

40 Jahre Carl-Brilmayer-Gesellschaft

Die Entstehungsgeschichte des Jubiläumsweins

Teil 1: Frühling

Der Jubiläumswein des Jahres 2021, der zum 40-jährigen Vereinsjubiläum der Carl-Brilmayer-Gesellschaft heranreifen wird, gedeiht in einem Wingert (traditioneller Name für Weingarten/Weinberg) des Weinguts St. Quirinushof, Gau-Algesheim. An einer Flanke des Westerbergs in einer günstigen Südwest-Hanglage recken sich die Reben der Sonne entgegen. Der hohe Kalkgehalt des Bodens dieser Lage entstand vor etwa 30 Millionen Jahren aus den Ablagerungen eines tropischen Meeres, das sich über weite Teile Mitteleuropas von der Nordsee bis zum Mittelmeer erstreckte.

Durch den hohen Mineralien- und Nährstoffgehalt dieser Bodenform wächst hier die weiße Rebsorte unseres Jubiläumsweins besonders gut und bildet die feinen Fruchtaromen und die frische Säure aus, die für diesen Wein charakteristisch sind.



Mit periodischen Berichten verfolgen wir nun die Entstehung des Weins von der Lese des letzten Jahres an bis zur Füllung des fertigen Tropfens auf die Flasche im kommenden Jahr. Immer wieder gehen wir dabei zurück in die Geschichte und erinnern daran, wie es „früher“ war und wie man „früher“ in Gau-Algesheim als Winzer seinen Wein produziert hat. Das „früher“ beginnt irgendwann im Nebel der Geschichte und endet in der Rückschau Mitte der fünfziger Jahre des 20. Jahrhunderts mit der rasanten Entwicklung all der Maschinen und technischen Hilfsmittel, die heute die jahrtausendalte Handarbeit ersetzen.

Früher gab es keine Kraftfahrzeuge mit Verbrennungsmotor. Transportfahrzeug war der von Ochsen, Kühen oder Pferden gezogene vielfältig brauchbare Leiterwagen, und was auf dem Kopf oder Rücken getragen werden konnte, wurde nicht gefahren. Der Weinbau wurde wie in all den Jahrhunderten zuvor von Hand betrieben. Man ging zu Fuß in die Wingerte, bearbeitete den Boden von Hand, bis auf die wenigen Ausnahmen, bei denen Zugvieh für den Pflug eingesetzt werden konnte, die Trauben wurden von Hand gelesen, auf dem Buckel zum Fuhrwerk getragen, mit dem Fuhrwerk zur Kelter gebracht, von Hand gekeltert, der Most wurde von Hand in die Fässer gepumpt und die Fässer wurden zum Verkauf des Weines von Hand aus dem Keller gehievt.



Mit dem Ende der Lese im Herbst 2020 überlässt der Winzer den Jubiläumswein-Wingert sich selbst, die Blätter färben sich bunt und fallen ab, der Boden nimmt den Herbstregen auf und speichert die Feuchtigkeit für den kommenden Sommer. Draußen ist nur noch wenig zu tun und Winzer und Winzerin sind fast ausschließlich im Weingut mit der Weinbereitung beschäftigt.



„Früher“ war das nicht ganz so. Ein Gutteil Bodenbearbeitung wurde auch im Winter durchgeführt. So wurde oftmals nach der Lese der Zu- und Abzackerpflug durch die Zeilen geführt und die Erde längs der Reihe an die Rebstöcke herangeschoben und angehäufelt, „zugezackert“, damit bei strengem Frost nicht der ganze Rebstock erfrieren würde und ein Austrieb aus dem in der Erde steckenden, wurzelnahen Teil noch möglich wäre. Entsprechend wurde im Frühjahr die angehäufte Erde mit demselben Pflug wieder „abgezackert“ (zackern = pflügen). Das Verfahren kam außer Gebrauch, als nach den dramatischen Schäden durch den aus den USA eingeschleppten



Wurzelschädling Reblaus alle Rebsorten auf andersartige, reblausresistente Unterlagsreben veredelt wurden, deren Austriebe zur Weinerzeugung nicht verwendet werden können. Außerdem kam im Winter auch ein schwerer Karst mit zwei Zinken, der „Sprengkarst“, zum Einsatz, der besonders dann gebraucht wurde, wenn der Boden etliche Zentimeter tief gefroren war und sich so leichter tiefgründig umbrechen ließ.



Gegenwärtig beginnt der Arbeitszyklus im Wingert für die Winzerin und den Winzer mit dem Rebschnitt während der Vegetationsruhe im Winter, etwa ab Mitte November bis ins frühe Frühjahr - eine der wichtigsten und arbeitsintensivsten Arbeiten im Wingert.



Das im letzten Jahr gewachsene einjährige Holz wird zurückgeschnitten, und am Altholz werden überflüssige Teile entfernt. Von der ganzen Pracht, die sich im letzten Jahr entwickelt hatte, bleibt bis auf eine Bogrebe nichts übrig.





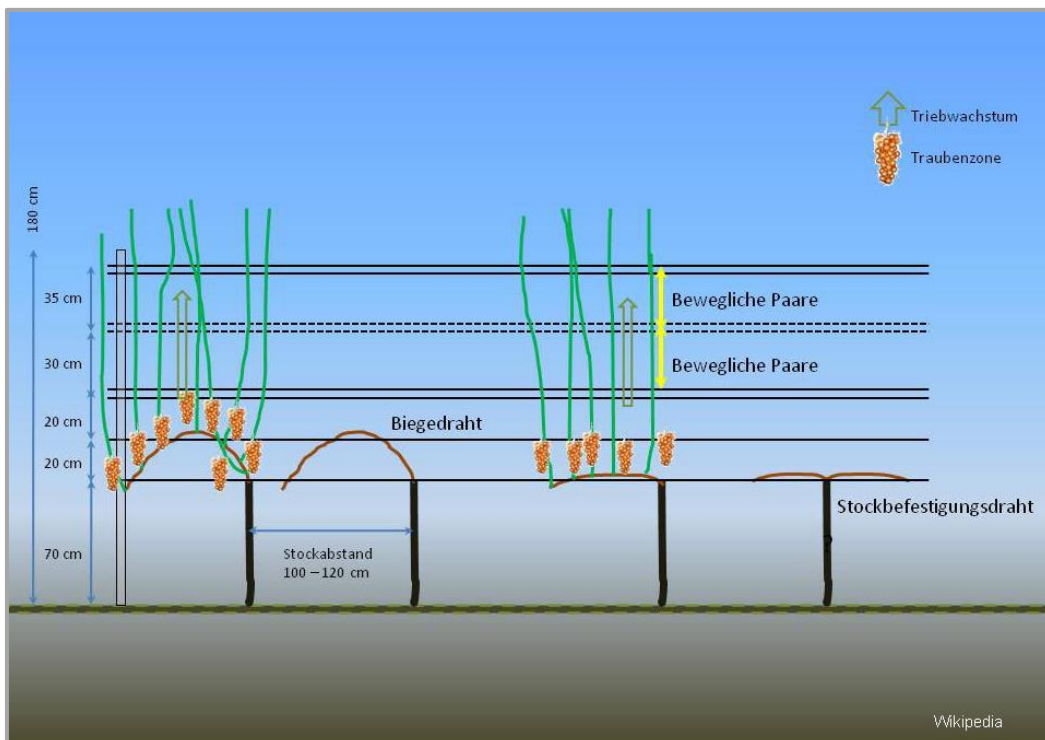
Zur Schonung der Hand wird der Rebschnitt heute mit der Elektroschere durchgeführt. Der für den Betrieb der Schere notwendige Akku wird meist auf dem Rücken oder am Gürtel getragen und versorgt die Schere durch ein Kabel mit Strom.

Vorgänger der Elektroschere war die mit Druckluft betriebene Schere. Der zugehörige Druckluftkompressor stand meist am Ende der Zeile und war über einen langen Schlauch mit der Schere verbunden. Das war weitaus umständlicher, denn der Schlauch musste ja beständig auf- und abgewickelt werden.



Die abgeschnittenen Reben werden aus den Drähten der Zeile herausgezogen, auf den Boden gelegt, später gehäckselt und so dem Nährstoffangebot des Bodens wieder zugeführt. Die einzeln stehengebliebene Bogrebe wird auf den unteren Draht heruntergebogen und dort festgebunden, wofür heute eine halbautomatische Bindegabel (Foto ein Beispiel) den Arbeitsgang erleichtert.

Als rankende Pflanze braucht die Rebe eine Unterstützung zum Wachsen. Das sind derzeit meist Drahtgerüste, die als parallele, in Zeilen aufgestellte Spaliere dem Rebstock den erforderlichen Halt geben. Die Drähte sind an Stickeln (Pfählen) befestigt, die aus verzinktem Metall bestehen.





„Früher“ war vieles ganz anders. So bestanden die Stickle aus Holz und waren im Erdbereich gegen Fäulnis imprägniert. Die Imprägnierung gab zum Teil unliebsame Stoffe an das Erdreich ab, ein Nachteil gegenüber dem Stickle aus Metall. Und für das Anbinden der Bogreben wurde früher ein Biegedraht verwendet, der vieltausendmal zwischen Daumen und Zeigefinger um Rebe und Draht festgezwirbelt werden musste.



Der Rebschnitt erfolgte mit der einfachen Handschere, die keine an die Hand angepasste Griffe hatte und mit der dennoch vieltausendmal geschnitten werden musste. Gefürchtet war dabei das Auftreten von schmerzhaften Sehnen-scheidenentzündungen an der Hand, die den Winzer und die Winzerin in dieser wichtigen Arbeitsphase für längere Zeit lahmlegen konnten.

In unserer holzarmen Gegend blieben die abgeschnittenen Reben aber nicht im Wingert liegen, wo sie auch bei der Bodenbearbeitung gestört hätten. Sie wurden sorgfältig aufgesammelt, oft durch die Kinder des Weinguts, und zu den „Rewelle“ (Rebenwelle, Welle = Reisigbündel) gebunden und nach Hause getragen. Sie dienten nach dem Trocknen als Anmachholz oder zum Heizen des Wäschekessels, der in jedem größeren Haushalt stand.



Wie aber „ganz früher“ mit dem Rebmesser die Rebstöcke geschnitten wurden, kann uns hierzulande wohl kein lebender Zeitzeuge mehr erzählen. Das Rebmesser war seit undenklicher Zeit das ganzjährige Allzweckmesser im Weinbau vom Rebschnitt bis zur Lese. Der Rebschnitt in den früheren Jahren bot aber noch



ganz andere Herausforderungen. Denn es gab für jeden Weinstock einen eigenen Stickle, der vor dem Aufkommen von Holzschutzmittel wie dem Carbolineum der Firma Avenarius, Gau-Algesheim, nicht imprägniert war und von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden musste. Das war die „Einzelfahlerziehung“ im Stockwingert, gegenüber der heutigen Spaliererziehung.

Da sah der Rebschnitt natürlich ganz anders aus, wie der Gau-Algesheimer Ackerbauschüler Otto Heinrich Maximilian Heßel in seinem Arbeitsheft festhält und z.B. den „Kopfschnitt“ beschreibt:

„Die besten Erziehungsarten sind folgende.

1. Der Kopfschnitt, dieser bildet die niedrigste Erziehungsart - man hat hierbei weder Schenkel noch Bogreben sondern nur Zapfen, die unmittelbar auf dem Kopfe stehen. Der Schnitt besteht darin, daß alle Reben mit dem vorjährigen Zapfen auf dem Kopfe abgeschnitten und 4-8 neu ausgetriebene Reben zu Zapfen angeschnitten werden. Nach der Blüthe bindet man die jungen Triebe Ballonartig zusammen u. schneidet sie über dem Band ab.“ Es folgen dann mit den damaligen Fachausdrücken noch vier weitere Erziehungsarten.

Weinbau
für
Otto, Heinrich, Maximilian Kopsch.
Oktoberschnitt.

Die besten Erziehungsarten sind
folgende. 1
Der Kopfschnitt, dieser bildet die
niedrigste Erziehungsart man
hat nämlich nur Zapfen
unmittelbar auf dem Kopfe
stehen. Der Schnitt besteht darin,
daß alle Reben mit dem vorjährigen
Zapfen auf dem Kopfe abgeschnitten
und 4-8 neu ausgetriebene Reben
zu Zapfen angeschnitten werden.
Nach der Blüthe bindet man die
jungen Triebe Ballonartig zusammen
und schneidet sie über dem Band
ab. Es folgen dann mit den
damaligen Fachausdrücken noch
vier weitere Erziehungsarten.



Nach dem Rebschnitt beginnt für alle Weingüter eine Zitterpartie: Wann treibt der Rebstock aus, und wird es danach noch Spätfröste im Frühjahr geben? Denn die jungen Austriebe sind besonders frostempfindlich. Im allerersten Stadium kann die Knospe noch überleben (s. Foto), sind erst die Gescheine mit ihren grünen Blättern entwickelt, werden die grünen Teile braun und vertrocknen (s. Foto). Ein zweiter Austrieb nach



etwa vierzehn Tagen ist möglich und es wird neues Blattwerk gebildet, aber der größte Teil des Fruchtansatzes fehlt und damit der größte Teil der Ernte. Im gegenwärtigen Jahr dauerte die Zitterpartie länger als sonst, denn es bestand im April und Mai eine erhöhte Gefahr von Nachtfrösten, da es in diesen beiden Monaten deutlich kälter war als im Durchschnitt der letzten dreißig Jahre. Es gibt zahlreiche Bekämpfungsmaßnahmen der Nachtfröste, die aber in den letzten Jahren wegen dem zunehmend wärmeren Klima kaum zur Anwendung kamen.



Manch einer aber kann sich noch erinnern, dass in den Jahren der Mitte des letzten Jahrhunderts beim Absinken der Temperatur unter Null mitten in der Nacht die Sirene warnte und die in den Weinbergen aufgestellten großen, mit stark rauchendem Material gefüllten Gefäße angezündet wurden, um gegen den Strahlungsfrost eine Rauchdecke über die ganze Gegend zu legen.

In diesem Jahr ist unser Jubiläumswingert mit seiner sortentypischen, steil aufragenden und stark rankenden Rebe aber gut gewachsen. Die Winzerin und der Winzer kümmern sich nun um die Pflegemaßnahmen und Bearbeitungsschritte, die die ganze kommende Zeit bestimmen: Laubarbeit, Bodenbearbeitung und Pflanzenschutz. Das kommt als nächstes in: *Teil 2: Sommer*

