IV. Abschnitt.

Die Kellerwirthschaft des Weinhändlers und Weinwirthes.

In dieser Kellerwirthschaft kommen eine Menge Operationen aus jener des Producenten vor, als: Einschlaggeben, Abziehen, Schönen u. s. w., weshalb diese hier nicht wiederholt werden.

1. Der Verschnitt der Weine.

Verschnitt nennt man die Mischung verschiedener Weine, um einen guten Handelswein zu erzielen, d. h. einen Wein, welcher Jahr für Jahr in gleicher Qualität an die Consumenten geliefert wird. Er muß dem Geschmacke des Consumenten angepaßt sein und den Ansprüchen der verschiedenen Handelsplätze entsprechen. Es gehört dazu eine große merkantilische und eine eben so große Weinkenntniß. Durch glücklichen Verschnitt sind die meisten Weingroßhandlungen entstanden. Der Verschnitt soll entgegengesetzte Fehler und Eigenschaften ausgleichen — so mischt man schwarze und dunkle Weine mit lichten oder weißen Weinen; leichte Weine mit wenig Körper mit solchen, die viel Extractivstoff haben; alkoholhaltige Weine, dick und schwer, mit feurigen, leichten Weinen u. s. w. Diese Mischungen, wenn sie gut zusammengestellt und in den passenden Verhältnissen angenommen wurden, bringen stets bessere Weine hervor, als jede einzelne dazu verwendete Weinsorte. Die Kunst, Weine zu verschneiden, die einen Sorten durch die anderen zu verbessern, ist sehr schwierig. Man muß nicht nur Auge, Geschmack und Geruch zu Rathe ziehen, sondern auch dem Geschmacke der Con-

sumenten Rechnung tragen. Zahlreiche Versuche in einem Weinglase angestellt, sind ein Leitfaden für den Weinkenner. Ich kann hier auch nur allgemeinere Andeutungen zum Verschnitte geben.

Verschneidet man zu stark gefärbte Weine mit solchen, denen es an Farbe fehlt, oder mit weißen Weinen in dem richtigen Verhältniß, so erhält der Wein die gewünschten Eigenschaften.

Schwere, ungarische Weine mit leichten österreichischen oder nordungarischen Weinen verschnitten, nehmen eine lebhafte Farbe an und man erzielt einen sehr guten Wein.

Vorzüglichen Verschnitt liefern die Weine des Zalaer Comitates, jene aus der Gegend von Fünfkirchen mit kroatischen Weinen (Zagoria) und mit geringeren Sorten untersteierischer Weine.

Verschneidet man herbe gewöhnliche Weine, selbst wenn sie Grundgeschmack haben, mit starkem, doch etwas süßem, weißen Weine, so erhält man einen sehr guten Wein; ebenso verschneidet man einen herben schwachen Wein mit süßem starken Weine und erhält als Resultat eine neue Weinsorte von lieblicher Frische.

Ein Wein, welcher an Altersschwäche leidet, wird vollkommen hergestellt, wenn man ihn mit einigen Vierteln zwei- bis dreijährigem feurigen, geistigen Wein verschneidet; dasselbe ist der Fall bei Weinen, welche sich zum Bitterwerden neigen.

Sehr stark gefärbte Rothweine werden vortheilhaft mit weißen Weinen verschnitten, deren Farbe zu stark in's Gelbe übergegangen ist. Schillerweine, mit dunklen Rothweinen verschnitten, geben eine guten rothen Wein.

Der Verschnitt der Weine geschieht am besten, so lange sie noch jung sind; etwa nach dem zweiten Abziehen. Sie gehen hierauf noch eine stille Gährung zusammen durch und ihr Charakter wird ein vollkommen gleichartiger.

Der Geschmack der Consumplätze ist maßgebend. Die Engländer und Amerikaner haben einen andern Geschmack für Wein als die Russen; die Russen wollen einen andern Wein, als wie man ihn in Deutschland liebt. Die Franzosen haben den Geschmack des Publicums in allen Ländern durch zahlreiche Agenten studieren lassen; sie verschneiden und richten ihre Weine nach dem Geschmacke der verschiedenen Länder. Auch die andern, weinerzeugenden Länder müssen Fachleute auf den verschiedenen Handelsplätzen haben, welche den Geschmack der Consumenten kennen lernen und dadurch den Verschnitt der einheimischen Weine regeln. Es gilt nicht, Hunderte von Weinsorten auf den ausländischen Markt zu bringen, sondern ein Dutzend höchstens, die aber Jahr aus Jahr ein ihren Charakter beibehalten, und dies kann nur durch rationellen Verschnitt geschehen. Durch guten Verschnitt erhält man eine Weinsorte, welche besser ist, als alle dazu verwendeten Weinsorten an und für sich. Burgunder, Bordeaux, Médoc u. s. w. sind alles verschnittene Weine. Für England, Amerika, Rußland muß dem Weine, so lange er noch nicht zum zweiten Male abgezogen worden ist, Weingeist zugesetzt werden, so daß er für England und Amerika 12—14, für Rußland 10—12 Procent Alkohol enthält.

Proben französischen Weinverschnittes für den Pariser Consum sind folgende:

1. Rothwein erster Qualität à 4 Francs das Liter:

Rother Cherwein	4 Hektoliter
Rother Marseiller	4 „
Weißer Wein von Bordeaux, Anjou, Vourny	4 „
Schwarzer Roussillon	1 „

2. Rothwein zweiter Qualität à 2 Francs das Liter:

Rothe Weine von Touraine	4 Hektoliter
Rothe Burgunder	4 „
Schwarze Weine von St.-Gilles, Narbonne oder Roussillon	3/4 „

Um einem bekannten, edlen Wein seinen Geburtsadel nicht zu rauben, darf er nur mit Weinen aus demselben Gebirge verschnitten werden. Beobachtet man diese Rücksicht nicht, dann erhält man wohl eine neue, gute Weinsorte, allein der Charakter berühmter Weinsorten geht verloren.

Beinahe überall hat man die schlechte Gewohnheit, die verschnittenen Weine gleich auszuschänken. Das soll nicht sein; die verschnittenen Weine müssen wenigstens einen Monat auf dem Lager bleiben, damit sich die entgegengesetzten Eigenschaften vollkommen ausgleichen und ein für den Geschmack gleichartiger Wein entstehe. Ein geübter Gaumen erkennt sogleich den Verschnitt, wenn die Weine nicht längere Zeit gemischt liegen bleiben. Einen Monat nach dem Verschnitt wird der Wein geschönt, abgezogen und in den Consum gebracht. Ein Wein aus berühmter, vorzüglicher Lage mit auserlesenem Bouquet darf auf keinen Fall verschnitten werden; man brächte dadurch den Wein um allen Ruf. Weißer Villányer, Schloß Johannisberger u. s. w. sind Weine, welche keinen Verschnitt ertragen.

Alte Weine dürfen nie mit jungen Weinen verschnitten werden. Will man alten Wein verschneiden, so geschieht das nur mit Wein derselben Sorte, um ein bis zwei Jahre jünger. Hätte ich einen 74er, ich dürfte ihn nur mit 75er oder 76 desselben Weingebirges verschneiden. Junger Wein kann nur mit jungem, alter Wein nur mit altem verschnitten werden; Jung und Alt zusammenmischen, heißt beide verderben.

Leichte, herbe Weine mit Liqueur-Weinen verschneiden zu wollen, ist unmöglich. Süße Weine können nur mit süßen Weinen verschnitten werden, oder ausnahmsweise mit sehr trockenen, weißen Weinen. Rothe Weine, namentlich sehr herbe, verschneidet man oft sehr vortheilhaft mit weißen Weinen in Bezug auf Farbe und Güte.

Ebenso wie man durch harmonischen Verschnitt eine vorzügliche Weinsorte herstellt, kann man durch unpassenden

Verschnitt einen Wein liefern, der sehr schlecht wird. Der Verschnitt ist überhaupt die wichtigste und heiklichste Manipulation in der Kellerwirthschaft. Nur Erfahrung, große Weinkenntniß und zahlreiche Versuche im Kleinen geben ein glückliches Resultat.

2. Von der Verbesserung der Weine.

Was im Abschnitte II von der Verbesserung des Weines aus schlechten Jahrgängen gelehrt wurde, das wendet der Weinhändler mit dem größten Nutzen an.

Künstliches Bouquet. Eine Menge Weinarten sind nur mittlerer Sorte, weil ihnen ein feines Bouquet abgeht. Gelingt es, dem Weine dieses zu geben, dann ist der mittlere Wein ein feiner Wein geworden. Wir haben jetzt so viele ätherische Oele und Aether, von großen Fabriken in ausgezeichneter Güte geliefert, daß es kaum der Mühe lohnt, sich durch Ansatz seine Bouquets selbst zu bereiten; ja, selbst bereitet, erlangen sie nicht jene Feinheit und Reinheit als jene aus den Fabriken gelieferten. Von Aetherarten sind dem Weinhändler nützlich: Ananasäther, Erdbeeräther, Himbeeräther, Aepfeläther, Birnenäther. Von ätherischen Oelen sind vorzüglich: Rosenöl, Jasminöl, Neroliöl, Huille de mille fleurs, Citronenöl, Bergamotteöl, Vanilleöl, Akazienöl, Weinöl.

Der Einsicht und dem richtigen Geschmacke des Weinhändlers muß es überlassen bleiben, welches bestimmte Bouquet er einer bestimmten Weinsorte zusetzen kann und in welchem Verhältnisse. Bei diesem Zusatze ist jedoch Folgendes streng zu beobachten: 1. Man kann nur ganz fertigen Weinen, welche keine Spur von Hefetheilen mehr enthalten, diese Zusätze geben. Ist der Wein noch in stiller Gährung begriffen, so wird das zugesetzte Bouquet verändert und zuletzt mit der sich bildenden Hefe zu Boden geschlagen. Das Bouquet geht dann vollständig verloren. 2. Bei dem Zusatze von Aether-

arten mische man stets einen Theil Aether mit einem Theile fuselfreiem Weingeist von 95° und schüttele fleißig um. 3. Bei dem Zusatze von ätherischen Oelen werden 10—20 Gramm derselben mit 2 Liter fuselfreiem Weingeist von 95° gemischt und durch acht Tage in einer wohlverkorkten Flasche täglich dreimal durchgeschüttelt, damit das Oel sich vollständig in dem Weingeist auflöse. Ohne diese Auflösung sind die ätherischen Oele gar nicht zu verwenden.

Zu Weinsorten, welchen man ein feines Riesling-Bouquet oder einen feinen Muscateller-Geschmack geben will, nimmt man den am Rheine erzeugten Bouquetsprit. Dieser kann sogar dem Moste zugesetzt werden, und solchen Weinen, welche in der Gährung begriffen sind, ohne daß das Bouquet verändert wird. Ein stärkerer Zusatz des Bouquetsprits giebt Muscateller-Bouquet, ein schwächerer das Riesling-Bouquet. Weinen, welche von Natur aus Bouquet haben, darf natürlich kein Bouquet zugesetzt werden.

Die Weine transportfähig zu machen. Dieses geschieht durch die Alkoholisirung der Weine, wie solche im Abschnitt III unter 8. gelehrt wurde.

Weine schnell zu altern. Das schnelle Altern der Weine erzielt man zuerst durch Schönen beim ersten Abziehen; dann durch das Abziehen von größeren Gebinden auf kleinere. Das schnellste Altern des Weines erzielt man jedoch dadurch, daß man den Wein in den Fässern auf 50 Grad R. erwärmt. Durch die Erwärmung wird nicht nur der Wein gealtert, sondern er wird auch vollständig flaschenreif und haltbar für alle Zeiten und ist bei gehörigem Faßverschlusse vor allen Krankheiten geschützt; er wird weder dem Essigstich, noch Kahmen, noch Langwerden unterworfen sein. Den Apparat, welchen ich erfunden habe, um selbst in Fässern von 50—100 Hektoliter den Wein auf 50° R. zu erwärmen, nenne ich den Optimator. Für kleinere Gebinde bedarf man eines kleineren Apparates, für

größere eines größeren. In größeren Weinkellern, wo man auf Haltbarkeit und schnelles Altern der Weine Gewicht legt, sollte dieser neue Apparat ebenso wenig fehlen als die Weinpumpe. Wenn ein Wein von einer Krankheit befallen wird, so ist neben dem Schwefeln das Erwärmen auf 50° R. das einzige Mittel, welches dieselbe mit vollkommener Sicherheit aufheben kann.

3. Die Flaschenweine.

Edle Weine erhalten den höchsten Grad der Ausbildung nur auf Flaschen. In den Flaschen geht eine bis jetzt noch nicht zu erklärende Weiterentwicklung des Weines vor sich, welche in Bezug auf Bouquet und Aroma das Höchste leistet.

Flaschenreife des Weines. Edle Weine sind flaschenreif, wenn durch wiederholtes Abziehen und Schönen die letzten Spuren von Hefetheilchen aus dem Weine entfernt sind; wenn der Wein bleibend krystallhell und spiegelblank geworden ist. Er muß vom Anbeginn der Pflege bis zur Flaschenreife stets fehlerfrei und gesund gewesen sein. Die Flaschenreife für alle Weinsorten durch eine Zahlenangabe zu bestimmen, ist unmöglich. Diese Reife tritt bei einzelnen Edelweinen früher, bei anderen später ein. Im Allgemeinen tritt die Flaschenreife um so später ein, je länger man den Wein auf der Hefe liegen läßt, oder je später das erste Abziehen vorgenommen wird. Manche Edelweine sind schon im zweiten Jahre flaschenreif; andere bedürfen, bis sie diese Entwicklung erlangen, zwei bis vier Jahre.

Mechanisches Mittel, die Flaschenreife des Weines zu erkennen. Man gießt von dem Weine ein halbes Weinglas voll und tröpfelt hierauf 3—4 Tropfen Auflösung von Gelatine Lainé in den Wein. Bleibt derselbe vollkommen klar, bilden sich um die Tropfen kein trüber Schein, kein Flöckchen, Strahlen, Sternchen, Körnchen, dann ist der Wein flaschenreif; zeigt sich indessen irgend eine der

angedeuteten Erscheinungen, so ist der Wein noch nicht flaschenreif.

Reinigen der Flaschen. In einem großen Flaschengeschäft bedient man sich zum Reinigen der Flaschen der Flaschenputzmaschine (Fig. 5). Die Flasche wird mit dem Halse in eine Oeffnung g in einer Holzplatte o eingesetzt, welche man mit dem Handgriff m an sich zieht, damit der Flaschenhals hineingeht, und welche dann die Flasche gegen das Holzstück b andrückt, was vermittelst der Federn r, r' geschieht. Die Flasche, welche so in horizontaler Lage erhalten wird, erhält eine schnelle rotirende Bewegung durch die doppelte Rolle p, durch welche der Strick c, c' durchläuft; die Rolle wird durch ein Kurbelrad, an einem Ende der Maschine angesetzt, getrieben. Während dieser Bewegung wird der Hahn eines Wasserbehälters über der Maschine geöffnet, so daß das Wasser außen auf die Flasche fließt; gleichzeitig drückt der Arbeiter mit der linken Hand auf den starken Eisendraht d f, welcher nun die Bürste k gegen die Flasche treibt, während er mit der rechten Hand die Bürsten u x in das Innere der Flasche bringt, welche zu $^3/_4$ mit Wasser gefüllt wurde. In einigen Secunden ist die Flasche von innen und außen vollkommen gereinigt. Die Maschine hat zwei ganz gleiche Stücke auf derselben Achse; b' ist ein zweites Holzstück; das Uebrige wurde nicht in die Zeichnung auf-

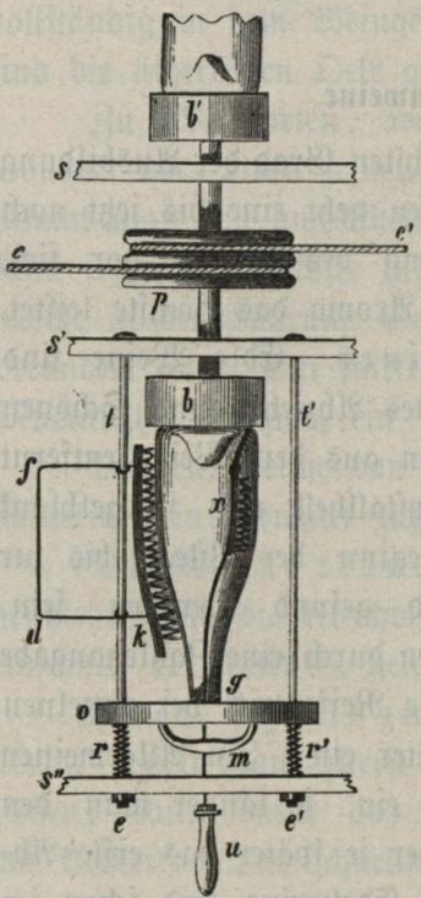

Fig. 5.

genommen. Außer diesen zwei Stücken kann die Maschine noch 2, 4 oder 6 andere enthalten, welche durch dieselbe Kurbel in Bewegung gesetzt werden. Man kann dann von vier bis vierzehn Flaschen auf einmal reinigen. Alle Stücke stehen über einem einzigen Becken von Zink oder Blei; auf dem Grunde des Beckens liegen die hölzernen Rahmen, in deren Gefächer die Flaschen vor und nach dem Reinigen umgekehrt aufgestellt werden.

Präpariren der Pfropfen. Man sucht nur ganz gesunde Korke, der Größe des Flaschenmundes entsprechend, aus; jeder gesprungene, schadhafte, rissige Pfropf mit harten Stellen ist auszuscheiden. Die Propfe werden präparirt, indem man sie zu wiederholten Malen in kochende Weinsteinlösung legt; oder man läßt sie in heißem Weine oder heißem fuselfreien Branntwein erweichen.

Das Spundloch des Fasses beim Abziehen. Man reinigt eine Füllflasche, füllt den Bauch derselben mit Baumwolle aus und umwickelt den Hals mit Rohr, dreht ihn fest in's Spundloch ein und läßt den Glasstöpsel weg. Die eindringende Luft muß dann die Baumwolle passiren, welche als Filtrum wirkt; alle Staubtheilchen, Schimmelsporen und sonstige in der Luft schwebende schädliche Theilchen werden von der Baumwolle aufgehalten und gelangen nicht in den Wein. Diese einfache Vorrichtung ist beim Flaschenfüllen nicht genug zu empfehlen.

Das Füllen auf Flaschen geschieht durch eine Pippe mit doppeltem Hahne. Sobald die Flasche gefüllt ist, wird sie mit der Verkorkungsmaschine verkorkt. Die Flaschen werden hierauf entweder mit einer Zinnkapsel versehen oder der Mund und Hals in Flaschenlack getaucht.

Vorschrift zu gutem Flaschenlacke. Man schmelze über Feuer zusammen: 4 Theile Kolophonium, 2 Theile gelbes Wachs, 4 Theile Pech und $^1/_2$ Theil Gummilack; oder 2 Theile Kolophonium, 1 Theil Pech und $^1/_2$

Theil Talg feinster Qualität. Die erstere Mischung ist für feineren Lack, die zweite für eine geringere Sorte. Man erhält rothen Lack, wenn man zu einer der beiden Mischungen entweder rothen Ocker allein, oder rothen Ocker mit feinem Zinnober vermischt, über dem Feuer unterrührt. Zu schwarzem Lack setzt man gebranntes Elfenbein, zu gelbem Lack chromsaures Zink, zu blauem fein gepulvertes Berlinerblau, zu grünem 1 Theil Berlinerblau und 2 Theile chromsaures Zink. Zu Goldlack rührt man auf 1 Kilo Lack 200 Gramm Glimmerblättchen zu.

Vorschrift zu gutem Etiquettenkleister: Man löst $^1/_4$ Kilo Gummi arabicum in so viel Wasser auf, daß die Lösung syrupdick ist; hierauf rührt man $^1/_4$ Kilo Stärke mit Wasser dünnflüssig an, gießt die Gummilösung darunter und giebt dann auf dem Feuer die gehörige Dicke.

Haltbarmachung des Weines für den Export. Wenn man Wein auf 50° erwärmt, so bleibt er so lange haltbar, als er überhaupt in die Flasche eingeschlossen ist, alle in dem Weine vorhandenen Organismen werden durch das Erwärmen getödtet. Weißweine scheiden nach dem Erwärmen einen starken Niederschlag ab und können deshalb nicht in der Flasche erwärmt werden; man muß sie in der Weise erwärmen, daß man sie durch ein schlangenförmig gewundenes Zinnrohr strömen läßt, welches in einem Kessel mit kochendem Wasser liegt, und muß sodann den Wein durch ein zweites zinnernes Schlangenrohr laufen lassen, welches vom kalten Wasser umgeben ist, so daß er völlig abgekühlt in das Faß gelangt. Man verspundet dieses, läßt den Wein 8—10 Wochen liegen, bis sich der Niederschlag abgesetzt hat, und zieht dann den Wein sogleich auf Flaschen.

Rothwein bildet beim Erwärmen keinen Niederschlag und kann daher in Flaschen erwärmt werden; man füllt die Flaschen nur so weit, daß unter dem Korke noch etwa 2 Centimeter freier Raum bleibt, schichtet sie in einen Kessel,

füllt diesen soweit mit Wasser, daß auch die oberste Flaschenlage von Wasser überdeckt ist, und erwärmt das Wasser auf 50°. Ist diese Temperatur erreicht, so läßt man das Wasser so weit abkühlen, daß man mit der Hand hineingreifen kann, und nimmt die Flaschen aus dem Kessel. — Wein, welcher auf diese Weise in der Flasche erwärmt wurde, kann beliebig lange in jedem Klima aufbewahrt werden, ohne sich zu verändern, und ist daher dieses Verfahren ganz besonders für Exportweine anzuempfehlen.