

beträgt das Volumgewicht dieser Flüssigkeit gewöhnlich 1'007 bis 1'008 und darf nicht unter 1'005 betragen.

Bei den braunen Weinen kann man den braunen Farbstoff echter Weine ¹⁾ von dem Caramel, mit welchem die künstlichen Malaga u. s. w. gefärbt sind, dadurch unterscheiden, dass ersterer durch Eiweiss gefällt wird, letzterer nicht ²⁾.

IX. Bereitung von Schaumweinen.

Die Bereitung moussirender Getränke ist ohne Zweifel schon sehr alt und an und für sich ausserordentlich einfach. Jeder Wein, der vor Beendigung der Gährung in Flaschen gefüllt und gut verkorkt wird, setzt die Gährung in diesen fort und wird Schaumwein, weil die sich bildende Kohlensäure im Wein bleibt und erst entweicht, wenn die Flasche geöffnet wird. Weine, die nicht sehr reich sind an Weingeist, sind hierbei allerdings Krankheiten, besonders dem Zäherwerden, ausgesetzt. Solche ganz in ursprünglichster Weise dargestellte Schaumweine findet man besonders in Italien (Asti) und der Schweiz (Tessin). Mous-sirender Obstwein ist in Frankreich unter dem Namen Cidre de Normandie bekannt.

Nach Beendigung der Gährung ist jeder Wein mit Kohlensäure gesättigt. Durch wiederholtes Ablassen wird letztere bei weitaus den meisten Weinen so weit entfernt, dass beim Ablassen des Weines aus einem Fass oder beim Ausgiessen aus einer Flasche keine Blasen mehr entstehen und der Geschmack der Kohlensäure nicht mehr bemerkbar ist. In der Moselgegend fand ich wiederholt ganz helle Flaschenweine, welche noch sehr reich waren an Kohlensäure und den Uebergang bildeten zwischen stillem Wein und Schaumwein. Offenbar verwendet man dort besondere Aufmerksamkeit auf das Ablassen des Weines, um die Kohlensäure in diesem zurückzuhalten, während man sonst absichtlich die Kohlensäure entfernt.

Wenn ich gesagt habe, die Darstellung von Schaumweinen sei sehr einfach, so ist das nur richtig, so lange man nicht die Anforderungen an sie stellt, die heute an den Schaumwein des Handels gestellt werden. Der Wein muss klar sein, er muss einen harmonischen Geschmack haben, das heisst weder die Säure, noch der Zucker, noch der Weingeist dürfen störend hervortreten; endlich sollen die Kohlensäureblasen nicht

¹⁾ Nessler, *Behandl. d. Weines* 130. ²⁾ Seit dem Druck obiger Zeilen sind noch betreffende Untersuchungen ausgeführt worden und verweise ich für das Erkennen der mit Traubenzucker versetzten Weine auf: Neubauer, *Fresenius' Zeitschrift*, XV. Jahrgang, 2. Heft, und für das Erkennen fremder Farbstoffe im Rothwein auf: Nessler, *Weinlaube* 1876, No. 6. und *Annalen der Oenologie*, 5. Bd. 4. Heft.