

Wein

Die Herstellung eigener Weine ist eine wunderbare Möglichkeit, die in der Natur gesammelten Früchte und Kräuter in wohlschmeckende und haltbare Getränke zu verwandeln. Die Weinherstellung ist ganz einfach und im Grunde nichts anderes, als Früchte, Kräuter, Blüten oder Honig mit oder ohne Zusatz von Zucker und Wasser vergären zu lassen. Damit dabei die erwünschten Hefepilze die Gärung vornehmen, und nicht beispielsweise durch unerwünschte Keime Essig entsteht, werden die entsprechenden Hefen als „Starter“ zugesetzt.

Wenn Sie einfach einmal ein Gefühl für die Weinherstellung bekommen möchten, ist es ratsam, die ersten Erfahrungen mit kleinen Mengen zu sammeln. Als Ausrüstung für Ihren ersten Wein benötigen Sie einen Gärballon (5 l), einen Gärverschluss und Hefe sowie Früchte, Wasser und evtl. Zucker. Es gibt zahlreiche Hefesorten für die Weinherstellung. Sie können auch einfach mit normaler Bäckerhefe beginnen. Eine Freundin von uns macht seit Jahren sehr gute Erfahrungen damit, ihre Weine mit dieser Hefe zu vergären. Durch das Schwefeln werden unerwünschte Keime abgetötet. Hier gehen die Meinungen sehr auseinander. Die einen sind der Meinung, dass das Schwefeln unerlässlich ist, die anderen schwefeln ihre Weine nur, wenn sie für die Lagerung abgefüllt werden und andere arbeiten sehr sauber und verzichten ganz darauf. Wenn Sie sauber arbeiten und mit einer kleinen Menge beginnen, können Sie auf das Schwefeln verzichten, da die Weine ohnehin nicht lange gelagert werden.

Für den Beginn ist es am einfachsten, Früchte zu entsaften und dann zu vergären. Bei einer Maischegärung werden die ganzen Früchte oder Kräuter mit Wasser, Zucker und Hefe vergoren. Der Zusatz von Zucker und Hefenährsalztabletten empfiehlt sich, wenn die Früchte wenig Eigenzucker besitzen. Sind diese wiederum sehr süß, können sie zur Verbesserung des Geschmacks mit Zitronensäure versetzt werden.

Wenn Sie den Alkoholgehalt Ihres Weines herausfinden möchten, ist es am einfachsten, wenn Sie beim Ansetzen den Zuckergehalt mit einer Oechslewaage messen. Mittels einer Tabelle ermitteln Sie dann, wie viel Alkohol der Wein maximal erreichen kann, wenn der gesamte Zucker in Alkohol umgesetzt ist. Durch zwischenzeitliche Messungen können Sie so auch den Gärprozess beobachten. Hefenährsalztabletten garantieren, dass die Hefepilze optimal ernährt sind, bis der gesamte Zuckergehalt (Fruchtzucker und/oder Zuckerzusatz) vergoren ist.

Wenn Sie den Fruchtsaft (oder Maische) mit der Hefe in einen Ballon gefüllt haben, dauert es 1-3 Tage, bis eine stürmische Gärung einsetzt. Die Gärung beginnt, wenn aus dem Gärröhrchen die ersten Blasen aufsteigen. In dieser Zeit sollte der Wein bei Temperaturen um 20-30°C Grad gelagert werden. Nach 2-3 Wochen, wenn die Gärung zurückgeht, sollte der Bodensatz mit den abgestorbenen Hefen entfernt werden, indem der Wein umgefüllt wird. Nun empfiehlt es sich, den Wein etwas kühler (ca. 15°C) zu lagern. Sie können dann natürlich auch schon eine Kostprobe nehmen, richtig fertig ist der Wein jedoch erst nach ein paar Monaten, wenn er nicht mehr gärt.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, beispielsweise trüben Wein zu schönen oder eine Gelierbildung bei besonders pektinhaltigen Früchten zu verhindern. Wenn Sie an dem ersten Versuch Spaß bekommen haben, werden Sie in Büchern oder im Internet viele weitere Tipps und Anregungen sowie Rezepte finden, weiter zu experimentieren und diese Beschäftigung zu vervollkommen. Nicht umsonst geht ein ganzer Berufszweig dieser Beschäftigung nach.



Vogelbeer-Wein

2 kg Früchte 1,5 kg Zucker
4 l Wasser 1 Hefezusatz

Der Vogelbeerwein hat einen ganz eigenen aromatisch-bitteren Geschmack. Er eignet sich sehr gut als Aperitif oder als Dessertwein, der ähnlich wie ein Likör in kleinen Mengen genossen wird.

Die Früchte werden von den Stielen entfernt, gewaschen und sortiert, so dass nur die guten Früchte vergoren werden. Sie werden in einem großen Topf mit dem Wasser und Zucker so lange gekocht, bis das Fruchtfleisch sich auflösen beginnt. Wenn die Masse handwarm ist, wird die Weinhefe zugegeben und alles in einen Gärballon gefüllt – bzw. bei 5 l Ballons in zwei Ballons, damit auch genug Platz für die Schaumbildung ist – und mit einem Gärstopfen verschlossen. Bei 20-25°C beginnt die Gärung am zweiten oder dritten Tag. Nach der Angärphase kommt es zu einer heftigen Schaumbildung, die etwa eine Woche anhält. Danach wird es ruhiger und die Maische kann abgeseiht und der Wein in einen neuen Ballon gefüllt werden. Nun sollte der Wein bei ca. 15°C weitergären. Nach zwei Wochen kann der erste „junge Sauser“ abgefüllt und genossen werden. Er enthält noch etwas Kohlensäure und wirkt dadurch besonders frisch – uns schmeckt er am besten gut gekühlt. Nach 6 Wochen kann der Wein in Flaschen gefüllt werden. Da er auch dann noch etwas gärt, nehmen wir gerne Flaschen mit Bügelverschluss.

