

# Wein selber machen

Mit der richtigen Anleitung und ein wenig Geduld ist es gar nicht so schwer, Beerenwein bzw. Obstwein selbst herzustellen. Im folgenden Text werden die Grundlagen der Herstellung erklärt. Welche Zutaten und Geräte braucht man? Welches Obst ist für die Herstellung von Wein geeignet? Wie geht man bei der Herstellung am besten vor? Der Artikel soll die Grundlagen so erläutern, dass es anschließend auch Anfängern leicht fällt, Beeren- oder Obstwein selbst herzustellen.

## **Geeignete Obstsorten**

Zunächst einmal sollte man wissen, welche Obstsorten sich eigentlich für die Herstellung von Wein eignen. Die gute Nachricht: es sind weit mehr, als man zunächst einmal vermuten würde. Nicht nur gängige Obstsorten wie Weintrauben, Himbeeren und weitere Beerenfrüchte eignen sich zur Weinherstellung. Man kann ohne weiteres auch Rhabarber, Orangen, Bananen und viele weitere Früchte verwenden. Egal, für welches Obst man sich entscheidet: wichtig ist, dass es sich um gute Früchte handelt. Matschige oder faulige Früchte dürfen auf keinen Fall zu Wein verarbeitet werden.

## **Wichtige Geräte bei der Eigenherstellung von Wein**

Wer Wein selbst herstellen möchte, der braucht zunächst einmal eine Reihe von Geräten. Die hier vorgestellten Geräte bekommt man abhängig von der Saison im Baumarkt bzw. Gartencenter, oder aber in einer gut sortierten Drogerie. Wer sich nicht die Mühe machen möchte, die Geräte selbst zusammensuchen, kann sie auch im Versandhandel bestellen (im Internet gibt es einige gute Quellen, die man mit der Suchmaschine leicht aufstöbern kann).

Als erstes braucht man eine ganz normale Waage, wie man sie auch beim Backen verwendet. Mit der Waage wird später der Zucker abgewogen. Weitere wichtige Gerätschaften sind ein Thermometer, ein Gerät zur Zuckerbestimmung (z.B. eine Mostwaage), einige verschieden große Trichter, ein Gerät zur Alkoholbestimmung, ein Gärgefäß (auf die Größe achten, das Gefäß sollte viel Platz bieten), einen Gärverschluss sowie ein Filtertuch, das aus Leinen oder Baumwolle sein sollte. Anstatt dieses Tuches kann man auch einen „Trubsack“ verwenden, der aus grobem Nylon hergestellt ist.

## **Die Zutaten**

Zur Weinherstellung braucht man natürlich zuerst einmal das Obst, aus dem der Wein hergestellt werden soll. Weitere wichtige Zutaten sind Wasser, Milchsäure, Zucker, Reinzuchthefer, Hefenährsalz, Kaliumpyrosulfit und das so genannte Antigel. Dabei handelt es sich um Antigeliemittel. Dieses Mittel sorgt bei der Herstellung dafür, dass das gepresste Obst flüssig bleibt und nicht zu Gelee wird. Sie brauchen das Antigel Pektinase nicht für jedes Beerenwein Rezept, wenn Sie es nutzen, dann je Liter Flüssigkeit ca. 1 bis 2 g Antigel zufügen.

## **Die Herstellung**

Am Beispiel der Herstellung von Johannisbeerwein wird im Folgenden Schritt für Schritt gezeigt, wie ein Beeren- oder Obstwein entsteht. Das Rezept lässt sich natürlich auch auf weitere Obstsorten übertragen. Bei der Beschreibung der Herstellung werden für die weiteren Zutaten jeweils bestimmte Mengen angegeben. Diese Mengen beziehen sich auf eine Obstmenge von 4 kg schwarzen Johannisbeeren, auch wenn dies nicht an jeder Stelle extra erwähnt wird. Für andere Obstmengen und evtl. -sorten müssen die Mengen der weiteren Zutaten entsprechend angepasst werden.

## **Zutaten für Johannisbeerwein**

4 kg schwarze Johannisbeeren  
5 l Wasser  
20 ml Antigel  
3 kg Zucker  
1 g Kaliumpyrosulfit  
1 Flasche Reinzuchtheefe  
4 g Hefenährsalz

### **Arbeitsschritte bei der Herstellung von Obstwein:**

Zunächst nimmt man das Obst, in unserem Fall 4kg schwarze Johannisbeeren, und erhitzt es zusammen mit dem Wasser auf mindestens 50 Grad. Anschließend wird das Antigel hinzugefügt. Danach muss das Obst 12 Stunden ruhen.

Nach den 12 Stunden ist die so genannte Maische entstanden, ein Obstbrei, der die Grundlage für den Wein darstellt. Die Maische wird durch den Leinenbeutel bzw. durch den Trubsack gepresst. In den so entstandenen Saft wird der Zucker (bei einer Menge von 4kg Johannisbeeren benötigt man 3kg Zucker) und 1g Kaliumpyrosulfit gemischt. Anschließend gibt man die Reinzuchtheefe und das Nährsalz hinzu.

Nun ist es soweit: der Saft kann in das Gärgefäß gegeben werden. Nach dem Einfüllen wird der Gärverschluss aufgesetzt. Die anschließende Gärung sollte bei Raumtemperatur stattfinden.

### **Gärung**

Während der Gärung sollte der Wein beobachtet werden. Achten Sie besonders darauf, dass der Gärverschluss nicht austrocknet, damit keine Luft an den Wein kommt.

Dass die Gärung abgeschlossen ist, erkennt man daran, dass sich beim Schütteln des Gärgefäßes keine Gasbläschen mehr bilden. Wenn das der Fall ist, sollte man den Gärbehälter an einen kühlen Ort bringen, wo sich die Hefe und die so genannten Trubstoffe absetzen können.

## **Letzte Schritte**

Bevor der Wein genossen werden kann, muss er noch vom Gärgefäß in ein anderes Behältnis umgefüllt werden. Dabei können sich die letzten Trubstoffe absetzen und der Wein trennt sich vom Bodensatz. Man wiederholt diesen Vorgang – den so genannten Abstich – so oft, bis der Wein klar ist. Normalerweise sind nur ein bis zwei Abstiche nötig, um einen klaren Wein zu erhalten.

## **Mögliche Probleme**

Bleibt der Wein trüb oder tritt ein anderer Weinfehler auf, so liegt dies meist daran, dass die einzelnen Schritte der Verarbeitung nicht korrekt durchgeführt wurden. Zur Vermeidung von Weinfehlern sollte man vor allem darauf achten, dass der Wein ausreichend geschwefelt ist.

## **Weinfehler**

Weinfehler treten dann auf, wenn bei der Herstellung des Weines etwas schief gegangen ist. Zu den bekanntesten Weinfehlern gehören der so genannte „Braune Bruch“ (bräunliche Färbung des Weines, leichter Sherry-Geschmack), das Auftreten von Bitterstoffen oder trüber Wein. Auch dann, wenn ein Weinfehler aufgetreten ist, ist der Wein zu retten. Für alle Weinfehler gibt es bestimmte Gegenmaßnahmen.

Wenn man bei der Herstellung von Wein einige Regeln befolgt, können aber sämtliche Weinfehler vermieden werden. Daher werden an dieser Stelle einige Regeln der Weinzubereitung aufgelistet, statt sich allzu ausführlich den möglichen Gegenmaßnahmen gegen einzelne Weinfehler zu widmen.

## **Regeln zur Vermeidung von Weinfehlern**

Damit es erst gar nicht zu Weinfehlern kommt, sollte man bei der Zubereitung von Wein einige Regeln beachten. Bei Beachtung dieser Regeln ist es auch für Anfänger einfach, einen perfekten Wein herzustellen.

### **1. Regel: Benutzen Sie die geeigneten Geräte**

Zur Weinverarbeitung geeignet sind Geräte aus Edelstahl oder Geräte, die emailliert bzw. lackiert sind. Die folgenden Materialien sollte man bei der Weinzubereitung gänzlich meiden: Messing, Eisen, Zink, Kupfer bzw. ähnliche Metalle.

## **2. Regel: Achten Sie bei der Verarbeitung auf ausreichende Sauberkeit**

Dass die Früchte, die zur Weinherstellung verwendet werden, stets gesund und frisch sein sollten, wurde bereits erwähnt. Das Gleiche gilt auch für sämtliche Geräte und Hilfsmaterialien, insbesondere für den Gärbehälter, der niemals schimmelig oder unsauber sein darf. Im Handel gibt es einige Reinigungsuntensilien, mit denen man schmutzige Gärbehälter behandeln kann.

## **3. Regel: Verarbeiten Sie das Obst möglichst sorgfältig**

In die Maische, den Obstbrei, der als Grundlage der Weinzubereitung dient, dürfen auf keinen Fall Blätter und Stiele des Obstes gelangen. Eine weitere wichtige Regel betrifft die Kerne des verarbeiteten Obstes: sie sollten möglichst vollständig und unbeschädigt bleiben.

## **4. Regel: Achten sie auf zeitnahe und richtig temperierte Gärung**

Mit zeitnaher Gärung ist hier gemeint, dass man den Gärungsprozess möglichst bald nach Verarbeitung des Obstes einleiten sollte. Dies geschieht mittels der Reinzuchthefer und des Hefenährsalzes. Auch auf die Einhaltung der Temperatur (Raumtemperatur) muss während des Gärungsprozesses geachtet werden.

## **5. Regel: Vermeiden Sie den Eintritt von Luft in den Gärbehälter**

In den Gärbehälter darf keine Luft eintreten. Der Gärverschluss muss also richtig angebracht sein und den Behälter luftdicht abschließen.

## **6. Regel: Achten Sie auf einen zeitnahen Abstich**

Der Abstich, das (mehrfache) Umfüllen des Weines aus dem Gärbehälter in ein anderes Gefäß, sollte unmittelbar nach Ende des Gärprozesses stattfinden.

**7. Regel: Füllen Sie den Wein schnell in geeignete Flaschen um**  
Nach dem Abstechen sollte man den Wein möglichst schnell in geeignete Flaschen umfüllen. Dabei ist zu beachten, dass am oberen Rand der Flasche 1-2 cm Platz bleiben. Der Wein in den Flaschen sollte kühl gelagert werden (Weinkeller oder vergleichbar temperierte Umgebung).

**8. Regel: Achten Sie auf ein richtiges Verhältnis der Zusatzstoffe**

Sie sollten immer auf das gleichmäßige Zugeben der Zusatzstoffe achten. Besonders der Stoff Kaliumpyrosulfit sollte in der richtigen Menge zugegeben werden. Wichtig für das Gelingen des Weines ist auch das ausreichende Schwefeln. Wer sich unsicher ist, ob der Schwefelgehalt ausreicht, kann den Anteil der Schwefelsäure mit einem Titriergerät messen.

**9. Regel: Kontrollieren Sie den Gesamtsäuregehalt**

Die Gesamtsäure im Wein muss kontrolliert werden, um einen optimalen, genießbaren Wein zu erhalten.

**10. Regel: Achten Sie auf den Zuckergehalt**

Auch der Zuckergehalt spielt eine wichtige Rolle bei der Weinherstellung. Für die Bestimmung des Zuckergehaltes gibt es spezielle Geräte, die in der Liste der benötigten Arbeitsmaterialien enthalten sind.

## **Wein Rezepte**

Der folgende Abschnitt widmet sich einigen Rezepten für Obst- und Beerenwein. Die Arbeitsschritte bei der Herstellung entsprechen, sofern nicht anders angegeben, den oben aufgezeigten Schritten für die Herstellung von Johannisbeerwein

### **Apfelwein Rezept**

10 kg Äpfel  
2,25 l Wasser  
2,25 kg Zucker  
30 g Milchsäure (80%)  
1 Fl. Reinzuchthefer  
4 g Hefenährsalz  
1 g Kaliumpyrosulfit

Beim Apfel-Dessertwein werden die Äpfel zu Beginn entsaftet. Daher entfällt das Aufkochen der Früchte und das Durchpressen der Maische durch den Leinenbeutel, d.h. die Verarbeitung beginnt direkt als Saft. Zusätzlich zu den Zutaten des Johannisbeerweins kommt bei Apfel-Dessertwein noch Milchsäure hinzu, die dem Saft zusammen mit Reinzuchthefer und Nährsalz zugegeben wird.

### **Orangenwein Rezept**

10 kg Orangen  
4 l Wasser  
2,5 kg Zucker  
30 g Milchsäure (80%)  
1 Flasche Reinzuchthefer  
1 g Kaliumpyrosulfit  
4 g Hefenährsalz

Auch die Orangen werden zu Beginn der Herstellung entsaftet, die Arbeitsschritte bei der Herstellung von Orangenwein entsprechen der Herstellung des Apfel-Dessertweins.

Diese Rezepte dienen nur als Anhaltspunkt, jeder mag seinen Wein anders, der eine mag es süßer, der Andere trockener. Testen Sie einfach aus, welcher Wein ihnen am besten schmeckt.