

JAK CZYTAĆ ETYKIETĘ

DOJRZEWAJĄCE W DREWNIANEJ BECZCE

INFORMACJA ŻE WINO
BUTELKOWAŁ PRODUCENT

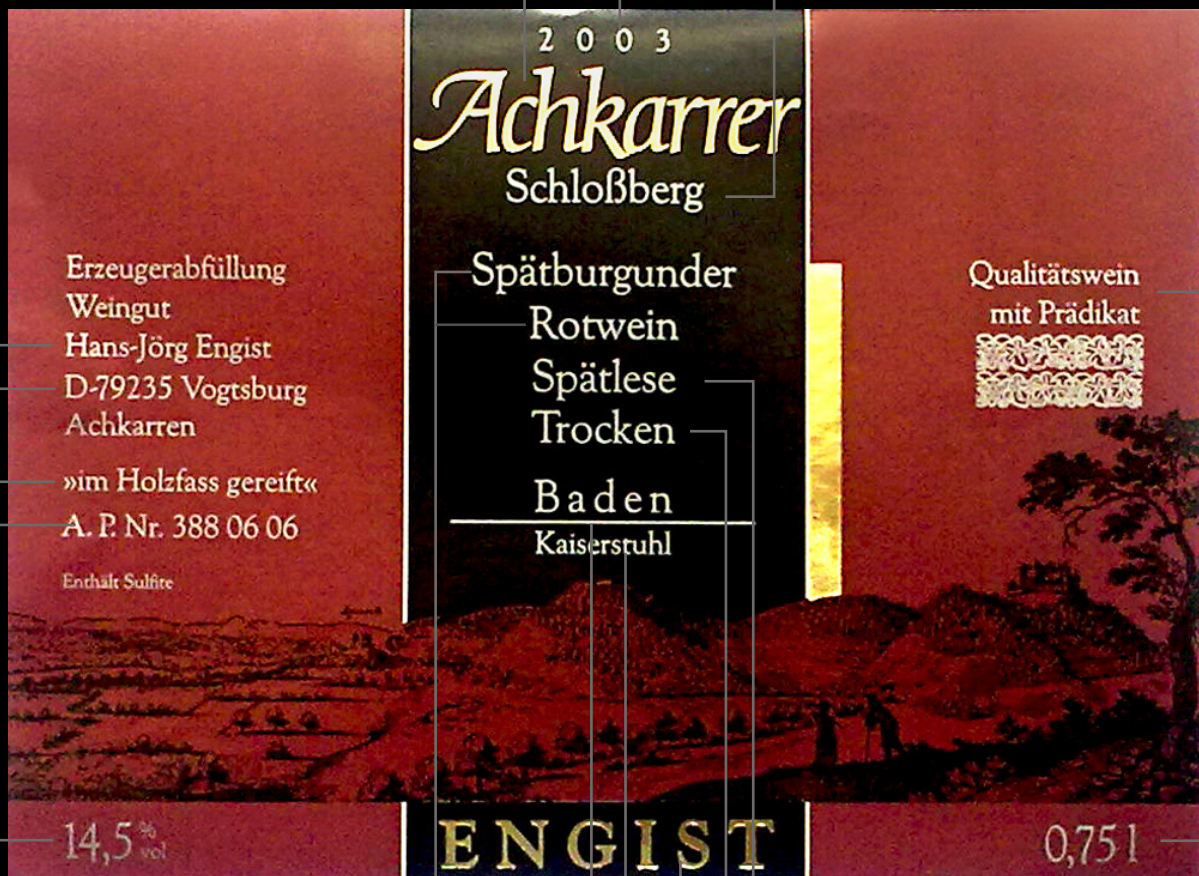
MIEJSCOWOŚĆ W KTÓREJ
ZNAJDUJE SIĘ WINNICA

ROK ZBIORU WINOGRON

ZASTRZEŻONA NAZWA GÓRY, MIEJSCE
POCHODZENIA

NAJWYŻSZY STOPIEŃ JAKOŚCI
NIEMIECKICH WIN

ADRES PRODUCENTA



NAZWA ODMIANY WINOGRON

BADENIA - JEDEN Z 13
REGIONÓW WINIARSKICH

„PÓŹNY ZBIÓR”, WSKAZUJE
STOPIEŃ DOJRZAŁOŚCI GRON

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

PODREGION, KRAJ WINNY

WYTRAWNE

POJEMNOŚĆ BUTELKI

NAZWA PRODUCENTA

URZĘDOWY NUMER KONTROLNY INSTYTUTU WINA
(KOŃCÓWKA OZNACZA KIEDY WINO BYŁO BUTELKOWANE)

ÖECHSLE

Żyjący w czasach Napoleona I złotnik, aptekarz, fizyk, wynalazca i wielki miłośnik wina z Pforzheim Ferdinand Oechsle stwierdził: zmierzenie zawartości cukru w moszczu umożliwiłoby lepsze przewidywanie tego, jak będzie rozwijać się wino z niego powstałe. I wynalazł areometr, który funkcjonuje w swojej pierwotnej formie do dziś (areometr Oechsle). Wartość Oechsle jest miarą służącą do oszacowania przewidywanej zawartości alkoholu. Dlatego winiarze i miłośnicy wina uznają ją za ważne kryterium jakości.



JAKOŚĆ WINA

„Z dobrego najlepsze” – to gwarantuje znak jakości Badeńskiego Związku Winiarzy, który nadawany jest po bardzo surowym fachowym badaniu. Znamcy wina cenią sobie różnicę w przyjemności spożywania win o określonych stopniach jakości, od win z normalnych zbiorów po wina pochodzące z Trockenbeerenauslese (TBA) (z ręcznie selekcjonowanych, pomarszczonych, przejrzałych owoców). Winobranie przeprowadza się troskliwie i z wielką dbałością o jakość, ponieważ stopień dojrzałości gron (= zawartość cukru mierzona w °Oechsle) i sposób winobrania, który nazwany jest w ustawie o winach, określają stopień jakości późniejszego wina (1° Oechsle odpowiada ok. 2,4 g cukru/l.)

NIEMIECKA I AUSTRIACKA KLASYFIKACJA WIN:

I Tafelwein

najniższy stopień jakości, nie wymaga się oficjalnej degustacji, dopuszczalna szaptalizacja (dodawanie cukru podczas fermentacji).

II Landwein

wino regionalne, wytłaczane wyłącznie z gron z danego regionu, szaptalizacja dopuszczalna.

III Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)

niższy stopień win jakościowych z określonego regionu, szaptalizacja dozwolona, podlegają oficjalnej degustacji i otrzymują urzędowy numer (numer AP)

IV Prädikatswein (QmP)

kiedyś Qualitätswein mit Prädikat, najwyższy stopień jakości, wino jakościowe z wyróżnikiem, wino sklasyfikowane, szaptalizacja zabroniona.

Wina sklasyfikowane dzielą się wraz z rosnącym stopniem dojrzałości na:

Kabinett

lekkie, orzeźwiające, najczęściej półwytrawne, grona zbiera się, kiedy tylko są na tyle dojrzałe, aby powstało z nich wino (min. 73 °Oechsle). Odpowiada wielu wysokim wymaganiom i wykazuje się odpowiednimi parametrami wyjściowymi moszczu; wszystko urzędowo sprawdzone, co potwierdza numer na etykiecie.

Spätlese

wino z późnego zbioru, z winogron dojrzałych niż Kabinett, zazwyczaj półwytrawne lub półsłodkie, ale też trocken (wytrawne) (min. 85 °Oechsle).

Auslese

powstaje z gron wybranych, w pełni dojrzałych, częściowo dotkniętych szlachetną pleśnią. Półsłodkie lub słodkie, rzadko wytrawne (min. 95 °Oechsle).

Beerenauslese (BA)

rzadkie wina słodkie z ręcznie pojedynczo zbieranych przejrzanych owoców dotkniętych szlachetną pleśnią, (min. 125 °Oechsle).

Trockenbeerenauslese (TBA)

bardzo rzadkie, bardzo słodkie, bardzo drogie wina z ręcznie selekcionowanych, pomarszczonych, przejrzanych owoców (min. 150 °Oechsle).

Eiswein

wino lodowe, intensywnie słodkie wino powstałe z gron, które zamrzły na krzewach, a które zbiera się i wyciąca w temperaturze -6 do -10 °C. minimalne parametry moshczu muszą odpowiadać co najmniej tym z Beerenauslese.

CO TO JEST KAMIEŃ WINNY ?

Gdybyście kiedyś zajrzeli do starej beczki po winie, poczulibyście się jak w lodowej jaskini. Błyszczą tam kryształki kamienia winnego, które czasami można też odkryć na dnie butelki. To dopiero jest znak jakości !

Kamień winny powstaje w procesie długiego leżakowania dobrego wina, które wolno rozkłada nadmiar swojego kwasu winowego. Kryształy te nie rozpuszczają się powtórnie w winie. Z takiej butelki musicie nalewać bardzo ostrożnie, aby zbyt wiele kryształków nie znalazło się w kieliszku. Laik będzie się temu dziwił, znawca na pewno się ucieszy, kiedy je zobaczy.

CO WARTO WIEDZIEĆ O „BADEŃSKIM WYTRAWNYM”

O charakterze, zapachu i smaku win dowiedzieć się można najczęściej w kartach win. Natomiast ustawa o winach dopuszcza na etykietach tylko określone informacje: np. określenie „trocken” (wytrawne) . Wino może zostać tak określone na etykiecie, jeśli litr zawiera najwyżej 9 g cukru resztkowego (nieprzefermentowanego cukru z własnego grona), a maksymalna zawartość kwasu w ilości 2 g/l jest niższa niż zawartość cukru resztkowego. Doświadczeni w liczeniu kalorii wiedzą też, że wino wytrawne zawiera mniej kalorii.