

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Philipp Wilhelm Gercken Reisen durch Schwaben, Baiern, angrenzende Schweiz, Franken und die Rheinischen Provinzen etc. in den Jahren 1779 - 1787**

nebst Nachrichten von Bibliotheken, Handschriften etc. Röm. Alterthümer,  
Polit. Verfassung, Landwirthschaft und Landesproducten, Sitten,  
Kleidertrachten etc.

Von verschiedenen Ländern am Rhein, an der Mosel und an der Lahn etc.

**Gercken, Philipp Wilhelm**

**Stendal, 1786**

Der Weinbau im Rheingau, und seine weitere Behandlung

[urn:nbn:de:bsz:31-241730](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-241730)

Land hat in seinem 65ten Briefe den Rheingau mahlerisch und schön beschrieben, aber auf die einzelnen geographischen Data und Angaben muß man sich nicht verlassen, wovon ich nur z. B. die Beschreibung des Johannesbergs S. 458. 2c. und des gräflich Stadianischen Schlosses auf selbigem 2c. anführen will, indem man ihm das kleine Suldische Schloß auf dem Berge für ein gräflich Stadianisches Schloß angegeben hat.

Anjeko wäre ich also mit dem Rheingau fertig, vielleicht aber wünschte mancher, eine kurze und sichere Nachricht, wie der Wein daselbst gezogen, und hernach weiter behandelt wird. Ich will auch davon etwas mittheilen, welches ich theils aus Nachfragen, theils aus des vorerwähnten Herrn von Forsters seinem practischen Buche genommen habe.

### Der Weinbau im Rheingau, und seine weitere Behandlung.

Das Land Rheingau wird in die obere und untere Gemerkung eingetheilet, das heißt, in die Dörfer, die hoch an den Wald heran liegen, und in die, so am Rheinstrom liegen. Die ersten haben größtentheils in den hiezigen Jahren, wegen ihres schweren Bodens, den Vorzug, und erhalten auch früher eine hochgelbe Farbe, die andern gewinnen aber in den Jahren, die nicht so hiezig sind. Die übrigen Rheinweine werden theils an dieser Seite des Rheins, theils an jener Seite gezogen. Ich

wähle hier die Stadt Maynz zu meinem Standorte, wo ich schreibe, und wornach also das Disseitige und Inseitige zu verstehen ist. Die besten disseitigen Rheinweine sind die, so zu Laubenheim, Bodenheim, Bischheim, Tierstein, Dienheim, Harschheim &c. wachsen; die besten jenseitigen aber die, so zu Sochheim, zum Theil auch zu Wischert und Kostheim in den besten Lagen wachsen. Hernach in dem Rheingau selbst sind vorzüglich die besten: 1) zu Asmannshausen und Riedesheim der dasige Hauptberg, das Rodtland, und die sogenannten Hinterhäuser (d. h. die Berge, die hinter einem gewissen District von Häusern dort liegen), 2) zu Geisenheim der Rothenberg und Kapellgarten, 3) auf dem Johannesberg, der Suldische Schloßberg, 4) zu Sattenheim der Marktbrunn, 5) bey dem Kloster Eberbach der Steinberg, 6) zu Rutterich der Gräfenberg, 7) zu Rhauenthal der Hauptberg.

Auf den Bergen, die einen schweren, steifen und steinigten Grund haben, wachsen die stärksten, schweresten und dauerhaftesten Weine. Die Berge hergegen, die einen hitzigen Kiesboden haben, bringen starke, geistige, und sehr flüchtige Weine hervor. Zur Gesundheit sind die für jedermann am besten und sichersten, die auf mittelmäßigen Anhöhen, wie zu Sochheim &c. gezogen werden, weil sie den Reben ein zartes, und leichtes Erdreich geben, so mehr locker ist, und das Regenwasser besser annimmt &c. hergegen sind die Weine schädlicher, die in tiefen Gegens

Gegenden wachsen, und einen feuchten, kalten und schweren Grund haben, sie werden auch nach langen Jahren erstlich trinkbar. Die den angenehmsten Geruch haben, sind die, die einen mit Leim, rothen Mergel, und verfaulten Schiefersteinen vermischten Boden haben.

Ueberhaupt aber ist die zum besten Weinwachs dienlichste Lage diejenige, wo der Berg zu steigen anfängt, und wo der Abhang des Berges von Norden südwärts sich neiget. Die Weine, die auf einem ganz frisch oder neu gedüngten Weinberge wachsen, sind zwar fett, feurig und kostbar von Geschmack, aber der Gesundheit schädlich, weil der frische Dünger ein corrodirendes Salz und groben Schwefel in sich hat, der sich durch Regen und Schnee auflöset, und in einen scharfen Mistflaum verwandelt wird, den der Weinstock in sich zieht &c.

Im Rheingau werden die Gattungen von Reben gebauet 1) Allgemeine, so die Kleinen Rieslinge sind, so, nach den Orleanser Reben, den besten und stärksten Wein geben, und früher zeitig werden. 2) Die Orleanser, der Klebroth oder rothe Burgunder, und die, so Lambert genannt werden. 3) In den Hausgärten hat man Kleinberger und Muskatellerreben. Die ersten zwei Sorten hält der Herr von Forster für die zuträglichsten in dem Rheingau, alle andere, besonders die Rußlanderreben sind schädlich, zumal letztere, so gleich ihr Feuer verlieren. Vielmehr hält er sehr vortheilhaft, die rothen Burgundertrauben, die man zu As-

mannshausen hat, weiter im Rheingau einzuführen, weil 1) die rothe Farbe dem ächten weißen Rheinwein nicht schadet, 2) derselbe 14 Tage früher reif wird, als der Rießling, mithin auch in schlechten Jahren zeitig wird, 3) weil er gleich im Herbst verkauft werden kann, so dem gemeinen Mann vortheilhaft ist.

Die Weinberge werden hier alle 5 bis 6 Jahre gedünget. Alte Erde, Gassenkoth, alter Leimen von abgebrochenen Häusern, kurz alter ausgelegener Dünger ist der beste, weil die Trauben davon nicht so viel Geschmack und Feuer annehmen. Das Düngen ist am vortheilhaftesten vor dem Winter. Der Kühe- und Pferdemist ist der beste. Wenn der Weinstock öfters umgehacket und gelockert wird, so ist ihm solches sehr gut, weil das Unkraut ihm alsdenn die Nahrung nicht entziehet. Die Spitzen und Seitenranken werden zu rechter Zeit abgeschnitten, zusammen gebunden, und dieses oben auf den Stock zum Trocknen gesteckt, so im Winter den Kühen gebrühet zum Futter gegeben wird.

Bei der Weinlese ist zu beobachten, daß die Trauben eigentlich mit Messern abgeschnitten, und nicht abgerissen werden, weil sonst viele Beeren abfallen. Hernach werden sie in große Bütteln getragen, und gemostert (d. h. sie werden mit Kolben, wie im Rheingau und bey Worms geschieht, zerstoßen, oder mit Füßen von Mosterknechten getreten, wie zu Frankfurt und in dieser Gegend Gebrauch ist, so aber nicht sehr appetitlich aussieht). Hierauf  
 nächst

nächst werden die gemosterten Trauben in Fässern, so oben einen großen hölzernen Trichter haben, wodurch sie ins Faß geschüttet werden, an die Kelter geführt, und von Kelterknechten gekeltert, und zuletzt wird der gekelterte Most durch Röhren in die Fässer im Kelter geleitet. Die Kelter oder Weinpresse ist von verschiedener Art. Im Rheingau hat man entweder eine große Baumkelter, oder die hölzerne Schraubkelter, oder auch eine eiserne Schraubkelter. Die letzte ist noch nicht lange im Gebrauch, hat auch verschiedene Fehler.

Bei dem Keltern ist der erste Ablauf aus der Presse der lieblichste und schwächste, der zweite der stärkste und rascheste, der dritte der schlechteste, daher müssen sie alle drey zusammen vermischt werden, wenn der erste Ablauf sich lange halten soll. Jeder Kuchen (den man hier Secker nennet) wird viermal frisch beschnitten und gepresset, daß nichts mehr herausläuft. Die ausgepressten Kuchen sind zum Branntweinbrennen sehr gut. Sie müssen aber, sobald sie von der Kelter kommen, bevor sie sich entzünden, und ihre Kräfte verdünsten, mit den Händen zerrieben, in ein Faß fest getreten, und oben einen halben Schuh dick mit feuchtem Leim zugeschmieret, und mit Sand überschüttet werden. Diese eingemachten Trester (sind eben das, was die Treber bey dem Bierbrauen sind) können auch im Nothfall zum Futter für Ochsen und Kinder gebraucht werden, für die Kühe aber sind sie zu hitzig, weil sie die Milch darnach verlieren.

Ein Rheinisches Stückfaß muß  $7\frac{1}{2}$  Ohm halten. Alte Fässer, worauf ein guter Wein gelegen, der einen guten Weinstein angefehet hat, sind zum Füllen die besten, weil eben der gute Weinstein dem eingefüllten Most besondere Kräfte giebt, und zu dessen reinigender Gährung weit mehr, als ein neues Faß, beiträgt. Sie müssen aber wohl gereiniget und ausgebrähet seyn. In neuen Fässern bekommt der Wein einen zärteren und lieblicheren Geschmack, in den alten aber mehr Stärke und ein rascheres Wesen, indem die neuen, bey Gährung des Weins, vieles von seinem Schwefelsalz und öhlichten Theilen einziehen, so die alten wegen des angefehten Weinstein nicht thun. In kleinen Fässern wird der Wein lieblicher, zärter, und früher trinkbar, in großen aber stärker und kräftiger, in welchen er auch nur halb so viel zehet, als in den kleinen.

Die Gährung des Weins ist die natürliche Reinigung des Weins. Sie scheidet den Most in vier Haupttheile: 1) in den Schaum oder Gescht, so den obersten Platz einnimmt, 2) in die dicke Weinhefe, oder sogenannte Drusen, die auf den Boden des Fasses sinkt, 3) in die arbeitende und gährende Feuchtigkeit, die sich in der Mitte hält, und 4) in den Weinstein, der sich am Faße selbst ansetzt. Der geistige Theil des Weins ist die wirkende Ursache der Gährung, die eine warme Witterung gleich in den ersten Tagen nach der Füllung befördert. Die besten Weine gähren am ersten.

Wenn

Wenn der neue Wein ausgegohren, und nicht mehr aufstößt, so müssen die offnen Spundlöcher mit Filz zc. bedeckt werden, damit die Kräfte nicht zu viel ausdünsten. Bey nicht zu kalter Witterung kann dieses nach S. Martin geschehen. Noch ist zu bemerken, daß die alten ausgelegenen Weine mit jüngern von gleicher Art und Güte aufgefällt werden müssen. Dieses ist kurz die Theorie vom Weinzbau, und seiner nachherigen Behandlung in dem Rheingau. Die Kennzeichen eines ächten gesunden Rheinweins giebt Herr von Forster als ein großer Kenner in folgenden an. Er muß 1) einen lieblichen Geschmack haben, 2) sich in einem reinen Glase klar und deutlich zeigen, 3) bey dem Einschenken muß man ein rauschendes Säuseln hören, und der Wein mit vielen kleinen Perlen über sich springen, 4) beim schnellen Einschenken muß sich mitten im Glase ein kleiner Schaum mit kleinen Bläschen zeigen, der aber gar bald verschwinden muß, wenn der Schaum sich langsam ansetzt, und auch langsam vergeht, so ist es kein gutes Zeichen, sondern Künstelen zu vermuthen.

### Reise von Mainz nach Mannheim.

Mainz liegt von Mannheim nur 13 Stunden entfernt. Der Weg ist fürtrefflich und angenehm, weil man die fruchtbarsten Gegenden berührt, und beständig in der Ferne rechts und links Gebürge in dunkler schwarzer Schattirung liegen sieht. Bis Oppenheim sind 4 Stunden, die man fast unversmerkt