



Die ausführlichen jährlichen Aufzeichnungen, welche im Rebgut Blankenhornsberg seit seiner Gründung im Jahr 1842 gemacht wurden, dokumentieren nicht nur die Weinbauliche Entwicklung an diesem Standort, sondern lassen auch Rückschlüsse auf die Gesamtentwicklung des badischen Weinbaus zu.

Bild: av

Traubenlese 1874 und 2004 – 130 Jahre Qualitätsweinlese im Rebgut Blankenhornsberg

von Dir. a. D. Dr. G. Schruft
und Dipl. Ing. P. Wohlfarth,
Staatliches Weinbauinstitut
Freiburg und Leiter des
Staatsweingutes Freiburg
und Blankenhornsberg

Im Folgenden drucken wir
den Blankenhornsberger
Herbstbericht des Jahres
1874 ab und vergleichen
diesen mit entsprechenden
Daten aus dem Herbst-
bericht des Jahres 2004.

Wenn man sich mit der Geschichte des Weinbaus befasst, wundert man sich immer wieder, was unsere Weinbaulichen Vorfahren schon alles gewusst und gekonnt haben. Für das 1842 gegründete Rebgut Blankenhornsberg liegen seit den vergangenen mehr als 160 Jahren eingehende Berichte über dessen Aufbau, die Sortenstruktur, die Bewirtschaftung der Rebflächen sowie den Ausbau und die Qualität der Weine vor. Diese zu studieren und mit der heutigen Situation zu vergleichen, ist nicht nur amüsant, sondern aus der Sicht einer ökologischen Bewirtschaftung sehr interessant.

In loser Folge soll künftig im

„Der Badische Winzer“ ein Blick in die Geschichte des Weinbaus und der Weinbereitung geworfen werden. Nachfolgend also nun der „Herbstbericht pro (für) 1874 des Rebguts Blankenhornsberg“, veröffentlicht in „Der Weinbau“, I. Jg., Nr. 1, 15. April 1875, Seite 15. Den Bericht verdanken wir dem Kaufmann L. A. Söhnlin, der als Gutsverwalter am Blankenhornsberg und in der Blankenhorn'schen Rebschule in Müllheim tätig war.

Herbstbericht pro 1874

„Die Weinlese wurde am 5. October mit den der Sonnenhitze am meisten ausgesetzten Burgunder Trauben begonnen und dabei ein Mostgewicht von 96° nach Oechsle erzielt. Nach neuntägiger Pause und inzwischen eingetretenem schwachen Regen wurde mit den übrigen Burgundern am 14. October fortgefahren und auch die Muscateller, Sylvaner, Ruländer und Krachmost (= Gutedel) gelesen. Das Mostgewicht der Burgunder stieg bis zu 103 und 105°. Die sehr vorangeschrittene Reife der Trauben veranlaßte uns nur wenig Rothherbst zu machen, trotzdem eine Fäulniß nicht eingetreten war, da aber die vielen ausgetrockneten Beeren einen schönen und gesunden Rothwein nicht sicher erwarten ließen, so wurde der größere Theil der Burgunder zu Weißherbst gekeltert, welcher bis 100° wog.

Von Rothherbst wurde die Hälfte abgebeert, die andere Hälfte aber mit den Kämmen ins Gährfaß gebracht, da nach gemachter Erfahrung die Weine zu wenig Gerbstoff aufnehmen, wenn Alles abgebeert ist. Die Muscateller wurden abgebeert und wog deren Most 83°. Diese Weine bleiben nun bis Ende Januar auf der Hefe bzw. den Beeren liegen.

Die Lese der Riesling wurde bei anhaltend trockener Witterung und warmer Temperatur möglichst weit hinausgeschoben; es fehlte aber an feuchtem Wetter, das nach erreichter vollkommener Reife Edelfäulniß hervorgerufen hätte, und so musste bei vorgeschrittener Jahreszeit am 3. November die Lese in Angriff genommen werden, trotzdem nur selten faule Beeren, oft aber abgefallene Trauben die von der Reife Zeugniß ablegten, zu finden waren.

Wie gewohnt, wurde versucht eine Auslese der reifsten Trauben zu machen; die Analyse ergab jedoch, daß der unbedeutende Unterschied des Zuckergehalts (17 % gegen 20 %) diese mühevollen Arbeit nicht lohne. Zudem deckte ein so dichter Nebel die ganze Gegend, daß nur an 2 Tagen die Sonne wenige Stunden sichtbar war. Die anhängenden Wassertropfen bewirkten daher, daß das Gewicht des sog. Vorlaufs kaum 87° betrug, während die gleichen Trauben, nachdem sie gepreßt waren, ein Mostgewicht von 94° aufwiesen. Es wurde deshalb beschlossen, nur Nachmittags kleine

Auslesen zu machen und dazu nur die beste Lage zu wählen, um etwas Außerordentliches zu erzielen. Das Resultat wies aber nur wenig günstige Ziffern auf. – Mit Ausnahme des zu Versuchen bestimmten Mostes, wurden alle Sorten bei der Kelter mit der Babo'schen Mostpeitsche und in den Fässern mittels des Luftkessels gelüftet.

Der Ertrag ist ein sehr günstiger zu nennen und beträgt durchschnittlich 18,4 Hectoliter per badischem Morgen (= 36 ar). Nach den einzelnen Sorten ertrugen:

Burgunder 9, 13½, 18 und 22 Hectoliter (= 25, 37,5, 50 und 61 hl/ha),
Riesling 13½, 15, 18½ (= 37,5, 41,6, 51,4 hl/ha),
Traminer 20½ (= 56,9 hl/ha),
gemischter Satz 14 und 31½ Hectoliter per bad. Morgen (= 38,8/87,5 hl/ha).

Müllheim, 29. November 1874
L. A. Söhnlin“

Früher 6,3, heute 21,2 Hektar Ertragsreblfläche

Wenn wir hier die Situation des Herbstes von 1874 und 2004 vergleichen, lassen sich erstaunliche Parallelen finden. Vorab wollen wir jedoch einen kurzen Blick auf die Sortenstruktur des Rebgrundes Blankenhornsberg im Jahre 1874 und 2004 werfen. Die ersten Sorten, die beim Aufbau des Blankenhornsberges ab 1843 zur Pflanzung kamen, waren der Riesling (Rheinriesling), der Spätburgunder und der Traminer. Das Pflanzmaterial des Rheinrieslings und des Traminers stammte vom Gutsbesitzer R. P. Buhl in Deidesheim, während das des „rothen Burgunder“ aus dem berühmten Clos de Vougeot in Burgund bezogen wurde.

1867 werden folgende Rebsorten für den Blankenhornsberg aufgeführt: Riesling, rother Burgunder, Traminer, Muscateller, Ruländer und Silvaner, welche auch im Jahre 1874 noch standen, wobei an die Stelle des Muscatellers der Krachmost (Gutedel) getreten zu sein scheint. Aufgrund eines Flächenplanes aus dem Jahre 1870 hat das Rebgut Blankenhornsberg eine Reblfläche von rund 6,3 ha besessen, wobei folgender Flächenanteil der Sorten bestand: Riesling = 268 ar, (Spät) Burgunder = 219 ar, Traminer = 56 ar und Gemischter Satz = 85 ar (Tab. 1).

Im Jahre 2004 sind auf dem Blankenhornsberg 21,2 ha mit Ertragsreben bestockt, ohne die Jungfelder im 1. und 2. Standjahr. Die größte Fläche nimmt der Spätburgunder mit 531 ar

Tabelle 1: Sortenstruktur im Rebgut Blankenhornsberg (ar)

Rebsorte	1870	2004
Spätburgunder	219	531
Weißburgunder	–	366
Riesling	268	364
Ruländer	–	208
Traminer/Gewürztraminer	56	69
Chardonnay	–	59
Muscateller	?	48
Silvaner	?	38
Gemischter Satz	85	–

ein, gefolgt vom Weißburgunder mit 366 ar, dem Riesling mit 364 ar und dem Ruländer mit 208 ar. Daneben stehen acht weitere Sorten, z. B. Müller-Thurgau (131 ar), Gewürztraminer (69 ar), Muscateller (48 ar) und Silvaner (38 ar) sowie zahlreiche andere in kleinen Ertrags- bzw. Versuchspartellen. Der Blankenhornsberg hat somit alle Rebsorten der Gründerzeit und jene des 19. Jh. auch heute noch im Bestand, ausgenommen der Gutedel (Krachmoster). Besonders beachtenswert ist hierbei, dass der Riesling auch heute noch eine besondere Pflege auf dem Blankenhornsberg erfährt, obwohl diese Sorte mit einem Anteil von 1,6 % nicht gerade typisch für den Weinbau des Kaiserstuhls ist, wo die Burgundersorten mit rund 65 % Anteil ihren besonders geeigneten Standort finden.

Erstaunliche Parallelen

Im Jahre 1874 hat der Herbst am 5. Oktober begonnen und endete wohl kurz nach dem 3. November, da dann die Riesling-Lese erfolgen musste. Der Weinherbst 2004 am Blankenhornsberg begann am 29. September und endete am 9. November. In

beiden Jahren verlief der Herbst somit nahezu zeitgleich, wurde aber infolge Regens gelegentlich unterbrochen, im Jahre 2004 sogar infolge häufiger Niederschläge. 1874 wurde die Lese nach neuntägiger Pause infolge Regens am 14. Oktober wieder aufgenommen.

Der Zustand der Trauben war 1874 offensichtlich sehr gut und ohne Fäulnis, jedoch traten viele ausgetrocknete Beeren auf. Auch im Jahre 2004 war bei den Burgundersorten (Spätburgunder, Grauburgunder, Weißburgunder) keine dramatische Fäulnis vorhanden, da infolge einer konsequenten Laubarbeit (Entblätterung in der Traubenzone) und Ertragsreduzierung keine geeigneten Voraussetzungen für Fäulnis gegeben waren.

Die Erträge und Mostgewichte aus den Jahren 1874 und 2004 gehen aus der Tabelle 2 hervor. Sie zeigen, dass auch diesbezüglich ähnliche Verhältnisse in den beiden Jahren vorliegen, ohne auf die jeweilige Jahreswitterung einzugehen.

Mühevoll „Auslese der reifsten Trauben“

Im Herbstbericht 1874 sind einige für uns interessante Hinweise vermerkt. Offensichtlich ist damals schon versucht worden, Auslesen zu erzeugen, wobei es sich um „eine Auslese der reifsten Trauben“ handelte, also eine Handauslese, eine „mühevoll Arbeit“. Infolge eines andauernden dichten Nebels waren jedoch die Reifeunterschiede zu gering, als dass sich diese aufwändige Arbeit gelohnt hätte. Bekanntermaßen werden heute für die Qualitätsstufen von Spätlesen, Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen weingesetzlich zunächst nur bestimmte Mindestmostgewichte vorausgesetzt. Für Auslesen gelten im bestimmten Anbaugbiet Baden bei Spätburgunder Rotwein und Traminer/Gewürztraminer 105° Öchsle, bei Riesling 102°.

Fortsetzung nächste Seite

Tabelle 2: Vergleich der entsprechenden Erträge und Mostgewichte in den Jahren 1874 und 2004

Sorten	1874		2004	
	hl/ha	° Oe	hl/ha	° Oe
Durchschnitt	51	–	63	–
Spätburgunder	25–61	96–105	56	82–104
Riesling	38–51	–	59	84–102
Muscateller	?	83	38	95
Traminer/Gewürztraminer	57	–	33	87–104
Gemischter Satz	39–88	–	–	–

Am Blankenhornsberg wird heute im Gegensatz zu 1874 die kostenintensive Handarbeit für die Erzeugung von Auslesen zeitlich verlagert – und zwar von der Traubenlese in weniger arbeitsintensive Zeitphasen während der Vegetation, indem dann eine konsequente Ertragsreduzierung in Form von Entfernen von überzähligen Trauben auf 1 Traube/Trieb oder neuerdings auch durch Traubenteilen eine optimale Beerenreife gewährleistet wird. Auf diese Weise kommt es zu einer echten, gewachsenen, nicht erzwungenen Auslese bzw. Beerenauslese, die dann auch bei einer gezielten Aberntung eingebracht wird. Der Aufwand ist zwar ebenfalls erheblich, wird aber zu einer günstigeren Zeit aufgebracht als beim Herbstgeschäft.

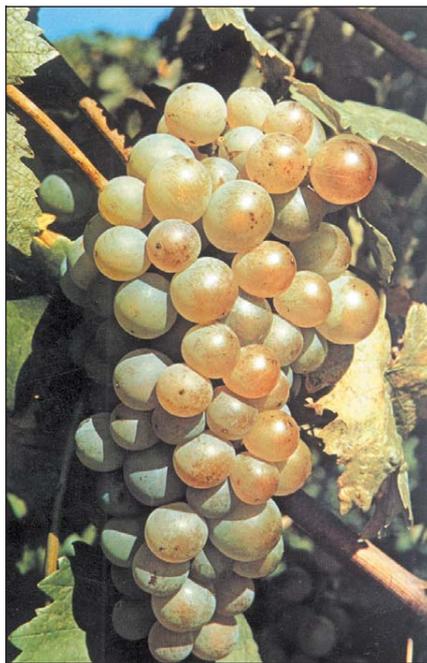
Entscheidend für die Gutsbetriebe des Staatsweingutes Freiburg und Blankenhornsberg ist, dass grundsätzlich Prädikate nur verwendet und auf der Flasche gekennzeichnet werden, wenn sie auch sensorisch erkennbar sind. Häufig sind sogar Spätlesen

Schon 1874 vielfältige Qualitätsbemühungen

abgestufte Auslesen bzw. Auslesen nahezu Beerenauslesen. Trockenbeerenauslesen werden tatsächlich auch heute noch nur durch das Auslesen von rosinenartig trockenen Beeren aus der Traube gewonnen. Dass für die Erzeugung von Ausleseweinen nur die „beste Lage“ benutzt wird, „um etwas Außergewöhnliches zu erzielen“, erscheint auch uns heute selbstverständlich.

Unsere weinbaulichen Vorfahren haben offensichtlich auch versucht, durch eine fraktionierte Pressung qualitativ unterschiedliche Weine zu erhalten. 1874 erschien eine Trennung von Vorlauf mit 87° Öchsle und Pressmost mit 94° Öchsle nicht sinnvoll, weshalb darauf verzichtet wurde. Eine Trennung nach Pressfraktionen macht aus heutiger Sicht keinen Sinn, zumal Vorlaufmoste aufgrund ihres geringeren Stickstoffgehaltes häufig zu Untypischer Alterungsnote (UTA) neigen.

Bereits 1874 hat man zwischen Rotmost, Weißherbst und Weißmost unterschieden. Weißherbst entstand sicherlich aus Flächen mit gemischtem Satz. Solche Flächen waren auch am Blankenhornsberg gepflanzt mit „Traminer und vereinzelt Burgunder“, „Burgunder und Riesling“, „Burgunder und Muscateller“ und einem Gemisch aus allen dort vorhandenen Rebsorten. Daneben wurde Weißherbst aber auch zubereitet, wenn wegen Fäulnis oder



Der Gutedel hieß im Jahre 1874 im Kaiserstuhl noch Krachmoster. Bild: av

wie 1874 wegen der „vielen ausgetrockneten Beeren ein schöner und gesunder Rothwein nicht sicher“ zu erwarten war, obwohl der Weißherbst „bis 100° wog“.

Weißherbst war damals offensichtlich sehr viel weiter verbreitet als heute, zumal wenn dieser, wie im Herbstbericht von 1874 vermerkt, ein so hohes Mostgewicht aufwies.

Die im Herbstbericht von 1874 beschriebene Mostpeitsche nach August Wilhelm von Babo (1827–1894), im Bau vergleichbar den früheren, handbetriebenen Wäscheschleudern und den Honigschleudern, war eine seinerzeit durch Dr. A. Blankenhorn und Prof. L. Rösler propagierte Maßnahme und sollte eine schnelle Belüftung des Mostes bewirken. Nach Meinung von L. Pasteur (1822–1895) bildete sich bei Anwesenheit von viel freiem Sauerstoff eine viel größere

Der „Rothherbst“ wurde teilweise abgebeert

Menge Hefe. Damit konnte eine größere Menge stickstoffhaltiger Bestandteile (in der Form von Protoplasma) aus dem Most bzw. dem Wein entfernt werden als bei der gewöhnlichen Gärung, weshalb der Wein in geringerem Grade Nachgärungen und Krankheiten unterworfen war. Dieses Verfahren wurde damals aber noch weitgehend im Versuchsstadium praktiziert.

Versuchsweise wurde „von Rothherbst die Hälfte abgebeert, die andere

Hälfte aber mit den Kämmen ins Gährfaß gebracht“. Dabei sollte dieses Ganztraubenverfahren mehr Gerbstoffe im Wein erbringen als bei abgebeertem Most. Sinnvoll auch aus heutiger Sicht scheint diese seinerzeitige Verfahrensweise beim Muscateller, der nur im abgebeerten Zustand vergoren wurde, wobei davon auszugehen ist, dass damit eine feinere Muskatnote im Wein erzielt werden konnte, wie sie auch heute erstrebt wird.

Langes Hefelager schon früher praktiziert

Die Lagerung der Weine auf der Hefe, 1874 bis Ende Januar, entspricht ebenfalls den heutigen Vorstellungen eines möglichst langen Hefelagers zur Erlangung eines komplexen Weines. Dabei ist jedoch zu bedenken, dass wir heute mit Reinzuchthefen arbeiten, während 1874 sicherlich noch die natürliche Hefeflora zur Verfügung stand – wobei es wichtig war, dass sich die für den erstrebten Wein richtigen Hefetypen auch durchsetzen konnten. Genauso wichtig war und ist es auch heute, dass hierzu weitgehend gesundes, reifes Traubenmaterial Verwendung findet. □