kranken Beeren auszusondern. für Beerenauslesen werden alle bereits überreifen und edelfaulen Trauben verwendet, um Zuckergehalte von mindestens 25 Grad KMW (112 Grad Öchsle) zu erreichen.

Der Ausbruchwein entsteht ausschliesslich aus edelfaulen oder überreifen, auf natürliche Weise aingtrockneten Beeren. Der konzentrierte Inhalt darf dann durch Zugabe von Traubenmost derselben Lage und Art ausgelaugt werden und muss mindestens 27 Grad KMW (120 Grad Öchsle) aufweisen. für Trockenbeerenauslesen gilt ähnliches, nur ist ein Zuckergehalt von 30 Grad KMW (132 Grad Öchsle) erforderlich.

0

Lesezeitpunkt

wird neben den natürlichen Gegebenheiten (Vollreife) auch durch gesetzliche Anforderungen an den Mindestzuckergehalt bestimmt. In normalen Jahren muss der Most mindestens 13 Grad KMW (64 Grad Öchsle) Zucker aufweisen, um zu Wein verarbeitet werden zu können.

Die Lese beginnt anfangs September mit den Frühsorten Bouvier, Müller-Thurgau usw. Oft wird danach eine Pause eingelegt, bevor die nächste Gruppe - die mittelspätreifenden Sorten - an der Reihe ist: Neuburger, Muskat-Ottonel, Grüner Veltliner, Rotweinsorten.

Den Abschluss bilden Traminer, Rheinriesling, Welschriesling. Wenn auf besondere Produkte (Spätlesen) gewartet wird, muss die Reihung nach früh- oder spätreifen Sorten entfallen.

0



Luftgemisch

entsteht in angebrochenen und nicht rechtzeitig vollgefüllten Fässern. Er beruht auf einem Verlust an natürlich vorhandener Kohlensäure und an Bouquetstoffen. Weine mit Luftgeschmack schmecken schal und wirken matt. Einfachste Abhilfe ist rechtzeitiges Vollfüllen des Fasses und äusserst mässige Schwefelung.

I

Maische

zerdrückte und zermahlene Trauben, das Ausgangsprodukt beim Pressen. 100 l Maische ergeben 71 bis 75 Liter Most.

In früheren Zeiten wurde die Maische bereits im Weingarten erzeugt. Durch die auf einen Maischebottich aufgesetzte Traubenmühle wurden die Trauben zerkleinert, durch dessen grosses Spundloch in das "Ladefass" gefüllt und erst dann zum Keller gebracht. Dies hatte den Nachteil, dass die Maische sehr lang und bei oft hohen Temperaturen stehenblieb, was zu Oxydationseinflüssen führte.

Heute wird am Ort der Weiterverarbeitung gemaischt. Vielfach ist die einfache Walzmühle von Abbeermaschinen verdrängt worden. Sie trennen Kämme und Beeren voneinander, der Saft kommt mit Ihnen kaum in Kontakt. Beim Zerkleinern oder Quetschen dürfen Kerne nicht zerdrückt werden, da sie sonst sehr viele Gerbstoffe freigeben. Gerebelte Maischen von Weissweinen kann man, zum besseren Übertritt von wertvollen Substanzen aus den Beerenhülsen in den Saft, einige Stunden "ziehen lassen". Danach wird vorentsafte und gepresst.

Rotweinmaischen werden in besonderen Behältern vergoren und dann erst gepresst. Der "trockene" Rückstand wird als Trester oder Treber bezeichnet.

I

Maischehut

Bei der Maischegärung werden die festen Bestandteile durch das Gärungs-Co₂ nach oben getrieben und schwimmen als kompakte Masse auf der gärenden Flüssigkeit

0

Maischengärung

wird ausschließlich bei der Herstellung von Rotweinen durchgeführt. Bei diesem Verfahren gehen die in den Hülsen der Beeren eingelagerten Farb- und Gerbstoffe in Lösung. Auf diese Weise erhalten viele Rotweine ihr samtig-herbes Aroma. Ursprünglich vergor die Rotweinmaische in offenen Behältern.

Kräftige Männer stiessen den aufsteigenden Maischehut immer wieder nach unten, bis aller Zucker in Alkohol umgewandelt war. Dabei entstanden gedeckte (dunkle), gerbstoffreiche, oxydative und manchmal auch essigstichige Rotweine.

Eine Weiterentwicklung stellten die Rotweingrstände dar, bei denen ein stehender Holzbehälter mit eingezogenem Rost das Aufsteigen des Maischehutes verhinderte und der Sauerstoffeinfluss also weitgehend ausgeschlossen wurde.

Weitere Fortschritte wurden mit Geräten erzielt, die den bei der Gärung freiwerdenden CO-Druck nützten, um das Gärsubstrat laufend zu durchmischen. Gegenwärtig sind bereits rotierende Behälter in Gebrauch, in denen die gärende Maische fortlaufend bewegt wird. Der rasche, vollkommen sauerstofffreie Gärverlauf begünstigt die Gewinnung von reintonigen, eleganten Rotweinen.

I

Metallgeschmack

werden bei der Traubenernte, Traubenverarbeitung oder Weinbehandlung metallene Geräte verwendet, die nicht mit sog. Kelterlack beschichtet sind, können erhebliche Mengen an Eisen, Kupfer, Zink usw. vom Most oder Wein aufgenommen werden. Dadurch entsteht ein bitterer Geschmack, der in leichten Fällen nach einer Blauschönung wieder verschwindet.

I

Metaweinsäure

ist auf etwa 170 Grad C erhitzte und danach abgekühlte Weinsäure. In einer Dosis von maximal 15 g/hl verhindert sie den Ausfall von Weinstein in der Flasche bis zu neun Monaten dadurch, daß sie mit dem im Wein enthaltenen Kalium eine leicht lösliche Verbindung eingeht.

0



Milchsäure (CH₃ - CHOH-COOH)

entsteht im Wein durch den biologischen Säureabbau. Das ist die Spaltung der Apfelsäure in Milchsäure und Kohlendioxyd durch das Einwirken von Milchsäurebakterien. Durch diesen chemischen Prozeß kann die Gesamtsäure bis auf etwa 50 % zurückgehen, was auch geschmackliche Wirkungen haben kann, da Milchsäure milder schmeckt als Apfelsäure.

II

Mild

ist der Wein mit verhältnismäßig wenig Alkohol und mit besonders wenig Säure. Das heisst aber nicht, daß die milden Weine süß sind. Sie schmecken aber bekömmlich, haben eine sanfte Wirkung und werden vielen Weintrinkern rasch gut gefallen.

I

Mindestmostgewicht bei Qualitätsweinen

Gleichfalls auf dem Verordnungsweg kann der Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft die Zustimmung des jeweiligen Bundeslandes für ein oder mehrere Weinanbaugebiete in schlechten Weinjahren (also bei besonders ungünstigen Reifeverhältnissen) für die Erzeugung von Qualitätsweinen das Mindestmostgewicht bei bestimmten Traubensorten von den üblichen 15 Grad (73 Grad Öchsle) auf bis zu 14 Grad KMW (68 Grad Öchsle) herabsetzen.

II

Most

ist die Flüssigkeit, die durch Zerkleinerung und durch Pressen der Trauben gewonnen wird. Etwa 60 % fließt bei deren Zerkleinerung als Seihmost ab, etwa 30 % beim ersten Pressvorgang als Pressmost, etwa 10 % nach Zerteilung des Preßkuchen (Tresterstocks) als Scheitermost. Dieser kleinste Anteil wird in der Regel von den beiden anderen getrennt weiterverarbeitet, da er durch höheren Gerbstoffgehalt unharmonisch schmeckt.

Insgesamt erzielt man aus einem Kilogramm Trauben 0,65 bis 0,75 Liter Most, abhängig von Traubensorte, Reifegrad und Gesundheitszustand.

Die wesentlichsten Bestandteile des Mostes aus vollreifen Trauben sind 80 - 85 % Wasser, 16 - 20 % Zucker (Glukose: Fruktose = 1 : 1), 0,8 - 1,4 % Säuren (hauptsächlich Apfel- und Weinsäure), 0,25 - 0,35 % Mineralstoffe, 0,05 - 0,1 % stickstoffhaltige Substanzen (Aminosäuren, Eiweißstoffe)

I

Mostgewicht

gebräuchlicher Ausdruck für den Zuckergehalt eines Mostes. Das Mostgewicht wird mit Hilfe von Senkwaagen gemessen, die, im Fall der KMW, auf die besondere Zusammensetzung von Traubenmost abgestimmt sind.

Sie zeigen die Dichte einer Flüssigkeit an, die wiederum sehr stark vom Zuckergehalt beeinflusst wird. Um zu Wein verarbeitet werden zu können, muß Most mindestens 13 % Zucker aufweisen. Höhere Mostgewichte finden ihren Ausdruck in Bezeichnungen wie Spätlese (19 %), Auslese (21 %), Beerenauslese (25 %), Ausbruch (27 %) und Trockenbeerenauslesen (30 %).

II

Mostschwefelung

Um den frisch gekelterten Most bis zur Gärung vor dem Einfluß des Luftsauerstoffes und damit vor Bräunungsreaktionen zu schützen, werden ihm, wenn dies nicht schon bei der Maische geschehen ist, ungefähr 5 g Schwefeldioxyd je 100 Liter Most zugesetzt. Diese besonders bei warmer Witterung notwendige Maßnahmen beeinträchtigt den gesunden Gärverlauf nicht.

II



Mostverbesserung / Aufzuckerung

Gemäß WG 1985 ist eine Aufbesserung des Lesegutes durch Aufzuckerung (durch Zucker oder Traubendicksaft) bei der Erzeugung von Tafel-, Land- und Qualitätsweinen (ausgenommen Kabinett- und Prädikatsweine) mit höchstens 4,5 kg Zucker/hl erlaubt. Weiters darf das Traubengut aber nur soweit aufgebessert werden, daß dadurch das Mostgewicht bei der Weiß und Roseweinerzeugung 19 Grad KMW (natürlicher Zuckergehalt des Mostes, ausgedrückt in Graden der KMW = 94,2 Grad Öchsle) und bei der Rotweinerzeugung 20 Grad KMW (96,6 Öchsle nicht übersteigt).

Kabinett und Prädikatsweine dürfen nicht aufgezuckert werden. Eine eventuelle Restsüße (im Wein unvergoren gebliebener Trauben- und Fruchtzucker) darf bei Prädikatsweinen nur im Wege einer Gärungsunterbrechung herbeigeführt werden (früher konnte - wie in der EG - eine Restsüße bei den Prädikatsweinen auch durch Zusatz von Traubenmost oder Traubendicksaft hergestellt werden).

II

Müller - Thurgau

die Sorte, die 1882 von dem Thurgauer Professor Hermann Müller in Geisenheim gezüchtet wurde, wird in Österreich seit 1925 kultiviert.

Synonyme: keine

Ampelographisches: einjähriges Holz hellbraun, streifig, Blatt groß, dünn, sehr tief eingeschnitten, fünfplappig. Die Mittellappe ist längs der Ader etwas verdreht, scharfe Bezaehlung, die Stielbucht ist überlappt. Triebspitzen behaart und leicht rötlich gerändert. Die Trauben sind groß, lockerbeerig, von sehr vielfältiger Gestalt, die Beeren leicht oval, dünnschalig und haben deutlichen Muskatgeschmack.

Reifezeit: frühreifend, Anfang September

Standortansprüche: eignet sich auch für weniger gute Standorte, die jedoch nährstoffreich, luftig und eher trocken sein sollen, da die Sorte fäulnisanfällig ist.

Wein: Müller-Thurgau sollte entweder sehr früh oder aber sehr spät gelesen werden. Im ersten Fall (bei etwa 16 Grad KMW) kommt das duftige fein-muskierende Bouquet deutlich zum Vorschein. Der auf diese Weise gewonnene milde Wein ist sehr schnell entwickelt, aber nicht länger als zwei Jahre lagerfähig. Später gelesene Produkte können höchste Qualitätsstufen erreichen, verlieren aber das sortentypische Bouquet.

III

Muskat - Ottonel

Synonyme keine Heimat: Frankreich, geringe Verbreitung in Österreich, hauptsächlich Burgenland.

Ampelographisches: dunkelbraunes, einjähriges Holz, engknotig, Blatt klein, fünflappig, unterseits wollig, oberseits rau, Triebspitzen deutlich bronziert, glänzend und unbehaart. Trauben mittelgroß, länglich, ohne besondere Gliederung, dichtbeerig, Beeren in der Vollreife sattgelb bis bräunlich, hartfleischig, deutlich ausgeprägtes Aroma.

Reifezeit: frühreifend, Anfang bis Mitte September.

Standortansprüche: Verlangt sehr gute kräftige Böden, gut mit Nährstoffen versorgt. Sonnige Standorte des Burgenlandes sind besonders gut geeignet.

Wein: Säurearme Weine mit außergewöhnlich stark hervortretenden Geruchs- und Geschmackskomponenten.

III

Naturbelassen

sind Weine dann, wenn sie ohne Aufbesserung (Zuckerzusatz) vergoren worden sind. Nur vollreife, gesunde Trauben eignen sich für die Herstellung solcher Weine. Daß auch die naturbelassenen Weine im Zuge des Ausbaues aus technologischen Gründen mit bestimmten Hilfsmitteln behandelt werden müssen, beeinträchtigt die Reinheit echter Weine nicht. Qualitätsweine nach besonderer Reife und Leseart sind auf jeden Fall naturbelassen, auch wenn sie einen Restzuckergehalt aufweisen.

I



Neuburger

Synonyme: keine

Heimat unbekannt. Der Legende nach wurden Neuburgerreben in der Wachau als Strandgut gefunden und angepflanzt. Von dort gelangten sie in das Wiener und Südbahn-Gebiet.

Ampelographisches: einjähriges Holz, kastanienbraun, dick und weitknotig. Blatt meist dreilappig, wenig gegliedert, stumpf bezahnt, Oberfläche mattglänzend geschmeidig, unterseits entlang den Blattrippen borstig behaart. Trauben mittelgroß ohne charakteristische Gestalt, sie sitzen scheinbar (durch sehr kurzen Stiel) direkt auf dem Trieb (z.T. lockerbeerig), Beeren groß, stark bereift, dickschalig.

Reifezeit: Ende September

Standortansprüche: wenig an den Boden, gedeiht auch noch auf trockenen und kalkreichen Böden. Ist sehr empfindlich in der Blüte, auch bei gutem Blütenwetter treten oft Verrieselungsschäden auf.

Wein: milde Weine von mittlerer Qualität mit einem an Nüsse erinnernden Bouquet; auch schwere alkohol- und extraktreiche Weine, die aber nur selten nervig, körperreich oder gar wirklich groß sind.

III

Oechsle Ferdinand (1774 - 1852)

Erfinder auf verschiedenen Gebieten, entwickelte eine Senkwaage (Öchsle -Spindel) deren Skaleineinteilung auf der Dichte der zu untersuchenden Lösung basiert. 1 Grad Öchsle entspricht einer Dichte von 1,001, 80 Grad Öchsle demnach 1,080. Für die Umrechnung auf Gewichtsprozent, also auf das Maß der Klosterneuburger Mostwaage (KMW), verwendet man folgende Formel

$$\frac{\text{Grad Öchsle}}{4} - 3 = \text{Grad KMW}$$

II

Oidium tuckeri

echter Mehltau, eine Pilzkrankheit, die in der Mitte des vorigen Jahrhunderts aus Amerika eingeschleppt wurde, sich in kurzer Zeit über ganz Europa verbreitete und im Weinbau schwere Schäden verursachte. Als geeignetes Mittel zu seiner Bekämpfung erwies sich Schwefel, mit dem man die Krankheit etwas eindämmen konnte.

Der im deutschen Sprachraum auch als zeichnete Pilz tritt bereits im Frühjahr an jungen Blättern auf und überzieht sie mit einem grauen Belag. Sobald befallene Beeren etwa Erbsengröße erreicht haben, platzt die abgestorbene Haut unter dem Innendruck auf, die Samen treten sichtbar hervor (Samenbruch)

Durch Sekundärinfektionen oder Vertrocknung wird die Beere dann zur Gänze vernichtet. Zur Ausbreitung des Pilzes ist tropfbar flüssiges Wasser nicht nötig, sie erfolgt bereits bei hoher Luftfeuchtigkeit. Bekämpft wird echter Mehltau mit feinst verteiltem Schwefel, der verstäubt oder versprüht wird. Es sind auch einige organisch-synthetische Präparate mit wesentlich geringerer Kapazität anwendbar.

0

Önologe (gr.)

Fachmann der Weinkunde, eine besonders in Österreich gebräuchliche Bezeichnung für Personen, die mit Wein in wissenschaftlicher, wirtschaftlicher oder praktischer Weise beruflich verbunden sind und eine spezielle Ausbildung auf diesem Gebiet genossen haben (oinos gr = Wein).

0

Parfümiert

ist ein Wein, dessen meist süßlicher Duft alle übrigen Komponenten des Bouquets an ihrer Entfaltung hindert.

Eine derartige Aufdringlichkeit verstimmt den ernsthaften Trinker. Allerdings finden selbst noch die parfümierten Weine dann und wann einen Liebhaber.

I



Pasteurisierung

ist bis heute neben der Entkeimungsfiltration die einzige Methode, Hefe und Bakterien in Most oder Wein ohne Anwendung chemischer Konservierungsmittel unschädlich zu machen.

Die Verfahren sind heute so ausgereift, daß kaum nachteilige, geschmackliche Veränderungen auftreten. Bei der sog. Hochkurzzeit-Erhitzung wird die Flüssigkeit innerhalb von Sekundenbruchteilen auf etwa 80 Grad C erhitzt und dann rückgekühlt.

I

Perlwein

kohlensäurehaltiger, moussierender Wein, der durch Vergärung in Drucktanks oder einfacher durch Imprägnierung von Wein mit Kohlensäure hergestellt wird.

Er darf bis zu 40 g/l unvergorenen Zucker, höchstens 12 Volumsprozente Alkohol enthalten und muß eine Kohlensäureüberdruck von 0,5 bis 2 bar bei 15 Grad C aufweisen. Die Verwendung von Schaumweinflaschen, -verschlüssen und Flaschenausstattungen, die den Eindruck erwecken könnten, es handle sich um Schaumwein, ist verboten. Das Wort "Perlwein" muß auf dem Flaschenschild aufscheinen.

0

Photosynthese

der Vorgang, bei dem das in der Atmosphäre vorkommende Kohlendioxyd (CO₂) zusammen mit Wasser durch das Chlorophyll der grünen Pflanze in Kohlenhydrate umgewandelt wird (Kohlensäureassimilation).

Die für diesen chemischen Prozeß notwendige Energie liefert die Sonne, die Photosynthese kann daher nur bei Tageslicht stattfinden. Neben den Kohlenhydraten, die aus den Blättern durch den Saftstrom zu den Früchten und anderen Speicherorganen transportiert werden, entsteht auch Sauerstoff.

III

Plump

ist ein Wein, der zwar schwer und mitunter sogar körperreich sein kann, der aber die Sinnesorgane kaum zu beschäftigen vermag.

Sein Geruch ist langweilig, sein Geschmack nichtssagend, sein Aroma uninteressant. Er ist gänzlich ohne Finesse. Wenn ein plumper Wein vollmundig ist, dann nur in der Art eines gewöhnlichen Lutschbonbons. Es gibt freilich keinen Grund, vor der Wirkung des plumpen Weines zu warnen.

Zur Not ist er durchaus trinkbar, selbst noch in größeren Mengen. Man wird sich dann aber meist bei der erstbesten Gelegenheit nach einem interessanteren, nervigeren und bouquetreicheren Wein umsehen müssen.

I

Prädikatsweine

"Prädikatsweine" oder "Qualitätsweine besonderer Reife und Lesart" müssen - außer jene eines Qualitätsweines - folgende weitere Erfordernisse erfüllen:

- Prädikatsweine müssen der Eigenart und den Normen der jeweiligen Stufe entsprechen und die vorgeschriebene Kontrolle des Lesegutes durchgeführt haben.
- Den Prädikatsweinen dürfen weder als Most noch als Wein irgendwelcher Zucker, Traubenmost, Traubensaft oder Traubendicksaft zugesetzt werden.
- Eine etwaige Restsüße darf nur im Wege einer Gärungsunterbrechung erzielt werden. Das Beifügen einer Süßreserve ist verboten (in der EG erlaubt)
- Die Angabe des Jahrganges ist zwingend vorgeschrieben.
- Bei Spätlesen und Auslesen muß auch die Rebsorte angegeben werden.
- Prädikatsweine dürfen mit Ausnahme von Spätlesen und Eiswein nicht mit Lesemaschinen geerntet worden sein. Das Traubengut muß den amtlichen Mostwägern vorgeführt werden.
- In Flaschen gefüllte Spätlesen dürfen nicht vor dem 1. März, die anderen Prädikatsweine nicht vor dem 1. Mai in den Verkehr gebracht, also verkauft werden.
- Prädikatsweine dürfen nur in Flaschen exportiert werden.

II



Pressen

Weinpressen, Keltern, die über Jahrtausende in der Weinkultur einzigen mechanisch arbeitenden Geräte zur Trennung des Saftes von den festen Bestandteilen der Trauben.

Bedingt durch den Weinreichtum in südlichen Ländern maß man dort der vollständigen Auspressung wenig Aufmerksamkeit bei und begnügte sich lange Zeit damit, die Maische bloß auszutreten (Trotte). Der nächste Schritt führte zu den Sack- oder Wringpressen, die übrigens bereits in Ägypten verwendet wurden.

Die traditionelle Form der Weinpresse ist die Baumpresse. Baumpressen wurden erstmals von den Römern eingesetzt. Im Prinzip arbeitet heute die Presse in einem kleinen Hauerkeller genauso. Wirkung: ein an einer Spindel drehbarer schwerer Stein überträgt den Druck über einen Preßbaum auf das in einem Presskorb befindlichen Lesegut.

Wichtig für die Qualität des Mostes ist der Umstand, daß der Saft zuerst von selbst abfließt und daß langsam sich steigender Druck die Maische zur Gänze auspresst. In dieser Hinsicht sind alte Baumpressen den modernen hydraulischen Pressen manchmal überlegen. Die älteste erhaltene datierte Baumpresse findet sich in Engabrunn (1564). Weiter alte Pressen findet man in Klosterneuburg, Thallern und Rossatz. Hin und wieder sind Baumpressen aus dem 18. und 19. Jh. noch in Verwendung.

Neue Variationen des Druckwerkes wurden immer wieder entwickelt; im vorigen Jahrhundert begann man die Hebelkraft durch andere Druckwerke - vor allem hydraulische - zu ersetzen. Die Form des Presskorbes hat sich bis dahin kaum geändert. Bei den modernen Preßgeräten, den Horizontalpressen, liegt der Presskorb waagrecht, der Druck wird von einem Elektromotor erzeugt und über eine Spindel auf das Pressgut übertragen oder auf hydraulischem Weg ausgeübt.

I

Qualitätsweine

Die Bezeichnung "Qualitätswein" setzt folgendes voraus:

- Die zur Erzeugung verwendeten Trauben müssen aus einem einzigen Weinbaugebiet oder aber aus einem noch engeren Herkunftsbereich stammen (Ausnahmeregelung besteht für Vorarlberg, Kärnten und Tirol).
- Darüber hinaus müssen die Trauben ausschließlich von Qualitätsweinrebsorten kommen. Was eine Qualitätsweinrebsorte ist, bestimmt der Landwirtschaftsminister im Verordnungsweg (siehe unter " Die Qualitätsweine")
- Die Mindestzuckergradation im Most muß 15 Grad KMW (73 Grad Öchsle) betragen, wobei jedoch der Landwirtschaftsminister in besonders ungünstigen Reifejahren mit Zustimmung des betreffenden Bundeslandes das Mindestmostgewicht im

Weingilde Montfort

2. September 2001

Seite 62

Verordnungsweg bis auf 14 Grad KMW (68 Grad Öchsle) herabsetzen kann.

- Qualitätsweine dürfen ebenfalls auf 19 Grad KMW als Weißwein und auf 20 Grad KMW als Rotwein (nur als Most) aufgezuckert werden, allerdings nur bis 4,5 kg/hl
- Qualitätsweine müssen folgende Mindestwerte bei Alkohol, Asche und Säuren haben (durch Verordnung genau festgelegt):
 - bei Weiß und Rotwein: 9 Grad Alkohol, 1,4 Gramm Asche/l, 4,5 g Gesamtsäure pro Liter,
 - bei Rotwein: 8,5 Grad Alkohol, 1,6 Gramm Asche/l, 4 Gramm Gesamtsäure pro Liter.
- Der Wein muß harmonisch und fehlerfrei sein, der festgesetzte Höchstertag darf nicht überschritten worden sein.
- Alle Qualitätsweine müssen im Inland nach Ablauf der Übergangsfrist staatlich geprüft sein und auf dem Flaschenetikett die Bezeichnung "Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer" und selbstverständlich auch die verliehene Prüfnummer haben.

II

Rebeln

in Österreich der Ausdruck für abbeeren, entrappen.

Die in einem Lied ausgedrückte Forderung an den Wein "aber g`rebelt muß er sein" ist durch die moderne Technik erfüllt worden: die meisten Trauben werden nach der Lese gerebelt.

I

Reblaus

Phylloxera vitifolii Shimer, wurde in den siebziger Jahren des 19. Jh. von Amerika über Frankreich (1864) auch nach Österreich eingeschleppt und verbreitete sich mit großer Schnelligkeit im gesamten Weinbaugebiet. Die Reblaus besiedelt die Wurzeln der Europäerreben und sticht sie an; sie saugt einerseits Saft, andererseits sondert sie ein Sekret ab, das Wucherungen hervorruft. Der Lebenskreislauf der Reblaus gliedert sich in einen unterirdisch und einen oberirdisch verlaufenden Zyklus.

Daneben treten Formen auf, die als Verbindungsglieder zwischen beiden fungieren. Vorerst leben im Boden ausschließlich weibliche Wurzelläuse, die sich ungeschlechtlich fortpflanzen. Aus den bis zu 6 Generationen im Jahr entwickeln sich im Sommer geflügelte Formen



(Nymphen), die an die Erdoberfläche wandern und in der Lage sind, kurze Flugstrecken zurückzulegen.

Aus ihren Eiern, die bevorzugt an Blättern von Amerikanerreben in Schnittweingärten oder an Hybriden abgelegt werden, entstehen männliche und weibliche Tiere, die keinerlei Nahrung aufnehmen. Das Weibchen legt nach der Begattung ein einziges Ei, dem im nächsten Frühjahr die Maigallenlaus oder Fundatrix entschlüpft. Sie kann nur auf den Blättern der Amerikanerreben überleben.

An den Saugstellen bilden sich nach unten gewölbte "Gallen", in welche wieder unbefruchtete Eier gelegt werden.

Die nun folgende Generation (Blattrebläuse) frißt weiter an den Blättern, innerhalb der vierten entwickeln sich kräftig gebaute und mit einem längeren Rüssel ausgestattete Individuen, blattbärtige Wurzelläuse, die wieder in den Boden abwandern. Damit ist der "große" Kreislauf geschlossen.

Die "kleinere", einfache Generationsfolge im Boden, bei der Wurzellaus auf Wurzellaus entsteht, ist von ihm jedoch unabhängig. Die Ausbreitung der Reblaus geht herdförmig vor sich, da besonders die Wurzelläuse sehr wenig beweglich sind.

Durch Transport von Rebmaterial kann die Reblaus verschleppt werden und sich ausbreiten. Die Reblaus kann auf chemischem direkt bekämpft werden. Wesentlich wirksamer und biologisch unbedenklicher ist die Verwendung von Pfropfreben mit einer Amerikanerrebe als Unterlage deren Wurzeln nicht befallen werden.

0

Rebscheren

sollen leicht, scharf, schlang gebaut und trotzdem sehr stabil sein, da sie starken Beanspruchungen ausgesetzt werden. Neben der klassischen Scherenform hat sich auch ein System herausgebildet, bei dem das Rebholz durch ein einseitig wirkendes Messer gegen ein flaches Widerlager aus Leichtmetall gepreßt wird. Pneumatisch betriebene Scheren haben sich im Weinbau noch nicht durchgesetzt.

0

Reife des Weines

Der bei der Gärung entstandene Alkohol und eine Reihe anderer Substanzen bringen die Harmonie des jungen Weines kräftig durcheinander.

Es braucht seine Zeit, bis alle Weinhaltstoffe in der richtigen Konzentration und in einem optimalen Verhältnis zueinander vorliegen. Beeinflusst wird dieser Vorgang von der Qualität des Produkts, vom Kellerklima, vom Lagerbehälter und nicht zuletzt von der Art der Weinbehandlung. Diese soll den natürlich ablaufenden Reifeprozess behutsam lenken. Die Reife des Weins, sein Höhepunkt, wird bei Sorten mit sehr zartem Bouquet und mildem Geschmack früher erreicht als bei kräftigen, extraktreichen und restzuckerhaltigen Weinen.

I

Restzucker

Restsüße, der Gehalt an unvergorenem Zucker in Wein. Zucker ist in einer bestimmten Menge geeignet, neben Säuren, Alkohol, Extrakt und Bouquet geschmacksbildend zu wirken, ohne daß dabei die Süße schmeckbar wird. Spätlese- und hochwertige Ausleseprodukte besitzen in der Regel wesentlich mehr Restzucker, weil die hohen Zuckermengen des Mostes durch die Hefe nicht mehr zur Gänze in Alkohol umgebildet werden können.

Die Entstehung des Restzuckers bei Tisch- und leichten Qualitätsweinen beruht darauf, daß die Gärung durch geeignete Maßnahmen (Kühlung, Klärung u.a.m.) in einem bestimmten Stadium unterbrochen wurde oder daß dem durchgegorenen Wein Traubenmost oder -dicksaft zugesetzt wird, was laut WG bis zu einer Höchstmenge von 25 g/l erlaubt ist.

Sehr schwierig ist es, Wein mit einem Zuckerrest biologisch haltbar zu machen, da er ja jederzeit wieder in Gärung geraten könnte. Er muß deshalb unter sterilen Bedingungen in Flaschen abgefüllt werden, d.h. die Hefezellen müssen entweder entfernt werden (Entkeimungsfiltration), oder sie werden durch Einwirkung von hohen Temperaturen (Pasteurisation, Hochkurzzeiterhitzung, Warmfüllung bei Rotwein) abgetötet. Eine chemische Stabilisierung von Weinen mit Restzucker ist in Österreich nicht gestattet.

II



Rheinriesling

Synonyme: Riesler, Weißer Riesling, Riesling.

Heimat und Verbreitung: Die Rieslingrebe ist auf Grund ihrer hervorragenden Qualität in den meisten mitteleuropäischen Ländern verbreitet. Sie stammt wahrscheinlich aus dem Rheingau. Nach Ansicht mancher Ethymologen ist der Riesling in der Wachau beheimatet (Ried Rithling in Joching).

Zur vollen Höhe seiner Eigenart gedeiht der Riesling in den besten Lagen, wie z.B. in den Flußtäälern von Donau, Kamp und March, in Regionen mit hoher Luftfeuchtigkeit im Burgenland und in den steirischen Steillagen.

Ampelographisches: Holz engknotig, hellbraun und schwarz punktiert; Blatt mittelgroß, derb, blasig, drei- bis fünfflappig, groß bezahnt, unterseits borstig behaart; die Triebspitzen gelblich grün und leicht behaart. Die Trauben sind klein, wenig gegliedert mit locker stehenden kleinen bepunkteten Beeren, die in der Vollreife einen eigenartig kupfrigen Schimmer erhalten.

Reifezeit: spätreifend, Mitte bis Ende Oktober.

Standortansprüche: verlangt warme Böden, besonders geeignet sind Urgesteins- und Tonschieferböden mit ihrem hohen Kalkgehalt, die sehr förderlich die Bouquetentwicklung beeinflussen.

Bezüglich der Lage ist für den Rheinriesling das Beste gerade gut genug. Südlagen in Verbindung mit hoher Luftfeuchtigkeit sind optimal.

Wein: bei entsprechenden Mostgewichten hervorragende Qualitäten mit einem Bouquet, das allgemein als das eleganteste und feinste gilt. Auch Spätlesen mit feinem Botrytis-Ton harmonieren durchaus mit der Rieslingnote.

III

Ried / Riede

ist die Österreichische Bezeichnung für eine Einzellage im Weingarten.

I

Roter Veltliner

Synonyme Fleischtraube, Rotreifler.

Heimat: mit großer Wahrscheinlichkeit Niederösterreich.

Verbreitung: an den Hängen des Manhartsberges und des Wagrams im Weinviertel

Ampelographisches: Holz kräftig rotbraun; Blatt groß, fünflappig, tief eingeschnitten, Triebspitzen mit rötlichem Anflug; Trauben ähnlich dem Frühroten Veltliner groß, zugespitzt, oft etwas lockerer; Beeren fleischrot mit fester Schale.

Reifezeit: Ende September bis Anfang Oktober.

Standortansprüche: gedeiht sehr gut auf Lehm- und Lössböden in warmen Lagen, empfindlich in der Blüte. Hin und wieder treten auch Blütenanomalien (verkümmerte weibliche) auf.

Wein: In den Gebieten, wo er mit Berechtigung auch heute noch kultiviert wird, erzielt er extrakt- und körperreiche süffige Weine, die manchmal auch eine interessante Blume haben.

III

Rotgipfler

Synonyme: Weißer Rotgipfler, Reifler (Weißer, Grüner, Grober), Rotreifler.

Heimat: unbekannt

Verbreitung: Thermenlinie, hauptsächlich Gumpoldskirchen

Ampelographisches: Holz graubraun, engknotig; Blätter eher klein, derb, Unterseite borstig behaart, tief gelappt, Blattstiel und -rippen rötlich gefärbt; Triebspitzen rötlich wollig behaart; Traube mittelgroß verästelt, trägt in dichter Anordnung kleine grüne Beeren.

Reifezeit: Mitte Oktober

Standortansprüche: Die Sorte kann sich nur in Südlagen und auf warmen, kräftigen Böden entwickeln.

Wein: alkohol- und extraktreiche bis schwere, aber immer geschmacklich hochstehende Gewächse. Zusammen mit dem Zierfandler trägt er zum Ruf Gumpoldskirchens als einer Ortschaft großer Weine wesentlich bei.

III



Rotweintrauben

sind blaue Trauben, deren in den Beerenhülsen vorhandener Farbstoff jedoch erst durch Kontakt mit dem säurereichen Saftanteil der Beere und besonders dem Alkohol bei der Maischegärung hervortritt. Lediglich einige, für die Österreichische jedoch unbedeutende Sorten (Färbertrauben, teinturiers) enthalten Farbstoff auch im Saft der Beeren. Qualitätswein darf in Österreich nur aus den Sorten Blauer Burgunder, Blauer Portugieser, Blauer Wildbacher (Schilcher), Blaufränkischer, Cabernet, St. Laurent, und Zweigelt hergestellt werden.

II

Ruländer

Synonyme: Roter Clevner (Klevner), Rolander, Pinot gris, Muschen, Kapuzinerkuten, Tokajer, Grauer Burgunder, Roter Burgunder, Grauer Mönch.

Heimat: Frankreich

Verbreitung: Infolge der geringen Ertrags Erwartungen wird die Sorte kaum noch gepflanzt.

Ampelographisches: Holz dunkelbraun, punktiert, die Blätter sind fünfseitig, wenig gelappt, dunkelgrün und unbehaart. Die Triebspitzen sind hellgrün und wollig behaart. Die Traube ist klein, walzenförmig und dicht mit graubraunen bis rotbraunen Beeren besetzt. Oft finden sich an diesen Trauben weiße oder blaue Beeren, was auf die enge Verwandtschaft mit Blauem und Weissem Burgunder hindeutet.

Wein: Voller, oft alkoholreicher als der Weiße Burgunder, aber auch säureärmer. Infolge der Beerenfarbe (grau) neigen die Weine zu Hochfärbigkeit. Eignet sich zur Gewinnung von Ausleseprodukten.

Reifezeit: Anfang Oktober

III

Rütteln

ist einer der wichtigsten Arbeitsgänge bei der Herstellung von Schaumwein nach dem Champagnerverfahren. Durch Rütteln senkt sich der Niederschlag in den Flaschenhals auf den Innenspiegel des Korkens. Beim Degorgieren wird dieser Trub dann entfernt.

I

Saccharose

Rohr- oder Rübenzucker, ist ein Disaccharid (Glukose und Fruktose), das im Traubensaft nicht vorkommt. Es wird zur Aufbesserung verwendet und zerfällt unter Einwirkung gewisser Enzyme oder beim Erhitzen mit verdünnten Säuren in je ein Molekül Glukose und Fruktose. Das so entstandene Gemisch wird als Invertzucker bezeichnet und ist mit den im Traubensaft anwesenden Zuckerformen weitestgehend identisch.

0

St. Laurent

Synonym: Laurenzitraube

Heimat: Frankreich

Verbreitung: Im Weinbaugebiet Bad Vöslau, geringe Verbreitung in allen Rotweingebieten, Flächenanteil jedoch rückläufig.

Ampelographisches: Holz hellbraun, engknotig mit vielen Geiztrieben (und auch -trauben); Blatt burgunderähnlich, trichterähnlich geformte Blattspreite; Traube etwas verzweigt, dichtbeerig; Beeren leicht oval, dickschalig

Reifezeit: zweite Septemberhälfte

Standortansprüche: fruchtbare Böden mit leicht alkalischer Reaktion, hohe Lageansprüche.

Wein: markante, dunkle gute mitunter sehr gute Rotweine mit etwas höherem Säuregehalt und feinem, allerdings deutlich vom Blaufränkischen abweichenden Bouquet.

III

Satz

nennt man alle Reben eines Weingartens. Reiner Satz, wenn nur eine einzige Sorte angebaut wird.

Gegenteil: Gemischter Satz

I



Sauer

ist ein Wein mit aussergewöhnlich hohem Säuregehalt. Schlechte Jahrgänge hatten in der Vergangenheit manchmal einen derart sauren Wein ergeben, daß dieser nur zur Herstellung von Essig oder gar bei Bauarbeiten verwendet werden konnte.

Beim Bau des Stephansdoms zu Wien wurde der Kalk oft mit saurem Wein gelöscht. Wenn ein Weinkenner darauf hinweisen will, daß ein Wein alles andere als süß ist, dann wird er nicht von einem sauren, sondern von einem reschen oder trockenen Wein sprechen.

I

Säure

Im Laufe der Entwicklung und Reife der Traubenbeere verändert sich deren Inhalt ständig. Zu Beginn des Wachstums überwiegt der Säureanteil deutlich, wobei Apfelsäure und Weinsäure etwa 90 % des Säuregehaltes bilden. Zu Beginn der Reifephase erfolgt eine rapide Reduzierung vor allem der Apfelsäure auf etwa 2/3 des Maximalgehaltes und ein weiterer Rückgang bis zur Vollreife auf etwa 10 - 12 g/l. Während der Gärung und des späteren Weinausbaus können weitere Säureverminderungen durch biologische Vorgänge und nach Veränderungen des Lösungsgleichgewichts (Weinsteinausfall) auftreten.

II

Sauvignon blanc

Synonym: Muskat-Sylvaner

Heimat: Frankreich

Verbreitung: hauptsächlich Steiermark

Ampelographisches: Hellbraunes, dünnes Holz; frischgrüne unterseits etwas behaarte Blätter und weisswollige Triebspitzen sind kennzeichnend. Die Trauben sind klein, zylindrisch, die Beeren grün bis gelblich, oval, dickschalig und mit eigenartig grasig-würzigem Geschmack.

Reifezeit: sehr spät, Ende Oktober,

Standortansprüche: außerordentlich hoch, sowohl an Boden als auch an die Lage.

Wein: Unter sehr guten Verhältnissen sind hervorragende Qualitäten hervorzubringen. Die Sorte ist maßgeblich am guten Ruf der französischen Sauternes-Weine beteiligt.

III

Schaumwein

Sekt, zeichnet sich durch einen erhöhten Gehalt an gelöster Kohlensäure aus, die von einer zweiten Gärung stammt. Um diese einzuleiten, wird der Sektgrundwein, zumeist ein spezieller Verschnitt, mit einer bestimmten Menge Zucker (30 bis 25 g/l) und mit gärkräftigen Hefestämmen versetzt. Soll Sekt nach dem Flaschengärverfahren (Methode champenoise) hergestellt werden, muß der Wein sofort in dickwandige Schaumweinflaschen gefüllt und verschlossen werden.

In kühlen Räumen zieht sich nun die Gärung über mehrere Wochen hin. Hochwertige Produkte werden danach monatelang gelagert, der Hefetrub wird immer wieder durch kräftiges Schütteln im Wein verteilt. Der nächste Schritt ist die Entfernung des Hefedepots aus der Flasche (degorgieren). Vorerst werden die Flaschen auf dem Rüttelpult in eine steilere Lage gebracht (Kork nach unten), damit sich die Hefe über dem Pfropfen sammeln kann.

Beim eigentlichen Degorgier-Vorgang wird von geübten Arbeitern der Verschluß und damit auch das Depot entfernt, die Flasche mit dem Daumen verschlossen und schnell aufgerichtet. Dem so vom Trub befreiten Rohsekt wird nun "Likör" (Dosage, Dosierunglikör) zugesetzt, um eine bei stimmte Geschmacksrichtung und den gewünschten Zuckergehalt zu erzielen. Mit der nachfolgenden endgültigen Verkorkung ist der Schaumwein nach der Methode champenoise nur mehr zu adjustieren.



Die heute vor allem für billigere Sekte bevorzugte Methode des Grossraumverfahrens unterscheidet sich von der ersteren dadurch, daß die zweite Gärung nicht in Flaschen, sondern in druckfesten Behältern (Drucktanks) durchgeführt wird. Die Abfüllung in Flaschen erfolgt bei tiefen Temperaturen und unter hohem Druck, um Kohlensäureverluste zu vermeiden. Wird dabei gutes Ausgangsmaterial verwendet und die Lagerzeit entsprechend ausgedehnt (lt. WG mindestens 9 Monate unter einem CO₂-Druck von 3,5 bar bei 20 Grad C), steht die Qualität von "Tanksekten" dem Flaschengärverfahren kaum nach.

II

Schaumweingläser

spitzkelchförmige Gläser (Flöten) verlängern die Zeit des Moussierens; im Schalenbecher ist dagegen das Bouquet besser wahrnehmbar. Schaumweingläser sollen aus hochwertigem, blasenfreien, geschliffenen Glas hergestellt sein.

I

Schilcher

Die Bezeichnung Schilcher darf nur verwendet werden, wenn der Wein von der Rebsorte Blauer Wildbacher und aus der Weinbauregion Steiermark stammt. Ausdrücklich erlaubt das Gesetz, daß ein Schilcher auch dann in kleineren Flaschen mit einem Inhalt von weniger als einem Liter abgefüllt werden darf, wenn er den Anforderungen an einen Qualitätswein nicht entspricht.

I

Schönung

Früher verstand man unter Schönung ausschliesslich Maßnahmen zum Klären der Weine durch verschiedene Weinbehandlungsmittel. Heute versteht man darunter vor allem Maßnahmen, die eine später mögliche negative Veränderung des Weines verhindern sollen, zumal die Klärung durch Filtration und Separation weit befriedigender bewerkstelligt werden kann. Klärende Mittel erfüllen bestenfalls noch Hilfsfunktionen.

Ziel der Schönung ist es, alle Stoffe, die später in der Flasche vielleicht Schwierigkeiten bereiten könnten, bereits im Faß zu entfernen. Es sind dies besonders höhere Gehalte von Metallen, Gerbstoffen und Proteinen. Gefordert ist in jedem Fall die vollständige Ausscheidung der Schönungsmittel.

Besonders wichtig ist dies bei der Blauschönung, mit der überflüssige Metalle ausgeschieden werden. Sie darf nur nach Voruntersuchungen durch gesetzlich befugte Stellen durchgeführt werden.

0

Schönungsmittel

Die Zahl und Form der Schönungsmittel hat sich in letzter Zeit stark gewandelt. Heute haben vor allem Kaliumhexacyanoferrat (Ferrocyanokalium) zur Entfernung von Schwermetallen, Bentonit und Tannin zur Ausfällung von Proteinen (Eiweißstoffen) und Gelatine zur Verringerung des Gerbstoffgehaltes Bedeutung.

0

Schwund

Eigentlich nur jener Verlust, der durch Verdunstung, Kohlensäureabgabe und Aufnahme durch das Faßholz entsteht und durch Auffüllen laufend ergänzt werden muß. Als Schwund wird aber auch jener Abgang bezeichnet, der bei den verschiedenen Weinbehandlungsmaßnahmen zu verzeichnen ist. Als Schwundverluste werden 5 % im ersten und 2 % in jedem weiteren Jahr hingenommen.

0



Senkwaagen

Araometer, arbeiten nach dem archimedischen Prinzip: je geringer die Dichte einer Flüssigkeit, um so tiefer taucht ein schwimmender Körper in sie ein.

Senkwaagen werden zur Bestimmung des Zuckergehaltes im Most (Klosterneuburger Mostwaage, Öchsle-Mostwaage), aber auch zur Feststellung der Dichte reiner wäßrig-alkoholischer Lösungen (Destillat) verwendet. Senkwaagen, mit denen die Güte eines Weines bestimmt werden kann, gibt es nicht, da die Qualität eines Weines mit seiner Dichte in keinem dafür maßgeblich Zusammenhang steht.

0

Servieren (auftragen und einschenken)

von Wein gehört zu den schönsten Aufgaben eines Winzers oder Gastgebers. Wird Wein nicht von hiezu bestelltem Dienstpersonal serviert, so ist in Österreich dies eine Aufgabe des Hausherrn, der das Servieren als pflichtbewußter Mann nicht der Dame des Hauses überlassen darf.

Das Einschenken von Wein geht auch nach bestimmten Regeln vor sich: Der Hausherr schenkt sich selbst erst einen Fingerbreit ein, ehe er den Gästen serviert. (Der Brauch stammt aus römischer Zeit: um die Ölschicht abzugießen, die in Amphoren das Verdunsten verhindert; ferner war diese erste "Schenkung" als Trankopfer den Göttern geweiht). Es gilt als unhöflich (unheilbringend), wenn von links eingeschenkt wird. Das Weinglas soll daher stets auf der rechten Seite des Gastes stehen!

Daß Wein nicht etwa wie Wasser gereicht und getrunken wird, hat seinen Grund in den geheimnisvollen und befreienden Kräften, im nicht restlos erforschbaren Zusammenspiel vieler formender Elemente (Boden, Wetter, Lage, Rebe, Beschaffenheit des Kellers, des Fasses, der Flasche, Temperatur, Lagerdauer, Zeitpunkt des Trinkens, Gesundheitszustand und psychische Verfassung der Trinker, allgemeine Stimmung, Tempo und Rhythmus des Trinkens, Mengen, Umgebung, Speisen, Musik oder Stille, Jahreszeit, Alter usw.). Es wird niemand in der Lage sein, das Zusammenwirken all dieser Faktoren zu systematisieren und die Natur, das Entstehen oder Vergehen von Zuneigungen oder das Gesetz zu definieren, nach dem aus dem Unterbewußtsein Ahnungen, Hoffnungen und verschiedene visionshafte Bilder emporsteigen.

Wenn man Wein serviert, begibt man sich gleichsam auf eine Reise mit nicht ganz bekanntem Ziel, folglich wird man sich durch ein beschützendes Ritual gegen die Dämonen wappnen. Trinksprüche, aber auch die in Österreich üblichen Formeln "Prost!", "Zum Wohl!", "Auf Ihre Gesundheit!" sind in diesem Sinne verkürzte Zauberformeln.

Manche Trinksitten haben auch praktische Ursachen. Der Gastgeber wird in der Regeln den Wein zuerst selbst kosten, um sich von dessen Gesundheit, richtiger Temperatur,

Weingilde Montfort

2. September 2001

Seite 74

Wohlgeschmack usw. zu überzeugen. Manche Gastgeber vergangener Zeiten wollten auf diese Art und Weise auch zum Ausdruck bringen, daß der Wein nicht vergiftet sei.

Der Hausherr kann den Wein selbstverständlich aus der Flasche, aber auch aus einer Karaffe oder einer Kanne servieren. für das Servieren aus der Flasche spricht, daß man in diesem Fall das Etikett lesen kann. Eine Glaskaraffe läßt die Farbe des Weins zur Geltung kommen. Eine Kanne erhält die richtige Temperatur.

Weiss- und Roseweine sollen gekühlt serviert werden, damit die Trinker sich an der Frische der Weine erfreuen können; Rotweine zeigen ihre besten Eigenschaften etwa bei Zimmertemperatur. Es hat sich während all der Jahrhunderte herausgestellt, daß zum Fisch ein sehr trockener Weißwein, zum hellen Fleisch ein etwas fülligerer Weißwein, zum dunklen Fleisch ein Rotwein, zum süßen Dessert ein schwerer und süßer Weißwein am besten paßt - doch wird jeder darangehen müssen, solche althergebrachten Erfahrungen selbst zu prüfen und eigene, dem persönlichen Geschmack entsprechende Trinksitten zu entwickeln. So werden z.B. manche Trinker die verschiedenen Arten von Käse mit trockenem, manche mit aromareichem Weißwein begleiten wollen, andere jedoch werden sich angesichts einer Käseplatte Rotwein zu Gemüte führen.

Wenn man die Absicht hat, mehrere Weinsorten anzubieten, so tut man gut daran, eine Reihung vorzunehmen. Es empfiehlt sich, mit den leichteren trockenem Weinen zu beginnen und sich nach und nach bis an die grossen Weine heranzukosten.

An vorletzter Stelle können große Rotweine, zuletzt etwa Trockenbeerenauslesen kredenzt werden. In Österreich wird im allgemeinen während der gewöhnlichen Mahlzeiten zu allen Gerichten der gleiche Wein getrunken, nur bei festlichen Gelegenheiten bietet man zuerst einen Weißwein, dann einen Rotwein und zum Schluß Sekt.

Diese relative Bescheidenheit gegenüber den Möglichkeiten der Vielfalt wird allerdings wettgemacht, indem - im Gegensatz etwa zu Frankreich - das Weintrinken nach der Mahlzeit fortgesetzt und sogar mit großer Lust kultiviert wird, da nun das Speisen die Trinker nicht mehr daran hindert, sich hauptsächlich dem Wein zu widmen. Wichtig ist, ob zum Wein sowohl bei der Mahlzeit als auch nachher die richtigen Speisen gereicht werden.

Vorsorgliche Gastgeber werden darauf achten, daß der Wein auch nach der Mahlzeit in Begleitung von kleinen, würzigen Happen erscheinen kann und daß die Gäste zur vorgerückten Stunde mit einer warmen Speise, etwa mit einer Suppe, gelabt werden. (Von Kaffee nach zwei Uhr nachts ist abzuraten: Alkohol + Koffein = Kater).

Es kann bei dieser Gelegenheit auch ein Drüberstreuer kredenzt werden, doch sind in dieser Frage die Meinungen geteilt. Die Gegner dieser Sitte führen ins Treffen, daß sie ungern die Weine mischen und daß man durch den Drüberstreuer zum vorzeitigen Aufbruch gemahnt werden könnte - ein Mißverständnis dieser Art wäre allerdings fatal.



Silberberg

Fachschule für Weinbau und Kellerwirtschaft des Landes Steiermark (gegr. 1895) in Silberberg bei Leibnitz mit angeschlossenen Musterweingütern dort selbst, in Kitzeck und Schlossberg.

0

Sorbinsäure

ein chemisches Konservierungsmittel, das in einer Menge von ca. 200 mg (0,2g) pro Liter den Wein biologisch stabilisiert. Im Gegensatz zu anderen westeuropäischen Ländern ist der Zusatz von Sorbinsäure in Österreich untersagt.

0

Spätlese

oder Spätlesewein ist Wein aus Trauben, die erst nach der allgemeinen Lese der betreffenden Sorte im vollreifen Zustand geerntet worden sind und deren Saft ein Mostgewicht von mindestens 19 Grad KMW (88 Grad Öchsle) aufgewiesen hat. Die Absicht, eine Spätlese durchzuführen, ist der Gemeinde, in der das betreffende Grundstück liegt, anzuzeigen - und nach Abschluß der Lese die gewonnene Menge bekanntzugeben.

II

Staatliche Prüfnummer (WG 1985)

Die staatliche Prüfnummer ist immer ein Zeichen dafür, daß es sich bei diesem Wein um einen Österreichischen Qualitätswein oder Prädikatswein handelt.

Daher müssen von Qualitätsweinen und Prädikatsweinen jeweils Proben gezogen werden, die staatlich geprüft werden. Bei positiver Beurteilung erhalten diese Weine dann eine staatliche Prüfnummer. Sie ist eine amtliche Bestätigung, daß der Wein den gesetzlichen Mindestanforderungen für Qualitätswein entspricht. Diese Prüfnummern werden in ein mit einer laufenden Nummer versehenes Verzeichnis eingetragen und erlauben eine Kontrolle bis zum Abfüller zurück.

Die staatliche Prüfnummer ist für alle Qualitätsweine und Prädikatsweine beim Export und beim Inlandsverkauf obligatorisch (beim Inlandsverkauf von Qualitätsweinen erst ab 1. Januar 1989)

0

Stahlig

nennt man mitunter einen herzhaften Wein, der sehr gehaltvoll und trinkenswert sein kann.

I

Stifterl

nennt man in Österreich ein Fläschchen mit einem Fassungsraum von etwa 0,25 - 0,3 l. Das Stifterl hat sich besonders in letzter Zeit bei Gelegenheiten durchgesetzt, bei denen man sich mit einigen Schlückchen Wein zufriedengeben will.

I

Stoppelgeld

nennt man in Österreich den bescheidenen Betrag, den ein Wirt von seinen Gästen erhält, wenn diese in seinem Gasthaus zu den bestellten Speisen einen von ihnen selbst herbeigeschafften Wein trinken. Das kommt nicht oft vor. Bei Hochzeiten und anderen Feiern etwa in Weinbauerfamilien kann aber freilich der Eigenbauwein der Gäste serviert werden. für einen mehr symbolischen Betrag erkaufen sich die Gäste das Recht, im Haus des Wirtes den Stoppel zu ziehen.

0

Sturm

nennt man in Österreich den bereits in Gärung geratenen und alkoholhaltigen Most. In Deutschland ist für diese milchig-trübe Vorform des Weins das Wort Federweißer gebräuchlich. Die Begegnung mit dem Sturm ist für die Freunde des Weines Jahr um Jahr ein denkwürdiges Ereignis: den künftigen, noch in Entwicklung befindlichen Wein kostend, bereitet man sich auf den Genuss des Heurigen vor.

0



Süss

ist ein Wein mit hohem Restzuckergehalt (über 40 g/l). Zum Unterschied etwa zur BRD sind die Liebhaber der süßen Weine in Österreich in der Minderzahl.

I

Sylvaner

Synonym: Grüner Sylvaner

Heimat: Österreich, ist leider in Österreich vom Aussterben bedroht.

Die Beeren der kleinen verzweigten Traube auch in Vollreife noch grasig grün.

Reifezeit: Mitte September

Lageansprüche: Keine besonderen, jedoch fruchtbare Böden, Wein: unter optimalen Bedingungen milde, zarte Weine, meistens säurearm

III

Tafelwein / Tischwein

entspricht der untersten Qualitätsklasse der Österreichischen Weine. Darunter ist jeder Wein zu verstehen, der nicht den Qualitätsanforderungen eines Landweines, Qualitätsweines oder Prädikatsweines entspricht, wohl aber den gesetzlichen Mindestnormen für die Weinbereitung. Er muß als solcher auf dem Etikett bezeichnet werden und aus Trauben erzeugt werden, die eine Natursüße von mindestens 13 Grad KMW (63 Grad Öchsle) aufgewiesen haben. Die Trauben müssen überdies aus Österreich stammen.

I

Tannin (weinkundlich: notannin)

Weininhaltsstoffe, die sowohl durch die Trauben (Stengel, Kerne, Schale) als auch durch Zusatz in den Wein gelangen können. Tannin ist die Bezeichnung für Gerbstoff, der die organisch homogene Säure (Gerbsäure) beinhaltet. Weißweine enthalten normalerweise wenig Tannin.

Rotweine weisen einen höheren Gehalt an Tannin auf. Ist er zu hoch, wird der Wein abstringierend. Daher werden oft bei Rotweinen die Trauben gerebelt, d.h. die Beeren werden von den tanninreichen Kämmen getrennt, um den bitteren Nachgeschmack zu vermeiden. Auch der Kelterdruck muß genau eingestellt sein, um ein Zerquetschen der Kerne hintan zu halten.

Die Höchstmenge an Tannin ist mit 10 g/hl festgelegt.

0

Temperatur

Jeder Wein hat eine ganz bestimmte Temperatur, bei der er sich am schönsten entfalten kann. Die unrichtige Temperatur kann das Weintrinken erheblich stören. Ein zu kalter Rotwein schmeckt nichtssagend oder sogar unangenehm, ein zu warmer Weißwein macht oft einen plumpen, aufdringlichen und ermüdenden Eindruck. Empfehlenswert sind folgende Temperaturen:

1. Sekt und beinahe alle süßen Weine sollen eisgekühlt serviert werden, doch tut den Österreichischen Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen eine Temperatur unter 12 Grad C im allgemeinen nicht gut.
2. Trockene Weißweine und Roseweine müssen gut gekühlt werden: 10 - 12 Grad C ist das optimale.
3. für leichtere oder jüngere Rotweine ist 13 - 15 Grad C die richtige Temperatur.
4. Große Rotweine können ihre ganze Macht bei 18 - 20 Grad am besten entfalten.

II

Traubenbouquet

Einige Rebsorten haben bei ihrer Vollreife ein ausgeprägtes Traubenbouquet. Es sind dies im besonderen Muskat-Sorten, Müller-Thurgau und Traminer. Das Bouquet geht nahezu unverändert in den Jungwein über. Bei anderen Sorten überwiegt das sog. Gärungsbouquet, das erst durch Eiweißabbauprozesse unter Hefeinwirkung entsteht.

I



Traubenkerne

In jeder normal entwickelten Beere sind 2 - 3 Kerne enthalten. Es gibt jedoch kernlose Rebsorten (Rosinenerzeugung, gewisse Tafeltrauben). In den Traubenkernen sind u.a. bis zu 10 % l- und fetthaltige Substanzen und etwa 6 % Gerbstoffanteil enthalten. Der hohe Gerbstoffanteil äußert sich dann unangenehm, wenn bei der Zerkleinerung der Beeren auch die Kerne zerquetscht werden. Traubenkerne werden mitunter (besonders in südlichen Ländern) zur Gewinnung eines wohlschmeckenden Speiseöls verwendet.

0

Traubenmühlen

Abbeegeräte. Konventionelle Traubenmühlen quetschen die Trauben zwischen zwei gegeneinanderlaufenden Walzen aus Holz oder Stahl. Sie mahlen also nicht im eigentlichen Sinne. Sie werden händisch oder elektrisch betrieben. Der Walzenabstand beträgt einige Millimeter, so daß Kerne nicht zerkleinert werden. Der Nachteil liegt darin, daß die Kämme von den Beeren nicht getrennt werden. Die modernen Abbeegeräte trennen zuerst die Kämme von den Beeren, die erst danach zerkleinert werden.

0

Trester

Treber, die festen Rückstände nach dem Pressen. Trester bestehen zu etwa der Hälfte aus Beerenhülsen und je einem Viertel aus Kernen und Kämmen. Aus 100 l Maische verbleiben 20 - 25 kg Trester, deren Gehalt an Zucker, Weinsäure und verschiedenen anderen Substanzen eine Weiterverarbeitung in vielen Fällen ratsam erscheinen lassen. So wurden Trester immer wieder zur Herstellung von Hastrunk oder Tresterwein, von Tresterbrand oder als Dünge- und Futtermittel verwendet.

I

Tresterbranntwein

(Trebern). Die noch geringen Mengen Zucker enthaltenen Trester können vergoren werden. Rotweintrester (nach Maischegärung) enthalten kaum noch Zucker, wohl aber etwas Alkohol. Sie werden der Destillation direkt zugeführt. Tresterbranntwein enthält größere Mengen an Fuselölen und anderen Geschmacksstoffen. Bei sachgerechter Bearbeitung sind Destillate von hervorragender Güte herzustellen.

0

Trockenbeerenauslesen

Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, Beerenauslese aus ausschließlich edelfaulen, rosinenartig eingeschrumpften Beeren, deren Saft einen Zuckergehalt von mindestens 30 Grad KMW (132 Grad Öchsle) aufgewiesen hat. Trockenbeerenauslesen enthalten einen hohen natürlichen Zuckerrest, da die Weinhefen nicht in der Lage sind, so hohe Konzentrationen zur Gänze zu vergären. Sie werden in namhaften Mengen nur in den klimatisch bevorzugten Weinbaugebieten des Burgenlandes regelmäßig gewonnen.

II

Trockene (herbe)

Weine enthalten keinen Zucker: der im Most vorhanden gewesene wurde vollständig zu Alkohol vergoren. Vollkommen durchgorene Weine sind allerdings nicht immer harmonisch, deshalb trachtet man, um den Wein "abzurunden", einen geringen Anteil an Zucker zu erhalten, der geschmacklich oft nicht als süß empfunden wird. Die Nachfrage nach trockenem Wein ist starken Schwankungen unterworfen. Besonders die Liebhaber der Herrenweine bevorzugen trockene Weine.

I

Trub

ie nach der Gärung sedimentierenden Bestandteile (Hefe, Lager, Geläger). Der gelbliche (bei Rotweinen hellpurpurne) Niederschlag besteht aus lebenden und abgestorbenen Hefezellen, Weinstein, Farbstoffen, Eiweiß - Substanzen, Rückständen von Beeren- und Fruchtfleisch u.a.m.

I



Trüb

ist ein Wein, der nicht glanzhell und klar ist. Ein fertiger Wein darf nicht trüb sein. In manchen Österreichischen Weinbaugebieten wird je doch der noch ungeklärte junge Wein wegen seines besonderen Geschmacks gerne getrunken: dieser sog. "Staubige", der nur einige Wochen hindurch ausgeschenkt wird, ist selbstverständlich trüb.

I

Vollreife

ist das Stadium, in dem der höchste absolute Zuckergehalt in den Beeren erreicht ist. Im Traubienstiel wird eine Trennschicht gebildet, die Verholzung schreitet bis zu den Beerensielchen fort. Die Traube ist damit von einer weiteren Versorgung durch den Rebstock abgeschnitten. Durch Wasserverdunstung über die porös werdende Beerenhaut wird die Zuckerkonzentration relativ erhöht. Säuren werden z.T. veratmet.

I

Volumprozent Vol %

ist eine in der Weinwirtschaft übliche Maßeinheit für den Alkoholgehalt. für exakte wissenschaftliche Angaben sind die Vol. % nicht geeignet, da sich bei Temperaturveränderungen kleine Abweichungen vom tatsächlichen Alkoholgehalt ergeben.

I

Vorarlberg

das kleinste Bundesland Österreichs im äußersten Westen, hatte früher einen nicht unbedeutenden Weinbau, aber auch wie im übrigen Westösterreich ist er heute fast völlig verschwunden. Aus dem Jahre 1885 wird berichtet, daß es noch 285 ha mit Wein bebaute Fläche gegeben hat.

Heute sind es etwa 6 ha, und zwar in Röthis und am Ardetzenberg bei Feldkirch. Röthis besitzt einen Weingarten mit 30 a. Steiniger Boden, Sonnenhang. Es wächst Weißer und Blauer Burgunder. Noch bis nach 1945 gab es mehrere Weinbauer und Weinberge, heute aber nur noch einen Besitz. Es existiert auch ein Buschenschank.

Weingilde Montfort

2. September 2001

Seite 82

In Ardetzenberg gibt es seit 1934 einen neu angelegten Weingarten. Humusboden. Es reifen ebenfalls Burgunderreben. Noch bis 1911 gab es mehrere Weinberge rund um Feldkirch, die aber seither alle bis auf einen aufgelassen wurden.

Historisches: Weinbau gab es in Vorarlberg früher auch am Klotzacker bei Dornbirn, am Sonderberg bei Götzis, bei Bregenz und in Neuburg sowie in Koblach und in Thüringen im Walgau. Weiß und Blauburgunderweine wurden in früherer Zeit auch außer Landes exportiert, vor allem nach Augsburg.

In Feldkirch, das ein Zentrum der Weinwirtschaft war, standen 28 "Torkeln" (Weinpresse, vergleiche den Südtiroler Ausdruck "törggelen" - das Wort kommt aus dem Lateinischen), wo Wein (Ardetzenberger) gekeltert wurde.

0

Wein

ist ein ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen oder eingemaischten Weintrauben oder des Traubenmostes erzeugtes Getränk, das in Österreich mindestens 10, Grad Alkohol enthalten muß.

I

Weinheber

Instrument zum Entnehmen einer Probe. Ob zur Verkostung oder zur chemischen Analyse, soll sie grundsätzlich aus der Mitte des Fasses entnommen werden. für Fässer bis zu einer Göße von etwa 200 Liter benutzt man dazu Weinheber aus Glas mit etwa 60 cm Rohrlänge.

I

Weinprobe

nennt man das Beurteilen von Wein durch Verkosten. Dabei wird der Wein mit großer Sorgfalt probiert, um die Qualität in allen Dimensionen, aber auch vorhandene Mängel mit Hilfe der Sinnesorgane zu erfassen.

Beim Weinverkosten werden Aussehen (Farbe und Klarheit), Geruch (Art, Intensität, Reintönigkeit) und Geschmack (Art, Intensität, wichtigste Geschmackskomponenten und deren Harmonie), ev. Mängel oder Fehler eines Weines beurteilt.



Die ernsthafte Verkostung von Weinen durch geschulte Experten wird als fachmännische Weinprobe bezeichnet. Werden verschiedene Weine durch den Fachmann vorgestellt und bezeichnet, dann spricht man von einer kommentierten Weinprobe. Eine solche umfasst je nach Anlaß und Art der Teilnehmer zwischen 8 und 25 verschiedene Weine, die vom Kostleiter nach verschiedenen Kriterien ausgewählt werden können (Sorte, Weinbaugebiet, Jahrgang, Reifestadium u.a.).

Eine Weinprobe kann aber auch von einem Weinliebhaber für seine Freunde oder Gäste organisiert werden und ist somit eine gesellige, vielleicht neuartige Form, einen Abend zu gestalten. In diesem Fall muß es nicht so streng hergehen. Wichtig ist vor allem die richtige Reihung der Weine: es gilt der Grundsatz, daß die Weine so gereiht werden müssen, daß der zuletzt verkostete Wein den folgenden nicht "behindert", d.h. man verkostet zuerst die trockenen Weine, zum Schluß die süßesten; man verkostet die zarten Weine vor den intensiven, die leichten vor den kräftigen.

Von einer gedeckten oder verdeckten Weinprobe (auch Blindprobe) spricht man, wenn die verkosteten Weine insbesondere hinsichtlich des Abfüllers, meist auch der Herkunft, unbekannt bleiben.

In der Regel wird nur die Sorte angegeben, teilweise auch der Jahrgang. Eine ernsthafte Weinprobe erfordert ein hohes Maß an Konzentration, aber auch ein geeignetes Umfeld. Der Raum, in dem verkostet wird, sollte Tageslicht haben und gut gelüftet sein.

Man benötigt weiters einen weiß gedeckten Tisch, Weinkostgläser und zum Neutralisieren des Geschmacks nach einer Probe ein neutrales Mineralwasser oder Weissgebäck. Beim Kosten besteht Rauchverbot, man sollte ausgeruht sein und vorher vor allem keine Getränke oder Speisen mit sehr ausgeprägtem Geschmack zu sich genommen haben, wie scharf Gewürztes, Salziges, sehr Süßes etc.

Zum Weinkosten eignet sich am besten ein Stielglas mit einem tulpenförmigen Becher; das Glas muß dünn, kristallklar und unverziert sein. Auf Grund langjähriger Erfahrung kann zu diesem Zweck das Österreichische Weinkostglas empfohlen werden. Beim Weinhauer verkostet man den Wein oft in den einfachen Kostbechern mit 1/16 l Inhalt.

III

Weinrecht Österreichs

Das gesamte Weinrecht Österreichs basiert auf dem im Jahre 1985 neugeschaffenen Weingesetz, das mehrfach novelliert wurde. Oberster Grundsatz des Gesetzes ist: Wein ist ein Naturprodukt und hat bei jeder Behandlung ein solches zu bleiben. Zu Wein dürfen nur frische Trauben verarbeitet werden, die ein Mindestmostgewicht (Naturzucker Gehalt des Mostes) von 13 Grad KMW aufweisen (63 Grad Öchsle). In Jahren besonders ungünstiger Reifeverhältnisse kann der Landwirtschaftsminister allerdings das Mindestmostgewicht für eines oder mehrere

Weinbaugebiete bis auf 11 Grad KMW (53 Grad Öchsle) herabsetzen. Voraussetzung hierfür ist allerdings, daß das zuständige Bundesland einen gesetzlichen Lesetermin verordnet hat.

Als Wein im Sinne des Österr. Weingesetzes gilt auch Dessertwein (Süßwein mit mind. 13 Grad, höchstens 22,5 Grad Alkoholgehalt), aromatisierter Wein (Dessertwein mit Würzstoffen behandelt), alkoholarmer aromatisierter Wein (mindestens 5,6 Grad, höchstens 13 Grad Alkoholgehalt und mindestens 70 % Grundweinanteil), Wermut, Perlwein (0,5 - 2 bar Kohlensäureüberdruck und bis 12 Grad Alkohol), Schaumwein (Sekt), Mistella (durch Weindestillat in der Gärung gehemmter süßer Traubenmost mit mind. 13 Grad Alkoholgehalt) und Brennwein (zur Herstellung von Weinbrand bestimmter Weine, z.B. aus Trauben unter 13 Grad KMW, Gelägerpresswein).

0

Weinsäure COOH-CHOH-CHOH-COOH

Im Gegensatz zu der mit fortschreitender Reife immer mehr abnehmenden Apfelsäure bleibt der Gehalt an Weinsäure in dieser Phase nahezu gleich. Von den Salzen der Weinsäure ist der Weinstein in Wasser, besonders aber in alkoholischen Lösungen schwer löslich, fällt daher während und nach der Gärung in kristalliner Form aus und sammelt sich an Fasswänden und im Hefetrub. Dadurch wird der Säuregehalt oft reduziert.

I



Weisser Burgunder

Synonyme: mehrere Spielarten, die wesentlichsten Grossburgunder (auch Klävner, Klevner) und Feinburgunder(Chardonnay, Morillon). Letzterer ist an seiner sog. "nackten Stielbucht" erkennbar, d.h. die untersten Blattadern sind ca. bis zur ersten Verstiellung randseitig ohne Blattfläche.

Heimat: Burgund

Verbreitung: In Österreich findet man den Weissen Burgunder im Wiener Gebiet, im nördlichen Burgenland und besonders in der Steiermark (häufig als Morillon)

Ampelographisches: kräftiges einjähriges Holz, hellbraun, engknotig; Blatt etwas derb und blasig, jedoch glänzend, wenig eingeschnitten, annähernd fünfseitig, feine spitze Bezeichnung, Mittellappe fast rechtwinkelig; Trauben klein, etwas verstellt; Beeren mittelgroß, gelblich durchscheinend, kaum punktiert.

Reifezeit: Anfang Oktober

Standortansprüche: fruchtbarer auch steiniger Boden, der trocken und nicht kalkarm sein soll. Befriedigt nur in den ersten Lagen.

Wein: aus Mosten mit hohen Zucker- und Säurewerten entstehen hochwertige, vollmundige Weine mit edlem Geschmack. Kein spezifisches Sortenbouquet, jedoch höchste Qualitäten von Ausleseprodukten, die sich hervorragend für lange Lagerung eignen.

III

Welschriesling

Synonym: wird in manchen Gebieten fälschlich als Riesling bezeichnet.

Heimat: angeblich Frankreich, dort aber heute unbekannt.

Verbreitung: Die Anbauggebiete in Österreich finden sich vor allem im Burgenland und in der Steiermark, in geringerem Umfang auch im Weinviertel und Wien.

Ampelographisches: einjähriges Holz, hellgelbbraun, dünn, engknotig; Blatt 3-bis 5-lappig, nicht sehr tief eingeschnitten, aber mit sehr langen und spitzen Blattzähnen ausgestattet, es erinnert dadurch an ein Ahornblatt; Tribspitzen hellgrün, etwas behaart mit sehr langen Ranken, Trauben mittelgroß, walzenförmig, dichtbeerig, haben oft ausgehend von einem sogenannten fruchtbaren Knoten am Traubenstiel eine Nebentraube; die kleinen, sehr dicht aneinandergereihten Beeren werden in der Reife honiggelb und sind deutlich punktiert.

Reifezeit: spätreifend, Ende Oktober.

Weingilde Montfort

2. September 2001

Seite 86

Standortansprüche: leichte, aber nährstoffreiche Böden und frühe Lagen, die nicht zu trocken sein sollen. Hohe Kalkverträglichkeit.

Wein: in guten Jahren ein haltbarer, rassiger und fruchtiger Qualitätswein, mit feinwürzigem zarten Bouquet. Auslesen vom Welschriesling gehören auf Grund ihres Säuregehaltes zu den ersten Produkten. In durchschnittlichen oder gar schlechten Jahren kann er allerdings nur allzu säuerliche, nichtssagende Weine liefern.

III

Wermutwein

ist versetzter, aromatischer Wein, der durch Verwendung von Wermutkraut (*Artemisia absinthium*) und sonstigen pflanzlichen Würzstoffen oder von Auszügen aus diesen hergestellt wird, einen diesen Stoffen entsprechenden Geruch und Geschmack hat und bestimmte Mindestwerte aufweist. Obwohl in Italien beheimatet, wird Wermutwein auch in Österreich in trefflicher Qualität hergestellt.

III

Wuchtig

ist ein gehaltvoller, starker, durch Alkoholreichtum und Aroma gleichermaßen wirkender Wein. Seine robuste und massive Art ist nicht jedermanns Sache. Weintrinker, die für verfeinerte Raffinesse wenig übrig haben, dafür aber den eindringlichen Charakter und die imposante Wirkung eines Weines schätzen, werden nichts unterlassen, um einen wuchtigen Wein ausfindig zu machen. Die Begegnung mit ihm bleibt für sie ein unvergeßliches Erlebnis.

I

Zierfandler

Synonyme: Spätrot (Gumpoldskirchen)

Heimat: unbekannt

Verbreitung: Thermenregion, hauptsächlich Gumpoldskirchen.

Ampelographisches: Holz stark, rotbraun, weitknotig, Blatt sehr groß, hellgrün, mit blasiger Struktur, es verfärbt sich im Herbst sehr früh gelb mit roten Tupfen. Die grossen,



walzenförmigen dichtbeerigen Trauben sind sonnseits hellrot, im Schatten dagegen auch in der Vollreife noch grünlich.

Reifezeit: Mitte Oktober

Standortansprüche: Warme, auch steinige Böden sind vorteilhaft, nur die besten Lagen sind geeignet.

Wein: hervorragende Weine mit hohem Extraktgehalt und oft auch Zuckerrest; auch hochgradige Auslesen zeichnen sich durch fruchtigen Geschmack und zarte Blume aus. Zusammen mit dem Rotgipfler die Grundlage für den wahren Gumpoldskirchner.

III

Zucker

der mengenmäßig wichtigste Bestandteil des Traubenmostes, wird durch die Photosynthese gebildet. Der Gesamtzuckergehalt setzt sich hauptsächlich aus den vergärbaren Zuckern, Traubenzucker (Glukose) und Fruchtzucker (Fruktose) zusammen. Daneben sind geringe Mengen an unvergärbaren Pentosen (Arabinose, Xylose, Ribose etc.) vorhanden.

Der Mindestzuckergehalt im Most ist im WG mit 13 Grad KMW für die Weinbereitung festgelegt. Nach oben gibt es keine Beschränkungen, die höchsten erzielbaren Werte liegen bei etwa 40 Grad KMW, allerdings auf der Wasserverdunstung nach Botrytisbefall beruhend (Edelfäule - Trockenbeeren).

II