EIN PARADIES FÜR WEIN-ENTHUSIASTEN: IM BERÜHMTEN »ARLBERG HOSPIZ« IN ST. CHRISTOPH HÄNGT DER HIMMEL VOLLER GROSSFLASCHEN.

© Daniel Schvarcz

BIG BOTTLES: FASZINATION GROSSFLASCHEN

Wein Champagne Glas

Großflaschen sind Kult, vor allem in Bordeaux und bei Champagner. Aber was ist eigentlich dran an dieser Faszination? Falstaff ging dem Mythos auf den Grund.

Ulrich Sautter, Anne Krebiehl MW, 08.02.2022

Spa, Piscina e Ristorante
Scopri Di Più

Ein Himmel voller **Großflaschen** empfängt die Gäste des berühmten Hotels »**Arlberg Hospiz**« in St. Christoph in *Tirol*: Dutzende dieser Schätze aus Glas und

vergorenem Rebensaft sind im *Keller* des legendären **Adi Werner** an die Decke montiert. Und deren Inhalt wiederum versetzt die Gäste in den Himmel: Denn Flaschen, die das Mehrfache einer normalen **0,75-Liter-Bouteille** enthalten, sind von der Aura des Exklusiven umgeben. Eine Großflasche ist immer schon per se eine Rarität. Und das Volumen der Flaschen sorgt dafür, dass die *Weine* langsamer reifen und komplexer schmecken – das ist der Grund dafür, dass man den Aufwand mit den Riesenflaschen überhaupt betreibt.

Und doch umgibt die Magnumflaschen, Doppelmagnums, Impérial- und noch größeren Formate auch manches Rätsel. Wo genau liegt der historische **Ursprung** dieser Flaschengrößen? Und warum tragen diese Formate alle biblische Namen? Kann man berechnen, um wie viel länger der *Wein* in einer Großflasche benötigt, bis er trinkreif ist? Und stimmt es, dass fürs Abfüllen der Großflaschen die besten Fässer verwendet werden? **Falstaff** ist all diesen Fragen auf den Grund gegangen, und hat einige überraschende **Erkenntnisse** zutage gefördert.

Robotica industriale

Alba automazione

Apri

EINE GESCHICHTE MIT VIELEN WENDUNGEN

Vieles spricht dafür, dass die ersten Großflaschen im *Frankreich* des **Ancien Régime** in Gebrauch kamen. Bereits 1725 scheint in *Bordeaux* die Bezeichnung »**Jéroboam**« für eine besonders große Glasflasche üblich gewesen zu sein. Vermutlich wurde dieser Name damals gewählt, um den mit einer solchen Flasche verbundenen **Luxus** auszudrücken. Schließlich hatte der biblische **Jerobeam** zwei kostspielige Tempel bauen lassen und mit goldenen Kälbern zur Verehrung

ausgestattet. Als dieses **Vorbild** einmal gesetzt war, hat man sich später einfach weiterer Charaktere aus dem **Alten Testament** bedient, um verschiedenen anderen Größen Namen zu geben: Rehoboam, Salmanazar, Nebukadnezar, und so weiter.

Die Großflasche scheint in einer Zeit, als der meiste *Wein* noch im Fass gelagert und gehandelt wurde, ein bedeutender qualitativer Fortschritt gewesen zu sein – zumal man etwa zur gleichen Zeit entdeckt hatte, dass sich die Rinde der **Korkeiche** bestens eignete, um Flaschen dicht und transportsicher zu machen.

Adi Werner erinnert sich, dass er von **Thierry Manoncourt** auf *Château Figeac* Ende der 1970er-Jahre sehr alte Magnumflaschen gezeigt bekam, Weine aus dem 19. Jahrhundert. **Manoncourt** erzählte, dass es seit Beginn des 19. Jahrhunderts üblich gewesen sei, Großflaschen für den **russischen Zaren** abzufüllen. »Zu den großen Festen, die der Zar in **St. Petersburg** feierte, kam der Hochadel aus ganz *Europa* angereist, schließlich war der russische Hof ja mit fast allen verwandt. Und auf diesen **Feiern** war es natürlich toll, wenn die Diener mit einer Riesenflasche auf der Schulter durch den Saal schreiten konnten und 80 Gäste aus ein- und derselben Flasche eingeschenkt bekamen«, so **Werner**.

Spa, Piscina e Ristorante
Terra di Gradara
Scopri Di Più

Etwa um das Jahr 1880 herum tauchen in der *Champagne* die ersten Großflaschen auf, so berichtet **Brigitte Batonnet** vom Branchenverband **Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne**. Warum man dies damals gemacht habe, sei unklar, Batonnet vermutet: aus Gründen der Promotion. Gut möglich,

dass allerdings auch hier der dem *Champagner* ergebene **Adel** eine Rolle spielte. Der Zeitraum stimmt erstaunlich stark überein mit der ältesten Magnumflasche, die beispielsweise **Château Haut-Brion** im eigenen Keller hat: Diese auf dem Château abgefüllte Flasche datiert vom Jahrgang 1877. **Cécile Riffaud** von **Château Haut-Brion** berichtet, dassdas Füllen von **Magnums** aber erst in den 1920er-Jahren gebräuchlicher geworden zu sein scheine. Nach und nach seien dann auch größere Formate hinzugekommen, die älteste Doppelmagnum stammt aus 1929, die älteste **Jéroboam** aus 1952, die älteste Impériale aus 1945.

CHÂTEAU CHEVAL BLANC
1er Grand Cru Classé
1988
St-Emilion Grand Cru
APPELLATION SAINT-EMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

© Eric Barriert

Produziert erst seit Ende des Zweiten Weltkriegs systematisch Grossflaschen: Château Cheval Blanc.

Auf **Château Cheval Blanc** stammt die älteste noch vorhandene Magnum aus dem Jahr 1920, dabei handelt es sich ebenfalls um eine **Schlossabfüllung**. »Ein Blick auf die Bestände zeigt«, so der kaufmännische **Direktor Arnaud de Laforcade**, »dass das *Weingut* Magnums und Doppelmagnums damals nur in besonders guten Jahrgängen zur Seite legte, erst nach dem Krieg wurde die **Produktion** von Großflaschen dann systematischer.«

Jean-Michel Cazes von **Château Lynch-Bages** verweist darauf, dass bis in die 1970er-Jahre die überwiegende Menge der Weine aus *Bordeaux* von Händlern abgefüllt worden sei, ob dabei Großflaschen produziert wurden oder nicht, sei im Ermessen der abfüllenden Händler und ihrer Kunden gelegen. »Die **Nachfrage** muss aber gering und die Mengen begrenzt gewesen sein«, so Cazes. »Natürlich gab es unter dem kleinen Teil der Weine, die auch damals schon auf dem Schloss abgefüllt wurden, auch ein paar Magnums und Großformate. Aber auch da wurde nur sehr wenig hergestellt, eigentlich fast nur für den eigenen Keller. Manchmal hatte ein **Weinhändler Magnums** auf dem Château bestellt und änderte dann zum Zeitpunkt der Lieferung seine Meinung. Dann lieferten wir ihm Normalflaschen und hatten am Ende einen kleinen Vorrat an **Magnumflaschen**, die wir später verkaufen konnten. Dies geschah manchmal, aber doch recht selten.«

Aus der *Champagne* weist **Michel Drappier** auf die Probleme hin, die eine Flaschengärung in den Großflaschen bereiten kann: »Mein **Großvater** hat ausschließlich Flaschen in Normalgröße produziert, mein Vater machte Magnums – und ich begann in den Achtzigerjahren, die in Eintelflaschen vergorenen *Champagner* in größere Formate zu übertragen. Weil wir einen niedrigen

Schwefelgehalt haben, bestand beim Umfüllen in größere Formate aber immer die Gefahr der Oxidation. Daher beschloss ich 1989, die Flaschengärung in allen Größen durchzuführen. Die ersten Versuche waren ein **Misserfolg**, da die Methusalems, Balthasare usw. nicht dafür ausgelegt waren, dem Druck der Zweitgärung standzuhalten. Ich erinnere mich, dass ich 40 Prozent meiner ersten **Tirage** Methusalem verloren habe und mein Vater ziemlich wütend war. Heute verwenden wir stärkere Flaschen, sodass der Verlust akzeptabel ist, auch wenn er viel höher ist als bei **Standardflaschen**.«

Foto beigestellt

Château Haut-Brion: Die älteste Grossflasche im hauseigenen Weinkeller stammt aus dem Jahr 1877. Ab den 1920er-Jahren sind diese gebräuchlicher geworden.

BURGUND, PIEMONT, PORT

Bordeaux und die *Champagne* sind die einzigen Regionen, in denen große Formate schon länger mit gewisser Regelmäßigkeit in Gebrauch sind. Für *Burgund* und das **Haus Bouchard Père & Fils** berichtet **Céline Livera**, dass die Verwendung von Großflaschen noch ein vergleichsweise neues Phänomen sei. »In unserem *Keller* finden wir noch einige Magnums oder Jéroboam aus den Vierziger-, Fünfziger-, Sechziger- und Siebzigerjahren, aber nur sehr wenige und dies nur von Lagen im Eigenbesitz wie **Vigne de l'Enfant Jésus** oder **Le Corton**.« Allerdings sei es im *Burgund* üblich, dass *Winzer* im Vorausblick auf ein kommendes Familienfest wie eine Hochzeit oder einen Jahrestag Weine in **Methusalem-** oder **Jéroboam-Formate** abfüllen, vor allem wenn der Jahrgang gut gewesen sei.

Aus dem **Piemont** berichtet **Camilla Fontana** vom Flaschenproduzenten Albeisa, dass das **Fünf-Liter-Format** typischer sei als Dreiliterflaschen, außerdem gebe es ein 12,5-Liter-Format namens »**Quarto di Brenta**«. Die Brenta war ein früher im **Turiner Raum** gebräuchliches Hohlmaß (etwa 55 Liter). Bei **Giacomo Conterno**, so **Stephanie Flou** vom *Weingut*, sei beispielsweise der Barolo Monfortino 1955 im **Quarto-di-Brenta-Format** abgefüllt worden, »manchmal gab es solche Großflaschen auf Wunsch einzelner Kunden, aber genauere Aufzeichnungen haben wir leider nicht«.

Eine eigene Großflasche besitzt auch das Dourotal für die Abfüllung von **Portwein**, die »Tappit Hen« (»Haubenhenne«) in gedrungener Form und mit 2,25 Litern (früher auch 2,1 Litern) Fassungsvermögen. Der historische Ursprung der »**Tappit**

Hen« ist eine mit einem Scharnierdeckel versehene Zinnkanne gleichen Namens, die früher als Maß- oder Transportgefäß diente. Vor allem in den Porthäusern der **Familie Symington** (Graham's, Dow's) wird diese Flaschengröße heute noch gepflegt.

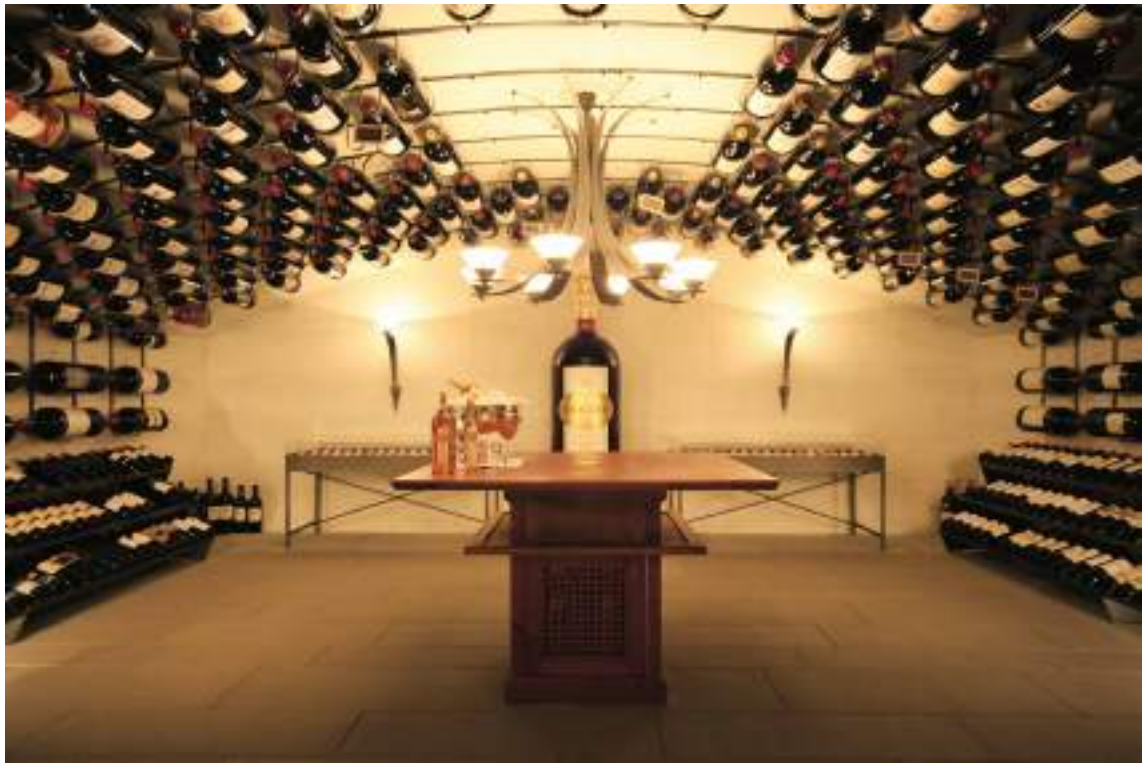

Foto beigestellt

«Hotel und Gasthaus zum Gupf» in Rehetobel (Kanton Appenzell Ausserrhoden, Schweiz): 480 Liter Trockenbeerenauslese.

KOMMT IN DIE MAGNUM EIN ANDERER WEIN?

Eine der hartnäckigsten **Legenden**, die sich um Großflaschen ranken, ist die Behauptung, dass zu ihrer Abfüllung nur die besten Fässer verwendet würden. Es scheint zwar einen Grund zu geben, warum diese Legende entstand, dennoch entspricht sie nicht der Wahrheit. »Mit absoluter Sicherheit«, so schreibt etwa **Cécile Riffaud** von **Château Haut-Brion**, »können wir bestätigen, dass es niemals extra **Barriques** für die Abfüllung von Magnumflaschen gegeben hat.« Identisch

die Antwort von **Jean Michel Cazes**: »Was die speziellen Fässer für große Größen betrifft, so ist dies eine reine Legende.« Cazes hat aber auch einen Anhaltspunkt dafür, wie die Legende entstehen konnte: »Richtig ist hingegen, dass die Arbeit im *Keller* früher viel weniger effizient und präzise war als heute und auch langsamer. Die Abfüllung dauerte lange, manchmal lagen mehrere Wochen oder sogar Monate zwischen einzelnen Abfüllungen, je nach den Prioritäten der Weinbergsarbeit. Das führte zu **Qualitätsschwankungen** und zur berühmten »**bottle variation**«, den Flaschenabweichungen. Manchmal wurden die später zur Abfüllung gelangenden *Weine* sogar einer zusätzlichen soutirage unterzogen.«

GIBT ES EINE FAUSTFORMEL?

In Großflaschen reift *Wein* langsamer, darin sind sich alle Experten einig. Der Grund ist leicht einzusehen: Das Verhältnis des Weinvolumens zur Sauerstoff-Kontaktfläche verschiebt sich immer stärker zum *Wein*, je größer das Flaschenvolumen wird. Dennoch ist eine allgemeingültige Formel schwer aufzustellen, zu sehr unterscheiden sich Weine und Jahrgänge in ihren Eigenschaften. **Stefan Schachner**, *Sommelier* und ausgewiesener Großflaschen-Kenner vom »Hotel und **Gasthaus zum Gupf**« in **Rehetobel / Appenzell Ausserrhoden** meint: »Pro drei Liter kann man fünf zusätzliche Jahre bis zum Erreichen der Trinkreife rechnen.« Er schränkt aber auch ein: »Jenseits der sechs Liter wird die Berechnung schwer. Wir haben neulich eine zehnjährige 18-Liter-Flasche aufgemacht, die schmeckte wie frisch gefüllt. Es ist, als ob die *Weine* in ihrer Entwicklung stehen bleiben.«

Adi Werner gibt als Richtwert an, dass ein *Bordeaux* aus einem guten Jahr in der Eintel acht bis zehn Jahre zum Erreichen der Trinkreife benötige und dann 15 Jahre auf dem Höhepunkt bleibe. »In der Magnum braucht er zwölf bis 15 Jahre bis zur Trinkreife, und in der Doppelmagnum noch einmal etwa 20 Prozent länger.«

Fragt man eine technisch orientierte Önologin wie **Mireia Torres**, die im **Weingut Jean León** ebenfalls Lagenweine in Großflaschen abfüllt: Ihrer Ansicht nach profitieren Weine mit niedrigen pH-Werten (also gesunden Säuren)

überproportional vom langsameren Reifeverlauf. Ein Bonus also z.B. auch für *Rieslinge* in Magnumflaschen!

Stéphane Gass, *Sommelier* im Drei-Sterne-Restaurant »**Traube Tonbach**« in Baiersbronn im Schwarzwald nennt ähnliche Zahlen wie Schachner und Werner: »Eine Magnum schmeckt auf zehn Jahre gesehen etwa fünf Jahre jünger.« Gass weist aber auch darauf hin, dass sehr große Formate Enttäuschungspotenzial bergen, wenn sie von Hand abgefüllt (oder aus Normalflaschen umgefüllt) wurden. Die qualitative Sicherheit einer maschinellen Abfüllung lasse sich in der Regel nur bis zur Drei-Liter-Größe gewährleisten. Sein Plädoyer gilt *Champagnern* in der Doppelmagnum, wenn die Flaschengärung in diesem Gebinde stattgefunden hat: »Das kann sensationell sein.« Bei Stillweinen hält Gass die Magnum für die »perfekte Größe«, auch eine Marie-Jeanne (2,25 Liter) von **Château Cheval Blanc** 1953, die er einmal verkosten konnte, sei außergewöhnlich gewesen.

© Deepix

Wie die Orgelpfeifen: Das Premier Grand Cru Classé »A« Château Cheval Blanc in verschiedenen Formaten.

TRINKFREUDIGE GÄSTE

Im »**Hotel und Gasthaus zum Gupf**« hingegen »zählen wir das Magnumformat gar nicht zu den Großflaschen«, wie sich Sommelier **Stefan Schachner** amüsiert. 800 Großflaschen jenseits der Magnum lagern im Haus, darunter ein Unikat mit 480 – in Worten: vierhundertachtzig – Litern Fassungsvermögen: eine 2007er Trockenbeerenauslese von **Alois Kracher**. Während das Öffnen dieser zwei Meter großen Flasche nicht unmittelbar bevorsteht und vom Inhaber des »**Gupf**«, **Migg Eberle,** auch der nachfolgenden Generation untersagt wurde, werden andere Formate häufig bestellt: »Magnumflaschen gehen täglich, und auch Doppelmagnums verkaufen wir regelmäßig.« Bisheriger Rekordhalter, so Schachner, sei ein Tisch mit 17 Personen gewesen, die zum Mittagessen eine 27-Liter-Flasche getrunken hätten. »Und ich musste sogar noch was nachbringen.«

Auch **Adi Werner** kann sich über mangelnde Nachfrage nach großen Formaten nicht beklagen. Da derzeit der größte Teil der 3600 großformatigen Bouteillen aus Platzmangel in einem Außenlager untergebracht ist, baut Werner nun einen neuen *Keller*, im November 2022 soll er fertig sein. »Es wird ein kreisrunder Keller, unsere Weinmannschaft hat sich etwas Spektakuläres ausgedacht«, kündigt Werner an, der zudem darauf hinweist, dass die meisten Gäste im »**Arlberg Hospiz**« früher oder später nach einer *Kellerführung* verlangten. »Dann zeigt **Karl-Heinz Pale**, unser Weinchef, die Schätze. Und wenn er dann gefragt wird, ob wir davon auch etwas verkaufen, sagt er natürlich Ja. Wir sind auch nicht teuer. Wenn die Flasche nicht im Restaurant getrunken wird, verrechnen wir oft einen Großhandelspreis. Einzig wenn es eine sehr alte Flasche ist, dann verkaufen wir sie nur unter der Bedingung, dass wir ein Glas davon abbekommen.«

Dies sind die verschiedenen Flaschengrößen – und die Regionen, in denen sie am häufigsten vorkommen.

- **Magnum – 1,5 Liter**
  (2 Flaschen; Bordeaux, Champagne, Burgund)
- **Marie-Jeanne – 2,25 Liter**
  (3 Flaschen; Bordeaux)
- **Tappit Hen – 2,25 Liter**
  (3 Flaschen; Port)
- **Jéroboam – 3 Liter**
  (4 Flaschen; Champagne, Burgund)
- **Jéroboam – 4,5 Liter**
  (6 Flaschen; Bordeaux)
- **Rehoboam – 4,5 Liter**
  (6 Flaschen; Champagne, Burgund)
- **Methusalem – 6 Liter**
  (8 Flaschen; Champagne, Burgund)
- **Impériale – 6 Liter**
  (8 Flaschen; Bordeaux)
- **Salmanazar – 9 Liter**
  (12 Flaschen; Champagne, Burgund)
- **Balthazar – 12 Liter**
  (16 Flaschen; Champagne, Burgund)
- **Nebukadnezar – 15 Liter**
  (20 Flaschen; Champagne, Burgund)
- **Goliath oder Melchior – 18 Liter**
  (24 Flaschen; Bordeaux, Champagne, Burgund)
- **Salomon – 20 Liter**
  (26,67 Flaschen; Champagne)
- **Sovereign – 25 Liter**
  (33,33 Flaschen; Champagne)

- **Primat – 27 Liter**
  (36 Flaschen; Champagne, Bordeaux)
- **Melchisedec oder Midas – 30 Liter**
  (40 Flaschen; Champagne)

ERSCHIENEN IN
FALSTAFF MAGAZIN
DEUTSCHLAND NR. 9/2021