

## **Alkoholische Getränke - Ballerstedt**

### **Bier**

#### **Inhaltsstoffe laut Reinheitsgebot:**

**Brauwasser**, in Trinkwasserqualität,

**Hefe**, löst Gärung aus (Malzzucker -> Alkohol & Kohlendioxid)

**Hopfen**, Geschmacksbildung, bitter, beruhigend, Schaumstabilisierung, Konservierung

**Gerste**, liefert Malzzucker, gute Keimfähigkeit

### **Bierherstellung**

#### **Die Malzbereitung:**

**Weichen**: Gerste wird in Wasser aufgeweicht

**Keimen**: Der Gerste wird Frühling vorgegault, Stärke wandelt sich in Zucker

**Darren**: Keimen wird abgebrochen, Malz wird getrocknet -> Farbbestimmung (hohe Temperatur -> dunklere Farbe)

#### **Würzebereitung** (Kurzform!)

Wasser und Schrot (grob zerkleinertes, geleimtes Getreide) zusammen (Maische), Stärke wird abgebaut -> weiter Umwandlung von Stärke in Zucker

Würze wird mit Hopfen gekocht und anschließend gekühlt und geklärt (Stammwürze)

#### **Gärung**

Zucker wird durch Hefe abgebaut —> zu Alkohol und Kohlensäure

Anschließend: Lagerung, Reifung sowie Filtration bei kristallklarem Bier

#### **Stammwürzegehalt**

1/3 der Stammwürze (Hopfen, Malz) wird je zu Alkohol, Kohlensäure und Restextrakt

Pi mal Daumen: 12 % Stammwürze = 4% Vol.

#### **Biergattungen**

**Einfachbier**, weniger als 7% StWG

**Schankbier**, 7-10,9% -StWG

**Vollbier**, 11-16% StWG

**Starkbier**, ab 16% StWG

Weißbier

98% aller Biere, Pils, Lager, Weizen, Malz

Bockbiere

#### **Bierarten**

**untergärige**: Pils (V), Bock(S), Lightbiere (Schank), Doppelbock (S), Hell (V)

bis max. 10°C bei der Gärung

**obergärige**: Altbier (V), Malzbier (V), Kölsch (V), Weißbier (Schank), Weizenbier (V)

bis max. 22°C bei der Gärung

#### **Merke:**

Alle Weizenbiere immer obergärig

Alle Bockbiere, außer Weizen immer untergärig

### **Das Pils**

hell, gold, edelherb, hopfenbetont, zart malzaromatisch  
alle Speisen, auch als Aperitif  
beliebtestes Bier

Tschechien, Pilzen - Vollbier - Untergärig - 11,9 % StWG - 4,9% Vol.

---

### **Das helle Hefeweizen**

gelb, fruchtig-würzig, malzaromatisch  
gekochter Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, als Durstlöscher  
min. 50% Weizenmalz, viel Kohlensäure, beliebt bei Frauen

Bayern - Vollbier - obergärig - 12,5% StWG - 5,5% Vol

---

### **Alt**

dunkel, bernsteinfarben, feinherb, hopfenbetont, leicht malzaromatisch  
Braten, Wildgerichte, Eintöpfe

Düsseldorf - Vollbier - obergärig - 11,5% StWG - 4,8% Vol

---

### **Export**

hellgelb, wenig bitter, schwach gehopft, süßlich, kräftig  
Fisch, Käse, Salat

Dortmund - Vollbier - untergärig - 12% StWG - 5,1% Vol

---

**Wein** - vergorener Most der frischen Trauben  
benötigt..

**Klima** - gemäßigte, klimatische Zone, viel Sonne, hohe Luftfeuchtigkeit

**Boden** - Boden gibt Wein speziellen Charakter, Vulkan (feurig kräftig), Schiefer (pikant, rassig)

**Lage** - Neigung zur Sonne, Nähe zu Flüssen, Windgeschützt

### **Anbaugebiete in DE**

Mosel-Saar-Ruwer	Saale-Unstrut
Sachsen	Baden
Württemberg	Rheingau
Ahr	Mittelrhein

#### **Weißwein**

- Riesling
- Müller-Thurgau, Rivaner
- Silvaner
- Pinot Grigio, Grauburgunder, Tokay d'Alsace, Ruhländer
- Weißburgunder, Pinot Blanc, Chardonnay
- Kerner
- Morio-Muskat
- Gewürz-Traminer
- Sauvignon-Blanc

#### **Rotweine**

- Cabernet Sauvignon
- Spätburgunder, Blauburgunder, Pinot Noir
- Blau Portugieser
- Trollinger
- Blau Fränkisch Lemburger
- Merlot
- Nebbiolo
- Zinfandel
- Dornfelder

Rotweine generell trocken, durch Mostzugabe  
(Zucker) zu halbtrocken / süß veränderbar - „Süßreserve“ bei Prädikatweinen verboten

## Weinherstellung

### **Weißweinverfahren (= Mostgärung!)**

Lese → quetschen → Maische → pressen → weißer Most → gären → weißer Wein → nachgären → reifen

### **Rotweinverfahren (= Maischegärung!)**

Lese → quetschen → Maische → gären → abziehen (feste Bestandteile entfernen) → roter Wein → nachgären → reifen

oder: Lese → quetschen → erwärmen (80°C) → pressen → roter Most → gären → roter Wein → nachgären → reifen

Warum? Farbstoffe in der Schale der Frucht, Alkohol löst diese heraus, somit wird Wein rot

### **Schwefeln**

bevor Maische gepresst wird, wird diese geschwefelt - verhindert Oxidation (braun werden) und konserviert

## Weinsorten

**Weißwein** - weiße Trauben, weißes Verfahren

**Rotling** / Schillerwein - weiße und rote Trauben, rotes Verfahren

Badisch Rotgold

**Rosé** / Weißherbst - rote Trauben, weißes Verfahren

**Rotwein** - rote Trauben, rotes Verfahren

**Perlwein** - kein Sekt, durch zweite Gärung hergestellt

## Klassenbestimmung durch Öchslegrad (Zuckergehalt des Mostes), Refraktometer

Je höher der Öchslegrad, desto höher der Zuckergehalt, desto höher der spätere Alkoholgehalt, desto höher die Qualitätsstufe, sowie die Süße.

## Tafelweine

gute Qualität, Mindestalkoholgehalt 5% oder 44° Öchsle

5 Tafelweingebiete (innerhalb der 13 Weinbaugebiete) -

Verschnitte / Mischungen erlaubt

## Landwein, „Schankwein“

gehobene Qualität, +0,5% Alkohol ggü. Tafelwein mindestens

19 Landweingebiete

Zusatz von Traubensaftkonzentrat verboten

## Qualitätswein

viele Faktoren müssen erfüllt werden (gem. Weingesetz)

Aussehen, Geruch, Geschmack fehlerfrei, vorgeschriebenes Mindestmostgewicht

Kennzeichnung: Prüfnummer! und Anbaugebiet, Jahrgang, Rebsorte

## Prädikatweine

muss Bewertungsmerkmale aufweisen, nicht angereichert (weder Zucker noch sonstwas), nur ein Bereich der Traubenernte - kein Mischen!, Beschaffenheit der Trauben muss Anforderungen entsprechen

## Prädikate

K eine

Kabinett

S au

Spätlese

A usser

Auslese

B allerstedt

Beerenauslese

T rinkt

Trockenbeerenauslese

E iswein

Eiswein

## Reifung und Behandlungsverfahren

- Reifung in Edelstahltanks** - gewöhnlicher Wein reift hier
- Harmonisierung** - geschmackliche Reifung
- Reifung in Barriques** - Eichenholzfässer (225-270l), zusätzliche Geschmacksnoten durch..
- Toasting** - ausbrennen der Barriques, hochwertiger Wein
- Edelstahltanks, Zusatz von Holzspähnen, Holzchips** - Preisgünstige Alternative zum Barrique und Toasting
- Anreicherung, Chaptalisation** - Erhöhung des Zuckergehalts durch konzentrierter Mostzugabe, vor Gärung, Ausgleich von Wetterproblemen, gesetzliche Höchstmen. nicht erlaubt bei Qualitätsweinen
- Süßreserve** - Süßung nach der Gärung, filtrierter Most nach Gärung zugeben  
es entstehen: halbtrocken, lieblich oder süßer Wein
- Cuvée, Verschnitt** - Vermischen verschiedener Weine, bspw. Rotkäppchen, immer gleicher Geschmack
- Biologischer Säureabbau** - Bakterien wandeln Apfelsäure (sauer) zur milden Milchsäure um