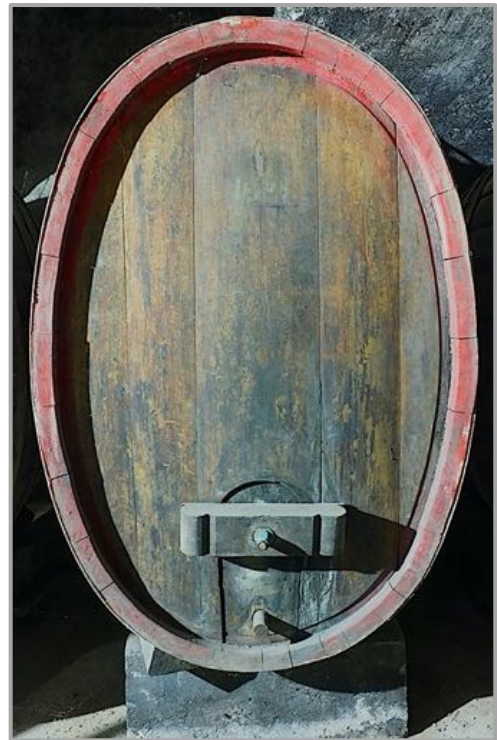


40 Jahre Carl-Brilmayer-Gesellschaft

Die Entstehungsgeschichte des Jubiläumsweins

Teil 4: Winter

Während der Most heutzutage meist in glänzenden Edelstahltanks zu Wein vergoren wird, wurde er noch vor wenigen Jahrzehnten in Holzfässer gefüllt, wie sie schon seit den Zeiten der Römer vor mehr als zweitausend Jahren zur Weinbereitung dienten. Es war der Küfer in seinem traditionellen und angesehenen Berufstand, der von Beginn an die Holzfässer in allen erforderlichen Größen herstellte, auslieferte und in den Kellern aufbaute. Die hiesigen Gewölbekeller waren meist gerade so groß, dass Stück-Fässer und Halbstück-Fässer aufgestellt werden konnten. Zusätzlich gab es in jedem Keller kleinere Viertelstück-Fässer und Ohm-Fässer. Wieviel Wein fasste so ein Stückfass? Es wird überliefert, dass das Stückfass normalerweise acht Ohm enthalten sollte (die „Ohm“: Hohlmaß für Wein, andernorts auch „Ahm“ genannt). Das hilft jetzt nicht direkt weiter und der Blick in die Vergangenheit zeigt, dass jeder größere oder kleinere Herrschaftsbereich sein eigenes Maßsystem hatte. Allein im zersplitterten Gebiet Rheinhessens gab es vor dem Jahr 1798 rund fünfunddreißig solcher Herrschaften mit ihren fünfunddreißig unterschiedlichen regionalen Maßsystemen. Aber auch noch später im neunzehnten Jahrhundert musste der Winzer aufpassen wie ein Luchs, wem er und wohin er seinen Wein verkaufte, wenn er nicht übers Ohr gehauen werden wollte.



Stückfass

So liest man z.B.:

in „Vollständiges Handbuch der Maße, Münzen und Gewichte, 1830“

„Frankfurt: In Frankfurt a. M. rechnet man ein Stück Wein zu 8 Ohm, bei dem Verkauf aber wegen des Bodensatzes zu 8 Ohm und 1 Viertel. Nach der letztern Berechnung ist es 58,2018 Pariser Kubikzoll groß = 1154,5 Litre = 1 Fuder 4 Eimer 48,25 Quart preußisches = 1 Faß 9 Eimer 36 Maß Wiener Weinmaß.“

oder in „Die Maße und Gewichte der deutschen Zollvereinsstaaten, 1839“

„Mainz: Beim Wein wird der Inhalt der Fässer in Rechnung gebracht; gewöhnlich enthält ein Stückfaß 7,5, ein Fuder 6,5, ein Zulast 5 bis 3,5, ein Fass 4 Ohm. Die Ohm, à 20 Viertel à 4 Maaß à 4 Schoppen, hält 6834 Pariser Kubikzoll = 0,9451 Frankfurter Ohm.“

Einigen wir uns darauf, dass ein Stückfass 1200 Liter enthält und ein Ohm-Fass 150 Liter.

Je nach Menge der erwarteten Ernte musste zum Zeitpunkt der Lese also genügend leerer Fassraum vorbereitet sein. Wenn ein großes Fass völlig entleert werden sollte, musste es an der Rückseite mit der Fasswinde angehoben werden, damit der letzte Rest Wein aus dem Zapfloch unten an der Vorderseite herauslaufen konnte. Zurück blieben Weinstein und die Hefe, die sich fest abgesetzt hatte und jetzt entfernt werden musste.

Dazu wurde das Zapfloch verschlossen, und über das Spundloch auf der Oberseite des Fasses wurde mit der Stütz und einem Trichter ausreichend Wasser eingefüllt. Dann wurde auch das Spundloch verschlossen und das Fass über seine Längsachse hin und her geschaukelt und die Hefe damit gelöst. Bei größeren Fässern eine nicht ganz ungefährliche Arbeit. Darauf wurde das Fass mit dem Spundloch nach unten gedreht, der Spund entfernt und die Spülflüssigkeit in eine Wanne oder auf den Hof abgelassen. Das Ganze musste drei- bis viermal wiederholt werden, bis alle Hefe- und Weinsteinreste entfernt waren und das Fass sauber war.



Fassreinigung*



Fasswinde

Anschließend wurden an einem Draht über das Spundloch brennende Schwefelspäne ins Fass gehängt, die beim Abbrennen Schwefeldioxyd entwickelten, welches letztlich Sulfite bildete und das Fass vor dem Befall mit Schimmel schützen sollte. Denn ein verschimmeltes Fass war nur unter größtem Reinigungsaufwand, wenn überhaupt wieder, zur Weinbereitung zu gebrauchen.



Etwas einfacher herzurichten waren die großen Fässer, die ein Türchen mit einem Riegel besaßen. Der Riegel wurde abgeschraubt, das Türchen entfernt und das Fass auf der Rückseite mit der Fasswinde angehoben. Soweit möglich wurde die Hefe dann mit einer Hacke herausgezogen. Sie kam auf den Mist oder wurde für ein geringes Entgelt zum Brennen von Hefebrand verkauft. Zur vollständigen Reinigung musste

sich darauf der dünnste Mitarbeiter des Weinguts, meist einer der heranwachsenden Buben, durch das Türchen winden und das Fassinnere mit Wasser und Bürste reinigen. Gab es einen Anschluss an das öffentliche Wassernetz, konnte das Fass innen mit dem Schlauch ausgespritzt werden. Wenn nicht, mussten das Wasser mit der Stütz oder mit Eimern in den Keller und das Abwasser ebenso wieder herausgetragen werden, denn auch an das Abwassernetz waren die Keller damals noch nicht angeschlossen. Das Türchen wurde mit Fass-Talg gut abgedichtet wieder eingesetzt und über den Riegel fest verschraubt.



Die so vorbereiteten Fässer konnten nun mit dem frisch gekelterten Most befüllt werden, was zunächst von Hand zehnliterweise mit der Stütz und dem Trichter erfolgte. Um ein Stückfass zu füllen, musste man also etwa hundertzwanzigmal in den Keller steigen und wieder hoch.



Trichter auf dem Spundloch

Später, ab dem ersten Viertel des 20. Jahrhunderts konnten größere Weingüter handbetriebene Pumpen erwerben, die nun für das Füllen der Fässer mit Most und das Umfüllen des Weins in andere Fässer verwendet wurden. Dafür waren Schläuche notwendig und dazu wiederum eine Reihe von teuren Armaturen, eine Ausrüstung, die sich lange noch nicht jedermann leisten konnte. Bis dahin hatte der Zapfhahn aus Holz völlig ausgereicht.



Zapfhähne



Handpumpe

War der Most im Fass, wurde er, wenn erforderlich, mit einer Zuckerlösung angereichert, um bei geringen Mostgewichten und hohen Säurewerten einen trinkbaren und haltbaren Wein zu gewinnen. Das Mostgewicht wurde mit der Öchslewaage bestimmt, eine Spindelwaage mit der Öchsle-Skala, die einen Rückschluss auf den Zuckergehalt des Mostes zulässt. Die Menge des Zuckers wurde entsprechend dem gemessenen Mostgewicht und der engen gesetzlichen Vorgaben festgelegt, in einer kleinen Bütt angerührt und mit der Stütz über den Trichter ins Fass gegeben. Das musste vor Beginn der Gärung geschehen, damit der Zucker mitvergoren werden konnte. Ziel war ein Wein mit einem ausreichend hohen Alkoholgehalt, der die Haltbarkeit für längere Zeit garantierte.



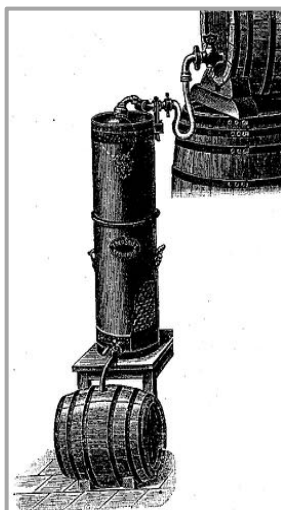
Mostwaage nach Oechsle Temp: 12 1/2 R = 15 ° C.

Jetzt konnten die von Natur aus auf der Traube vorhandenen Hefepilze zu arbeiten beginnen und den Most ins Gären bringen. Gären heißt Umwandlung des Zuckers in Alkohol und Kohlendioxid. Etwa zwei Wochen lang rauschte es nun im Keller und das Gärgas Kohlendioxid entwich blubbernd durch den Gäraufsatz. Das war für alle im Weingut eine gefährvolle Zeit, denn das Gärgas verdrängte den Sauerstoff aus dem Keller, ist in hohen Konzentrationen auch selbst giftig und führt schnell zum Erstickungstod. Auch wenn man die Gefahr kannte und die Kellertür extra verriegelt hatte, war doch immer wieder der ein oder andere verlockt, schnell im Keller noch etwas zu verrichten oder eine Probe vom Federweißen zu holen und zu probieren, wie er schmeckte. „Federweißer“ wird der milchig trübe, gärende Most genannt, der schon nicht mehr so viel Zucker enthält. Man versuchte sich zu schützen, indem man mit einer brennenden Kerze in den Keller ging und ihn sofort wieder verließ, wenn die Kerze wegen Sauerstoffmangel erlosch. Doch hat trotzdem so mancher schon bei diesem risikoreichen Wagnis sein Leben verloren.

Bis zum Ende der Gärung in allen Fässern blieb der noch trübe Wein mehrere Wochen auf der Hefe stehen. Die Hefe hatte ihr Werk getan und sank im Fass zu Boden. Etwa gegen Ende des Jahres wurde der erste Abstich vorgenommen. Entweder mit der Stütz über das Zapfloch oder mit Hilfe von Schlauch, Pumpe und einem langen Kupferrohr, dem „Stachel“, von oben über das Spundloch wurde der Wein bis zur festgewordenen Hefe am Boden abgezogen und in ein neu geschwefeltes Fass umgefüllt. Es begann der Prozess der Klärung des Weins. Organische Stoffe wie geringe Reste der Traubenschalen, Hefereste (Feinhefe) und andere Fremdstoffe aus dem Most, die noch im Wein schwebten, mussten jetzt beseitigt werden. Das war der Vorgang der Schönung. Dazu wurde traditionell das Eiklar von Hühnereiern benutzt, das zu Eischnee geschlagen und in das Fass eingerührt wurde. Mit einem Ei konnten etwa hundert Liter Wein geschönt werden. Es wurden auch getrocknete Schwimmblasen von Wels oder Stör („Hausenblase“) in Wein aufgelöst und als Schönungsmittel zugegeben. Alle diese Mittel verbanden sich mit den Trübungsstoffen und sanken auf den Boden des Fasses. Meist im Frühjahr erfolgte dann der zweite Abstich in die vorbereiteten Fässer, in denen der Wein zum Verkauf kommen konnte. Denn erst in der Mitte des 20. Jahrhunderts begann man damit, den Wein für den Verkauf vorrangig in Flaschen zu füllen.

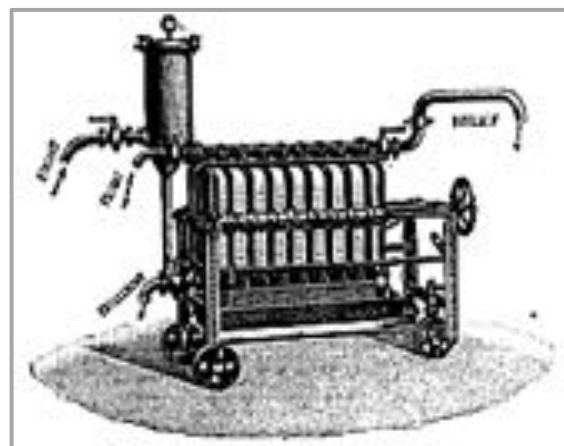


„Stachel“



Asbestfilter

Beim Abstich kamen verschiedentlich auch Filtergeräte zum Einsatz, wie etwa der Zylinderfilter, der mit Asbestpulver gefüllt war und eine schnelle Filtration gestattete. Wenn schon in einem größeren Betrieb eine Pumpe vorhanden war, konnte ein Schichtenfilter den Vorgang wesentlich erleichtern.



Schichtenfilter



Ansatzfilter

Der Ansatzfilter, auch ein Zylinderfilter, wurde mit reinem, in Wasser aufgeschwemmten Zellulosepulver gefüllt. Das Wasser ließ man abtropfen, dann wurde der Wein aufgegossen, lief der Schwerkraft folgend durch den Filter und die letzten Trübungsstoffe wurden durch die Zellulose gebunden. Speziell auch für das Abfüllen des Weins in Flaschen wurde und wird der Wein filtriert. Dafür mussten aber die Flaschen entsprechend vorbereitet sein. Ganz selbstverständlich wurden die gebrauchten leeren Flaschen früher ins Weingut zurückgegeben und dort gereinigt. Dazu wurde zunächst eine Bütt mit Wasser gefüllt und die Flaschen eingelegt. Sie blieben einige Zeit in der Bütt, bis die alten Etiketten abgeweicht waren, wurden dann herausgeholt, außen und innen gereinigt und abgespült und zum Trocknen mit der Öffnung nach unten auf ein (oft auch selbstgebautes) Abtropfgestell gesetzt. Nach peinlich genauer



Abtropfgestell

Sichtkontrolle konnten die Flaschen dann befüllt werden. Dazu wurde der Wein oft nochmals mit einem Schichtenfilter gefiltert, der mit Schlauch und Pumpe an das Fass angeschlossen war. Am



Dreiwegehahn wurden zwei leere Flaschen angesetzt, war die erste voll, wurde der Hahn umgelegt und die andere gefüllt. Währenddessen wurde die gefüllte Flasche durch eine leere ersetzt, der Hahn wieder umgelegt und so weiter, bis das Fass leer und alle Flaschen voll waren.

Jetzt fehlte der Flasche noch der Korken und die Kapsel. Auch dafür gab es viele Geräte wie etwa den Handverkorker aus Holz, der aber nur für einzelne Flaschen eingesetzt wurde.



Abfüllung*



Standverkorker

Für den Dauerbetrieb gab es etwa den schweren, gusseisernen Standverkorker, dessen unermüdliche Betätigung die Armmuskeln stählten. Die Flaschen wurden in einen Topf gesetzt, der Hebel wurde betätigt und dabei der oben eingesetzte Korken mit zwei Backen etwas zusammengedrückt und mit dem Dorn in den Flaschenhals geschoben.

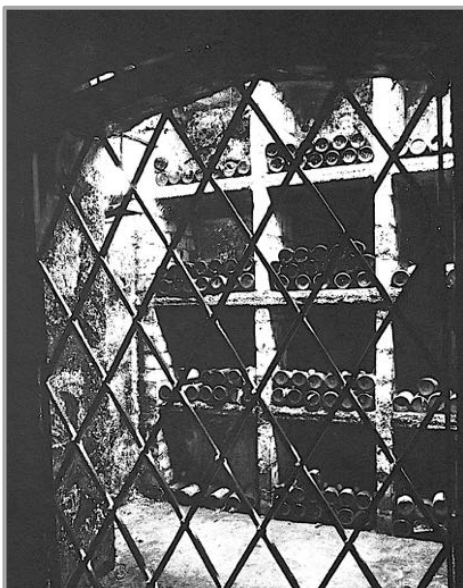


Wenn, was vorkam, eine Flasche dabei zersprang, war wenigstens der Wein in dem Einsatztopf gerettet und konnte noch getrunken werden.

Um den Korken vor Schadinsekten (Korkmotte) zu schützen und ein Verdunsten des Weins möglichst zu verhindern, wurde der Flaschenhals noch mit einer Kapsel versehen. Die Kapseln bestanden aus Blei- oder Zinnfolie, wurden auf den Flaschenhals gesetzt und mit der Verkapselmaschine angedrückt. Sie schlossen den Wein weitgehend luftdicht ab.



Verkapselmaschine

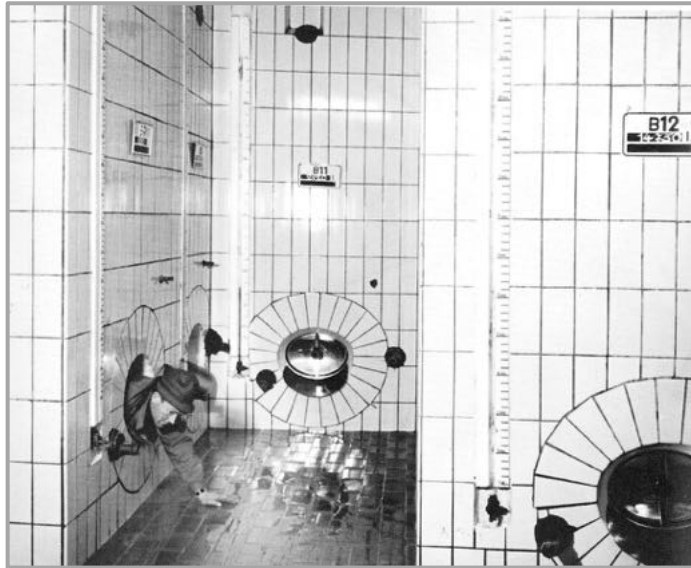


Nun konnten die Flaschen bis auf weiteres im Keller oder einem anderen gleichmäßig kühlen dunklen Raum gelagert werden. Es begann die Zeit der Weinreifung auf der Flasche und das Warten auf den letzten Schritt vor dem Verkauf oder dem Austrinken: das Aufbringen der Etiketten.



Flaschenlager einer Weinkellerei

Auch wenn die wesentlichen Schritte der Weinbereitung im Prinzip heute noch wie früher stattfinden, hat sich das ganze Verfahren doch in vielerlei Weise ganz entschieden verändert. So erfolgt der Ausbau und die Reifung des Weines größtenteils heute in Edelstahltanks. Manchmal wird für einzelne Weine auch noch der Sonderweg des Ausbaus in einem größeren Eichenholzfass (Tonneau) genutzt. Aus Frankreich kommend ist seit den 1980er Jahren in Deutschland und weltweit die ganz spezielle Weinherstellung im Barrique eine verbreitete Methode geworden. Ein Barrique-Fass hat in der Regel 225 Liter und wird von Hand aus Eichenholz hergestellt. Dabei wird es unter anderem durch ein offenes Feuer im Fassinneren „geröstet“. Dem Wein fügt das Fass Aromen bei, die von Natur aus nicht vorhanden wären.



Auf dem Weg zum heutigen Edeltank gab es zahlreiche Entwicklungen wie etwa die Lagerung des Weines in Kellertanks, die in Beton gegossen und innen mit gläsernen Fliesen verkleideten waren. Das konnten sich allerdings nur größere Kellereien leisten, wie hier die ehemalige Gau-Algesheimer Weinkellerei Dorè.

Die kleineren und mittleren Winzerbetriebe haben ihre Keller mit Tanks aus glasfaserverstärktem Polyester modernisiert, was den Arbeitsaufwand erheblich erleichterte und verringerte. So wurde der vorhandene Keller weiterhin genutzt.



Der Keller eines ehemaligen Gau-Algesheimer Weinguts

Gegenwärtig sind es die in ebenerdigen Hallen aufgestellten Edelstahltanks, in denen die moderne Weinbereitung erfolgt. So ist nun der Most von der Kelter in den Vorklär tank gepumpt



Vorklär tank

worden und bleibt dort etwa vierundzwanzig Stunden stehen. Die Trübungsstoffe sedimentieren, und es werden gegebenenfalls Schönmittel wie Aktivkohle oder Enzyme zugesetzt. Auch kann eventuell wegen Fäulnisbakterien eine Schwefelung vorgenommen werden. Dann wird der Most abgezogen und in einen Gärtank passender Größe gepumpt. Dabei erfolgt, wenn erforderlich, die Anreicherung. Der im Vorklär tank zurückbleibende Bodensatz wird über einen Anschwemmfilter filtriert und entweder als Süßre-



Anschwemmfilter



moderne Weinpumpe

serve gesondert gespeichert oder ebenfalls in den Gärtank gepumpt. Der im Filter verbleibende Filterkuchen besteht aus den Trübungsstoffen und dem zugesetzten Filtermittel Zellulose und wird, wie später die sedimentierte Hefe auch, oft zusammen mit dem Trester im Wingert in den Boden eingebracht.



Im Gärtank wird dem Most eine spezielle Reinzuchtheefe zugesetzt, die zuvor in einem Hefeanzuchtgefäß von ca. zehn bis dreißig Litern bei 30 Grad vorbereitet wird. Die Temperatur des Gärtanks kann gesteuert werden und soll zwischen 15 und 18 Grad liegen. Ist der Most zu kalt, kommt die Gärung nicht in Gang, ist er zu warm, gärt er zu schnell durch und der künftige Wein verliert an feineren Aromen. Üblicherweise dauert die Gärung mindestens drei Wochen, wobei sich der Most in der ersten Woche durch den Gärprozess bis auf 30 Grad erwärmen kann. Daher wird dann zum Einhalten der niedrigeren



Gärtank

Temperatur gekühlt. In der ganzen Zeit wird stichprobenweise der Alkoholgehalt und die Temperatur überprüft. Für unseren Jubiläumswein ist eine Gärzeit von vier Wochen plus weiteren zwanzig Tagen vorgesehen. Dann hat sich die Hefe abgesetzt, es finden Laboruntersuchungen statt, und es wird gegebenenfalls eine Schwefelung durchgeführt. Nach etwa weiteren drei Monaten wird der Wein geschönt, d.h. es wird zum Absorbieren von Eiweißstoffen und anderen restlichen Trübungsstoffen zum Beispiel das Tonmineral Bentonit eingerührt. Das Mineral bindet die unerwünschten Stoffe und setzt sich am Boden des Tanks ab. Nach weiteren zwei Wochen wird der Jungwein abgestochen und mit einem „Cross-Flow-Filter“ blank filtriert. Dabei handelt es sich um ein für die Weinbereitung ziemlich zentrales, technisch ausgeklügeltes Gerät, das viele Vorteile für den Arbeitsablauf und die Qualität des Weines mit sich bringt.



Filtermodule



Cross-Flow-Filter

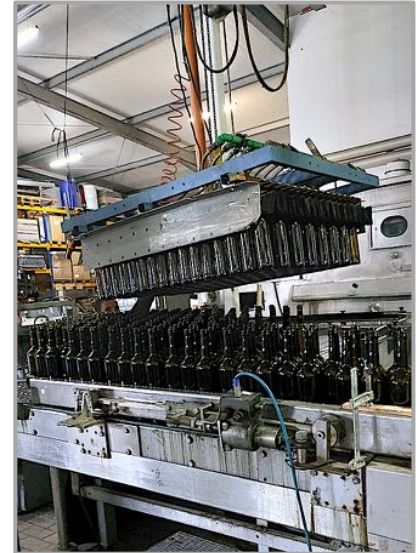
Das Gerät besteht im Wesentlichen aus einer Umlaufpumpe, Filtermodulen und Steuerungselementen. Ein Filtermodul enthält in einem Edelstahl- oder Glasrohr ein dickes Bündel einer großen Zahl dünner Röhrchen, durch die der Jungwein kontinuierlich im Umwälzverfahren durchgepumpt wird. Durch die ultrafeinen Poren der Wände der Röhrchen läuft der blanke, gefilterte Wein in das ummantelnde Rohr und dann in den Lagertank ab. Eine Förderpumpe fördert laufend Jungwein in den Filterkreislauf nach. Durch dieses Umwälzverfahren wird vermieden, dass sich ein Filterkuchen auf den Membranen ablagert, der das Filtrieren erschwert. Sind nach einer kurzen Zeit, z.B. fünf Minuten, die ultrafeinen Filterporen nicht mehr ganz durchgängig, wird der Filter etwa fünfzehn Sekunden rückgespült und die Poren werden wieder freigespült. Das Rückgespülte wird in einem eigenen Tank gesammelt und wiederum dem Filtriervorgang zugeführt. Das ganze Verfahren kann nach Bedarf unterschiedlich programmiert werden und vollautomatisch z.B. über Nacht ablaufen. Letztlich bleiben dann etwa von einem 2000-Liter Gärtank nur vielleicht 10 Liter nicht mehr filtrierbare Trubstoffe übrig. Der klare, keimfreie Wein wird über keimfreie Schläuche und Armaturen

spundvoll in den Lagertank gepumpt, wo er unter Luftabschluss bei kühlen 10 bis 14 Grad auf das Abfüllen in die Flaschen warten kann. Dies alles ist in der Regel bis Ende Februar geschehen.

Heutzutage erfolgt das Abfüllen oft in großen, eigenständigen Abfüllbetrieben. Zunächst braucht es Flaschen zum Abfüllen. Es werden nicht nur fabrikneue Flaschen verwendet, sondern auch heute werden wieder gebrauchte Flaschen vom Weingut zurückgenommen und mit neuem Wein gefüllt. Dazu werden vollautomatisch die Schraubverschlüsse, Kapselreste und Etiketten mechanisch entfernt und die Flaschen gespült. Es folgt eine menschliche Qualitätskontrolle von Hand, bei der fehlerhafte Flaschen aussortiert werden. Dann werden alle Flaschen in einer Flaschen-Sterilisierungsmaschine, dem „Rinser“ sterilisiert.



Flaschensterilisation im „Rinser“



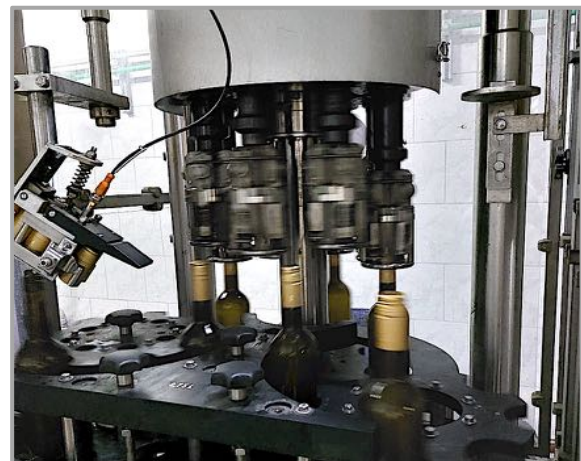
Aufsetzen neuer Flaschen

Um eine sterile Abfüllung zu erzielen, wird der füllfertige, keimfreie Wein aus dem Transporttank, in dem er aus dem Weingut in den Abfüllbetrieb gebracht wurde, zunächst über einen

Schichtenfilter und dann über eine Membran-Filterkerze in die Abfüllanlage eingeleitet. Die Filter und die anschließende Abfüllanlage werden durch Dämpfung mit Heißdampf steril gehalten. Die Filterkerze dient als letzte Sicherung gegen Keime und kann noch letzte, vereinzelte Bakterien abfangen. Das Befüllen



Befüllen



Verschließen

und das Verschließen der Flaschen erfolgen vollautomatisch. Die Kapseln werden aufgesetzt und angepresst, dabei entsteht der Drehverschluss. Die fertigen Flaschen werden eingepackt und ins Weingut verbracht, wo sie dann etikettiert und mit den Qualitätskennzeichnungen wie Weinsiegel oder anderen Gütezeichen und Auszeichnungen versehen werden.

Nicht allein die technische Ausstattung bestimmt aber letzten Endes die Qualität des Weines, es ist das Können der Winzerin und des Winzers, die mit Erfahrung und Fingerspitzengefühl, mit Herz und Verstand alle ihre Mittel einsetzen und einen vortrefflichen Wein bereiten. So wartet nun der Jubiläumswein in der Schatzkammer des Weinguts auf seine endgültige Bestimmung, zur Feier des 40jährigen Vereinsjubiläums der Carl-Brilmayer-Gesellschaft endlich die Vereinsmitglieder zu erfreuen.

Wie das am Mittwoch, dem 15. Juni 2022 vor sich gehen kann, wird je nach der allgemeinen Situation rechtzeitig in einer letzten Sendung „Teil 5: Schluss“ allgemein mitgeteilt werden.

