



Herrlich rot

Warum der Kaiserstuhl bei Einfach Hausgemacht-Autorin Trixi Bannert die Liebe zum Rotwein neu entfacht hat.

Ich bin, während ich diese Zeilen schreibe, mit meiner Familie in einer der schönsten Gegenden Deutschlands, dem Kaiserstuhl. Einer vulkanisch geprägten Kulturlandschaft, die durch den Weinbau und seine Obstwiesen bekannt ist. Der Kaiserstuhl ist die Region mit der höchsten Sonnenscheindauer in Deutschland und zählt zu den wärmsten Orten des Landes. Hier traf ich gestern Konrad Salwey, einen der bekanntesten Winzer der deutschen Weinszene. Sein verstorbener Vater Wolf Dietrich galt als Visionär in Bezug auf deutsche Spätburgunder: Diese Tradition führt Konrad in schönster Form weiter. Er führte mich durch sein Weingut

und ich war überwältigt von der Größe und Klarheit seines Betriebes: Edelstahltanks für den Ausbau seiner Weiß- und Roséweine und sein Fasskeller, in denen ausgewählte Weißweine und ein Großteil seiner Rotweine lagern. Haben sie jemals einen Keller gesehen, der vollgepackt ist mit 225 Liter fassenden Barriquefässern? Das ist höchst eindrucksvoll. Herrlich!

Wie entstehen Rotweine?

Die Weinbereitung der Weine, die in diesem Keller lagern, beginnt meist im September mit der Lese der Trauben. Die Trauben entwickeln den Sommer über ihre typischen

Aromen. Bei der Ernte haben sie dann das gewünschte Verhältnis von Säuren und Zucker.

Rotwein wird fast ausschließlich aus roten Trauben hergestellt. Die ganzen Trauben werden zerrissen und gemischt, dann mit Hefen versetzt und bei 22 bis 33 Grad vergoren. Im Gegensatz zur Saftgärung bei Weißwein und Rosé wird beim Rotwein die Maische vergoren.

Alkoholische Gärung

Hefen verwandeln den Zucker im Most zu Alkohol und Kohlendioxid. Die in der Beerenhaut befindlichen Farb-, Aroma- und Gerbstoffe laugen durch den entstehenden Alkohol aus und gehen auf den Jungwein über. Sie geben dem Wein Struktur und Farbe. Besonders die frei werdenden Gerbstoffe, die sogenannten Tannine, sind eine wichtige Komponente des Rotweingeschmacks. Sie fügen dem fruchtigen Aroma ein bitter-herbes Element hinzu. Tannine verhindern außerdem die frühe Oxidation im Wein und sind für seine Haltbarkeit von Bedeutung. Die erste Gärung dauert bei leichten Rotweinen nur wenige Tage, bei mittelschweren ein bis zwei Wochen und bei sehr kraftvollen Rotweinen bis zu einem Monat. Oft schließt sich an eine alkoholische Gärung die sogenannte Milchsäuregärung gleich an. Dabei wandeln spezielle Bakterien sehr saure Apfelsäuren in Milchsäuren um und machen den Wein milder.

Nach und nach setzen sich die Trubstoffe im Wein auf dem Boden des Fasses ab. Dann füllt der Winzer den klaren Wein vorsichtig in ein anderes Fass. Das ist der erste Abstich. Beim zweiten Abstich wird der Wein geschönt, indem man die letzten Trubstoffe mit Eiweiß oder Gelatine herausfiltert. Aber auch erneutes Filtrieren führt zum gleichen Ergebnis. Während dieses Prozesses wird der Wein geschwefelt, um vorhandene Hefen und Bakterien abzutöten.

Die jungen Rotweine baut der Winzer oft in Barrique- oder anderen Holzfässern unterschiedlicher Größe aus. Hier reifen die Weine einige Monate bis mehrere Jahre. Die Sauerstoffzufuhr und das Holz runden dabei den Wein geschmacklich weiter ab. Erst dann wird der Rotwein in Flaschen abgefüllt. Bevor er in den Handel gelangt,

ruht er in diesen noch einige Wochen und Monate und verfeinert seinen Geschmack.

Bei herrlichstem Herbstwetter sitzen wir nun mit Konrad im Hof seines Weingutes und probieren den neuen Jahrgang. Ich bin immer begeistert von seinen eleganten, ausdrucksstarken Spätburgundern, die in Deutschland berühmt und sehr geschätzt sind. Für mich sind sie mit das Beste, was im schönen Kaiserstuhl zu finden ist! Schade, dass wir morgen diese wunderbare Gegend mit den großartigen Wein- und Obstterrassen wieder verlassen müssen, aber zum Glück ist mein Kofferraum gut gefüllt ... ■

Weinempfehlungen

La Croisade 2012,
Domaine Réunis, Languedoc
Trauben: Cabernet Sauvignon, Syrah
Dieser dunkelrote Wein ist mein Favorit für alle, die Kraft und Frucht gerne in Kombination mögen! Dunkle Kirsche und Schokolade mit feinem Leder und Tanninen zeichnen diesen Rotwein für alle Gelegenheiten aus.
Preis: circa 6,90 €

Us de Kap Shiraz 2010,
Western Cape in Südafrika
Traube: Shiraz
Werner Meyer-Näkel und Neil Ellis haben zusammen im Western Cape in Südafrika diesen kraftvollen Shiraz ausgebaut. Der Wein hat das ausdrucksstarke Bukett eines „roten Fruchtkorbs“. Man findet Pflaume, Brombeere, dunkle Kirsche, Heidelbeere sowie eine dezente Würze von Nelke, Zimt und Vanille.
Preis: circa 11,90 €

Spätburgunder RS,
Weingut Salwey aus Oberrotweil im Kaiserstuhl
Traube: klassischer Spätburgunder
Dieser Wein weist neben Frucht auch Würze und Mineralität auf. Gepaart mit leichten Raucharomen. Die Fruchtaromen sind von Beerenfrüchten bestimmt.
Preis: circa 16,90 €

Text: Trixi Bannert (www.trixibannert.de)
Fotos: Andi Löchte, Helmuth Scham, Stockfood



Weinworkshop

Trixi Bannert ist IHK-geprüfte Weinfachberaterin und Sommelière. Am 21. November findet unter ihrer Leitung der Einfach Hausgemacht-Weinworkshop „Riechen, schlürfen und schmecken“ in ihrer Wein- und Kochschule in Münster statt.

www.seminar.lv.de/einfachhausgemacht