

KALTERN *am See*
Solti's Abenteuer

2014

Solti
und der
Kellergeist



Liebe Kinder,

es gibt vieles zu erleben rund um den Kalterer See. In den Weinbergen, den Wäldern und im Biotop warten Abenteuer unserer sympathischen Comicfigur Solti auf euch.

Taucht ein in die Welt von Solti, dem Hund, der in der Natur für Recht und Ordnung sorgt. Begleitet ihn auf seinen Ausflügen und entdeckt mit Solti die schöne Gegend rund um den Kalterer See.

Wir wünschen dabei viel Spaß und Freude!



Angebote für die Kleinen und die Großen!

Abenteuer Natur am Nonsberg

Eine Entdeckungstour entlang von Wasserfällen, Riesentöpfen und Stalaktiten der Canyons am Mendelgebiet oberhalb von Kaltern.

Walderlebnis für Familien

Die Natur bietet alles was man zum Spielen braucht: Verstecken, Entdecken, auf Bäume klettern und balancieren und vieles mehr! Naturkenntnisse können beiläufig über Fragen, die beim Spielen entstehen, von unserem Experten vermittelt werden.

Sagenwanderung für die Familie

Von Zauberern und Wasserfräuleins erzählen die Sagen rund um den Kalterer See. Entlang des Friedensweges nach Altenburg erläutert unsere Sagenzählerin spannende Geschichten aus der Sagen-Schatztruhe Südtirols.

kids@museum

Anhand altersgerechter Themen erforschen die Kinder das Weinmuseum, lernen Wissenswertes zu Traube und Rebe, hören Sagen und Geschichten, gehen Redewendungen auf den Grund und bedrucken kleine Stofftaschen.

Töpferwerkstatt für Kinder

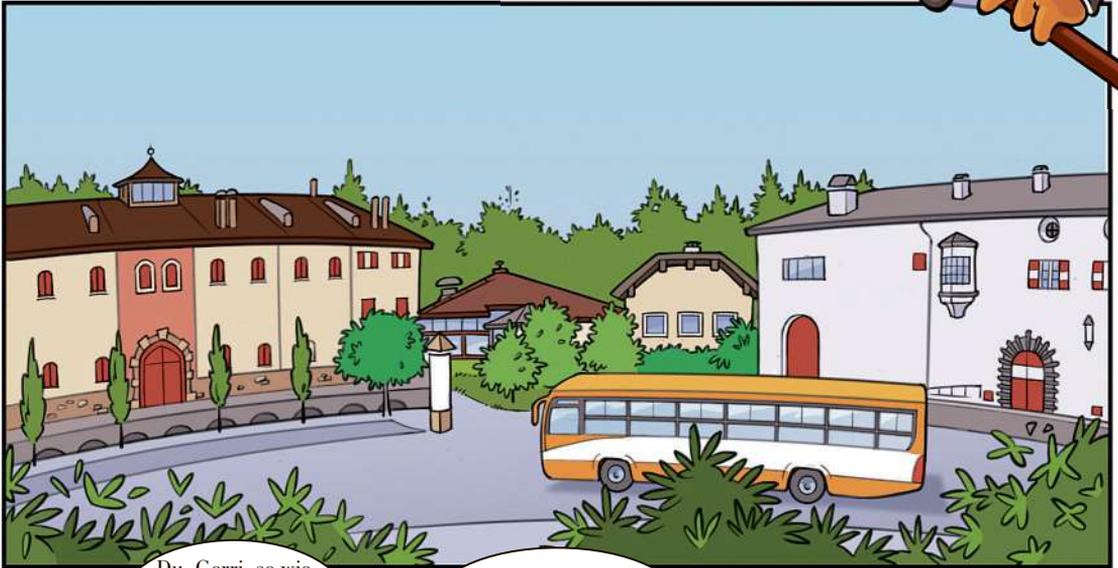
In der Töpferwerkstatt werden Gefäße aus Ton kreiert und die Gegenstände, die im Weinmuseum ausgestellt sind, entdeckt.

Informationen und Anmeldung im
Tourismusbüro Kaltern.
Tel. 0039 0471 963 169

KALTERN *am See*

Solti und der Kellergeist

2014



Hier liefern die Weinbauern im Herbst ihre Trauben ab. Sie fahren mit ihren Traktoren auf die große Waage, damit wir das Gewicht der Lieferung feststellen können!



Und wir messen hier bereits auch den Zuckergehalt der Früchte! Das ist für die spätere Verarbeitung sehr wichtig!



Dabei wird auch die Qualität der Trauben kontrolliert!

Anschließend werden die Trauben in diese große Wanne gekippt. Die große Schnecke befördert sie vorsichtig in den Keller oder die Weinpresse!



So können wir auch entscheiden, welche Lieferungen wir für welche Weine verwenden!



Davor werden die Trauben noch von ihren Stengeln befreit. So bleiben nur mehr die Beeren übrig!



Diese Beeren werden dann in einer Mühle zerstückelt. So entsteht die sogenannte Maische!



Für die weißen Trauben geht es dann ab in die Presse oder die Kelter, wie wir sagen! Dort werden sie ausgepresst und es bleibt nur mehr der Saft übrig! Das ist dann der Most!



Bei denen bleibt die Schale dran! Denn dort sind die ganzen Farbstoffe für den roten Wein drin!

Ja, und die Roten?

Und wie geht es dann weiter?

Dann kommt der wichtigste Teil, die Gärung!

Was passiert da?

Da wird der Zucker der Trauben in Alkohol umgewandelt!



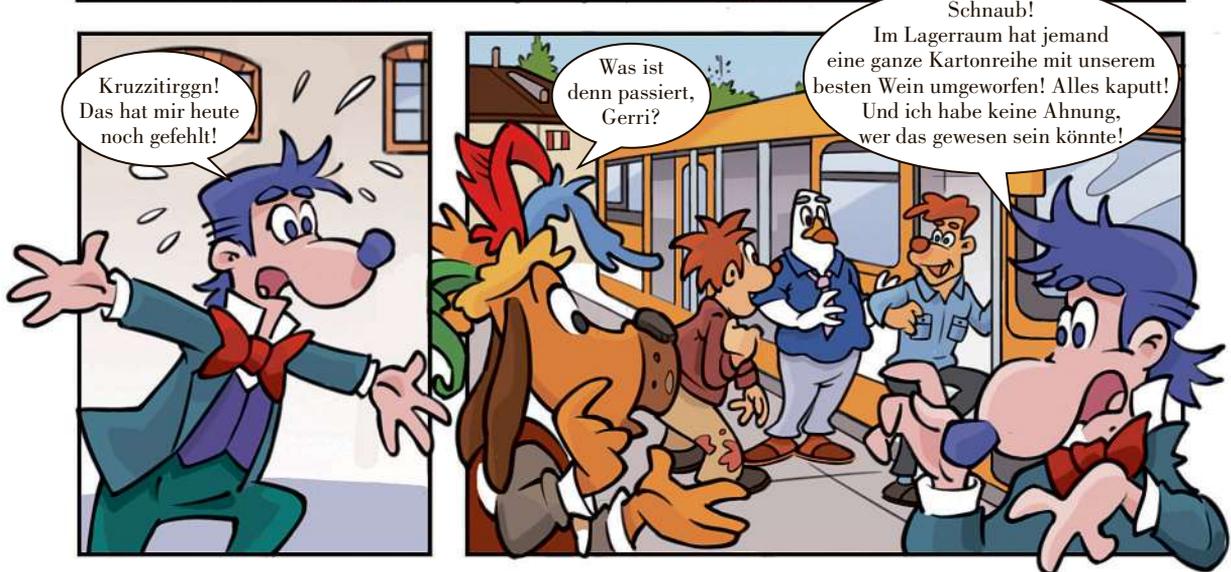






Schau, Ingo!
Die Gruppe ist wieder zurück!
Jetzt werden die Leute sicher
noch den ein oder anderen
Wein verkosten!

Und natürlich
ein paar Flaschen
kaufen!



Kruzzitirggn!
Das hat mir heute
noch gefehlt!

Was ist
denn passiert,
Gerri?

Schnaub!
Im Lagerraum hat jemand
eine ganze Kartonreihe mit unserem
besten Wein umgeworfen! Alles kaputt!
Und ich habe keine Ahnung,
wer das gewesen sein könnte!



Flüster,
flüster!

Mach' dir keine Sorgen, Gerri!
Wir wissen, wer das Malheur
angerichtet hat!

Was hat Solti und Ingo verraten, wer die Flaschen im Keller umgeworfen hat?
Einen Hinweis findest du auch auf Seite 12 beim Ausfüllen des Rätsels.

Hilfe, wir sind so farblos!

Pack deine Buntstifte aus
und mal uns so bunt an,
wie du nur kannst!!!



Für alle, die es genauer wissen möchten:

Wie Wein gemacht wird

Aus Trauben wird Wein – aber nicht von selbst. Geschick und Wissen, aber auch Geduld und Leidenschaft benötigt es zur Weinproduktion. Handarbeit und maschinelle Hilfe sind dabei kein Gegensatz. Entscheidend für einen guten Wein ist allerdings die Qualität der Trauben. Was im Weinberg nicht entstanden ist, kann im Keller nicht aufgeholt werden.

Die Trauben kommen nach Sorten getrennt im Keller an. Nach dem Entrappen (maschinelle Entfernen der Traubestengel) trennt sich nun der Weg von Weißwein- und Rotweinsorten:



Weißweine

Maischen

Zunächst werden die Beeren gequetscht, sodass die Maische entsteht, eine Mischung aus Fruchtfleisch, Traubenkernen, Schalen und Saft, die dann etwas ruhen muss. Während dieser *Standzeit* lösen sich u.a. Aromen aus den Beeren, die später den Charakter des Weines beeinflussen.

Pressen, Keltern

Nach der Standzeit wird die Maische gepresst. Heute verwendet man dazu meist hydraulische Pressen, früher geschah das in Holzpressen. *Traubenrückstände* (Trester) und *Traubensaft* (Most) werden bei der Pressung voneinander getrennt.

Schwefelung

Als nächstes wird der Most (meist) geschwefelt. Damit sollen *Oxidation* (durch den Kontakt mit Luft einsetzende, chemische Reaktion des Weins mit Sauerstoff) sowie *Verderb* verhindert werden. Es ist wichtig, dabei die ideale Dosierung zu treffen, um die Qualität und Bekömmlichkeit des Weines nicht zu beeinträchtigen.

Gärung

Früher wurden für die Gärung große Holzfässer verwendet, heute kommen meist Edelstahlfässer zum Einsatz. Beim Gärvorgang wird durch Hefen *Zucker* in *Alkohol* verwandelt. Er kann durch Zusatz von industriell produzierten Hefen in Gang gesetzt werden oder durch die natürlich vorhandenen Hefen spontan beginnen (*Spontangärung*).

Abstich

Wenn die Gärung abgeschlossen ist, sinken die abgestorbenen Hefen zu Boden. Jetzt kommt es manchmal spontan, manchmal erwünscht, zur *malolaktischen Gärung* (auch biologischer *Säureabbau* genannt), wobei Apfelsäure in eine geringere Menge Milchsäure umgewandelt wird. Beim nun folgenden *Abstich* wird die abgelagerte Hefe entfernt, der Wein kommt zur finalen Reifung für einige Monate in Fässer.

Reifung

Während dieser Zeit der Ruhe finden im Wein noch weitere Prozesse statt: Er wird unter Umständen filtriert und umgefüllt. Manche Weißweine werden in *Barriquefässern* ausgebaut. Dabei werden sie immer wieder umgerührt, um die abgelagerten Hefen dem Wein zuzuführen.

Lagerung

Zwischen einem und drei Jahren *Lagerzeit* ist für die meisten Weißweine ideal. Abhängig von der Sorte können sie aber auch länger lagerfähig sein und sich auch in der Flasche noch weiterentwickeln. Richtige *Lagerbedingungen* sind dafür wichtig.



Reifung

Auch bei Rotweinen gilt, dass sie ein bis drei oder vier Jahre lang problemlos gelagert werden können, viele auch wesentlich länger.

Ausbau:

Der Wein wird nun in andere Behälter (Fässer, Tanks) umgefüllt, wo er über mehrere Wochen gelagert und ausgebaut wird. *Barriquefässer* (kleine Eichenfässer) werden ebenfalls für die Lagerung von Weinen verwendet. Sie geben Geschmacks-, Gerb- und Farbstoffe des Holzes an den Wein ab. Neben den *Barriquefässern* kommen aber auch andere *Holzfüßer* zur Anwendung.

Rotwein

Bei der Bereitung von Rotwein wird die Maische vergoren, also Most samt Schalen und nicht wie beim Weißwein der Most allein. Der bei der Gärung entstehende Alkohol löst die roten Farbstoffe aus der Traubenschale:

Maischen

Die Trauben werden sanft gequetscht, wobei eine Mischung aus flüssigen und festen Bestandteilen entsteht.

Gärung

Die Gärung der Maische wird entweder spontan oder durch Zusatz von *Reinzuchthefen* eingeleitet. Die Standzeit der Maische kann beim Rotwein mehrere Wochen dauern und ist notwendig, um *Farbstoffe* aus den Beerenhäuten zu lösen und um *Tannine* zu gewinnen. Diese sind wichtig für die Struktur des Weines und für seine Haltbarkeit. Um das zu verstärken werden die schwimmenden Schalen regelmäßig untergetaucht.

Abstich

Der erste Abstich dient der Trennung von Schalen und Wein. Bei den weiteren Abstichen wird der Wein in andere Behälter gepumpt, um ihn von den Trübstoffen zu befreien. Bei Bedarf wird dabei der Wein auch gefiltert.

Roséwein

Für die Bereitung von Roséwein werden Rotweintrrauben nach der Weißweinemethode behandelt, wobei die Standzeit der Maische etwas verlängert wird. Dadurch beginnt der Gärprozess und Farbstoff wird aus der Traubenschale gelöst.





Findest du die 10 Unterschiede?

Finde die 10 Fehler auf den Suchbildern und fülle das Kreuzworträtsel aus, welches den Täter preisgibt.

Die Lösungen sende bitte mit deinem Namen, deiner Anschrift sowie deiner E-Mail-Adresse an den:

Tourismusverein Kaltern
 Marktplatz 8
 39052 Kaltern am See,
 Südtirol-Italien

Es erwartet dich eine kleine Überraschung aus Kaltern!

Was verrät den Übeltäter der Reisegruppe?

- 1 Durch welche Zutat wird der Wein haltbar gemacht?
- 2 Was wird aus den blauen Trauben produziert?
- 3 Durch welches Verfahren werden die Traubenstengel vom Traubensaft getrennt?
- 4 Was ist entscheidend, damit aus den Trauben Alkohol gewonnen wird?

1										
	2									
		3								
4										

