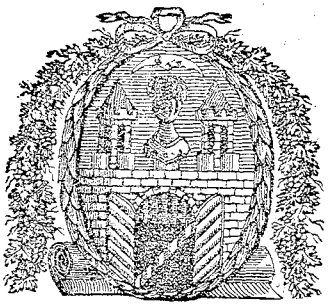
Grünberger  Wochenblatt.

33. Jahrgang. № 41.

Redaction: Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 21. Mai 1857.

Wissenschaftliches.

Die französischen Weine.

Unter dem bescheidenen Titel „Etude sur le vins et les conserves" ist jetzt in Paris von dem Dr. Gaubert eine sehr vollständige und geistreiche Abhandlung über den Weinbau und die Weinbereitung und Conserven erschienen, von der der erstere Theil für Weintrinker und Weinhändler ebenso interessant und belehrend ist wie für den Weingutsbesitzer und Weinbauer.

Um sich mit der Wissenschaft der Thatsachen in Einklang zu setzen, stellt die „Etude" zunächst von dem eben so neuen wie praktisch nützlichen Gesichtspunkte der Gesundheitspflege und der Haushaltungslehre aus eine Statistik der franz. Weine auf. In guten Jahren erzeugt Frankreich ungefähr 40 Mill. Hectolitres Wein (1 Hectolitre = 87,335 berl. Quart). Gaubert theilt dieselben in folgende Kategorien: 6 Millionen, die von 20 Departements geliefert werden, sind von der vorzüglichsten Qualität und das sind die Weine, welche aus der Gironde, Burgund und der Champagne stammen, die den Ruhm prachtvoller Tafeln und die Berühmtheit des weinbauenden Frankreichs bilden; 6 Millionen, die ebenfalls in diesen Departements erbaut werden, können unter die guten Qualitäten gerechnet werden; 4 Mill. gehören zu der Kategorie der gewöhnlichen oder passabeln Weine und von den übrigen 24 Mill. Hectolitres ist die Hälfte mittelmäßig und die andere Hälfte gering oder sogar schlecht, ja es giebt darunter selbst abscheuliche Gewächse. Man sieht daraus, wie sehr die Wagschale sich auf Seiten der geringen Weine neigt. Gaubert beweist das, denn er beschäftigt sich nicht blos mit den französischen Weinen. Er hebt dann hervor, daß in Frankreich der Genuß des Weins weit allgemeiner verbreitet ist, als in jedem andern Lande, daß aber auch die klimatischen Verhältnisse daselbst für den Weinbau günstiger sind, als in vielen andern Ländern, und nachdem er die önologische Bilanz gezogen hat, stellt er die Frage, wie die Weinbauern der letzten Kategorie bei im Allgemeinen vortrefflichen Trauben das Mittel finden, schlechten Wein zu erzeugen. Er findet die Schuld in dem Mangel an Sorgfalt und in der Verfahrungsart bei der Bereitung und Behandlung der Weine, aber auch in dem Mangel des Absatzes, weshalb man sich in manchen Departements gar keine Mühe mit dem Weine gebe. Der Verfasser ertheilt in dieser Beziehung Rathschläge, die, wenn sie von den Weinbauern beherzigt werden, den Reichthum Frankreichs an Wein, sowohl nach der Quantität wie nach der Qualität, bedeutend vermehren müssen.

Höchst interessant in diesem Buche ist das Capitel von der fermentation vinaire, über die Menge von Verfahren, die bei der so wichtigen Weingährung für die Kunst der Weinbereitung angewendet werden. Wer nicht selbst Oenolog ist oder die von uns besprochene Schrift nicht gelesen hat, der kann sich gar nicht vorstellen, in wie viel Stämme, Unterstämme, Gruppen und Sorten sich dieses Collectivwesen vertheilt, das man mit dem allgemeinen Namen Wein bezeichnet, das sich im Fasse und in der Flasche unaufhörlich verändert und das seine Jugend, sein männliches und Greisenalter hat, das endlich hinfällig wird und ebenfalls manchen Krankheiten unterworfen ist, gegen die Dr. Gaubert zweckmäßige Heilmittel empfiehlt. Zugleich weist der Verfasser die unerschöpfliche Reihe von Varietäten des Weins nach, von denen jede ihre eigenthümlichen Eigenschaften und Fehler hat und zwar nach Verhältniß der Elemente, welche an ihrer Zusammenstellung Antheil haben. Mancher Wein, bemerkt Gaubert, liebt die Ruhe und von einem solchen konnte Olivier de Serres in seinem Théâtre d'agriculture, das 1611 veröffentlicht wurde, mit Recht sagen: „Man muß sich sorgfältig hüten, bei den mit Wein angefüllten Fässern hin- und herzulaufen oder gegen dieselben zu stoßen; deshalb sind die Weinkeller und Weinlager an einsamen, von Geräusch entfernten Orten angelegt worden." Manche andere Weinsorte gewöhnt sich dagegen vollkommen an die Bewegung und Reisen zur See und zu Lande.

Die diätetische Eintheilung der Weine, die eins der merkwürdigsten Capitel dieses Buches bildet, kann nur von einem Oenologen, der zugleich Arzt und Physiolog ist, so trefflich behandelt werden. Das Studium der Weine in ihren Beziehungen zu den verschiedenen Constitutionen und Temperamenten, dem Alter, dem Geschlecht und den Beschäftigungen der Weinconsumenten ist in der That der ernstesten Beachtung würdig. Gaubert beweist bei der Beantwortung der Frage, welchen Wein man wählen, seiner Constitution und Lebensweise und zugleich seinem Budget aneignen solle, eine außerordentliche Umsicht und er wendet die Chemie auf den Wein in ihrer vollen Macht an.