

Bingen-Dromersheim - Geburtsort des Eisweins



Werner Hochthurn

***Der Eiswein ist, und das steht fest,
nicht der Glühwein, den man preßt.***

Wilhelm Bush

EISWEINLESE

Dezember, sternenklar und frostig,
von Osten bläst es minus acht.
Die Kelter krächzt: So wenig mostig,
dafür habt ihr mich wachgemacht!

Nur tröpfchenweise will es rinnen,
es konzentriert in dickem Eis;
ein mühevolleres Abgewinnen,
das Gute fordert seinen Preis.

Was ist's ein wundersam Geschehen,
wo Herbst und Lese längst vorbei,
entlaubte Reben nur zu sehen,
da ist's als schlüpft' was aus dem Ei.

Oh, süßer Lohn für frommes Wagen,
dank dir, du Frost, ja, dir Natur,
und dank der Trauben nie Verzagen,
die trotz der abgelaufenen Uhr

sich festgeklammert mit den Stielen
am Stock mit allerletzter Kraft –
nur die erlahmt zu Boden fielen,
die haben's leider nicht geschafft.

Die andern, keinem Feind erlegen,
der Fäulnis nicht, dem Starenheer:
ihr Zug nach Süden, welch ein Segen,
zog um die Jahreszeit doch mehr!

Jetzt endlich will es sich erfüllen,
was lang nur Hoffnung war, mehr nicht.
Jetzt um des Langersehnten willen
brennt früh im Winzerhaus schon Licht.

Hinaus ins Dunkel, auf den Wagen,
all' dichtgedrängt und, brr, nun wach;
mit Stiefeln, Handschuhn, hohem Kragen,
das Untendrunter siebenfach!

Im Weinberg klappern bald die Scheren,
und Nasen schnauben unentwegt,
ganz tief gefroren sind die Beeren,
ein Tröpfchen nur, ihr Herz, es schlägt.

Und dieses gilt es zu gewinnen,
dies Tröpflein, der Beere Herz;
es schlägt nun bald in allen Sinnen
und zieht uns alle himmelwärts.

Gleich, wenn der Feuerball der Sonne
von oben in die Zeilen schaut,
schmilzt auch das letzte Eis vor Wonne,
die Welt, hier ist sie aufgetaut.

Mit Leibeskräften hat die Kelter
derweil des Mostes Herz befreit;
der Winter naht, der Schnee, bald fällt er,
er komme nur, wir sind bereit.

Wilfried Hilgert

Was ist Eiswein?

Die Bemühungen, die Qualität des Weins zu erhöhen, gehen schon zurück bis in die Ursprünge des Weinbaus. In Armenien und Georgien wurde der Ausbau der Weine in Ton-Amphoren versucht, die in der Erde vergraben wurden (ca. 3000 v. Chr.). Die Trauben wurden dort vergärt und auch lange auf der Maische gelagert. Dies versucht man heute mit dem Orangewein zu imitieren. Die Konzentration der Weine durch Kälte haben schon die Römer probiert, wie uns der römische Dichter Martial (40-103 n.Chr.) beschreibt. Auch Plinius berichtet, dass gewisse Traubensorten nicht eher gelesen wurden, als bis es gefroren hat. Regelungen und Vorschriften für Eiswein gab es damals nicht. Auch im Deutschen Weingesetz von 1890, das als das älteste deutsche Weingesetz gilt, ist Eiswein nicht erwähnt. Am 7.4.1909 wurde dieses alte Gesetz erneuert und mit Ausführungsbestimmungen versehen. Ein weiteres neues Weingesetz wurde wieder am 25.7.1930 verkündet. Aber auch in diesen beiden Weingesetzen wird der Eiswein nicht erwähnt.

Erst das Weingesetz von 1971 schreibt, dass Eiswein aus Trauben hergestellt wird, die bei ihrer Lese und Kelterung gefroren waren. 1977 wird ergänzt, dass Trauben, die durch menschliche Einwirkung gefroren werden, nicht für Eiswein verwendet werden dürfen. Auch galt damals, dass Eisweine ein Prädikat aufweisen müssen mindestens Auslese.

1982 wurde diese Verordnung aufgehoben. Eiswein wurde in der neuen Novellierung als eigenständiges Prädikat eingestuft, muss aber ein Mindestmostgewicht von 120° Öchsle haben (gilt für Rheinhessen, andere Anbauggebiete haben andere Mindestmostgewichte). Für Eiswein müssen die Trauben noch bei der Kelterung durchgefroren sein. Dazu

bedarf es über mehrere Stunden Frosttemperaturen von mindestens -7°C . Das gefrorene Wasser bleibt als Eis auf der Kelter zurück, während der konzentrierte, süße Saft für den Eiswein gewonnen wird.

Geschichte

Lange Jahre schien diese Art der Weinbereitung in Vergessenheit geraten zu sein. Dafür kamen Winzer auf andere Ideen. Sie ließen z.B. den Wein im Winter gefrieren, dabei froren Teile des Wasser zu Eisklötzchen, und man entnahm das flüssig gebliebene süße und mehr Alkohol enthaltene Konzentrat (siehe 2000 Jahre Weinbereitung in Deutschland – Spuren antiker Weinbereitung von Dr. Fritz Schumann, Weinbau-Jahrbuch 2005, S. 175). Diese Methode wurde in Franken bis vor etwa 100 Jahren noch angewendet, war aber auch in Ländern südlich der Alpen und im Burgund üblich.

Die Lese von am Stock gefrorener Trauben wurde erst um 1800 wiederentdeckt. Hier macht Dromersheim einen Vorreiter mit der ersten Eisweinlese am 11. Februar 1830. Das Jahr 1829 war für die Bauern ein schlechtes Jahr. Nicht nur, dass man nur wenig Futter für den Winter einbrachte, auch der Wein war von geringer Qualität und man ließ die Trauben hängen. Der große Mangel an Viehfutter brachte einige Bewohner des Dorfes auf die Idee, die einjährigen Triebe mit den Trauben als Viehfutter zu verwenden. Dabei stellte man fest, dass die Trauben einen außerordentlichen süßen Saft hatten. Deshalb presste man die Trauben aus und stellte nach der Gärung fest, dass es einen wundervollen Wein ergab, der die großen Weine der reifen Jahrgänge bei weitem übertraf.

Rheinischer Volksbote

Der „Rheinische Volksbote“ erscheint wöchentlich zweimal (Mittwoch und Samstag), am Samstag mit einer beschreibenden und unterhaltenden Beilage. Abonnements: jährlich 1 R 25 ¢ mit Postgebühren. Für 1 R wird das Blatt bei reis. Abonnenten in Rheinhessen frei ins Haus geliefert. Bezüge: bei den Postämtern, bei den Expeditionen und den Kolporteurs. Inseratensätze: die verhältliche Beilage aber deren Raum 10 ¢.

Nr. 84

Gau-Algesheim, Samstag, 21. Oktober.

1882.

* Aus Rheinhessen. Die Trauben des 1829er Herbstes wurden wegen Mangel an Reife an verschiedenen Orten gar nicht gelesen, oder wo sie es wurden, lieferten sie nur einen äußerst schlechten und sauren Wein. Hr. Henner aus Mainz, Besitzer bedeutender Weingüter, theilte in dieser Beziehung eine Wahrnehmung mit, die für die Weinbaukunde von hohem Interesse und jedenfalls eine Erscheinung von großer Merkwürdigkeit zu sein scheint. Gedachter Herr Henner befand sich am 12. Feb. 1830 im Weingut zu Dromersheim und berichtet darüber Folgendes: Die Kälte, die allwärts und so auch in genanntem Dorfe Entbehrungen aller Art herbeiführte, ließ auch bald einen Mangel an Fütterung für das Vieh befürchten; mehrere Bewohner verfielen daher auf die Idee, einen Versuch zu machen, ob die noch an den Stöcken hängenden Traubenrudern, gleich wie die ausgeleerten Rabben oder Trester, nicht zur Nahrung für das Vieh dienen könnten. Der Versuch gelang nicht nur, sondern man fand auch in diesen 22 Grad Kälte überstandenen Trauben viele und zwar süße Flüssigkeit, so daß man die weitere Probe begann, diese Trauben durch einen Saft auszupressen und den Saft zu sammeln, woraus sich ein Most ergab, der an Geschmack und Gehalt dem eines guten Herbstes vollkommen gleich. Man fürchtete anfänglich, diese süße Flüssigkeit sei unnatürlich und könne vielleicht schädlich sein; man unterwarf sie daher der Gährung, und diese ging, wie bei dem gewöhnlichen Most, leicht vor sich, so daß dieser neue federweiße Wein bereits seine Wirkung mehrfach äußerte. Herr Henner hatte zwei Flaschen dieses Mostes nach Mainz gebracht, und Alle, die ihn kosteten, stimmten vollkommen in ihrem Urtheile mit überein, was oben davon gesagt wurde; er hinterlegte außerdem ein amtliches Zeugniß, von dem Herrn Bürgermeister Schmitz in Dromersheim ausgestellt, daß der fragliche Most von den Trauben vom Jahre 1829, welche am 11. Februar 1830 gelesen wurden, herrühre.

Es war ein Zufallsprodukt und auch eine Sensation, die schon am 14.2.1830 – nur drei Tage nach der Lese – in der österreichischen Fachzeitschrift „Oekonomische Neuigkeiten und Verhandlungen“ veröffentlicht wurde. Rund 50 Jahre später wurde dieser Zeitungsbericht fast wortgetreu im Rheinischen Volksbote am 21.10.1882 wieder veröffentlicht. Hundert Jahre danach, am 22.10.1982, war dieser Beitrag im Nachrichtenblatt der Stadt Gau-Algesheim wiederum abgedruckt.

Durch Zufall war ich einige Tage später bei einer befreundeten Familie in Gau-Algesheim zu Gast. Dabei legte mir die Frau des Hauses dieses „Ortsblättche“ vor und sagte: „das musst du mal durchlesen“. Es war eine große Überraschung für mich. Selbstverständlich wollte ich diesen Bericht haben. Da die Familie diese Ortsbeiträge sammelte, musste ich diese Anzeige abschreiben, eine Kopie war zu damaliger Zeit noch ungewöhnlich. Bei meinen Weinproben habe ich diese Veröffentlichung öfter vorgelesen, wofür ich immer großen Beifall bekam.

Als am 18.11.1983 der Binger Weinsenat seine Mitgliederversammlung in Dromersheim abhielt, habe ich den Vorsitzenden Consul Heinz Grünwald gebeten, diese Geschichte vorzulesen, was ein großes Erstaunen hervorrief. Natürlich wollten viele Winzer davon eine Abschrift haben. Bei dem ersten Korkenzieherfeste 1987 wurde die Gemeinde erstmals von diesem Bericht öffentlich informiert. Auch die erste Eisweinkönigin, meine Tochter Birgit, wurde bei dieser Veranstaltung gewählt. Ihr zur Seite standen Anke Huber und Christiane Möbius als Prinzessinnen. Die Regentschaft dauerte 3 Jahre, also bis 1990. Mittlerweile haben wir mit Stephanie Müller die zehnte Eisweinkönigin.

30 Jahre Eisweinköniginnen in Dromersheim und alle Eisweinköniginnen haben sich intensiv und vorbildlich für den Eiswein eingesetzt. Dafür gebührt ihnen ein herzliches Dankeschön.



1987 – 1990
Birgit Hochthurn



1990 – 1993
Silvia Müller



1993 – 1997
Ellen Zwanzig



1997 – 2001
Stefanie Heinz



2001 – 2005
Silvia Lorenz



Eisweinkönigin
Saskia Tittgen
Eisweinprinzessin
Nadine Fibich

2005 – 2008
Saskia Tittgen



2008 – 2011
Julia Hartmann



2011 – 2014
Isabell Cremer,
Tamara und Corinna

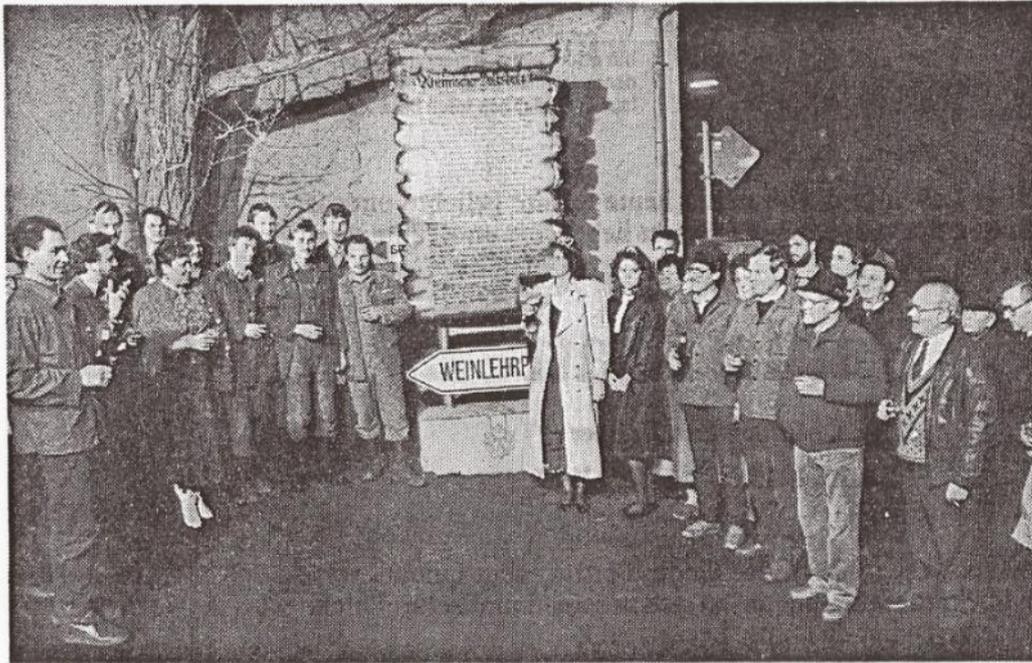


2014 – 2017
Sabrina Bassauer,
Cathrin und Elisa



2017 – 2020
Stephanie Müller,
Marie und Patricia

In Dromersheim wurde im März 1989 am Beginn des neu erstellten Weinlehrpfades an der Ecke Klosterweg/Rheinhessenstraße ein gut sichtbares Hinweisschild erstellt. Darauf befindet sich nicht nur ein Hinweis, sondern es wird auch die Entstehung des Eisweines dargestellt, wie es im Text des Rheinischen Volksboten beschrieben ist. Das große, kunstvolle Schild wurde mit Unterstützung der Rheinhessenwein Organisation hergestellt. Die Einweihung wurde von Pfarrer Dr. Huber im Beisein von vielen Dromersheimer Bürgern vorgenommen.



Zahlreiche Dromersheimer wohnten der Einweihung des „Eiswein-Schildes“ bei.

Bild: Ze

Auf Anregung des Consuls des Binger Weinsenats Herrn Heinz Grünewald wurde im Juni 2008 ein Eisweindenkmal in den Binger Rheinanlagen vor der Vinothek enthüllt. Es zeigt eine Rebzeile mit blattlosen Rebholz zwischen Weinbergsdrähten, an denen mit Raureif überzogene Trauben hängen. Das aus Bronze gegossene Monument wurde von der Eifel-Gießerei Plein angefertigt. Heinz Grünewald konnte die Einweihung nicht mehr erleben, da er leider kurz vorher verstarb.



Oberbürgermeisterin Birgit Collin-Langen (vierte v.l.) und Pro-Consul Claus Huber (r.) weihen das Eisweindenkmal ein. Auch einige

Weinmajestäten freuen sich über diesen weinhistorischen Meilenstein.
Foto: Siegfried Wenisch

Zwei Jahre später am 16.6.2010 wurde auf dem neu erbauten Kreisel am Kutschereck von dem Ortsvereinsring Dromersheim nach 5-jähriger Planungsarbeit eine Eisweinskulptur von ca. 5 m Höhe erstellt. Eine Weintraube, gefangen im Eiskristall ist da Motiv und soll für die Eisweingemeinde Dromersheim werben. Im Beisein von Frau Oberbürgermeisterin Collin-Langen segnete Pfarrer Hildebeutel dieses ca. 50.000,- Euro teure Monument.



Wettbewerb um die „originale Eisweintorte“ 2013

Aus einem Praxisversuch habe ich hier folgende Zahlen (KIS Nr. 13 vom 19.12.2012):

Von einer Rieslinganlage wurden 3600 kg Trauben geerntet. Die Ernte dauerte mit 16 Helfern zwei Stunden, von 5.30 – 7.30 Uhr. Die Eisweinmostausbeute betrug insgesamt 600 Liter. Die Presszeit dauerte 3-4 Stunden. Im Laufe der Pressung geht das Mostgewicht zurück und der Pressvorgang wird beendet.

Als im ertragsreichen Jahr 2011 viele Weinberge nicht gelesen wurden, da der Preis der sogenannten Überliter die Kosten der Lese und die Bearbeitung des Mostes nicht lohnten, hat man diese Trauben verschiedentlich im Februar 2012 bei Frost gelesen. Es wurden etwa 400.000 Liter für Eiswein angemeldet. Diese große Menge veranlasste die Landwirtschaftskammer zu stärkeren Kontrollen. Mit Hilfe der Mostglycerinwerte und Gluconsäuregehalte wurde festgestellt, dass viele Weine nicht die hohen Mostgewichte durch Frost erzielten, was vielmehr durch den Befall von Botrytis zurückzuführen sei (LWB* Nr.38).

Das zeigt sich auch im Geschmack der Weine. Während Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen ihre Eigenart durch den Botrytis pilz gewinnen, zeigt Eiswein, der durch weitgehend gesundes Lesegut geprägt ist, eine klare und fruchtige Stilistik. Dadurch sind auch die sensorischen Attribute von den Auslesen verschieden. Während die Auslesen die Aromen von Karamell, Honig, Aprikose, Mango aufweisen, sind es beim Eiswein Weinbergpfirsich, Stachelbeeren, schwarze Johannisbeere, Ananas (siehe KIS**, Nr. 13 vom 19.11.2012). Die meisten angestellten Weine dieses Jahrgangs erhielten keine Prüfungsnummer.

Die Ansprüche auf Eiswein wurden daraufhin drastisch angehoben, mit der Folge, dass man den Eiswein zur Rarität machte. Hinzu kommt, dass der Klimawandel die Eisweinlese negativ beeinflusst. Die allgemeine Lese begann in den letzten Jahren schon früher als in den Jahren davor. Die Frosttemperaturen für Eiswein werden später und weniger erreicht. Die zeitlich vergrößerte Spanne zwischen Traubenreife und mögliche Eisweinlese ist für die Gesunderhaltung der Trauben eine große Herausforderung.

Trotzdem wollen wir für den Eiswein nicht ganz schwarzsehen. Wir werden uns damit abfinden müssen, dass Eisweine nur noch in besonderen Jahren geerntet werden können. Die Rebenzüchtung ist bereits tätig geworden und empfiehlt Rebsorten, die speziell zur Eisweinerzeugung besser geeignet sind, anzulegen. Es handelt sich dabei um Sorten, die mit einer besseren Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten (Oidium und Botrytis) ausgestattet sind. Auch lockerbeerige Trauben bleiben länger gesund. Die Rebenzüchtung wird uns neue Klone empfehlen, die diesen Wünschen entgegenkommen.

Mai 2020

* LWB=Landwirtschaftliches Wochenblatt

** KIS=Kellerwirtschaftlicher Informationsservice

EISWEIN

Der Eiswein, wußten schon die Kelten,
gedeiht bei großer Hitze selten.
Drum legt man eben ganz bewußt
Die Ernte nicht in den August.
Doch wenn's im Winter schneit und friert
Und die Natur vor Frost geliert,
wagt sich der Winzer aus der Hütte
mit seiner Schere und der Bütte.

Er muss sich aber warm bekleiden
Und bei der Knochenarbeit leiden.
Gelesen wird bei Minusgraden,
die Finger und auch Zehen schaden.
Im Wingert rupft er traumverloren
Trauben, die dort tiefgefroren,
sehr geschrumpft und zuckerhaltig,
deren Mostgewicht gewaltig.

Gepreßt ergibt das einen Saft,
der ölig fließt und fabelhaft.
Der Kenner schlürft ihn voll Ekstase,
vor Lust errötet seine Nase.
Die Niere Quietscht, die Leber lacht,
Ein Heer von Öchsles zieht zur Schlacht.
Der Eiswein uns enorm erquickt,
auch wenn das Eisbein umgeknickt.

*Winfried Rathke
Wein-Posie, 1. Teil*

