

Sechster Abschnitt.

Nachahmung des Champagner Mousseux.

In Frankreich hat man zuerst begonnen, dem Champagner ähnliche Mousseux zu bereiten. Burgund liefert aus den Weinbergen Meursault und Puligny, auch aus einigen Gärten der Côte Chalonaise die besten. Sie sind weich, zart, aber zu geistig, körperlich und kräftig. Zum Mousseux eignen sich nun einmal nur geringe, leichte und lebhafte Weine, die zugleich nicht bald berauschen dürfen. Je schwerer der Wein, um so geringer die Mousse. Die Burgunder Schaumfabrikanten setzen daher ihre Fabrikate sehr dürstig ab.

Saint Péray macht mit seinen Mousseux noch weniger Glück. Die Weine dieses Landes sind gar zu schwer und kräftig. Sie berauschen rasch, weil sie das Feuer des Madeira besitzen.

Selbst in Italien hat man angefangen, teigige, süße Weine zum Moussiren zu bringen, ist aber bald davon zurückgekommen. Mehr Glück macht der nach-

geahmte Mousseux in Deutschland.*) Wir sehen Fabriken am Neckar, in Mainz, in Bingen, in Coblenz, in Trier, selbst in Grünberg.

Der Neckarwein könnte sich zum Mousseux vortrefflich eignen, wenn man die französische Bereitungsart bei ganz leichten rothen Trauben anwenden wollte.

Die Mainzer und Binger Fabriken wählen zu feste Gewächse, die schon abgelagert und ganz reif sind, zum moussirenden Weine. Die Lebhaftigkeit des Schaums wird meist chemisch-künstlich beigebracht. Das Surrogat schäumt tüchtig, schiebt auch einige Perlen nach; die Mousse weiß sich indeß nicht zu erhalten und läßt einen durch die Präparation schlechter gewordenen kalten schaalnen Wein zurück, der nach einigem Stehen im Glase widrig schmeckt.

Trier macht ebenfalls Mosel-Mousseux. Dieser Wein könnte, verstände man die Kunst, das kalte Moselgewächs zu erwärmen und die Mousse durch etwas Gerbestoff und sonstige Bindemittel zu erhalten, ein angenehmes Sommergetränk werden. In kalten Ländern wird er aber niemals Aufnahme finden.

Grünberg, dieser verrufene Weinort, hat Trauben, die bei einiger sorglichen Auswahl, eine gute, haltbare

*) Referent behält sich vor, eine spätere Abhandlung über die sämtlichen deutschen Mousseux-Fabriken herauszugeben, nachdem ihm von den betreffenden Häusern die erforderlichen Mittheilungen zugegangen sein werden.

Mousse geben. Der Wein an sich ist nicht vorzüglich; ein etwas stark vorherrschender Erdgeschmack charakterisirt ihn nicht günstig, dennoch hat er für den Mousseux einige gute Eigenschaften, die ihn mit einem Zusatz von 12 — 15 $\frac{1}{2}$ Liqueur genügend süß und geistig machen. Man muß dort nur bemühet sein, ihn von der ersten Presse rother Trauben zu nehmen, dann wird er sich noch mehr Absatz verschaffen, als er sich desselben nach Rußland und Polen, wo man ihn für veritabeln Champagner hält, jetzt schon zu erfreuen hat. Nimmt man hingegen weiße Trauben zur Bereitung des Mousseux, so wird die erforderliche Quantität Gerbestoff künstlich zugesetzt werden müssen.

Dieser Gerbestoff — Tannin — fehlt selbst den Champagnerweinen theilweis. Der Apotheker Francois zu Châlons sur Marne, verstand ihn zu bereiten, hat auch darüber geschrieben; das Geheimniß ist aber nach seinem Tode nur in die Hände weniger Personen übergegangen. *)

In Coblenz ist seit einigen Jahren ebenfalls ein Mousseux-Geschäft gegründet, das nach Art der Champagne seine Mousseux aus rothen Trauben bereitet, welche unter dem Namen Ehrenbreitsteiner Mousseux rühmlich bekannt sind.

*) Referent war so glücklich, dasselbe an sich zu bringen und wird gern damit zu Gebote stehen, wenn man sich dieserhalb an ihn wendet.