

## **Goldener Oktober, goldener Stoff!**

Überall die leuchtenden Farben, die Lese ist im vollen Gange – da kann man nur Gusto auf Süßwein bekommen!

Aber wie werden Süßweine (auch Prädikatsweine genannt) überhaupt hergestellt? Welche verschiedenen Kategorien gibt es? Und welche Methoden dürfen angewendet werden?

Prinzipiell kann man aus all jenen Trauben Süßwein produzieren, die eine gewissen Zuckergehalt in der Beere aufweisen. Diese Zuckergradation kann mit einem einfachen Gerät namens Refraktometer im Weingarten ganz einfach bestimmt werden. Das Mindestmostgewicht (=Zuckergehalt im Most) wird in Österreich in Form von °KMW (=Klosterneuburger Mostwaage) bestimmt und muss für Süßwein bei mindestens 19° KMW liegen. Die untersten Stufen des Süßwein Bereiches werden Spätlese und Auslese bezeichnet, werden aus gesunden Trauben hergestellt und können auch trocken ausgebaut werden.

Die höheren Prädikatsstufen wie Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Ruster Ausbruch (eine Trockenbeerenauslese, die ausschließlich aus dem Weinbauort Rust im Burgenland stammen darf), etc. werden jedoch nicht ausschließlich aus gesunden Trauben, sondern auch teilweise oder vorwiegend aus edelfaulen Beeren gewonnen. Edelfaule

Trauben werden solche genannt, die von einem bestimmten Pilz, der Botrytis Cinerea, befallen werden. Befällt die Botrytis Cinerea unreife Trauben im früheren Reifestadium gibt es Grau- und Grünfäule. Dadurch droht ein großer Ernteverlust. Wenn er allerdings reife, schon süße Trauben befällt, dann vollzieht sich in der Traube ein wahres Wunder. Dass der Pilz die Traube befällt, müssen jedoch zwei Faktoren mitspielen: ein warmer Herbst und genug Luftfeuchtigkeit in Form von zB. Frühnebel. Diese klimatischen Bedingungen findet man nur in wenigen Ecken der Erde, zB. in Sauternes und Barsac im Bordeaux, an der Mosel in Deutschland, im Tokaj in Ungarn, und natürlich auch am Neusiedlersee.

Wenn die süße Traube mit dem Pilz befallen wird, durchdringt dieser die Beerenhaut und macht sie dadurch durchlässig – ein großer Teil des Wassers verdunstet und die Beere schrumpft rosinenartig zusammen. Dadurch werden sowohl der Zucker konzentriert als auch Säure und Aromastoffe. Durch diesen Schrumpfungsprozess verliert die Weinbeere natürlich auch einen Großteil ihres Gewichtes. Dadurch ist auch der Pressvorgang dieser rosinenartigen Trauben ein langwieriger Prozess und die Ausbeute des goldgelben Mostes extrem niedrig. Je mehr Botrytisbeeren dabei sind, desto weniger Ausbeute hat man und desto höher ist auch die Prädikatsstufe. Bei diesen Zuckergradationen fällt es

auch den Hefen schon äußerst schwer, Zucker in Alkohol umzuwandeln und dieser Gärungsprozess kann teilweise monatelang dauern. Die Gärung darf dann jedoch bei der gewünschten Zucker-/Alkoholrelation unterbrochen bzw. gestoppt werden. Die fertigen Weine werden meist aufgrund des mühevollen Prozesses, des hohen Arbeitsaufwandes und der geringen Ausbeute in 0,375l oder 0,5l abgefüllt. Sie bringen eine Aromenvielfalt von reifen und getrockneten Marillen, Dörrobst, allerlei exotischen Früchten und Honig mit. Wenn sie in neuen Holzfässern vergoren wurden, kommen auch Aromen von Vanille, Biskuit, Brioche und Schokolade dazu. Zuletzt ist es die Säure und die vom Boden stammende Mineralität, die diese Weine trotz aller Wucht und Fülle so wunderbar fein und balanciert schmecken lässt. Die beliebtesten Rebsorten, die für die Herstellung von BAs und TBAs verwendet werden, sind vor allem der Riesling in Deutschland, der Welschriesling in Österreich, der Furmint in Ungarn und der Sémillon in Bordeaux.

Eiswein hingegen wird auf eine völlig andere Art und Weise hergestellt. Im Gegensatz zu den Beeren- und Trockenbeerenauslesen ist das Ziel beim Eiswein, so gesunde Trauben wie möglich zu ernten – nur eben im gefrorenen Zustand. Daher kann es durchaus sein, dass die Beeren erst im Jänner oder sogar Februar des darauffolgenden Jahres geerntet werden.

Außerdem werden sie oft nachts oder in den frühen Morgenstunden gelesen, da hier die tiefsten Temperaturen herrschen. Die Trauben müssen während der Lese und der Kelterung durchgefroren sein, dafür benötigt man Temperaturen von mind. minus 7 Grad. Das Mostgewicht muss mind. 25° KMW betragen.

Die Trauben für die Eiswein-Herstellung dürfen aufgrund des Zeitdruckes auch mit der Lesemaschine geerntet werden. Durch den gefrorenen Zustand bleibt beim Pressvorgang ein Großteil des gefrorenen Wassers in der Traube zurück. Nur etwa 10% der ursprünglichen Ausgangsmenge ergeben dann den gewünschten Eiswein in der Flasche. Auch Eiswein wird meist in 0,375l Flaschen abgefüllt und ist auch nach Jahrzehnten noch wunderbar zu trinken, da der Zucker den Wein konserviert.

Während BAs und TBAs über 300g bzw. auch über 400g Zucker /L enthalten, enthält der Eiswein meist etwas weniger und im Durchschnitt um die 7% vol Alkohol. Auch in der Aromenvielfalt unterscheidet er sich deutlich von den durch Botrytis erzeugten Süßweinen. Eisweine bestechen durch ihre fruchtig-florale Aromen, Pfirsich-, und Marillennoten, reife Birne, etc und durch eine kräftige, hocharomatische Säure.

Eiswein galt lange Zeit als Spezialität aus Deutschland und Österreich, seit den 70er Jahren wird er aber auch in Kanada, Oregon und Michigan angebaut, wo die Winter meist lange und sehr kalt sind. Wie lange in unseren Breitengraden noch Eiswein produziert werden kann ist aufgrund des Klimawandels mehr als fraglich.

In manchen Ländern ist auch die Kryoextraktion erlaubt, dabei werden normal geerntete Beeren durch Einfrieren „künstlich“ hergestellt (zB in Neuseeland). Diese Option ist jedoch in Österreich und Deutschland strengstens verboten.

Rebsorten mit zumeist hoher Säure werden für die Herstellung von Eiswein verwendet, darunter zählen bei uns vor allem der Riesling, in Kanada aber auch Vidal Blanc und Chenin Blanc.

Eine weitere Methode, um Süßwein herzustellen, wird beim Strohwein oder Schilfwein angewandt. Auch hier werden die zuckerreichen, vollreifen Trauben gesund geerntet, jedoch vor der Kelterung mindestens drei Monate auf Stroh oder Schilf gelagert oder an Schnüren aufgehängt. Durch diesen Trocknungsprozess wird der Traube Flüssigkeit entzogen und die Zuckergradation steigt. Die Trauben müssen in diesem Zustand dann ein Mostgewicht von 25°KMW aufweisen. Die meisten Strohweine werden im Elsass und Jura hergestellt, aber auch im Burgenland entsteht diese besondere

Art der Prädikatsweine. Am häufigsten werden zur Herstellung die Rebsorten Chardonnay, Muskat-Ottonel, Traminer, Scheurebe und Welschriesling verwendet. Der Alkoholgehalt liegt hier – anders als bei Eiswein, BA's und TBA's – deutlich höher, nämlich bei etwa 13-14% vol.