



Info-Blatt: Verjus / Agrest (franz. grüner Saft)

Verjus ist ein saurer Saft, der aus grünen unreifen Trauben erzeugt wird und vorwiegend in der „modernen“ Küche zum Einsatz kommt. Bereits 400 v. Chr. war Verjus bekannt und erst nachdem die Kreuzfahrer Zitronen nach Europa brachten, verlor Verjus an Bedeutung.

Die Ernte der grünen Trauben erfolgt etwa bei 10-20 °Oechsle und Säurewerten zwischen 20-30 g/l. Um die Wartezeiten der Pflanzenschutzmittel einzuhalten muss entweder eine Spritzung ausgesetzt oder es müssen pilzresistente Rebsorten (Regent, Johanniter, usw.) verwendet werden. Andernfalls sind Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nicht auszuschließen.

Da sich die Beeren zu diesem Entwicklungsstadium nicht von den Kähmen trennen lassen, muss die ganze Traube zu Maische verarbeitet werden.

Um den grünen Saft vor Oxidation zu schützen kann Ascorbinsäure (ca. 50 mg/l) zugesetzt werden. Eine Schwefelung oder eine Zugabe weiterer Konservierungsmittel ist nicht erlaubt. Es empfiehlt sich eine Bentonitschönung; ggf. kann der Säuregehalt durch starke Rückkühlung etwas reduziert werden.

Zur Fertigstellung wird der Saft filtriert und pasteurisiert abgefüllt. Bei diesem Erzeugnis handelt es sich um einen mildsauren Saft, frei von Konservierungsmitteln und Zusatzstoffen.

Verjus belastet genau wie Wein das Vermarktungskontingent des Betriebes, allerdings liegt die Saftausbeute relativ niedrig (zwischen 40-60 %). Bei einem Zukauf gilt allerdings, dass bei 100 kg Trauben 78 Liter Wein entstehen.

Verjus unterliegt der Lebensmittelkennzeichnung, deshalb müssen folgende Angaben auf dem Etikett deklariert werden:

- Verkehrsbezeichnung: Verjus
- Hersteller: „Hersteller: Willi Winzer, D-PLZ Ort“
- Jahrgang: erlaubt, sofern das Erzeugnis nur aus einer Rebsorte besteht
- Rebsorte: erlaubt
- Nennvolumen
- Mindesthaltbarkeit
- Loskennzeichnung

- Allergenkennzeichnung: entfällt, da keine Schwefelung erfolgen darf

Das Wort „Erzeugerabfüllung“, eine Orts- bzw. Lagenangabe und das bestimmte Anbaugebiet dürfen auf dem Etikett nicht genannt werden.