Ein Blick in die grösste deutsche Sektkellerei

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift**

Band (Jahr): **7 (1903)**

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-576300

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

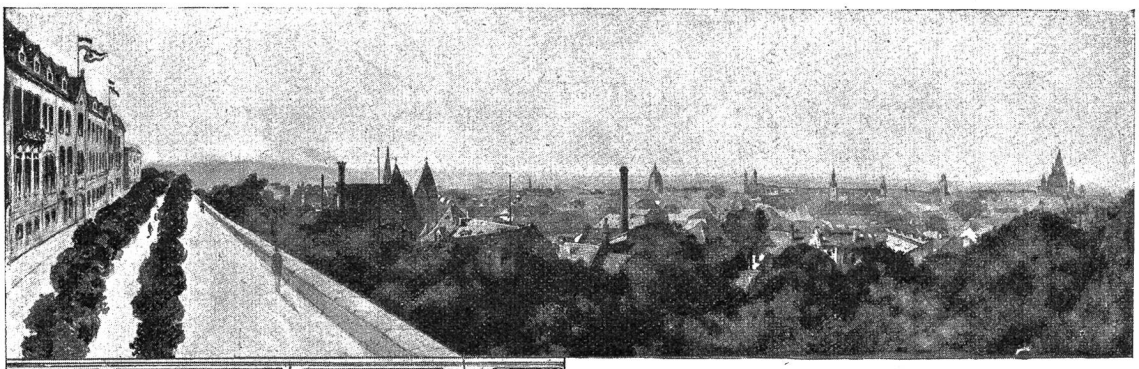
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

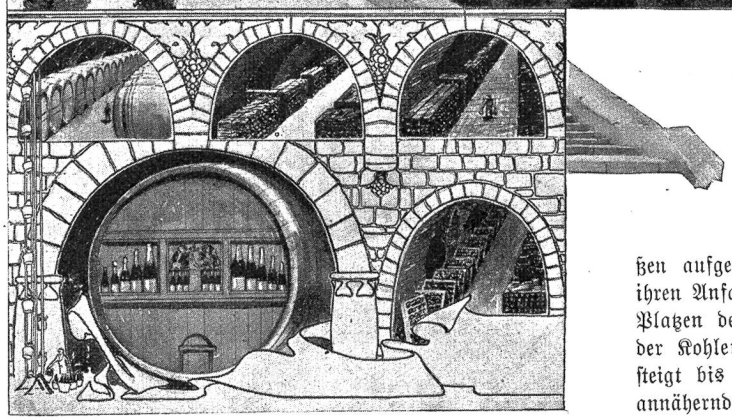
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Ein Blick in die größte deutsche Sektkellerei.



Ansicht von Mainz.



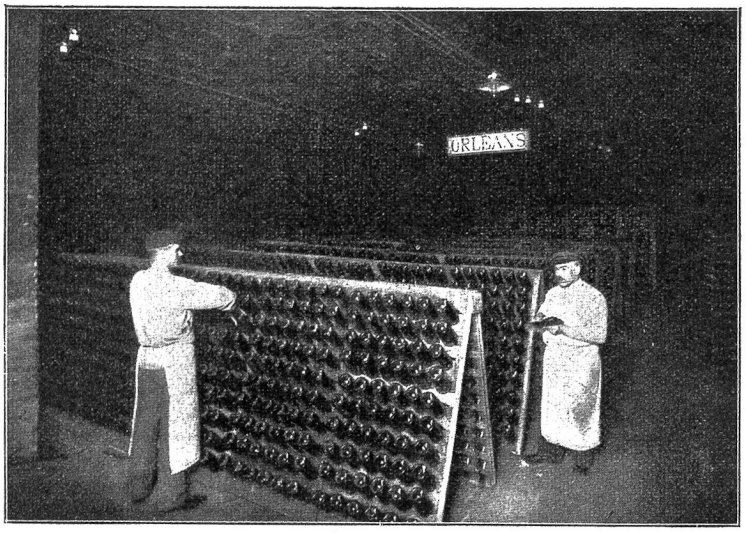
Durchschnitt der Kältrichs;
Kelleranlagen der Sektkellerei Kupferberg, Mainz.

Der Champagner oder Sekt ist derjenige Wein, der sich am leichtesten trinkt: ganz wunderbar schnell ist so eine Flasche schäumenden Inhalts geleert, und doch wie lange braucht sie, bis sie in ihrer lockenden Gestalt und voll echten feurigen Inhalts vor uns steht.

Es dürfte allgemein interessieren, einmal durch Wort und Bild einen Einblick in die größte deutsche Sektkellerei zu erhalten. Die geehrten Leser und Leserinnen, welch' letztere ja auch bekanntlich dem freudespendenden Getränk durchaus nicht abgeneigt sind, wollen daher mit mir einen Gang in das seit 1850 schon bestehende Etablissement von Chr. Adt. Kupferberg & Co. in Mainz tun.

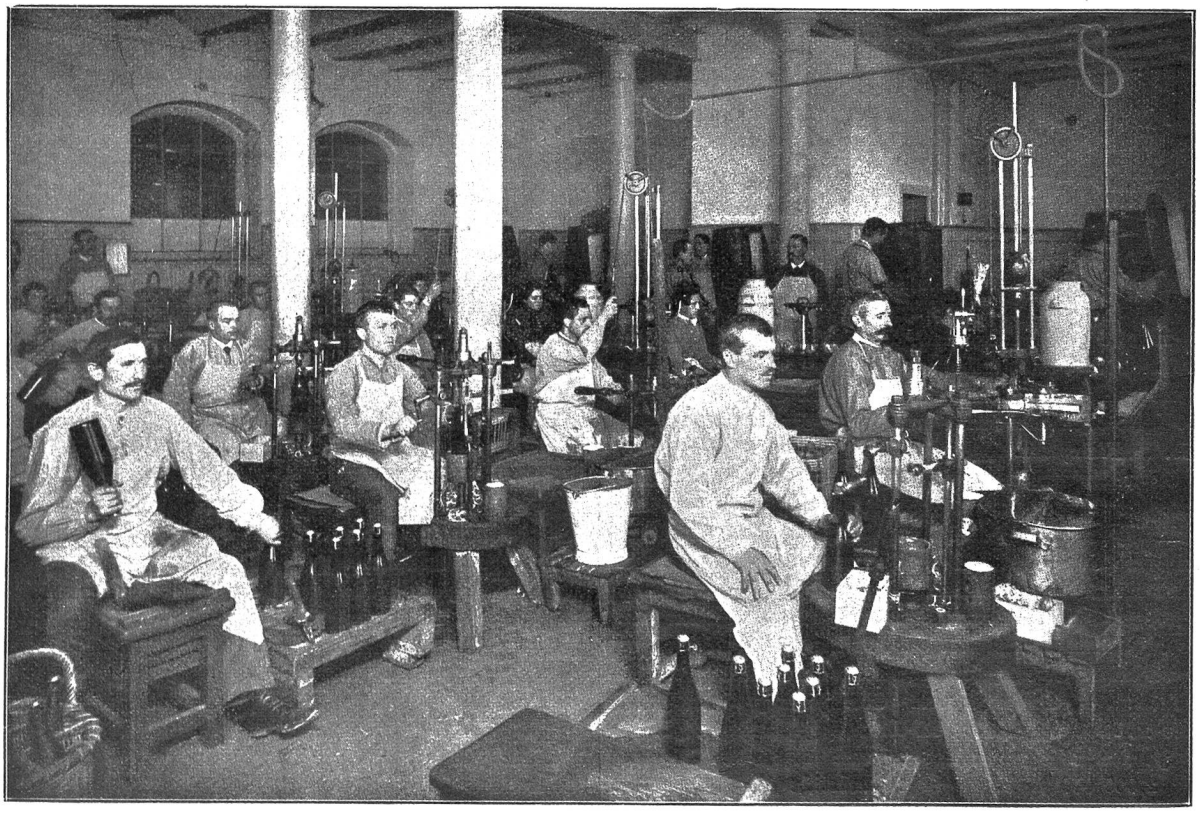
Unsere Aufmerksamkeit fesselt zunächst der große Faßweinkeller, in welchem sich auch das Riesenfaß „100,000 Liter Kupferberg Gold" befindet. Im Frühjahr wird darin der Verschnitt (Cuvée) des Weines vorgenommen, nachdem der letztere bereits mehrere Monate einer sehr sorgfältigen Kellerbehandlung unterworfen worden war. In dem Verschnitt, d. i. in der Zusammenstellung der verschiedenen Weine, müssen schon alle diejenigen Eigenschaften vorhanden sein, welche die betreffende Sektmarke auszeichnen. Eine Füllung dieses Fasses ergibt ca. 133,000 Flaschen; bei einer fünfzehnmaligen Füllung pro Jahr beträgt daher das gesamte abgefüllte Quantum etwa 2,000,000 Flaschen. Der natürliche Zuckergehalt des Weines wird in dem Riesenfaß auf eine bestimmte Menge ergänzt. Dadurch ist der Wein befähigt, aufs neue zu gären und die nötige Kohlensäure in der Flasche selbst zu erzeugen. — Die Flaschen, die eben gefüllt und mit einem dicken Kork sowie einem eisernen Bügel verschlossen wurden, wandern nun nach dem Gärraum, woselbst sie in riesigen Stößen aufgestapelt werden. Die Flaschengärung nimmt hier ihren Anfang, und das mit einem lauten Knall begleitete Platzen der nicht ganz soliden Flaschen zeigt den Fortschritt der Kohlensäurebildung an. Der Druck dieser Kohlensäure steigt bis auf sechs Atmosphären, und sobald diese Pression annähernd erreicht ist, heißt es alle Hände rühren, damit die Flaschen in den kalten Keller kommen und dem Flaschenbruch ein Ziel gesetzt werde, was durch Verminderung des innern Drucks durch kühlere Temperatur erreicht wird. Die Gärung schreitet hier langsam fort, und es dauert ein ganzes Jahr, bis all der ursprünglich vorhandene Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgesetzt ist und bis sich das Zersetzungsprodukt, die Hefe, am Bauche der wagrecht liegenden Flasche angesammelt hat. Jetzt beginnt das Klären des Schaumweines in der Flasche; es sollen die trüben Hefenteile auf dem Kork der Flasche angesammelt werden, was auf durchlöcherten, schrägstehenden Pulten geschieht, die völlig mit Flaschen, den Hals abwärts und nach innen gerichtet, besteckt sind. Geschickte Arbeiter versetzen jede Flasche in eine rasche, zitternde (einige Sekunden währende) Bewegung. Während dieser Manipulation, die sich ca. sechs Wochen lang täglich wiederholt, haben alle trüben Bestandteile in schraubenförmiger Bewegung eine Wanderung bis zum Stopfen gemacht, und der Wein ist nun kristallhell. Wir begeben uns jetzt nach der sogenannten Degorgierhalle, wo die Sektbereitung ihren Abschluß erfährt. Hier wird

der eiserne Bügel der Flasche gelöst, und mit mächtigem Knall schießt der Stopfen heraus, den daran haftenden Niederschlag, die Hefenteile, mitreißend. Der Wein wird darauf dosiert, d. h. mittelst einer Lösung des allerfeinsten Rohrzuckers in Wein auf denjenigen Süßigkeitsgrad (süß, trocken oder sehr trocken) gebracht, der dem Käufer am besten zusagt. Eine neue Verkorkung, sowie das Aufsetzen der Agraffen stellen die Flaschen fertig; nun erst sind sie würdig, in der Versandhalle ihr elegantes Kostüm, Staniol und Etikette, anzulegen, um als „Kupferberg Gold" in alle Weltgegenden zu reisen.



Rüttelkeller der Sektkellerei Kupferberg.

Wer von den verehrten Lesern hätte noch nicht „Sekt" getrunken? Ist aber jemand dabei schon einmal der Gedanke gekommen, wie viel Mühe seine Herstellung erforderte und durch wie viele Hände jede Flasche wandern mußte, bis sie schließlich jenen Ehrenplatz auf der Tafel einnimmt, den der deutsche Sekt mindestens mit gleichem Recht wie der französische Champagner beanspruchen kann? Wohl selten. Der Gerechtigkeit zuliebe aber müssen wir konstatieren, daß die Firma Kupferberg ihre französischen Rivalen schon bei mancher Gelegenheit aus dem Felde geschlagen hat. Ihre Kellereianlage (sieben Etagen) steht in der Sekt- bezw. Champagnerbranche einzig da. Nicht einmal die berühmtesten französischen Champagnerhäuser haben derartige Anlagen aufzuweisen. Deshalb bildet die Kupferbergsche Sektkellerei eine Sehenswürdigkeit von Mainz, die jährlich von Tausenden besucht wird.



Degorgierhalle der Sektkellerei Kupferberg.

Messe am See (Gottesdienst in der Bittwoche).
Nach dem Gemälde von † Raphael Ritz (1829—1894)
im Museum der Stadt Solothurn.