

Kellerarbeit nach der Weinlese Anfang des vorigen Jahrhunderts

Walporzheimer Winzerverein - „Ein Jahrgang im Keller, ein Jahrgang am Stock und ein Jahrgang auf der Bank“

Werner Schüller

Mit der Traubenlese war zwar die Arbeit im Weinberg vorerst erledigt, aber danach folgte die Weiterverarbeitung im Kelterhaus und im Weinkeller. Nachdem der letzte Winzer seine Trauben am Abend abgeladen hatte, begann dort die weitere Verarbeitung.

Im Walporzheimer Winzerverein kam am Anfang bis Mitte des vorigen Jahrhunderts die Maische von der Traubenmühle in Büten, die auf kleinen Rollwägelchen standen. Die kleinen Wagen mit der Maische wurden nach dem Mahlen zur nächsten Station zum Feststellen des Gewichtes und des Zuckergehaltes gefahren. Nach dieser Prozedur waren mindestens drei starke Männer nötig, um die Büten von den Rollwagen im Kelterhaus in die Betongärbehälter auszukippen. Diese Behälter wurden „Särg“ genannt. Die einzelnen Behälter dienten dem Kellermeister zur Vorsortierung nach Mostgewicht und Traubensorte. Bessere Qualitäten oder kleinere Mengen kamen zum Gären überwiegend in Standfässer aus Kastanienholz, die ca. 650 bis 680 Liter fassten. Es waren spanische Fässer, worin der damals noch benötigte Deckrotwein angeliefert wurde.

Gefährliche Gärgase

Bei einsetzender Gärung in den Betonbehältern mussten mehrmals am Tag die Schalen und Kerne der Trauben, der sogenannte Tresterhut, in die Maische eingestoßen werden, damit der Saft den Farbstoff weiter aus den Schalen lösen konnte. Diese Arbeit wurde in der Walporzheimer Winzergenossenschaft von ihren Mitgliedern nach einem bestimmten Plan erledigt. Über Holzbohlen konnte man die einzelnen Behälter

erreichen. Die Arbeit war für die Männer nicht ungefährlich. Leicht konnte man ausrutschen oder das Gleichgewicht verlieren und in die gärende, gurgelnde rote Traubenmaische fallen. Gefährlich waren auch die Gärgase im Keller. Nur mit einer Kerze wagte man sich während der Hauptgärzeit in die Kellerräume. Ging die Kerze aus, wurde es Zeit, die Räumlichkeiten zu verlassen, denn dann war die Gärgaskonzentration lebensbedrohlich.

Maische und Most wurden innerhalb des Kellers mit der sogenannten „Lehne“, einem Metallgefäß von etwa 40 Liter Fassungsvermögen, transportiert, denn Maischepumpen gab es lange nicht. Die „Lehn“, wie das Gefäß im heimischen Sprachgebrauch genannt wird, sieht wie eine große umgestülpte Flasche ohne Boden aus. Das Gefäß ist mit drei Griffen ausgestattet. Es kann auf der Schulter getragen und dabei am dritten, mittleren Griff festgehalten werden. Zu Beginn des letzten Jahrhunderts waren die „Lehnen“ aus entrindetem Weidengeflecht, welches innen mit Pech beschmiert war. Das Wort „Lehne“ wurde an der Ahr abgewandelt. Es stammt aus dem mittelhochdeutschen Wort „Lägel“, was Fässchen bedeutete. Auch eine gezielte Mostbehandlung war noch nicht bekannt. Es wurde einfach „über den Daumen“ geschwefelt.

Nach der ersten stürmischen Gärung wurde bei den Betongärbehältern der Tresterhut mit Balken niedergehalten. Bei den Standfässern dienten dazu geflochtene Strohecken, die in der Mitte mit einem Spundloch versehen waren. Heute im Jahr 2018 ist man bemüht, die Maische so früh wie möglich abzupressen. Das war früher anders.

Nachschwefelung „auf ungefähr“

Erst nachdem der Tresterhut „abgesoffen“ war, wurde gekeltert. Durch den langen Sauerstoffkontakt waren die damaligen Weine alle oxidativ. Das heißt, sie hatten keine gesunde rote Farbe, sondern waren blass und braun. Oben auf dem Wein hatte sich eine sogenannte Kahlhefeschicht gebildet, „wilde“ Hefen, die nicht aus der Luft, sondern aus dem Weinbergsboden stammen. Diese Schicht war für den Wein nicht gerade nützlich und musste vor dem Abpressen abgeschöpft werden. Danach erfolgte noch eine Nachschwefelung, auch wiederum „auf ungefähr“. Daher kam es oft zur Überschwefelung, was sich auf den Wein auch geschmacklich negativ auswirkte. Das Abpressen erfolgte von Hand mit der altbewährten Holzspindelpresse bzw. später schon mit Korbpressen, bei denen die Körbe ausschwenkbar waren. In der Regel erfolgte die weitere Weinlagerung nach dem Keltern in 1000 Liter fassenden Holzfuderfässern.

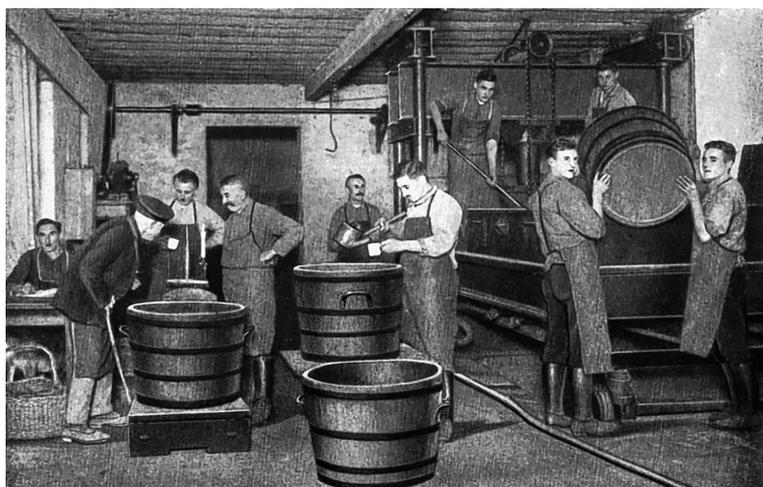
Die Holzfässer bedurften einer besonderen Pflege. Mindestens einmal die Woche wurde der Verdunstungsschwund des Weines mit Füllwein wieder aufgefüllt. Bei der wöchentlichen Kontrolle wurden die Fässer von außen, aber besonders am Spundloch, mit Wasser und der Fassbrüste abgeschrubbt. Bei der Winzergenossenschaft Walporzheim hatte man schon früh Betonbehälter, die mit Glas ausgekleidet wa-

ren. Die Behälter waren vorher mit einer Glasur (Wasserglas) gestrichen worden. Bei der Kelterung wurden der neue Wein, die Maische und der Trester von Hand mit der „Lehne“ getragen. Der ausgepresste „Tresterkuchen“ wurde zur Gewinnung von Tresterschnaps wieder in den Betonbehältern oder in den Standfässern weiter gelagert. Darin wurde der Trester festgetreten und so lange gewässert, dass keine Luft mehr im Trester vorhanden war. Mit gebrauchten Filterschichten wurde der Tresterkuchen abgedeckt, und darauf schmierte man eine dicke Lehmschicht, die das ganze luftdicht abschloss. So blieb der Trester konserviert, bis er zur Winterzeit üblicherweise gebrannt wurde.

Trennung von Hefe und Wein

Der erste Abstich des Weines erfolgte meist im Januar. Dabei wurde noch kein Filter eingesetzt. Die Hefe hatte sich seit dem Herbst im Fass abgesetzt und der Wein war natürlich geklärt. Es erfolgte lediglich eine Trennung von Hefe und Wein. Der Wein wurde wieder in die gespülten Fässer eingelagert. Dort lag er weiter bis zur Filtration beim zweiten Abstich im Februar/März. Die Filterschichten für die größeren Filter bestanden aus Zellulose, Baumwolle sowie Asbestfasern. In kleineren Betrieben gab es die sogenannten Anschwemmfilter. In einem kleinen Büttchen (der „Brenk“) wurde die noch im Fass befindliche Hefe aufgefan-

*Im Kelterhaus:
Traubenannahme,
Wiegen und Messen
des Mostgewichtes*





Arbeitsreiche Traubenannahme 1958 im Winzerverein Walporzheim: Michael Knieps (von links), daneben Berthold Knieps sen. schaufelt die Trauben aus dem Standfass in die „Lehn“ (Behälter wie im Text beschrieben). Winfried Knieps trägt in der Lehn die Trauben zur Traubenmühle. Der kleine Junge ist Berthold Knieps jun.

gen. Die Hefe wurde von der ganzen Ernte des Betriebes gesammelt und zur Herstellung von Hefebrenntwein meist in der Nähe der hauseigenen Brennerei in einem Standfass gelagert. Im Anschluss an den Tresterbrand wurde die Hefe zu Hefebrenntwein gebrannt, der als Fertigprodukt damals 45 bis 48 Volumen-Prozent Alkohol aufzuweisen hatte.

Da die Weine sehr lange auf der Maische lagen und sehr gerbstoffhaltig waren, musste der junge Wein mit dem Zusatz von Fischleim oder Gelatine weicher gemacht werden. Auch konnte man schon das Entsäuerungsverfahren der Weine durch kohlen-sauren Kalk.

Kannen aus Holz, Kupfer und Aluminium

Aber genutzt wurde das Entsäuerungsverfahren nur in extrem schlechten Jahren, wenn die Trauben nicht reif wurden und sehr viel Säure hatten. Gute Weine wurden durch Eiweißzusatz aus Hühnereiern verfeinert. Noch ein wichtiges Gefäß, das in keinem Weinkeller fehlen durfte, war die sogenannte „Stitz“, eine Kanne mit Henkel von 10 Litern. Es gab Kannen aus Holz, Kupfer und später auch aus Aluminium. Auch mit der Flaschenfüllung ließ man sich Zeit. Je nach Platzbedarf wurden für die kommende Ernte entsprechende Mengen auf Flaschen gefüllt. Zum Füllen wurde ein

liegender Filter mit einem Zweivegehahn eingesetzt. Früher war es üblich, auch Wein im Fass zu verkaufen.

Meist trockene Weine

Die meisten Weine waren früher trocken und durchgegoren, es sei denn, die Trauben hatten höhere Mostgewichte als 120 Grad Oechsle. Bei diesen Weinen blieb dann eine unvergorene natürliche Restsüße übrig. Auch in Walporzheim wurden die Trauben früher manchmal vor der Gärung gekeltert, also bevor sich der Farbstoff aus der Beerenhaut mit dem Saft verbinden konnte. Der Wein bekam einen hellrötlichen blassen Farbton, der dem heutigen Weißherbst oder Rosé-Wein sehr nahe kommt. Der Wein wurde „Ahrbleichart“ genannt. Bis in die Zeit um 1930 waren diese hellen Rotweine üblich. Später bekamen blasse Weine durch das Zusetzen von tiefroten spanischen Deckweinen wieder ein gefälligeres Aussehen.

Keine großen Reichtümer möglich

Die Winzer in Walporzheim konnten mit dem Weinbau keine großen Reichtümer schaffen, aber sie waren zufrieden und stolz auf ihren Berufsstand, ihre Tradition und das Erbe ihrer Väter. Eine damals übliche Weisheit sagte: „Ein Jahrgang im Keller, ein Jahrgang am Stock und ein Jahrgang auf der Bank.“