

Bachtobel, im Mai 1986

Lieber Kunde

das vergangene Weinjahr war nicht nur qualitativ sondern auch jugendlich aussergewöhnlich. Viele Leute haben sich die berechnete Frage gestellt, was denn eigentlich alles in hiesigen Weinkellern gebraucht werde. Vielleicht interessiert Sie eine Liste der in der Schweiz erlaubten Kellerbehandlungsmittel.

**Hühnereweiss, Hausenblase** (Fischblasen des Störs) und **Küchengelatine** verbinden sich mit dem im Wein enthaltenen Gerbstoff. Diese Verbindung fällt aus und der Wein wird feiner und eleganter. Wenn Sie zu einem Fondue gerbstoffreichen Rotwein trinken, erleben Sie das Gegenteil; der Käse bleibt an Ihren vom Wein mit einer feinen Gerbstoffschicht bedeckten Zähnen kleben. In den USA wird diese Erscheinung gelegentlich «Kesselring-effect» genannt!

**Bentonit** ist Erde aus der Gegend von Fort Benton (Montana). Diese Erde bindet das im Wein enthaltene Eiweiss und sinkt als unlöslicher Trub auf den Fassboden. Besonders Weissweine aus guten Jahren enthalten viel Eiweiss und neigen zu Trübungen. Bentonit in Weissweinen bewirkt also das Gegenteil von Eiweiss in Rotweinen.

**Calciumcarbonat** ist die chemische Bezeichnung für gewöhnlichen Kalk, wie er im Wasser, im Gestein, in den Knochen und in den Zähnen vorkommt. Weinsäure und Kalk bilden unlösliche Kristalle, die ebenfalls auf den Fassboden absinken. Mit Kalk nimmt der Kellermeister dem Wein eine allzu spitze Säure.

**Zitronensäure** dürfte Weinen mit zu wenig Säure zugesetzt werden. In unserer Gegend ist dies praktisch nie nötig. Zitronensäure gibt dem Wein eine unangenehme, harte Säure und ist deshalb unbeliebt.

**Metaweinsäure** soll das Ausfallen von Weinstein verhindern. Die Wirkung ist unsicher. Viel vernünftiger ist es, den Wein vor dem Abfüllen kühl zu lagern, damit der Weinstein im Fass anstatt in der Fla-

sche ausfällt. Die meisten Weintrinker wissen inzwischen auch, dass Weinsteinkristalle am Flaschenboden etwas Natürliches sind und überhaupt nichts mit der Qualität des Weines zu tun haben.

Ähnlich steht es mit **Silberchlorid**. Dies ist die Neuauflage eines alten Hausmittels: Wenn die Nase des Kellermeisters gewisse unsaubere Töne wahrnahm, wurde ein Silberlöffel in das betreffende Fass gehängt. Das Silber reagierte mit gewissen Geruchstoffen und die Nase des Kellermeisters war befriedigt. Einen besseren Effekt erzielt man ohne Silber, wenn man den Wein mit möglichst viel Luftkontakt in ein anderes Fass pumpt.

**Kohle** (meist aus Lindenholz) hat eine stark adsorbierende Wirkung. Deshalb nimmt man ja auch gelegentlich Kohletabletten zu sich. Für einen Wein bedeutet eine Kohleschönung allerdings praktisch das Todesurteil, denn die Kohle adsorbiert nicht nur fehlerhafte, sondern auch alle wertvollen Bouquetstoffe, die ja den Wein ausmachen.

**Schwefeldioxid**, dieses stechend riechende Gas, ist sicher das problematischste aller Kellerbehandlungsmittel. Im Gegensatz zu allen vorhergenannten Substanzen verbleibt es im Wein. Gebraucht wird es als Konservierungsmittel. Niemandem würde es einfallen, Bier oder Käse zwei Jahre lang aufzubewahren. Vom Wein jedoch erwartet man eine weit höhere Lebensdauer. Man hat immer wieder versucht, Wein ohne Schwefeldioxid auszubauen, leider bisher mit schlechtem Erfolg. Allerdings man kommt heute mit weit geringeren Mengen aus als noch vor zehn Jahren. Der Gehalt in unseren Weinen liegt zwischen 50 und 70 ppm (Teile pro Million). Auch in Weinen, denen man versuchsweise kein SO<sub>2</sub> zugegeben hatte, fand man immer wesentliche Mengen dieses Stoffes. Jede Hefe bildet während der Gärung SO<sub>2</sub> aus dem von ihr abgebauten Eiweiss. Ein Zusammenhang zwischen Kopfschmerzen und SO<sub>2</sub> liess sich übrigens bisher nicht beweisen.

**Zellulose und Kieselgur** sind Bestandteile von Filterschichten. Dank ihrem Aufbau bilden sie ein feines Gerüst, das die Trubbestandteile des durchfließenden Weines ausfiltert, so, wie ein Kaffeefilter das Kaffeepulver zurückhält.

Sie sehen nun, dass der «Küchenkasten» des Kellermeisters gar nicht so reichhaltig und gefährlich ist. Fast alle Kellerbehandlungsmittel werden wieder vollständig aus dem Wein entfernt. Wie in anderen Sparten bietet aber auch das beste Gesetz keinen absoluten Schutz gegen kriminelle Taten Einzelner.

Was niemand zu hoffen wagte ist eingetroffen: Der 85er ist dem 83er noch überlegen. Ich habe noch nie so viele Superlative bei Weindegustationen gehört wie im vergangenen Winter. Wie es sich für einen derartigen Jahrgang gehört, brauchen die 85er noch ihre Zeit zur Reife. Aber ich bin ziemlich sicher, dass auch in ein paar Jahren noch jede Flasche dieses Jahrgangs ein Ereignis sein wird. Wie Sie ja wahrscheinlich wissen ist wegen der Frostschäden anfangs 1985 die Menge beschränkt. Wir werden uns aber bemühen, die Flaschen möglichst gerecht zu verteilen. Neuerdings füllen wir auf vielseitigen Wunsch auch 5/10 Pot Flaschen ab.

Die Preise sind dieselben wie letztes Jahr:

1985 Schlossgut Bachtobel rot  
pinot noir

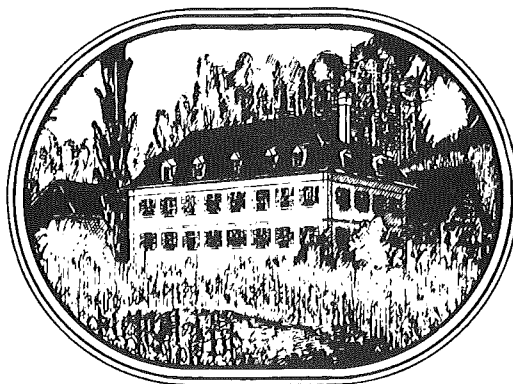
Fr. 9.30 7/10 Flasche  
Fr. 7.- 5/10 pot

1985 Schlossgut Bachtobel weiss  
Riesling x Sylvaner

Fr. 9.30 7/10 Flasche  
Fr. 7.- 5/10 pot

Ab Juni sind die Weine bereit zum Abholen. Am besten kommen Sie an einem Samstagvormittag vorbei. Wenn Sie mich anrufen, benutzen Sie bitte bei meiner Abwesenheit den Telefonautomaten (072) 22 54 07.

Mit freundlichem Gruss  
Hans Ulrich Kesselring



*Johann Ulrich Kesselring*  
*Schlossgut Bachtobel Weinfeldten*  
*8561 Post Ottoberg*