

Der Wein-Keller als Krypta:

Von der Auffahrt des geklärten Geistes...

Der Wein erfreut sich wachsender Beliebtheit; immer mehr Menschen geben einem guten Glas Wein vor anderen Getränken den Vorzug. Das ist für die Winzerinnen und Winzer des Weinortes Erzingen sicherlich eine frohe Botschaft. Dort liegt die Weinlese, der „Herbsted“, wie man hierzulande sagt, bereits schon wieder lange zurück. Geblieben von ihm ist, neben den Erinnerungen an dem „schönsten Tag der Winzerjahr“ das Ernteergebnis: Der Rebensaft, der in den Kellern als neuer Jahrgang heranreift und dabei in den letzten Wochen viele, im Dunkeln des Kellers ablaufende Entwicklungsstationen durchlebt hat, auf die in diesem Beitrag eingegangen wird.

Das Ritual des Weinkelterns

Mit der Weinlese ist im Jahreslauf wieder einmal die Arbeit im Weinberg abgeschlossen.



„Die Weinlese“, historisches Kalenderbild

Was sich daran anschließt, das geschieht im geheimnisvollen Dunkeln des Weinkellers, - denn nicht nur in den gewerblichen Kellereien, auch in den Weinkellern der Winzer, beginnt gleich nach dem „Herbsted“, also nach der Einbringung der Trauben-Ernte, **das Ritual des Weinkelterns.**

Der Weinmost ruht im Fass - und bereits vor Wochen, zum Zeitpunkt der Gärung, war es wohlgetan, in sich zu gehen und hinabzusteigen in das Heiligtum der weinbaulichen Erinnerungen: **In den Weinkeller.**



Dort liegt jetzt der Nachschein des Sommers geborgen, der Reben und des Weinlaubes. Was oben am Licht war, muss nach unten fahren, damit es an Tiefe gewinne. So will es das Gesetz der Wandlung: **Was im Licht lebte, muss seine Zeit in der Dunkelheit verbringen.**

Einst, im Frühling und im Sommer, trieb aus dem Schoß der Erde der Saft empor in die Traube. Dann sank er aus der Traube wieder hinab, unter die Erde, in das Kellergewölbe... –

Der Keller ist drum die Krypta, aus der in kommenden Tagen der geklärte Geist wieder auffahren wird in den Tag und die Weinelust der Kenner.

Das Geheimnis der Gärung

Die Gärung ist der wichtigste Vorgang, weil sie den Fruchtzucker in Alkohol und Kohlensäure zerlegt. Während der Weißwein und der Weißherbst rasch gekeltert (abgepresst) wird und anschließend als Saft im Gärbehälter vergärt, muss der Rotwein erst auf der Maische



angären, um dabei seine rote Farbe aus den Traubenbeeren ziehen zu können. Deshalb fließt bei der Kelterung der roten Trauben dort auch bereits junger Rotwein aus der Schnauze der Presse.

Auch er kommt anschließend ebenfalls sogleich ins Fass, wo sich die Gärung fortsetzt. Und dabei vollzieht sich Geheimnisvolles. Das Ohr im Gärkeller an die Daubenwand des Fasses gepresst, kann nun die geheime Sage der Rebe erlauschen, den dunklen Lebensgesang, der sich von irdischer Trübung frei murmelt, frei singt. Mit geradezu verworrener Stimme gluckert und redet der Urstoff. Hinter der Eichenwand des Fasses, die heute immer mehr der eisernen Wand des Stahlbehälters weichen muss, vollzieht sich schluchzend die geheimnisvolle Geburt des Weines, der raunend und vor Hitze wallend in der Dunkelheit des Behältnisses langsam Gestalt annehmen will. Der Lauscher an der Fasswand hört, wie sehr der Saftstrom lebt, wühlt und gärt, als ob in ihm noch einmal die verflüchtigten Jahreszeiten flüstern und raunen:



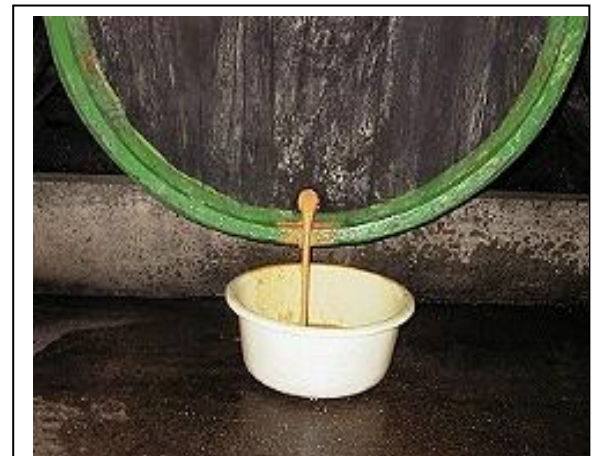
Der **Frühling**
des Rebholzes,

der **Sommer**
des Weinlaubes,

der **Herbst**
der Traube.

In diesem aufregenden Geburtsvorgang nimmt gleichzeitig die überflüssige Säure Abschied; sie strudelt ihr Abschiedslied, während aus dem Gärspunden des Fassoberteiles wie aus einem kleinen Schornstein der giftige Atem dieses aufregenden Gärprozesses ausgestoßen wird... -

Im Schoß des Fasses, gleich einer „Weinmutter“, wächst nun in linder fast warmer Kellerluft das „Wein-Kind“ heran. Dieses darf keinesfalls erschrecken, ein kalter Hauch würde es schon gefährden, die gärende Hefe stürbe womöglich und könnte ihr Werk nicht vollenden, nämlich die Spaltung des Stoffes. Dabei wird mit gewaltiger Kraft der Fruchtzucker des Saftes zerrissen - und in Alkohol umgewandelt. Die Hefe gleitet dabei als Abfallprodukt aus dem Saft heraus und sinkt zu Boden. Dann kommt der Augenblick des ersten Abstiches:



Der Abstich der Hefe

Die Geburt des Weines findet statt!

Das Weinkind wird aus dem Leib des Fasses hervorgeholt und schnell in ein neues, sauber-steriles Behältnis gebracht. Dabei sieht man bereits, wie sehr sich der junge Wein geklärt hat. Doch dabei darf er nicht mit der blanken Luft und nicht mit schädlichen Bakterien in Berührung kommen, ansonsten würde sich seine tiefrote Farbe ändern und bald braun werden, oder er könnte gar verderben. – Alsdann jedoch braucht er Ruhe, denn nur im Schlummer entwickelt dieser junge Wein nunmehr seine Seele, formt sich sein künftiges Aroma. – Sind schließlich alle diese Regungen geweckt und nach weiteren Abstichen mit Fasswechsel alle festen Materien ausgeschieden, wird der Wein immer klarer. Er hat nun nach vielen Arbeits- und Entwicklungsvorgängen seine Schwächen verloren, ist ausgebaut und flaschenreif, aber noch längst nicht vollkommen, denn **erst in der Flasche** nimmt er den letzten Schliff an.



Der gute Wein wird nicht von selbst

Weinkunst ist also Läuterung, Erhöhung und Gestaltung, womit aber nicht die Verkünstelung des Weines gemeint ist. Im Werden des Weines liegt Erfahrung, die sich zu einer Art von Kellerweisheit und Wissenschaft ausgebildet. Eine enorm große Spannung liegt darin, wie zwischen Leben und Tod, Sterben und Auferstehen. Das ist die geheime Metaphysik der Weinbereitung. Denn der gute Wein wird nicht von selbst. Er ist die Frucht der Gemeinschaft von Mensch und Natur. Wobei die Natur allein aber nicht unbedingt einen guten, und noch viel weniger einen besten Wein hervor bringt. So kommt es schließlich, dass der große Wein in gewisser Hinsicht weniger „Natur“ ist als der gewöhnliche, dass er nicht so sehr das Ergebnis eines spontanen Weinbaus ist, sondern vielmehr Menschenwerk... –

Die Aufgabe des Winzers

Diese Ausführungen kennzeichnen bereits mit ihrem vereinfachten Überblick die Aufgabe des Winzers. Wäre nicht seine wohlerfahrene Pflege, tranken wir keine Qualitätsweine. Der Traubensaft nämlich, wie er aus der Kelter fließt, ist ein unerzogener kleiner Schüler. Mag er noch so gut veranlagt sein, er muss nun in die Lehre genommen werden. In seinem Werden wird er aber nicht nur überwacht, sondern auch gelenkt. Würde der Winzer nämlich die gesunden, ausgereiften Trauben sich selbst überlassen, wäre ein nur minderwertiger Wein zu erwarten. Andererseits ist es auch nicht so leicht, aus einer nicht so prächtig geratenen Traube, wie es in manchen Jahren eben vorkommt, einen noch immer sauberen und gefälligen Tischwein zu bereiten. All dies selbstverständlich unter Beachtung der Vorschriften des Weingesetzes, das Panschen unter Strafe stellt.



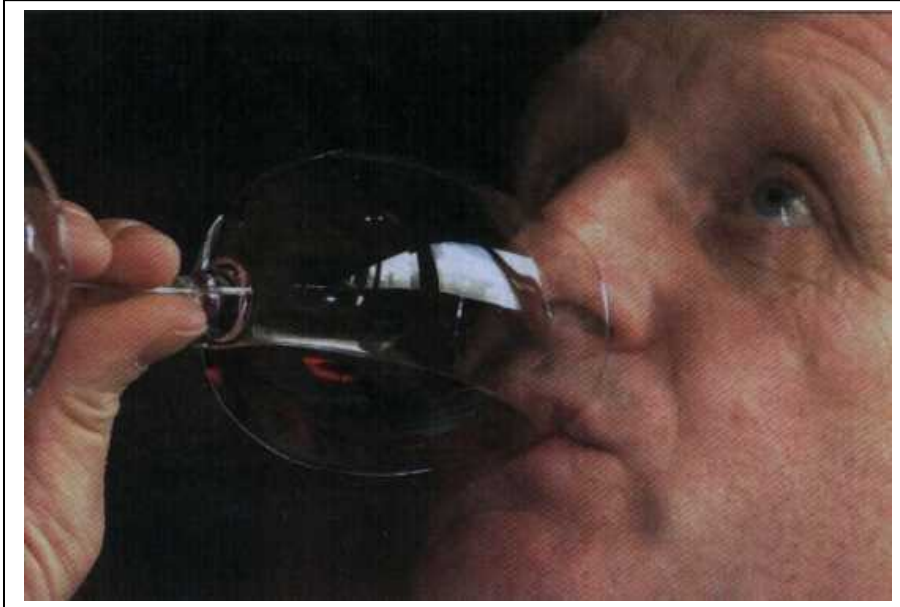
Die erste Probe des neuen Weines im Weinkeller

Der Weingenuss

Der Wein hat seit alters her die Menschen fasziniert, Weingeschichte ist darum auch Menschheitsgeschichte. Obwohl bereits schon 1857 der Bakteriologe **Louis Pasteur** erkannte, dass Wein „eines der gesündesten und hygienischsten Getränke sei“, hat man erst in jüngster Zeit wieder gemerkt, dass Wein eben mehr ist als Alkohol und hat die gesundheitsfördernden Wirkungen des Rebensaftes, bei dessen mäßigem Genuss, neu erkannt, publiziert und zwischenzeitlich so hoch stilisiert, dass man (ironisch betrachtet) für die Zukunft fast annehmen muss, dass Wein wohl alsbald **als apothekenpflichtige Arznei** neue Karriere machen wird.... -

Derweil gilt es den Wein froh zu genießen.

Und genau dazu bedarf es einer ausgesprochen guten Nase, einer sehr feinen Zunge - und etwas Weinverstand.



Letzteres ist für den optimalen Genuss nämlich schier un- abdingbar. Deshalb ist es derzeit auch nicht verwun- derlich, dass immer mehr Menschen, bei denen zur Freude an einem gehobenen Le- bensstil mehr denn je auch der WEIN dazu- gehört, sich ein soli- des Wissen über den Wein erwerben.



Wenn dazu dieser Beitrag ein klein wenig beitragen konnte, dann ist dem An- liegen des Weines wohl Genüge getan. In diesem Sinne: -

Auf IHR Wohl ! (H.R.)
