

Allgemeine Eigenschaften des Moselweines.

Wenn aus schon bekannten Ursachen ein gutes Jahr erscheinen muß, um alle teutsche Weine edel zu erzeugen, so bedarf der Moselwein desselben gewiß auch sehr nothwendig, wenn er nicht eine sehr geringe Qualität erhalten soll, welches besonders die Weine der genannten zweyten, vornehmlich der dritten Classe betrifft. Er enthält alsdann mehr Weinstein und Säure, weil ersterer, wegen zu großem Mangel an Zuckerstoff, und dem durch die erste sowohl als auch die nachfolgende stille Gährung aus demselben erzeugten geistigen Prinzip, in der größern Menge seines Wassergehaltes aufgelöst bleibt, und nicht abgesetzt werden kann. Es ist aber auch eine durch die Erfahrung ausgemachte Sache, daß die vollkommenste Reife der Trauben der Erzeugung einer starken, lebhaften Gähre sehr entgegensteht, weil durch den zu reichlich entwickelten Zuckerstoff wie bey südlichen Weinen, die mit demselben gleichsam überladen sind, gewisse Bedingungen zu derjenigen Entwicklung der Bestandtheile verloren gehen müssen, die zur Production der Gähre erforderlich sind. Humphry Davy sagt mit Chaptal: Dans les climats plus favorables à la culture de la vigne, on avance ou on retarde la vendange suivant les qualités, qu'on se propose de communiquer aux vins. Le mérite des uns consiste dans un bouquet agréable, qui

*) *Éléments de chimie agricole*, traduit de l'anglais par Bulos, Paris 1819. Tom. II. p. 306.

est incompatible avec une maturité complète ; celui des autres réside dans la force alcoolique ou le saveur douceâtre, qui exige un entier développement du principe sucré.

An der Mosel erreichen die Trauben jene vollkommenste Reife in guten, selbst in den besten Jahren nicht alle miteinander, und sie erhalten daher, weil das Sonnenlicht in Deutschland's Clima schwächer ist, nicht so viel Zucker, daß nach Entstehung des Alkohols noch beträchtlich viel übrig bliebe, sondern derselbe wird bey der ersten Gährung gleich alle in Alkohol verwandelt, wobey denn auch der meiste Weinstein, den der Moselwein überhaupt in geringer Menge enthält, präcipitirt wird; späterhin scheint blos durch die höhere Ausbildung des Weingeistgehaltes im Weine, welche der ätherischen sich mehr annähert, noch etwas Weinstein abgesetzt zu werden.

Hieraus geht denn nun hervor: daß der Moselwein in der ersten Gährung meistens gleich ausgebildet werden muß, weil sie keinen Zucker zur fernern Alkoholbildung mehr übrig läßt. Er ist daher früh reif, wird aber auch in seinem vorschreitenden Alter nicht viel stärker, hingegen reicht die Traubenreife an der Mosel gerade zu, um die angenehmste Weinsülle zu entwickeln in welcher, weil kein Zucker- und Weinsteingehalt prädominirt, die ausgesuchtesten Gähren hervortreten können, welche in süßen Weinen nicht zum Vorschein kommen, in sauern hingegen fehlen. Jene beyden Eigenschaften, besonders aber die ausgezeichnete Gähre giebt ihm den so sehr gesuchten Werth; sie ist die edelste Mitgabe, womit ihn die Natur ausgestattet, der sichere Maasstab seiner Güte, seiner Haltbarkeit, und wenn

man sagt, der Moselwein hält sich lange, so ist stets damit gemeint, er behält so lange seine Gähre. In ihr besitzt er ein Vorrecht vor allen seinen Nachbarn, denn wenn gleich der Rhein- und Nahe Wein ihm an Geist und Feuer überlegen sind, so macht er ihnen doch in der Unnehmlichkeit seines Geschmacks gewiß den Rang streitig. Dem ächten Moselweine, besonders dem aus Rieslingtrauben gefelsterten sind durch seine Gährung wenig färbende Stoffe zugetheilt, daher ist seine ihm allein eigenthümliche Farbe, die ihm hauptsächlich als vortheilhaftes Kennzeichen seiner Aechtheit dient, stets die gelblich- oder mehr weißgrünliche, die aber auch mit den Jahren gesättigter wird. Durch sie und seine Gähre wird jede Verfälschung verhindert, denn sie gehen in dieser zu Grunde. Der verständige Weinhändler sieht daher besonders auf dieses Merkmal seiner Tugend und scheut sich, einen höher gefärbten Wein zu erhandeln, weil er ihm eine nachtheilige Mischungsveränderung kund thut. Häufige Kleinbergtrauben verrathen sich ebenfalls im Moselweine durch eine höhere Färbung und deuten hierdurch ihren geringern Gehalt und Haltbarkeit an.

Wichtige Zeugnisse der Haltbarkeit des Moselweines geben die Gewohnheit mancher holländischen Weinhändler, bey Versendungen von Rheinweinen nach Ost- und Westindien denselben einen starken Zusatz von Moselwein beyzumischen, weil jener auf dem Meere sonst trüblich zu werden pflegt. Keine Moselweine, welche in Flaschen gefüllt, die Linie passirt waren, fand man bey der Rückkehr nach Holland nur unbedeutend in ihrem Gehalte geschwächt, wogegen man südlichem Wein, um ihre Haltbarkeit sicherer zu stellen, einen Zu-

faß von starken Brandweinen geben muß *). Johann Hofmann rühmt Folgendes von der Reinheit und Haltbarkeit des Moselweines **): «Von der Unmuthigkeit des Geruchs, welchen er von seinem natürlichen Beergewächs überkommt, ist schon Meldung gethan, also daß man auch hierinnen aller Sorgfalt entübriget lebet, und ihm keinen Geruch darf erkünsteln. Eben so wenig fehlt es ihm an stattlichem Geschmack, welcher nicht weichlich, sondern sehr dauerhaft ist: dannenhero er auch diese Tugend hat, daß er die Fahrt über Land und Wasser, sonderlich über Meer, sehr wohl kann ertragen und ausstehen; welche Standhaftigkeit vielen andern Weinen öfters ermangelt, worzu die em Moselwein seine vom Stock her beywohnende Kraft, Stärke

*) Das Haus Smaale, eine der ersten Weinhandlungen in Amsterdam versendete nie pure Rheinweine nach Ost- und Westindien, wohin fast alle Weine desselben giengen, sondern immer mit der Hälfte oder dem dritten Theile Moselwein vermischt. Der Rheinwein allein wurde molkig trübe. Nur läßt sich der Moselwein noch am besten in jene Welttheile verschicken.

Der für dasselbe Haus öfters Weinladungen einnehmende Schiffscapitän Gottlieb Jager brachte aus Batavia Moselwein in Flaschen zurück, der sehr wenig von seinen Eigenschaften eingeküßt hatte. So eben, indem ich dieses schreibe, bekommt die Huesgen'sche Weinhandlung in Trarbach von dem Weinhändler Friedrich Wilh. Henck in Baltimore den Auftrag, ihm eine Parthie Zeltinger Moselwein vom Jahr 1819 in Flaschen nach Nordamerika zu senden, mit dem Bemerkten: daß der von demselben Handlungshause im Junius vorigen Jahres in Baltimore erhaltene Moselwein derselben Gattung, sich vortrefflich conservirt habe.

***) A. a. D. p. 422.

Güte, zweifelsfrey bequem macht, also daß es ein unerhörtes Ding bey ihm wäre, wo jemand solchen mit Eingießung des Brandweines aufzurichten, oder ihm einen Zusatz zu geben, sich würde unterstehen. «

Als Gegensatz mit dem Rheinweine, der mit seinem vorschreitenden Alter an Güte gewinnt, entwickelt der Moselwein, selbst der beste, seine Hauptkräfte in früher Jugend. Nichts destoweniger aber wird ein guter Moselwein nach dem sechsten Jahre schlecht, sondern er behält nur so lange die Lebhaftigkeit seiner Gähren, die alsdann zurückzutreten anfangen; sein Weingehalt bleibt ihm noch lange, oft sehr viele Jahre hindurch, behagt aber nun dem durch die so sehr erfrischenden jugendlichen Reize desselben verwöhnten Gaumen der Moselanwohner nicht mehr, weshalb sie sich denn auch oft genug verwundern, wenn er in andern Ländern, wie in den Niederlanden, in spätern Zeiten vielleicht deshalb lieber getrunken wird, weil man ihn im Alter für gesünder oder andern Weinen ähnlicher hielt, indem man in einem lebhaft gährigen Weine, einen raschen mehr angreifenden zu genießen fürchtete.

Es ist leider nur zu wahr, daß der Moselwein überhaupt in Vergleich mit andern teutschen Weinen häufig, und mit größtem Unrecht bisher in übelm Rufe stand. Die Ursachen hiervon lassen sich zum Theil in folgenden Umständen leicht auffinden.

Außer den benannten Weinen wächst an der Mosel noch eine ungeheure Menge Wein, sowohl von den genannten Orten aufwärts nach Trier, wie auch abwärts nach Coblenz hin auf einem Landstriche, der wohl dreyimal so weit, als derjenige, worauf unser ed-

ler Wein wächst, sich erstreckt. Jener ist nun auch freylich Moselwein, allein von den aufgezählten Sorten, welche man unter dem allgemeinen Namen Obermoselwein begreift, so himmelweit verschieden, wie der Johannisberger von denen, welche bey Welmich, Camp, Braubach, Lahnsstein u. s. f. am Rheine wachsen. Sie werden gleichfalls unter dem Namen Moselwein, und zwar oft gar noch als Obermoselwein verschickt, und müssen alsdann bey dem Nichtkennner einen ungünstigen Schatten auf ihre edeln Brüder werfen, welchen sie vermöge ihres zur Erziehung guter Weine weniger tauglichen Bodens und anderer ungünstiger Verhältnisse nie erreichen werden. Obgleich sie mitunter weinhaltig und gährig gefunden werden, so prädominirt in ihnen doch stets ein Ueberschuß von Säure im unangenehmen Sinne des Wortes, den selbst die besten Jahrgänge mit aller Kraft nicht ganz versüßen können. Mögen sie daher doch für manche Classe von Weintrinkern, besonders für die arbeitende ein zweckmäßiges und wohlfeiles Getränk bleiben, für unsere Betrachtungen passen sie nicht, und müssen deshalb, sollen jene nicht ihren Zweck verfehlen, ein für allemal mit Stillschweigen übergangen werden.

Viele und zwar immer die bessern Moselweine werden von den Weinhändlern größerer Städte theils pur, theils mit Rheinweinen vermischt, unter letzterer Namen verkauft, um leider auf Kosten ihres Rufes durch einen höhern Preis den kaufmännischen Beutel ihrer speculativen Sudelbrauer zu bereichern. Werden sie vermischt, so geschieht dies gewöhnlich, um einen andern vielleicht theureren Wein, dessen Verfall heran naht, durch eine oft nur momentane Lebhaftigkeit und

Gähre zu verjüngen, damit er wieder neubelebt, verkauft werden könne. — Aber auch manche Weinhändler an der Mosel verfallen in den nicht genug zu rührenden Fehler, geringere, obgleich manchmal gute Sorten von Moselweinen, unter dem Namen der bessern zu verschicken, und dadurch gleichsam einen schändlichen Verrath an der guten Sache zu begehen.

Ein anderer nicht minder wichtiger Grund ist in der nachtheiligen Darstellung des Moselweines von vielen Schriftstellern begründet. Mögen ihre Motive zu derselben sich freylich größtentheils aus den eben genannten Ursachen herleiten, so geht doch aus ihrer dürftigen und einseitigen Abfertigung des Moselweines dem Kenner auch unverkennbar hervor, daß keiner von ihnen an der Quelle selbst sich zureichende Kenntniß und Erfahrung gesammelt habe, um nur einigermaßen als zuverlässiger Apologete desselben auftreten zu können. Da bisher ein solcher gefehlt hat, so schrieb ein Dinograph dem andern nach, und auf diese Weise wurde jede absprechende Meinung eben nicht in dem besten Lichte weiter verpflanzt. Selbst Ritter, indem er in seinem trefflichen Werke über den Wein *) Folgendes vom Moselwein sagt: «*suum cuique*, in recht guten Jahren wird an verschiedenen Orten der Moselufer ein Saft gefeltert, der alles Lob verdient und der in gewissem Alter den Arzt, in therapeutischer Hinsicht, besonders der von 1811 in vielen Fällen vollkommen befriedigen wird,» räumt zwar auf eine wahrheitliebende Art unserem Weine manches Recht ein, meint aber gleich hernach, indem er ihm wieder mehrere schlimme

*) S. 95.

Eigenschaften beylegt, wohl sicher diejenigen Weinsorten, die in unserer Classification nicht begriffen oder in sehr schlechten Jahren gewachsen sind, in welchen denn auch die andern teutschen Weine zum therapeutischen Gebrauche sowohl als zum Getränk ganz und gar nichts taugen, denn wenn er ferner anführt: « daß es scheine, die Moselweine besäßen außer ihrem natürlichen Schiefergehalte, etwas Salpeter, weshalb sie schwache Mägen so feindlich anfielen, was jedoch bey fehlender chemischen Analyse nicht bewiesen werden könne, » so wird diese bloß auf Muthmaßung begründete irrige Meinung durch unsere Angaben über die Schiefergähre sowohl, als auch der chemischen Analyse sattfam widerlegt. Auch scheint Ritter die Moselweine in ihren Geburtsorten nicht besucht zu haben, indem er Mannebach an an die Mosel versetzt, wo kein Ort so heißt, und welches wahrscheinlich das bey Bacherach liegende Manusbach (angeblich von manus Bacchi) gemeint ist. Gratius ex ipso fonte bibuntur aquae sage ich mit Ovid.

Die Wirkung des Weines überhaupt als Getränk.

Das Wasser kann eigentlich als das einzige Getränk angesehen werden, und alle andere Getränke sind nur Getränke in sofern sie Wasser enthalten. Die wäsrigen enthalten größtentheils Wasser, die sauren in dem Wasser, Säure, die geistigen Weingeist u. s. f. *) Der Wein ist in Bezug auf die Erhaltung der Gesundheit des menschlichen Organismus bloß ein diätetisches Ge-

*) Hildebrandt Lehrb. d. Physiologie 4te Aufl. S. 530.