

Bachtobel, Ende Mai 1992

Liebe Kunden,

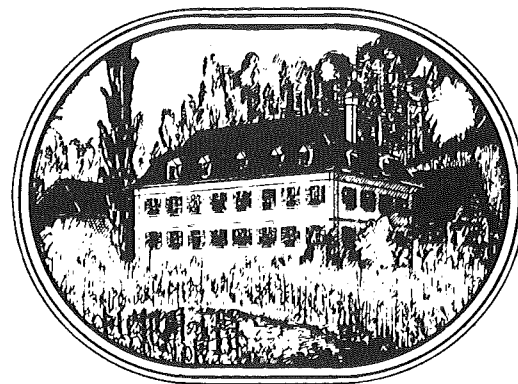
Die Wörter Al-kohol (das unfühlbare Pulver) und Al-ambic (Brennhafen?) stammen aus dem Arabischen. Ob die Araber wirklich die Alkoholdestillation erfunden haben, ist nicht sicher. Wie die Griechen wussten sie, dass ins Opferfeuer gegossener Wein dieses zum Auflodern bringt. Die Ursache dieses Phänomens war ihnen aber nicht klar. Mit den Retorten, die seit der Antike zur Destillation benutzt wurden, war es möglich, Wasser, Rosenwasser, Essenzen und aromatische Wasser zu destillieren. Leichtflüchtige Substanzen wie Alkoholdämpfe liessen sich mit diesen luftgekühlten Apparaten kaum trennen. Erst die Erfindung des Wasserkühlers im 11. oder 12. Jahrhundert machte das Zeitalter der gebrannten und der brennenden Wasser möglich. Am Prinzip der Destillation hat sich seither nicht viel geändert. Vergorene Fruchtmaische oder Säfte wie Apfelmost oder Wein werden in einem geschlossenen Kupfergefäss erhitzt, die entstehenden Dämpfe werden in einem Doppelmantelrohr mit Wasser abgekühlt und das Kondensat aufgefangen. Da der Alkohol einen tieferen Siedepunkt als Wasser hat, verflüchtigt er sich beim Aufheizen zuerst und wird deshalb als erstes aufgefangen. Das schwerer flüchtige Wasser kann dann einfach abgetrennt werden. Fruchtmaische oder Wein bestehen aber nicht nur aus Alkohol und Wasser. Selbst das, was wir allgemein als Alkohol bezeichnen, der Methylalkohol, ist nur ein Vertreter einer ganzen Gruppe von Alkoholen, die sich in ihrer chemischen Struktur und in ihrem Siedepunkt unterscheiden. Das zu brennende Rohmaterial enthält noch Ester, Fuselöle, Fettsäuren, Bouquetstoffe und manches mehr. Die Kunst des Brenners besteht darin, aus diesem Cocktail von stinkenden und wohlriechenden Substanzen das herauszuholen, was einen guten Marc ausmacht. Das fängt beim Rohmaterial an. Da die blauen Trauben bei der Ernte genau gesondert werden und nur die gesunden Beeren in den Keller gelangen, wird der Marc bei uns ausschliesslich aus

Trester von Blauburgundertrauben gebrannt. Marc aus reinen Weissweingebieten hat für unsere Nasen meist einen unangenehmen Geruch nach faulen Traubenbeeren. Deshalb wird in diesen Regionen Brantwein aus dem Hefegeläger (Weindruse, eau de vie de lie) dem Marc vorgezogen. Wir brennen den Marc in einer klassischen über hundertjährigen Hafnenbrennerei. Diese besteht aus zwei voneinander unabhängigen Brennöfen. Im ersten wird aus Trester und Wasser der sogenannte Luterbrand oder Truebel destilliert. Dieses erste Destillat hat ca 30 Volumen % Alkohol, ist trüb und nicht besonders wohlriechend. Im zweiten Ofen wird dieser Luter dann zum Feinbrand destilliert. Die Qualität des Endproduktes hängt vor allem davon ab, wie der Brenner diese zweite Destillation in drei verschiedene Fraktionen zerlegt. Die ersten paar Liter, der Vorlauf, enthalten vor allem Methylalkohol und beissend riechende Essigester und Aldehyde. Nur der Mittelbrand ist für den zukünftigen Marc geeignet. Damit er ausser Aethylalkohol (Trinksprit) und Bouquetstoffen keine Verunreinigungen enthält, muss der Brenner diese Phase der Destillation mit ganz kleinem Feuer vorsichtig steuern. Mit fortschreitender Destillation steigt die Temperatur im Brennhafen und der Alkoholgehalt des Destillates sinkt. Wird die Grenze von 50 Volumen % unterschritten, muss der Nachlauf abgetrennt werden. Dieser besteht zum grössten Teil aus höheren Alkoholen, den sogenannten Fuselölen. Mindestens einmal pro Tag putzt der Brenner die Kupferrohre der Anlage mit heissem Sodawasser. Das blanke Kupfer reagiert mit den Fettsäuren in den Dämpfen und wirkt als reinigender Katalysator. Im Laufe von Generationen sind die Kupferhüte unserer Brennerei papierdünn geworden und müssen ziemlich sorgfältig behandelt werden. Aber gerade wegen der katalytischen Wirkung des Kupfers haben sich Brennereien aus Chromstahl oder Glas für hochwertige Spirituosen nicht bewährt. Die zahlreichen Mittelläufe werden in Fässern aus Limousineiche gesammelt und diese unter dem Dach gelagert. Wie Sie sich vielleicht erinnern, brauchen wir für den Wein Fässer aus enggewachsener Vogeseneiche. Das porösere Limousinholz lässt mehr Alkohol verdunsten und bewirkt eine stärkere Oxidation des Inhalts. Bei-

des verfeinert den Marc und nimmt ihm etwas von seinem stechenden, jugendlichen Geruch. Die starken Temperaturschwankungen unter dem Dach beschleunigen den Alterungsprozess. Allerdings löst sich dabei ein guter Teil des Marcs buchstäblich in Luft auf. Die Alterung von Marc unterscheidet sich also von der des Weines. Gemeinsam ist beiden die wohlthuende Wirkung der Aromakomponenten des Eichenholzes. Die leicht gelbliche bis bräunliche Farbe unseres Marc stammt ebenfalls aus dem Eichenholz. Billigere Schnäpse, die nicht in Eichenfässern gelagert wurden, sind oft mit gebranntem Zucker aufgefärbt. Jedes Jahr füllen wir nur einen Teil der diversen Fassinhalte ab. Den neuen Marc verteilen wir anschliessend wieder auf die verschiedenen Fässer. In der Flasche ist demnach eine Mischung verschieden alter Destillate. Deshalb ist auch kein Jahrgang darauf vermerkt.

Die Weine des Jahrganges 91 sind abgefüllt. Auch «Der Andere» des Jahres 90 ist bereit. Mit Oechslegraden von 82 bis 87 beim Roten und 74 beim Weissen war der Übergang vom «Jahrhundertjahrgang 1990» viel weniger dramatisch als wir einmal befürchtet hatten. Anstatt eine lange Beschreibung der neuen Weine zu geben, möchte ich Sie und Ihre Bekannten ins Bachtobel einladen um sich an Ort und Stelle Ihr eigenes Urteil über das letzte Weinjahr zu bilden.

Wie immer sind unsere Keller an den Samstagvormittagen zwischen **Juni und September** geöffnet. Ich freue mich, wenn wir dann bei einem Glas Wein oder einem Gläschen Marc über weitere Fragen der Weinbereitung oder der Destillation reden können. Natürlich verschicken wir auch 6er- und 12er-Kartons per Cargo Domizil. Wenn Sie mich anrufen, so benützen Sie bitte meinen Telephonbeantworter 072 22 54 07. Leere Flaschen nehmen wir selbstverständlich zurück.



Johann Ulrich Kesselring
Schlossgut Bachtobel Weinfeldern
8561 Post Ottoberg

Mit freundlichen Grüßen
Hans Ulrich Kesselring