

Jedes Weinland, ja jeder kleinere Weinbezirk hat seine Eigenthümlichkeiten und hat auch seine besonderen günstigen Einwirkungen, die zu benützen, und schädliche, die zu bekämpfen sind. Durch die lange Praxis, durch die Beobachtung intelligenter Bauern hat sich nun in sehr vielen Fällen ein Verfahren im Rebbau eingebürgert, das diesen Verhältnissen Rechnung trägt, wenn auch die Bauern sich über ihr Thun und Lassen keine Rechenschaft zu geben vermögen. Deshalb ist es ausserordentlich gewagt, irgend ein Verfahren aus dem einen in einen anderen Bezirk zu übertragen, oder ein scheinbar unrichtiges Verfahren eines Bezirkes zu bekämpfen, so lange man nicht vollkommene, in der Praxis erprobte Sicherheit von der Richtigkeit seines Vorgehens hat.

Wir werden das Wichtigste der Weinbereitung in folgenden Abtheilungen besprechen:

- I. Traubensorten, Düngung der Reben und Reife der Trauben.
- II. Zerstampfen und Keltern der Trauben.
- III. Gährung.
- IV. Einwirkung der Luft auf den Most und den Wein.
- V. Einwirkung der Wärme auf die Entwicklung des Weines.
- VI. Krankheiten der Weine.
- VII. Haltbarmachen des Weines durch Hitze (Pasteurisation).
- VIII. Zusätze zum Traubensaft.
- IX. Bereitung von Schaumwein.
- X. Bereitung von Fruchtweinen und Meth.

I. Traubensorten, Düngung der Reben und Reife der Trauben.

1. Traubensorten.

Durch Boden- und Klimaverhältnisse, durch die verschiedene Art der Behandlung des Bodens und der Rebe und durch Bastartirungen hat sich nach und nach eine ausserordentlich grosse Zahl von Traubensorten herausgebildet, die ebenso wie in ihrer Form, Farbe und Geschmack auch in ihren Ansprüchen an Boden- und Witterungsverhältnisse und in ihrer Zeit des Reifens verschieden sind. Wohl jede Traubensorte kann einen guten Wein geben, wenn alle äusseren Verhältnisse ihrem Gedeihen zuträglich sind. Die richtige Wahl der Traubensorte für ein gegebenes Feld ist deshalb für die Weinproduction von grösster Bedeutung.