

05.11.2008

Aus Rot mach Weiß

Dunkle Trauben können je nach Verarbeitung auch hellen Wein liefern

Wenn ein Winzer Wein herstellt, verwandelt er nicht nur Zucker in Alkohol. Er spielt auch mit den Farben der Natur. So kann er aus roten bis dunkelblauen Trauben sowohl Rotwein als auch Rosé herstellen. Und auch für einen weißen Wein benötigt er nicht zwingend helle Trauben – denn aus dunklen Weinbeeren lässt sich ebenfalls ein fast farbloser Tropfen gewinnen.

Weiße Weine aus dunklen Trauben hören in Frankreich auf den poetisch klingenden Namen „Blanc de Noirs“. Da sie aus roten Beeren entstehen, gehören sie nach deutschem Recht zu den Rotweinen. Nur der Aufdruck „weiß gekeltert“ verrät ihre tatsächliche Farbe. Weißwein darf sich hierzulande nur nennen, was aus hellen Trauben gekeltert wurde. Dass sich aus diesen hellgelben bis mittelgrünen Weinbeeren kein Rotwein zaubern lässt, leuchtet ein. Wie aber entsteht der „Weiße aus Schwarzen“?

Das Geheimnis des „Blanc de Noirs“ liegt in der Verarbeitung, genauer gesagt in der Reihenfolge der Arbeitsschritte. Denn auch wenn Weintrauben unterschiedliche Schalenfarben haben, ist ihr Saft fast immer hell. Wenn der Winzer die Flüssigkeit nur schnell genug von der farbstoffhaltigen Außenschale abpresst, erhält er auch aus dunklen, manchmal sogar schwarz anmutenden Trauben einen farblosen Most. Diesen lässt er anschließend mithilfe von Hefepilzen zu alkoholhaltigem Wein vergären.

Bei der Rotweinherstellung findet die alkoholische Gärung hingegen vor dem Keltern statt – also bevor der Saft aus der schalenhaltigen Maische gepresst wird. Während die Hefen den Fruchtzucker in Alkohol umwandeln, haben die Gerb- und Farbstoffe deshalb genug Zeit, sich aus der Fruchtschale zu lösen und in den Most überzugehen. Erst nach mehreren Tagen, bei manchen Sorten sogar erst nach Wochen, keltert der Winzer den Wein und entfernt somit Schale, Fruchtfleisch und Kerne.



Die Klarheit täuscht: Weißwein kann auch aus roten Trauben hergestellt werden. Foto: checka, target='blank'

FARBIMPULSE

Das Online-Magazin für Farbe in Wissenschaft und Praxis

Die darauf folgende Reifung läuft bei allen Weinen wieder ähnlich ab. Da Rotwein aufgrund des späten Kelterns die meisten Gerbstoffe enthält, ist er in der Regel auch länger haltbar als Weißwein. Wie die Farbe verrät, ist der Rosé ein Kompromiss zwischen Rot- und Weißwein. Er entsteht aus roten Trauben, die aber wie Weißweintruben verarbeitet werden. Da die Maische aus dunkler Schale, Fruchtfleisch und Kernen erst nach bis zu 24 Stunden gekeltert und dann vergoren wird, geht ein Teil der roten Farbstoffe in den Most über und sorgt für die blass- bis hellrote Farbe.

Natürlich kann der Winzer diesen Farbton auch auf anderem Wege erhalten. Dazu mischt er helle mit dunklen Trauben oder deren Maischen und keltert sie anschließend gemeinsam. Das Produkt nennt sich nicht Roséwein, sondern Rotling. Was der Winzer laut europäischem Weinrecht allerdings nicht darf, ist, verschiedenfarbige Moste oder Weine zu einem roséfarbenen Verschnitt zusammenzumischen. Denn das kann völlig willkürliche Mischungen und einen unharmonischen Wein ergeben. (lk)