Zeitschrift: Regio Basiliensis : Basler Zeitschrift für Geographie

Herausgeber: Geographisch-Ethnologische Gesellschaft Basel ; Geographisches Institut der Universität Basel

Band: 26 (1985)

Heft: 1

Artikel: Die Kelterung

Autor: Beutter, Hansjörg

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1088777

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

DIE KELTERUNG

HANSJÖRG BEUTTER

1 Von der Traube zum Wein

An dieser Stelle soll der Weg der Traube verfolgt werden, den sie unter der Obhut des Beblenheimer Winzers bis zur Verwandlung in typischen Elsässerwein nimmt. Sie verlässt den Rebberg in grossen Behältnissen aus Holz oder Kunstoff, Karrenbutten, welche im Betrieb in einen heutzutage meist metallenen, rostfreien Abtropfbehälter entleert werden. Dieser ist mit einer sich drehenden Schraube versehen, welche das Lesegut mahlt, also den Saft der Traube freisetzt, ohne die Stiele und die Kerne zu verletzen. Die so entstandene Masse, die Maische, wird fortwährend mittels eines Kunststoffschlauches in die Trotte, die Traubenpresse, abgesogen. Der durchsichtige Schlauch lässt erkennen, wann das Wasser erscheint, das zu Ende des Vorgangs beigegeben wird und den Unterdruck aufrecht erhält. Dadurch kann man die Pumpe rechtzeitig ausschalten (Abb. 1).

Die Ausnahme in der Weinbereitung von Beblenheim, die Rotweinkelterung, die der "Rosé" Pinot-Noir erfährt, unterscheidet sich im wesentlichen nur zu Beginn des Prozesses von der hier beschriebenen Weissweinbereitung. So verbleibt der Pinot-Noir, nachdem er in der Rabbel gemahlen wurde, als Maische für einige Zeit in einem speziellen Tank. Je nach dem Säuregehalt der Trauben entfernt der Winzer die Kämme oder belässt sie zur Erhöhung der Gerbsäure in der Maische. Diese wird nun auf 37 Grad Celsius erwärmt und etwa einen Tag lang so behalten. Wesentlich ist hier die Abgabe von rotem Farbstoff der Traubenhäute in den Most; je länger dieser Vorgang bemessen wird, umso dunkler wird der Wein. Mit etwas weniger stark schwefliger Säure wird der Pinot-Noir ebenfalls nach dem Mahlen eingebrannt. Erst jetzt kommt die Maische in die Presse. Die weitere Verarbeitung ist der Weissweinherstellung sehr ähnlich.

Nunmehr in der Trotte, lässt der Winzer das gemahlene Lesegut zum Abtropfen einige Zeit stehen, wobei er darauf achtet, dass der ganze Vorgang des Trennens von Saft und Festbestandteilen – Stielen und Kernen – möglichst rasch vor sich geht, da vor allem unter Einwirkung von Sauerstoff schädliche Oxydationen auftreten können, die dem Wein sehr abträglich sind. Dagegen schadet die Fäulnis der Trauben der Weinbereitung nicht, da sie bei der Entschlammung ausgeschieden wird. Während der Winzer normalerweise die Gescheine (= Blütenstände) der Seitentriebe – Wintertroller – nicht verwendet, können diese in sonnenreichen Jahren beigefügt werden, da die Trauben dann sehr reif sind und ihnen somit eine gewisse Säure für den Wein erhalten bleibt.

Die Trotten können auf unterschiedliche Druckstufen eingestellt werden. In einem ersten Pressvorgang wird mit geringem Druck jener Most gewonnen, welcher von sehr hoher

---

Hansjörg Beutter, Erlenstrasse 55, 4058 Basel

Qualität ist. Er wird separat zur Gärung gebracht und dient zur Gewinnung von wettbewerbsfähigem Spitzenwein. Auch die zweite, mit grösserem Druck durchgeführte Pressung ergibt sehr guten Wein; er ist allerdings für Wettbewerbe nicht mehr geeignet, da er "härter" ist.

Kann die Lese schon in den Bütten oberflächlich leicht sulfitiert werden, um eine Oxydation zu vermeiden, setzt der Winzer dem Most, welcher von der Presse in einen zuvor sorgfältig gereinigten Behälter gelangt, nochmals fünf bis zehn Gramm Schwefeloxyd pro Hektoliter bei. Der Most wird nun während 24 Stunden in diesem direkt unter der Presse angeordneten Behältnis belassen. Falls von der Pressung ein Rest Most übrig bleibt – 130 kg Trauben ergeben ungefähr 100 l Wein – und das Volumen des Behältnisses nicht ausreicht, wird dieser in ein separates Fass gegeben und später zum Erhalt einer edlen Art "Edelzwicker" mit einer anderen Traubenmostsorte vermengt.

Hat sich nach ein bis zwei Tagen der Schlamm, "Bourbe", gesetzt, wird das "Flüssige" in ein Holzfass abgesogen. Der Schlamm wird mit einem Schieber, "Grugg", in einen weiteren Behälter befördert, ein separates Fass, wo er zur "Coupage", einem "Zwicker", reift.

Der zur Gärung in ein Holzfass gebrachte Traubenmost verlangt die Erfüllung einer Reihe von aufwendigen Vorbereitungen, sowohl hinsichtlich der Qualität des Kellers wie auch der Lagerung. Schon vor der Lese werden die Holzfässer, runde und ovale "Elsässer foudre" (Abb. 1), mit Wasser gefüllt, um Dichtigkeit zu garantieren. Die Kellertemperatur sollte sich stets zwischen 8° C und 14° C halten, und eine ganzjährige genügende Luftfeuchtigkeit ist unerlässlich, um Risse in den leeren Fässern zu vermeiden. Im Keller wird heutzutage oft eine Ventilationsanlage installiert, welche den Zugang trotz der Hefedämpfe (CO_2) ermöglicht. Früher wurden zu diesem Zweck stets alle Türen offen gehalten.

Bevor nun der Traubenmost in das Holzfass gelangt, wird dieses mit brennendem Schwefel abgeflackt – "Schwäwl drii hängge". Danach wird es höchstens bis auf 3 - 5% des Volumens gefüllt, was eine langsame Gärung gewährleistet. Nach ungefähr acht Tagen wird die Zuckerung, "Chaptalisation", vorgenommen. Mit der Zugabe von Zucker – nicht Zuckerwasser! – kann der Alkoholgehalt des Weines erhöht werden. Dies beruht auf der chemischen Reaktion während der Gärung:

$$\underset{\text{Traubenzucker}}{C_6H_{12}O_6} \longrightarrow \underset{\text{Aethylalkohol}}{2C_2H_5OH} + \underset{\text{Kohlendioxyd}}{2CO_2}$$

Der Traubenmost setzt sich hauptsächlich zusammen aus Trauben- bzw. Fruchtzucker (durchschnittlich 18,07%) und Wasser (80%) sowie den ebenfalls bedeutungsvollen Anteilen an Apfel- (0,64%) und Weinsäure (0,09%), an Mineral- (0,32%) und Stickstoffen (0,11%) sowie an Karbolsäure (0,03%) und Pottasche (0,37%). Durch Zuckerung kann der natürliche Prozess der Gärung gegebenenfalls beeinflusst werden. Zucker wird in einen Karrenbutten gegeben, dort mit jungem Wein vermischt und als Lösung zurück ins Fass gebracht. Zur genauen Mengenbestimmung des beizufügenden Zuckers muss der Fassinhalt genau errechnet werden können. Durch die "Chaptalisation" nimmt das Volumen des Weines geringfügig zu, was bei der Abfüllung berücksichtigt werden muss. Im Laufe der Gärung verliert der Wein indessen ein halbes bis ein ganzes Prozent Alkoholgehalt an die Cluft.

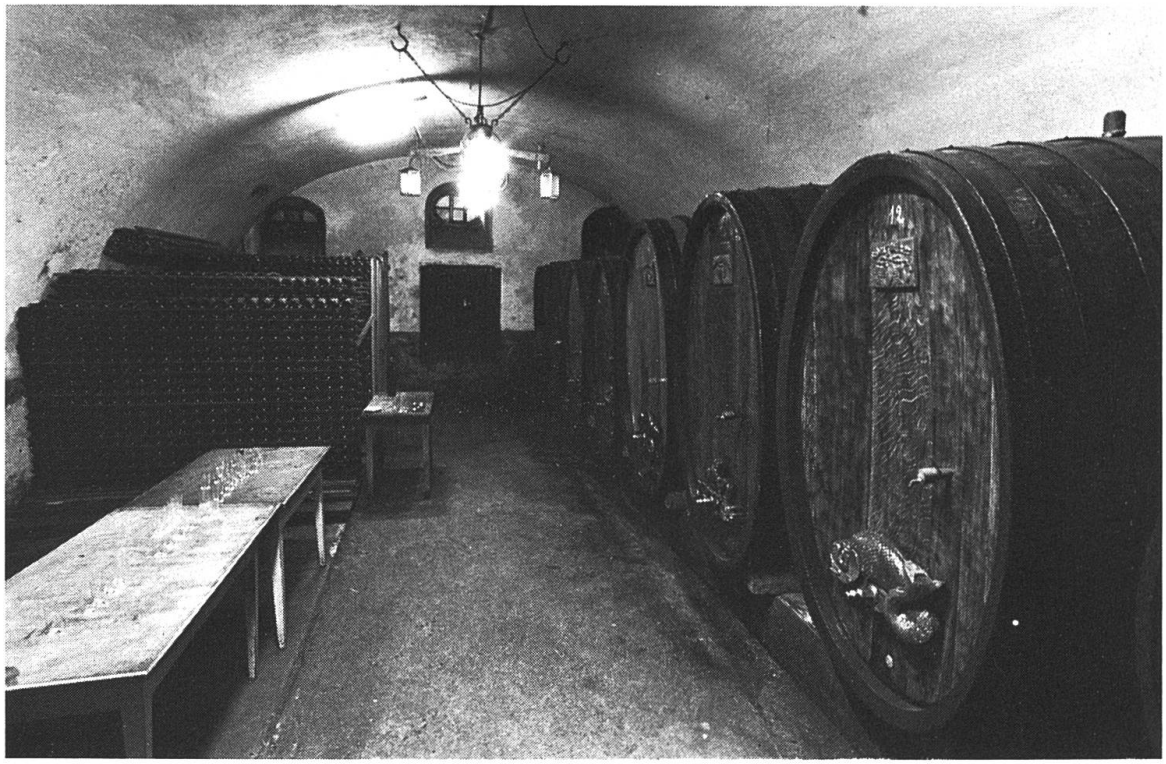

Abb. 1 Im "hintersten Keller".

Der Wein bleibt nach der Zuckerung weitere drei Wochen in einem nicht ganz gefüllten Fass; darauf wird er in ein gefülltes abgesogen. Die Drusse, das sich nochmals vom geklärten Wein setzende Material, muss der Genossenschaft abgegeben werden, wo sie zu Reinalkohol verarbeitet wird.

Bis im Februar wird nun der Wein gelagert. Danach filtert ihn der Winzer mit Kieselgur.

Der Wein ist nun geklärt, bleibt bis zur Abfüllung in Flaschen in einem vollen Fass und wird gegebenenfalls nochmals leicht geschwefelt. Vor dem Abfüllen in Flaschen, das maschinell geschieht, wird nochmals gefiltert, früher mit Asbest, heute mittels eines Zellulosefilters (Abb. 2).

Der Wein wird frühestens im Mai des der Lese folgenden Jahres, spätestens vor dem nächsten "Herbst", in Siebendeziliterflaschen – "flûtes" – bzw. Literflaschen für den Tischwein eingefüllt. Will der Winzer den Zeitpunkt des Abfüllens vorverlegen, setzt er das Fass der Kälte aus – oft im Frost –, so dass sich die Entsäuerung beschleunigt und der Weinstein rascher absetzt. Allgemein wird festgestellt, dass länger gelagerte, edlere Sorten mehr Weinstein absetzen.

Der Trester, der Rückstand an Festmaterialien beim Pressvorgang, wird zu "Marc de Gewürztraminer" und "Marc de Muscat" verwertet. Die Stiele der Gescheine werden entfernt, indem der Trester mittels eines in einen Holzrahmen gespannten Gitters gesiebt wird. Sowohl in Burgund wie in der Champagne können die Stiele miteingebracht werden, im Elsass scheint jedoch der Anteil an Gerbsäure dabei zu hoch zu werden. Die Winzer werden vom Syndikat dazu angehalten, vermehrt Schnaps zu brennen. Die restlichen Rückstände schliesslich werden dem Boden wieder zugeführt.

2 Rings um die Kelterung

Die Beblenheimer Winzer blicken auf eine jahrhundertealte Erfahrung in der Kelterung ihrer Weine zurück. Müssig, hier zu erwähnen, dass die Weingewinnung stets Neuerungen erfahren hat, nie jedoch in dem Ausmass wie seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs bis zum heutigen Tag. Von Hand bediente Holzpressen, wie sie heute mancherorts in Beblenheimer Degustationskellern zu bewundern sind, gehören unwiederbringlich der Vergangenheit an. Aus einem vormals relativ unbekannten Weingebiet kommt heute Elsässer Spitzenwein.

Zu den von Generation zu Generation weitergegebenen Kniffen, die erst die Geschmacksnuancen des Weines von Winzer zu Winzer ausmachen, kommt heutzutage ein immer grösseres Mass an wissenschaftlichen Erkenntnissen der Versuchsstationen und Laboratorien zur Anwendung. Technische Hilfsmittel erlauben eine stets minutiösere Kontrolle über den Gärungsprozess und die Lagerung.

In Winzerschulen (Rouffach, Geisenheim) kann sowohl ganztägig wie auch berufsbegleitend eine Ausbildung absolviert werden, die den Schüler mit den neuesten Techniken, Mitteln und Anbaumethoden des Weinbaus vertraut macht. Stehen vor allem der Beblenheimer Weinbaugenossenschaft sämtliche Gerätschaften zur Verfügung, die eine optimale Weingewinnung garantieren sollen, hält der Privatwinzer zusätzlich Feinheiten aus persönlicher Erfahrung hoch. Der Genossenschafter ist überzeugt, mit seinen Mitteln den bestmöglichen Wein zu gewinnen, aber auch der Privatwinzer, der Spitzenwein von bestimmten Anbaugebieten separat keltert. Dieser natürliche Wettstreit, der wohl keinen Sieger kennt, findet ebenso auf Dorfebene statt. Beblenheimer Wein ist gut – davon sind die Winzer und deren Kundschaft überzeugt, und zahlreiche Auszeichnungen untermauern es; er ist ebenso gut wie derjenige von Ribeauvillé oder Riquewihr, allenfalls zu unrecht weniger bekannt. Wird in den genannten Orten, von Feinheiten abgesehen, auf dieselbe Weise gekeltert, so stimmt dies im Vergleich mit dem übrigen Frankreich nicht mehr. Gegeben durch die geographischen und klimatischen Verhältnisse, benötigt die Traube hier längere Zeit zur Reifung als in südlicheren Gebieten; dieser langen Reifezeit schreibt man das besonders starke Aroma der Elsässer Weine zu. Bisweilen kann es in sonnenarmen Jahren vorkommen, dass die oben erwähnte Zuckerung angewandt wird, weil der natürliche Traubenzucker zu gering ist. Der Stolz – und die Bestimmungen – lassen allerdings keine Nasszuckerung zu, wie sie in der deutschen Nachbarschaft vorgenommen wird. Der Säuregehalt elsässischer Trauben ist immer genügend gross, so dass auf Beigaben von Weinsäure verzichtet werden kann – im Gegensatz zu Gebräuchen im übrigen Frankreich und in der Schweiz.

Selbstredend existiert eine Kontrollinstanz, die die Kelterung reglementiert. Die Winzer sind stolz darauf, eine solche eigens ins Leben gerufen zu haben. Die "Syndicats Viticoles" erteilen nach chemischen Analysen und Degustationen die Auszeichnung "VDQS" (Vins délimités de qualité supérieure). Die "Syndicats Viticoles" wiederum unterstehen dem "Institut National des Appelations d'Origine" ("INAO") und dem "Institut des Vins de Consommation Courante". Die beiden letztgenannten leisten beinahe identische Arbeit.

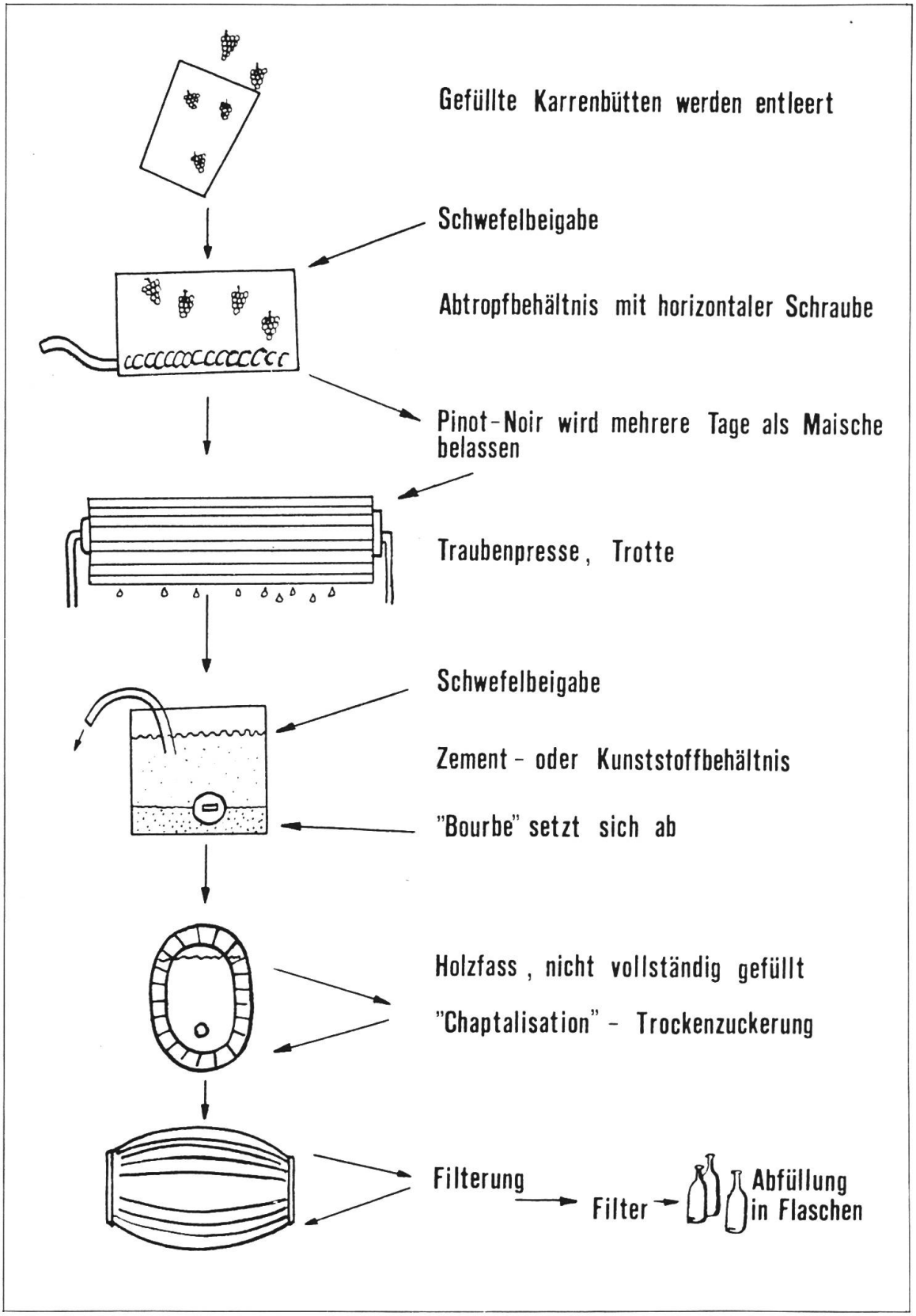

Abb. 2 Von der Traube zum Wein.

Abschliessend sei eine Tabelle angeführt, die den Wein der verschiedenen Rebsorten nach Zucker-, Alkohol- und Säuregehalt aufschlüsselt:

Tab. 1 Zucker-, Alkohol- und Säuregehalt des Weins verschiedener Traubensorten.

	Zucker (g/l Most)	*Alkohol (Vol. %)*	*Säure (g schwefl.Säure/l)*
Chasselas	180 - 190	10,5 - 11,5	4,0 - 5,0
Sylvaner	180 - 190	10,5 - 11,5	5,0 - 6,0
Muscat Ottonel	195 - 205	11,5 - 12,0	4,5 - 5,5
Pinot blanc	195 - 215	11,5 - 12,5	4,5 - 5,5
Auxerrois	195 - 215	11,5 - 12,5	4,0 - 4,5
Riesling	195 - 215	11,5 - 12,5	5,5 - 6,5
Pinot noir	205 - 220	12,0 - 13,0	4,0 - 5,0
Pinot gris	220 - 235	13,0 - 14,0	4,5 - 5,5
Gewürztraminer	220 - 235	13,0 - 14,0	3,5 - 4,5