

Neuer Wein

1 Umfrage

In vielen deutschsprachigen Regionen beginnt im Spätsommer die Saison des *Neuen Weins*. *Traubenmost, Federweißer, Federroter, Sturm, Heuriger, Sauser, Rauscher, Bitzler ...* – schon einmal gehört?

Überlegen Sie im Kurs, was genau mit *Neuem Wein* gemeint sein könnte und formulieren Sie mithilfe der folgenden Redemittel:



© Christian Jung/fotolia.com

„ *Das müsste eigentlich / könnte ein Wein sein, der ...*
Ich denke / schätze mal, ‚Neuer Wein‘ bedeutet, dass ...
Vielleicht / Vermutlich / Wahrscheinlich ist das ein Wein, der ... “

2 Rund um den Neuen Wein

a Lesen Sie die drei Textabschnitte und die Überschriften im Kasten. Markieren Sie Ausdrücke rund um den *Neuen Wein* und klären Sie diese. Ihre Kursleiterin / Ihr Kursleiter hilft Ihnen dabei. Haben sich Ihre Vermutungen aus 1 bestätigt?

b Ordnen Sie nun die Überschriften zu.

Geschmack und Verzehr • Lagerung und Haltbarkeit • Traubensorten und Alkoholgehalt •
 Von Traubenmost bis Jungwein

Überschrift 1: _____



© LiameM - Fotolia

Neuer Wein ist Wein, der noch nicht „fertig“ ist, sondern ein *Traubenmost*, der sich noch im Gärungsprozess befindet. Oft ist er deshalb trüb. *Neuer Wein* umfasst alle Zwischenstufen: vom süßlichen Getränk mit nur ganz wenig Alkohol bis zum fast fertigen *Jungwein*. Generell bezeichnet man in Deutschland *Neuen Wein* aus weißem Traubenmost als *Federweißen*, aus rotem Traubenmost als *Federroten*. In Österreich hat sich unabhängig von der Farbe die Bezeichnung *Sturm* durchgesetzt, als *Heuriger* hat dort der fertige junge Wein Berühmtheit erlangt.

Überschrift 2: _____

Neuer Wein wird vor allem aus früh reifenden Rebsorten im Frühherbst hergestellt. Aber im Prinzip eignet sich natürlich jede Traubensorte. In der Regel werden nur diejenigen Trauben verwendet, die man nicht zu wirklich hochwertigen Weinen verarbeiten kann. Ab einem Alkoholgehalt von etwa vier Prozent wird er verkauft; wenn der Fruchtzucker im Laufe der Gärung umgewandelt worden ist, beträgt der Alkoholgehalt bis zu 11 Prozent.

Überschrift 3: _____

Wegen der anhaltenden Gärung kann *Neuer Wein* auch gekühlt nur kurz gelagert werden. Da ständig neue Kohlensäure entsteht, dürfen die Flaschen nicht luftdicht verschlossen sein und müssen stehen. Deshalb hat man ihn in früheren Zeiten nur in den Weinanbaugebieten selbst angeboten, weite Transportwege waren ausgeschlossen.

Überschrift 4: _____

Vor allem am Anfang des Gärungsprozesses schmeckt der *Neue Wein* ziemlich süß, und er ist durch die Kohlensäure recht spritzig. Je weiter der Gärungsprozess voranschreitet, desto herber schmeckt er; roter *Federweißer* ist generell herber. Dazu isst man je nach Region z. B. Zwiebelkuchen, Pfälzer Saumagen oder Maronen (= Esskastanien).

c Beantworten Sie folgende Fragen zu zweit.

- Warum ist *Neuer Wein* fast immer trüb?
- Welche Traubensorten verwendet man als Ausgangsmaterial?
- Warum konnte *Neuer Wein* vor allem früher nicht weit transportiert werden?
- Woher hat *Neuer Wein* schon beim ersten Schluck seine „spritzige“ Wirkung?

3 Wenn sich der Sommer verabschiedet ...

a Lesen Sie das folgende Interview mit einem Winzer. Finden Sie heraus, was ein „Besen“ ist.

Wo Wein und Geselligkeit zu Hause sind ...

„Gourmet Regional“ ist bei einem Winzer in einer der schönsten Weinregionen Deutschlands zu Gast und verrät Ihnen, wo man jetzt am besten den *Neuen Wein* genießen kann.

5 *Gourmet Regional: Herr Lauffer, Ihre Familie hat in der Weinregion Kraichgau in Baden-Württemberg seit Generationen ein Weingut, und wie ich sehe, ist jetzt bei Ihnen gerade so richtig Hochbetrieb ...*

L: Ja, das stimmt, denn zusätzlich zu der Weinlese betreiben wir noch eine Besenwirtschaft, wo wir den *Neuen Wein* ausschenken. Wir wissen im Moment gar nicht, was wir zuerst machen sollen ...

10 GR: *Ich glaube, Herr Lauffer, Sie müssen unseren Lesern kurz erklären, was eine Besenwirtschaft überhaupt ist.*

L: Das ist eine kleine Wirtschaft, die nur zu bestimmten Zeiten geöffnet hat, und z. B. von Winzern auf ihrem Weingut betrieben wird. Zum Zeichen, dass der „Besen“ geöffnet hat, wird außen ein Besen aufgehängt. Noch mein Urgroßvater hat dafür den Kuhstall hergenommen!
15 Die Zeiten haben sich natürlich geändert. Wir servieren dort unseren Neuen Wein, es gibt ihn als Roten und Weißen, und dazu kleine Gerichte wie unsere hausgemachten Maultaschen. Nebenan, im Hofladen, kann man alle unsere Produkte auch kaufen.

GR: *Was können Sie uns denn über Ihre Gäste und Kunden sagen?*

L: Das ist ganz verschieden: Es sind natürlich die Einheimischen, die oft seit Generationen zu uns kommen – und ganz viele Touristen: Der Herbst ist bei unserem milden Klima die
20 beste Jahreszeit für Wanderungen und Radtouren, und das macht natürlich hungrig und durstig. Wir bieten außerdem spezielle Führungen durch unsere Weinberge an. Und damit auch die Leute unsere Produkte kennenlernen, die nicht zum Weingut Lauffer finden, sind wir auch bei einigen der traditionellen Weinfeste dabei, die in diesen Wochen stattfinden. Momentan passiert hier in der ganzen Gegend so
25 viel rund um den *Neuen Wein*, dass das Motto unserer



30 Region lautet: „Barock zwischen Burg und Besenwirtschaft“. Es gibt sogar eine „Besen-App“ zu unserer Region, die Weinliebhaber über die aktuellen Öffnungszeiten und Veranstaltungen der „Besen“-Lokale informiert.

GR: *Na dann: „Wohl bekomms“!*

b Andere Länder – ähnliche Getränke und Traditionen?

Gibt es in Ihrer Heimat oder in Ländern, die Sie kennen, eine Tradition, die dem *Neuen Wein* und dem, was damit verbunden ist, ähnlich ist? Berichten Sie im Kurs.

Lösungen

- 2b** Ü1 Von Traubenmost bis Jungwein; Ü2 Traubensorten und Alkoholgehalt; Ü3 Lagerung und Haltbarkeit;
Ü4 Geschmack und Verzehr
- 2c** Weil er nicht gefiltert ist
Vor allem frühreifende Sorten (auch wenn im Prinzip jede Sorte möglich ist)
Weil er schnell verdirbt und ständig Kohlensäure produziert
Durch seine Kohlensäure