Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Früher als Heilmittel bekannt und seit dem Mittelalter als saure Würze verwendet, wurde der Saft unreifer Beeren in der Geschichte bereits vielseitig eingesetzt. Gerade in den letzten Jahren findet diese saure Flüssigkeit immer wieder den Weg in die Küchen, Restaurants und in den Handel. Durch die Abwesenheit von Histamin ist sie für Menschen mit Histaminintoleranz ein toller Essigersatz, kann mit Wasser aufgespritzt auch getrunken werden und erfrischt ungemein. Die Rede ist vom Verjus. Obwohl dieses Thema bereits in einem vergangenen Arbeitskalender behandelt wurde, ist der Erscheinungszeitpunkt dieses Arbeitskalenders für die Planung einer Produktion von Verjus optimal und daher soll diese Thematik hier nochmals aufgegriffen werden.

Erntezeitpunkt

Der Erntezeitpunkt der Trauben kann entweder über das Mostgewicht (°KMW) oder über die Säure erfolgen. Die unreifen Trauben sollten zwischen 6 und 8 °KMW und um die 25 g/l Säure haben. Gesetzlich gesehen darf eine Dichte von 1,055 g/ml (entspricht ca. 11 °KMW) nicht überschritten werden. Betriebswirtschaftlich kann die Traubenreduktion im Rahmen einer Ausdünnung dafür genutzt werden, um unreife Trauben zu ernten und Verjus herzustellen. So müssen die Trauben nicht auf den Boden, sondern können zu einem Produkt veredelt werden.

Da die Ernte von Verjus immer in eine Zeit fällt, in der auch Pflanzenschutz betrieben wird, ist besonders auf die Karenzzeiten der verwendeten Mittel zu achten und diese auch einzuhalten. Ähnlich wie bei Traubensaft kann es ansonsten zu erhöhten Gehalten an Pflanzenschutzmittelrückständen kommen. Dieses Problem kann man vermeiden, indem Geiztrauben (Trauben von Trieben die den Blattachseln entspringen) verwendet werden. Außerdem bieten sich diverse pilzwiederstandsfähige Rebsorten (Piwi's) an, da meist ohnehin mit minimalem Pflanzenschutz gearbeitet wird.

Verarbeitung

In der Verarbeitung sind höchste Hygienestandards Pflicht, damit es zu keinen ungewünschten mikrobiologischen Aktivitäten kommen kann. Denn auch Verjus hat bereits genug Zucker, um diesbezüglich Probleme zu machen. Gerade bei Sorten mit schlechter Pressbarkeit sollten die Trauben vor der Pressung gequetscht werden, um eine vernünftige Ausbeute zu gewährleisten. Wenn gequetscht wird, ist auch der Einsatz von Enzymen sinnvoll. Wegen der niedrigen Reife ist trotzdem mit nicht mehr als 50% Ausbeute zu rechnen.

Behandlung

Der Einsatz von Ascorbinsäure (150 mg/kg) ist bereits in der Presse möglich, um Oxidation zu vermeiden und eine helle Farbe zu gewährleisten. Durch die sehr grüne Aromatik und insbesondere die grünen Gerbstoffe sollte auch eine Gerbstoffkorrektur angedacht werden. Hier kann auf herkömmliche Präparate zurückgegriffen werden (Gelatine; Erbsenprotein; PVPP;...). Empfehlenswert ist es, eine Kombination an Präparaten zu verwenden um ein größtmögliches Gerbstoffspektrum abzudecken. Auch der Einsatz von pektolytischen Enzymen ist sinnvoll, um eine möglichst gute Vorklärung zu erreichen. In diesem Zug muss auf die Eiweißstabilität geachtet werden. Diese kann mit 350 g/hl Bentonit erreicht werden. Grundsätzlich dürfen alle gängigen Verfahren, die auch bei der Herstellung von Fruchtsaft üblich sind, eingesetzt werden. Der Einsatz von SO_2 ist weder auf den Trauben noch im Saft zulässig.

Abfüllung

Nach dem Absetzen lassen über Nacht bei nicht zu hohen Temperaturen (< 15°C) folgt die Filtration. Um optische Klarheit zu erhalten sind hier K150 (oder gleichwertige) Filterschichten zu verwenden. Wenn ein Weinsteinausfall in der Flasche vermieden werden soll, muss vor der Füllung eine Weinsteinstabilisierung durch Kälte durchgeführt werden. Eine Heißabfüllung ist unbedingt notwendig, um die Haltbarkeit zu gewährleisten. Viele Lohnabfüller die sich auf Traubensaft spezialisiert haben können auch Verjus mit der gleichen Vorgehensweise abfüllen.

Rechtlicher Rahmen

Rechtlich gesehen ist Verjus im österreichischen Lebensmittelcodex unter B8 „6. Andere essigähnliche Würzmittel" geregelt. Am Etikett muss angegeben werden:

- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Sachbezeichnung: „Saft unreifer Trauben" oder „Saurer Saft unreifer Trauben"
- optional „Verjus"
- Produzent mit voller Anschrift
- Füllmenge
- Losnummer
- gegebenenfalls „Antioxidansmittel: Ascorbinsäure"

Mit den besten Grüßen aus Silberberg,

Karl Menhart

PIWI-Weinwettbewerb Österreich:

»Neue / Innovative Sorten 2023«

Bereits zum fünften Mal wird der PIWI-Weinwettbewerb in Österreich veranstaltet. Die Jury-Verkostung findet am 20. Juli 2023 in der Versuchsstation Haidegg in Graz statt. Die Einreichfrist endet am 17. Juli. Zugelassen sind alle PIWI-Rebsorten sowie PIWI-Cuvées. Alle Ausbaustile sind möglich. Alle klassischen Weißweine und Roséweine sind auf die Jahrgänge 2021 und 2022 eingeschränkt. Ausschließlich Weine aus Österreich sind zugelassen. Von den Siegerweinen werden wieder Siegerwein-Pakete angeboten. Die Sieger-Präsentation findet am 7. September im Volkskundemuseum in Wien statt.

Nähere Informationen und Anmeldeformular finden Sie auf der Regionalseite der Homepage von PIWI International (https://piwi-international.de/piwi-regional/oesterreich/).