

ESSEN · TRINKEN

Süsse Versuchung aus konzentriertem Traubensaft

Eiswein

Eiswein – was ist das? Weisswein mit einem Eiswürfel im Glas? Chardonnay on the rocks? Falsch geraten. Eiswein wird aus gefrorenen Trauben gewonnen. Für diese Spezialität bleiben die Trauben im Rebberg hängen bis zum ersten kräftigen Frost.



Weinlese im Schnee

© FOTOS: HEINER STOLZ

active live
9501 Wil SG
071/ 913 47 11
www.active-live.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'000
Erscheinungsweise: monatlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 30
Fläche: 68'947 mm²



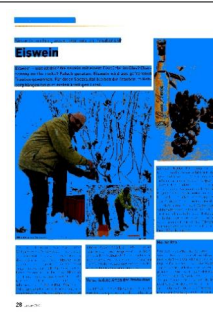
Bei Temperaturen von etwa 10 Grad unter Null gefriert das Wasser in den Traubenbeeren, während der Extrakt flüssig bleibt. In diesem Zustand werden die Trauben meist in den frühen Morgenstunden mit klammen Fingern gelesen und kalt abgepresst. Der gefrorene Wasseranteil in den Beeren bleibt mit den Häuten und Kernen in der Presse, der gewonnene Saft ist hoch konzentriert und sehr süß, der Ertrag gering. Wegen dem hohen Zuckergehalt verläuft die Gärung langsam und die Gärhefen stellen die Umwandlung des Zuckers in Alkohol früh ein, bei sieben bis neun Volumenprozenten, während bei üblichen Weinen bis 14 und mehr Volumenprozent erreicht werden. Bei Eisweinen bleibt ein hoher Zuckeranteil unvergoren, Eisweine schmecken also immer süß.

Verschiedene Arten der Produktion

Die Produktion von Eiswein ist riskant, der Frost kann zu spät kommen, die Trauben faulen oder abfallen. Die Erträge sind gering. Deshalb sind Eisweine sehr teuer, und entsprechend gross ist die Versuchung zu schummeln, mit Gefriertruhen zum Beispiel. Das ist europäischen Ländern verboten, wird jedoch im frostkargen Australien legal praktiziert. Es gibt viele andere Methoden, um Süssweine herzustellen. Berühmt ist der Sauternes aus dem Bordeaux-Gebiet. Dort werden die Trauben dank häufig nebligem Herbstwetter von Schimmelpilzen befallen, die feine Löcher in die Traubenhäute bohren, durch die das Wasser in den Beeren verdunstet und so konzentrierter, süßere Saft entsteht. Der Pilzbefall, den Winzer anderswo als Graufäule fürchten, wird hier Edelfäule genannt.

Molino Real

Um den Zuckergehalt zu konzentrieren, werden Trauben auch oft in luftigen Räumen zum Trocknen auf Strohmatte ausgelegt. Auf diese Weise wird im Valpolicella der berühmte, alkoholschwere «Amarone» produziert. Noch weiter geht der spanische Weinproduzent Telmo Rodriguez, der in den Bergen Malagas Weinbeeren zu Rosinen trocknen lässt, die danach Frauen vor dem Pressen Beere für Beere von Hand weichkneten, damit überhaupt noch Saft austritt. Der so entstandene Süsswein heisst «Molino Real». Auch in der Schweiz keltern Winzer gelegentlich Süssweine.



Walliser Pionier

René Güntert bewirtschaftet in Miège gut drei Hektaren steile Rebberge und produziert eine stolze Reihe von Walliser Weinen, darunter Spezialitäten wie Amigne, Johannisberg, Muscat oder Malvoisie. Seinen Weinbaubetrieb gründete er vor mehr als dreissig Jahren. «Wir pflegen unsere Rebberge nach den Regeln des biologischen Landbaus», sagt der Bio-Pionier René Güntert: «Dies beinhaltet den Verzicht auf Unkrautvertilger, synthetische Pestizide und Kunstdünger.» Seine Weine sind mit der Knospe, dem Label von Bio Suisse, ausgezeichnet. Im Familienbetrieb arbeiten seine Frau Elisabeth und Sohn Marc Güntert mit – auch er ein Verfechter des biologischen Rebbaus.

Süsswein aus dem Wallis

«Douce Arvine» nennt René Güntert seinen Süsswein. Die Rebsorte Petite Arvine haben bereits die alten Römer auf ihren Feldzügen ins Wallis gebracht und dort angebaut. Heute zählt sie zu den kostbarsten Walliser Spezialitäten.

Ein Rebhang von René Güntert ist mit dieser Sorte bestockt, und aus diesen Trauben keltert er seinen Süsswein. Die Trauben bleiben so lange wie möglich an den Rebstöcken hängen, oft bis in den Januar. Sie sind mit Netzen geschützt vor Dachsen, Vögeln und anderen Zweibeinern, wie René Güntert schmunzelnd sagt und dabei an Spaziergänger denkt, welche der Verlockung der zuckersüssen Beeren nicht widerstehen können. Bei der Weinbereitung der spät gelesenen Trauben mit sehr hohen Öchslegraden gärt der Saft – ähnlich wie beim Eiswein – nicht vollständig durch. Mit der verbleibenden Restsüsse reift ein hocharomatischer Dessertwein heran, den man zu Süssspeisen oder zu Weichkäse kredenzt. Durchaus denkbar auch, dass «Douce Arvine» am späten Nachmittag eine Gesprächsrunde beflügelt oder als Schlummertrunk den Tag verabschiedet.

Heiner Stolz

«Molino Real» ist im Weinladen von Myriam

Bulliard erhältlich:

www.kueferweg.ch/obfelden.html

Näheres zu Familie Güntert und ihren

Weinen: www.biocave.ch



Zum Dessert ein Fläschchen Douce Arvine: Elisabeth, Marc und René Güntert