Weintraube

vitis vinifera

grape (eng.), grain de raisin (franz.), uva (span.), einab (arab.), kishmish (ind.) / manuka (ind.)

Kategorie

Zutaten, Früchte, Nüsse und Samen

Beschreibung



vitis vinifera

Weintrauben sind die Fruchtstände der Weinreben (Vitis), insbesondere die der Edlen Weinrebe (Vitis vinifera subsp. vinifera). Die einzelnen Früchte des Fruchtstandes heißen Weinbeeren.
Umgangssprachlich wird zwischen Beere und Traube nicht immer sauber unterschieden.
Botanisch gesehen handelt es sich bei der Form des Fruchtstandes mit verzweigten Seitenachsen jedoch nicht um eine Traube, sondern um eine Rispe. In der Fachsprache des Weinbaus werden die Blütenstände Gescheine genannt.Die Kletterpflanze Weinrebe gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Heute sind rund 16.000 Rebsorten bekannt. Es gibt Weinreben mit grünen bzw. gelben (»weißen«) Beeren und solche mit roten bis dunkelblauen (»roten«) Beeren. Diese sind von kugeliger bis ovoider Gestalt und haben einen Durchmesser von 6 bis 20 Millimetern.
Weinbeeren können roh gegessen werden (Tafeltrauben), zu Rosinen getrocknet sowie zu Wein, Branntwein, Traubensaft u. Ä. verarbeitet werden (Keltertrauben). Trester - der bei der Weinbereitung übrig bleibende Pressrückstand - wird insbesondere zu Bränden weiterverarbeitet. Ein sehr bekannter Tresterbrand ist der italienische Grappa.
Wein entsteht im Laufe des Herstellungsprozesses durch alkoholische Gärung. Dabei werden durch Stampfen oder Pressen (Kelter) aus den Weinbeeren Moste oder Maischen hergestellt, die anschließend zu Wein vergoren werden.

WEITERE PRODUKTE DER PFLANZE

Weinblätter

Als Weinrebenblätter oder Weinlaub werden Laubblätter der Edlen Weinrebe (Kultur- oder Edelrebe) Vitis vinifera var. vinifera bezeichnet. Weingenuss ist allgemein bekannt, weniger aber die Verwendung von Weinblättern. Dabei werden sie bei der Lebensmittelbereitung verwendet und Extrakte aus rotem Weinlaub heute als Phytopharmaka bei chronisch venöser Insuffizienz häufig eingesetzt.
Frische Weinblätter werden wie bei den Dolmádes gefüllt, oder man wickelt Fisch darin ein, der so fest und saftig bleibt und ein würziges Aroma erhält. Man kann sie lose in Salzlake oder abgepackt kaufen. Vor der Verwendung sollten Sie sie 20 Minuten in kochendem Wasser einweichen und abtropfen lassen und dann nochmals 20 Minuten einweichen und abtropfen lassen. Bei frischen Weinblättern verwenden Sie besser kleine Blätter. Binden Sie diese zu einem Bündel zusammen und blanchieren Sie das Bündel 1 Minute in kochendem Salzwasser. Trocknen Sie die Blätter und schneiden Sie vor Gebrauch die harten Stiele heraus.

Nährwerte von Trauben pro 100 Gramm

Kalorien	70
Eiweiß	0,7 g
Fett	0,3 g
Kohlenhydrate	15,2 g
Ballaststoffe	1,6 g

Herkunft

Die ursprüngliche Weinrebe, vitis vinifera, stammt aus der südöstichen Gegend der Schwarzmeerküste und der südlichen Region des Kaspischen Meers bis Afghanistan, wo sie immer noch wächst. Diese Rebe und ihre vielen veredelten Nachfolgerinnen, sind eine Kletterpflanze, die Stützen braucht und einen kühlen Winter. Wie die Olive und die Mandel gedeiht sie auch auf schlechten Böden und mit wenig Regen. Besonders berühmt sind die Reben rund um Damaskus.

Aroma

Die reifen Tafeltrauben des Vorderen Orients sind meist rund bis länglich und variieren in der Färbung von Schwarz über Tiefrot, Rosa, Rot und Weiß bis Grün und Gelb. Ob klein wie eine Beere oder pflaumengroß, prall oder dünn, fast alle sind sie fleischig, saftig und süß. Eine Ausnahme macht die iranische saure Traube, die in Wirklichkeit eine unreife grüne Traube ist und die man wegen ihrer Säure in sommerlichen Eintöpfen schätzt. Frische, im Frühsommer gepflückte Weinblätter sind sehr zart, doch die späteren Blätter können groß und zäh sein, sodass sie vor der Verwendung blanchiert werden müssen. Meist schmecken sie angenehm, fast malzig. Rosinen variieren in der Farbe von Gold bis Dunkelbraun und fast Schwarz, einige sind süß, andere säuerlich. Die beliebtesten Rosinen im Vorderen Orient sind die kernlosen, aromatischen der gelben Thompson-Traube (auch als Sultanine bekannt) und die Smyrna-Sultana, eine blassgelbe, aromareiche Traube. Sultaninen sind meist größer als Rosinen, wohingegen Korinthen (aus der Zante-Traube) so winzig sind, dass sie im Türkischen kus üzümü (Vogelbeeren) heißen. Sie sind oft recht hart, werden aber durch Einweichen oder Kochen wieder prall.

Verwendung

Traubensirup oder Melasse (arab. dibs, türk pekmez) wird durch Eindicken des Saftes hergestellt, den man aus der frischen Frucht gewonnen hat. Verjus, der Saft unreifer Trauben, wird auf Flaschen aufgezogen und wie Essig als Säuerungsmittel zum Kochen und für Dressings verwendet. Außerdem werden einige recht gute Essige aus vergorenem Wein produziert. Aus frischen wie getrockneten Trauben wird auch der türkische raki hergestellt, ein mit Anis gewürzter Branntwein, der sich, mit Wasser vermischt, milchig färbt.

Die winzigen schwarzen Korinthen kommen oft in Füllungen, Reisgerichte und köfte, die türkischen Fleisch- oder Fischbällchen. Überhaupt gibt man Sultaninen, Rosinen und Korinthen als fruchtigen, süßen Akzent gern an zahlreiche Fleisch-, Geflügel-, Gemüse- und Reisgerichte ebenso wie an Puddings.

Einkauf / Aufbewahrung

Alle Arten von Weintrauben sollte man reif kaufen und recht schnell essen. Die iranischen sauren Trauben werden in einigen arabischen Geschäften im Frühsommer frisch oder getrocknet angeboten. Außerhalb von Weinanbaugebieten werden die Blätter meist in einer Lake konserviert und abgepackt, in Dosen oder Gläsern, angeboten, die man in verschiedenen griechischen und türkischen Lebensmittel-, in Naturkostgeschäften und Supermärkten findet. Vor der Verwendung müssen sie gut abgespült werden. Rosinen, Sultaninen und Korinthen halten sich sehr lange. Halbgetrocknet sind sie noch schön feucht, ein idealer Snack, doch meist werden sie als Kochzutat verkauft und eingeweicht oder mariniert, um sich wieder vollzusaugen. Alle halten sich gut in einem luftdicht verschlossenen Behälter an einem kühlen, trockenen Ort.

Gesundheit

In Weintrauben sind gleich zwei Stoffe reichlich enthalten, die der Gesundheit guttun: Resveratrol und OPC (oligomere Procyanidine) wirken positiv auf die Durchblutung und beugen so Herz- und

Kreislauferkrankungen vor. Der höchste Anteil von diesen Stoffen steckt in den Schalen, Kernen und auch in den Stielen von Weintrauben. Weil man für Rotwein all diese Pflanzenteile entsaftet und nicht wie bei Weißwein nur die Weintrauben selbst, ist der rote Rebensaft tatsächlich besonders gesund.
Auch wenn Weintrauben mit über 4 Milligramm nicht die Spitzenlieferanten für Vitamin C sind - das Immunsystem pushen sie trotzdem. Der hohe Gehalt des Pflanzenstoffs OPC schützt nämlich ebenfalls vor Infektionskrankheiten und übertrifft als Zellschutzstoff sogar die Vitamine C und E.

Geschichte

Die Weinrebe und ihre Frucht wird seit frühester Zeit in Wein und Speise gefeiert. Wandmalereien früher ägyptischer Grabkammern zeigen Darstellungen verschiedener Reben, die Bibel erwähnt Weinberge seit den Zeiten Noahs, von dem es heißt, dass er Reben am Fuße des Bergs Ararat pflanzte, als die Sintflut zurückging, und die phönizischen Seefahrer brachten die Rebe nach Griechenland. Mit der Ausdehnung des Römischen Reichs dehnte sich auch der Weinanbau aus. In die entgegengesetzte Richtung verbreitete er sich bis nach Indien und China. Griechen, Römer und die alten Perser bauten Reben wegen der Trauben, des Weins und einer Vielzahl von Traubenprodukten an, die alle noch heute im Vorderen Orient erzeugt werden.
Im Mittelalter und später wurde ein aus kurz vor der Reife gepflückten Weintrauben (von Vitis vinifera) bereiteter Saft als Agresta (oder Omphacium) bezeichnet. Auch die unreifen Beeren wurden Agresta genannt. Nachdem der Saft mit ein wenig roher Milch vermischt und an einem kühlen Ort etwa 12 bis 15 Stunden stehengelassen wurde, wurde er (nachdem die geronnene Milch Unreinigkeiten in Flocken an sich genommen hat) durch ein Tuch gefiltert und im Keller aufbewahrt und bei Bedarf mit Wasser und Zucker vermischt als kühlender Trank verwendet.

Mythologie

Mythologisch wurde der Wein im alten Ägypten in Verbindung mit den Gottheiten Schesemu und Osiris gebracht. Daher finden sich auch in Pyramiden viele Hinweise auf das Getränk und seine Verwendung während des Totenfests. Oft wurde Wein zudem als Beigabe in Gräber gegeben. Der Vergleich roten Weins mit Blut war außerdem ein allgegenwärtiges Thema.
Wein als Teil von Trankopfern spielte im antiken Griechenland eine übergeordnete Rolle. Zu zahllosen Gelegenheiten wie Reisen, Mahlzeiten, Symposien oder auch Gebeten wurde den Göttern Wein geopfert. Stark beeinflusst wurde die festliche Kultur vom Glauben an den Gott Dionysos. Die Lenäen im Dezember und auch die Anthesterien im Februar galten als besonders bedeutende Festlichkeiten.
Gottheiten im alten Rom, die eng mit der Weinkultur verknüpft waren, sind die Göttin für weibliche Fruchtbarkeit »Bona Dea« und vor allem »Bacchus«. »Bacchus« glich in seiner Bedeutung dem griechischen Gott Dionysos und stand für Fruchtbarkeit und Wein. Auch hier war es üblich, den Gottheiten Trankopfer zu erbringen. Libationsopfer, bei denen Wein beispielsweise in Feuer gegossen wurde, kannten sowohl Römer als auch Griechen zu damaligen Zeiten.

© 2026 coquina.de