



Prozedur dauerte nun stets eine Woche. Da kam es 1775 gleichsam zur Katastrophe: Der Bote kam nicht zurück. Die Reben begannen schon zu faulen, doch die Mönche durften mit der Lese nicht ohne bischöfliche Erlaubnis beginnen. - Mit drei Wochen Verspätung traf der Bote ein. Die Mönche begannen sofort mit der Lese, um zu retten, was noch zu retten war. Die Ausbeute war kläglich, und die Mönche fürchteten schon das Schlimmste von ihrem Bischof. In ihrer Not konnte sich der Kellermeister durchsetzen, der vorgeschlagen hatte, nun auch die faulenden Beeren zu sammeln. Der Most wurde zur Sicherheit in separate Fässer gefüllt. - Nach einem halben Jahr der Ungewissheit und des Wartens wurden die jungen Weine verkostet, und welch ein Wunder, der Wein aus den verfaulten Trauben war besser als jeder zuvor gekannte Wein. - Die Edelfäule war entdeckt und damit die Spätlese. - Der bischöfliche Trauben-Bote ist wohl bis heute der einzige, der zu spät gekommen ist, und dafür auch noch ein Denkmal gesetzt bekam.

Die Führung für uns Jonges führt uns an Orte, die allgemein nicht offen stehen. Es liegt ein fruchtig frischer Duft von Traubenmost in der Luft, die alkoholische Gärung hat eingesetzt. Wir werden in das Haus der modernen Weinfässer geführt. Riesige Kessel reihen sich nebeneinander. Von draußen wird für Kühlung zu den einzelnen Tanks herangeführt, in denen der Most zu gären begonnen hat. „Wenn wir während der Gärung nicht kühlen würden, würde eine immer höhere Temperatur entstehen, da die Hefebakterien sich immer schneller teilen würden. Der gärende Most würde richtig zu brodeln beginnen und dabei würde mit dem entweichende CO² und dem Alkohol auch ein Großteil der Aromen entweichen, und der entstehende Wein verliert seinen Geschmack. So kühlen wir, damit bei einer langsamen Gärung möglichst wenig Aromen entweichen.“



... und der Wein erfreut des Menschen Herz

Ein Denkmal für einen, der zu spät kam.
 Aus der Not wird eine Tugend, die Lese fauler Trauben.
 Warum sind die Kellergewölbe der Weinkellerei so schwarz?
 Fürst von Metternich, ein Mann des Marketing!
 Was hat die Kellerei Mumm mit Fürst von Metternich zu tun?
 Woher hat das Gütesiegel „Kabinett“ seinen Namen?

Die TG **Medde d'rzwesche**, auf Weinprobe

„Sie kommen ja eh aus einer Gegend, in der kein Wein getrunken wird, aber vielleicht finden die Tropfen doch ein wenig Gefallen, die wir nun probieren werden.“, so begrüßt uns der Herr R. Philipp, der uns Jonges mit Damen durch die Weinkellerei des „Schloss Johannisberg“ zur Weinprobe führt.

Der Rheingau ist ein von der Natur geschenktes Gebiet. Hier fließt der Rhein beinahe genau von Osten nach Westen, so dass der Weinberge des Schloss Johannisberg in seiner Südlage von morgens bis abends von der Sonne beschienen wird. - Der Johannisberg ist 35 Hektar groß, von denen alljährlich 32 Hektar bewirtschaftet werden.

Der Weinberg von Schloss Johannisberg ist schon sehr alt und gehört im 16. Jahrhundert dem Bischof von Fulda. Um eine möglichst gute Weinqualität zu erzielen, war es den Mönchen, die im Johannisberg arbeiteten, verboten, ohne die Erlaubnis des Bischof die Weinlese zu beginnen. So ritt alljährlich ein Bote vom Johannisberg nach Fulda, überbrachte dem Bischof ein paar Trauben zur Verkostung, und brachte umgehend die bischöfliche Order zurück zum Johannisberg. Diese



Wir steigen hinab in den alten Weinkeller, der bei fünfzehn Meter unter dem Weinberg eine immer konstante Temperatur hat. Richtig rauchig schwarz sehen die Gewölbe aus. „Dieses Schwarz ist ein Pilz, der sich hier unten breit macht, und wir sind sehr froh darüber, dass er da ist. Dieser Pilz reinigt die Luft, sonst würde es hier modrig riechen. Als Nährstoff benötigt der Pilz neben der hohen Luftfeuchtigkeit den Alkohol. Ohne den Alkohol, der hier den gärenden Fässern entweicht, würde der Pilz braun werden und von der Decke herabkrümeln.“ - Hier unten lagert der entstehende Wein in Fässern in denen der Kellermeister noch eine Spontangärung erlaubt. - Ganz hinten findet sich ein mit Gittern verschlossenes Lager, es birgt die in Flaschen aufgezogenen Weine. Jahrhundertweine und Raritäten gehören zu den Kostbarkeiten. Eine Rarität wurde geplündert: Vor wenigen Jahren verschwanden zwei Flaschen des ältesten, erhaltenen Jahrgangs. Seit dem findet sich oben links im Regal heute nur noch eine einzelne Flasche des Jahrgangs 1748.

Die Weinprobe zeigt, welche Qualitätsmöglichkeiten ein Riesling bietet. Der Riesling ist eine Traubenart. Beginnend mit dem Zeitpunkt der Lese bis hin zum Ausbau des Weines entstehen die verschiedensten Qualitätsweine. Wir probieren den Qualitätswein, den Kabinett und die Spätlese. - Hier am Ort werden die verschiedensten Qualitäten optisch durch verschiedenfarbigen Lack gekennzeichnet. Heute sind diese kennzeichnenden Lackfarben auf die **Hülsen** gedruckt. Diese farbigen Lacke sind eine Erfindung des Fürsten von Metternich, der nach dem Wiener Kongress den Johannisberg zugesprochen bekam. Es zeigte sich, dass es günstig ist, die Weinproben gleichsam mit verbundenen Augen vorzunehmen. Da die Kunden die Bedeutung der Lackfarben nicht kennen, wussten sie nicht, aus welchem Fass der Wein gerade verkostet wird, und sie folgten einfach ihrem Geschmack. Diese Verkaufsstrategie ging auf. - Ein weiteres Gütesiegel führte Fürst von Metternich ein: Auf dem Flaschenetikett unten rechts bürgt die Unterschrift des Kellermeisters für die Qualität des Produktes. Dieses Gütesiegel wird noch heute von verschiedensten Firmen als Werbemittel eingesetzt.

Der Johannisberg hatte einen Ruf, der dazu führt, das Fürst von Metternich einmal einem Angebot nicht widerstehen konnte, er verkaufte eine ganze Jahresernte schon im voraus und erhielt auch schon sogleich die Bezahlung dafür. Das war schon ein phantastisches Geschäft, zumal für diesen Jahrgang keine Vermarktungskosten und Zinsen anfielen. So weit so gut, wenn

nicht genau in diesem Jahr ein Jahrhundertwein in den Fässern heranreifte. Der Käufer, ein Händler verdiente ein Vermögen, erwarb mit seinem Gewinn Weinberge und war von nun an selber Winzer. Es war Herr Mumm, die die Weinkellerei Mumm begründete.

Der Jongesausflug, bei dem die Damen immer gerne dabei sind, führt uns zum gleichsam benachbarten Kloster Eberbach. Hier erfahren wir, woher das Qualitätsprädikat „Kabinett“ seinen Namen hat: Zisterzienser hatten hier ein Kloster gebaut. Als nun der Weinbau auch das Kloster erreichte, benötigte man einen Raum für den Wein. Keller gab es keine, so wurde ein ebenerdiger Raum gefunden. Die Kostbarkeiten, die nicht jeder Besucher zu sehen brauchte, wurden im benachbarten Kabinett gelagert. Der Name, aus dem ein Qualitätssiegel wurde, war entstanden.

Zu den Freunden des Weines zählte auch Johann Wolfgang von Goethe. Er trank zwei Flaschen am Tag. Nun, der Wein habe damals nicht so viel Alkohol wie heute gehabt, und er wurde immer mit Wasser verdünnt, so erfahren wir. Auch sei der Wein mit Gewürzen und Kräutern genießbar gemacht worden. Als Goethe nun in dieser Gegend zu Gast war, habe er keinen guten Eindruck hinterlassen, da er es verstand, den guten Wein zu trinken und dann davon wohl noch mehr als sonst. Seine Gastgeberin habe von ihrem Leid berichtet.

Die alkoholische Gärung hat im Laufe der Jahrtausende viele Sprüche hervorgebracht, so von den Rheinromantikern, wie Heinrich Heine ... Der älteste Spruch, der uns heute in den Weinkellern wiederholt begegnete, stammt aus Psalm 104, Vers 15: „... und der Wein erfreut des Menschen Herz“. In dieser Freude kehren wir Heim in unsere heimische Altbierregion, und haben wieder einmal erlebt, dass es auch andere gute Tropfen gibt.

Raymund Alfons Hinkel

Düsseldorf, den 12.10.2008 So
Stand: 12.10.2008 So 14:19

© 2008 by Raymund Alfons Hinkel,
Mittelstraße 25, 40213 Düsseldorf

