

Einleitung.

Was ist Wein? — Ein auf künstlichem Wege erzeugtes, angenehmes Getränk, das den ganzen Körper in eine gehobene Stimmung versetzt, dem Menschen Kraft und Gesundheit, Heiterkeit und Frohsinn verleiht — natürlich mäßig genossen. Gute Weine sind Mittel gegen die hartnäckigsten Wechselfieber; gute Weine helfen dem schwachen Genesenden schnell wieder zu Kraft und Gesundheit; gute Weine reizen die Gflust, befördern die Verdauung und können an keiner guten Tafel fehlen. Kein anderes Getränke übt auf die Nerven jenen wohlthätigen Einfluß aus, als edler Wein, und ist derselbe nicht nur Arznei für den Genesenden, sondern auch Labfal für den Gesunden.

Zusammensetzung der Weine.

Woraus besteht denn das wunderbare Getränk, Wein genannt? Der Wein ist eine Auflösung von verschiedenen Substanzen in Wasser. Der Hauptbestandtheil des Weines ist Wasser. In den schwersten Weinen: Madeira, Sherry, Chios zc., sind in 100 Kilo Wein 75 Kilo Wasser — in den geringen Weinen sind sogar 90—94 Kilo Wasser enthalten.

In dieser Menge Wasser ist der eigentliche, geistige Stoff aufgelöst, welchem der Wein seine aufregende, berauschende Kraft verdankt. Diesen Stoff nennt man Alkohol oder Weingeist. In allen geistigen Getränken überhaupt, als Bier, Cider, Branntwein, Rum, Arrac u. s. w., ist ebenfalls der berauschende Theil der darin enthaltene Alkohol.

Neben dem Alkohol (Weingeist, Spiritus) finden sich im Weine noch manche Stoffe vor, welche für denselben von größter Wichtigkeit sind, nämlich die sogenannten Extractivstoffe und die Bouquetkörper. Kocht man Wein ein, so hinter-

bleibt schließlich ein fester Rückstand, welcher neben Weinstein und Weinsäure Zucker und gummiartige Stoffe enthält und als „Extract“ bezeichnet wird. In gewöhnlichen Weinen wechselt der Extractgehalt zwischen 2 und 4%, in manchen sehr schweren und süßen Ausbruchweinen sind jedoch bis zu 25% Extract, welcher fast ganz aus Zucker besteht, enthalten.

Bouquetkörper sind jene Bestandtheile des Weines, welche ihm seinen lieblichen Duft — seine „Blume“ (die Franzosen sagen Bouquet oder Blumenstrauß) verleiht. Außer einem Riechstoffe, der in jedem Weine vorkommt — es ist dies der sogenannte Denanthäther, ist uns keiner der anderen Bestandtheile des Weinduftes näher bekannt — es sind nämlich diese Körper in so ungemein geringen Mengen im Weine vorhanden, daß es bis jetzt nicht möglich ist, sie in solchen Mengen abzuscheiden, um sie näher untersuchen zu können.

In den stärksten Weinen der Erde finden wir in 100 Kilo Wein nur 20 Kilo Alkohol. In diesen Weinen sind aber nur 10—12 Kilo Weingeist aus dem Moste entstanden, die weiteren 8—10 Kilo werden dem Weine als Weingeist während der Gährung zugesetzt. Die Spanier, Portugiesen, Franzosen, welche einen bedeutenden Absatz von Weinen nach England, den englischen Colonien, der Union haben, setzen allen ihren Weinen Weingeist zu, weil der Geschmack des Consumenten in diesen Ländern es so verlangt. Diese Weine sind also durchaus keine Naturweine, sondern in Bezug auf ihren Alkoholgehalt künstliche oder präparirte Weine. Es ist überhaupt ein hergebrachter Aberglaube, von Naturweinen und künstlichen Weinen zu sprechen. Der Wein ist durchaus kein Naturproduct, sondern so wie jedes andere geistige Getränk ein Kunstproduct. Die Producenten belegen ihre sauren Kräcker und Dreimännerweine mit dem Namen Naturwein, um nur dieses abscheuliche Getränke an den Mann zu bringen. Aber eben darum, weil der sogenannte Naturwein gar so

miserabel ist, muß die Kunst Hand an ihn legen und ihn zu etwas Besserem gestalten.

Der Weingeist ist nirgends in der Natur fertig gebildet — nur durch eine zweite Einwirkung wird er erzeugt — er ist ein Kunstproduct. In dem Saft der Traubenbeeren ist Wasser; in diesem ist ein süßer Stoff, Traubenzucker genannt, aufgelöst. Außerdem enthalten die Beeren markige, fleischige Theile, aus welchen sich später die Hefe (Geläger), so wie andere Bestandtheile des Weines bilden. Läßt man die Trauben am Stocke hängen, so werden sie zu Rosinen oder sie faulen. Niemals bildet die Natur am Stocke Wein. Werden jedoch die Trauben gelesen, der Saft aus ihnen abgepreßt, der erhaltene Most in Bottiche oder Fässer gefüllt, so wirken alle Bestandtheile auf einander ein, und die Flüssigkeit geräth in Gährung. (Siehe hierüber Kellerwirthschaft des Producenten VII, die erste oder stürmische Gährung.) Die Flüssigkeit trübt sich; es steigen Blasen einer eigenthümlichen Luftart — der Kohlenäure — in derselben empor. Hat die Gährung aufgehört, dann ist der Most an Raum und an Gewicht weniger geworden. Während die Flüssigkeit früher süß war, ist sie nun geistig geworden; während süßer Traubenzucker im Wasser aufgelöst war, ist nun Alkohol im Wasser enthalten. Durch die Gährung hat sich also der Traubenzucker in Alkohol verwandelt. Der so entstandene junge Wein hat nun noch eine Menge Operationen im Keller durchzumachen, Abziehen, Schwefeln, Schönen, Verschneiden u. s. w., bis er zu einem guten Weine wird. Nach so vielen Behandlungen ist der Wein ebenso gut ein Kunstproduct, wie — Bier oder Rum.

In früheren Zeiten glaubte man, nur im Zuckerrohr sei der Zuckersaft enthalten, und siehe da, in einer Pflanze, welche nicht die entfernteste Aehnlichkeit mit dem Zuckerrohre hat, in der Kunkelrübe, findet sich derselbe Zuckersaft vor. Ebenso glaubte man, nur in der Traube finde sich Trauben-

Zucker, und siehe da, aus den Kartoffeln läßt sich ebenfalls Traubenzucker bereiten. Untersucht der Chemiker den aus Trauben gewonnenen Traubenzucker und jenen aus Kartoffeln dargestellten, so findet er, daß beide genau dieselbe Zusammensetzung, denselben Geschmack haben. Es ist ein und derselbe Zucker, nur aus verschiedenen Pflanzen gewonnen.

Man hat früher den Kartoffelzucker vielfach zur Verbesserung desjenigen Mostes verwendet, welcher zu arm an Zucker war, und würde sich hiefür auch dieser Zucker ganz gut eignen, wenn er vollkommen rein im Handel zu haben wäre. Da aber dieses nicht der Fall ist, so ist man jetzt wieder von der Verwendung dieses Zuckers abgegangen und benützt zur Verbesserung des Mostes oder Weines ausschließlich den gewöhnlichen Rübenzucker.

In dem Weine sind also enthalten: Wasser und Weingeist. Außerdem enthält er auch Weinstein — das ist ein Salz, bestehend aus saurem weinsauren Kali — ferner ganz freie Weinsäure und geringe Mengen von Aepfelsäure und Essigsäure. Die dem guten Weine beigemengte Säure ist aber nicht viel; er enthält in 100 Kilo nicht mehr als 300 bis 700 Gramm freie Weinsäure und Aepfelsäure. Obwohl dieses wenig ist, so ist dieses Wenige doch hinreichend, den Wein angenehm zu machen, so daß die Säure nicht vorwiegend herauszuschmecken ist. Diese geringe Menge Säure macht den Wein zu einem Reizmittel für den Appetit, sie wirkt kühlend und reinigend auf das Blut ein. Enthält der Wein mehr Säure, so wird er abstoßend, zieht den Mund zusammen, verdirbt den Magen. Geringe, saure Weine enthalten oft zwei Kilo und noch mehr Säure auf 100 Kilo Wein, und diese Säure ist nicht mehr reine Weinsäure, sondern vermischt mit viel Aepfelsäure, Essigsäure und Gerbsäure, welche der Gesundheit schädlich sind.

Außerdem enthalten die Weine Zucker, die oben erwähnten Extractivstoffe, Bouquetstoffe, Weinstein, Salze in

verschiedenen Verhältnissen. Rother Weine enthalten einen eigenthümlichen Farbestoff, der in den Schalen der Beeren sitzt, weshalb man auch die Trester bei Rothwein mitgähren läßt, damit der Farbestoff aus den Schalen ausgezogen werde. Feinere Weine haben alle einen feinen Geruch, Bouquet genannt, außerdem noch einen eigenthümlichen Wohlgeschmack, welchen man als Aroma bezeichnet. Bouquet oder Blume und Aroma der Weine kommen von ätherischen Oelen und Aethern her. Die Menge derselben im Weine ist außerordentlich gering; dagegen wirken sie sehr kräftig auf die Geschmacks- und Geruchsnerven des Menschen ein. In 100 Kilo Wein finden sich höchstens davon 5 bis 8 Gramm.

Aus dem bisher Gesagten ersieht man, daß der Wein eine sehr zusammengesetzte Flüssigkeit ist; er enthält: Wasser, Alkohol, Säuren, Gerbstoff, Salze, Zucker, Extractivbestandtheile, Riechstoffe und Schmeckstoffe.

Um eine Uebersicht der Zusammensetzung zu haben, füge ich hier eine Tabelle hinzu, welche Weine aus den verschiedensten Gegenden enthält. Es sind in der Tabelle angeführt der Wassergehalt in Gewichts-Procenten, der Alkohol in Gewichts-Procenten, die Säure in Tausendstel (pro Mille), der Extractivstoff in Gewichts-Procenten. Sehr verschieden ist der Alkoholgehalt; allein keiner der angeführten Weine hat weniger als 9, keiner mehr als 20% Alkohol. Die Säure schwankt zwischen 5 und 8, 9 pro Mille; der Extractgehalt zwischen 2 und 12.4. Der große Extractgehalt rührt bei den meisten Weinen von unvergohrenem Zucker her. Wo aber ein großer Extractgehalt ohne viel Zucker ist, dort ist der Wein nicht günstig zusammengesetzt. Weingeist- und Zucker-Zusatz haben die vier zuerst angeführten Weine immer. Der Zucker-Zusatz kann von einem Eindicken des Mostes herrühren, wie bei Lünel und Malaga, oder von einer plötzlich unterdrückten Gährung, wie bei Madeira und Portwein.

Zusammensetzung verschiedener Reine.

Name des Reines	Land	Farbe	Sorte	Wasser-gehalt in Gewicht's-Procenten	Mikrohol in Gewicht's-Procenten	Freie Säure in pro Millie	Extract-gehalt in Procenten
Portwein	Portugal	Rotb	Trodren	80	20	6.1	10.2
Madeira	Spanien	WeiB	Martig	81	19	6.2	12.4
Chânel	Frankreich	WeiB	Siguentwein	88	12	6	9.3
Madaga	Spanien	Rotb	Siguentwein	86	14	5	9.5
Mierfeiner	Rheinland	WeiB	Trodren	91	9	6.1	3.4
Siebrannmild	Rheinland	WeiB	Trodren	90	10	5.8	3.2
Château Lafite	Frankreich	Rotb	Trodren	90.3	9.7	6.4	3.6
Château Margaux	Frankreich	Rotb	Trodren	91.3	8.7	6.6	3.5
Château Latour	Frankreich	Rotb	Trodren	90.7	9.3	6.3	3.4
Champolstirchner Muséle	Niederösterreich	WeiB	Martig	90.2	9.8	6.1	2.3
Raslenberger	Niederösterreich	WeiB	Trodren	89.2	10.8	6.6	2.4
Gutenberger Bonilla	Niederösterreich	WeiB	Martig	88.6	11.4	6.3	1.4
Elatina-Beröge	Slavonien	WeiB	Trodren	89.8	10.2	5.6	2.2
Madersburg Santschberger	Unterfeimart	WeiB	Trodren	89.7	10.3	6.6	3.6
Unterfeimer	Unterfeimart	WeiB	Trodren	88.9	11.1	6	4.2
Ernfelder Bakatorer	Ungarn	Rotb	Trodren	91	9	7.5	2.8
Ernfelder	Ungarn	Rotb	Siguentwein	89.4	10.6	8.5	2.4
Öfner Melsberger	Ungarn	Rotb	Trodren	91	9	8.9	2.3
Zofaner	Ungarn	WeiB	Siguentwein	87	13	7.6	5
Zeitlinger	Ungarn	WeiB	Trodren	92.5	7.5	6	2