

Dritter Abschnitt.

Die Bereitung des Mousseux.

Die Weinlese beginnt gewöhnlich Ende September und dauert gegen drei Wochen. Frühreife Trauben werden zuerst besonders gelesen, damit sie nicht durch zeitige Fäulung andere anstecken. Die richtige Reife ist, wenn die Haut der Beere an dem Finger des sie drückenden Winzers kleben bleibt. Die Crescenz renommirter Gärten wird bereits vor der Lese gekauft, und von den Käufer selbst gefeltert. Die Lese geschieht aber auf Kosten des Verkäufers. Man macht den Champagner zwar aus weißen und rothen Trauben, indessen werden erstere nur zu geringeren Cuvées verwendet und deshalb nach und nach durch die rothen Trauben ganz verdrängt. Dagegen geben letztere, besonders wenn sie recht klein und dünnchalig sind, wie namentlich in Bouzy, aus den ersten Pressen den schönsten weißen Wein; wird aber die volle Pressung d. h. die der Beerenschalen und

Stiele angewendet, so erscheint der Wein roth, denn in jenen Theilen ist die rothe Farbe enthalten.

Die ersten drei Pressen geben Vin de Cuvée, d. h. das Beste und Feinste, auch Vin de choix, vin d'élite genannt, die vierte première Taille, weniger gut und fein als die drei ersten aber solider und haltbarer, weshalb man sie auch gewöhnlich mit dem Vorlaße verschneidet, die fünfte Presse oder seconde Taille wird entweder zu geringeren Cuvées verwendet, oder zu Rothwein gefelstert.

Den Mousseux zu bereiten, wird die Gährung des Mostes im Fasse unterdrückt. Ein schlechtes Mittel ist alsdann, dem Most einen Zusatz von Esprit oder Cognac zu geben, dieses geschieht indessen nur von Leuten, die mehr den momentanen Nutzen als ihr Renommée im Auge haben und ihren leichten schlechten Wein für einen guten kräftigen verkaufen wollen.

Die Unterbrechung der Gährung erfolgt, so bald diese lebhaft zu sein aufgehört hat, durch das Zuspunnen des Fasses. Gegen Neujahr und unter Begünstigung trockenen Wetters — weil schlechte Luft die Gährung neuerdings herbeiführen könnte — wird der noch immer trübe Most auf ein anderes Faß abgestochen und geschönt. Das Abstechen geschieht nochmals einen Monat später, wo die nach der Lese als Most gekauften Weine zugleich geacht und geliefert werden; Anfangs März wird dann noch einmal geschönt. Im Mai oder Juny je nach dem bestehenden Wärme-

grad werden die Weine auf Flaschen gezogen, normalmäßig gefüllt, geforkt und mit Drath und Bindfaden zugebunden. Die Flaschen werden sofort in den Keller, meistens in den untersten Raum gebracht und beugenweise aufgeschichtet. Man legt nehmlich zuerst eine Doppelreihe Flaschen, je die Hälse gegen einander gefehrt, dann über die Bodenstücke der Flaschen ein 1 Zoll breites und $\frac{1}{4}$ Zoll dickes Holzleistchen und hierauf wieder eine Doppelreihe ebenfalls mit Leistchen und so fort oft bis 15 solcher Reihen auf einander, während die beiden Endseiten entweder durch ein senkrecht angebrachtes Leistchen oder auch nur durch kleine Korkstückchen, die auf die, zwischen den Reihen hervorragenden Querleistchen gegen den Bauch der Flaschen gelegt werden, um sie am Herunterrollen zu hindern — befestigt sind. Die Länge einer solchen Beuge ist ganz unbestimmt und hängt bloß von der Länge des Locals selbst ab. Es werden auf diese Art zwei, drei und oft noch mehr solcher Doppel-Reihen dicht vor einander gestellt, so daß eine große Beuge oft aus 5 bis 10000 Flaschen besteht. Es befinden sich diese Beugen meistens gegen die Wände der Keller gelehnt, sind aber auch sehr oft freistehend, so daß dadurch in einem breiten Keller mehrere Gänge entstehen, die zur Beaufsichtigung und Bearbeitung der Weine verwendet werden. Oft befinden sich in einem einzelnen Kellertheile 25000 Flaschen neben einander aufgeschichtet. Durch diese

strenge Deconomie ist nicht nur viel Raum, sondern auch eine leichtere Uebersicht der Vorräthe gewonnen. Mit dem Eintritt der Blüthezeit entwickelt sich die kohlen-saure Luft in der Flasche, und bringt eine leichte Gäh-rung zu Stande, die bei Sturm und Wind und zur Zeit der Traubenreifung sich verstärkt und den Wein trübe macht. Es springen durch diese Gährung sehr viele Flaschen, was freilich auch von dem mehr oder minder dichten Glasstoffe herrührt, der dem sich in der Flasche entwickelndem Gase nicht widerstehen kann und daher mit Getöse auseinanderplatzt. In einem kühlen Keller ist der Bruch immer weniger stark, als in einem Locale, wo die warme Luft zugänglicher ist; man wählt deshalb vorzugsweise jene, um zu große Verluste durch Bruch zu vermeiden. Indessen bedient man sich doch auch der Celliers (Flaschen-Schuppen über den Kellern), wenn man nehmlich fürchtet, die Mousse nehme nicht genügend zu, und deshalb die Flaschen der Sommerhitze mehr aussetzt. Der Bruch beträgt ge-wöhnlich zwischen 5 bis 20 $\%$, sehr oft aber auch viel mehr, je nachdem eine mehr oder minder günstige Pe-riode zur Füllung benutzt wurde und das Gas sich langsam oder schnell entwickelt hat. Sonderbar genug mouffirt oft eine Flasche sehr stark und die daneben liegende, aus demselben Fasse und in derselben Viertel-Stunde gezogene, auch zu gleicher Zeit in Keller ge-brachte, mouffirt entweder [nur sehr wenig oder gar

nicht. Das mehr oder minder starke Mouffiren kommt, wie wir früher schon erwähnten, größtentheils von der Composition der verschiedenen Weine so wie auch hauptsächlich vom Jahrgange her, übrigens müssen sich hier Kunst mit glücklichem Zufalle paaren, um zu einem ganz günstigen Resultate zu kommen, d. h. eine starke Mousse ohne vielen Bruch zu erzielen. Früher, wo man noch nicht zu den Kenntnissen und Erfahrungen gekommen war, die man jetzt hat, wurde an den Kellerseiten eine Art Latten-Gerüste aufgeführt und die Flaschen darin so hoch als möglich aufgeschichtet; wenn nun das dem Tirailleur-Feuer ähnliche Knallen begann, war kein Keller-Arbeiter mehr vor gefährlichen Verletzungen sicher. Sie trugen daher damals Drath-Masken vor dem Gesicht, was man aber heut zu Tage, wo die cubischen Lagerungen üblich sind, ganz überflüssig findet.

Obgleich man nach vielen Versuchen die Ueberzeugung gewonnen, daß der aus den gebrochenen Flaschen laufende Wein nicht mehr als solcher verwendet werden kann, so sind doch in allen neuern und schönern Kellern Glacis angebracht, d. h. der Boden ist ganz mit Steinplatten bedeckt, in welche Rinnen eingehauen sind, worin der Wein sich sammelt und zuletzt in Kübel fließt, die täglich ausgeleert werden. Man gewinnt dadurch nicht nur eine reinere Luft die dem Weine sowohl als den Kellerarbeitern viel zuträglicher ist, sondern man verkauft auch den auf solche Weise

aufgefangenen Wein noch für cca 15. Fr. — das Faß, freilich eine schlechte Entschädigung für einen Wein, welcher einige Wochen vorher noch 200 Fr. und 500 Fr. pro Faß werth war. Es wird sodann Essig daraus bereitet. —

Erst der Herbst gewährt dem Weine Ruhe, die sich absetzende Hefe bildet nach und nach einen Saß, der sich zum Boden der Flasche senkt. — In diesem Zustande (französisch: brut) bleiben die Weine mehr oder minder kurze Zeit, je nachdem man für nöthig hält, dieselben von dem Saße zu befreien. Man nennt diese Operation *Debourbage* und *Degorgement*, (deutsch: Abspritzen) und geschieht solche auf folgende Art. Zuerst werden die Weine auf eine Art Lattengerüste in schräger oben zusammenlaufender Höhe \wedge gebracht, worin Löcher gebohrt sind, um die Flaschen mit dem Halse hineinzustecken. Durch diese den Flaschen so gegebene Lage und durch leises Rütteln (*Remuage*) fällt der Saß nach und nach ganz in den Hals, und wird von dem Korken durch seine poröse Substanz angezogen. Nachdem sich nach etwa vier Wochen der Saß ganz auf den *Bouchon* angelehnt hat, nimmt der Arbeiter die Flasche aus dem Gerüste, macht den Pfropfen los und läßt soviel in den vor ihm stehenden nischenartigen Fangkasten spritzen, als er glaubt, daß es Saßtheile seyen. Er giebt sodann die Flasche seinem Nachbar, der den nöthigen Liqueur hineingießt, von da geht

sie an den Bouchirer, der sie wieder anderen Arbeitern zum Verschüren und Verdrathen giebt. Das Bouchiren geschieht meistens durch eine Maschine, die, obgleich jetzt schon auf eine höchst sinnige Weise eingerichtet, doch immer noch neuen Verbesserungen unterliegt. —

Sonst hatte man statt ihrer einen stählernen Stopfenpresser, der, auf den Pfropfen gesetzt, diesen durch einen hölzernen Schläger in die Flaschenmündung zwängte. Die jetzige Maschine besteht aus einem etwa 18 Zoll hohen eisernen Galgen, der unten in einem starken Klotz Fuß faßt. Durch die Mitte des obern Balkens gehet eine starke eiserne Schale, die eine konische Röhre innerhalb bildet, oben so weit, als der Kork, unterhalb bis zum Ende sich so verengend, als die Flaschenmündung weit ist. Durch diese Röhre wird der Kork, der sich einige Zeit zu geringer Anfeuchtung im Keller befand, mittelst einer von einem Drücker in Bewegung gesetzten, mit Schraubgewinden versehenen stählernen Rundstange gepreßt und zugleich in den Hals der darunter gestellten Flasche so tief eingedrückt, als das Festhalten nothwendig macht. Der Außentheil des Stopfens, gleichfalls durch die Röhre gegangen, blähet sich in gleichem Maße wieder auf, wie der Untertheil desselben im erweiterten Halsloche sich auszu dehnen vermag.

Der Bouchirer überläßt hierauf seinen Nachbararbeitern das Bedrathen und Verbinden. Sofort zu

verschickende Weine — die für diesen Fall bei der Auf-
füllung zugleich liquorisirt werden — gehen endlich in
die Hände noch anderer Arbeiter über, deren Geschäft
es ist, die Pfropfen mit Staniol zu umhüllen und zu
etiquettiren.

Es giebt Mousseux die zweimal, wieder andere,
die nur einmal degorgirt werden, und kommt es bei
Letzteren nicht selten vor, daß sie nach Versendung in
den Kellern neuerdings einer Gährung unterwor-
fen sind, die immer eine Art feinen Sand in der
Flasche zurückläßt. Man schaffe alsdann die Weine in
sehr kühle Keller, worin sie eigentlich immer aufbewahrt
werden müssen, oder besser man stelle sie in Eis oder
ganz kaltes Duell- oder Brunnen-Wasser, und die Auf-
regung wird ohne Nachtheil vorüber gehen. — Kein
Mousseux, mag er auch der beste sein, wird ohne
Liqueur-Zusatz verschickt und hiezu 5 — 15 g je
nach dem Geschmack des Consumenten verwendet. Die-
ser Liqueur besteht aus, in altem guten Wein aufgelö-
sten weißen Candis und giebt dem Weine nicht nur eine
angenehme Süße, sondern auch einen guten Geschmack
und vermehrt dabei die Mousse. Alte Häuser verwen-
den zu diesem Liqueur nur die besten, feinsten und
stärksten Weine aus guten Jahrgängen, um dadurch
den jüngeren Weinen mehr Kraft, Lieblichkeit und Aro-
ma zu geben, leider bedienen sich aber andere minder

gut renommirte Häuser statt eines guten Liqueur-
Weines, einer ganz geringen Qualität, indem sie su-
chen, die Binosität durch Cognac zu ersetzen, was na-
türlich ein sehr schlechtes Mittel ist.