



Met selbst zubereiten

Teil 5: Ein guter Tropfen muss reifen

Wenn der Met nach der ersten Verkostung keine Gärfehler aufweist, sondern die Note „Gut“ erhalten hat, muss er gelagert werden. Dieter A. Thiele beschreibt, was dabei zu beachten ist.

Nach der in Teil 4 beschriebenen Nachgärung wird der Met nicht sofort getrunken, auch nicht gleich in Flaschen abgefüllt. Vielmehr muss er zur weiteren Klärung und Reifung noch drei bis neun Monate gelagert, sprich ausgebaut werden. Dadurch werden die vorhandenen Säuren und Teile des Restzuckers weiter umgewandelt, was eine endgültige Harmonisierung der Geschmackskomponenten bewirkt. Diese Prozesse verlaufen sehr langsam und sollten durch Verkostung ständig kontrolliert werden. Dies gilt besonders für die ersten Partien, die man bereitet. Ständig bedeutet nicht täglich, sondern im Abstand von vier bis sechs Wochen, später dann vierteljährlich.

Glas, Kunststoff oder Holz?

Kleine Partien von 10 bis 25 Litern lagert man am besten in einem dicht verschlossenen Gasballon, der spundvoll gefüllt und mit einer Gärkappe verschlossen ist. Wenn sich nach einigen kleinen Partien genügend Si-

cherheit im Herstellungsprozess des Mets eingestellt hat, Gärprotokolle geführt wurden und die Bewertungen bei den Verkostungen positiv waren, können auch größere Partien von 50 oder mehr Litern gewagt werden.

Will man solche Mengen nicht im Kunststofffass ausbauen, sollte man sich für die Lagerung ein Holzfass (Barrique) zwischen 50 und 90 Litern zulegen. Dabei ist mein Rat: Kaufen Sie ein neues Fass! Auch wenn ein 50-Liter-Fass mit Zapfhahn und Verschlussstopfen plus Frachtkosten auf rund 150 Euro kommt. Da wissen Sie sicher, dass es nicht mit Schimmel oder Bakterien befallen ist oder mit starken chemischen Mitteln gereinigt wurde, durch die der Schimmelgeschmack meist auch nicht beseitigt ist. Schlimmer ist noch, wenn in einem Fass der Wein schon einmal in Essig umgeschlagen war. Dann kann man nur noch Essig darin lagern! Auch

Für kleinere Mengen genügen einfache Glasballons mit Gärkappen.



Jedes Fass wird mit Inhaltsangabe und dem Gär- und Lagerungsprotokoll versehen.

Bierfässer sind gänzlich ungeeignet, der Met nimmt den Biergeschmack an. Wichtig ist auch, dass man das Fass ausschließlich zum Ausbau verwendet, niemals zur Gärung. Dabei würden abgestorbene Hefepilze in die Holzporen gelangen, in Fäulnis übergehen und das Holz und den Geschmack des Inhalts verderben. Da sich dies nicht rückgängig machen lässt, wäre das Fass für die Lagerung unbrauchbar.

Gründliche Reinigung

Glasballons und Kunststofffässer werden, wie schon in Teil 3 beschrieben, gründlich gereinigt. Vor allem Ränder und Verkrustungen von vorhergegangenen Gäransätzen sollten komplett entfernt werden. Ein neues Holzfass muss gebrüht, d. h. mit heißem Wasser ausgespült werden. Manche Hersteller bieten bereits gebrühte Fässer



Lagerung

Gerätschaften für unterschiedliche Mengen

- Glasballons in unterschiedlicher Größe
- Kunststofffässer
- Holzfässer
- Passende Gärkappen zum luftdichten Verschluss
- Anhänger für Gärprotokolle
- eventuell Schwefelschnitte zur Fassdesinfektion

an. Anschließend wird das Fass „wein grün“ gemacht. Das bedeutet, es wird mit dem Schwefelfaden ausgeschwefelt und danach gründlich ausgespült. Am Schluss muss das Spülwasser absolut klar sein und darf nicht nach Schwefel riechen oder schmecken.

Einflüsse vom Holzfass

Die im Holz vorhandenen Gerbsäuren des Eichenholzes sind für den Geschmack und die Haltbarkeit des Mets von Bedeutung. Dessert-Met bekommt dadurch auch seine deutliche Sherry-Note oder bei entsprechender Restsüße auch den Charakter von Portwein.

In einem neuen Fass sollte die Lagerzeit drei Monate allerdings nicht überschreiten. Ansonsten bekommt der Met einen recht herben Charakter. In benutzten Fässern kann der Met dagegen bis zu einem Jahr oder auch länger gelagert und erst dann abgefüllt werden. Ideal für die Fasslagerung sind kühle



Die Qualität des gelagerten Mets sollte, wie hier beim Metkurs, regelmäßig kontrolliert werden. Fotos: Autor

Keller mit 90 % relativer Luftfeuchtigkeit. In heutigen Kellern ist die Luftfeuchtigkeit jedoch häufig niedrig, so dass ein Teil der Flüssigkeit durch die Fasswandung verdunstet. Um diese Verluste zu ersetzen, lagert man mindestens 10 % des Fassvolumens zusätzlich in einem Glasballon und füllt daraus regelmäßig wieder auf.

Im Abstand von vier Wochen werden der Füllstand kontrolliert und die Qualität überwacht. Wenn die Fässer mit einem Hahn versehen sind, ist dies ganz einfach. Aber dann auch bitte nicht das Nachfüllen vergessen.

Fasspflege

Wird ein Fass für kurze Zeit nicht benutzt, kann es nass gelagert werden. Dazu wird es nach Entleerung gründlich gereinigt, geschwefelt und dann mit Wasser randvoll gefüllt. Nach spätestens sechs Monaten sollte das Wasser gewechselt werden. Wenn das Fass über noch längere Zeit nicht benutzt wird, kann es trocken gelagert werden. Dazu wird es auch gründlich gereinigt und geschwefelt. Nach dem Schwefeln wird das Fass mit offenem Spund und Hahn gelagert. Mit der Zeit werden sich die Spannreifen lockern. Vor einer Wiederverwendung müssen diese festgeschlagen werden, das Fass wird mit Wasser gefüllt, und man lässt es dicht quellen. Das dauert zwei bis drei Tage. Nach einer gründlichen Spülung kann es wieder verwendet werden. So behandelte Weinfässer können auch noch an die Enkel vererbt werden. Bei der Trockenlagerung ist wichtig, dass der Lagerraum nur eine geringe Luftfeuchtigkeit enthält (max. 60 – 70 % relative Feuchte), damit sich kein Schimmel an den Innenwänden bilden kann.

*Dieter A. Thiele
Liebermannweg 18
38642 Goslar
dathiele@t-online.de*



Ob man ein Kunststoff- oder Holzfass verwendet, ist nicht zuletzt auch eine Frage der Kosten.