

Biblische Grössen: Jeroboam und Methusalem

Natürlich interessiert uns beim Wein in erster Linie der Inhalt. Aber auch die Gefässe, in denen unser Göttertrank transportiert oder serviert wird, sollte uns interessieren.

Das Sprichwort spricht vom „alten Wein in neuen Schläuchen“ – da haben wir bereits eines der ältesten Weingefässe, die Aufbewahrung in Tierhäuten, meist war es Ziegenhaut. Der Vorteil bestand darin, dass der Wein trotz laufendem Verzehr etwa 3 Monate lagerfähig war und gut auf Reisen transportiert werden konnte. Der Nachteil war die Undichtigkeit der Nähte und der langsam zunehmende tierische Geschmack, Wein wie vom Ziegengott Pan persönlich gepanscht.

Die Amphore war das Transportgefäß der Antike, in der neben Wein auch Olivenöl, Honig, oder die damals beliebte Fischpaste namens „Garum“ transportiert wurde. Das Problem war der Verschluss der Amphore, die mit Werg, Harz, Holzasche und Birkenteer verschlossen wurde. Was bei der Fischpaste vielleicht noch gewünscht war, hatte jedoch deutliche Auswirkungen auf den Geschmack des Weines.

Eine deutliche Verbesserung stellte dann das Fass dar, das seit der Antike bekannt ist. Darin gelagerter Wein hatte sogar den Vorteil, dass er weiter reifte und vom Holz das Tannin übernahm, was dem Wein außer Geschmack auch noch Haltbarkeit verschaffte. Nachteilig beim Fass war allerdings, dass die Lagerung darin zeitlich begrenzt war, weil zu lange Fasslagerung den Wein bitter und sauer macht. Weiterer Nachteil: wenn das Fass angestochen war, mußte es bald abgefüllt werden. Mein Großvater erzählte mir noch, dass man zu seiner Zeit den entnommenen Weißwein im Fass mit Kieselsteinen wiederauffüllte, weshalb jeder Winzer, wenn er täglich seinen Keller inspizierte, immer die Hosentaschen voller Steine hatte.

Erst mit einer leistungsfähigen Glasindustrie und dem Korken als Verschluss war im 17. Jahrhundert der ideale Werkstoff für den Weintransport und zugleich für die Weinpräsentation auf der Tafel gefunden. Zudem konnte der Wein dann in den Flaschen noch nachreifen. Die damaligen Flaschen hatten noch eher die Form eines gedrungenen Holzhammers, langsam bildeten sich jedoch die heute üblichen Flaschenformen heraus.

- a) Die Bordeauxflasche ist leicht an ihren hohen „Schultern“ zu erkennen. Sie ist heute die populärste Flaschenform für trockenen, leichteren Rotwein, vorwiegend der Richtung Cabernet. Der Boden ist leicht gewölbt, um zu verhindern, dass Ablagerungen beim Eingießen aufgespült werden. Ein alter Bordeaux sollte deshalb rechtzeitig vor dem Servieren aufrecht gestellt werden, damit das Depot in die kleine Rille um die Beule rutschen kann.
- b) Die Burgunderflasche ist die klassische Flasche für barocke, schwere Rotweine der Linie Pinot Noir oder Rhoneweine. Die Flasche hat einen

kurzen Hals, stark abfallende Schultern und eine dickbauchige Form. Kurz gesagt, sie wirkt etwas pyknisch und entspricht daher nicht dem herrschenden Schönheitsideal.

Die Strategen der großen Weinfabriken wissen sehr wohl darum, welche Assoziationen mit der Flaschenform verbunden sind und richten danach ihre Produktketten aus. Denkt man bei der Bordeauxflasche eher an einen schlanken, sportlichen Erfolgsjuppie, wäre die Burgunderflasche eher zu vergleichen mit „den alten Rotwein-Knaben“ bei Wilhelm Busch. Vor etwa 20 Jahren verglich der Weinpapst Hugh Johnson den Bordeauxtrinker als Typ mit dem sportlichen BMW-Fahrer, den Burgundertrinker eher mit dem behäbigen Mercedes-Lenker.

Während die französischen Weine idR auf ihre Linie gut festgelegt sind, ist es interessant zu sehen, wie die Flaschenformen beim Barolo, Amarone oder Rioja je nach Typus „elegant“ oder „schwer“ wechseln.

- c) Die Schlegelflasche ist eine flötenartige Flasche, die einer langgezogenen Burgunderflasche ähnelt, aber durch ihre Schlankheit besticht. Sie hat ihren Ursprung in Deutschland und ist quasi die Standardflasche im deutschsprachigen Raum. Sie findet außer in Deutschland Verwendung im Elsass, in Österreich und der Schweiz. Es gibt sie in der Regel in braun (Rheinwein) und grün (Moselwein).
- d) Der Legende nach geht die Champagnerflasche auf den Mönch Dom Perignon zurück. Sie ist recht dickwandig, um dem Druck im Flascheninneren standzuhalten, der immerhin über 2 atü beträgt. Der gewölbte Boden entstand ursprünglich beim Glasblasen, weil die Flasche über einen Holzstab gedreht wurde, allerdings gibt der gewölbte Boden den Druck auch besser an die Wände ab und sorgt damit dafür, dass der Flaschenboden nicht bricht.
- e) Im sogenannten *Bocksbeutelstreit* entschied der EuGH 1983, dass diese Flaschenform, entgegen den Wünschen der fränkischen Winzer keinen Markenschutz genießt. Zulässig sind daher in Europa auch Abfüllungen portugiesischer Weine in Bocksbeuteln. Und in Deutschland finden wir noch zwei Besonderheiten: die Weinabfüllung in Bocksbeutel in den Weinbaugemeinden des Baden-Badener Reblandes und die Weine vom Badischen Frankenland.
- f) Eine besondere Flaschenform ist die Sachsenkeule, die zur Verbesserung der Attraktivität des Elbtalweines 1931 im Staatsweingut Hoflößnitz als grüne Flasche in Keulenform entwickelt wurde und an die man sich in den 1990er Jahren gerne wieder erinnerte.

Generell kann man sagen, dass Wein in kleinen Flaschen schneller reift, als in großen. Aus diesem und anderen Gründen wird Wein in verschiedene Flaschengrößen abgefüllt. Besonders gut eignen sich die Magnum- und die Doppelmagnumflasche zur Lagerung und Reifung.

Die Standardflasche beinhaltet 0,7 Liter, auf das Maß kam man im 18. Jahrhundert, weil diese Menge dem damaligen Pto-Kopf-Konsum bei einer Mahlzeit entsprach.

1,5 Liter: Magnumflasche = 2 Flaschen, die Menge, die Goethe z.B. abends in Form des Würzburger Steins verputzte.

3 Liter: Doppelmagnum = 4 Flaschen

4,5 Liter: Jeroboam (alte Größe) = 6 Flaschen

5,0 Liter: Jeroboam (moderne Größe, seit zirka 1978)

6 Liter: Methusalem (Liebherr wirbt für seine Weinkühlschränke)

9 Liter: Salmanazar = 12 Flaschen

12 Liter: Balthazar = 16 Flaschen

15 Liter: Nebukadnezar (i.d.R. für Champagner, manchmal Burgund) = 20 Flaschen

Übrigens reift Champagner in kleinen Flaschen und wird nur für besondere Anlässe, z.B. die Siegerehrung bei der Formel 1, in die Riesenflaschen umgefüllt. Hierfür einige Beispiele:

- 18 Liter: Goliath bzw. Melchior = 24 Flaschen
- 27 Liter: Primat (nur für Champagner) = 36 Flaschen
- 50 Liter: Sovereign (nur für Champagner) = 67 Flaschen
- 98,5 Liter: Adelaide (nur für Champagner) = 140 Flaschen