

Was ist Feuerwein?

„Es ist bekannt, daß frisch gegohrner, neuer, sogenannter federweißer Wein bei den Weinländern ein sehr beliebter Trank ist, der aber nur etliche Wochen kann genossen werden; um nun auch dem Holländer für sein Geld diese Delikatesse in der Entfernung von weinreichen Gegenden verschaffen zu können, erkünstelt man ihm diesen federweißen Wein, das heißt, man feuert ihn ...“

Dieses Zitat aus einer Zeitschrift um 1800 beschreibt, wie durch „Feuern“ die Eigenschaften des süßen, neuen Weins für längere Zeit erhalten wurden; der edle Tropfen konnte so auch ins Ausland geliefert werden. Die Spezialität begründete den internationalen Ruf der Mittelrheinweine.

Geschichte des Feuerweins

An römische Weintraditionen anknüpfend, wurde im Mittelalter dieser veredelte Wein populär, der nach seiner Herstellungsweise „Feuerwein“ genannt wurde. Schon Karl der Große (um 800) legte Wert darauf, immer „vinum coctum“ im Vorrat zu haben, einen mit Wärme verbesserten, gereiften Wein. Kaiser Maximilian erließ in seinem Weingesetz von 1498 genaue Bestimmungen zum Feuerwein und schützte ihn vor Fälschung. Er war eine Delikatesse für verwöhnte Weintrinker, teuer und begehrt wie Malvasier oder andere importierte Südweine, und daher auch ein lukratives Handels- und Exportgut. Hauptabnehmer waren, neben Holland, Brabant, England und die Hansestädte Nordeuropas. Feuerwein schmeckte gut, wahrscheinlich sogar besser als die meist sauren, mit Kräutern gewürzten, durchgegorenen mittelalterlichen Weine. „Gefeuert nuwer wyn“ war dagegen ein naturbelassener, feiner Qualitätswein, Zusätze strengstens verboten. Im 15. Jahrhundert setzte ein regelrechter Feuerwein-Boom ein, der bis ins 18. Jahrhundert andauerte. Das letzte Fuder „feuergeborener Wein“ wurde 1806 in Oberdiebach gefeuert. Literarisch gewürdigt wurde er noch 1840, im berühmten Gedicht von Niklas Becker

„Der Deutsche Rhein“, das auf dem Höhepunkt der Auseinandersetzungen mit Frankreich entstand:

*„Sie sollen ihn nicht haben,
Den freien deutschen Rhein,
So lang sich Herzen laben
An seinem Feuerwein.“*

Herstellung

„Die Feuerweinkunst war die hohe Schule der mittelalterlichen Kellertechnik“ (Eschnauer), der Feuermeister als Mitglied der Küferinnung ein hochgeachteter Spezialist. Die Trauben für den Feuerwein mussten von allerbesten Qualität sein, sie wurden an heißen Sonnentagen gelesen. Hergestellt wurde ein Wein, der bei aller Süße die feine Rieslingsäure behielt oder farbvertiefte Rotweine ergab. Die mannshohe Feuerkammer war im Erdgeschoss eines Winzerhauses eingerichtet, die holzverkleideten Wände mit isolierendem Lehm bestrichen. Solche „Camern“ wurden als „Brause-wein-steten“ durch den Rat der Stadt eigens genehmigt. In der Raummitte befand sich eine Vertiefung, die mit Holzkohle gefüllt wurde. Die Fässer lagerten etwa einen halben Meter über den Kohlen, ein zwischen gelagertes Eisenblech schützte sie vor der Glut und strahlte die Hitze gleichmäßig ab. In der Feuerkammer entstand große Hitze, so dass der Most innerhalb kurzer Zeit in Gärung geriet und anfangs wie kochendes Wasser zu „brausen“. Der Prozess wurde so lange fortgesetzt, bis die Entwicklung von Kohlensäure beendet und die Gärung wärmebedingt schnell und früher (Restsüße!) abgeschlossen war. Das dauerte etwa drei Tage, dann hatte man einen vollkommen hefefreien, lieblich schmeckenden, jungen Wein. Der frisch gefeuerte Wein wurde dann „im Fass gewöhnlich noch ganz warm“, durch die Weinschröter auf „eigens dazu gedungene Nachen“ verfrachtet und rheinabwärts verschifft. Das erste Schiff – Vorläufer des heutigen „Primeur“-Rummels – wurde mit Blumen verziert verladen und geschmückt nach Holland hinabgeführt.

Feuerwein – Spezialität von Bacharach

Auch wenn an anderen Orten links und rechts des Rheins Wein gefeuert wurde, wichtiges Zentrum der Feuerweinherstellung war der Mittelrhein und hier vor allem Bacharach und das Viertälergebiet. Der Bacharacher Feuerwein hatte einen besonderen Ruf, weil man hier die sorgfältig ausgelesenen Trauben zuerst für einige Zeit auf Stroh legte, wodurch der Traubensaft konzentrierter und der Wein süßer, alkoholreicher wurde. Der Bacharacher Feuerwein war es, der „den Papst Aeneas Sylvius und den weinkundigen Säuer Kaiser Wenzel veranlassen konnten, sich davon jährlich eine ganz anständige Quantität gen Rom und Prag zu citiren“ (W.O. von Horn, 1866).

Auch der Feuerwein aus anderen Orten wurde in Bacharach verschifft, denn hier befand sich der große kurpfälzische Wein-Stapelplatz. Wegen der gefährlichen Rheinstrecke durch das Binger Loch konnten erst ab Bacharach größere Schiffe rheinabwärts fahren.

Feuerwein - Verkostung

Feuerwein wurde einst aus edlen Trinkgefäßen verkostet – Schalen aus Sterlingsilber, innen vergoldet und mit Traubenmotiven verziert. Das zeigt, welche Wertschätzung man diesem hochwertigen Produkt entgegen brachte.

Auch heute schmeckt Feuerwein aus einem edlen Südwein-Glas am besten!

*Herr Wirt, schenk nochmals ein
Fort sind nun alle Sorgen!
Ich möchte von deinem Feuerwein
Wohl zechen bis zum Morgen.*

(„Gott grüße Dich, rebenumkränzter Rhein!“, J. Schregel, 19. Jhd.)

Feuerwein heute

Die Feuerweintradition wurde durch den Bacharacher Posthof wiederbelebt. Der kleinere Gewölbekeller des Winandhofs ist aufgrund seiner Ausstattung und Größe sicherlich eine historische Feuerstätte. Feuerwein kann heute gleich an Ort und Stelle, im einmaligen historischen Ambiente, getrunken oder als außergewöhnliches Souvenir mit nach Hause genommen werden.

Trinkempfehlung

Bevorzugte man Feuerwein früher als Begleiter zu Fischgerichten, empfiehlt er sich heute als ideale Ergänzung zum süßen Ausklang eines Menüs, als Kontrast zu herb-deftigen Wild- oder Leberpasteten, zu sommerlichen Vorspeisen oder einfach als leckeres Gläschen „zwischen durch“.

Haltbarkeit, Trinktemperatur

Feuerwein sollte kühl aufbewahrt werden und innerhalb von zwei Wochen genossen werden. Bei der typischerweise einsetzenden Gärung (Bizzeln) bitte bald aufbrauchen.

Bezeichnung

Weinrechtlich gesehen ist der „Original Feuerwein vom Mittelrhein“ als weinhaltiges Getränk zu bezeichnen. Je nach Fortschritt der Gärung hat Feuerwein einen Alkoholgehalt von 18-21 %.

Literatur:

Eschnauer, Heinz R.: Feuerwein am Rhein, Schriften zur Weingeschichte Nr. 112, Wiesbaden 1995

Bearbeitung: Dorit Pohl, Andreas Bitz, GMN mbH, 2005

Mittelrhein-Besucherzentrum Posthof Bacharach

Das einzigartige Ensemble des Mittelrhein-Besucherzentrums bietet alles, was die Qualitäten der Kulturlandschaft Mittelrheintal auszeichnet: Regionale und saisonale Spezialitäten, Weine des Anbaugebietes Mittelrhein, wechselnde Ausstellungen zum Thema Mittelrhein im Rheinland-Museum, Kulturveranstaltungen, Seminare, Tagungsmöglichkeiten, einige Gästezimmer und das Ambiente für stilvolle Festivitäten aller Größenordnungen.

Mittelrhein-Weine zum Genießen und Erleben

Eine große Auswahl vorzüglicher Weine vom Mittelrhein wird hier angeboten, zum Genießen vor Ort wie auch zum Mitnehmen. Darunter auch ein Spätburgunder Rosé aus dem Weinberg neben der Wernerkapelle, der seit Jahrhunderten zum Posthof gehört. Für Veranstaltungen rund um das Thema Wein eignen sich besonders die gemütliche Weinstube, der uralte Winandkeller sowie der traditionsreiche Apostelhof-Gewölbekeller.

Weitere Informationen erhalten Sie im Mittelrhein-Besucherzentrum oder im Internet.

Mittelrhein-Besucherzentrum
Posthof Bacharach

55422 Bacharach



www.mittelrheintal.de
Tel. 06743/599663
Fax 06743/599667
posthof@gmn-mbh.de



Mittelrhein-Besucherzentrum
Rhine Valley Visitors' Center

Posthof Bacharach

Feuerwein vom Mittelrhein



OBERS
MITTELRHEINTAL

UNESCO - WELTERBE SEIT 2002