

Im Weingarten

Автор(и): Растителна защита
Дата: 03.10.2017 Брой: 10/2017



Setzen Sie die Ernte der mittelreifenden Tafeltraubensorten fort. Für den Frischverzehr pflücken Sie die Trauben, deren Beeren die für die Sorte spezifische Farbe sowie einen angenehmen Geschmack und Aroma aufweisen. Wenn die Region einen warmen und trockenen Herbst hat, können Sie die Trauben bis zu eineinhalb Monate nach der Reife am Rebstock belassen. Hierfür eignen sich horizontale Hochstammerziehungssysteme /Pergolen, Lauben, tunnelartige Konstruktionen usw./. Wenn die Beeren zu färben beginnen, bedecken Sie die Reben mit Polyethylen oder mit regenresistentem Papier oder Plastiktüten. Wenn Sie die Tüten an den Traubenstielen festbinden, durchstechen Sie deren Böden, damit die Trauben belüftet werden können.

Wenn Sie sich für hausgemachte Produkte interessieren, probieren Sie

Grozdenitsa (Eingemachte Trauben)

Verwenden Sie gesunde Trauben mit festeren Beeren – Bolgar, Dimyat, Hamburger Muskat usw. Die Trauben werden gereinigt, in einer dünnen Schicht auf einer Art Matte im Schatten ausgebreitet und 5–7 Tage zum Welken liegen gelassen. Anschließend werden sie in Glasgefäße gelegt, und jede Schicht von etwa 15 cm wird mit Senfsaat bestreut /sie hat eine konservierende Wirkung und verleiht einen pikanten Geschmack/.

Es ist sehr wichtig, dass der Most, mit dem die Trauben übergossen werden, vorstabilisiert wird. Auf diese Weise werden die Säuren neutralisiert. Zuerst wird der Most erwärmt und Calciumcarbonat hinzugefügt /30 g/10 l/. Dann wird er erhitzt, bis er kocht. Er wird von der Hitze genommen und nach einigen Stunden, wenn sich das Sediment abgesetzt hat, wird die klare Flüssigkeit in ein anderes Gefäß umgefüllt /vorzugsweise ein breiteres/. Er wird gekocht, bis er eindickt /bis das Volumen sich halbiert/. Die Trauben werden mit diesem abgekühlten Most übergossen.

Grozdenitsa muss in gut verschlossenen Behältern in einem kühlen Raum gelagert werden. Manchmal tritt eine leichte Gärung ein, die einen angenehm herben Geschmack verleiht. Der Verzehr von Grozdenitsa kann unmittelbar nach der Zubereitung beginnen.

Rosinen

In Regionen mit sonnigem und lang anhaltendem Herbst werden die Trauben in flachen Kisten mit Drahtgitterböden platziert. Von Zeit zu Zeit werden sie gewendet. Wenn es zu regnen beginnt, werden sie oben mit Plane abgedeckt, aber nicht dicht. Genauer gesagt – es werden Zelte errichtet. Nach 10–15 Tagen sind die Rosinen fertig. Es ist ratsam, dass die Trocknung der Rosinen im Schatten oder in gut belüfteten Räumen erfolgt. Dann haben sie eine bessere Farbe, ein kräftigeres Aroma und sind elastischer.

Wenn die warmen und trockenen Tage seltener sind, ist es ratsam, die Trauben in einem gewöhnlichen Backofen bei einer Temperatur von 75 Grad zu halten, bis die Beeren welken /aber ohne zu verbrennen/, und sie dann in der Sonne oder im Schatten fertig zu trocknen.

Natürlicher Traubensaft

Vollreife Trauben von Weinsorten werden von trockenen und faulen Beeren gereinigt und gut gewaschen. Die Beeren werden von den Stielen gelöst und zerdrückt. Der Saft /Most/ wird durch ein Mulltuch oder ein Sieb in ein emailliertes oder gläsernes Gefäß abgeseiht. Für 1 l Saft wird 1 g Natriumbenzoat hinzugefügt. Der klare Teil

/ohne das Sediment/ wird in Flaschen abgefüllt, die in einem Raum mit konstanter Temperatur gelagert werden müssen.

Aus etwa 2,5 kg Trauben der Weinsorte Muskat Ottonel erhält man 1 l natürlichen Saft.

Wein und Rakija (Traubenschnaps)

Das Institut für Weinbau und Önologie in Pleven hat spezielle Tabellen zur Berechnung des Zuckergehalts von Traubenmost entwickelt, um allen Enthusiasten von hausgemachtem Wein und Rakija die Arbeit zu erleichtern. Sie können sie [HIER](#) einsehen.