Weißwein

vinum

white wine (eng.), vin blanc (franz.), vino bianco (ital.), vino blanco (span.), beyaz şarap (türk.)

Kategorie

Getränke, Wein

Beschreibung

Weißwein

Weißwein ist ein Wein, der durch die alkoholische Gärung von Weintrauben entsteht. Die Farbe der Beerenhaut kann dabei sowohl hellgelb als auch gelbgrün, grün, grau, graurot und rot sein. Das Fruchtfleisch enthält nur wenig Farbstoffe. Mit Ausnahme der Färbertraube, einer Rotweinsorte, befinden sich die farbgebenden Pigmente ausschließlich in der Beerenschale. Durch das frühzeitige Abpressen des Beerensafts wird eine Extraktion der Bestandteile der Beerenschale weitgehend vermieden. Dadurch erzielt ein Winzer die strohgelbe bis goldgelbe Farbe des Weins. Die große Vielfalt der Weißweine ergibt sich aus dem Zusammenspiel der verfügbaren Rebsorten, diversen Verfahren in der Weinherstellung sowie verschiedenen Restzuckergehalten.
Die weißen Rebsorten sind tatsächlich von grüner, gelber oder gar hellroter Farbe. Sie werden in praktisch allen Weinbauregionen angebaut. Zur Schaffung süßer Weißweine wird die alkoholische Gärung vor der Umsetzung des gesamten Zuckergehalts des Mosts in Alkohol unterbrochen. Weißwein ist auch der Grundwein des überwiegenden Anteils der Schaumweine. Beim Schaumwein wird die bei der Gärung entstehende Kohlensäure im Wein in Lösung gehalten. Nach Öffnen der Flasche weicht das Kohlendioxid aus dem Wein und ergibt das Schäumen des Weins im Glas.
Im Vergleich zur Herstellung eines Weißweins ist der Prozess der Kelterung von Rotwein technisch nicht so aufwändig.

Herkunft

Weißwein wird in nahezu allen Weinbaugebieten der Erde produziert. Einen Produktionsschwerpunkt bildet er jedoch in Gebieten mit kühlem Weinbauklima. Weiße Rebsorten benötigen weniger Wärme und Licht zur Erreichung der Vollreife als rote Rebsorten.
In Europa liegt der Anteil weißer Rebsorten im Sortenspiegel der Weinbaugebiete von Deutschland, Österreich, Luxemburg und der Schweiz deutlich über 50 Prozent. Gleiches gilt für die nördlichen Anbaugebiete Frankreichs im Elsass, in der Champagne, im Jura sowie an der Loire. Eine Ausnahme bildet Spanien, wo trotz des warmen Klimas die Rebfläche weißer Sorten sehr hoch ist. Bedeutende Flächen gibt es im nördlichen Katalonien, wo ein Großteil des Weins zum Schaumwein Cava verarbeitet wird. In der zentral gelegenen Region Kastilien-La Mancha befinden sich enorme Rebflächen, die mit der spätreifenden Sorte Airén bestockt sind. Die Bestockungsdichte ist wegen der Trockenheit ausgesprochen gering: Während in nördlichen Gebieten je m² ein Rebstock steht, benötigt ein einziger Airén-Stock in dieser Region zwischen 6 und 10 m². In Italien ist der Anteil roter und weißer Rebsorten über das ganze Land gesehen sehr ausgewogen.

In den warmen Gebieten rund um das Mittelmeer werden in selteneren Fällen ebenfalls trockene Weißweine erzeugt. Dort bürgerte sich eine Kultur natürlicher oder aufgespriteter Süßweine bzw. Likörweine ein. Dazu zählen die französischen Vin Doux Naturel (mit den Appellationen Banyuls, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes, Maury, Muscat de Beaumes-de-Venise, Muscat de Saint-Jean-de-Minervois, Muscat de Frontignan, Muscat de Mireval, Muscat de Lunel, Muscat du Cap Corse und Rasteau), aber auch italienische Passito-Weine, Marsala, Portwein und Madeira.

Aroma

Als trockener Weißwein gilt ein Wein, dessen Restzuckergehalt unterhalb 4 g/l liegt. In Deutschland kann dieser Gehalt in Funktion der Säure auch höher ausfallen. Der trockene Weißwein ist schwierig herzustellen, da sein natürliches Gleichgewicht lediglich auf den Parametern Säure und Alkoholgehalt beruht. Innerhalb der trockenen Weine findet man aromatische sowie eher neutrale Weine.

Die Vielfalt restsüßer und edelsüßer Weine ist enorm und reicht von Weißweinen mit einigen Gramm Restzucker (der »dienenden« Restsüße) bis hin zu nur wenig vergorenen edelsüßen Spitzenweinen mit hohem Mostgewicht wie den Trockenbeerenauslesen oder der Tokajer Essenz. Der hohe natürliche Zuckergehalt stammt dabei ausschließlich von der Weinbeere. Auf Aufzuckerung wird bei Prädikatsweinen generell verzichtet.

Verwendung

Aus trockenem oder halbtrockenem Weißwein wird Weinschaumsoße zubereitet, die meist zu Süßspeisen gereicht wird. Die Pfälzer Küche verwendet die Soße auch zu pikanteren Gerichten, z. B. zu leicht salzigen Dampfnudeln.

In der italienischen Küche werden herzhafte Gerichte teilweise mit Weißwein abgelöscht, beispielsweise Risotto.

Einkauf / Aufbewahrung

Trotz der Tendenz von Weinherstellern, möglichst frühzeitig trinkreife Weine zu erzeugen, erhalten zahlreiche traditionell hergestellte Qualitätsweine durch eine Nachreife während der Flaschenlagerung eine bessere Geschmacksnote. Massenware und kleinpreisige Markenweine verbessern sich durch Lagerung nicht, da sie trinkfertig abgefüllt werden. Auch viele Bordeauxweine der Klasse eines Cru Bourgeois gewinnen höchstens während einer Flaschenlagerung von fünf bis acht Jahren Charakter hinzu. Nur ausgesprochene Spitzengewächse erreichen erst nach 15 bis 20 Jahren ihren optimalen Entwicklungszeitpunkt.

Der ideale Aufbewahrungsort für Wein ist ein lichtgeschützter, kühler Raum ohne größere Temperaturschwankungen und frei von Erschütterungen. Flaschen mit natürlichen Korken sollten liegend gelagert werden, damit der Korken feucht gehalten wird. Einzige Ausnahme hiervon ist der Madeirawein, der stehend gelagert werden soll.

Werden Weinflaschen mit Naturkorken verschlossen, sollte die Luftfeuchtigkeit am Aufbewahrungsort bei mindestens 60 Prozent liegen, damit der Korken nicht austrocknet. Zu hohe Luftfeuchtigkeit konnte in der Vergangenheit dazu führen, dass das Etikett schimmelte oder sich ablöste. Dies ist der Grund, warum Jahrgangsportweine und entsprechende Madeiraweine nicht mit einem Etikett versehen werden. Die relevanten Informationen werden direkt auf das Glas der Flasche aufgedruckt. Darüber hinaus versehen Spitzenweingüter den Korken mit dem Jahrgang und dem Namen des Weinguts.

Ersatz

Alkoholfreier Wein ist eine Alternative zu herkömmlichem Wein mit Alkohol. Er ist trotz der Bezeichnung alkoholfrei ungeeignet für Menschen, die aufgrund gesundheitlicher Aspekte auf Alkohol verzichten möchten oder müssen, da er immer noch bis zu 0,5 Vol.-% Alkohol enthalten kann.

Alkoholfreier Wein wird hauptsächlich mit Vakuumdestillation hergestellt. Bei geringen Temperaturen von ca. 28 Grad Celsius wird dem Wein unter erniedrigtem Druck der Alkohol entzogen.

Die Herstellung von alkoholfreiem Wein ist in Deutschland gesetzlich geregelt. § 47 der

Weinverordnung regelt explizit die Bestimmungen für alkoholfreien Wein. Danach müssen alkoholfreie Weine aus Wein durch den Entzug von Alkohol gewonnen werden. Voraussetzung für die Bezeichnung alkoholfrei ist ein Alkoholgehalt von weniger als 0,5 Volumenprozent. Traubensaft oder eine Traubensaft-Mischung dürfen nicht als alkoholfreier Wein ausgegeben werden.

Gesundheit

Im Vergleich zu Rotwein hat Weißwein einen deutlich niedrigeren Gehalt an Histamin. Der relativ geringe Säuregehalt von Rotweinen aus warmen Weinbaugebieten begünstigt hohe Histaminbildung, während sehr saure Weißweine mitunter praktisch kein Histamin enthalten.
Laut einiger Studien soll Wein hingegen, wie andere alkoholische Getränke mit geringem Alkoholgehalt, in geringer Menge genossen, das Herz-Kreislauf-System positiv beeinflussen; dies ist jedoch umstritten. Die dem Wein zugesprochenen positiven Wirkungen treffen einigen Studien zufolge auch auf Traubensaft zu.
Anders als Rotwein enthält Weißwein übrigens kein Resveratrol, den Stoff, der gesundheitlich positive Effekte haben kann.

Geschichte

Schriftliche Zeugnisse von Weißwein liegen jedoch bereits aus dem antiken Griechenland vor. Hippokrates von Kos sprach dem Wein im Allgemeinen heilende Wirkungen zu und setzte ihn als Desinfektionsmittel, als Schmerzmittel und bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen ein. Seinen Schilderungen kann entnommen werden, dass er bereits zwischen einem weinigen und einem bitteren Weißwein unterschied.
Die Römer übernahmen später viele der griechischen Weinbautechniken. Die Eroberung nördlicher Regionen führte zur Erschaffung von Weinbergen bis an den Rhein und die Mosel. Der Weinbau kam zuerst von der Mosel in die Beckenlandschaft zwischen Koblenz und Neuwied. Dort wurden zunächst ebene Weingärten betrieben, was archäologische Funde in der Gemarkung Miesenheim bei Andernach beweisen. Im 4. Jahrhundert erfolgte der Bau des römischen Kastells Baudobriga an der römischen Rheintalstraße. Venantius Fortunatus, der in Metz am Hofe von König Sigibert I. lebte, berichtet in seinem Gedicht De navigio suo (»Über seine Schiffsreise«) aus dem Jahre 588 von einer Fahrt die Mosel hinab nach Andernach und Leutesdorf mit dem jungen Merowingerkönig Childebert II. (570-595).
Motor des europäischen Weinbaus waren die Klöster. Im Mittelalter wurde Wein hauptsächlich zur Sicherstellung der Liturgie angebaut. Die Heilige Messe ohne Messwein war unmöglich. Dieser Wein war überwiegend Rotwein, wesentlich seltener aber auch Weißwein. Bei der Kultivierung von Wein in Klöstern sowie einer günstigen Klimaveränderung ab dem 12 Jh. gelang es, Wein in beträchtlichen Mengen herzustellen. Da Rebsorten zur damaligen Zeit nur nach der Farbe rot, weiß oder schwarz sowie in der Qualität hunnischer oder frenscher Wein unterschieden wurden und darüber hinaus auch noch im Mischsatz angebaut wurden, waren die Farbe und der Geschmack des Weins eher Glückssache. Im Jahr 1478 wurde von Papst Sixtus IV auch Weißwein als Messwein offiziell zugelassen.

Mythologie

Wein war und ist ein wesentlicher Bestandteil ritueller Praktiken in verschiedenen Kulturen. Die im Weingenuss gesuchte Ekstase wurde als etwas betrachtet, das Nähe zu einer Gottheit schaffen kann.
In der antiken Mythologie waren es Osiris (Ägypten), Dionysos (Griechenland), Bacchus (römische Mythologie) oder Gilgamesch (Babylonien), die den Wein und den Weingenuss repräsentierten.
In der griechischen Antike war der Wein ein Gegenstand religiöser Verehrung und Sinnbild der Kultur. Er stand im Mittelpunkt der Kulte und Mysterien des griechischen Gottes Dionysos. Die Bedeutung des Weines im antiken Kulturraum spiegelt sich auch in den Festen, die zu seinen Ehren abgehalten wurden: Im Dezember feierte man die Lenäen, das Fest der Weinpresse. Dabei wurde Dionysos der neue Wein geopfert. Im Februar folgten die Anthesterien, wo der Wein der letzten Ernte gekostet wurde. Wein war zudem wichtiger Teil des griechischen und römischen Libationsopfers. Dabei wurde Wein direkt auf die darzubringenden Opfer, auf die Erde oder ins

Feuer verspritzt. Die Römer verehrten Bacchus als Gott des Weines. Die Herstellung des Weines war von religiösen Normen bestimmt: Priester setzen die Tage des Erntebeginns fest. Selbst das Stutzen der Rebstöcke war eine religiöse Pflicht. Der Wein war auch ein wichtiger Bestandteil religiöser Feste im Alten Rom, so zum Beispiel beim Frauenfest der Bona Dea, Göttin der weiblichen Fruchtbarkeit.