Rotwein

red wine (eng.), vin rouge (franz.), vino rosso (ital.), vino tinto (span.), kırmızı şarap (türk.)

Kategorie

Getränke, Wein

Beschreibung


Rotwein

Rotwein ist ein aus blauen Weintrauben hergestellter Wein. Neben der Art der verwendeten Trauben unterscheidet er sich auch im Herstellungsprozess vom Weißwein oder Roséwein. Ein Rotwein entsteht durch Mazeration oder Digestion. Neben der alkoholischen Gärung des farblosen Safts der Beere werden bestimmte Komponenten aus den festen Bestandteilen der Maische herausgelöst. Die festen Bestandteile der Beerenmaische setzen sich aus der Schale der Beeren, den Kernen sowie eventuell dem Stielgerüst der Traube (die botanisch korrekt eine Rispe ist) zusammen. Beim klassischen Herstellungsprozess erfolgt das Herauslösen der erwünschten Komponenten während der Maischegärung, deren Dauer individuell bestimmt werden kann. Eine andere Methode greift auf die Maischeerhitzung vor der Vergärung zurück.

Mit Ausnahme der Färbertrauben befinden sich die roten Pigmente ausschließlich in der Beerenschale. Daher ist es möglich, aus roten Rebsorten auch Weißweine herzustellen. Durch die Dauer der Maischegärung wird der Charakter des Weins maßgeblich beeinflusst. Bei kurzer Dauer entstehen fruchtige Weine ohne Potenzial zur Alterung. Bei längerer Maischegärung nimmt der Anteil an herausgelösten Tanninen und Phenolen im Wein stark zu und ermöglicht damit den Ausbau eines großen Lagerweins.

Das intensive Auslaugen der Beerenschale erfordert ein besonders gesundes und reifes Lesegut, da zum einen ein langer Maischekontakt den Übergang von Pilzen und anderen unerwünschten Mikroorganismen wie z. B. Essigbakterien in den Wein begünstigt, welche zu Weinfehlern und Weinkrankheiten führen können. Andererseits unterscheidet sich die Zusammensetzung der Tannine zwischen weniger reifem und voll ausgereiftem Lesegut, und es sind vor allem die »reifen Tannine«, die die Qualität und Ausgewogenheit eines Rotweins ausmachen. Da die Beerenreife sowie das Fernbleiben von Pilzkrankheiten stark vom Klimaverlauf des Weinjahres abhängen, ist die Qualität von Rotwein deutlich jahrgangsabhängiger als die von Weißweinen. Der Anteil von Tanninen und Anthocyanen kann jahrgangsabhängig um 100%, der Säureanteil um 50% und das Mostgewicht um bis zu 15 bis 20% variieren. Anthocyane haben in den Pflanzen unter anderem die Aufgabe, die Pflanzen vor dem starken UV-Licht der Sonne zu schützen, indem sie bestimmte Wellenlängen absorbieren. So wird eine Schädigung der Proteine in der Zelle und der DNS in den Zellkernen verhindert. Die Menge der gebildeten Farbstoffe hängt dabei auch von der Intensität der Strahlung ab, daher bevorzugen Winzer in südlichen Weinbaugebieten rote Rebsorten. Rote Beeren, die nicht zur physiologischen Reife gelangten, ergeben Weine mit grasigem Charakter.

Seit einigen Jahrzehnten wird die malolaktische Gärung, der sogenannte biologische Säureabbau, für eine Vielzahl von Rotweinen bewusst eingeleitet. Die Rotweine werden dadurch im

© 2026 coquina.de

Geschmack runder und weicher. Das Verfahren ist jedoch nicht für jeden Rotwein gleichermaßen geeignet.
Rotwein entsteht, indem zunächst die Trauben-Maische für eine gewisse Zeit vergoren wird. Bei dieser zwei bis zu 30 Tagen dauernden Maischegärung löst sich ein Anteil der in den Schalen enthaltenen Farbstoffe (Anthocyane). Einige wenige Rebsorten enthalten die erforderlichen Farbstoffe bereits von Anfang an in ihrem Saft (z. B. Dornfelder oder Dunkelfelder); sie werden daher auch gerne zur Cuvée genommen, um anderen roten Sorten einen tieferen Rotton zu verleihen.
Die wichtigsten Produktionsschritte sind das Entrappen, Maischen, das Keltern (das Pressen), die Gärung sowie unter Umständen die Schönung. Das Fruchtfleisch der meisten Beeren ist fast farblos; die Farbstoffe sitzen nur in den Beerenhüllen, je nach Sorte gelblich, rot oder dunkelblau. Im Unterschied zur Weißweinherstellung werden daher beim Rotwein nach dem Quetschen und Rebeln die Schalen nicht vom Most getrennt, sondern dieser lagert je nach Temperatur (üblicherweise zwischen 20 und 30 °C) von wenigen Tagen bis zu einem Monat auf der Maische. Bei kürzerer Verweilzeit auf der Maische entsteht ein zarter gefärbter Roséwein.

Herkunft

Rotwein-Trauben werden in vielen Ländern mit geeignetem Klima angebaut. Bekannte Rebsorten, aus denen weltweit vorzügliche Rotweine hergestellt werden, sind zum Beispiel Cabernet Sauvignon und Merlot, zu deren Cuvée (Verschnitt) der Cabernet Franc gehört, sowie Spätburgunder. Es gibt eine ganze Reihe weiterer Rebsorten, aus denen erstklassige Rotweine hergestellt werden, wie zum Beispiel in Deutschland Sankt Laurent und Lemberger.

Aroma

Ein Rotwein kann komplexe Aromen entwickeln, die meistens in Kombinationen, oft aber nur tendenziell wahrnehmbar sind. Einige Beispiele:

- Vanille, Mokka, Tabak, Kakao (bei Barriqueweinen)
- Beeren (Erdbeere, Brombeere, Himbeere, Johannisbeere, Heidelbeere)
- Pflaumen
- Holznoten (Eiche, Kastanie, Zeder)
- Schokolade
- Kirschen
- Gewürznoten (Zimt, Nelken, Ingwer, Muskatnuss)
- Paprika (bei unreifem Cabernet Sauvignon)

Verwendung

Neben dem puren Trinkgenuss wird Rotwein auch beim Marinieren und Garen von Lebensmitteln verwendet.
Beim Marinieren von Fleisch kommt dem Rotwein nicht allein die Funktion des Aromatisierens zu, er macht das Fleisch auch weich. Dabei wird das Kollagen des Fleischbindegewebes durch Säuren, Tannine und weitere Bestandteile des Weins angegriffen, gelockert und teilweise gelatiniert, wodurch das Fleisch zarter wird und Geschmack freigesetzt wird. Durch zu langes Marinieren kann die Weinsäure den Geschmack des Fleisches dominieren. Rotweinmarinaden eigen sich am besten für dunkles Fleisch wie Lamm, Rind, Wild oder Wildgeflügel.
Beim Garen mit Rotwein wird der Wein eingekocht, wobei seine Inhaltsstoffe wie Säuren und Tannine konzentriert werden. Dadurch werden die beim Kochen stattfindenden biochemischen Zerfallsprozesse intensiviert, wodurch die Bandbreite der beteiligten Wirkstoffe größer wird, was positive Auswirkungen auf die Aromenbildung und die Konsistenz des Gargutes haben kann. So wird bei einem klassischen Gericht wie Coq au Vin ein Hahn als originale Zutat verwendet, dessen dunkles Fleisch mit dem Rotwein während eines längeren und langsamen Garprozesses eine geschmackliche Symbiose eingehen kann. Auch Saucenfonds und Saucen wie Sauce bordelaise können durch stark reduzierten (eingekochten) Rotwein eine kräftige Aromatik und dunkle Farbe bekommen, wobei die Farbgebung nicht allein auf Rotweinfarbstoffe, sondern auch auf Röststoffe

© 2026 coquina.de

zurückzuführen ist, die sich bei der Saucenherstellung bilden. Wird eine Speise erst am Ende des Garprozesses mit Rotwein geschmacklich abgerundet, also der Wein nicht mitgekocht, kommt der Rotweingeschmack prägend zum Tragen, weshalb der Wein vorsichtig dosiert sein sollte, damit er den Geschmack und die Farbe der Speise oder Sauce nicht dominiert. Rotwein von niedriger Qualität ist zum Kochen nicht geeignet, da unangenehme Inhaltsstoffe wie unreife Säuren und Tannine beim Einkochen addiert werden können.

Einkauf / Aufbewahrung

Nur Weine, die nicht zum unmittelbaren Konsum bestimmt sind, werden gelagert. Während der Lagerung verändert der Wein seinen Geschmack und seine Farbe. Durch die Veränderung der Inhaltsstoffe kann das Alter eines Weins festgestellt werden z. B. mit dem Monomerindex. Während seiner Flaschenreifung entwickelt der Wein allmählich seine geschmackliche Komplexität und Genussreife, die den Moment markiert, an dem ein Wein seine größte Geschmacksfülle und Intensität entfaltet. Ist dieser Höhepunkt überschritten, verliert er langsam seine geschmacklichen und farblichen Reize. Die Farbe des Rotweins wird mit zunehmendem Alter heller und wechselt von intensiven Rottönen hin zu Braun, da seine eisenhaltigen Farbpigmente und Farbstoffe oxidieren. Während des Lagerungsprozesses werden organische Bestandteile des Weins wie Weinstein, Farbpigmente und Hefe durch Polymerisation und Ausfällen gebildet und sammeln sich als Bodensatz, als sogenanntes Depot in der Flasche. Je älter ein Rotwein ist, desto mehr Depot hat er gebildet.

Rotwein können Sie bis zu zwei Jahre in der Wohnung beziehungsweise bei Zimmertemperatur lagern, in einem höchstens 16 Grad Celsius warmen Keller auch länger. Liegend muss Rotwein nur dann lagern, wenn Sie ihn länger als ein halbes Jahr aufbewahren möchten.

Wein in Flaschen mit Schraubverschluss statt Korken können Sie generell stehend lagern. Übrigens: Schraubverschlüsse bewahren die Qualität gerade bei jungem Rotwein besonders gut und sind daher auch bei hochwertigen Tropfen stark im Kommen.

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

Ein im Rotwein enthaltener Wirkstoff ist das zu den Polyphenolen zählende Resveratrol. Das Resveratrol kommt wie auch das Tannin vor allem in der Beerenhaut und in den Traubenkernen vor. Es soll in der Lage sein freie Radikale, welche die Körperzellen schädigen, einzufangen und unschädlich zu machen. Außerdem fanden Wissenschaftler der Harvard Universität heraus, dass Resveratrol das Protein Sirtuin aktiviert. Dieses soll eine schützende Wirkung vor Krebs und Herzinfarkt haben. Dieser Wirkstoff hilft bei chronisch entzündlichen Erkrankungen wie Rheuma und kann das Risiko für Schlaganfall mindern.

Neben diesem positivem Effekt der Entzündungshemmung und Absenkung des Blutdrucks steuert der im Rotwein enthaltene Alkohol entgegen, indem er bei übermäßigem Rotweingenuss wieder den Blutdruck steigen lässt.

Damit Rotwein die Herzgesundheit positiv beeinflussen kann, raten Fachleute dazu, eine Menge von maximal 20 Gramm Alkohol nicht zu überschreiten. Das ist im besten Fall ein Glas Rotwein, wenn man bedenkt, dass dieses im Durchschnitt ca. 20 Gramm Alkohol enthält. Dieser Richtwert

orientiert sich jedoch am männlichern Körper, für Frauen wird lediglich die Hälfte empfohlen.

Geschichte

Als ältester Hinweis für die Herstellung von Wein gilt eine achttausend Jahre alte Pressanlage in der Nähe von Damaskus. Weitere Anzeichen stammen (5. Jahrtausend v. Chr.) aus dem Iran und aus Mesopotamien.

Rotwein ist aus der Antike als wichtiges Getränk und Heilmittel bekannt. Unter anderem wurde er 400 vor Christus durch Hippokrates bei Störungen des Herz-Kreislauf-Systems verordnet.

© 2026 coquina.de