

zu rasch verschwinden, das Perlen des Schaumweines soll anhaltend sein. Um dies zu erreichen ist Kenntniss bei der Wahl der Traubensorten, Uebung und grosse Aufmerksamkeit bei der Bereitung der Weine nöthig.

Die ersten Schaumweine, die sich einen grossen Namen erworben haben, sind bekanntlich die Weine der Champagne und werden jetzt in Frankreich jährlich 16 bis 18 Mill. Flaschen erzeugt.

In Deutschland sollen die ersten Schaumweine von einem Kaufmann, C. Häusler ¹⁾ in Kirchberg in Schlesien, fabrikmässig dargestellt worden sein. Im Jahr 1850 gab es in Deutschland 43 Häuser, welche Schaumweine fabricirten, mit einer jährlichen Production von 1 275 000 Flaschen. Nach dem deutschen Katalog der Wiener Weltausstellung bestanden 1873 in Deutschland 50 Fabriken mit einer Production von etwa 4 000 000 Flaschen.

Unter den deutschen Schaumweinen sind zwei Sorten wesentlich von einander verschieden. Die einen werden nach der französischen Methode vorzugsweise aus blauen Trauben dargestellt, zu den anderen, sogenannten moussirenden Rheinweinen, werden Rhein- oder Moselweine verwendet; letztere zeichnen sich durch das diesen Weinen eigene Bouquet aus. Die ersteren werden vorzugsweise in Bayern, Württemberg und Baden, letztere im Rheingau und an der Mosel fabricirt. Beide Sorten fanden bei dem Preisgericht in Wien grosse Anerkennung und wurde einstimmig erklärt, dass man in Deutschland grosse Fortschritte in der Schaumweinfabrikation gemacht hat.

Bei schwarzen Trauben muss selbstverständlich das Keltern rasch nach dem Zerstampfen der Trauben vorgenommen werden, wenn man einen weissen Wein haben will.

Den Most lässt man in Kufen sich absetzen, zieht ihn nach 24 bis 36 Stunden ab und lässt ihn in Fässern vergähren. Während die einen Fabrikanten dem Most je nach der Beschaffenheit desselben grössere oder kleinere Mengen Zucker zusetzen und die Gährung durch eine Wärme von 15 bis 18° beschleunigen, lassen Andere den Most in kühlen Kellern vergähren und setzen statt Zucker Weingeist oder Cognac zu. Durch diese Zusätze wird der Alkoholgehalt erhöht, was dazu beiträgt, das Zäherwerden des Weines und andere Krankheiten abzuhalten. Der Zusatz von Zucker dürfte den Vortheil haben, dass dadurch mehr Hefe entsteht, also mehr Stoffe entfernt werden, welche später schädlich wirken können. Nachdem diese Gährung beendet ist, wird der Wein in ein eingebranntes Fass abgelassen, mit Hausenblase geschönt und 4 bis 6 Wochen liegen gelassen, abermals abgezogen und geschönt. Nach abermaligem Lagern von einigen Wochen wird der helle, junge Wein in Flaschen gefüllt.

¹⁾ Dr. W. Hamm, Das Weinbuch 137.