

der Schere abgeschnitten, wobei vielfach fröhliche Gesänge erschallen. Wehe dem, der an der Rebe eine Traube übersehen hat; unter Spottliebfern wird er rittlings auf einen Pfahl gesetzt und umhergetragen. Die Körbe, in welche man die abgeschnittenen Trauben sammelt, werden am Fuße des Berges in große Bütteln entleert und diese nach Hause gefahren, wo sie sofort auf die Kelter kommen. Der ablaufende süße Saft, Most genannt, wird direkt in große Fässer im Keller gefüllt, wo bald die Gärung beginnt. Bei dieser zerfällt sich unter Bildung und Mitwirkung der Hefepilze der Traubenzucker in Alkohol und Kohlensäure, welche durch den offenen Spund entweicht. Zu dieser Zeit ist es daher gefährlich, in den Keller zu steigen, da die Kohlensäure, welche schwerer ist als die atmosphärische Luft, sich nur langsam mit dieser vermischt. Wärme und Bewegung beschleunigen den Prozeß der Gärung, starke Abkühlung kann ihn gänzlich unterdrücken.

Die ausgepressten Trauben werden Trester genannt und häufig noch unter Zusatz von Zucker und Wasser zum zweitenmal einer Kelterung unterworfen, um den sogenannten Tresterwein, ein geringwertiges Getränk, zu erzeugen, welches aber von den Arbeitern an heißen Sommertagen gern genossen wird. Beim Rotwein erfolgt die Gärung in Bütteln auf den leicht zerstoßenen Trauben; erst wenn die Hauptgärung stattgefunden hat, bringt man die Masse unter die Kelter und den hier ablaufenden, schmutzig aussehenden Most in Fässer. Wird die rote Traube sofort gekeltert, so entsteht der schwach gefärbte Claret.

Sobald die stürmische Gärung vorüber ist, werden die Fässer, die bis dahin nicht ganz gefüllt waren, spundvoll gemacht und mit einem hölzernen Spund geschlossen. Die Hefepilze und etwaige Unreinigkeiten setzen sich dann auf dem Boden ab. In dem nunmehr klaren Wein, welcher „Federweißer“ genannt wird, der aber infolge des Gehaltes an Kohlensäure noch stark „perlt“, sind neben Wasser und Alkohol, der bei Mostweinen meist nur 8—10% beträgt, noch andere Stoffe in aufgelöstem Zustande enthalten: Zucker, von dem sich höchstens 19—20% in Alkohol verwandeln, Weinstein, Stickstoff, feine ätherische Öle, welche das Bukett bilden, und Säure.

Die Behandlung des Weines erfordert große Umsicht. Nach der Hauptgärung erfolgt der erste Abstich, d. h. der Wein wird auf andere Fässer übergefüllt, welche gut ausgeschwefelt sind, da die schwefelige Säure alle Pilzbildungen zerstört und mit einzelnen aufgelösten Stoffen Sulfate bildet, die sich niederschlagen; die im Gärfaße abgesetzte Hefe wird entfernt und meist zu Schnaps gebrannt. Das neue Faß muß stets spundvoll gehalten werden, sonst bildet sich eine gefährliche Schimmeldecke, der „Kahm“. Langsam gärt der Wein noch weiter, was sich im „Perlen“ und in dem weiteren Absetzen von Hefe zeigt. Je nach dem Gehalt findet zwischen Februar und April der zweite Abstich statt und