

Zuletzt wurde nach der Abscheidung der kalterdigen Pflanzensäuren, die Extractivstoff und wenigen Zuckersstoff enthaltende geistige Flüssigkeit abgedampft.

### Terminologie des Moselweines.

Bevor ich nun zur Classification der Moselweine übergehe, ist es nothwendig, zur Verständigung mancher, für die Bezeichnung einzelner sinnlicher Eigenschaften der Weine gewählter Ausdrücke, welche an der Mosel am gebräuchlichsten sind, eine umständlichere Erklärung zu geben, welche Benennungen, obgleich sie nicht immer die passendsten sind, ohne diese leicht zu Mißverständnissen und Auslegungen Gelegenheit geben könnten, die nicht in dem Sinne der dazu gewählten Worte begriffen sind.

Eine Hauptbezeichnung für den Moselwein ist die Gähre.

Ritter, der mit großem Rechte den Unterschied dieses von Löbstein Löbel mit dem Grundgeschmack als identisch angenommenen Ausdrucks gerügt, definiert sie also: daß er die Vereinigung der würzigen Stoffe bezeichne, die man theils durch den bloßen Geruch von außen, und theils dann empfinde, wenn man den Dunst des Weines durch den Rachen von hinten nach den Geruchsorganen treibe. — Diese Definition scheint mir aber noch nicht erschöpfend zu seyn, indem sie bloß die angenehme Seite der Gähre und zwar von dieser allein die würzige bezeichnet. Es giebt aber auch noch manche sehr angenehme Gähren, welche keineswegs gewürzhaft riechen oder schmecken, und doch als starke Gähren bezeichnet werden können, wie z. B. die Schie-

fergähre, welche sich durch einen eigenen balsamischen Geruch und Geschmack zu erkennen giebt, der sich nicht wohl beschreiben, nur schmecken läßt, bey der Destillation wie das Aroma mit dem Weingeist übergeht, und bey dem Moselweine, dem sie vor allen andern Weinen wohl am meisten und angenehmsten angehört, sehr gewünscht wird. Diese Gähre schmeckt aber keineswegs nach Schiefer, so auf die Art, wie man es mit dem Grundgeschmack in Bezug auf den Boden, worauf der Wein gewachsen ist, meint, sondern führt den Namen von dem Gesteine, welches ihrer Erzeugung förderlich ist.

Auch giebt es unangenehme Gähren, wie z. B. die, welche einen Harzgeschmack verräth. Oft werden diese und ähnliche Gähren ganz widerlich, z. B. in solchen Weinen, welche in Weinbergen, die stark mit Schaafmist gedüngt wurden, gewachsen sind.

Der Ausdruck Gähre, welchen Ritter als hauptsächlich nur am Rheine gebräuchlich ausgiebt, umfaßt bey uns in der Obermoselgegend, wo er vielleicht, da alle Weine eine Gähre haben, noch viel häufiger im Gange ist, einen weit ausgedehnteren Begriff, und bezeichnet nach unserer Meinung diejenige Eigenschaft der Weine, welche durch den Riechstoff derselben dem Geruchsorgane mitgetheilt, und bey dem Kosten des Weines auf eine ähnliche, dem Geruch entsprechende Weise dem Geschmack wahrnehmbar wird. — Diese Aehnlichkeit des Geruchs und Geschmacks der Gähre läßt sich durchgängig bey dem Weine so deutlich empfinden, wie die Kohlensäure im Mineralwasser sich der Nase und Zunge als ein prickelnder Eindruck mittheilt.

Die Kohlensäure des Moselweines ist in Verbindung mit Alkohol der Träger des Aromas, denn sie enthält

einen beträchtlichen Theil von Alkohol aufgelöst, welcher zugleich mit dem Aroma durch ihre Entweichung verloren geht. Sie ist also ein wesentliches Agens der Gähre, und trägt in der Verschiedenheit ihrer Verbindung mit jenen Stoffen sehr viel zu den Modificationen derselben bey, theilt auch, indem sie allen damit imprägnirten Flüssigkeiten einen säuerlichen Geschmack giebt, dem Moselweine hauptsächlich den angenehmen säuerlich grickelnden Geschmack mit \*).

Die Gähre nimmt, je nachdem sie mehr flüchtigere oder fixere Stoffe verräth, vorzugsweise bald mehr das Geruchs-, bald aber mehr das Geschmacksorgan in Anspruch, welches natürlich bey jedem Weine eigenthümlich verschieden ist, doch ist die flüchtigere, Riechstoff z. B. aromatische Bestandtheile enthaltende, mehr dem Geruch wahrnehmbar als dem Geschmack, indem sich die feinsten Nuancen ersterem als einem höhern Sinne weit distincter imprägniren als letzterem, der hinwiederum die fixere besser percipirt, z. B. die Schiefergähre in ihren Modificationen weit unterschiedener erkennt.

Hat der Wein einen aromatischen Geruch oder Geschmack, so heißt es, er hat eine Blume, bouquet; er hat Gewürz. Je nachdem sein Riechstoff mehr dem verschiedener Blumen z. B. Grassblume, Reseda, oder sein Geschmack mehr den Nelken, Zimmt, Thymian oder sonst gekräuterten ähnelt, ertheilt man ihm lieber die eine oder die andere Benennung. Diese Eigenschaft wird denn aber auch ganz besonders geschätzt, da sie nie unangenehm ist. Die Gähren der angenehmsten

---

\* ) S. Chaptal a. D. p. 110 u. f.

Art sind vorzüglich ein Eigenthum der Rieslingweine. Besonders fein besitzt sie der grüngestielte Riesling; der rothstielige hingegen weit stärker bey geringerer Feinheit.

Schwer nennt man einen Wein, der eine Fülle von Weingehalt in seiner Mischung verräth, indem er solche allen Geschmacksorganen mit vieler Stärke mittheilt, und diesen Eindruck denselben noch lange Zeit hinterläßt.

Leicht ist derjenige, bey welchem das Gegentheil Statt findet.

Fett (weniger schmalzig, ölig) heißt ein Wein, der die Lippen und Zunge mit einem eigenthümlichen schlüpfrigen, glatten, vollen Gefühl überzieht, welches demjenigen ähnelt, welches bey dem Genuß von fettigen öligen Dingen zurückbleibt. Er ist stets derselbe, nur im Grade verschieden, und von angenehmer Art und guter Bedeutung, indem er nur starken und gehaltreichen Weinen, die in gut gebauten (vorzüglich in stark gedüngten und geschieferten Weinbergen) besonders am Fuße der Berge gezogen werden, angehört. Das Fette im Weine verdeckt dessen Gähre, welche doch darin befindlich seyn kann, und mit der spätern Abnahme jener Eigenschaft gewöhnlich wieder hervortritt. Es kann also auf diese Weise ein Wein gährig werden, welches er früher nicht oder doch in geringem Maße zu seyn schien. Durch vieles Misten wird der Wein fett, seine Gähre aber unterdrückt.

Fest wird von einem Weine gesagt, wenn seiner Stärke noch ein gewisser Grad von Herbe anhängt, wodurch sie noch nicht so frey und rein für den Geschmack hervortreten kann, als dies in einer gewissen Zeit nachher jedesmal der Fall ist, oder es finden bey einem

solchen Weine Kennzeichen Statt, welche eine Fülle oder großen Vorrath von guten aber noch nicht rein und völlig entwickelten Bestandtheilen befunden, an welchen der Kenner aber bald und gewiß erkennt, daß sie sich immer vortheilhaft entwickeln werden. Diese Festigkeit bezieht sich hauptsächlich auf das Auszugartige aus den Kammern ic., welches, wie wir schon wissen, die Weingeisterzeugung befördert.

Ein harter Wein ist das Gegentheil des festen, insofern er einen herbfauern Geschmack, der von dem festen sehr verschieden ist, und andere schlimme Eigenschaften besitzt, und sich nie vortheilhaft, immer schlecht entwickelt. Ein harter Wein ist und wird nie gut.

Der Grund- oder Erdgeschmack wird einem Weine beygelegt, wenn er bloß durch die Beschaffenheit des Bodens, worauf er gewachsen, einen eigenthümlichen Geschmack erhalten hat, den man sogleich als aus jener und keiner andern Ursache herkommend erkennt. Ein lehmiger Boden scheint ihn hauptsächlich hervorzubringen.

Der Böcksergeschmack, von dem Vergleich mit Böcksergeruch und Geschmack so benamt, wird in vielen Moselweinen nach der Gährung, in welcher er erzeugt wird, angetroffen, verliert sich aber meist nach dem ersten oder zweyten Jahre gänzlich. Seine Ursache läßt sich nicht bestimmt angeben; doch scheint sie vorzugsweise in einer unbekanntem Mischungsveränderung des Bodens zu liegen, weil öfters Weine in einem und demselben Weinberg gewachsen, eine Reihe von Jahren hindurch diesen Geschmack besitzen. In andern hingegen ist er ganz temporär, meist nur an einen Jahrgang gebunden. Vom Düngen kommt er nicht, denn es be-

sigen ihn Weine in hohem Grade, deren Erzeugungsort sehr trocken und hoch liegt, und lange Zeit hindurch ungemustet geblieben waren. Der Wein welcher nach ihm schmeckt, heißt Bockler.

Mit dem Bockler verwandt ist der Brenntzer, ein Wein, welcher etwas rußartig Brennlichtes im Geruch und Geschmack hat, aber von jenem doch darin verschieden ist, daß er sich nur in guten Weinen findet, da hingegen bocklernde Weine unter übrigens gleichen Verhältnissen sich entweder besser oder schlechter, wie andere rein schmeckende Weine zu entwickeln pflegen.

### Classification des Moselweines.

Der Moselwein läßt sich nach Verschiedenheit seiner Güte im Allgemeinen in drey Classen eintheilen.

#### Erste Classe.

1. Der Braunenberger, unstreitig der beste und stärkste Wein der Obermosel. Im ersten und zweyten, auch im dritten Jahre, je nachdem der Jahrgang war, ist er noch etwas fest, dann aber entwickelt sich erst mit seiner sehr fein gewürzten Gähre auch seine volle Stärke, in welcher Vollkraft er sich von allen Moselweinen am längsten, nämlich sechs Jahre ohngefähr, erhält, dann aber nimmt er ab. Diese Haltbarkeit ist aber verschieden nach dem Jahrgange, so daß er im Durchschnitt in mittelmäßigen Jahren, wie z. B. im Jahr 1818, am längsten in seinen guten Eigenschaften ausdauert.

Der Braunenberger, worauf er wächst, und von welchem er seinen Namen führt, liegt dem Dorfe Duse-