

„Gefeuerter Wein von Diebach am Rhein“

Aus der Geschichte und Tradition des Feuerweins

„In diesen durch ihren Weinbau so berühmten Thälern wird auch der gefeuerte Wein zubereitet, von dem man in andern, sonst bekannten Weingegenden kaum einigen Begriff hat...“. Auch wenn die Quelle dieses Zitats unbekannt bleibt - der Feuerwein ist schon seit etwa 2000 Jahren bekannt. Bereits die Römer veredelten Most und Wein mit Wärme, Feuer und Rauch und brachten diese Kunst auch nach Germanien und an den Rhein. Karl der Große förderte um 800 im Reich und am Rhein wieder Weinbau und Weinqualität. Vinum coctum, mit Wärme und Feuer veredelte Qualitätsweine, gehörten zur Vorratshaltung in seinen Pfalzen, wohl auch in Ingelheim. Seinen „Boom“ erlebte der Feuerwein am Rhein ab dem 16. Jahrhundert, Zentrum war Oberdiebach mit Markt, Stapel und Versand in Bacharach. Aber was ist Feuerwein eigentlich?

Für seine Herstellung war der sogenannte Feuermeister verantwortlich. Rieslingtrauben - die besten im gesamten Diebachtal - mußten gleich nach der Lese behutsam ausgepreßt werden. Der frische Most wurde gleich in Fuderfäßer gefüllt und in die vorgewärmte Feuerkammer, die sich zu meist im untersten Stockwerk befand, eingeschrotet. Das über der Feuerstelle hängende Faß wurde durch ein Blech vor allzu großer Hitze geschützt. „Es läßt sich kaum beschreiben, in welche heftige Bewegung der ohnehin durch die Hitze zur Gärung geneigte Most geräth - die

wahre Feuergärung!“ Ob der Wein genug gefeuert war, testete man mit einem brennenden Schwefelholz, das man über das Spundloch hielt.



Alte Feuerwein Kammer
in Oberdiebach

Löschte es der Wein nicht aus, war die Feuerung beendet und er konnte verkauft werden. Noch bis um 1750 wurde in fast jedem Haus in Oberdiebach Wein gefeuert. Kurze Zeit später erlebte der spritzige, würzige und allentorts gefragte Feuerwein seinen Untergang. Oberdiebach und seine Verfechter wollten nun die Erinnerung wachhalten - 1993 weihten sie einen Feuerweinkeller ein. .

Sandra Kern