Rotwein aus roten Trauben

Rezept Nr. 1 – für etwa 10 l flüssigen Ansatz und ungefähr 8-9 l trockenen Wein.

Eigener Rotwein aus Trauben ist ein guter Einstieg in die Weinbereitung. Reife Früchte, passende Hefe und Geduld ergeben einen Wein mit natürlicher Farbe, fruchtigem Aroma und sortentypischem Charakter.

Hier vergären die zerdrückten Trauben zusammen mit den Schalen. Diese liefern den größten Teil der roten Farbe und einen Teil der Struktur. Anschließend wird die Flüssigkeit von den Früchten getrennt, fertig vergoren und gereift.

Was ist das Ziel?

• Trockener Rotwein mit fruchtigem Charakter.

• Ungefährer Alkoholgehalt: 12-13,5 %, abhängig vom Anfangszucker und Vergärungsgrad.

• Flüssiger Ansatz: etwa 10 l, ohne das Volumen von Schalen und Kernen.

• Fertiger Wein: etwa 8-9 l, abhängig von Pressung, Bodensatz und Verlusten beim Abziehen.

• Maischegärung mit Schalen: ungefähr 5-7 Tage.

• Gesamte Gärdauer: gewöhnlich 2-4 Wochen.

• Klärung und Reifung: gewöhnlich 6-12 Monate.

Die Zeiten sind Richtwerte. Messwerte, Geschmack und Zustand des Weins bestimmen den nächsten Schritt.

Zutaten

• Ungefähr 15-18 kg gesunde, reife rote Trauben. Die Menge an die Saftausbeute anpassen, sodass nach dem Abtrennen der Schalen etwa 10 l Flüssigkeit entstehen. Bei geringerer Pressausbeute können mehr Früchte nötig sein.

• 1 ganzer Beutel ALCOMAT Red Wine Yeast HAT – 5 g.

• 1 ganzer Beutel ALCOMAT Nutri-Duo mit Vitamin B1 – 10 g.

• ALCOMAT Pectolase nach Produktanleitung für Traubenmaische dosieren.

• ALCOMAT PIRO Ferm nach Anleitung, pH-Wert und Verarbeitungsschritt dosieren.

• Zucker nur ergänzen, wenn die Messung einen Bedarf zeigt.

• Für die Hefevorbereitung: 25 ml Trinkwasser und 25 ml vorbereiteter Most.

Hier werden der ganze Hefebeutel und der ganze Beutel ALCOMAT Nutri-Duo verwendet. Pectolase und PIRO Ferm getrennt nach ihrer jeweiligen Anleitung abmessen.

Zucker und Wasser werden nicht automatisch zugesetzt. Die Grundlage ist natürlicher Traubensaft.

Benötigte Ausrüstung

• Lebensmittelechter Gärbehälter mit etwa 25-30 l für die Maischegärung, mit Platz für Früchte und Schaum sowie einer Möglichkeit zum Gasabzug.

• Obstpresse oder Filterbeutel zum Trennen von Saft und Fruchtmasse.

• Sauberes Werkzeug zum Untertauchen der Fruchtschicht während der Gärung.

• Behälter mit Gärröhrchen für die weitere Gärung sowie kleinere, an die Getränkemenge angepasste Reifebehälter.

• Aräometer mit Messzylinder und Thermometer.

• pH-Messgerät und Säuremessset.

• Waage und Hilfsmittel zum genauen Dosieren der Zusätze.

• Abfüllschlauch sowie Mittel zum Reinigen und Desinfizieren der Ausrüstung.

• Weinflaschen und geeignete Verschlüsse.

1. Trauben auswählen und entstielen

Reife, aromatische Trauben auswählen. Besonders geeignet sind Weintraubensorten.

Schimmelige, faule und unreife Früchte aussortieren. Bei schimmeligen Trauben genügt es nicht, nur den sichtbaren Belag zu entfernen.

Die Beeren von den Stielen trennen. Stiele können grüne, bittere und übermäßig herbe Noten einbringen.

Falls nötig, die Früchte kurz mit Trinkwasser abspülen und gut abtropfen lassen. Nicht lange einweichen.

2. Ausrüstung reinigen und Früchte zerdrücken

Die Ausrüstung nach der Anleitung des verwendeten Mittels gründlich reinigen und desinfizieren.

Die Trauben vorsichtig zerdrücken, bis die Schalen aufplatzen und Saft austritt. Die gesamte Flüssigkeit auffangen.

Nicht zu feinem Püree mixen und die Kerne nicht zerquetschen. Beschädigte Kerne können Bitterkeit und Adstringenz verstärken.

Die Fruchtmasse samt Saft in den Gärbehälter geben. Etwa ein Drittel des Behälters für aufschwimmende Schalen und Schaum frei lassen.

3. Zucker, Säure und pH prüfen

Die Maische gründlich mischen. Eine repräsentative Saftprobe entnehmen, abseihen und Dichte sowie pH messen. Die Werte notieren.

Für dieses Rezept sind etwa 21-23 °Brix vorgesehen, entsprechend einer Anfangsdichte von ungefähr 1,087-1,096.

Enthalten die Trauben genügend Zucker, keinen weiteren zusetzen. Bei zu wenig Zucker schrittweise ergänzen, jeweils in etwas entnommenem Most lösen und erneut messen.

Den Zucker nicht über den Zielwert anheben, nur um einen stärkeren Wein zu erhalten.

Auch die Säure prüfen: Süßer Most kann sie geschmacklich verdecken. Eine nötige Korrektur nach Messwerten und Anleitung des Weinbereitungsmittels vornehmen.

Den Most nicht allein zur Erhöhung der Weinmenge mit Wasser verdünnen.

4. PIRO Ferm und Pectolase einsetzen

PIRO Ferm nach Produktanleitung und pH-Wert des Mosts dosieren und gründlich einmischen.

Vor Pectolase möglichst etwa 12 Stunden warten, sofern das Etikett nichts anderes vorgibt. Die Maische währenddessen abgedeckt und kühl lagern.

Pectolase nach Produktanleitung zugeben. Das Enzym unterstützt den Pektinabbau, die Saftfreisetzung und die spätere Klärung.

Die Hefe gewöhnlich etwa 24 Stunden nach PIRO zugeben und dabei auch die Enzymanleitung beachten. Warten allein beseitigt keine überhöhte Sulfitdosierung.

5. Nährstoff und vorbereitete Hefe zugeben

Den Ansatz auf ungefähr 22-25 °C bringen.

Den ganzen Beutel ALCOMAT Nutri-Duo – 10 g – in etwas Most lösen, in den Gärbehälter geben und mischen.

In einem separaten desinfizierten Gefäß 25 ml Wasser und 25 ml vorbereiteten Most bei 25-30 °C mischen.

Den ganzen Beutel ALCOMAT Red Wine Yeast HAT – 5 g – zugeben und nach Produktanleitung etwa 20-25 Minuten stehen lassen.

Kleine Mostportionen aus dem Gärbehälter schrittweise zugeben, um die Hefetemperatur an die Ansatztemperatur anzugleichen.

Die Hefe eingießen und vorsichtig mischen.

Den Nährstoff in den Ansatz geben, nicht in die Flüssigkeit zum Rehydrieren der Hefe.

Den Gärbehälter abdecken oder mit Deckel und Gärröhrchen verschließen. Das Gas muss entweichen können.

6. Mit den Schalen vergären

Den Ansatz bei ungefähr 22-25 °C halten. Die Maischetemperatur messen; sie kann während der Gärung höher als die Raumtemperatur sein.

Die Schalen steigen auf und bilden den sogenannten Tresterhut.

Diesen zwei- bis dreimal täglich mit einem sauberen, desinfizierten Werkzeug vorsichtig untertauchen. Die ganze Schicht befeuchten und nicht austrocknen lassen.

Ab Beginn der aktiven Gärung ungefähr 5-7 Tage Schalenkontakt einplanen. Dichteabnahme, Temperatur, Geruch und Geschmack einer abgeseihten Probe kontrollieren.

Endet die Gärung früher oder wird der Wein zu herb, die Schalen früher abtrennen. Einen fertig vergorenen Ansatz nicht nur zum Einhalten der Tageszahl auf den Früchten stehen lassen.

7. Wein von den Schalen trennen

Die frei ablaufende Flüssigkeit auffangen und die restliche Maische vorsichtig in einer Presse oder einem Filterbeutel auspressen.

Nicht die letzten Tropfen erzwingen. Stark gepresste Anteile können herber sein; separat auffangen und vor dem Verschneiden beurteilen.

Die Flüssigkeitsmenge messen. Etwa 10 l sind das Rezeptziel; die tatsächliche Ausbeute hängt von Früchten und Pressverfahren ab.

In einen sauberen Gärbehälter mit Gärröhrchen umfüllen. Bei noch intensiver Gärung Platz für Schaum lassen.

Fehlendes Volumen nicht automatisch mit Wasser auffüllen.

8. Vollständig vergären lassen

Bei ungefähr 20-24 °C halten, bis die Hefe ihre Arbeit beendet hat.

Die Dichte mit dem Aräometer prüfen. Die Probe vorsichtig entgasen und die Kalibriertemperatur berücksichtigen. Proben nicht in den Ansatz zurückgießen.

Bei trockenem Wein sinkt die Dichte häufig unter 1,000. Ein einzelner Messwert bestätigt jedoch kein Gärende.

Dreimal im Abstand von 2-3 Tagen messen. Der Wert soll unverändert bleiben und auf den Abbau des vergärbaren Zuckers hinweisen.

Bleibt die Dichte deutlich hoch, prüfen, ob die Gärung vorzeitig gestoppt hat.

9. Wein abziehen und reifen lassen

Nach Gärende und Absetzen des groben Bodensatzes den Wein mit einem Schlauch in einen sauberen, desinfizierten Behälter abziehen.

Spritzen und Luftkontakt begrenzen. Einen Behälter mit wenig Kopfraum wählen und weiterhin ein Gärröhrchen verwenden.

PIRO Ferm nach Produktanleitung, pH-Wert und – falls gemessen – freiem SO_2 dosieren.

Den Wein kühl und dunkel lagern. Bei deutlichem Bodensatz erneut abziehen, statt unnötig häufig umzufüllen.

Etwa 6-12 Monate Reifung einplanen. Den Abfüllzeitpunkt nach Klarheit und Geschmack bestimmen.

10. In Flaschen abfüllen

Erst abfüllen, wenn der Wein klar, fertig vergoren und in seinen Messwerten stabil ist.

Saubere, desinfizierte Flaschen und geeignete Verschlüsse verwenden. Bei der Abfüllung die Sauerstoffaufnahme begrenzen.

Dieses Rezept ergibt trockenen Wein. Für halbtrockenen oder lieblichen Wein sind ein gesondertes Nachsüßen und eine geeignete Stabilisierung nötig. Nicht unmittelbar vor dem Abfüllen ohne Schutz vor erneuter Gärung Zucker zusetzen.

Wie lässt sich der Alkoholgehalt abschätzen?

Wenn nach der Anfangsmessung weder Zucker noch Wasser zugesetzt wurde, gilt näherungsweise:

Alkohol [% vol.] ≈ (Anfangsdichte - Enddichte) × 131

Beispiel: (1,090 - 0,995) × 131 ≈ 12,4 % Alkohol.

Bei Maischegärung ist das Ergebnis nur näherungsweise, da eine repräsentative Probe schwieriger zu entnehmen ist als bei reinem Saft.

Häufige Fragen

Kann ich Trauben aus dem Garten verwenden? Ja, wenn sie gesund und reif sind. Zucker, Säure und Geschmack prüfen. Nicht jede Tafeltraube ergibt dieselbe Farbe und Struktur wie eine Weintraubensorte.

Müssen die Stiele entfernt werden? In diesem Rezept ja. Das begrenzt grüne, bittere und übermäßig herbe Noten.

Müssen die Kerne entfernt werden? Unbeschädigte Kerne können bleiben. Beim Zerdrücken und Pressen dürfen sie nicht zerquetscht werden.

Warum mit Schalen vergären? Sie liefern rote Farbe, Aroma und Tannine für die Weinstruktur.

Muss Zucker zugesetzt werden? Nur wenn die Messung zeigt, dass der natürliche Zucker für den Zielalkohol nicht ausreicht. Nicht automatisch zugeben.

Kann ich für mehr Wein Wasser zugeben? Für dieses Rezept wird das nicht empfohlen. Wasser verdünnt Farbe, Aroma, Säure und Struktur.

Verwende ich ganze Hefe- und Nährstoffbeutel? Ja: Red Wine Yeast HAT 5 g und ALCOMAT Nutri-Duo 10 g vollständig verwenden. Pectolase und PIRO Ferm getrennt dosieren.

Die Schalen schwimmen oben – ist das normal? Ja. Gärgas trägt sie nach oben. Die Schicht zwei- bis dreimal täglich untertauchen, damit sie nicht austrocknet.

Das Gärröhrchen blubbert nicht – läuft die Gärung? Dichte und Temperatur prüfen. Sinkt die Dichte, läuft die Gärung auch dann, wenn Gas durch einen undichten Deckel entweicht.

Woran erkenne ich das Gärende? Dreimal im Abstand von 2-3 Tagen die Dichte messen. Der Wert muss stabil sein und auf den Abbau des vergärbaren Zuckers hinweisen. Fehlende Blasen allein reichen nicht aus.

Kann ich mit einem Refraktometer kontrollieren? Sobald Alkohol vorhanden ist, muss der Messwert korrigiert werden. Für Einsteiger ist ein Aräometer einfacher.

Der Wein ist herb – ist das ein Fehler? Junger Rotwein darf herb sein; Reifung mildert häufig den Geschmack. Unreife Früchte, beschädigte Kerne, starkes Pressen oder zu langer Schalenkontakt können übermäßige Adstringenz verursachen.

Warum ist der Wein trotz süßer Trauben nicht süß? Die Hefe hat Zucker in Alkohol umgewandelt. Dieses Rezept ergibt trockenen Wein.

Bodensatz – ist das normal? Ja. Während Gärung und Reifung setzen sich Hefe und andere Weinbestandteile ab. Über deutlichem Bodensatz abziehen und Luftkontakt begrenzen.

Schimmel an der Oberfläche – was tun? Die Charge weder probieren noch abfüllen, sondern verwerfen.

Was beeinflusst den Geschmack am stärksten? Traubenreife, Sorte, passende Säure, Gärtemperatur und schonendes Pressen. Ebenso wichtig ist die ruhige Reifung, die Fruchtaroma und Struktur verbindet.

Sorte, Fruchtmenge, Messwerte und Beobachtungen notieren. So lässt sich der nächste Wein leichter an den eigenen Geschmack anpassen.

Eigener Wein macht Freude: Frische Früchte verwandeln sich in ein besonderes Getränk. Der erste Ansatz kann der Beginn eines Hobbys sein, das mit jeder Saison neue Erfahrungen bringt.