

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

FRÜHGESCHICHTE
DES DEUTSCHEN SEKTES IV

ZWEITER QUELLENTEIL

VON HELMUT ARNTZ



Nr. 87
Wiesbaden 1988
ISSN 0302 0967

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE · NR. 87

FRÜHGESCHICHTE DES DEUTSCHEN SEKTES IV

ZWEITER QUELLENTEIL

VON HELMUT ARNTZ



GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E. V.

Inhalt

Vorwort	3
Gerhard Heinrich Buse	5
Johann Heinrich Moritz Poppe	11
Das Schrifttum von 1834 bis 1839.....	15
Obristlieutenant (v.) Thum	25
Noël-Antoine Pluche	28
Nicolas Bidet	33
Exkurs: Vom Jäschen und Jäschten	37
André F. Jullien	40
Jules Robin	48
Exkurs: Die Situation des Jahres 1865	64
Register	68

Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.
und für den Verband Deutscher Sektkellereien e.V.
Nicht im Buchhandel

Gesamtherstellung: Wiesbadener Graphische Betriebe GmbH, Wiesbaden

Vorwort

Im zweiten Quellenteil werden unter anderem die deutschen Ausgaben des „Schau-Platzes der Natur“ von Abbé Pluche, soweit einschlägig, und der „Abhandlung“ von Nicolas Bidet behandelt. Beide hätten chronologisch am Beginn des ersten Quellenteils stehen müssen; denn aus ihnen erfuhren die Deutschen erstmals vom *vin mousseux*. In diesem Fall hätten aber Beiträge zurückgestellt werden müssen, die zum Verständnis der ersten deutschen Bemühungen um Schaumweinbereitung unverzichtbar waren.

Bei Bidet ist bedeutsam, daß nur die erste französische Ausgabe in das Deutsche übersetzt wurde, die in ihrer Kürze nicht als Anleitung zur Produktion dienen konnte, während die zweite französische Ausgabe, die fünf Jahre nach dem deutschen Text erschien, als ein vollständiges Handbuch der Wein- und Schaumweinherstellung bezeichnet werden darf. Da mindestens in Westdeutschland die Kenntnis des Französischen im 18. Jahrhundert weit verbreitet war, schien es geboten, bei dem Kommentar zu Bidet auch die vollständige französische Ausgabe von 1759 heranzuziehen.

Die Kürze des deutschen Textes legt den Schluß nahe, daß Schaumweinherzeugung außerhalb der Champagne nicht stimuliert werden sollte, und tatsächlich scheinen weder Pluche noch Bidet deutsche Aktivitäten ausgelöst zu haben.

Ganz anders steht es um die beiden in das Deutsche übertragenen Werke von André Jullien. Die Übersetzungen fallen genau in die Zeit der Entstehung der ersten deutschen „Champagnerfabriken“ und haben sicher Lehrbuchfunktion gehabt. Außerdem haben sie gewiß zum Studium der französischen Vorlagen geführt. Seit den napoleonischen Kriegen werden Deutsche in großer Zahl in französischen Weinfirmen und Champagnerkellereien ausgebildet und bekleiden dort teilweise hohe Positionen; andere lassen sich als Firmengründer in Frankreich nieder; sie alle sind des Französischen mächtig.

Auch das deutsche Schrifttum des zweiten Quellenteils setzt das des ersten um der Rangfolge der Beiträge willen nicht chronologisch fort. Beide Teile zusammen mit dem ersten Archivteil enthalten – soweit der Verfasser Kenntnis hat – alle bis zum Jahr 1850 für die Sektgeschichte wichtigen Quellen mit Ausnahme der beiden Schriften von Jacob Bronner, die einer späteren Veröffentlichung vorbehalten bleiben. Es mag verwundern, daß dieser besonders bekannte und rührige Weinbaufachmann sozusagen hintangestellt worden ist. Die Darstellung wird zeigen, daß schon damals Wein und Sekt publizistisch eigene Wege gingen und Bronners Schriften von 1836 und 1842 für den Sekt von ungleich geringerer Bedeutung sind als für den Weinbau.

Die Funktion der frühen Sektkellereien als Wegbereiter der Industrialisierung und Motor für Verbesserungen im Weinbau prägt sich auch in diesen Beiträgen aus. Der letzte – dem umfangreichen Werk von Jules Robin gewidmet – ist handelspolitisch und beleuchtet die Gefahren, die im Zollverein, der das Gegenteil eines Prohibitivsystems ist, der jungen Sektindustrie durch mangelnden Zollschutz drohen, bisweilen in der Form leidenschaftlicher Beschwörungen an die Adresse der Regierungen. Die Dissertation von Günther Weiß (der Robins Buch nicht kannte) über „Die deutsche Sektindustrie“ schließt inhaltlich bis etwa 1925, die von Günther Herzog bis etwa 1950 an, so daß die wirtschaftspolitische Situation über mehr als ein Jahrhundert kontinuierlich dargestellt ist; der Zeitraum von 1892 bis 1908, in dem die Schaumweinsteuer geboren wurde, besonders eingehend auch im I. Band der Verbandsgeschichte¹.

Wie im ersten Quellenteil zeigt das Schrifttum alle drei Stufen der Frühzeit: die Nachgärung, die *méthode rurale* und wenigstens in Anfängen die zweite Gärung. Es macht zugleich deutlich, daß diese keine beim *vin mousseux* gemachte Erfindung war, sondern bei stillem Wein praktiziert wurde.

Wenn die Urteile der Autoren über den „Champagner“ bisweilen hart ausfallen und damit die Tradition der Bertin du Rocheret, Abbé Bignon usw. geradlinig fortsetzen, möge der Leser bedenken, daß es sich noch nicht um den Champagner handelt, der sich durch die Strenge seiner Qualitätsvorschriften Weltruhm erwarb. Nicht umsonst wird der „rahmartige“ *Crémant* (den es nicht mehr gibt) in der Qualität über den *Grand mousseux* gestellt. Auch der Sekt der hier behandelten Periode hätte sich kaum der uneingeschränkten Billigung einer hohen EG-Behörde erfreut. Die Schilderungen zeigen oft recht drastisch die Schwierigkeiten, die durch die Kellermeister zu bewältigen waren, und die sich im langsamen Gang des Fortschritts, wenn auch in einem unaufhaltsamen Fortschritt spiegeln.

Bad Honnef, im Herbst 1987

Helmut Arntz

¹ Helmut Arntz, Der Sekt. Vom Syndikat zum Verband Deutscher Schaumweinkellereien. Verbandsgeschichte 1892 – 1908. Wiesbaden 1983.

Gerhard Heinrich Buse

Zur Bereitung von Schaumwein (der nach seinem Druck ursprünglich sicher zumeist Perlwein war) wurde die auf der Flasche im Frühjahr und Herbst von selbst einsetzende Nachgärung genutzt. Seit Schaumweinbereitung ein gewinnbringendes Geschäft war, sah man sich mit der Tatsache konfrontiert, daß Weine bisweilen nicht schäumten. Es wurde dargelegt, daß schon die frühesten deutschen Quellen – wie Funcke¹ und v. Lewenau² – den Weg weisen, durch Zusatz von Most oder Jungwein die erneute Gärung zustande zu bringen, und wie dieser anfängliche Notbehelf zu der in fertig vergorenem Wein planmäßig eingeleiteten zweiten Gärung führt.

Es ist nun der Nachweis zu führen, daß – ebenso wie die „Rütteldiele“ sich als ein Abtropfbrett für gespülte Weinflaschen erwies³ –, auch der Zusatz des die neue Gärung auslösenden „Ferments“ keine erst beim Schaumwein gemachte Erfindung ist. Das ergibt sich aus dem „Handbuch der Waarenkunde“, dessen Neunter Band die Warenkunde für Weinhändler enthält; ein zu Beginn des 19. Jahrhunderts weit verbreitetes Werk von großer Sachkunde.⁴

„Daß eine zum Gähren bereitete Flüssigkeit oder Masse“, sagt der Verfasser, „diese Gärung beginne und um so rascher fortsetze, wenn derselben ein Ferment beigemischt wird, ist aus der allgemeinen Erfahrung bekannt. Auch der Most wird von manchen durch Weinhefen in die nöthige innere Bewegung gesetzt, wenn er diese anzufangen zaudern sollte.“

Beim Most wird man im allgemeinen „die Anwendung der Weinhefen als etwas überflüssiges erkennen; denn der Most enthält in seiner Grundmischung selbst ein ihm von der Natur zugetheiltes Ferment“. Hier wird deutlich, wie nahe es lag, die Anwendung bei Wein vorzunehmen, wenn dieser „die Gärung anzufangen zaudern sollte“.⁵

Dies mußte nicht der einzige Grund sein, sondern der Verfasser rät zweite (genauer: erneute) Gärung ganz allgemein und ohne Bezug auf Schaumwein an, wenn das Resultat der natürlichen Gärung nicht befriedigt. Konnte auch das Verfahren, das er vorschlägt, nur funktionieren, wenn das Depot noch gärfähige Hefe und der Jungwein noch Zucker enthielt, wird doch deutlich, wie nahe es lag, Wein zu einer zweiten Gärung zu bringen, wie wenig berechtigt es also auch in diesem Fall wäre, von für den Schaumwein

¹ ARNTZ, Frühgeschichte des deutschen Sektes I, 1987, 22–38.

² ibd. 38–41.

³ ibd. 27.

⁴ GERHARD HEINRICH BUSE, Handbuch der Waarenkunde. Neunter Band, welcher die Waarenkunde für Weinhändler enthält. Erfurt und Gotha 1818.

⁵ l.c. 48.

gemachten Erfindungen zu sprechen. Erstaunlich ist eigentlich nur, daß es einhundert Jahre dauert, bis der Schritt von der *méthode rurale* zur *méthode champenoise* vollzogen wurde.

„Es läßt sich ... genau sagen, was von dem abzuziehenden Wein zu erwarten sey, und wofür er gelten dürfe. Bemerket man nun ..., daß er so leicht sey, und wie man sich auszudrücken pflegt, zu wenig Körper habe, die Zunge nicht befriedigt, nicht tief auf sie eingreift; so kann er durch Erneuerung der Gährung verstärkt werden. Es gehört freilich dafür Beobachtung, Aufmerksamkeit und Erfahrung um bestimmt zu wissen, daß einem jährigen Weine durch wiederholte Gährung aufgeholfen werden könne.

Man hat für Erneuerung der Gährung den Zusatz eines neuen Ferments nicht nöthig, und man darf nur den hefigen Bodensatz mit der ganzen Wein-Masse gut vermischen, und deshalb das Faß mehrmals rollen, und zwar dieses viermal geschehen lassen, d. h. aber jederzeit nach einem Zwischenraum von acht Tagen.“⁶

Erstaunlicherweise hat das Rollen der Fässer auch Eingang in die unten abgedruckte Beschreibung der Herstellung des Champagners gefunden, obgleich es eher dazu führen konnte, daß ein durchgegoener und zur Nachgärung nicht mehr fähiger Wein entstand.

Buse kommt zwar nicht der Gedanke, Champagner außerhalb Frankreichs auf natürliche Weise herzustellen; das mag aber einfach darauf beruhen, daß es nicht zur Aufgabe einer Warenkunde gehört. Die richtigen Ansichten nämlich, die der Autor über die Entstehung schäumender Weine hat und sehr bildhaft darstellt, ebenso wie die Unbefangenheit, mit der er die Rezepte liefert, wie leicht roter und weißer Champagner nachzumachen sei, enthalten nichts, was ein Exklusivrecht der Champagne stützen könnte. Schaumwein entsteht einfach aus vor beendeter Gärung eingesperrtem Wein:

„Unterdrückt man vor dem Verschwinden der sichtbaren Erscheinungen der Gährung“ (d. h. vor dem Ende der Hauptgärung) „die Gährung selbst, so bleibt ein Theil freie Kohlenstoffsäure in der Flüssigkeit eingeschlossen und ein Theil der gährungsfähigen Flüssigkeit unzersetzt. Ersterer macht sich, wenn er das Unterdrückungsmittel besiegen kann, entweder selbst frei, oder bewirkt das Mousirende (Schäumende) der weinichten Flüssigkeit, z. B. des Champagners, oder veranlaßt endlich durch erweckte Explosion das raketenähnliche Emporsteigen der Flaschenstöpsel.“⁷ Denn „Die schäumenden Weine verdanken ihre Eigenschaft einzig nur dem Umstande, daß sie in Gläser verschlossen werden, ehe sie noch ihre Gährung ganz vollendet haben. Hier also bleibet das Gas, welches sich nur langsam in der Flüssigkeit entbindet, bis auf den Augenblick zusammengepreßt, in welchem bei der Eröffnung des Gefäßes dieser Druck aufhört und dasselbe mit Gewalt hinausfahren kann.“⁸

Richtig ist auch beobachtet, daß Weine, deren Gärung „durchgeht“, (die also „ihr überflüssiges Feuer, wie man es unrichtig benennt, zu schnell ausdün-

⁶ ibd. 183f.

⁷ ibd. 51.

⁸ ibd. 53.

sten“), nicht zur Nachgärung gelangen, wohl aber, werden sie in der Gärung auf Flaschen gezogen, nur Flaschenbruch auslösen werden: „Weine, deren langsame Gärung oft mehrere Monate anhält, werden schäumend, wenn sie zur rechten Zeit in Flaschen gefüllt werden. Und im strengsten Verstande können nur Weine dieser Art jene Eigenschaft erhalten; denn Weine, deren Gärung von Natur sehr stürmisch ist, vollenden ihr Geschäft zu schnell und würden die Gefäße zersprengen.“⁹

Zu der am Beginn des 19. Jahrhunderts heftig geführten Diskussion, ob Gärung in offenen Kufen oder in Fässern bessere Resultate erbringe (eine Frage, die auch Funcke eingehend behandelt), liefert Buse einen interessanten Beitrag in bezug auf schäumenden Wein: „Eine unzertrennliche Wirkung der Gärung ist die Hervorbringung der Wärme und ... des kohlenstoffsauren Gases. Das erstere dieser Resultate ... Das andere stößt eine Flüssigkeit hinaus, die, im Getränke beibehalten, dasselbe angenehmer und kitzelnder machen würde...“

Der Most hat umso kürzer in der Kufe zu bleiben, als man saures Gas zurückhalten, und schäumende Weine erzeugen will: in solchem Falle tritt man die Trauben und füllt ihren Saft in die Fässer, nachdem man ihn in der Kufe manchmal 24 Stunden, oft aber auch nicht einmal einen vollen Tag durch, gelassen hatte. Dann ist die Gärung einerseits nicht so stürmisch, andererseits verflüchtigt sich das Gas nicht so leicht; und diese zurückgehaltene sehr flüchtige Luft machet die Eigenthümlichkeit des Getränkes aus.“¹⁰

Vor dem Hintergrund der von Dael, Robin und andern richtiggestellten, aber offenbar weitverbreiteten Meinung, Champagner sei das Naturprodukt, also die erste Verarbeitungsstufe der Weintrauben, zeichnet Buse ein Bild der Champagnerbereitung, das sehr plastisch den Übergang von der einfachen Nachgärung zur *méthode rurale* bestätigt: „Daß das Charakteristische des Champagners nicht eben auf seiner Bereitungsart beruhe, wird niemand glauben, bedarf also auch hier keiner Widerlegung als eines Vorurtheils; daß man durch das Verfahren der Einwohner z. B. von *Vanteuil* oder *Verzy*, im Weinmachen und Weinpflegen sogleich auch Champagnerwein bereiten und gewinnen könne, wird niemand denken,¹¹ also auch nicht glauben, daß man hier darum die Weinbereitungsweise der Champagner mittheile, um ihnen diese Weise, als die einzige, abzulernen...“

In Champagne läßt man die Trauben nicht auf der Kufe gären, damit nicht zu viel kohlenstoffsaures Gas entweiche, welches doch bei dem mousirenden Weine einen Hauptbestandtheil ausmacht. Man füllt den bald¹² gekelterten Most zeitig auf Gebinde, wo er seine Gärung beginnt und wo er weniger von seiner sich in ihm entwickelten Luft verliert, weil man gleich nach dem Füllen die Fässer oder ihre Spundöffnung verstopft – freilich nicht fest und luftdicht, was auch durchaus nicht angehen würde, aber doch so, als sich es mit eingepfropften Weinblättern thun läßt. Viele füllen die Fässer nur zu ihrem größten Theile

⁹ ibd. 54.

¹⁰ ibd. 112f.

¹¹ Höchst umständlich für: Champagner entsteht nicht auf natürliche Weise, sondern durch ein Herstellungsverfahren.

¹² rasch.

voll, etwa drei Viertel ihres Umfangs, um die Spundöffnung nun fester verschließen zu können, und so einen noch bedeutenderen Theil jenes kohlenstoffsauren Gases zu erhalten und nicht verloren gehen zu lassen.

Die *Vins gris*, die blaßrothen Weine, läßt man auch wohl einige Tage lang in den Fässern ordentlich gähren und zwar so lange, bis sie keine Blasen mehr werfen, worauf die Fässer zugespundet werden. Dieses kann um so mehr geschehen, da das Gebinde außer der Spundöffnung noch eine andere kleinere, das Luftloch hat. Aber auch dieses bleibt nicht immer offen und wird nach acht bis zehn Tagen durch einen kleinen Zapfen verwahrt.

Die Fässer, wenn sie zugespundet sind, werden wie bei uns behandelt, in Beziehung des Auffüllens. Denn im ersten Monate füllt der Champagner Einwohner seine Weine alle Wochen, dann im zweiten und dritten alle 14 Tage, und weiterhin, bis zum Abziehen, alle Monate zweimal. Die Weine, wenn sie zu süß und zu dick sind, wie in sehr dünnen Jahren, oder, wenn sie zu sauer, zu schwach sind und nicht genug Körper haben, wie dieses gemeinlich der Fall in feuchten und kalten Jahren ist, werden in neue Gährung gesetzt, durch Umwälzen und Rollen der Fässer, auf deren Böden, wie natürlich es ist, da der Wein nicht auf Fässer umgefüllt wird, die Hefen noch liegen – und, um die Gährung, welche aus vorhin angeführten Ursachen nicht den gehörigen Grad der Lebendigkeit hat, fort zu erhalten, durch öfteres Wiederholen dieses Fortrollens; wenigstens geschieht es alle acht Tage einen ganzen Monat hindurch. Durch dieses Verfahren wird der Wein sehr verbessert.¹³

Sollen die Weine mousirend werden, so läßt man die Gährung lange fort-dauern. Man glaubt, daß sie beständig fortgähren können, wenn man sie vom Herbste an bis zum Mai auf Bouteillen abzieht. Je eher man das thut, um so besser mousiret der Wein. Daher ist es seltener, daß dieser Wein erst im Julius oder August abgezogen würde. Wird dieses Abziehen bis in den Herbst und in den December verschoben, dann findet das Mousiren nicht Statt.

Der Wein fängt erst sechs Wochen, nachdem er auf Bouteillen gezogen ist, zu mousiren an. Es ist gar nicht zu bewundern, daß dieser Wein schäumt; denn durch die Gährung dehnt sich die Luft aus und sucht sich frei zu machen. Leistet nun das Gefäß, worin der Wein gefangen gehalten wird, nicht hinlänglichen Widerstand, so wird es zersprengt. Lüftet man den Stöpsel so, daß nur einigermaßen die äußere Luft zu der Flüssigkeit treten kann, so verstärkt sich die Gährung, das kohlenstoffsaure Gas tritt mit voller Kraft heraus, treibt den Stöpsel bei einem Knalle weit weg und die Flüssigkeit weit heraus, spritzt sie in Millionen kleiner Kügelchen weit umher. Schenkt man den Wein ein, so schäumt er sehr stark, perlt endlich und hat einen stechenden und lebhaftern Geruch und Geschmack, als ein anderer, der nicht schäumt. Indessen sind solche mousirende Weine immer nur sehr unvollkommene Weine und werden fad und geistlos, sobald sie die Kohlenstoffsäure verloren haben.¹⁴

¹³ dazu oben 6.

¹⁴ Von BERTIN DU ROCHERET und ABBÉ BIGNON bis zu GERHARD HEINRICH BUSE hat das abwertende Urteil über den *vin mousseux* nichts an Schärfe eingebüßt.

Wenn dieser Wein von seiner Mutter¹⁵ auf Bouteillen gezogen ist, so werden die gut verkorkten und verkitteten Flaschen zuerst in ein Mauer-Gewölbe, und nachher in einen guten Keller gebracht, wo sie dann nach etlichen Tagen umgelegt und mit Kies-Sande noch überschüttet werden, weil, wenn man sie aufrecht stehen ließe, die Stöpsel eintrockneten, und so der Wein verdürbe oder eigentlich herauslief. (Damit dieser Wein den Kork nicht herausstreibe; so wird der Stöpsel noch besonders aufgehetet mit Draht oder Bindfaden.) Manche machen auch im Keller eine besondere Grube, deren Boden rund zusammenläuft, eine abhängige Lage und eine Rinne hat, durch welche, wenn eine Bouteille zerspringt, der auf dem Boden zusammenlaufende Wein, in ein außen vor der Grube stehendes Gefäß abläuft. Diese Grube kittet man aus, indem man solche mit einem Gemenge von abgelöschtem Kalk und eben so viel Ziegelmehl ausfüttert und diesen Kitt, wie gewöhnlich, tüchtig zusammenschlägt. Uebrigens thut man erst nach einem Jahre, wenn die Grube recht ausgetrocknet ist, die Bouteillen hinein.

Man sieht von selbst, daß diese Grube eben darum gemacht ist, weil bei dieser Bereitungsart der Wein so häufig die Gefäße zersprengt und so oft verloren geht. Es ist schwer den Punkt zu treffen, wo der Wein die Beschaffenheit erhalten hat, sich gut und unschädlich gefangen halten zu lassen und nicht eher, als mit dem Zutritt der atmosphärischen Luft seine Ausdehnung zu beginnen.“¹⁶

Wenn der Autor achtzig Seiten später nichts dabei findet, den Weinhändlern sorgfältig zu erklären, wie Champagner nachzumachen sei, spielt es gewiß eine Rolle, daß Wein für ihn nicht unbedingt ein Erzeugnis aus der *vitis vinifera* ist („Obgleich unter der Benennung Wein alle diejenigen Flüssigkeiten verstanden werden, welche man vermittelt einer geistigen Gährung aus vegetabilischen Substanzen gewinnt, die einen süßen Geschmack und eine nährnde Eigenschaft haben...“¹⁷). Buses Vorschrift ist aber auch schlicht ein frühes Beispiel der massenweisen Rezepte, die das ganze 19. Jahrhundert hindurch in immer neuen Varianten von täuschend ähnlicher, aber ganz preiswerter Kopie des begehrten Luxusguts berichten. Diesen allen gegenüber hat Buse voraus, daß er nicht der Chemie verpflichtet ist, sondern nur Wein, Johannisbeerwein, Weindestillat und Zucker als Ingredienzen hat:

Daß der Champagnerwein „in der größten Menge in Frankreich durch die Kunst gemacht werden müsse, davon ist der deutlichste Beweis: man trinkt in der ganzen Welt so viel Champagnerwein, daß, wenn man eine Berechnung darüber machen wollte oder könnte, wie viel jährlich nur außer Frankreich von diesem Weine getrunken wird, man schließen müßte, ganz Frankreich baue und pflanze nichts anderes, als Champagner. Da aber Champagne nur eine kleine Provinz von Frankreich und nicht über funfzehn französische Meilen groß ist, und eben nicht gar zu viel Wein daselbst wächst; so ist doch der allerwahrscheinlichste Schluß dieser, daß der Champagner durch die Kunst bereitet werden müsse.

Man kann den Franzosen gewissermaßen diese Kunst nachmachen: Man mischt einen Theil durch Frost concentrirten Most mit drei Theilen durch Frost concentrirten Wein, und

¹⁵ Hefe.

¹⁶ ibd. 251 – 253. Dazu weist erst FRANÇOIS einen Weg.

¹⁷ ibd. 3.

setzt es zusammen in eine ganz gelinde Wärme.¹⁸ Wenn der Wein sich etwas aufkläret; so giebt man ihm folgende Schöne: auf 22 rheinische Maaß Wasser nimmt man ein Loth Hausenblase, welche in Wasser geweicht worden ist, bis sie sich in einen Schleim aufgelöst hat. Man mischt alsdann ein Maaß Wein dazu, und zwar etwas warm, und schlägt dieses nun zu Schaum. Nun wird es zum Wein hinzugegossen, den man eben schönen will, und in und mit demselben eine Stunde lang heftig und stark unter einander gerührt. Wenn sich nun darauf der Wein gekläret hat; so füllt man ihn auf Bouteillen.

Je nachdem nun der Wein selbst besser oder schlechter ist, je nachdem wird auch der daraus bereitete Champagner Wein.

Eine zweite Weise ist, und zwar um rothen Champagner zu machen: man drückt Johannisbeeren gelinde durch ein Tuch. Diesen Saft, den man freilich von recht reifen Beeren nimmt, läßt man in einem neuen Tiegel gelinde einkochen, bis er so dick, wie Honig, wird. Darauf füllt man ihn auf ein Fläschchen, das man hinderein mit einem Korkstöpsel wohl verwahrt. Will man nun rothen Champagner haben; so nimmt man 2 Maaß von dem besten weißen Franzwein¹⁸ und setzt diesem 4 Löffel voll von jenem Saft zu, füllet den Wein auf eine schmale und mit einem Gehäuse umzogene Flasche und schwengt alles zusammen.

Hingegen die Tinktur zur Verfertigung des weißen Champagners ist: man nimmt süßen und noch ungegohrnen Most, so viel man nun eben Tinktur machen oder haben will, und thut auf 4 Maaß 1 Pfund Zucker und 2 Löffel voll Weingeist. Dieses alles läßt man zu gähren anfangen und thut es alsdann in ein fest zugemachtes Glas. Wenn man nun Champagner machen will; so thut man ein Glas voll von dieser Tinktur in ein Maaß weißen und jungen Franzwein¹⁹ und man hat so weißen Champagner.

Wenn man beide Vorschriften genau ansieht; so findet man leicht, daß bei beiderseitiger Bereitung die Gährung erstickt werde, mithin sowohl der Saft, als die Tinktur, wenn sie zum Wein gethan werden, ihre Gährung fortsetzen, welches denn ein Aufwerfen der Blasen, oder das sogenannte Bütteliren²⁰ oder Mousiren des Champagners nachäffet. Ein wahrer Champagner, wenn er nur eine Stunde in freier Luft steht, hört zu bütteliren und zu mousiren fast ganz auf.²¹

Noch eine Lesefrucht sei mitgeteilt: die deutsche Bezeichnung für den *cellier*, oder eigentlich deren zwei. Die zugespundeten Fässer füllt man noch zwei oder drei Wochen durch ein kleines Zapfenloch wöchentlich nach. „Weiterhin nur alle vierzehn Tage einmal und zwar so lange der Wein im Mostgewölbe bleibt; denn bis dahin ist er noch nicht im tiefern Keller, sondern im erhöhten *Mostgewölbe*, das an manchen Orten der *Blockkeller* heißt, halb in, und halb über der Erde.“²²

¹⁸ Josef Staab wird ein sehr früher Beleg für dieses Verfahren verdankt: Ausführliche . . . Anleitung . . . zu einer . . . Verbesserung der Weine in Deutschland . . . von einem redlichen Deutschen, Frankfurt und Leipzig 1775, 238. Der Autor ist Balthasar Sprenger.

¹⁹ Französischer Weißwein, nicht Franzbranntwein, Weinbrand.

²⁰ Dieses merkwürdige Wort, wahrscheinlich eine Lautmalerei, wird von GOETHE als *bütteln* „schäumend sprudeln“ gebraucht. 1767 ist es im bremisch-niedersächsischen Wörterbuch verzeichnet. Bei BUSE ist *bütteliren* weitgehend synonym mit *moussiren* gebraucht. Mit *bouteille* (franz. *bouteiller*, *boutillier* „Hofbeamter, der die Aufsicht über die Weinberge und den königlichen Keller hat“) hängt das Wort trotz der äußerlichen Ähnlichkeit nicht zusammen.

²¹ ibd. 334f. Daß ein wahrer Champagner nach einer Stunde die Perlfähigkeit verloren hat, müßte heutigen Produzenten die Sprache verschlagen.

²² ibd. 80f.

Johann Heinrich Moritz Poppe

Diese Schrift¹ wird bereits 1834 in der ersten Stellungnahme eines Würzburger Beamten zum moussirenden Frankenwein zitiert.² „Einige Kapitel“, heißt es im Vorwort, „sind dem Verfahren gewidmet, gewisse berühmte ausländische Weinsorten, Burgunder, Champagner etc. auch aus deutschen Trauben zu machen.“ Allerdings kann man „den Namen Wein eigentlich jeder Flüssigkeit geben, welche durch die Gährung Geist oder Spiritus (Alkohol) bekommen hat. ... So gibt es denn nicht bloß Traubenwein, sondern auch ...“ bis hin zu Ahorn- und Birkenwein.

Eigentlich bei allen Schriftstellern dieser Periode stehen die andern Gärungsprodukte sozusagen gleichberechtigt neben dem Wein, ohne daß dessen Besonderheiten verwischt würden. Das wird deutlich in den beiden Paragraphen (56 und 57), die der „besonderen Fabrikationsart der französischen Weine“ gelten. Korrekt nach Chaptal ist hier die Zuckeringung vor der Gärung genannt; sogar mit dem Hinweis, im nördlichen Frankreich (das die Champagne einschließt), sei der Zuckeringung die Regel. Schon in Champagner-Vorspiel II³ wurde auf die erstaunliche Tatsache hingewiesen, daß Cadet-de-Vaux und andere daraus nicht die unmittelbare Folgerung für den *vin mousseux* ziehen.

„Besondere Fabrikationsart der französischen Weine.

§ 56

Wenn die Trauben recht reif geworden sind, so hat der Zucker darin das rechte Verhältniß zur Gährungsfähigkeit, und dann kann die Gährung auch vollständig und gleichförmig eintreten. Ist aber ein Jahrgang naß und kalt, folglich der Antheil an Zuckerstoff gering, der Schleimstoff vorherrschend, und das Produkt der Gährung nicht viel Geist erzeugend, so ist der sich bildende schwache Alkohol-Gehalt nicht hinreichend, den Wein vor der freiwilligen Zersetzung und dem baldigen Sauerwerden zu schützen.

In Frankreich verhütet man dies Uebel oft durch Kunst, indem man den fehlenden Zuckerstoff, den die Natur wegen ungünstiger Witterung nicht hervorbringen konnte, durch wirklichen Zucker ersetzt.

§ 57

Im südlichen Frankreich erreichen die Trauben fast immer ihre vollkommene Reife, und wenn dies der Fall ist, so braucht man bloß die Gährung gehörig zu leiten, um einen vortrefflichen Wein zu bekommen. Dies ist aber keinesweges im nördlichen Frankreich der Fall. Hier wird dem Moste fast immer Zucker zugesetzt, um den fehlenden natürlichen Zuckerstoff zu ersetzen.“

¹ J.H.M. POPPE, Neueste Handwerks- und Fabrikenschule, oder deutlich und bündige Beschreibung ... Achter Theil: Die Weinbereitung nach den besten Grundsätzen und Erfahrungen, oder die Kunst, aus Weintrauben, aus Obst, Beeren und anderen Stoffen die besten und gesündesten Weine von mancherley Art zu verfertigen; sie gut zu erhalten etc. Tübingen 1830.

² Allerdings mit dem Erscheinungsjahr 1833. Es konnte jedoch nur die Ausgabe von 1830 nachgewiesen werden.

³ ARNTZ, Champagner-Vorspiel II, 1984, 54.

Das 17. Kapitel handelt „Über die Champagnerweine insbesondere und das Verfahren, sie auch in Deutschland aus Traubensaft zu bereiten“.⁴ Das „aus Traubensaft“ ist notwendig, weil der Verfasser auch die Kunstweine kennt.

Gleich der erste Satz belegt die *méthode rurale*, was nach dem Landw. Wochenblatt von 1829⁵ nicht mehr mit Sicherheit zu erwarten ist. Wenn unmittelbar darauf Fabriken genannt werden, die in der Champagne „künstliche Champagner“ herstellen, wird man zunächst daran denken, daß „aller moussirende Wein ein Produkt der Kunst“ ist,⁶ und das besonders Künstliche im Zuckerzusatz der zweiten Gärung vermuten. Der nachfolgende Paragraph stellt aber klar, daß es sich um Imprägnierschaumwein (*vin mousseux gazéifié*) handelt, der dem Verfasser der „Frühgeschichte“ hier erstmals begegnet.

Poppe liefert noch eine andere erste Nennung, Prof. Thenard als Erfinder des Rüttelns. In dieser Funktion hat der Name sich bisher in keiner französischen Quelle gefunden; aber der „Chemiker Thenard“ ist kein Unbekannter. Louis Jacques de Thénard (4.5.1777 – 20.6.1857), Professor am Collège de France, Pair von Frankreich, arbeitete eng mit Gay-Lussac zusammen als Entdecker des Bor und anderer Stoffe. Das Thenardit (Na_2SO_4) ist nach ihm benannt. Ob die Erfindung irgendwo in den vier – in der 6. Aufl. fünf – Bänden seines *Traité de chimie élémentaire théorique et pratique* vermerkt ist?

Das Rosinenrezept stammt wahrscheinlich von Brenner.⁷

§ 139 besagt, daß deutsche Rebsorten ebenso champagnergeeignet sind wie französische, und liefert ein weiteres wertvolles Zeugnis dafür, daß das *vendanger au vert*, das Lesen unreifer Trauben, um auf Kosten guter Weineigenschaften ein stärkeres Mousseux zu erhalten, auch ein Jahrhundert nach Frère Pierre⁸ noch gilt. Warum der nur schwach schäumende *Crémant* so begehrt ist, stellt der Satz klar, daß die stark schäumenden Champagner nicht so edel sind wie die nicht oder nur wenig schäumenden.

Der letzte Paragraph (142) dieses Kapitels handelt von Kesslers „Neckar-Champagner“ und liefert wahrscheinlich noch einen wertvollen Aufschluß. Der Verfasser, Professor an der Tübinger Universität, schreibt sein kleines Lehrbuch unweit von Esslingen, wo Kessler wenige Jahre zuvor die Sektkellerei gegründet hatte. Es erscheint selbstverständlich, daß sie und ihre Herstellungsmethode Poppe bekannt war. Hätte es dabei etwas von der geschilderten Bereitung des französischen Champagners Abweichendes gegeben, wäre es gewiß erwähnt worden.

Daraus kann man nur den Schluß ziehen, daß auch Kessler in den ersten Jahren nach der *méthode rurale* – der einzigen, die Poppe kennt – gearbeitet hat. Das würde auch erklären, warum Bronner, der Kesslers Fabrik wiederholt erwähnt, keine zweite Gärung kennt und deshalb bei seinem Besuch der

⁴ l. c. 138 – 143.

⁵ ARNTZ, Frühgeschichte I, 1987, 41.

⁶ ibd. 47.

⁷ ibd. 55f.

⁸ ARNTZ, Champagner-Vorspiel I, 1984, 13 – 17; 24 – 26.

Champagne auf diese – wichtigste – Frage nicht eingeht.⁹ Zweite Gärung darf demnach in Deutschland erst für die Dreißiger Jahre angenommen werden. Wie leicht sie zur Anwendung kommen konnte, zeigt der Satz über die 0,5–1 Lot Zucker je Flasche, der zwar die Versanddosage meint (denn nur beim fertigen Produkt kam es auf die Süße an), aber in unmittelbarem textlichen Zusammenhang mit der Flaschenfüllung steht.

„Ueber die Champagnerweine insbesondere und das Verfahren, sie auch in Deutschland aus Traubensaft zu bereiten.

§ 137: Wenn Weine noch vor beendigter Gärung auf Flaschen gefüllt werden, so erhält man schäumende oder moussirende Weine (Champagner). Die Darstellung solcher moussirenden Weine beruht darauf, daß das bei der Gärung sich bildende kohlen saure Gas nicht entweichen kann, sondern in der Flüssigkeit zurückgehalten wird und erst beim Oeffnen der Flasche mit Aufbrausen weggeht; dabei reißt es auch Theilchen von der Flüssigkeit selbst mit in die Höhe und aus der Flasche heraus, oft hoch empor.

Solche Weine werden in Frankreich, hauptsächlich in der Champagne bereitet. Seit wenigen Jahren hat man daselbst auch angefangen, Fabriken von moussirenden Weinen anzulegen, die man künstlichen Champagner nennt.

§ 138: Da sich bei der Entwicklung des kohlen sauren Gases noch eine geringe Quantität Hefe abzusetzen fortfährt, so stellt man die Flaschen, nach des berühmten Chemikers Thenard's Angabe, auf die Pfropfen, und wenn sich die Hefe abgesetzt hat, so öffnet man sie nur gerade so weit, als zur Ausbreitung der Hefe nöthig ist. Hierauf drückt man den Kork wieder ein und bindet ihn fest. So erhält sich dann der Wein in den Flaschen hell und klar.

Man kann auch Wein künstlich mit kohlen saurem Gase auf dieselbe Art schwängern, wie man es mit Wasser (bei der Verfertigung des Sauerwassers) macht; und durch Einlegen von einer zerschnittenen großen Rosine in eine Flasche gewöhnlichen Wein und durch Zubinden des Pfropfens bekommt man den Wein nach einigen Monaten moussirend.

§ 139: Will man aus Landweinen Champagner bereiten, so braucht man nur den Most von den am besten dazu sich eignenden edlern Trauben (Clevner, Weißelbene, Rothelbene, Sylvaner etc.) zu nehmen, und bei der Gärung nur dafür zu sorgen, daß in der Flüssigkeit die kohlen saure Luft zurückgehalten wird, welche sich durch die Gärung entwickelt hat. Wenn man nun noch bedenkt, daß alle wirkliche Champagner von Natur weiß und daß die rothen künstlich gefärbt sind, so wird man es hier als etwas sehr wesentliches betrachten müssen, den Most so schnell wie möglich abzulassen, damit er weiß bleibe.

Stärker moussirend wird der Wein, wenn man die dazu bestimmten Trauben vor ihrer vollkommenen Reife liest, oder wenn man einige unreife mit den reifen vermengt. Daher kommt es denn auch, daß die stark moussirenden Champagner nicht so süß und so edel sind, als die nicht oder nur wenig

⁹ BRONNER wird bei ARNTZ, Frühgeschichte V, dritter Quellenteil, eingehend behandelt werden.

schäumenden. Wem es also nicht um das starke Moussiren zu thun ist, der verfährt besser, wenn er den Champagner aus reifen Trauben fabricirt.

§ 140: Wenn es auch zur Fabrikation der gewöhnlichen Weine anzurathen ist, die Trauben nur in der Mittagszeit zu lesen, so ist es doch zur Bereitung des Champagner-Weins besser, die Trauben des Morgens früh zu lesen, so lange noch der Thau darauf ist. In die Sonne darf man diese Trauben nicht bringen. Man tritt oder raspelt die Trauben sogleich und bringt den Most sobald wie möglich in die Fässer. Nur Vorlaß, aber keinen Druckwein nimmt man zu der Verfertigung des Champagners; und dann sorgt man dafür, daß jedes Faß möglichst voll, und darin überhaupt nur so viel leer bleibt, daß der Most bei der Gährung nicht überläuft. Den Spunt macht man fest und läßt nur ein Loch von einer Größe darin, daß der kleine Finger hineingestreckt werden kann. Besser ist es freilich, man setzt in die Spuntöffnung die in das Wasser hineingehende Röhre.

In einen kühlen Keller wird der gährende Most gebracht, damit die Gährung selbst so langsam, wie möglich, vor sich gehe.

§ 141: Gegen Ende des Decembers oder zu Anfange Februars läßt man den Wein sorgfältig mit dem Heber ab, auch wenn er noch nicht ganz klar seyn sollte. Wenn dann zur Frühlingszeit, im März oder April, die unmerkliche Gährung wieder anfängt, so zieht man ihn auf Bouteillen. Man kann ihn auch im März noch einmal in Fässer ablassen und erst im August in Bouteillen füllen. Derjenige Wein, welcher sich zum Zäthwerden hinneigt, muß bis zum März dreimal abgelassen werden. Wäre der Wein nicht süß genug, so könnte man ihm mit ein wenig Zucker (1/2 bis 1 Loth auf die Bouteille) die gehörige Süßigkeit geben.¹⁰

Man wählt recht starke Bouteillen, die man, wenn der Wein hineingefüllt ist, recht gut verpfropft und verpicht. Sollte sich in den Bouteillen nach und nach zu viel Hefe absetzen, so müßte man den Wein bei kühler Witterung sehr vorsichtig und bei Vermeidung alles Rüttelns und Schüttelns ein Paar mal auf andere Bouteillen ziehen. Hat der Wein zuletzt keine Hefe mehr, so bleibt er auch mehrere Jahre hindurch klar und gut.

§ 142: Daß aus Trauben, die in Deutschland wachsen, ein Champagner bereitet werden kann, zeigt unter andern der Würtembergische Champagner (Neckar-Champagner), wie ihn die Weinhandlung¹¹ von G. C. Keßler und Comp. in Eßlingen liefert. Dieser Champagner moussirt nicht blos vorzüglich gut, sondern ist auch im Bouquet und im Geschmack dem ächten Champagner sehr ähnlich; er wird von diesem blos an Feinheit und Geistigkeit übertroffen. In Würtemberg kostet die Bouteille des Eßlingers Champagners etwas mehr, wie halb so viel, als der ächte französische Champagner.

Noch muß bemerkt werden, daß man einen Hauptgrund der Eigenthümlichkeit und Vorzüglichkeit des französischen Champagner-Weins auch mit, und vielleicht mit Recht, in der Kreiden-Unterlage finden will, auf welcher die Champagner-Weinberge ruhen; und da besonders die Weine des würtembergischen Remsthal's aus weißen Trauben, sowie die der Gegend von Heilbronn und einiger Weinsberger Gegenden, leicht den Champagner-Geschmack bekommen, und in diesen Gegenden zugleich Gyps-Unterlagen sich finden, so möchte dadurch jener angenehme Grund wohl wahrscheinlicher werden.“

¹⁰ In diesem Stadium wäre das – ungewollt – eine Fülldosage; beabsichtigt ist nur Süßung.

¹¹ Für „Champagnerfabrik“ gibt es noch keinen deutschen Terminus.

Das Schrifttum von 1834 bis 1839

In diesem Zeitraum ist das Interesse so stark geworden, daß in Erfurt 1834 bereits eine „Praktische Anleitung zur Bereitung moussirender Weine“¹ erscheint, deren Untertitel schon das Problem nennt, dem mit dem Zusatz von Jungwein oder Zucker – oder beiden – begegnet wurde. Außerdem gehören hierher einige Aufsätze, deren historischer Wert unterschiedlich ist, die aber Beachtung verdienen, weil sie anschaulich zeigen, welche Hürden die Technisierung zu überwinden hatte; in der oben genannten Abhandlung werden eine gewöhnliche Kneifzange und ein Trichter abgebildet!

Bisweilen findet sich auch Gedankengut, das im französischen Schrifttum keine Parallele hat; wenn zum Beispiel der Autor des „Gratis-Magazins“² berichtet, bei zu starkem Flaschenbruch wandle man ganze Füllungen wieder in stillen Wein um. Der einzige Hinweis, der zur genauen Zeitbestimmung der Nr. 12 des Magazins („Über Weingährung und Champagnerfabrication“) dienen könnte, ist der auf das Pfennig-Magazin Nr. 44; daher ist als Erscheinungsjahr 1834 anzunehmen.

Wie bei Funcke „ist der Wein ein Kunstproduct; denn die bloßen Trauben würden die faule Gährung³ erleiden“. Kunstwein wird nicht grundsätzlich abgelehnt.⁴ Aus dem Satz „Der jetzt häufig im Handel vorkommende schäumende Rheinwein, unter dem Namen *Rheinwein mousseux*, ist ein kohlen-saurer Wein, der auf eine ganz ähnliche Art, wie der Champagner, bereitet wird“, darf nicht geschlossen werden, die Benennung *Champagner* sei auf schäumenden Wein festgelegt. Daß es um Wein schlechthin geht, zeigt der folgende Absatz mit seinem „Soll der Champagner schäumen ... soll er nicht mussiren...“. Der Autor geht noch von der offenen Gärung aus, die es am Rhein, aber nicht in der Champagne gab, und nennt damit indirekt ein bedeutendes Hindernis; denn der offen vergorene Most war als Wein wahrscheinlich ohne Füll-dosage nicht mehr zum Schäumen zu bringen.

„Statt den Wein in den Kufen vollkommen ausgähren zu lassen, bringt man ihn auf die Fässer. Man unterbricht also auf diese Weise die freie ungestörte Bottichgärung. Hier geht nun im Innern des Weines die Gärung fort; es bildet sich fortwährend Kohlensäure. Soll der Champagner schäumen, so zieht man ihn erst im März und April ab und klärt ihn mit Hausenblase. Soll er nicht mussiren, so darf er vor dem nächsten Herbste nicht auf die Flaschen gezogen werden.“ Das entspricht genau den alten Vorschriften für Mousseux aus der Nachgärung. Da der Autor aber ebenso wie fünf Jahre zuvor das Landw. Wochenblatt aus verschiedenen Quellen schöpft, treffen die folgenden

¹ R. BRENNER, Praktische Anleitung ... (in Frühgeschichte I, 44 – 57 behandelt).

² Das Gratis-Magazin, No. 12, S. 45 – 48, wohl 1834, Leipzig, gedruckt bei F. A. Brockhaus.

³ Fäulnis.

⁴ Der Italiener FABBRONI „bereitete aus einem Gemenge von 288 Theilen Wasser, 36 Theilen Zucker, zwei Theilen Weinstein, 12 Theilen Gummi und einem Theile Weinstein-säure einen Most, der nachher zu Wein vergohr“.

Ausführungen über den Flaschenbruch auf die *méthode rurale* zu, die allein den notwendigen Druck für solche *casse* ergab:

Die Expansivgewalt der Kohlensäure zersprengt immer einen Teil der im Keller lagernden Flaschen. „Es würde für große Weinhandlungen um so vorteilhafter sein, wenn man ein Mittel erfände, dieses Zerspringen zu verhüten, als man den ablaufenden Wein, der gar bald übergährt und zu Essig wird, nicht gebrauchen kann. Mehr in der Absicht, um den durch das Zerspringen der Flaschen auslaufenden Wein abzuleiten und die Keller vor Feuchtigkeit zu verwahren, als um ihn noch zu benutzen, hat man die Flaschenlager mit einer niederen Unterlage von Mauerwerk versehen und längs desselben Rinnen angebracht.“ Die Champenois jedenfalls haben sich vor Wiederverwendung des Bassinweins nicht gescheut, wie Bidet und andere bestätigen.

Die Ansicht, daß durch ein Anfassen oder Umsetzen der Flaschen ein stärkeres Depot entstehe und der Flaschenbruch gefördert werde, findet sich auch bei den Champenois. Dort nimmt man, wenn der Flaschenbruch zu stark wird und das Übergießen mit kaltem Wasser nichts mehr hilft, die Stöße auseinander und lagert die Flaschen möglichst kühl, entfernt jedoch die Kohlensäure nicht.

„Nicht ohne Grund vermutet man, daß man auf alle Berührungen, in welche dieser empfindliche Wein kommt, die sorgfältigste Rücksicht nehmen müsse, um endlich auf den Standpunkt zu gelangen, sowohl das Zerspringen zu verhüten als auch den Wein zum Schäumen zu bringen. Man vermuthet selbst, daß das Glas der Flaschen, die Tiefe, die Anzahl der Luftlöcher und selbst die Erdart, in welche der Keller gebaut ist, eine chemische Wirkung auf den Champagner ausüben. Unter jenen zwei Uebeln, deren gänzliche Beseitigung den Preis des Champagners bedeutend vermindern würde, muß der Fabrikant oder Weinhändler nun das kleinste zu wählen verstehen.

Das Zerspringen, welches gewöhnlich im Monat Juli oder August beginnt, nimmt mehr oder minder zu. Gewöhnlich steigert sich die Anzahl der zerspringenden Flaschen von Tage zu Tage. Steigt aber der Verlust über 10 Procent, so hält man es für vorteilhafter, einen nicht missirenden Wein daraus zu machen. Zu diesem Behufe nimmt man das ganze Flaschenlager aus einander, setzt die Flaschen nieder, überschüttet sie mit Erde und läßt sie in diesem Zustande einige Zeit stehen. Diese Bedeckung mit Erde soll auf die Güte des Weines einen vorteilhaften Einfluß ausüben. Hierauf in einen noch tieferliegenden Keller gebracht, wird eine Flasche nach der andern geöffnet, um die überflüssige Kohlensäure entweichen und wiederum einen leeren Raum entstehen zu lassen.

Bei diesem Verfahren muß aller Draht und Bindfaden abgetrennt, der Kork herausgezogen, dann die Flasche augenblicklich wieder zugekorkt und mit neuem Bindfaden und Draht verbunden werden.“

Das Bemühen, technische Grundkenntnisse zu vermitteln, zeigt sich auch bei der eingehenden Darstellung des Rüttelns und Degorgierens. Wenn die späteren Rüttler immer erst ihre Sitzbank in Position gebracht hätten, wären sie allerdings nicht auf Tagesleistungen bis zu 40000 Flaschen gekommen.

„Im September, wo das Zerspringen der Flaschen nachläßt, nimmt man eine nach der andern aus dem Lager heraus und befreit den Wein von einem

⁵ Der „fettige Absatz“ ist das Hefedepot.

fettigen Absatze,⁵ welcher sich während der Gährung gebildet hat. Man gibt, um diesen Absatz auf den Kork hinabzuspülen, den Flaschen eine Neigung von $\frac{1}{3}$ eines rechten Winkels, wobei man, um den Absatz vom Boden zu trennen, der Flasche eine leise Erschütterung gibt. In großen Etablissements hat man zu diesem letzten Verfahren eine besondere Vorrichtung.

In dem Keller befinden sich mehrere Reihen langer starker Tafeln, oben mit drei Reihen Löcher versehen, welche schräg gebohrt sind; in diese steckt man die Flaschen, um ihnen die beabsichtigte Neigung zu geben. Man bringt alle Tage 3 – 4000 Flaschen in die Gestelle und läßt sie 10 – 15 Tage stehen. Der Arbeiter, um den Flaschen die erforderliche Erschütterung zu geben, ergreift die Flasche beim Boden mit der linken Hand, so daß der Daumen nach oben und die Finger nach unten gekehrt sind, faßt sie dann mit der rechten und rüttelt leise mit der Handwurzel. Er sitzt dabei auf einer niedern Bank, und wenn er mit einer Partie fertig ist, rückt er seine Bank weiter und fährt auf diese Weise fort.

Noch immer ist der Champagner nicht am Ziele der Vollendung; er muß noch einer und namentlich der schlimmsten Manipulation unterzogen werden, um genossen oder versendet werden zu können. Zu dieser Arbeit gehört eine gewisse Geschicklichkeit, welche erst durch anhaltende Uebung erworben wird. Das Atelier nimmt seinen Platz vor dem beschriebenen Gestelle, in welchem die Flaschen in verkehrter Lage stecken. Der Aufseher faßt mit der linken Hand eine Flasche am Boden, legt sie auf seine Knie, reißt mit einem Haken den Bindfaden und Draht ab, zieht geschickt den Kork aus, und reißt die vom Schaum der aufbrausenden Kohlensäure mit fortgerissene Unreinigkeit heraus, ersetzt hierauf den Verlust der Flüssigkeit durch eine Auffüllung von Wein, der bereits schon gereinigt ist,⁶ und verschließt die Flasche auf die oben beschriebene Art mit Draht und Bindfaden. Da nun aber das Aufsteigen des Schaumes sich dem Auffüllen entgegenstellt, so hat man diesem Uebelstande durch eine eigens dazu angewandte Maschine, die Luftpresse von Jülien,⁷ abgeholfen. Ehe der Wein in den Handel kommt wird er oft noch ein Mal, ja selbst nach Erforderniß zwei Mal geöffnet. Es bildet sich namentlich immer noch ein Absatz, welcher den Wein beim Transportiren trübe macht und deshalb kurz vor der Versendung entfernt werden muß.“

Aus der Aufzählung der Sorten ergibt sich wiederum, daß der Autor unter „Champagner“ moussierende ebenso wie nicht moussierende Sorten zählt, und daß er zur „Champagne“ auch Weine – wie Tonnerre oder Chablis in Niederburgund – rechnet, deren Besitzer zu sein die Champenois sich nicht rühmen.

So wie Dom Pérignon zur Weinlage wurde, geschieht es nun der Farbe; denn zur besten Qualität rechnet man den roten von ... „Lümieres (soll Cumières sein) und Oeil de Perdrix“.

„Daß der enge Bezirk der Champagne, das eigentliche Stammland des Champagners, den Nachfragen des ganzen Europa, eines Theiles von Asien, des civilisirten Amerikas und

⁶ = der kein Depot mehr hat; also wurde mit dem gleichen Wein dosiert.

⁷ ANDRÉ H. JULLIEN.

selbst denen der Türkei und Aegyptens, wo ihn die Muselmänner nicht als Wein, sondern als Sorbet trinken, nicht zum zehnten Theile Genüge leisten könnte, ist Jedem, der das Ländchen und seine Weinberge kennt, vollkommen einleuchtend.

Wenn es auch nicht zu leugnen ist, daß die Beeren dieser Ortschaften sich zur Bereitung des kohlensauren Weines am Vorzüglichsten eignen, so hat doch auch in anderen Weingegenden die Kunst hervorgebracht, was die Natur versagte, und wirklich ist es dem menschlichen Fleiße in Verbindung mit dem Forschungseifer der Wissenschaft und dem Speculationsgeiste des Handels gelungen, täuschende Nachahmungen des echten und besten Champagners hervorzubringen, welche selbst Kenner nicht immer von dem Producte des Stammlandes unterscheiden konnten. Allein je weniger die unbefangenen Liebhaber des Champagners sich darum kümmern, ob der köstliche Nektar der fröhlichen Geselligkeit, der heitern Laune und der Liebe, der das Band der Zunge löset und dessen Wirkung die kluge Benutzung des Augenblicks schon manche Wohlthaten, ja manche milde Stiftung abgewann, – ob dieser Wein diesseit oder jenseit des Rheines entspringt, um so mehr bedauert er oft die bedeutende Höhe seines Preises. Werfen wir aber einen Rückblick auf die zahllosen Handgriffe, auf die kostspieligen Apparate, die zu seiner Verfertigung erforderlich sind, und endlich auf die unvermeidlichen Verluste, welche sich der Fabrikant gefallen lassen muß, so wird man ihn nicht so unverhältnismäßig im Preise finden.“

Der Autor kennt nur den *vin mousseux* aus der Nachgärung und nach der *méthode rurale*. Die Quelle, die dem Verfasser des Artikels im Landw. Wochenblatt schon 1829 die Kenntniss der zweiten Gärung vermittelte, ist ihm nicht bekannt geworden. Er ist aber der erste, der nicht mehr einfache Rütteldielen erwähnt. Nach der Beschreibung („mehrere Reihen langer starker Tafeln, oben mit drei Reihen Löcher versehen“) handelt es sich deutlich noch nicht um Rüttel*pulte*, sondern um übereinander angeordnete Rüttel*dielen*.

Die Bereitung des moussirenden Champagnerweines

Keine Schwierigkeiten hinsichtlich der Quelle bestehen bei dem Artikel, der 1835 unter obigem Titel erscheint.⁸ Er stellt im wesentlichen eine verkürzte Wiedergabe der Schrift von Jean-Charles Herpin dar (siehe Champagner-Vorspiel II, 56–59); als „genaue und umständliche Beschreibung von dem ... Verfahren, die manchem rheinischen Weinbauenden nicht unwillkommen seyn dürfte ... hoffend und wünschend, daß sie zur vermehrten Bereitung des rheinischen Sprudelweines beitragen möge“. Dabei wird auf das gleiche Thema im Universalblatt⁹ verwiesen. Der Verfasser spricht von „den bereits großartig gewordenen glücklichen Versuchen am Rhein, an der Ahr und der Mosel“; das bezieht sich auf Tesche in Koblenz, der mit Sicherheit Weine von der Ahr und dem Mittelrhein, wahrscheinlich auch von der Mosel verwendete, auf Funcke und Kerp in Linz, Lintz & Robin sowie Rams in Trier – und sicher noch andere.

⁸ Die Bereitung des moussirenden Champagnerweines. In: Gemeinnützige und unterhaltende Rheinische Provincial-Blätter, hrsg. ... von Dr. JACOB NÖGGERATH, N.F., 2. Jahrgang, I. Band, Köln 1835, 78–85.

⁹ Schweizer's und Schubarth's Universalblatt für die gesamte Land- und Hauswirthschaft Nr. 18, 1834.

In den Beiträgen der Rheinischen Provinzial-Blätter kommt häufig eine nationale Komponente zum Ausdruck, die nicht wie bei Robin auf ökonomischen Berechnungen basiert, sondern stark gefühlsbetont ist; hier ein Beispiel:

„In der That ist es Nationalsache dahin zu streben, daß wir unsern Grenznachbaren in Frankreich für den Bezug des Weins der Freude und der Lust, den wir bei dem Stande unserer Kultur kaum mehr zu entbehren vermögen, nicht ferner zinsbar verbleiben. Die Produkte des Vaterlandes möglichst hoch und werthvoll auszubringen, ist nicht allein das Interesse des Einzelnen, sondern damit zugleich auch dasjenige des ganzen Landes, das dahin gerichtete Streben also nicht allein gewinnbringend, sondern zugleich eine wahre Bürgertugend. Beides scheint in diesem Falle leicht zu erringen zu seyn. Wenn die großen Besitzer bei uns mit gutem Beispiele vorangehen, so wird der kleinere Winzer bald nachfolgen. Glück auf also zur Darstellung des heimischen Sprudelweines!“

Von minderwertigen Grundweinen ist hier keine Rede, sondern „Man wähle die reifsten, süßesten und vollkommensten Trauben einer vorzüglichsten rothen Weinsorte aus, ... werfe alle angegangenen, unreifen oder gar faulen Trauben und Beeren weg...“

Bei der Darstellung des Verfahrens darf man keine neuen Erkenntnisse erwarten; aber einiges wird präzisiert:

„Wenn man den Most auf das Faß füllt, ist es gut, auf hundert Kannen desselben ungefähr eine Kanne des besten Cognacs hinzuzusetzen; dadurch wird das Geistige des Weins vermehrt, die allzuheftige Gährung gemäßigt, und der Wohlgeruch (*le bouquet*) gesteigert.“

Eine teure Methode, den Most einprozentig mit bestem Cognac anzureichern – ob es wirklich geschah? Sowohl die Faßfüllung des Mostes wie das Abziehen geschehen auf geschwefelte Fässer:

(Um den 15. bis 30. Januar) „wird der Wein abermals auf ein anderes reines und geschwefeltes Faß gezogen. Hier ist es nun, wo die Weinbereiter in der Champagne ihrem Wein etwas guten Cognacbranntwein und gewöhnlich einen Syrup, der aus weißem Candis, in weißem Wein aufgelöst, verfertigt wird, zusetzen. Letzteres ist bei allen den Weinen unumgänglich nothwendig, die von Natur nicht süß und mild genug sind. Man braucht in diesem Falle wohl fünf und mehr Pfund Candiszucker (bei uns vielleicht zehn Pfund) auf hundert Flaschen Wein.“

Nun lasse man den Wein ruhen bis gegen Ende Februar. Dann wird er noch einmal mit Hausenblase geschönt, und wieder ruhig gelassen bis Ende März (vom 20. – 30. März), wo er bei heiterm trockenem Wetter auf Flaschen gefüllt wird. Diesen Zeitpunkt richtig zu treffen, ist von großer Wichtigkeit. . .

Da die Gärung des Weines noch nicht vollendet ist, wenn man ihn auf Flaschen zieht, so geht sie im Innern derselben fort, und es entwickelt sich dabei aus der Flüssigkeit eine bedeutende Menge kohlen saure Luft, welche, da sie nicht entweichen kann, in der Flasche eingeschlossen bleibt, und gezwungen wird, sich, wenigstens zum Theil, im Weine aufzulösen. . .

Sechs bis acht Wochen nachdem der Wein auf Flaschen ist, fängt die kohlen saure Luft mit Macht sich zu entwickeln an, so heftig, daß dadurch eine bedeutende Anzahl von Flaschen zertrieben wird. In der Champagne

rechnet man, daß solches mit 12–20 Stücken vom Hundert der Fall sey.⁸ Man schichtet daselbst die Flaschen am Rande einer kleinen Cisterne ... auf, um darin den aus den zerbrochenen auslaufenden Wein sammeln zu können, der, nachdem er wieder geschönt worden, neu auf Flaschen gefüllt wird. Denjenigen, die aus Liebhaberei sich mit der Bereitung von nicht großen Quantitäten solchen Weines befassen, ... muß man rathen, ihre Flaschen in einer Kufe, oder in einem Fasse, dem auf einer Seite der Boden eingeschlagen ist, aufzuschichten, damit sie jeden Tag den Wein wieder sammeln können, der ohne diese Vorsicht für sie verloren gehen würde... Manche Weine müssen zwei- bis dreimal abgestochen werden. Es ereignet sich auch wohl, daß im zweiten Jahr die Gärung und das Zerspringen der Flaschen auf's Neue beginnt.

Das Abstechen¹⁰ erfordert besonders viel Übung und Geschicklichkeit. Bisweilen macht man die abgestochenen Flaschen mit einem Syrup von Candiszucker und weißem Wein, dem man etwas Franzbranntwein zusetzt, voll...“

Das letzte, die Versanddosage, ist klar, während die Fülldosage in der Schwebe bleibt, wie in Champagner-Vorspiel II ausgeführt wurde. Der Zucker wird um den 15. bis 30. Januar zugesetzt, der Wein um den 20. bis 30. März auf Flaschen gefüllt und beginnt um den 15. bis 30. Mai erneut zu gären. Dabei wird gewiß auch der Teil des im Januar zugesetzten Zuckers mit vergoren, der Ende März noch vorhanden war, und in diesem Fall gab es echte zweite Gärung, wenn auch keine beabsichtigte. Der Zweck des Zuckerzusatzes („unumgänglich nothwendig bei allen Weinen, die von Natur nicht süß und mild genug sind“) war Süße und Milde, also eher der Zweck einer hohen Versanddosage, während doch das Ergebnis des Zuckerzusatzes vom Januar, wenn er eine neue Gärung auslöste, nur sein konnte, daß sich im Faß wie auf der Flasche mehr Alkohol bildete.

„Rütteldielen“ sind in Gebrauch; aber eigentlich nur Dielen; denn daß man die Flaschen auf dem „mit großen Löchern durchbohrten Flaschenbrett, wo sie 14 Tage bis 3 Wochen stehen bleiben“, bewegen müsse, wird mit keinem Wort gesagt, während es im *Gratis-Magazin* 1834 ausführlich beschrieben wurde.

Daß es sich um *méthode rurale* handelt, könnte man kaum deutlicher sagen als mit den Worten „Da die Gärung des Weines noch nicht vollendet ist, wenn man ihn auf Flaschen zieht, so geht sie im Innern derselben fort...“.

Zur Terminologie ist „Bereitung der moussirenden Weine in Champagner-Art“ wichtig als frühe Benennung der *méthode champenoise*.

Drei Jahre später folgt in den gleichen Blättern „Zur Geschichte der Champagnerbereitung in der Rheinprovinz“¹¹, von der wir gern mehr erfahren würden als der Artikel hergibt. Jetzt wird den Franzosen mit deutlichen

⁸ „Ein sicheres Mittel, das Zerspringen der Flaschen zu verhüten, oder doch sehr zu vermindern, besteht darin, daß man dieselben im ersten Jahre nur $\frac{3}{4}$ voll macht.“

¹⁰ *le dégorgement*, das Enthefen.

¹¹ In: *Rheinische Provinzialblätter* für alle Stände. Herausgegeben ... von J.P. BACHEM, N.F., 5. Jahrgang, 1838, Nr. 52, 303–306; Nr. 54, 15–17; Nr. 55, 26f.

Worten vorgehalten, wie sie sich das Exklusivrecht auf schäumenden Wein zu sichern suchten:

„Dies ist das Wesentlichste der Champagner-Bereitung, welche zu bewerkstelligen die Franzosen über ein Jahrhundert lang, wie eine Zauberkunst, in den Schleier eines undurchdringlichen Dunkels zu hüllen und durch Erzählung von den großen Schwierigkeiten, dem häufigen Mißlingen, von den Verlusten und Gefahren beim Zerspringen der Flaschen, denen man sich nur in einer Drahtmaske nähert etc. etc., jeden ändern, wie die Phöniciëer die übrigen Küstenvölker von ihren Fahrten, abzuschrecken und auszuschließen gesucht.“

Ähnlich äußert sich der Verfasser des ein Jahr später in den gleichen Blättern erscheinenden Artikels „Über Moussirweinfabrikation und deren Einfluß auf Weinkultur“¹²:

„Bekanntlich befand sich Frankreich wohl anderthalb Jahrhunderte lang in dem ausschließlichen Besitze des Geheimnisses, aus weißen sowohl als rothen Trauben einen schäumenden Wein zu bereiten. ... So blieb die Champagne lange Zeit in alleinigem Besitze, und wenn ja anderwärts aus Wein oder Früchten etwas Moussirwein bereitet wurde, so behielt er den Namen Champagner. Über die Bereitung des schäumenden Getränkes hüllte man in der Champagne einen dichten Schleier, und schilderte die Mühe und Gefahr bei der Fabrikation, sowie die Krankheiten und Verluste des Weines, denen selbst der geschickteste Fabrikant nicht vorzubeugen verstehe, mit den grellsten Farben. ... Der Deutsche, zu Versuchen im voraus abgeschreckt, legte dem Kreideboden, dem Klima, der Traubensorte etc. allein die Möglichkeit des Moussirens bei, daher dasselbe in Deutschland nicht leicht nachzumachen sei, da hier nicht gleiche Umstände zusammen träfen.“

Auch nach Ansicht der Verfasser bleiben, wenn nicht Geheimnisse, so doch genug Schwierigkeiten. Der erste sieht als die beiden wichtigsten Voraussetzungen an, daß man den gärenden Wein nicht zu früh auf Flaschen füllt, weil er sie sprengen würde, und nicht zu spät, weil er dann nicht mehr moussiert; zum zweiten, das Depot herauszubringen, ohne daß der Wein sich erneut trübt.

„Es werden nämlich diejenigen Weine schäumend, in welchen sich noch eine bedeutende Menge Kohlensäure befindet; daher werden sie, bevor sie diese im Laufe der Gärung entwickeln können, in verschlossene Gefäße gebracht. Es ist also erforderlich, daß die Gärung mitten in ihrer Thätigkeit unterbrochen werde, damit das kohlen saure Gas zurückbleibe. Dabei ist vor Allem darauf zu sehen, daß, wenn man die Gärung des Weines unterbricht, um ihn in Flaschen einzuschließen, dieselbe nicht mehr zu heftig ist, weil sonst durch die sich zu viel entwickelnde Kohlensäure die Flaschen gesprengt werden; bei zu schwacher Gärung aber läuft man Gefahr, daß der Wein nicht moussirend wird.“

Dem Verfasser ist keine Darstellung bekannt, die in gleich eindeutiger Weise belegt, daß der „Champagner“ noch um 1830 nach der *méthode rurale* hergestellt wurde. Von Zuckerzusatz ist in dieser Darstellung keine Rede. Das mag daran liegen, daß es keine technische Abhandlung sein sollte; es beweist aber, daß der Zucker nicht in Verbindung mit der Gärung auf der Flasche gebracht wurde.

¹² In: Rheinische Provinzialblätter für alle Stände, hrsg. von ... J.P. BACHEM, N.F., 6. Jahrgang, 1839, Nr. 27, 1–3, 11–14.

Der Verfasser des Aufsatzes über die Weinkultur befaßt sich mit den günstigen Auswirkungen auf die deutschen Winzer; „Weinkultur“ meint *viticultura*, Weinbau. Interessant ist der Hinweis auf ein von J. M. J. Funcke entwickeltes „deutsches Verfahren, Champagner zu bereiten“. Wir erinnern uns, daß Funcke schon 1810 jene künstlich hervorgerufene zweite Gärung erwähnt, von der in Frankreich zu jener Zeit noch nichts bekannt ist. „Dieses neue Verfahren, welches sich so vortheilhaft gegen das alte stellt und so sehr von dem französischen abweicht“, und das den Namen „deutsches Verfahren“ erhält, war ein frühes Großraumgärverfahren (Funcke läßt ja schon in seinen bekannten Schriften Most in einem mit Stahlreifen umgürteten Faß zu Mousseux vergären; Frühgeschichte I, S. 31). Für ein solches Verfahren waren die technischen Voraussetzungen noch nicht gegeben, und darin könnte die Erklärung für das stille Ende von Funckes Sektherstellung liegen.

Vielleicht sind alle diese Beiträge besonders denkwürdig, weil sie belegen, daß die Deutschen – wenigstens die Rheinländer – in ihren Urteilen über den schäumenden Wein den gesunden Menschenverstand nicht vermissen ließen. Das zeigt sich auch darin, daß in dem Artikel von 1838 „Zur Geschichte der Champagnerherstellung besonders in der Rheinprovinz“¹³ der *vin mousseux* kritisch beurteilt wird:

„Der moussirende Champagner¹⁴ an sich ist ein geist- und gewürzärmer Wein, welches sich deutlich zeigt, wenn ein Glas solchen Weines kurze Zeit in Berührung mit der Luft gelassen wird; der Geist entweicht sogleich mit dem kohlen-sauren Gas und es erübrigt eine süßliche, fade Flüssigkeit. Auch beweist die schnell vorüberziehende Berausung des Champagners, daß sie mehr von der betäubenden Wirkung des Gases, als vom Weingeiste herrührt, der weniger leicht verfliegen würde.

Es ist daher gewiß, daß keineswegs die Vortrefflichkeit und ausgezeichnete Güte des Gewächses den Ruf der Champagnerweine begründet und so allgemein ... verbreitet haben, sondern es war die Eigenthümlichkeit des Moussirens, verbunden mit dem flüchtig und angenehm Begeisternden, was dieser Wein besitzt, das ihn zum Lieblingsgetränk der meisten kultivirten Völker machte.“

Andererseits ist die Glorie, die den Champagner umgibt, deutlich zu spüren:

„Unter den Hochgenüssen unserer Zeit, die des seltenen Preises wegen ausschließlich ein Eigenthum der reichsten und vornehmsten Stände, und deshalb auch nur bei einzelnen wohlhabenden Feinschmeckern ein wirkliches Bedürfnis geworden, nimmt das beliebte brausende Getränke, das in allen muntern Zirkeln als der Hochpunkt geselliger Fröhlichkeit und heiterer Lust betrachtet wird und heutzutage keinem Festgelage fehlen darf, der schäumende Champagner¹⁴, unstreitig die erste Stelle ein.“

Trotzdem versucht der Verfasser „darzuthun, daß die Champagne keineswegs von der Natur ein ausschließliches Privilegium erhalten habe – da so Manche glauben, daß der Champagnerwein dort schon fertig auf den Weinstöcken wachse und dem Kreideboden der Champagner¹⁵ sein Entstehen verdanke – sondern daß auch rheinisches Produkt die Eigenschaft in sich

¹³ s. Anm. 11.

¹⁴ Der moussierende Champagner; wie im Französischen (*vin mousseux de Champagne*, daraus *champagne mousseux*) ist der Zusatz unverzichtbar.

¹⁵ Champagner, die Bewohner der Champagne.

trage ... und, was Reichthum und Wohlleben für diesen Luxusartikel aufwenden, ohne die mindeste Schmälerung des Genusses der höchst lobenswerthen Industrie rheinischer Mitbürger zugewendet werden könne.“

„Die Bereitung schäumender Weine bleibt indeß eine ursprünglich französische, ganz dem leicht aufbrausenden Charakter dieser Nation entsprechende Erfindung, die sich zugleich von den übrigen Erfindungen der Franzosen, z.B. der Schnürbrust, der Guillotine, des Luftballons u. a., die sämmtlich durch ihre Lebensgefährlichkeit zu einer höchst zweideutigen Celebrität gelangt, auf das vortheilhafteste auszeichnet.“

Der Verfasser weiß, daß auch in andern Gegenden Frankreichs schäumende Weine bereitet werden; meist „im Geheimen, da es unmöglich ist, daß die Champagne auch nur den zehnten Teil des Weines liefert, der unter ihrem Namen getrunken wird“; diese Erzeugnisse scheinen ihm aber mit Ausnahme derer aus der Franche-Comté und von Bordeaux „aus allen möglichen schädlichen und unschädlichen Ingredienzien zusammengebraut“¹⁶. Hingegen soll „die gegen Osten gelegene Bergreihe von Epernay, Avize bis Vertu zuerst schäumende Weine in den Handel geliefert haben, und es ist dies um so glaubwürdiger, als das Gewächs dieser Gegend, wenn schon an Feinheit und Blume von dem vieler Lagen der Champagne weit übertroffen, hinsichtlich der Neigung zum Moussiren sich auszeichnet und deshalb gern da beigemischt wird, wo zwar jene Tugenden vorherrschen, diese Neigung aber mangelt“.

Nur „einem einzigen Landstriche in Frankreich blieb es zeither vorbehalten, mit der Champagne in dieser Hinsicht ernstlich wetteifernd in die Reihe zu treten, nämlich dem Département Côte-d’Or. Der schäumende Burgunder, welcher seit etwa zehn Jahren im Großen bereitet und ausgeführt wird¹⁷, ist zwar geistreicher und edler, aber es mangelt ihm das flüchtig Reizende, das erheiternd Berausende, und die Nachwehen für den, der sich dabei vergißt, sind nicht so leicht, nicht so vorübergehend, als beim Champagner“.

„Champagner“ hat, wie in verschiedenen der publizierten Quellen mehr am Rande anklingt, zweimal einen wesentlichen Beitrag zur Emanzipation geleistet. Der schäumende Wein war um die Mitte des 19. Jahrhunderts der einzige, den Damen bei festlichen Anlässen tranken, so daß sie nicht mehr von den alkoholischen Genüssen der Männerwelt ausgesperrt waren. Wie Hamm berichtet, kam ihnen zuliebe die Sitte auf, ganze Essen, Diners wie Soupers, von Anfang bis zu Ende von Sekt begleiten zu lassen, auch wenn derweil die Weine der männlichen Teilnehmer wechselten.

Das zweite epochemachende Ereignis soll André Simon erzählen¹⁸; niemand vermöchte es charmanter zu tun als er:

¹⁶ In diesem Zusammenhang zieht der Autor sogar den „Ingwerwein der Engländer, welchem viele Ähnlichkeit mit dem Champagner nicht abzustreiten ist, sowie auch ihren Stachelbeerwein, den sie *British Champaign* nennen“ heran; schließlich sogar den Birkenwein, „der schon von Manchem für Champagner angesehen und getrunken worden“.

¹⁷ Die Zeitangabe ist fast richtig. 1820 stellt M. J. Laussère aus Nuits-St. Georges den ersten *Bourgogne mousseux* her, und zwar sogleich 150.000 Flaschen. In jedem der Jahre 1825 – 1827 war es eine Million Flaschen (SIMON-ARNTZ, *Champagner und Sekt*, 1962, 74).

¹⁸ ibd. 87f.

„Während der zwanzig Jahre von 1889 bis 1908 fand eine gesellschaftliche Revolution statt, die dem Champagner zugute kam. Bis zu dieser Zeit hatte es in London, Paris, New York und anderen großen Städten zwei sehr unterschiedliche Arten ‚mondäner‘ Frauen gegeben; jene, deren Herzenswunsch – und Beruf oder Berufung – es war, Männern gefällig zu sein, und die anderen. Sie vermischten sich nicht miteinander. Erst Ende der achtziger Jahre wurde durch César Ritz im Savoy und Bertini im Criterion’s East Room ein neuer und höherer Standard der Eleganz und des Raffinements in die Welt der Gaststätten eingeführt. Zum erstenmal schlossen sich *grand luxe* und *bon goût* in einer glücklichen Partnerschaft zusammen, und auch zum erstenmal dinierten Frauen, Schwestern und Töchter der Mitglieder des alten Adels und der Industriekapitäne oder der reichen Finanziers mit ihren männlichen Begleitern öffentlich in eleganten Lokalen, wo sie nicht das geringste dagegen einzuwenden hatten – weit entfernt davon –, allen glänzenden Kokotten ihrer Zeit zu begegnen, einer Spezies, die ausstarb, als die Scheidungen erleichtert wurden.

Und selbstverständlich war in allen mondänen Hotels und Restaurants Champagner das selbstverständliche Getränk ...“.

So sollte man denken, daß im Damen-Conversations-Lexicon¹⁹, einem sehr sachlichen und wohlinformierten Werk, dem „Champagner“ schon im Jahr 1846 uneingeschränktes Lob zuteil wird. Der Artikel bestätigt das nicht:

„Champagner, ein Wein, welcher seinen Namen von der französischen Provinz Champagne hat, woselbst jedoch die geringste Quantität wächst, indem unzweifelhaft ist, daß in Petersburg allein mehr vertrunken wird, als die besten Jahrgänge hervorbringen. Er ist daher kein Produkt, sondern eine Fabrikwaare, welche in sehr verschiedenen Ländern, mit mehr oder weniger Glück und aus mehr oder minder schädlichen Substanzen bereitet wird. Die beste Art, ihn darzustellen, ist die in der Champagne selbst befolgte und natürliche Methode. Jeder Wein, so lange er Most ist, entwickelt durch die Gährung viel Kohlensäure, und um so mehr, je zuckerreicher er ist. Füllt man demnach ungegohrnen Most in starke Flaschen, die Gährung auf diese Art unterdrückend, so tritt die Entwicklung des kohlensauren Gases erst beim Öffnen der Flasche ein, und es entsteht das, was man Moussiren nennt. Der Champagner läßt sich daher aus jedem süßen Wein bereiten; in Ermangelung des nöthigen Zuckerstoffes setzt man gewöhnlich Zucker hinzu. – So macht man denn dergleichen aus Trauben, Birnen, und Apfelmmost, aus Johannisbeersaft etc. Das Alter raubt ihm natürlich die Eigenschaft des Moussirens, so gibt es denn verschiedene Gattungen, welche man im Allgemeinen unter *mousseux* und *non mousseux* begreift, im Uebrigen aber nach den Orten, denen sie entnommen sind – oder auch auf andere willkürliche Weise benennt, wie *Oil perdrix*.“

¹⁹ Damen-Conversations-Lexicon in zehn Bänden, 2. unveränderte Ausgabe, Band I, Adorf 1846, 325 f.

Obristlieutenant (v.) Thum

Auf der IV. Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe, die in Brünn vom 20. – 28. September 1840 stattfand,¹ lautet die Frage 75²: „Welches sind die Gegenden, deren Traubengattungen sich vorzugsweise zur Bereitung von Schaumweinen eignen, und welches die besten Methoden der dießfälligen Bereitung?“

Dazu wurde allgemein bemerkt, daß zur Bereitung von Schaumweinen keine fetten, sondern junge sehr klare und leichte, wenn auch saure Weine tauglich sind, so wie auch in der Champagne der flache Kreideboden nur schlechte Trauben zur Weinbereitung erzeuge, weshalb auch der noch so gute, aus edlen ungarischen Trauben erzeugte Schaumwein zu geistreich wird, um sich zu einem leichten Champagner für Damen zu qualifiziren.

Obristl. v. Thum in Eisenstadt, der sich aus Liebhaberei schon längere Zeit mit Champagner-Erzeugung beschäftigt, bestätigt ebenfalls, jene Weingegenden wären zu Schaumweinen die besten, welche in ihrem Boden viele Säure absorbirenden Erdarten, als: Kalk, Kreide, Mergel etc. enthielten, denn die Säure allein vereitle die beste Bereitungsart; sie ist mit keinem Zucker zu bändigen. Ein mit animalischem Dünger stark gemisteter Boden theile den Trauben dagegen Eigenschaften mit, die im Moussiren unangenehm hervortreten.³

Es sollte zu dem Ende eine eigene Anlage von frühreifenden, süßen und lieblichen Trauben gemacht und auf vorzügliche, blaue, dünnbälige Traubengattungen mit ganz weißem Saft Bedacht genommen werden, z. B. blaue Cap, blauer Alexander, kleine Burgunder, Portugieser, blauer Chasselas, von den weißen und rothen: Weiße Burgunder, die Zierfandler-Arten, die Königs- und Honigtraube etc.

Die beste Bereitungsart sei folgende: Man wähle die besten Trauben und bringe sie, vorzüglich die blauen, damit man einen weißen Saft erhalte, bald unter die Presse, nehme aber nur den ersten und zweiten Preßdruck. Zur Aufnahme des Mostes muß ein sehr reines, mäßig angeschwefeltes Faß in Bereitschaft sein. In diesem wird der Most, gut zugesundet, 48 Stunden gelassen, nach dieser Zeit aber in ein ungeschwefeltes Faß abgezogen, wobei es sich zeigen wird, daß man eine sehr reine, wasserhelle, weiße Flüssigkeit erhalten hat. Eine Menge von dem schweren groben Niederschlage bleibt im Fasse zurück, wird daher noch vor der Gährung aus dem Moste entfernt. Diese Klärung vor der Gährung trägt viel zur Güte des werdenden, moussirenden Produktes bei. Den Niederschlag filtrirt man durch leinene Spitzbeutel, um daraus auch noch den übrigen reinen Most zu bekommen. In diesem reinen Zustande wird der von der Atmosphäre abgesperrte Most der Gährung überlassen. Im darauf folgenden Jänner oder Februar, nachdem der Wein seine sichtbare Gährung vollendet hat, wird er zweimal durch französische

¹ Protokoll: Olmütz, Buchdruckerei von Alois Skarnitzl, 1841.

² Frühsitzung vom 26. 9. 1840, 376 – 378.

³ Im gleichen Jahr geht BRONNER ausführlich auf das Düngen ein.

Gelatine geschönt, und dann mit Ende April in Flaschen gefüllt, wobei in jede Bouteille ein Kaffeelöffel voll vom reinsten gestossenen Raffinad-Zucker gegeben wird, und worauf die Flaschen durch eigene Maschinen verkorkt, durch Spagat und ausgeglühten Schlingendraht verbunden, endlich verpicht und in einem kühlen Keller in Sand gelegt werden. Im ersten, nach der Füllung der Flaschen eingetretenen Winter kann die Abschwemmung⁵ und Versüßung⁶ des Mousseux-Weines vorgenommen werden; doch ist es besser, bis zum zweiten Winter damit zu warten, weil sich bis dahin mehr Weinstein ausgeschieden hat, wodurch der Wein milder geworden ist.

Vor der Abschwemmung werden die Flaschen, nachdem man von selben die Verpichtung vorsichtig abgeklopft hat, mit dem Stöpsel abwärts in eine solche schiefe Lage gebracht, daß der im Bauche der Flasche sich gesammelte Satz nach und nach auf den Stöpsel herabsinken kann. Zu dieser Ansammlung, und damit der Wein spiegelhell werde, müssen die Flaschen einige Wochen in mit Löchern versehenen Stellagen⁷ umgestürzt stehen bleiben, und zeigt sich der Wein ganz klar, so wird die Abschwemmung vorgenommen. Zu dem Ende werden die Bouteillen einzeln in eine eigene Maschine gestellt, und vom Draht und Spagat befreit. Nach dem Abschneiden des Spagats wird dem Stöpsel ein leiser Druck gegeben, worauf derselbe durch die moussirende Kraft herausgetrieben, und mit demselben auch der auf dem Stöpsel befindlich gewesene Satz ausgestoßen wird. Die Flasche wird dann augenblicklich mit dem Zeigefinger der rechten Hand verschlossen und in der Maschine umgekehrt, worauf sich ein ganz reiner Wein zeigt, der durch das Abschwemmen allen Niederschlag verloren hat.

Nun wird zur Versüßung geschritten. Man macht hiezu vom feinsten Raffinad-Zucker einen Syrup und gibt in jede Flasche eine Portion, die sich nach der Güte des Weines richtet. In einem guten Weinjahre sind 5 Loth⁸ für eine Flasche hinreichend. Ist der Syrup glücklich eingefüllt, wobei es oft des starken Moussirens wegen Schwierigkeiten gibt, so wird die bis auf einen Zoll angefüllte Flasche, mit dem alten Stöpsel verkorkt, wieder verbunden, verdrahtet und verpicht, weil im folgenden Winter eine abermalige Abschwemmung nothwendig wird, bei welcher aber neue Stöpsel genommen werden, um die Flaschen mit Staniol rein umlegen zu können, wie es der nun allgemein eingeführte Gebrauch ersichtlich macht. Beim ersten Abschwemmen wird jeder Flasche 1/4 Loth Cognak⁹ zugesetzt, welches wegen des Bouquets vonnöthen ist.

Für diese genaue und deutliche Mittheilung wird dem sachkundigen Referenten gewiß Jedermann sehr verbunden sein.“ Dem ist zuzustimmen.

⁴ Also einwandfrei zweite Gärung im Jahr 1840. Eisenstadt ist wahrscheinlich nicht die Hauptstadt des österreichischen Burgenlandes; denn im Teilnehmerverzeichnis steht bei THUM (an anderer Stelle v. THUM) Eisenstadt/Mähren.

⁵ Enthefung.

⁶ Versanddosage.

⁷ Hier sind Rüttelpulte zweifelsfrei.

⁸ 5 Lot sind 83 ml; wieder ist nicht die Zucker-, sondern die Sirupmenge angegeben.

⁹ Richtig nach dem Degorgieren; also 4 – 5 ml je Flasche.



Der Weinstock
wird in Gallien gepflanzt.
*Gallis omnibus permixta, ut riter
haberent, nunquam conficerent.*
Topolus
in vita Probi Imp.

Schau-Platz der Natur,

Ober:
Unterredungen
von der Beschaffenheit und den Absichten
der
Natürlichen Dinge,

wodurch die Jugend zu weitern Nachforschen auf-
gemuntert, und auf richtige Begriffe von der Allmacht und
Weisheit Gottes geführt wird.

Zweiter Theil.
Welcher die Fruchtbarkeit der Erde
betrachtet.

Aus dem Französischen von neuen überfetzt
Joh. G. von Kestler'scher
F. W. B.

Mit Kupfern und Allergnädigsten Privilegien.
Vierter Zweyte Auflage. Copenberg.

Wien und Nürnberg, 1753.
bey Peter Conrad Monath, 1751.

Des Herrn Videt
Abhandlung
Vom
Anbau und Verbesserung
Des
Weinstocks
Von der Art und Zubereitung
des Weins

und was man dabey in acht zu
nehmen habe

Mit Kupfern
vornehmlich zu einer Presse von ei-
ner ganz neuen Erfindung
versehen

Aus dem Französischen überfetzt
von
F. M.

Leipzig, 1754
bey Johann Michael Teubner

Die
fremden und inländischen Weine
in den
deutschen Zollvereinsstaaten.

Abhandlung
über
Schutzzoll und freien Handel
in Bezug auf die aus- und inländische
Champagner-Fabrikation

als
Hülfe für die deutschen Weinzüchter,
betreffend
die Nothwendigkeit einer Minderung der Wein- und Brantweinsteuer
zu Gunsten der National-Industrie und der inländischen Weinkultur.

Nachstehenden Nachweisungen
über
Weinverbesserung, Weinschnitt, Wein- und Brantwein-Konsumtion,
Einkauf und Ausgang, inländische und fremde Wein-Zolltarife u.
sonst einer allgemeinen
Statistik des Säugensinhalts und des Weinertrages
in den
Mitgliedern der Zollvereinsstaaten
und in Frankreich.

Von
J. Robin.



Berlin, 1845.
Im Selbstverlage des Verfassers.
In Kommission in der Kassenbuchhändlerischen Buchhandlung
(Neumann & Nebe).

Noël-Antoine Pluche

Der Verfasser hat diesen Autor in Champagner-Vorspiel I eingehend gewürdigt;¹ darauf wird verwiesen. Die deutsche Übersetzung ist häufig weniger präzise als die französische Vorlage; das zeigt, wie neu, ungewohnt und sprachlich schwer zu bewältigen die französische fortschrittliche Technik der Weinbereitung war.

Pluches *Spectacle de la nature*, der „Schau-Platz der Natur“², besteht aus Unterhaltungen zwischen Chevalier, Graf und Gräfin und dem Prior eines Klosters über die Besonderheiten der Naturgeschichte, die am geeignetsten erscheinen, junge Leute wißbegierig zu machen und ihren Geist zu bilden. Es ist also ein Erziehungswerk für junge Leute, und demgemäß ist der Ton ohne Schärfe auch dort, wo der Autor seine Abneigung – wie beim Schaumwein – nicht verleugnet. Noël-Antoine Pluche (1688 – 1761) war ein bedeutender Autor; 1739 erschien auch eine „Geschichte des Himmels“ aus seiner Feder. Beide Werke wurden wiederholt in die wichtigsten Kultursprachen übersetzt.

Im II. Teil, „welcher die Fruchtbarkeit der Erde betrachtet“, ist die 13. Unterhaltung dem Weinstock und die 14. dem Wein gewidmet.³ Ihr Umfang von 77 Seiten zeigt, daß die Ausführungen, die den Kenntnisstand um 1750 zuverlässig wiedergeben, als ein Lehrbuch auch für deutsche Leser betrachtet werden können. Ihnen wird eindringlich nahegebracht, was Bruder Peter nach Dom Pérignon über die Mischung von Trauben, die zusammen gekeltert werden, von verschiedenen Böden berichtet hat,⁴ während eine Cuvée aus schon vergorenem Wein entschieden abgelehnt wird; ebenso weiße Rebsorten, wobei sich Pluche in Übereinstimmung mit Abbé Godinot befindet, während Bruder Peter die weißen Trauben schätzt wie die roten.

„Der Graf. Die weissen Trauben geben zwar wirklich keinen andern, als weissen Wein, der aber gemeinlich weder Stärke, noch Güte hat, geschwinde gelb wird, und vor Sommers noch abfällt. Diese weisse Weine sind fast nicht mehr in Gebrauch. Bloß die Aerzte rathen sie bißweilen. Aber der ganz weisse Wein, der die schönen Perlen wirft, und dem Crystalle an Weisse und Glanz nahe kommt⁵, wird aus schwarzen Trauben bereitet, ja seine weisse Farbe ist niemahlen beständiger, als wenn man alle weisse Wein-Stöcke ausgerissen hat. Vor Zeiten hielte sich der Wein von Ai kaum ein Jahr. Denn es waren viele weisse Trauben auf diesem Gebürge: wenn nun der Saft von diesen gelb wurde, so bekam er die Oberhand, und veränderte den Wein gänzlich. Seitdeme aber zu dem Champagne-Wein keine weisse

¹ H. ARNTZ, Champagner-Vorspiel I, Wiesbaden 1984 (= Schriften der Gesellschaft für Geschichte des Weins Nr. 68), 54 – 63.

² Schau-Platz der Natur, oder: Unterredungen von der Beschaffenheit und den Absichten der Natürlichen Dinge, wodurch die Jugend zu weitern Nachforschen aufgemuntert, und auf richtige Begriffe von der Allmacht und Weißheit Gottes geführt wird. (Der Name des Autors erscheint in der deutschen Ausgabe an keiner Stelle, ebensowenig der des Übersetzers.)

³ Zweyter Theil, welcher die Fruchtbarkeit der Erde betrachtet. Zweyte Auflage, Wien und Nürnberg, 1751. Der Weinstock. Dreyzehende Unterredung, 362 – 402. Der Wein, Vierzehende Unterredung, 402 – 439.

⁴ Champagner-Vorspiel I, I. c. 48.

⁵ Das ist der *vin mousseux* (s. unten S. 30. 32).

Trauben mehr genommen werden, so dauert der vom Gebürge bey Rheims sieben biß acht Jahre, der an der Marne ganz gerne vier biß fünf Jahre. Die Burgunder-Weine würden nimmermehr schon im dritten Jahre abfallen, wie sie jetzo oft im zweyten bereits thun, wenn man sie mit gleicher Sorgfalt bereitete.“

Auf die Frage des Chevalier, wieso die schwarzen Trauben weißen Wein geben können, wird die Lese der zu weißem Wein bestimmten roten Trauben eingehend genauso geschildert, wie Bruder Peter es von Dom Pérignon berichtet: Lesebeginn früh am Tag, möglichst mit Nebel oder Reif, die Trauben ungedrückt in Körbe, ohne Erschütterung zur Kelter und gleich zur Pressung; die Lese bisweilen schon um 9 Uhr früh abbrechen, wenn die Sonne stark wird; dies alles, um Mostfärbung zu vermeiden.

Das Keltern „nach Art der Champagne“ hat der Verfasser verschiedentlich eingehend geschildert⁶; aber wegen der deutschen Fachtermini und der Bedeutung für die Bereitung der schäumenden Weine wird dieser Teil der Übersetzung wiedergegeben:⁷

„Wenn man den ersten Druck in aller Geschwindigkeit gegeben hat, so streicht man die Trauben wieder auf einen Haufen zusamm, und ziehet noch einmahl herüber. Hernach sticht man mit einer scharfen Spate den Traubenklumpen an den Enden ab, daß er viereckigt wird, wirft das Abgestochene oben auf den Klumpen, und presset zum drittenmal, was sodann laufft nennet man um erwähnter Ursache willen den ersten Abstich (*première taille*), und also wird durch wiederhohltes Anziehen der Kelter-Bäume der zweyte, dritte, vierte und fünfte Abstich gemachet.

Der Wein, welcher auf den ersten Druck ablaufft, oder der Vorschuß, wird besonders aufgefüllet, wenn die Trauben wohl zeitig und das Jahr warm gewesen, weil man ihn sodann in Menge bekommet, und weil er durch Vermischung mit dem hernach gekeltern leicht roth werden möchte.

Unterdessen ist es zuweilen gut, ja wohl gar nothwendig, den Ausbruch mit dem folgenden zu vermischen, wenn das Jahr nicht warm gewesen, und auf den ersten Druck wenig vorlaufft. Zuweilen kann man den Wein vom ersten Abstich mit demjenigen vermischen, der sich auf beede erste Züge ausgekeltert hat. Aber viele im Wein-Wesen wohlverfahrene Leute wollen es nicht wagen, aus Beysorge, der erste Wein möchte verderbet werden. Der Wein vom Abstich ist vortreflich zu einem Tisch-Trunk, man kan ihn auch unter die rothen Weine mischen, wenn man welche besonders machet.

Die Weine von den Abstichen werden nach und nach immer röther, weil die Kelter ihre Gewalt immer stärker an den Bälgen erweist, worinn die Kerne liegen: die Theilgen nun, die sich von den Bälgen ablösen, geben dem Wein die rothe Farbe. Zuweilen ist die Sonnenhitze so groß, oder die Kelter-Stöße so hefftig, und greiffen die Beeren so stark von aussen an, daß die in den Bälgen befindliche Säfte in Bewegung kommen, und sich gleich auf den ersten Druck mehr oder weniger mit dem Trauben-Säfte vermischen, worauf der Wein nimmermehr ganz vollkommen weiß wird. Er wird etwas schillern aber wohl noch mehr ins rothe fallen.

Zwar schadet ihm dieses an seiner Güte im geringsten nicht; allein die Gewohnheit bringet es so mit, daß man entweder eine vollkommene Weisse, oder eine hohe und dunkele Röthe, an einem Wein verlangt.“

⁶ ibd. 37. 45. 51.

⁷ Pluche l. c. 409 – 411.

Auch die Bereitung des roten Weines wird eingehend geschildert. Für alle Weine gilt: „Den Winter über lasset man (den Jungwein im Faß) im obern Keller⁸, bey einfallender Sommer-Hitze legt man ihn in den untern, von dannen er zu Ende des Herbstes wieder in den obern gebracht wird.

Ein altes ungegründetes Vorurtheil ist, der Wein halte sich am besten auf dem Geläger (Hefen.) Das Geläger und die Luft sind eine Pest des Weins. Wenn die Champagner ihren Wein zwölfmal in vier Jahren abziehen, so ziehen sie ihn zwölfmal in ganz reine Fässer: Und aus Beysorge, wie es scheint, der Wein möchte sein Feuer verlieren, verbrennen sie in dem Fasse, das abgezapfet wird, ein Stückgen geschwefelte Luntten eines halben Daumens lang und dick, damit der Rauch das Faß so wie es nach und nach leer wird, beständig ausfülle, und ein geistiges Wesen in selbigem ausbreite, welches dem Feuer und dem Glanz des Weines zu Hülfe kommet.“

Wenn die Champenois (die hier wie die Elsässer oder die Burgunder „die Champagner“ heißen) ihren Wein zwölfmal in vier Jahren abziehen, tun sie es freilich nicht um der reinen Fässer willen, sondern weil es immer wieder zu Trübungen kommt. Dem Schwefel ist selten eine so ehrenvolle Rolle zugewiesen worden.

Der Schönong (hier „Einschlag“ genannt) wird eine ausführliche Darstellung gewidmet, in der – nebenbei, wie es scheint – der *vin mousseux* behandelt, wenn auch nicht benannt wird („Wein, der viel Perlen wirft“): „Man ziehet die Weine gleich mit Anfange des Jenners ab, oder wenn ihn der Frost natürlicher Weise anfänget aufzuhören⁹. Vierzehn Tage hernach nimmt man die Arbeit von neuem vor; und wenn es ganz weisser Wein ist, so giebt man ihm den Einschlag mit der Hausen-Blase, acht Tage zuvor, ehe man ihn auf Bouteillen ziehet.

Ziehet man ihn gegen Ende des Merzen¹⁰ ab, wenn der Safft anfänget in den Weinstock zu treten, so bringet man dadurch gemeinlich zuwege, daß er viel Perlen wirfft, ja bey dem Einschencken recht sprudelt und biß auf den Boden des Glases, weiß wie Milch wird. Zuweilen bringt man eben dieses zuwege, wenn man ihn währenden August-Safftes abziehet.

Woraus erhellet, das Perlenwerffen rühre von der hefftigen Bewegung der Luft, und des Nahrungs-Safftes her, welche zur selbigen Zeit mit grosser Gewalt in den Weinstock, und in den von ihm hergekommenen Safft würken. Einige lieben dieses Schaumen, die guten Kenner aber halten es für eine Sache, welche zur Güte des Weines nicht das geringste beytragen, weil es der Most ebenfalls thun kan, da hingegen der beste Wein es ordentlicher Weise nicht thut.

Die gelinden Weine bekommen den Einschlag bey Zeiten und gewöhnlicher Weise im Merzen, dergleichen sind die von Aï, von Epernai, von Hautvilliers und von Pierrî, welche meistens in Frankreich ausgetrunken werden. Bey starken Weinen ist es besser, wenn man ein ganzes Jahr wartet, dergleichen sind die von Silleri, von Versenai und andere von dem Reimser Gebürge.

⁸ *le cellier*.

⁹ Mit der Gärung aufzuhören.

¹⁰ Beim Märzvollmond, der *pleine lune de Mars!*

Sodann können sie viele Jahre lang gut bleiben. ...

... Zieheth man diese Weine auf Bouteillen, ehe sie ihr rauhes brausendes Wesen im Fasse ausgeraucht haben, so zersprengen sie eine Menge Bouteillen, sind auch nicht so gut.

Die Weise, sie auf Bouteillen zu ziehen, besteht darin, daß man einen Finger breit leeren Raum zwischen den Stöpsel und dem Wein lasse; Das Glas mit Bind-Faden wohl verbinde, um der Gewalt des Weins desto besser zu widerstehen; es zu versiegeln, wenn es beliebig¹¹, so um allem Irrthum oder Betrug vorzubeugen; und die Flasche auf die Seiten zu legen.“

Der Originaltext ist noch härter: „Diese *mousse*, die einigen Leuten nach dem Geschmack ist, erscheint den Kennern als etwas, das sich mit Güte des Weins nicht verträgt; denn der unreifste Wein vermag zu moussieren, und der beste tut es ganz allgemein nicht“. Weiter konnte man in einem pädagogischen Werk in der Ablehnung gewiß nicht gehen.

Die „gelinden“ Weine hingegen, die stillen also, läßt man weiter auf dem Faß liegen; „dann hält sich der Wein vom Reimser Gebirge acht bis zehn Jahre und der vom Marnetal leicht fünf bis sechs“.

Der Satz über Weine, die auf Flaschen gezogen werden, ehe sie ausgegoren sind, und den starken Flaschenbruch hervorrufen, sieht auf den ersten Blick wie ein Nachtrag aus. In Wirklichkeit beschreibt er, wie in Champagner-Vorspiel¹² nachgewiesen, ein ganz anderes Verfahren als die Nachgärung, nämlich die *méthode rurale*, die um 1730 aufkam und etwa zur gleichen Zeit, in der Pluche schreibt, von Bertin du Rocheret beschrieben und verdammt wird. Im französischen Text wird der Sinn noch deutlicher durch den Nachsatz: „Es wäre eine nützliche Erfindung, die Flaschen zu verstärken, ohne sie schwerer zu machen“; denn erst dann könnte das Abfüllen noch in Gärung befindlichen Weins auf Flaschen gewinnbringend werden.

Im folgenden wird auf eine Erfahrung von fünfzig Jahren Bezug genommen; seither sei der (stille) Wein der Champagne so gut. Sichtbar steht Dom Pérignons Wirken im Hintergrund.

„... so bemühte ich mich um genaue Nachricht, wie man in unsern Französischen Weinländern damit zu Werke gehe. Nirgend aber habe ich etwas gefunden, das der Sorgfalt und Vorsichtigkeit beykäme, welche die Champagner seit etwa funfzig Jahren anwenden. Ihr Wein war vorhero zwar ebenfalls gut und hochgeschätzt, allein er hielte sich nicht lang, und wurde nicht weit verführet. Durch lange Erfahrung haben sie endlich Mittel gefunden, ihn nach Belieben kirschfärbig, schillernd, ganz weiß oder vollkommen roth, zu machen, und dabey so stark, daß er sich, ohne etwas von seiner Anmuth zu verlieren, sechs biß sieben Jahre hält, zuweilen auch noch weit länger.“

Diese Feststellung bringt den Grafen dazu, die Geschichte des Champagneweins durch die Jahrhunderte zu beleuchten: 1328, bei der Krönung Philipps von Valois, war er noch so minderwertig, daß ein Faß Reimser Wein mit 6 bis 10, Wein von Beaune mit 56 livres bezahlt wurde. Schon 1559, als Franz II. gekrönt wurde, lag Wein von Reims dem Burgunder im Preis fast gleich. Inzwischen ist seine Qualität so gestiegen, „daß er der einzige ist, den man mit dem Burgunder-Wein, was die Güte betrifft, in Vergleichung stellen könnte.“

¹¹ Wenn man will.

¹² l.c. 60f.

„Der Graf. Nach dem Urtheile vieler guten Wein-Koster übertrifft er den Burgunder Wein noch weit.

Der Prior. Es ist schon Glück genug für ihn, daß er in gleichem Wehrt mit ihm stehet, ohne daß er ihn übertreffen wolte. Ich bin allezeit der Meynung, es seye mit dem Burgunder-Wein, wie mit dem guten Verstande beschaffen: dieser macht keinen so lebhaften Eindruck, aber man wird seiner nimmermehr überdrüssig; hingegen wäre der Champagne Wein mit dem *bel esprit* zu vergleichen; dieser macht mehr Wesens, und belustiget mehr, aber er schickt sich nicht überall hin.

Der Graf. Erlauben sie mir, daß ich Ihr Gleichniß nicht annehme. Wenn Sie selbiges zwischen den überflüssig vielen Perlen, die einige Champagne-Weine werfen, und zwischen den Einfällen eines Witzlinges anstellten, so hätte ich nichts dagegen einzuwenden. Allein Champagne Wein von solcher Gattung, als der von Sillery, hat eben die Stärke, als der Burgunder, benebst einer Lieblichkeit, die man sonst nirgend antrifft. Die grösseste Vollkommenheit bestehet bey einem Weine so wohl, als bey dem Verstande darinn, wenn es ihm weder an Stärke, noch an Anmuth fehlet.“

Mit den „überflüssig vielen Perlen, die einige Champagner-Weine werfen“, und die den Einfällen eines Witzbolds verglichen werden, während der stille Wein der Champagne hoch gelobt wird, wird noch einmal ein für die sanfte Sprache Pluches ungewöhnlich heftiger Schlag gegen den *vin mousseux* geführt.

Der Jahrhunderte alte Streit, ob der Champagner oder der Burgunder besser und gesünder sei, bietet Gelegenheit, noch viele wichtige Gesichtspunkte darzulegen, bis die Gräfin ihn schlichtet und die Unterhaltung auf andere Getränke übergeht.

Die abfälligen Äußerungen über den schäumenden Wein stehen mehr als Marginalien in einer vorzüglichen Darstellung der Behandlung des Weinstocks und der Weinbereitung. Angesichts der weiten Verbreitung von Pluches Schau-Platz der Natur hat gewiß auch dieser Teil vielen Deutschen zur Belehrung gedient.

Nicolas Bidet

Die Übersetzung des berühmten *Traité* in das Deutsche¹ ist nach der ersten französische Auflage (1751) vorgenommen, nicht nach der wesentlich ausführlicheren zweiten von 1759.² Gerade der wichtigste Teil „Wie man mit dem Wein umgehen soll“³, kommt viel zu kurz. Die deutsche Ausgabe hat nur 80, die 2. französische XXIV + 512 + 304 Seiten.

Die von Dom Pérignon eingeführte Kunst der *Cuvée*⁴ ist unverändert: Es werden keine Weine vermischt, sondern „man muß die verschiedenen Gattungen der Trauben kennen, um sie auf eine gebührende Weise in einerley Kufe⁵ zu vermischen“. Hier ist bis zur 2. Auflage ein entscheidender Wandel eingetreten; denn nun heißt es *couper et mélanger différents cuvées*, keine Trauben mehr. Diese Mischung darf nur während der ersten Gärung erfolgen, hinterher nicht mehr.

Wein sollte man nur aus roten Trauben machen, die weißen hingegen – so schon Godinot – möglichst ausreißen: „Unter allen Pflanzen der Weinstöcke hat man der schwarzen oder blauen Traube den Vorzug zu geben. Die weiße Traube kann, weder durch ihre Eigenschaft, noch Farbe, etwas zu der Vollkommenheit eines Weines beitragen ...

Man keltert in Champagne, aus einerley Gattung brauner⁶ Beeren, dreierley Arten des Weins, den schielen, oder grauen, den rothgelben, und den rothen ...

Die Weinlese aller Trauben soll in dreyen mahlen geschehen. Man soll vor den grauen Wein nur die am wenigsten verschlossenen, die feinsten und reifsten Trauben lesen. Die dicksten läßt man vor die Weine, die man trinken will; und die grünen und faulen vor die Nachweine. ...

Die Weinlese vor den schielen oder grauen Wein soll nicht zufrühzeitig geschehen, aber auch nicht so lange aufgeschoben werden, als wenn man rothen Wein keltern wollte. ...

Auf dem Gebürge kann man nach zehen oder eilf Uhr nicht mehr lesen, weil die Frucht an sich selbst mehr geneigt ist, roth zu werden, als eine andere Farbe zu behalten. Man kommt demnach der größten Hitze des Tages zuvor; die übrige Zeit des Tages wendet man auf Lesung der Trauben vor den rothen Wein. Am Flusse Marne kann man Wein lesen bis Abends, wenn man nur Sorge trägt, die Trauben, wenn sie gelesen sind, vor den Sonnenstrahlen, wenn sie zu heiß scheinen, zu beschirmen. ...“

¹ BIDET, Abhandlung Vom Anbau und Verbesserung des Weinstocks, Von der Art und Zubereitung des Weins und was man dabey in acht zu nehmen habe ... Aus dem Franz. übersetzt von T. A. Leipzig, Teubner 1754. 80 S. 2 Taf.

² *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne; sur le vin, la façon de le faire, et la manière de le bien gouverner. Seconde édition, augmentée et corrigée* par M. (Nicolas) Bidet, de l'Académie ... et revue par M. Du Hamel du Monceau, de l'Académie Royale des Sciences, de la Société Royale de Londres ... Paris 1759. Avec Approbation et Privilège du Roi.

³ *Le Gouvernement des Vins*, 175–259; dieser Teil allein hat also den Umfang aller drei Teile der deutschen Ausgabe.

⁴ ARNTZ, Champagner-Vorspiel I, 1984, 44–50.

⁵ *Kufe* benutzt der Übersetzer sowohl für das Gefäß wie als Wiedergabe von *Cuvée*: „Der Wein von der ersten Presse ... dienet gemeiniglich, die *Kufe* auszumachen“ (40).

⁶ Das ist ein Fehler des Übersetzers. Es geht eindeutig um *raisins noirs*, die im Absatz davor richtig „schwarze oder blaue Trauben“ heißen.

Der *schiele* ist „Schillerwein“ nach dem Wortsinn, *vin gris*, „grauer Wein“, weil er aus „schwarzen“ Trauben hell gekeltert ist. In Wirklichkeit war er seit Dom Pérignon, wenn man es richtig machte, nicht mehr „schiel“ oder „grau“, sondern Weißwein.

Der rothgelbe, *vin paillé*, ist leicht rötlich; seine Farbe ist als *œil de perdrix* bekannt geworden.

Während der sanfte Gang von Maultieren garantiert, daß die Trauben für den grauen und rotgelben Wein in Körben ohne Erschütterung auf die Kelter kommen, sollen es für den roten Pferde mit Tonnen voll Trauben sein. „Das Führen der Tonnen auf Thieren verursacht eine wunderbare Wirkung bey den Trauben, den Wein roth zu machen. Zu machen, daß man einen schönen rothen Wein bekomme, so soll man, soviel möglich ist, bey der heissesten Sonne Wein lesen. Die Wirkung der Sonne aussen an den Beeren, nebst der Bewegung des Fahrens, oder Tragens, ist viel stärker, als wenn er verschiedene Tage in den Kufen stehet. ...“.

Das Keltern geschieht stufenweise: „Die Presse, die Umwendung, und die erste Beschneidung macht den Wein der Kufe aus“. Ob die deutschen Leser verstanden, was hier mit so merkwürdigen Termini ausgedrückt ist? Für Franzosen war der Ablauf jedenfalls klarer: Um den *vin de cuvée* (den besten, farblosen) zu erhalten, macht man *la première serre*⁷. Darauf schaufelt man die Trauben, die an den vier Seiten herausgefallen sind, auf das Biet und nimmt die zweite Pressung vor, die man *la retrousse*⁸ nennt.

Nun schneidet man die an den Seiten hervorstehenden Teile ab, wirft sie wiederum auf das Biet und führt die dritte Pressung aus, die man *la première taille*⁹ nennt. Das geschieht in der Erwartung, diese drei Pressungen könnten einander so schnell folgen, daß ihr Saft noch nicht rötlich ist und sie deshalb für *vin gris*, Weißwein also, vermischt werden können.

Mit besonderer Umsicht erklärt Bidet, wie man den gelben Wein macht (S. 46 f.)¹⁰, der viel schwerer als der graue und rothe zu keltern sei. Man läßt die Bütten über Nacht stehen. Wenn der Saft „ein wenig fleckicht“ wird, ist es Zeit zum Pressen. „Denn, wenn sich das Häutgen der Trauben nur ein wenig gepreßt findet, theilt es dem Weine einen Theil von seinem rothen Wesen mit. Wenn man dieses bey der hohlen Rinne der Presse gewahr wird, so ist's Zeit, (mit dem Pressen) aufzuhören. Man muß alsdann den Wein in ein Gefäß besonders thun, so wird sich diese Farbe läutern, und eine Farbe bekommen, wie Zwiebel-schalen, oder Rebhüneraugen. Diese Art Wein ist die beste unter allen“.

Daß die Regeln für das Lesen, Transportieren, Keltern und auf Fässer Füllen genau dem entsprechen, was Bruder Peter von Dom Pérignon überliefert hat¹¹, konnte vorausgesetzt werden. Soweit geht es noch nicht unmittelbar um *vin mousseux*, aber um das, was allein sein Gelingen garantiert: Ständiges

⁷ Von *serrer* „drücken, pressen“.

⁸ *retrousser*, im Sinn von *replier*, „wieder falten“, *charger de nouveau* „wieder beladen“ des Kelterguts; danach heißt die zweite Pressung *la retrousse*, hier mit „die Umwendung“ wiedergegeben; siehe Champagner-Vorspiel I 40. 49f.

⁹ *tailler* „zerschneiden“.

¹⁰ Vorher hieß er der gelbrothe.

¹¹ Champagner-Vorspiel I, 1984, 33 – 53.

Nachfüllen der Fässer mit dem gleichen Wein oder Wein der gleichen Qualität, frühes Abziehen von der Hefe, und erneutes Abstechen, sobald die Fässer von ihrem Platz bewegt werden, *pour donner au vin un œil bien vif*. Wir erfahren aus dem französischen Text, daß gerade die Erfahrensten ihren Wein wohl zwölf- oder dreizehnmal abgestochen hätten und er dadurch immer besser geworden sei; den Abstand zu der damaligen deutschen Weinbereitung kann man ermes sen.

Abgestochen wird, „weil der Wein immer wieder Hefe bildet“; durch die Art des Ausbaus (bei kaltem Wetter im oberirdischen *cellier*, bei warmem im Keller) findet die Gärung kein Ende. Bei Wein, der moussieren soll, läßt man es aber gar nicht bis zum Transport in den Keller kommen, sondern man nutzt dazu die neue Gärung, die einsetzt, wenn der Saft im Rebstock steigt, und füllt ihn auf Flaschen. Um die Kosten eines weiteren Abziehens zu sparen, füllen die Champenois teilweise zugleich mit der Schönong und erhalten dann ein besonders kräftiges Depot, von dem der *vin mousseux* mühevoll dekantiert werden muß, was wiederum der Kohlensäure nicht gut bekommt – bis zu Walfards Verfahren vergehen noch vierzig Jahre. Vieles davon steht nur in der französischen Ausgabe in einem eigenen zehnteiligen Kapitel¹² *Du tirage en bouteilles des Vins destinés à mousser, et autres*. Damit können sich die knappen Ausführungen im Dritten Theil „Wie man mit dem Weine umgehen soll“, die dem gesamten dritten französischen Teil¹³ entsprechen, nicht mes sen.

Von Pluche übernimmt Bidet, „daß die Luft und die Hefen die Pest des Weines sind“. „Man soll demnach nicht verabsäumen, ihn dafür zu bewahren, und, so bald als möglich, ihn davon befreien ... Eine allgemeine Regel vor alle Gattungen des Weins ist, daß man ihm allen seinen Geist, und alles sein Feuer, erhalte.“ Dafür muß man die Fässer stets spundvoll gefüllt halten und den Wein so früh wie möglich von der Hefe trennen.

„Die erste Leimmischung und dritte Abziehung oder Läuterung der grauen Weine, die man bestimmt, daß sie jäschten sollen, muß vor dem vollen Mond des Martii geschehen. Die Leimmischung geschiehet acht Tage vor der Läuterung; und die andere Leimmischung acht Tage vor dem vollen Mond des Martii.

Man erwählet gemeiniglich den vollen Mond des Martii, die Weine in Bouteillen, oder gläserne Flaschen, abzuziehen. Gewisse Weine, wie diejenigen von Ay, Avenay, Mareul, Dizy, Haut-Villiers, Espernay und Pierry, sollen, weil sie sich leichtlich läutern, und den Jäscht nicht leicht an sich nehmen, zu der hier oben bestimmten Zeit in Bouteillen gethan werden. Die Weine von Cramant, Avise, Mesnil, Auger, und andere, die wegen der Menge weisser Trauben, die man hinzu thut, um die Quantität zu haben, einen beträchtlichen Niedersatz machen, und die Jäschtung leichter an sich nehmen, die ihnen ihre Grünheit verursacht, sollen vor dem Monat April nicht abgezogen werden. Die Weine werden auch eben sowohl, oder zum wenigsten gnugsam, jäschten,

¹² II 225 – 234.

¹³ s. Anm. 3.

wenn man sie beym Anfange des Augusti in Bouteillen abziehet; die Bouteillen werden nicht so leicht zerspringen, und weniger Niedersatz machen.“

Das stellte wohl einige Anforderungen an den deutschen Leser; auch wenn er wußte, daß Leimmischung die Schönung und *jäschten* „gären“, hier im Sinn von „das Mousseux annehmen, moussieren“ ist. Das Lesen unreifer Trauben befördert das Moussieren; das „verursacht ihnen ihre Grünheit“. Für stille Weine sind die weißen Rebsorten im Marnetal unerwünscht; aber von der Côte des Blancs kommen sie herein und führen zu stürmischer Gärung und Flaschenbruch. Da mit Beginn der Traubenreife eine zweite Nachgärung stattfindet, werden die Weine von Cramant usw., auch wenn man sie erst im August (ehe die Färbung der Weinbeere beginnt) auf Flaschen zieht, noch genug Mousseux bilden.

Der Meinungsumschwung von Godinot und Pluche (weiße Trauben zu nichts nutz) zu Jullien, der die weißen den roten im Wert gleichsetzt, wird bei Bidet anschaulich: Während bei stillem Wein die weißen Trauben „nichts zu der Vollkommenheit eines Weines beitragen können“, scheinen sie in dem Maße, wie der *vin mousseux* Terrain gewinnt, akzeptiert zu werden.

Dieser Eindruck entsteht aber nur wegen der Kürze des deutschen Textes. Hält man die 2. Auflage von Bidet¹⁴ dagegen, sieht es ganz anders aus: „Würde man sie (diese schlechten Weine von Avize, Cramant usw. mit ihren weißen Trauben) erst während des Saftsteigens im August füllen, würden sie weniger Flaschen sprengen, weniger Depot bilden und weniger Menschen ruinieren und töten. Wenn man sogar auf sie verzichtete und sie wie im vorigen Jahrhundert den Arbeitern der Champagne pouilleuse¹⁵ überließe, würden die Weinhersteller und diejenigen, die so verrückt sind, sie zu kaufen, weniger leiden, und der gute Ruf der Weine der Champagne, den diese zerstört haben, könnte sich wieder festigen“ – ein hartes Votum gegen die von Avize vorrückende *méthode rurale*.

Auch was den Märzvollmond, die seit alters festliegende Zeit der Flaschenfüllung, angeht, ist es bedauerlich, daß nicht die 2. Auflage ins Deutsche übersetzt wurde; denn nun weist Bidet darauf hin, daß der „Märzvollmond“ (derjenige, der das Osterdatum bestimmt), sich je nach Jahr um 33 Tage verschiebt (zwischen dem 22. März und dem 24. April), während das Steigen des Saftes ganz andern Gesetzen folgt. Nur auf dieses aber kommt es an, und dazu macht Bidet zweimal eine Bemerkung, die auf seine Weise festhält, daß der Wein noch in Gärung, und daß noch Hefe und Zucker vorhanden sein muß, wenn man erst im August füllt. „Wenn die natürliche Gärung nicht vorhanden ist, wird der Wein nicht moussieren“, und „Wenn man erst im August füllt, muß der Wein von sich aus gewisse Voraussetzungen mitbringen, die der Wein der Champagne hat“¹⁶ – beides nicht geeignet, potentiellen

¹⁴ 1759, 229 f.

¹⁵ Die Lausechampagne ist der ärmlichste Teil der Provinz.

¹⁶ „Si la fermentation naturelle du Vin n'existe pas, le Vin ne moussera pas“; „Si on le tire ... dans la sève d'Août ... il faut que le Vin y ait de soi-même quelques dispositions, comme celui de Champagne.“

Mousseuxherstellern in andern Gebieten Mut zu machen. Es ist sicher kein Zufall, daß der Leser von den eingehenden Anweisungen für die Flaschenfüllung¹⁷, über Form, Qualität und Beschaffenheit der Flasche und Anforderungen an sie¹⁸ und Qualität und Form des Korkens¹⁹ nur das Notwendigste (siehe unten) erfährt; Nachahmer des *vin mousseux de Champagne* sollen nicht ermutigt werden.

Der Leser konnte auch erkennen, daß sich hinsichtlich des Schäumens Weine aus verschiedenen Böden und aus verschiedenen Rebsorten nicht gleich verhalten; eine Anwendung auf Deutschland würde also nicht ohne gründliche Erprobung geschehen können. Das hat gewirkt: Nach unserer Kenntnis hat niemand auf der Grundlage von Bidets Werk versucht, in Deutschland *vin mousseux* herzustellen.

„Die grauen Weine, die man bestimmt, daß sie nicht jäschten sollen, dürfen nicht eher, als gegen das Ende des Septembris und im October, das ist, wenn sie ein Jahr alt sind, in Bouteillen gethan werden;“ dann haben sie die beiden Nachgärungen noch auf dem Faß absolviert. Rotweine erster Klasse soll man sogar erst nach zweijähriger Faßlagerung auf Flaschen ziehen.

EXKURS: VOM JÄSCHEN UND JÄSCHTEN

Bei Bidet ist das Kapitel, aus dem zitiert wurde, überschrieben „Die Abziehung der *jäschenden* und anderer Weine in Bouteillen“ (so der Übersetzer, franz. *vins destinés à mousser*). Darin und im Text (... Weine, ... weil sie den *Jäsch*t nicht leicht an sich nehmen ... Weine ..., die die *Jäsch*tung leichter an sich nehmen ... werden auch *jäsch*ten, wenn man sie abzieht) kommen zwei Substantive und zwei verschiedene Verben eines ungewöhnlichen, aber sprachlich klaren Wortes vor, frühneuhochdeutsch als *jest* „Gischt, Schaum“ belegt. Dazu gehört *gären* mit jungem g- im Anlaut. Althochdeutsch hieß *jesan* „in Gärung geraten, schäumen“. In deutschen Mundarten ist es bis heute als *jäsen* erhalten. Durch (sprachlich nicht gerechtfertigten) Bezug zu *gar* ist *jären*, das noch im 18. Jahrhundert vorkommt, zu *gären* geworden.

Zu frühneuhochdeutsch *jesen* entstanden als Nebenformen *geschen*, *gäschen*, *gischen*. Davon kommt *Gischt*, das dem englischen *yeast* „Hefe“ entspricht; bei Schiller „spritzt zum Himmel der dampfende Gischt“²⁰. Neben Schillers Taucher darf Goethes Achilleis nicht fehlen: „Spendeten ringsumher des reichen ambrosischen Gisches“²¹. Zu *Gischt* (das in Bidets Text als *Jäsch*t und *Jäsch*tung erscheint) ist *gischen* (*hier jäsch*ten) als „Gischt machen, Gischt entwickeln“ gebildet.

¹⁷ 1759, 232 – 234.

¹⁸ ibd. 234 – 245.

¹⁹ ibd. 245 – 247.

²⁰ SCHILLER 1797, Säkular-Ausgabe I 87 (Taucher Vers 35).

²¹ GOETHE 1799, Jubiläums-Ausgabe VI 239 (Achilleis Vers 143).

Das Wort ist zur Übersetzung von *mousser*, das als *moussieren* in das Deutsche übernommen ist, und *mousseux* gar nicht uneben und wird von Graf Platen für den Champagner so verwendet: „Was staunst du, da du ziehst den Kork, daß an die Decke spritzt der Gischt?“²².

Die Bedeutung „aufbrausen“, die *gischen* = *jäschen* hat, ist dem Vorgang wesentlich angemessener als „schäumen“. Der „Schaum“ bildet sich nur, weil die Kohlensäure ungestüm ins Freie drängt, und wird beim wiederholten Einschenken schnell schwächer, „moosartiger“, wie es der ursprünglichen Bedeutung von *mousse* und *mousseux* entspricht.

– Ende des Exkurses –

Das längste Kapitel des III. Teils („Der leim“) handelt von der Zusammensetzung des Schönungsmittels und seiner Anwendung. Es folgen kurze Kapitel, die dem *vin mousseux* gelten, über die Bouteille, oder gläserne Flasche („so in der Form einer Birne gemacht, soll allen andern vorgezogen werden“), den Stöpsel (zum mindesten 1,5 Zoll lang), den Bindfaden („aus drey wohlgedrehten Dräthen“) und die „Zurichtung des Teers“. Das ist das Wachs, um das Mundloch der Bouteille zu bestreichen. „Man muß 2 Pfund gelbes Wachs nehmen, 1 Pfund schwarzes und 1 Pfund weißes Pech, und ohngefähr 1 Unze Terpentin.“

Wenn der Stöpsel „mit einem hölzernen Bretlein“ hineingetrieben ist, wird er mit dem Bindfaden befestigt, den der Arbeiter „creutzweise knüpft. Hernach kehrt er die Bouteille um, und tuncket den Stöpsel in das zerlassene Wachs bis über den Ring, dergestalt, daß der ganze Bindfaden bestrichen werde. Dieses Wachs muß warm gnug seyn, damit es um diesen Bindfaden herum wohl eindringen möge; auch muß der Teer nicht zu dick seyn. Der Terpentin ist bey der Vermischung des Wachses nöthig, daß er es fett mache. Ohne selbigen formiret das schwarze Pech, so daselbst herrscht, einen Staub, der sich, wenn die Bouteille geöffnet wird, in den Wein ausbreitet; welches eine sehr schlimme Wirkung verursacht, und einen übeln Geschmack hervorbringet.

Andere vermeiden die üble Wirkung des Teers gänzlich, und bedienen sich dessen gar nicht. Sie ziehen ihren Bindfaden im Knal nur durch Lein- oder Nuß-Oel, den sie wohl abrinnen, und an der Sonne, oder am Kamin, trocknen lassen. Dieser Bindfaden wird, wenn er gebraucht wird, so fest, als eine Darmsayte, und dauert viele Jahre im Keller, ohne zu faulen.

So bald die Bouteillen gefüllet, verstopft, zugebunden, und (wenn man es vor nöthig erachtet,) mit Teer verstrichen sind, sollen sie in den Keller getragen werden, um daselbst in Becken gesetzt zu werden. Jedoch ist es besser, die Bouteillen etliche Tage stehen zu lassen, als sie den Augenblick, da man sie in den Keller bringet, in die Becken zu setzen; weil alsdenn der Geist des Weins Zeit hat, sich nach den heftigen Erschütterungen, die er erlitten hat, zu setzen; und die Bouteillen springen hernach nicht so leicht.

Es ist nicht genug, die bisher erzählten Vorsichtigkeiten in acht zu nehmen, um den Wein, den man in die Bouteillen füllet, in guten Stand zu setzen; Man muß ihn auch, soviel möglich, vor der Zersprungung bewahren. Damit man hierinn seinen Zweck erhalte, muß man zweyerley beobachten:

²² GRAF V. PLATEN 1823, Sämtliche Werke III 111.

1.) Muß man Keller erwählen, die weder allzuhoch, noch auch allzutief, weder allzuwarm im Winter, noch auch allzukalt im Sommer, sind. Die allzutiefen haben diesen Fehler, daß ihre grosse Kälte den Wein im Sommer verhindert, daß er im Julio und Augusto nicht so leichtlich jäschten kann; und im Winter macht ihre Wärme, daß die Weine schmierig werden. Die allzuhohen Keller empfangen öfters einige Sonnenstrahlen, wenn ihre Luftlöcher groß sind, und gegen Mittag zugehen²³, welches die Bouteillen erhitzt, sie zersprengt, und ihren Niedersatz verursacht.

2.) Muß man in den Kellern, wohin man Wein in Bouteillen setzen will, Becken von Kiste machen, nebst Töpfen, die den daselbst vergossenen Wein auffangen. Diese Becken macht man mit einer Kiste von gestossenen Ziegeln, so man durch ein Sieb laufen lassen, mit eben so viel gutem lebendigen oder ungelöschten Kalck, der mit ein klein wenig Wasser angefeuchtet, und mit aller Stärke des Arms geschlagen und gemischt ist. Sie müssen denn gegen die Mitte, wo man die irdenen Töpfe, um den Wein der zersprungenen Bouteillen aufzufangen, hinsetzt, gemächlich abhängig gehen.

Man muß sich also wohl vorsehen, daß man sich dieser Becken nicht eher bedienet, als nach sechs Monaten, oder einem Jahr, nachdem sie gemacht sind; denn die Becken, so lange sie ihr Wasser noch nicht haben fahren lassen, sind ungemein hitzig, wie bereits gemeldet worden, und würden den Bouteillen Schaden thun.

Der Nutzen dieser Becken bestehet nicht allein darinnen, daß der Wein, der sonst verlohren gehen würde, in den Töpfen aufgefangen wird, und die man alle Tage ausleeren muß; dieses ist der geringste Vortheil: Sondern der beträchtlichste ist, zu verhüten, daß der Wein nicht in die Erde dringe, wo er sich dergestalt erhitzt, daß die Dünste davon aufsteigen, welche nicht nur machen, daß die Bouteillen in Menge zerspringen, sondern sie verbrennen auch den Bindfaden, wenn er gleich mit Teer bestrichen ist, und machen, daß sie ihren Stöpsel herausstossen, welches einen sehr beträchtlichen Verlust verursacht.

Drey oder vier Tage darauf, nachdem man die Bouteillen in den Keller gebracht hat, soll man sie in die Becken setzen, so, daß man die Bouteillen dergestalt lege, daß das wenige Leere, so man in denselben lasset, sich gegen den Bauch der Bouteille befinde, und der Stöpsel gänzlich angefeuchtet werde. Man sondert die Reihen mit Latten voneinander ab; und muß sie nicht über vier oder fünf Reihen übereinander erhöhen. Mehrere würden zu schwer werden, und die Bouteillen zerdrücken.“

Die Relation der Gewichtung der einzelnen Teile mutet merkwürdig an, entspricht aber genau der Realität: Das Verschließen (Verstöpseln, Verdrahten, Verpichen) und das Lagern der Flaschen danach waren die beiden großen Probleme und aufwendigen Arbeitsgänge bei der Herstellung schäumender Weine²⁴. Alles andere geschah, wenn man Jungwein im März auf Flaschen füllte, „ohne etwas dazu zu tun“, wie es auch in Deutschland 1791 heißt.

²³ Nach Süden gerichtet sind.

²⁴ Der entscheidende Vorgang davor, das Dekantieren des schäumenden Weins von der Hefe in der Flasche, und das Nachfüllen von Wein in schäumenden Wein, ist in der deutschen Ausgabe nicht behandelt; wieder ein Beweis dafür, daß keine Schaumweinherstellung gelehrt werden soll. Es folgen noch drei Spalten „Mittel wider die Mängel des Weins“; darin kommt aber der schäumende nicht mehr vor.

André F. Jullien

Jullien schreibt nicht als Önologe; er nennt sich als Autor stets Weingroßhändler in Paris. Eben deswegen sind seine Schriften in viele Sprachen übersetzt worden und haben zur praktischen Unterrichtung gedient. 1829, gerade zu Beginn der deutschen Sekterzeugung, erschien, nach der 4. französischen Auflage übersetzt, „Die vollständige Kellnerey des französischen Weinwirths“, gleich im Titel „dargestellt als practischer Unterricht“.¹ Darin gibt es selbstverständlich ein eigenes Kapitel „Vom Champagnerweine“²; aber auch vom Inhalt der übrigen ist vieles für den schäumenden Wein wichtig.

Die zu ihm führende Nachgärung mit Ablagerung von Hefe fiel nicht aus dem Rahmen; denn auch bei stillem Wein bilden sich immer Hefen, deretwegen man den Wein behutsam abgießen muß.³

Sogar der Flaschenbruch ist nicht auf schäumenden Wein beschränkt: „Der weiße Wein reift viel früher als der rothe, und kommt gewöhnlich nach einem oder anderthalb Jahren in die Bouteillen. Da aber viele ihren süßlichen Geschmack von der Presse her lang beybehalten, so muß man warten, bis sie ihn verloren haben, weil sie sonst in Gärung gerathen, den Stöpsel ausstoßen, oder die Flaschen zersprengen würden“.⁴ Damit ist bereits angesprochen, was über Jahrzehnte die einzige Möglichkeit zur Herstellung von *mousseux* war.

Hinsichtlich der Vorschriften für das Abziehen ist auch 1829 noch keine Änderung eingetreten; denn „vorzugsweise wählt man dazu die Zeit, wenn der Mond im Abnehmen ist“, um Gärung auf der Flasche zu vermeiden: „Die Epochen, wo der Weinstock treibt, blüht, und die Traube zeitiget, sind am wenigsten zum Abziehen schicklich; weil diese Naturereignisse immer bey warmem und stürmischem Wetter Statt haben, welche auf den Wein und die Rebe, so wie auf andere Vegetabilien denselben Einfluß äußern: nähmlich alle gährende und treibende Säfte in Aufruhr zu bringen. Da aber diese Epochen voneinander getrennt sind, und durch den Wechsel der Winde und der Witterung, welche das Wachsthum der Pflanzen in seinem Fortschreiten aufhalten, dieser Aufruhr in der Natur gestillt wird, so ist auch die gährende Bewegung im Weine unterbrochen; diese Zwischenräume muß man benützen, um den geklärten Wein vom Lager abzustechen und auf Bouteillen zu füllen. ... In der Champagne wählt man den Vollmond im März zum Abziehen des Weines, der moussiren, und das Abnehmen des Mondes für den alten Wein, der nicht mehr moussiren soll.“⁵ Damit ist der Unterschied zwischen beiden

¹ F. JULLIEN, Die vollständige Kellnerey des französischen Weinwirths, dargestellt als practischer Unterricht über das, was mit dem Weine im Keller zu seiner Erhaltung, Verbesserung und Wiederherstellung von Krankheiten, so wie bey seiner Versendung zu Lande oder zur See, sowohl in Fässern als in Bouteillen, und darauf bey seinem Empfang zu geschehen hat. Alles, nach den in Frankreich üblichen Verfahrungsarten. Pesth 1829.

² l. c. 188 – 199.

³ ibd. 23f. – Das ganze XX. Kapitel (183 – 188) handelt „Vom Weine, der in Bouteillen einen Satz bildet“.

⁴ ibd. 95.

⁵ ibd. 99f.

auf die kürzeste Formel gebracht; Zusätze, um das Moussieren zu befördern, gibt es nicht.

Der Weinhändler Jullien wird im Kapitel „Von der Mischung der Weine“⁶ sichtbar; denn er verteidigt das Mischen mit Nachdruck. Das gilt auch für schäumenden Wein: „Der moussirende Champagner von einem und demselben Gebirge vereinigt selten allein alle Eigenschaften, die man darin zu finden wünscht. Entweder er braust zu stark und zersprengt alle Bouteillen, oder er braust zu wenig; oft ist er zu scharf, oft zu süß, oft zu geistig, oft zu schwach.“ Bei Pluche wird der Vorteil der großen Kellereien darin gesehen, daß sie Weinberge in verschiedenen Böden besitzen und die Erzeugnisse mischen können, während die selbständigen Winzer auf den Ertrag aus einer einzigen Bodenart beschränkt sind.

„Vom Champagnerweine“ handelt das XXII. Kapitel,⁷ beruhend auf „den umständlichen Erklärungen ... von einem der vorzüglichsten Handelsmänner dieses Weinlandes“. Wie in *Branntwein* aus (*ge*)*brannter Wein* ist das Adjektiv *champagner* mit dem Substantiv fest zusammengewachsen.

Jullien bezieht sich dabei auf seine Ausführungen in der „Topographie“, die auch unter den Quellen der Sekthersteller nicht unerwähnt bleiben dürfen; denn 1833 wurde die „Topographie aller bekannten Weinberge und Weinpflanzungen“ in das Deutsche übersetzt.⁸ Wie schon das Titelblatt angibt, ist es wenigstens für Frankreich mehr ein Lehrbuch als eine Lagenbeschreibung, mit der die übrigen Länder abgefunden werden.⁹ In dem Beitrag über das Département Marne findet sich eine Beschreibung der Herstellung von Schaumwein, die so eingehend ist, daß gewiß auch die deutschen Produzenten davon Gebrauch gemacht haben.¹⁰ Die moussierenden Weine sind allerdings zu Julliens Zeit auch im Département Marne noch die Ausnahme, und in Aube kamen sie gar nicht vor.

Jedoch „werden die moussirenden Champagnerweine mit Recht allen denen derselben Gattung vorgezogen, die man in andern Pflanzungen keltert. Ihr Vorzug liegt nicht in einem hohen Grade von Geist, Körper und Wohlgeruch, sondern darin, daß diese Eigenschaften in ihnen in gehörigem Verhältniß enthalten sind, um feine, flüchtige, zarte Weine zu erzeugen, welche dazu taugen, in bedeutender Menge getrunken zu werden, ohne beschwerlich zu fallen; kurz, es sind mehr liebenswürdige, als sehr edle Weine, deren Rausch bald verfliegt.“

⁶ ibd. 116 – 125.

⁷ ibd. 188 – 199.

⁸ A. JULLIEN, *Topographie aller bekannten Weinberge und Weinpflanzungen*. Enthaltend ihre geographische Lage, die Anzeige der Art und der Qualität der Producte jedes Gewächses, die Verladungs- und Haupthandels-Orte; Benennung und Inhalt der verschiedenen Fässer und Gemäße; die gebräuchlichen Transportmittel, die Zoll-Tarife Frankreichs und des Auslandes etc. etc., nebst einer General-Classification der Weine. Nach der 4. französischen Ausgabe. Quedlinburg und Leipzig 1833.

⁹ So gibt es unter „Deutschland“ (II 11 – 34) keine Erwähnung schäumender Weine. Den 303 Seiten über Frankreich stehen 216 Seiten für die gesamte übrige Welt gegenüber.

¹⁰ l. c. I 39 – 52.

Das ist eine ehrenwerte Beschreibung, die durch andere verdeutlicht wird: Zu dem Ruf der Weine von Reims und Epernay „haben vorzüglich die weißen Weine durch Zartheit, Annehmlichkeit und vielleicht noch mehr durch den sprudelnden Schaum beigetragen, den sie bis in ihr höchstes Alter behalten; wenn derselbe nun auch gerade nicht das ist, was die wahren Weinkenner an den Champagnerweinen am meisten schätzen, so ist er doch wenigstens das, was die größere Menge der Liebhaber am allgemeinsten sucht“¹¹; oder: „... baut man in den der Reife der Trauben weniger günstigen Jahren leichtere, grünere und folglich nicht so geistige Weine, welche dergestalt moussiren, daß sie durch die große Menge zersprengter Flaschen ungewöhnlichen Verlust verursachen“; oder: „... verlieren die moussirenden Weine oft ihre Milde und ihren Geist, wenn sie alt werden, während ihre moussirende Eigenschaft sich vermehrt, sowie auch der beißende Geschmack, welchen ihnen das kohlen-saure Gas gibt, das nicht aufhört, sich von Natur darin zu bilden.“¹²

Der letzte Satz ist zugleich ein weiteres zweifelsfreies Zeugnis für die Herstellungsmethode; denn nach Einführung der zweiten Gärung konnte man weder sagen, daß das Mousseux mit dem Alter zunehme, noch, daß sich in der Flasche ständig neue Kohlensäure entwickle.

Jullien findet seine Überzeugung, daß Weinmischung von Vorteil sei, auch bei schäumendem Wein bestätigt: „Die Weine, die man aus den rothen Trauben zieht, haben mehr Körper, Geist und Würze; sie geben nichtmoussirende und halb-moussirende Weine, welche besser sind, als diejenigen, die man aus den weißen Trauben zieht; diese letztern aber haben mehr Flüchtigkeit und schäumen stärker. Will man also *Grand-mousseux* (stark moussirende Weine) von vortrefflicher Güte haben, so mischt man, in verschiedenen Verhältnissen, den Saft der rothen und der weißen Trauben untereinander.“ Mit dem von Godinot und Pluche gepredigten Ausreißen der weißen Rebsorten, die zu nichts tauglich seien, ist es vorbei.

An der eingehenden Beschreibung des Hellkelterns roter Trauben hat sich seit Dom Pérignon nichts geändert; aber sie wird den Deutschen in ihrer Sprache anschaulich vorgeführt¹³; einschließlich der Verwendung von Flieder-beerensaft für den *rosé mousseux*. Zu den Gründen für die hohen Preise rechnet Jullien auch „den Abgang, der jedesmal stattfindet, wenn man die Weine durch das Ausziehen (*dégorgement*) von ihrem Bodensatze absondert, was man wenigstens zwei Mal thut, ehe man sie versendet“ – auch das ein anschauliches Zeugnis vom Stand der Technik. Daß es sich nicht um zweite Gärung handelt, ist eindeutig:

„Die Weine, die man zum Moussiren bringen will, werden in den Monaten März und April und bis zum 15ten Mai, welche nach der Lese folgen, auf Flaschen gezogen. Die Gärung beginnt gewöhnlich in den ersten Tagen des Juni und dauert den ganzen Sommer hindurch; vorzüglich stark ist sie zu Ende des Juni, während der Weinblüthe, im August, wenn die Beere zu reifen anfängt, und jedesmal, wenn das Wetter stürmisch ist. Zu diesen

¹¹ ibd. 39.

¹² ibd. 44.

¹³ Mit dem ungewöhnlichen Terminus „Schnittwein“ für den *vin de taille*.

Zeitpunkten leiden die Eigenthümer den meisten Verlust durch das Zerspringen der Flaschen, und es ist dann nicht gut, durch einen Keller zu gehen, wenn man nicht eine Drahtmaske vorhat; es sind Tagelöhner durch Flaschenstücke schwer verwundet worden, weil sie dies vernachlässigt hatten. Die Gährung vermindert sich im Herbst und es ist selten, daß ernsthafte Zufälle sich im zweiten Jahre wiederholen. Dessenungeachtet müssen diese Weine immer in frische, tiefe Keller gelegt werden, damit ihre Temperatur weniger Veränderung erleide. Die Weine von Reims, Epernay, Avise und vieler andern Pflanzungen dieses Landes werden 30 bis 40 Fuß tief in einen kalkigen Boden eingegraben.“

Nicht minder deutlich sind „die bizarren Phänomene, welche das Moussiren der Weine befördern, oder verhindern“ dargestellt: Sie „sind so erstaunend, daß sie nicht können ausgedrückt werden. Derselbe Wein, der an demselben Tage auf Flaschen aus derselben Glasfabrik gezogen, in denselben Keller geschafft und auf dasselbe Lager gelegt wird, schäumt in einer gewissen Höhe und in einer gewissen Richtung, während er in einer andern Lage, bei einer gewissen Thür, oder unter einem gewissen Kellerloche viel weniger, oder gar nicht schäumt. Man sieht auch, daß Weine, die anfangs vollkommen gut moussirt haben, diese Eigenschaft bei einer Veränderung der Jahreszeit verlieren. Alle diese Zufälligkeiten vereinigt, verursachen die Theuerung der moussirenden Weine; sie sind so verschiedenartig und außerordentlich, daß die erfahrensten Weinhändler sie weder voraussehen, noch sich immer dagegen sichern können. Die Beschaffenheit der zur Verfertigung der Flaschen dienenden Stoffe, und vielleicht auch der Grad des Feuers, den sie ausgehalten haben, tragen dazu bei, das Moussiren der Champagner-Weine zu vermindern oder zu bewahren; man versichert sogar, daß dieses Phänomen sich bis auf die Trinkgläser erstreckt und daß man deren gesehen hat, worin der Wein augenblicklich alle Fermentation verlor, während er dieselbe in andern Gläsern behielt, die man zu derselben Zeit gefüllt hatte.* Man darf also nicht darüber erstaunen, in einem und demselben Korbe Flaschen zu finden, deren Wein mehr oder weniger stark, und andere, wo er gar nicht moussirt.“

Bemerkenswert sind noch die Ausführungen über die *Crémants*, die es erst seit den 1970er Jahren wegen ihres geringen Überdrucks nicht mehr geben kann:

„Unter den zum Moussiren bereiteten Weinen befinden sich solche, die nur eine schwache Gährung bekommen, und man nennt sie *Crémans* oder halb Moussirende. Sie treiben den Kork nicht mit solcher Gewalt heraus, brausen weniger im Glase, und ihr Schaum bildet, wenn man sie einschenkt, über der Flüssigkeit eine Decke, welche nach einigen Augenblicken vergeht. Sie haben vor den vollmoussirenden Weinen den Vortheil, daß sie mehr weinige Eigenschaften behalten und nicht so beißend sind. Ihr Preis ist, wenn sie von gutem Gewächs kommen, gewöhnlich höher, als der der moussirenden, weil sie von einer großen Anzahl von Liebhabern sehr gesucht werden, und man – da sie ihre Eigenschaft bloß einem jener bizarren Phänomene verdanken, die sich an den Champagnerweinen bekunden – nicht im Stande ist, sie in so großer Menge herzustellen, als es verlangt wird.“¹⁴

* „Es ist wahrscheinlich, daß bei den Gläsern, welche diese Wirkung hervorbringen, ein Uebermaß oder eine schlechte Zusammensetzung der alkalischen Theile stattfindet, welche alsdann die im Weine befindliche Kohlensäure absondern.“

¹⁴ ibd. 42f.

Ein solcher Crémant muß der berühmte *Champagne d' Ay* gewesen sein; denn den Aussendungen der Kellerei Moët & Comp. wurde für die Geschäftsführer beigefügt: „Der allgemein geschätzte rahmartige Wein von Ay perlt weniger, hat aber mehr Körper als der moussirende.“¹⁵

Da die deutschen Produzenten, soweit sie ihr Erzeugnis nicht unter ihrer Firma verkaufen wollten, es mit überwiegender Vorliebe als „Sillery“ deklarierten, soll der erstaunliche Beitrag Julliens zu diesem Wein nicht fehlen, der also ein geeister Wein und wirklich gut erst war, wenn er sein Mousseux verloren hatte: „Sillery, im Canton de Verzy, 2 Lieues von Reims, hat seinen Namen dem geschätztsten der weißen Champagnerweine gegeben. Derselbe hat eine Ambrafarbe und einen trockenen Geschmack, wodurch er charakterisiert wird, und der Körper, der Geist, die herrliche Blume und die anspannenden Kräfte, womit er versehen ist, sichern ihm den Vorzug vor allen andern zu; er hat die Eigenheit, daß er den Mund frisch erhält, und daß man viel davon trinken kann, ohne Unbequemlichkeiten zu haben. Man setzt ihn nur vom Froste gerührt auf und er wird beim ersten und zweiten Gange getrunken. Dieser Wein hält sich sehr lange und gewinnt im Alter viel; gut ist er erst, wenn er nicht mehr moussirt. Wenn unangenehme Zufälle oder seine zu hohe Lage ihn zur Gärung bringen, verliert er seine Güte; man gelangt aber dazu, ihn wieder herzustellen, wenn man ihn bei offenen Flaschen eine Stunde lang in Eis setzt.“¹⁶

Dasselbe kehrt in der Vorschrift der Champagnerkellerei Moët & Comp. wieder:

„Der Wein von Sillery, der wenig bekannt ist, hat keine Süße, ist trocken, stark, moussirt gar nicht, und hat mit dem Rheinweine einige Ähnlichkeit; er ist magenstärkend und wird gewöhnlich, in Eis abgekühlt, zum Braten getrunken.

Wenn es sich ereignet, daß der Transport, ein schlechter Keller, oder eine dem Champagner besonders eigene Anlage, in dem Weine von Sillery eine Gärung veranlaßte, die ihm verderblich seyn könnte, so müssen einige Tage früher die Bouteillen vor dem Trinken aufrecht, und eine Stunde vorher in Eis mit offenem Stöpsel gestellt werden. Nach solchen Vorkehrungen wird er zu gähren aufhören, und seinen Geschmack und seine frühere Güte wieder bekommen.“¹⁷

Die das ganze 19. Jahrhundert anhaltende Begeisterung für „Champagne Sillery“ wird noch verwunderlicher, wenn man erfährt, daß die Marschallin von Estrées, deren Besitzungen in Ludes, Mailly, Verzenay und Verzy den nach ihrem Schloßkeller benannten „Sillery“ lieferten, alle diese Weingärten schon zu Julliens Zeit verkauft hatte, es also in Wirklichkeit keinen „Champagne Sillery“ mehr gab...

Wir kehren zur „Kellnerey des französischen Weinwirths“ zurück, mit dessen deutscher Fassung Jullien nicht zur deutschen Sektproduktion anregen wollte: „Der moussirende oder schäumende Wein erheischt eine Pflege und Sorgfalt, wozu man schwerlich außerhalb dieses Weinlands (der Champagne) geschickte Hände finden wird.“¹⁸

¹⁵ JULLIEN, Kellnerey 190.

¹⁶ idem, Topographie 47.

¹⁷ idem, Kellnerey 189f.

¹⁸ ibd. 188.

Dabei scheint hauptsächlich an den Niederschlag gedacht zu sein, dessen wiederholte Abscheidung schon im Hinblick auf die verdrahteten und verpichteten Flaschen, die wieder geöffnet werden mußten, ein Problem war; aber nicht minder in bezug auf den Verlust an Kohlensäure und Wein: „Während der ersten Jahre erzeugt der moussirende Wein eine mehr oder minder bedeutende Menge Hefe, von welcher er nicht nur in dem Augenblick der Absendung, sondern zu verschiedenen Epochen abgesondert werden muß, ehe man daran denkt, ihn zu verkaufen.“ Die Altertümlichkeit – noch 1829! – geht bis in die Wortwahl hinein: Nicht die Hefe wird vom Wein, sondern der Wein von der Hefe abgesondert, also dekantiert. Was das Abziehen „zu verschiedenen Epochen“ nicht nur für den Preis, sondern auch für die Kohlensäure bedeutete, wird deutlich.

Auch die wörtlich abgedruckte Vorschrift der Kellerei Moët & Comp. an ihre Unterverkäufer spiegelt die Schwierigkeiten; so: „Gleich beym Empfange des Champagnerweines müssen die Bouteillen ausgepackt und im besten Keller, der zwar kühl, der Luft aber nicht unzugänglich ist, untergebracht werden. Der moussirende verliert seinen Schaum, sobald die Bouteillen nur 24 Stunden aufrecht stehen.“

Ähnlich bei Jullien, aber mit bezug auf den Niederschlag: Man darf „die Bouteillen (im Keller) nicht eher von ihrer Stelle verrücken, bis man sie braucht; denn die geringste Berührung, wäre es auch nur, um sie anzuschauen, ist hinreichend, um darin einen Satz entstehen zu machen, der viel stärker ist, als jener von den Bouteillen, die unberührt bleiben“.¹⁹

Dom Pérignons strenge Keltervorschriften sind etwas fragwürdig, wenn in guten Jahren immer noch nicht mit Sicherheit farbloser Wein aus blauen Trauben gewonnen wird: „Da die besten Champagnerweine“, so Moët, „aus blauen Beeren bereitet werden, so gibt dies ihnen in warmen Jahren, wenn sie zu einer größeren Reife gelangen, ein etwas rötliches Aussehen, welches, weit entfernt ihnen zu schaden, vielmehr ein Merkmal einer vorzüglichen Qualität ist.“

Ansonsten wiederholt sich in der „Kellnerey“, was zur Qualität in der „Topographie“ kritisch angemerkt war, mit andern Worten: „Der moussirende Wein hört bisweilen ganz zu brausen auf, dann gewinnt er aber immer mehr an Güte, indessen der nicht moussirende, welcher zu einer verspäteten Gärung kommt, von seiner Annehmlichkeit und Süße verliert, wenn er zu moussiren anfängt“; der Verlust des Mousseux ist also ein Gewinn.

Der Hauptteil des Kapitels²⁰ gilt dem „Niederschlage und den Krankheiten des Champagnerweins“; denn „es würde keine kleine Aufgabe seyn, alle die Veranlassungen von den Krankheiten, denen der Champagnerwein unterworfen ist, aufzählen zu müssen“. Dabei hat man nicht den Eindruck, dies sei geschrieben, um andere davon abzuhalten, schäumenden Wein herzustellen, sondern geschildert wird die Wirklichkeit der Champenois. Wenn man über die deutschen Sektkellereien liest, möchte man meinen, daß ihr Produkt von

¹⁹ ibd. 192.

²⁰ ibd. 190 – 195.

vornherein weniger anfällig war, wenn auch nach Jullien „die Champagne unstreitig das Land ist, wo die Industrie rücksichtlich der Behandlung des Weines in Bouteillen am meisten vorgerückt ist“!

Außer dem Dekantieren („Umgießen“) wird das Dégorgement („Abschwemmen“) genau beschrieben, wobei das gleiche durchlöcherete Brett wiederkehrt, in das immer schon die gespülten Flaschen gesteckt wurden. Degorgiert wird *à la volée*. Noch schwieriger scheint es zu sein, die Versanddosage zuzugeben:

„Wenn alle Bouteillen abgeschwemmt (= entheft) sind, schreitet man zum Wiederauffüllen. Dies Geschäft verursacht bey der gewöhnlich üblichen Manier einen bedeutenden Verlust, wenn der Wein stark moussirt, weil der Schaum, der sich in dem Augenblicke, als man die Bouteille öffnet, bildet, den leeren Raum derselben sogleich anfüllt, und den größten Theil des hineingeschütteten Weines mit Gewalt herausstößt.“²¹

Daß bei der Flaschenfüllung nichts zugesetzt wird ist evident. Merkwürdigerweise findet sich aber in beiden Werken auch kein Hinweis auf einen Dosagelikör, sondern das Auffüllen der entheften Flaschen geschieht mit dem gleichen schäumenden Wein. Das wird zur Gewißheit durch die Beschreibung der „doppelten Luftpippen“, wonach „beyde Bouteillen ihren Inhalt vertauschen, ohne daß er dabei mit der Luft in Berührung kommt“; es wird also nur Wein zu Wein gefüllt. Mit dem von Jullien entwickelten Instrument „kann man in einer Stunde 18 bis 20 Bouteillen überfüllen“ (= dekantieren), woraus die Quantitäten deutlich werden, um die es noch um 1825 geht.

Erst mit dem XXVII. Kapitel „Noch einige Vorrichtungen zur Behandlung schäumender Weine“²² tritt der Zuckerzusatz auf. Sein Zweck ist aber keineswegs eine zweite Gärung, sondern nur Süßung: „Der moussirende Champagnerwein ist von Natur aus süß; wenn aber die Jahreswitterung dem Weinstocke nicht günstig war und folglich der Zuckerstoff nicht in hinlänglicher Quantität vorhanden ist, wird derselbe durch kohlen-saures Gas bald zersetzt, und der Wein bekommt einen sehr unangenehmen beißenden Geschmack. Um diesen Fehler zu verbessern, gießt man ein gewisses Quantum Wein aus jeder Bouteille, und gibt statt dessen eine mehr oder minder starke Dosis Zuckerkandelsyrup vermittelst einer Art Trichter hinein, welcher das erforderliche Maß enthält. Da aber diese Gattung Wein stark schäumt, und das sich ausdehnende kohlen-saure Gas oft die hineingegebene Flüssigkeit wieder herausstößt, so wird hierdurch die Arbeit sehr erschwert.“²³

Das Kohlen-säuregas zersetzt den Zucker, anstatt Zersetzungsergebnis zu sein; ein interessanter Hinweis auf das Verständnis der Gärung um 1820. Daß „der moussirende Champagnerwein von Haus aus süß“ sei, ist geradezu ein

²¹ ibd. 199. Das gibt JULLIEN Gelegenheit, seine inzwischen weitgehend eingeführte „doppelte Luftpippe“ vorzuführen, mit der man den Verlust bedeutend verringert (Beschreibung ibd. 208 f.).

²² ibd. 223 – 228.

²³ ibd. 223.

klassisches Zeugnis für die *méthode rurale*; denn süß blieb er nur, solange die Gärung unvollendet war. Wenn der herbe Wein als unangenehm beißend bezeichnet wird, kann erneut auf unreif gepflückte Trauben geschlossen werden. Der Text läßt keinen Zweifel daran, daß das Einfüllen von Zuckerkandelsyrup nichts mit Fülldosage zu tun hat.

Auch bei dieser Prozedur schließt Julliens Instrument beide Flaschen luftdicht zusammen; so „kann sich das Gas nicht ausdehnen, und jede Bouteille erhält ihren Antheil, ohne daß man den mindesten Verlust dabey erleidet“.

„Wenn der Wein nicht sehr klar ist, fügt man dem Syrup noch das erforderliche Quantum Speise bey, um ihn zu schönen, wobey aber nicht zu vergessen ist, daß die Bouteille, bevor man die Maschine füllt, recht gerüttelt werden muß, damit sich die Speise gleichmäßig vertheilt“; also Sirup und Schönungsmittel zusammen, was gewiß seltsam ist.

Sogar der Transport war um 1825 recht sonderbar:

„Wenn man feine Weine, besonders moussirenden (schäumenden) Champagner nach Amerika oder andern mittäglichen Gegenden zu verschicken hat, werden sie, um sie vor der übergroßen Hitze zu schützen, in Salz eingepackt: man belegt nämlich den Boden der Kiste mit einer Lage Stroh, und streut eine Lage Salz darüber; hierauf stellt man die erste Reihe Bouteillen mit Stroh umwickelt, wie es früher angegeben wurde, und fährt dergestalt mit dem Einpacken fort, so daß jede Reihe Bouteillen sich zwischen zwey Lagen Stroh und Salz befinde. Man behauptet, daß sehr feiner Bourgunder auf diese Art verpackt und nach Indien geschickt, seine völlige Güte erhalten und nur vierzehn Grad Hitze unter der Linie auszustehen hatte. Nur ist bey dieser Art Versendung hauptsächlich Acht zu haben, daß die Breter der Kiste gut zusammenpassen, damit das Salz nicht durch die Fugen herausfällt.“

Man wird bemerken, daß Jullien keine rechte Anleitung zur Herstellung von *vin de Champagne mousseux* gibt. Das liegt am Gegenstand seiner Bücher; das eine ist eine angereicherte Beschreibung der Weinlagen und Weine, das zweite ein Handbuch für Kellermeister (*sommeliers*), aber nicht für Produzenten. Trotzdem war das, was hier in deutscher Übersetzung geboten ist, auch für Sekthersteller wichtig, und es ist anzunehmen, daß beide Bücher Julliens zur Standardausrüstung gehörten. Insofern ist es berechtigt, ihn hier einzureihen.

Jules Robin

Jules Robin, einer der bedeutendsten Vorkämpfer deutscher „Champagner“-Herstellung, von dem scharfsinnige Begründungen dafür stammen, daß nur ein hoher Einfuhrzoll auf den in Flaschen eingeführten schäumenden Champagnewein der jungen deutschen Sektwirtschaft das Überleben sichern werde – das hat niemand mehr gewußt. Von ihm war nur im Gedächtnis, daß er sich als den ersten Champagnerfabrikanten Deutschlands bezeichnet habe, was einen Prahlhans anzudeuten schien. In Wahrheit behauptet Robin, der erste in der Preußischen Rheinprovinz gewesen zu sein, und tatsächlich ist dort nie eine ältere Sektkellerei in den Quellen zu Tage getreten als die von Robin 1828 mit dem Stadtrat Lintz in Trier gegründete¹.

Bedeutsam ist seine Tätigkeit vor allem durch seine drei Schriften², die so selten geworden waren, daß eine nur aus der British Library in London beschafft werden konnte. Die früheste, ein Buch von 196 Seiten und damit die voluminöseste, die im 19. Jahrhundert in Deutschland über schäumenden Wein erschien, hat als Schwerpunkt nicht die Herstellung, sondern es ist eine Abhandlung über Zölle, mit Schwergewicht auf einem Schutzzoll, der es den deutschen Produzenten ermöglichen soll, stille Weine zur Versektung zollgünstig einzuführen, während der schäumende Flaschenwein hohen Einfuhrzoll zahlen soll. Das wird unter allen möglichen Gesichtspunkten durchgerechnet.

Wer den Zustand des statistischen Materials um 1840 kennt, wird die umfassende Kenntnis bewundern, die Robin entwickelt, und die sich nicht nur auf den Zollverein erstreckt, sondern sogar über Europa hinausreicht. Dabei wird nicht mit harten Worten über den freien Handel gespottet, dem der Zollverein sich verschrieben hat, während die umliegenden Länder hohe Schutzzollmauern aufgerichtet haben. Die Folge ist, daß das Zollvereinsgebiet mit Waren – zum Beispiel Champagner in Flaschen³ – überschwemmt wird,

¹ Robin spricht 1845 von achtzehn Jahren, die er dort wohnt; er ist also 1827 von Epernay gekommen.

² ROBIN, J.: Die fremden und inländischen Weine in den deutschen Zollvereinsstaaten. Abhandlung über Schutzzoll und freien Handel in Bezug auf die aus- und inländische Champagner-Fabrikation und Hilfe für die deutschen Weinzüchter, betreffend die Nothwendigkeit einer Abänderung der Wein- und Branntweinsteuer zu Gunsten der National-Industrie und der inländischen Weinbauer. Nebst wichtigen Nachweisungen über Weinverbesserung, Absatzmittel, Wein- und Branntwein-Konsumtion, Ein- und Ausgang, inländische und fremde Wein-Zolltarife etc., wie in einer allgemeinen Statistik des Flächeninhalts und des Weinertrages in den Weinländern der Zollvereinsstaaten und in Frankreich. Berlin: Verf.; Eyssenhardt in Comm. 1845. VII, 196 S.

– : Der Deutsche Champagner. Ein Beitrag zur deutschen National-Industrie. Dresden: Zeh in Comm. 1859. 13 S.

– : Zustand der Champagnerfabrikation in den Zollvereins-Staaten. Naumburg (Saale) 1865. 16 S. (unten S. 64–67).

³ Robin nennt das Gewächs der Champagne richtig Champagner und unterscheidet bei seiner Argumentation nur Champagner in Fässern = Stillwein und Champagner in Flaschen = moussierender Wein.

die ebensogut im Lande erzeugt werden könnten, während der Export mangels Prinzips der Gegenseitigkeit überall an die fremden Zollmauern stößt.

Daß die Deutschen, wenn sie „rohen Wein“, also nicht moussierende Grundweine, aus der Champagne einführen, einen dem Champagner in jeder Beziehung gleichen und gleichwertigen schäumenden Wein – zu jener Zeit mit Selbstverständlichkeit moussierender Champagner genannt – erzeugen würden, ist Robins feste Überzeugung. Ebenso hält er das Produkt aus inländischen Weinen für mindestens respektabel (vielleicht nicht gleichwertig; immerhin kommt er aus Epernay). An beiden können sich die deutschen Fertigkeiten aber nicht auswirken, solange kein Zollschutz besteht.

Robin beschäftigt sich – leider; denn er dürfte genaue Kenntnis gehabt haben – also nicht mit einzelnen Sektkellereien, wenn er das auch reichlich gut macht durch die komplette Liste der 1844 bestehenden, die er seinem Buch angefügt hat. Sein Ziel ist es, durch vollständige Herstellung des Champagners im Gebiet des Zollvereins diesem die Millionen zu erhalten, die jetzt dafür nach Frankreich fließen. Zwar finden sich viele Aussagen über Schaumweinerstellung; besonders wertvoll dadurch, daß Robin aus der Praxis schreibt; aber es geht dabei nicht um die Technik, sondern um Aufwand, Kosten und die sonstigen Geschäftsbedingungen, über die wir sonst so gut wie nichts finden. Das rechtfertigt es, ausführlich aus seiner Abhandlung zu zitieren.

Zunächst geht es vor allem um den Zoll: Beibehaltung des Eingangszolls von 8 Thalern je Zentner Champagner in Fässern, Erhöhung auf 36 Thaler für den Champagner in Flaschen. Die Folge würde sein, daß man den Sektgrundwein in Fässern aus der Champagne beziehen und im Inland versekten würde. „Das Geld, welches früher für die Flaschen, den Zucker, die Handarbeit usw. ins Ausland ging, würde dann im Lande bleiben, und eine namhafte Zahl Arbeiter würde dadurch Beschäftigung erhalten. ... Wenn in Folge eines hinreichenden Schutzes durch den Tarif die Fabrikanten aufgemuntert und sichergestellt wären, so würden sie sich gleichzeitig auch mit der Verarbeitung der inländischen Weine, die ihnen größere Vortheile verspräche, befassen; und nachdem die Vorurtheile, welche zu bekämpfen der Verfasser sich ebenfalls zur Aufgabe gemacht, durch das Nachdenken verschwunden sind, wird sich das Publikum an den Verbrauch (der Schaumweine aus einheimischem Wein) gewöhnen.“ Es würde zunächst der Eigenbedarf der Zollvereinsstaaten von 800.000 bis 1 Million Flaschen gedeckt, dann auch für den Export produziert werden.

Robin will die Verantwortlichen anspornen, die Einführung eines Industriezweigs nachhaltig zu fördern, „der neben der Befreiung von einem fremden Monopol noch das Gute hat, daß wir den größten Theil der Rohstoffe besitzen, daß die dabei vorkommende Handarbeit nie durch Maschinen ersetzt werden kann, und, was noch mehr Gewicht in die Waagschale legt, daß die Handarbeit zwei Drittel des ganzen Werthes ausmacht.“⁴

Nie durch Maschinen ersetzt werden kann – das ist ein Zeugnis dafür, daß es 1845 außer Vorrichtungen für das Verschließen der Flasche durch Draht und Bindfaden über dem Stopfen Apparaturen weder gab noch sie überhaupt in Erwägung gezogen wurden.

⁴ 1845, 6.

„Dieser Industriezweig bedarf in den Zollvereinsstaaten um so mehr eines Schutzes, als er sich bis jetzt nicht der geringsten Schutzmaßregeln erfreut, sondern im Gegentheil noch Erschwerungen von Seiten der administrativen Verfahren gehat.

Was ist nun die eigentliche Ursache des betrübenden Zustands unserer Industrie? „Daß“, so wird eine Zeitschrift⁵ zitiert, „wir einen großen Theil unserer Arbeit im Ausland thun lassen, dafür das Arbeitslohn dorthin bezahlen und dadurch an Arbeit Mangel leiden, während uns gleichzeitig die Mittel entzogen werden, die eigenen Kräfte selbst in Bewegung zu setzen.“ Daher wird gegen die ausländischen Prohibitivsysteme ein Schutz der inländischen Industrie verlangt, wie vom Rheinischen Landtag⁶ die Revision des vereinsländischen Zolltarifs, bzw. Erhöhung des Eingangszolls für Industriewaren.

Der Ertrag des Weinstocks sowohl im rohen (Wein) wie im verarbeiteten Zustand (moussierender Champagner) ist nach Robins Ansicht unter einer besonderen Kategorie in den Zolltarif aufzunehmen; es muß nachgewiesen werden, „warum und wie die – einheimische – Champagner-Fabrikation zu Gunsten des National-Gewerbfließes beschützt werden kann.“ Der Schutzzoll wird benötigt, damit „die Bereitung des ächten Champagner-Weines auf deutschem Boden heimisch werden kann“.

Den Erörterungen darüber ist ein Kapitel⁷ „Der moussirende Champagner-Wein“ vorausgestellt, dessen einleitende Sätze die Wiedergabe verdienen:

„Man hat früher vielfältig in Deutschland geglaubt, daß der moussirende Champagner-Wein ein Natur-Produkt sei; deshalb findet sich kein Unterschied in dem Zolltarif zwischen diesem rohen und dem fabrizirten fremden Produkt. Jetzt aber ist es allgemein bekannt, daß dieser ächte Champagner, wie man ihn nennt, nicht als solcher wächst, sondern daß das rohe Weinprodukt durch die Kunst zum Moussiren gebracht wird^a, und ein berühmter französischer Schriftsteller^b ist weit entfernt zu sagen, daß die Champagner-Weine an und für sich die Eigenschaft zu schäumen haben, indem er die Umstände angiebt, durch welche sie erst dazu bereitet werden müssen. Da die Fabrikation nur 6 – 8 Monate nach dem Keltern anfängt, wenn der Wein überall hin verführt werden kann, so kann man die Champagner-Weine wirklich überall, wohin das rohe Produkt in Tonnen zu transportiren ist und wo man Keller hat, fabriziren; und diese Weine, durch dasselbe Verfahren behandelt, können überall schäumend werden. Es ist keine Neuigkeit mehr, daß der Champagner-Wein auch bei uns in Deutschland und wohl eben so gut, fabricirt wird, wie in der Champagne selbst. Der Versuch ist schon mit gutem Erfolg gemacht worden.“^c

⁵ Der Philanthrop, Blätter für Gewerbe, Haus- und Landwirthschaft, Trier 1844.

⁶ 5. Sitzung des Rheinischen Landtags zu Coblenz, 27. 2. 1845.

⁷ l. c. 9 – 36.

^a „Aller moussirender Wein, er komme aus der Champagne oder aus Deutschland, ist ein Produkt der Kunst, und jeder muß auf gleiche Weise behandelt werden.“ (J. PH. BRONNER, Großherz. Badenscher Oekonomie-Rath, Die deutschen Schaumweine.)

^b A. JULLIEN, Topographie de tous les vignobles connus, 1e Partie, Chap. II. Paris 1832.

^c S. Zeugniß des K. Preuß. St. Kreis-Physikus Hrn. Dr. Neurohr, am Ende.

Robin hat nicht gewußt, daß schon fast zweihundert Jahre zuvor die Engländer genau dies getan haben, indem sie aus der Champagne bezogenen Faßwein auf Flaschen füllten und dadurch zu *vin mousseux* kamen.

Der Weg dazu ist klar: „Da nun aber der Champagner, von dessen Werthe zwei Drittel auf die Fabrikation kommen, in Flaschen fabrizirt wird, so kann er als moussirender Wein erst eingeführt werden, nachdem er vorher in Frankreich selbst und durch Arbeiter dieses Landes auf Flaschen gezogen und fabrizirt worden ist. Diese Vortheile könnten wir selbst genießen. Wir müssen daher, um unsere Arbeitsleute zu beschäftigen, den Champagner-Wein vorher in Fässern kommen lassen, ihn in unserem eigenen Lande moussirend machen, und so nicht allein unseren unmittelbar dabei beschäftigten Arbeitern Brod verschaffen, sondern auch den Glashütten ihre Flaschen, den Seilern ihren Bindfaden, den Eisenhändlern ihren Drath u. s. w. abkaufen. Allein um diesen neuen Industriezweig einheimisch auf unserem Boden zu machen, bedarf es, wie bei allen neuen Branchen, eines besondern Schutzes, der darin bestehen würde, daß man den Eingangszoll auf Champagner-Wein in Fässern als rohes Produkt dem Zolle aller übrigen fremden Weine gleich setzte, dagegen aber die Weine in Flaschen, also den fabrizirten moussirenden Champagner, wenn nicht gänzlich verböte, so doch wenigstens mit einem hinreichend hohen Zoll belegte, grade wie dies auch mit andern Rohstoffen, wie Seide, Zucker, Tabak etc. und deren Fabrikaten der Fall ist^d. Dann werden auch, wie es für diese Fabrikate geschieht, die Champagner-Weine, wenn sie irgendwo in Deutschland fabrizirt werden, für die Verzehrer nicht theurer, sondern wegen des Transports und der Billigkeit des Lohns noch wohlfeiler werden.

Die Champagner-Fabrikation in Deutschland ist ein Ereignis, dessen ganze Wichtigkeit erst im Verlauf der Zeit vollständig und allgemein erkannt werden wird.“⁸

Das Champagner-Kapitel bringt darüber hinaus viel Wissenswerthes über die Produktion: „Die Procedur besteht darin, den Wein vor der Beendigung der Gärung in Flaschen abzuziehen“ – die eindeutige Bestätigung, daß noch 1845 nach der *méthode rurale* gearbeitet wurde, und im gleichen Satz wieder wie schon bei Funcke die verblüffende Darstellung der zweiten Gärung als einer Notmaßnahme, wenn die natürliche Gärung schon zu schwach geworden war: „Wenn der Wein schon zu zeitig ist und ausgegohren hat, hinlänglichen Zuckerstoff ... hinzuzusetzen, um die Mousse in ihrer richtigen Stärke hervorzubringen“. Das Verfahren wird in den Zeiten aufgekommen sein, in denen kein Most oder noch gärfähiger Jungwein zur Verfügung stand. Die beiden Robins leiteten Sektkellereien; sie mußten wissen, wie tatsächlich verfahren wurde.

^d Bier	in Fässern 2 1/2 Thlr. pr. Ctr.	} in Flaschen oder Krügen 8 Thlr. pr. Ctr.“
Weinessig	in Fässern 1 1/3 Thlr. pr. Ctr.	
Oel	in Fässern 1 2/3 Thlr. pr. Ctr.	

⁸ ibd. 10 f.

Um durch das sog. *dégorgement* („Abstechen“) den Bodensatz wegzuschaffen, „stellt man die Flaschen mit den Pfropfen nach unten auf ein mit großen Löchern versehenes Brett, wo sie zwei bis vier Wochen stehen bleiben und jeden Tag geschüttelt werden, so daß auch der sämmtliche Bodensatz auf den Pfropfen falle, und indem man alsdann jeden von Eisendrath und Bindfaden abgelösten Stöpsel abzieht, fällt der an dem Stöpsel hängende Bodensatz ab und der Wein zeigt sich klar.

Alsdann wird die Flasche rasch umgekehrt, vermittelt einer Auffüllmaschine (Canelle) mit einem bestimmten Maße von der Zucker-Auflösung und mit demselben Wein gehörig vollgefüllt, fest verkorkt, mit Bindfaden und Eisendraht zugebunden und wieder hingelegt.

Durch die zweite Gärung nämlich hat der Zuckerstoff sich in kohlen-saures Gas und Alkohol verwandelt⁶, es muß daher jeder einzelnen abgestochenen Flasche der hinreichende Zusatz (Liqueur aus Zuckerkand in Wein aufgelöst mit Weingeist), je nach der Qualität des Weines und nach dem Geschmacke der Abnehmer, hinzugefügt werden. Hierauf wird der Wein in Flaschen noch vor der Versendung wieder abgestochen (das Abstechen erfordert, gleichwie das Rütteln der Flaschen, besonders viel Uebung und Geschicklichkeit, wenn es gehörig geschehen soll), und jede Flasche durch eine eigene Maschinerie mit neuen Stöpseln zugestopft, mit Bindfaden wieder gebunden und mit Eisendrath zuge-dreht; sodann werden dieselben wie früher stoßweise aufeinandergelegt und zur Versendung bereit gehalten. Sollte ein neuer Satz entstehen, so muß dieselbe Operation wiederholt werden, und diese Arbeit wird jedesmal durch 5 – 6 Arbeiter bewerkstelligt, welche diese sorgfältige Behandlung nur mit 5 – 600 Flaschen in einem Tage vorzunehmen vermögen.“⁹

Wieder eine ganz eindeutige Aussage: Noch 1845 keine Rede von Rüttelpul-ten, die die Witwe Clicquot um das Jahr 1800 so gern erfunden haben möchte, sondern es gibt nur die Rütteldielen, von denen wir aus Jullien wissen, daß es Abtropfbretter für gespülte Weinflaschen und wahrscheinlich von hohem Alter waren.

Noch etwas wird deutlich: Verschuß mit Bindfaden und Eisendraht bei der Flaschenfüllung nach dem Degorgieren, vor der Versendung und jedesmal, wenn sich ein neuer Bodensatz gebildet hat.

„Man wird daher eingestehen, daß diese Fabrikation nicht allein sehr umständlich und mühevoll, sondern auch sehr kostspielig ist. ... Auch wird man sich überzeugen, daß die hohen Preise der Champagner-Weine vielmehr von der Behandlung, von den großen Capital-Vorschüssen, von den Reisekosten, um genügenden Absatz zu finden, als von den eigenen Weinbergen herrühren, und daß bei der Einführung der Champagner-Fabrikation von keinem illusorischen Projekte, sondern von einer wahrhaft praktischen Volkswohlthat die Rede sei, weil diese Behandlung überall ausgeführt werden kann. Bei der Seide bildet der gute Geschmack in der Zeichnung den Vorzug der Lyoner Fabriken; allein da es bei der Champagner-Fabrikation auf die Wahl des Rohweins ankommt, so kann man leicht in der Champagner-Bereitung durch erfahrene Fabrikanten, welche hinreichende Kenntnisse besitzen, um die Verfahrungsweise nach der Verschiedenheit der einzelnen Weinländer und dem Erzeugnisse eines jeden Jahres abzuändern, mit Frankreich wetteifern. In der That, warum sollten die Gewerbetreibenden des Zollvereines nicht eben so gut den größten Theil dieses Bedarfs im eigenen Lande produziren können, wie die Franzosen, wenn ein angemessener Schutzzoll eingeführt würde, um das bei jedem neuen Unternehmen große Kapitalien erfordernde, nicht zu umgehende Lehrgeld einigermaßen damit decken zu können?“

„⁶ Der Zucker wird nach und nach durch die Gärung in alkoholische Flüssigkeit verwandelt und zwar ohne Zwischenzustand. (Bericht der Akademie der Wissenschaften zu Paris, Sitzung vom 9. October 1843.)“

⁹ ibd. 14 f. Übrigens dauert die Fabrikation „nur etwa ein Jahr, mit Einschluß der Zeit zum Verkauf“. – Der „Liqueur aus Zuckerkand ...“ ist die Versanddosage.

Wohlbewandert in der Technik seiner Heimatprovinz versucht Robin, für den der Champagner „beinahe ein Gegenstand der öffentlichen Nothwendigkeit geworden“ ist, mit immer neuen Argumenten nachzuweisen, wie sehr die gegenwärtige Zollpolitik die Schaumweinherstellung im Gebiet des Zollvereins erschwert, so daß „der Champagner-Fabrikant in Deutschland so viel für das rohe (den Grundwein) als die ausländischen Fabrikanten für das fabrizirte Produkt bezahlen“ muß.

„Für die Champagner-Fabrikation gibt es in den Zollvereinsstaaten nur Hindernisse“, während z.B. in Österreich moussierender Wein doppelt so viel Eingangszoll zahlt wie Faßwein. Die Kammer der Abgeordneten in Baden hat das erkannt und eine Erhöhung des Eingangszolls für Champagner in den Staaten des Zollvereins verlangt¹⁰.

Robin denkt nicht nur an Deckung des Inlandsverbrauchs aus eigener Produktion, sondern er zielt bereits auf Ausfuhr; „aber man bewillige den verarbeiteten Producten als Ausfuhr-Prämie die Rückerstattung der gezahlten Steuer; dann werden wir auch für das Ausland fabriziren können, und die zwei Drittel vom Werthe werden unseren Fabriken zum Besten der arbeitenden Klasse zu Gute kommen“. Diese soziale Komponente, in so früher Zeit bemerkenswert, kehrt häufig wieder.

Das würde augenblicklich zur Gründung von Fabriken führen, „und wie jede Stadt ihr Bier braut, so würde jeder Ort auch seinen Champagner fabriziren. ... Aber wird man nicht zu befürchten haben, daß man von den deutschen Fabrikanten einheimischen moussirenden Wein statt des in Deutschland fabrizirten Champagners erhält? Man wird viel weniger als bisher durch falsche Etiketten betrogen werden“; und man wird schließlich zwischen beiden wählen können, „wie man vom Weinhändler nach der Preisliste Bordeaux- oder Rheinwein erhält“.

Nur zwischen den Staaten des Zollvereins sollte „in unserm deutschen Vaterlande“¹¹ Handelsfreiheit herrschen. „Die Fabrikation der Champagner-Weine hat noch das Eigenthümliche vor allen anderen Industrie-Zweigen voraus, daß die Erhöhung des Eingangs-Zolles auf das fabrizirte Produkt für den Konsumenten nicht nur keine Erhöhung des Preises, sondern wegen der Vortheile, welche die Fabrikation im Innern durch die Einführung des rohen Produkts und durch die Beschäftigung findet, im Gegentheil eine Preis-Erniedrigung veranlassen wird.“¹²

„Was verlangen die deutschen Industriellen von ihren Regierungen? Nur das, was die englischen, französischen, belgischen und österreichischen Unterthanen längst genießen, nämlich Sicherstellung des inländischen Marktes, der jetzt mit englischen und französischen Waaren überfluthet wird, während Englands und Frankreichs Märkte für alle deutsche Waaren unzugänglich sind. Wäre es nicht an der Zeit, einmal zu versuchen, wie das System unserer Nachbarn, Freundschaft gegen Freundschaft, Hülfe gegen Hülfe, aber Sperre gegen Sperre, uns bekommen würde? Frankreich und England bedienen sich aller nur ersinnlichen

¹⁰ Antrag angenommen in der Sitzung vom 30.7.1842.

¹¹ Jules Robin vertritt mit Eifer die deutsche Sache.

¹² l. c. 30.

Mittel, ihre Industrie zu heben und zögern auch nicht einen Augenblick, fremde Artikel mit den höchsten Schutzzöllen zu belegen, wogegen wir nie unter uns einig werden können, obwohl die Erfahrung uns nicht allein auf Englands und Frankreichs Fortschritte hinweist, sondern uns auch fortwährend Oesterreich und Rußland entgegenhält. Sind wir denn es nicht unserer Selbsterhaltung schuldig, wenigstens in unserem eigenen Lande unsern industriellen Feind zu bekämpfen?

Wir hoffen, daß die Regierungen der Zollvereins-Staaten ... der Fabrikation der Champagner-Weine in dem Gebiete des Zollvereins einen Schutz bewilligen, welcher einer neuen Klasse von Arbeitern Beschäftigung, den Flaschen-Fabrikanten neue Absatzwege verschafft und 2/3 des Werthes eines Produkts dem Lande erhält, welche bisher demselben verloren gingen, um ein fremdes Land zu bereichern. ... Diesem neuen Industriezweige fehlt besonders beständiger Zollschutz, aber bald und auf die Dauer. ... Nur bei einer solchen thätigen administrativen Unterstützung sind die Kapitalisten, die Champagner-Fabrikanten, die Glashütten-Besitzer im Stande, die Zweige des Kunstfleißes über das ganze Vaterland zu verbreiten, und den Arbeitern, welche Beschäftigung verlangen, diese zu verschaffen. Alle jedoch hegen die feste Hoffnung, daß die Bevollmächtigten des Zollkongresses, die Administratoren der Zollvereinsstaaten sich dieses neuen Industriezweiges annehmen und die respectiven Regierungen der Champagner-Fabrikation in Deutschland einen wichtigen Schutz bald zu bewilligen geruhen werden.“¹³

Das lange „Der moussirende Champagner-Wein“ überschriebene Kapitel, ständig mit Vergleichen der Situation anderer Industriezweige und fremder Länder sachkundig unterbaut, ist also mehr ein Plädoyer für Zollschutz und ein Appell an die Organe des Zollvereins als eine Unterweisung in der Champagnerherstellung. So erfahren wir auch in dem folgenden „die moussirenden deutschen Weine“¹⁴ wenig von diesen, sondern es setzt die Erörterungen des Champagnerkapitels fort.

„Deutschland, das Land des Fortschritts, muß neben den andern Industriezweigen auch die Champagner-Fabrikation wie ein neu erworbenes Kleinod schützen, wenn es nicht von den anderen Staaten weit überflügelt und zuletzt ganz aus dem Felde geschlagen werden will.

Aus der vorigen Darstellung ist ersichtlich, daß der Champagner seine Eigenschaft als solcher erst durch Bereitung erhält, und nicht natürlich so vorkommt, wie er in den Flaschen versendet wird; ferner weiß man ebenfalls, daß jeder Wein, bei dem man dasselbe Verfahren wie in der Champagne anwendet, dieselbe Beschaffenheit liefert, wie der echte Champagner. Das Beispiel und den Beweis liefert uns Frankreich selbst; denn seit 25 Jahren fabrizirt man in Burgund, in Lothringen und in anderen französischen Provinzen moussirende Weine, welche zu uns unter dem Namen Champagner kommen.

Die Staaten des Zollvereins können sich jetzt leicht, Dank der Einführung dieser Industriezweige in Deutschland, von diesem Monopol des Auslandes befreien. Da die zu verarbeitenden Urstoffe nahe zur Hand sind, Wein, Flaschen etc.; müssen wir im Interesse des Ackerbaues und des Gewerbefleißes

¹³ ibd. 36.

¹⁴ ibd. 37 – 73.

nicht allein den fremden rohen Wein, sondern auch unsern einheimischen Wein selbst fabriziren, anstatt dieses fabrizirte Produkt aus der Fremde zu beziehen? Unsere Weine würden demnach durch die Umänderung in moussirende Weine einen bedeutend vergrößerten Absatz finden. Da die dabei vorkommende Handarbeit nie durch Maschinen ersetzt werden kann, und diese Industrie sehr wenig Einrichtungs-Kosten erfordert, so ist dies gewiß von höchster Wichtigkeit sowohl für die arbeitende Klasse, welcher die Arbeit so oft durch Einführung von Maschinen entzogen wird, als auch für die Kapitalisten und Weingutsbesitzer, welche durch den reellen Werth der gearbeiteten Waare gesichert sind.

Die Pflanzungen sind vorhanden, das rohe Produkt ist da und wartet nur auf die Behandlung. Um den Erzeugnissen des Weinbaues einen größeren Absatz zu verschaffen, muß man auch den Industrie-Zweig begünstigen, der das rohe Produkt durch Vervollkommnung fähig macht, mit dem fremden Produkte zu konkurriren, und ihm dadurch einen größeren Antheil an der Konsumtion sichert.

Die bedeutenden Vortheile, welche die Weinländer durch die Fabrikation der inländischen moussirenden Weine erlangen würden, müßten schon allein die Regierungen bestimmen, diesen Industriezweig durch einen erhöhten Zolltarif zu beschützen, wenn nicht, was noch wichtiger ist, die Handarbeit 2/3 des ganzen Werthes ausmache.

In der That, es wird schwerlich in den Weinländern ein Industriezweig zu finden sein, welcher sich im Interesse der Fabrikanten und Gewerbetreibenden und zum Wohle der arbeitenden Klasse so sehr der Lage, dem Klima, der Bodenbeschaffenheit und der Bevölkerung anpassen kann, als die Champagner-Fabrikation. Dadurch kann sie zu den wichtigsten Gewerbezweigen gerechnet und der arbeitenden Klasse von einer bedeutenden Hülfe werden.“

Auch die folgenden Berechnungen Robins dienen dem Nachweis, was zu Gunsten der deutschen Volkswirtschaft durch Fertigung des Champagners hierzulande eingespart werden würde. „Der Rohstoff ist vorhanden, die Glasfabriken ebenfalls, und die Weingutsbesitzer würden ihr Rohprodukt fortwährend zu verbessern volle Aufmunterung und Lohn finden. ...

Somit löst also die Fabrikation moussirender Weine auf das Vollständigste ein Problem, welches bisher ein Utopien zu sein schien, das Problem nämlich, den Ackerbau mit der Manufaktur-Industrie zu verbinden und dem Landmann während der Zeit, wo der Ackerbau ihm fehlschlägt, eine einträgliche Beschäftigung zu bieten.“

Eingehend beschäftigt sich Robin mit der preußischen Rheinprovinz, die in 518 Gemeinden etwa 421.300 Hektoliter Wein produziert, also rund 50 Millionen Flaschen wie das Departement Marne; die Zollvereinsstaaten insgesamt mehr als das Sechsfache. „Alle diese Weinländer, wo schon bis 40 Champagner-Fabriken eingerichtet sind, sehen mit Verlangen den Schutzmaßregeln für dieselben entgegen, indem sie mit Vertrauen einen Blick auf ihre respectiven Regierungen richten; denn ohne einen wirklichen Schutz müssen die jetzigen Champagner-Fabriken, wie es schon mit einigen geschehen ist, bald alle zu Grunde gehen.“¹⁵

¹⁵ ibd. 43.

Daß „trotz dem hohen Eingangszoll die moussirenden Grünberger und Neckar-Weine in den russischen Staaten einen ziemlichen Absatz finden“, ist für das Jahr 1844 eine interessante Mitteilung.

„Um nun die Fabrikation des inländischen Weines in Mousseux, im Interesse der ganzen arbeitenden Klasse wie der Weingutsbesitzer zu befördern und immer mehr zu erweitern und auszudehnen, verlangen wir nichts desto weniger kein Opfer und keine Lasten weder von Seiten der Staaten, noch von Seiten der Konsumenten; wir verlangen nur, grade wie vorher zu Gunsten der Fabrikation des echten Champagner im Innern, – die Anwendung der in den Zollvereinsstaaten üblichen Grundregeln, – den Unterschied in der Klassifikation der eingehenden Waaren als Rohprodukt oder als Fabrikat.

In dieser Hinsicht wünschen wir

- 1) daß die moussirenden Champagner-Weine in Flaschen, welche 2/3 ihres Werthes durch die Zubereitung erhalten, mit einem Eingangszoll von 36 Thlr pr. Centner, wie fabrizirte Produkte, belegt werden;
- 2) daß der für die Champagner-Fabriken bestimmte Alkohol, wie chemisches Fabrikat für den Gewerbsgebrauch^f, nur 3 1/3 Thlr. pr. Centner Zollsteuer bezahlen möge;
- 3) daß die Staaten des Zollvereins bei dem russischen Gouvernement darauf antragen, daß alle deutschen Weine in Flaschen, schäumende oder nicht schäumende, ohne Unterschied dieselben Eingangszölle in Rußland bezahlen.

In diesem Falle wäre die Fabrikation des einheimischen Weines in Deutschland gesichert; man würde meist unsere eigenen Weine zur Bereitung von moussirenden verwenden, und dem Weinbau zugleich einen neuen Absatzweg eröffnen, mithin die National-Industrie begünstigen, und grade dadurch den Weinländern zu einer Quelle von Wohlhabenheit verhelfen...

Wenn es noch einige eifrige Anhänger des in fremdem Land fabrizirten Champagner-Weines giebt, so müssen sie doch ihren Mangel an Vaterlandsliebe bezahlen; sie haben aber kein Recht, sich wegen der Opfer, die sie ihrem Gaumen bringen, gegen den Staat zu beklagen. Auch das Interesse der Konsumtion, das man sonst überall vorschützt, kann hier nicht in Betracht kommen, da die ausländischen Weine lediglich Luxusgegenstände sind, welche nur von Reichen und Wohlhabenden konsumirt werden, und bei diesen ist es doch nur Laune und nicht Nothwendigkeit. Auch können diese Anhänger des fremden Produkts ihre Wünsche mit dem in Deutschland fabrizirten Champagner befriedigen. ...

Wir wollen indeß zugeben, daß man das Recht hat zu sagen: besitzen wir in Deutschland Weine, welche geeignet sind, die des Auslandes zu ersetzen, und haben wir auch die nöthigen Kenntnisse und Gegenstände, um die Schaumweine wie in der Champagne zu fabriziren?

Die Proben sind vielfältig gemacht, und es ist daher leicht, diese Fragen zu beantworten.“ (Es folgen eingehende Ausführungen über Boden und Klima.)
Fazit:

„Es steht für uns Deutsche dem Aufblühen der Fabrikation moussirender Weine nichts entgegen, als das Vorurtheil der Abnehmer, welches wir zu bekämpfen und zu wiederlegen haben.“

„^f 30. Sitzung zu Coblenz am 28. März 1845.

„Haben wir nicht in allen Weinländern Deutschlands eine Auswahl von Weinen, die alles Erforderliche besitzen? Man antwortet: es ist nicht Champagner; aber wenn man bei dem ächten Champagner das Schäumen und das Funkelnde für die höchsten Eigenschaften hält, so bringt dies die Kunst eben so bei unseren einheimischen Weinen hervor, wie bei denen aus der Champagne, weil beide sich in ihrem rohen Zustande vollkommen gleichen.

Schon lasen wir in dem Blatte für den niederrheinischen landwirtschaftlichen Verein (1836): „Bekanntlich besteht der in den besten Berglagen am Rhein und an der Ahr, so wie an dem Haardtgebirge vorherrschende rothe Rebensatz aus dem schwarzblauen und schwarzen Burgunder. Wir besitzen die nämliche Traube, wie in der Champagne, sie erreicht bei naturgemäßer Erziehung und Pflege die nämliche Reife und Güte wie dort, und unbedenklich erhält der Wein, von eben so sorgfältig wie in der Champagne ausgelesenen Trauben, behandelt als Most und während der Gährung nach der nämlichen Vorschrift, wie es dort geschieht, die nämliche zur Bereitung des ächten Champagner-Weins erforderliche Eigenschaft und Güte.“

Selbst nach dem Zeugnisse der Franzosen haben unsre rohen Weine dieselbe Eigenschaft als die aus Frankreich, deren Vorzüglichkeit hauptsächlich in der sorgfältigen Behandlung liegt.

Wir lesen in der Topographie des vignobles:⁸ „Die Weine des Großherzogthums Niederrhein genießen eines wohlverdienten Rufs: die rothen Weine, genannt Bleichert, sind leicht und angenehm; sie haben einige Aehnlichkeit mit dem Assmannshäuser, von dem sie sich jedoch dadurch unterscheiden, daß sie weniger geistig und weniger gehaltvoll sind; die Weine des linken Rheinufers haben weniger Gehalt als die des rechten, indeß sind sie feiner und vereinen mit vielen Feuer ein hervorstechendes, gewürzreiches und höchst liebliches Bouquet, welches dem unserer besten Weine gleichkommt, wo nicht dasselbe übertrifft.“

„Mehrere Weinberge Deutschlands,“ fährt er fort, „von guter Lage liefern rothe Weine, welche den Vergleich mit unseren guten Weinen aushalten, und unter den weißen Weinen, wovon die Aernte viel bedeutender ist, giebt es eine große Anzahl, die den Weinen der besten Weinberge Frankreichs in Qualität gleichkommen.“ So spricht ein französischer Oenolog.

„Mit recht vielem Glück,“ sagt ein deutsches Werk^h, „bereitet man an der Mosel einen höchst angenehmen Mousseux, der jedenfalls in dieser Eigenschaft dem am Rheine vorzuziehen ist. Er brauset sehr stark, vermöge seines kohlen-sauren Gehalts, hält jedoch nicht lange die Perlen, und ist als *grand Mousseux* zu schätzen. Das eigenthümliche Moselbouquet wird darin recht vorherrschend; er erfrischt und kühlt angenehm.“

Erst im Jahre 1832 wurde zu Berlin von dem Verein für Gewerbleiß in Preußen anerkannt, daß die vorgelegten Proben moussirender Mosel- und Saar-Weine alle Eigenschaften eines vorzüglichen Champagner-Weins besitzen.

Seit einiger Zeit wird der Rheinwein zum Moussiren gebracht. Da der einzige Fehler dieser moussirenden Weine darin besteht, daß sie von Natur aus zu stark gegen die Champagner-Weine sind, denen durch Weingeist erst die nöthige Kraft und Konsistenz gegeben werden muß, so können wir ohne Alkohol, durch verschiedene Gattungen, wie man es in der Champagne

⁸ A. JULLIEN, Topographie de tous les vignobles connus, IIe Partie, Chap. IV.

^h Atlas der vorzüglichsten Weinberge in Europa, Nr. 5. Moselweinland von DR. HELLRUNG. Magdeburg 1839.“

macht, auch solche Schaumweine erzeugen, wie sie von den deutschen Feinschmeckern gewünscht werden. Dagegen haben wir auch um so viel bessere Weine hinsichtlich der Feinheit und des Bouquets, welches in den Champagner-Weinen durch den Weingeist gänzlich zerstört wird.¹⁶

„Moussirende Frankenweine,“ sagt ferner derselbe Schriftsteller, „werden mit dem besten Erfolge aus Klävnern, Rießling und aus deren edlen Sorten bereitet, vorzüglich dürften die Saal- und Werragebiete bei fortgesetzter Anpflanzung der nämlichen Trauben-Sorten, die den Champagner liefern, bald einen dem Original-Mousseux gleichen Wein erzeugen.“

Die schäumenden Neckar-Weine sind auch vortheilhaft bekannt und können sich, wie die Neuchateler und Haardt-Weine zum Mousseux vortrefflich eignen, wenn man die französische Bereitungsart bei ganz leichten rothen Trauben anwenden will.

Selbst Naumburg, Grünberg und Sachsen bereiten ebenfalls nach Art der Champagne, einen Schaumwein, der sich jetzt schon eines ziemlichen Absatzes zu erfreuen hat. — — —

Die Bereitung schäumender Weine hat schon nachhaltige Wirkung nicht nur in Deutschland und in der Schweiz, wo man schon bis 40 Fabriken schäumender Weine zählt, sondern auch in Oesterreich, Ungarn und im südlichen Rußland. Ein wahrhaft außerordentlicher Wetteifer in den Künsten bemächtigt sich aller Völker. Gegenwärtig ist es die Fabrikation moussirender Weine wie alle nützlichen Gewerbe; man kann sie als den Ausdruck eines natürlichen Bedürfnisses betrachten. Einige der Fabrikanten lassen die Weine in Tonnen aus der Champagne kommen, um sie zu fabriziren, die Meisten fabriziren einheimische Weine. Die jetzigen Anfänger finden mit viel weniger Kosten Alles bereit. Früher hatte man bei den einheimischen Flaschen mehr zu befürchten, jetzt aber haben die deutschen Glasfabrikanten die Verfertigung derselben zu solcher Vollkommenheit gebracht, daß man sie eben so wie die französischen Champagnerflaschen gebrauchen kann, für welche an Ausgangssteuer in Frankreich und an Eingangssteuer in Deutschland $\frac{2}{3}$ Sgr. pr. Flasche entrichtet werden muß.

Daß das Verfahren bei der Fabrikation der schäumenden deutschen Weine dem des Champagners gleich ist, geht daraus hervor, daß diese Industrie durch Champagner-Fabrikanten selbst in Deutschland eingeführt wurde; denn sobald sie gut gewählt und nach Champagner-Art gut bereitet sind, können sie an Stärke, Frische und lieblichem Spiel, nach dem einstimmigen Urtheile der Sachkenner, den besten Erzeugnissen des Auslandes gleich gestellt werden, und wenige Champagner-Trinker besitzen die Fähigkeit und die Zungen-Gewandtheit, das Echte vom Unechten zu unterscheiden, und zwar aus dem ganz einfachen Grunde, weil wir mitunter deutsche Schaumweine haben, die manchen ganz guten französischen gleich stehen, und wiederum gar viele französische Schaumweine, die den deutschen weit nachstehen müssen.

Seit dem Beginn dieses Industriezweiges in den Rheinprovinzen hat die kompetente Behörde, in Rücksicht auf die allgemeine Gesundheit nach chemi-

¹⁶ ibd. 52 f.

schen Untersuchungen einheimischer Schaumweine sich dahin ausgesprochen, daß solche ebenso wie der in Deutschland fabrizirte echte Champagner keinen fremdartigen Bestandtheil enthalten, sondern eben durch dasselbe Verfahren wie alle moussirenden Weine, namentlich auch in der Champagne, dargestellt werden und mithin eben so rein und der Gesundheit zuträglich sind.“

Zum Beweis druckt Robin drei „Amtliche Untersuchungen der in Deutschland fabrizirten moussirenden Weine“ ab.¹⁷

Jules Robin hat 1828 zusammen mit dem Stadtrat Lintz in Trier die erste rheinische Sektkellerei gegründet. Aus unerklärten Gründen (wahrscheinlich hat es Streit gegeben) verschweigt er diese Gründung 1845 in seiner Tabelle über die deutschen Champagnerfabriken und läßt sie erst 1831 unter E. J. Rams entstanden ein. Das erste Amtliche Zeugnis bestätigt hingegen 1828; die Flaschenfüllung des im September 1828 auslieferungsfertigen „Champagners“ dürfte sogar schon 1827 anzusetzen sein. Robin hat demnach je eine Flasche aus der Champagne bezogenen Grundwein, mit Zucker und etwas Weinbrand dosierten und einen fertig vergorenen Wein der gleichen Lieferung zur Untersuchung angeliefert.

Zur Zeit des zweiten und dritten Zeugnisses (1831 und 1832) handelt es sich schon um die Sektkellerei E. J. Rams. Das Urteil über alle drei Proben ist äußerst positiv; auch die Rheinlande halten nun den in Esslingen schon zwei Jahre zuvor erreichten Standard der Sektherstellung.

„Vornämlich wird es durch das Vorurtheil, daß noch aus Unkunde über die Entstehungsart der Champagner-Weine in Deutschland herrscht, bei dem jetzigen Eingangszolle den fremden Champagner-Wein-Besitzern sehr leicht, durch eine Preis-Verminderung alle Anstrengungen der hiesigen Fabrikanten zu vereiteln, und so sich Deutschland aufs Neue tributär zu machen. Es wird ihnen dies um so eher gelingen, als sie zu ihrer Fabrikation der moussirenden Weine auch sehr geringe Sorten nehmen, welche sie zu 8 – 10 Sgr. pr. Flasche billiger verkaufen können, um dadurch den Zoll von 8 Thlr. pr. Ctr. auszugleichen, wobei sie ihnen freilich stets die Namen der vorzüglichsten Lagen, als der Gemeinden von Sillery und Bouzy, geben, obwohl die geringste Quantität der exportirten Weine dort wächst; während in der Wirklichkeit jede dieser beiden Gemeinden in den besten Jahren kaum 200,000 Flaschen hervorbringt, werden von 10 Millionen Flaschen 3/4 unter jenen Namen von allen Häusern der Champagne versandt. Dennoch nehmen die Deutschen sie mit erdichteten Namen vertrauensvoll an und wollen nicht die bessern einheimischen Schaumweine unter ihrem eigenen Namen! Wer kann sich in Deutschland schmeicheln, einen Tropfen reinen Sillery oder Bouzy getrunken zu haben, um welchen Preis er wollte? Ja, noch mehr: hat ein glückliches Handlungshaus nicht Vorrath genug, so kauft es denselben bei anderen Fabrikanten und versendet ihn unter seinem Namen; denn der Verzehrer bezahlt in gutem Vertrauen des Rufes wegen 10 – 15 Sgr. pr. Flasche mehr. Es ist nämlich bekannt, daß in der Champagne, wie in jeder Weingegend, das Produkt je nach Jahrgang oder Qualität einzelner Berge, höher oder niedriger im Preise steht: aber die Deutschen wollen die Flasche immer mit 2 Thlr. bezahlen. Ist es nicht lächerlich, sich so von Fremden hintergehen zu lassen und das Vertrauen seinen Landsleuten zu entziehen! Möge man den Schaumwein nach der Probe, aber nicht des Namens wegen, ungeachtet seiner Herkunft, preisen und Niemand wird betrogen werden.“¹⁸

¹⁷ Die drei Protokolle sind abgedruckt in Frühgeschichte II, Erster Firmentheil, 24 – 27.

¹⁸ ibd. 57.

So geht Robin ausführlich auf die deutsche Vorliebe für das Fremde ein, die auch Bronner geißelt, und kommt zu dem Schluß:

„Während die französischen Fabrikanten stolz darauf sind, ihre eigene Firma voranzustellen, um dadurch ihrem Hause Ruf zu verschaffen, ist der Deutsche genöthigt, seinen Namen zu verschweigen und einen fremden Adoptivnamen anzunehmen, da sie nur unter fremder Firma willigen Absatz findet. ... Ist dies nicht eine Brandmarkung unseres so hoch gepriesenen Nationalstolzes, wenn wir Deutsche uns unter uns selbst betrügen müssen, um noch immer dem Fremden zu fröhnen! ... Es ist eine gemeinsame Pflicht für uns Deutsche, die Fabrikation der deutschen Schaumweine nach Kräften zu fördern; schon deßhalb muß ein legaler Schutz vorwalten, damit dieser Industriezweig vollen Raum finde, sich auszudehnen. Um dieses Vorurtheil gegen den deutschen Champagner zu beseitigen und diese deutsche Antipathie gegen ihre eigenen Landesprodukte zu besiegen, ist es nöthig, daß die Regierungen energisch einschreiten, um dem moussirenden deutschen Wein, diesem Produkte des Bodens und der Industrie, eben so den Debit im Innern zu verschaffen, wie es für andere fabrizirte Gegenstände geschehen ist“¹⁹; dazu die Anmerkung: „Man hat berechnet, daß von den 400.000 – 500.000 Flaschen moussirender Weine, welche jährlich in Franken, am Rhein und an der Mosel fabrizirt werden, neun Zehntel als französischer Champagner in den Handel kommen (Cöln. Zeitung vom 22. 1. 1843)“.

Als Beispiel dafür, wie sich hohe Eingangszölle auswirken, führt Robin die hohen Schutzzölle an, die in Frankreich z. B. einheimische Südweinproduktion (französischer „Portwein“) schützen und zum Ergebnis hatten, daß 1842 nur 30 hl Port eingeführt wurden (England 11.400, Deutschland 2.822 hl) „obgleich man in Frankreich Portwein trinkt wie überall“.

„Könnten wir denn nicht auch so viel Patriotismus zeigen und nur deutsche Schaumweine verlangen? ... Möchten doch die einflußreichsten und wohlhabendsten Männer der Gesellschaft sich verpflichten, nur einheimische Produkte zu verbrauchen, und so die Volksvorurtheile zu überwinden.“ Solche beschwörenden Äußerungen kehren bei Robin immer wieder; sie lassen erkennen, wie tief die Vorstellung sitzt, nur das Fremde sei das Gute.

„Der Champagner ist der einzige Wein, den die Damen offen zu trinken wagen und man nennt ihn daher auch Damen-Wein. Wenn die Männer gegen das einheimische Erzeugnis gleichgültig sind, so wollen wir, wie eine benachbarte Nation (Ungarn), zum Besten des inländischen moussirenden Weins einen Aufruf an die Damen erlassen, und ihrem Einflusse wird nichts widerstehen.“²⁰

Aus der Cölnischen Zeitung vom 17. Juni 1844 zitiert Robin: „Der aufmerksame Beobachter ... kann urtheilen, ob es für ein Land besser ist, die Waaren, die man darin verbraucht, selbst zu machen, wie in Frankreich und den sonst um uns her liegenden größeren Ländern; oder ob es vortheilhafter ist, noch 30 Millionen Thaler Arbeitsverdienst, der auf denjenigen Waaren haftet, die der Zollverein jährlich vom Ausland bezieht, Fremden zu geben.“

Es geht aber nicht nur um Schutzzollsystem versus freien Handel, sondern ebenso um die Qualitätssteigerung im Weinbau, die sich überall, wo Sektkellereien entstanden sind, durch ihre Anforderungen an das Lesegut eingestellt haben. Dazu druckt Robin ein Zitat aus J. Ph. Bronner, Die teutschen Schaum-

¹⁹ ibd. 60 f.

²⁰ ibd. 62.

weine, ab, das die wohltätigen Wirkungen der Schaumweinbereitung mit ihren Qualitätsanforderungen auf den Weinbau behandelt.²¹

„Der zunehmende Absatz der moussirenden Weine in Deutschland, in der Schweiz und in Burgund zeigt, daß der Geschmack für die Champagner-Weine sich vermehrt, so wie der Geschmack für feinere Genüsse zunimmt. Wir sehen die Vorliebe des Publikums für künstliche Getränke an der allgemeinen Zunahme des Biertrinkens, die sogar schon in die südlichen Länder gedungen ist. Steigert sich diese noch mehr, so wird sie wieder auf den Wein übergehen, und wir können nicht vorhersehen, ob man in der Bereitung der moussirenden Weine nicht ebenfalls eine größere Kunstfertigkeit sich erwirbt, die die Preise so herabbringt, daß solche Weine allgemeiner getrunken werden können.

Anstatt 2 Thlr. für die Flasche, sollte man unsere deutschen Schaumweine zu etwa $\frac{3}{4}$, – 1 Thlr. ebenso beziehen können wie unsere guten Rheinweine, dann würde sich die Konsumtion außerordentlich heben, und ein Jeder könnte daran Theil nehmen, während bis jetzt der Unbemittelte davon gleichsam ausgeschlossen war, wenn er nicht außerordentliche Ausgaben machen wollte. Wenn das genießende Publikum die Fabrikanten nicht mehr nöthigt, sich mit fremden Federn zu schmücken, sondern wenn sie frei und mit Vortheil mit eigener Firma auftreten können, so würde bald bei vermehrtem Absatze unter den Fabrikanten sich eine solche Konkurrenz eröffnen, daß wir dies angenehme Getränk wohl noch billiger genießen könnten, und dann erst kann eine Industrie auftreten, die für unseren Handel und Gewerbe von größerem Vortheil sein wird.

Haben wir einmal diesen Hauptpunkt erreicht, dann wird für den Weinbau und den Weinhandel eine neue Krisis hervorgerufen werden, die ihm aber nur günstig sein kann, indem dann die Konsumtion, die jetzt so sehr, und sogar als Modesache, dem Biere zugewandt ist, unbezweifelt wieder mehr sich dem Weine zuwenden wird.

Man bedenke nur, welche Summen jährlich die Weinproduzenten in der Champagne von den Fabrikanten beziehen, wenn sie an diese ihre Weine verkaufen können, während sie als gewöhnliche Weine nur die Hälfte oder gar das Drittel im Werthe erhalten würden.

Schon haben mehrere Weinbergsbesitzer, besonders in Württemberg und Bayern, welche ihre Rebsätze verbessern, angefangen, statt ihre Weine im Lager zu verkaufen, sie in Schaumweine zu verwandeln, wodurch sie wenigstens um das Doppelte höhere Preise für ihr Produkt erzielen“ (es gab also vor anderthalb Jahrhunderten schon „Winzersekt“).

„Solche Beispiele werden sicher Nachahmung, in jedem Weinberge in Deutschland finden, und zwar zum großen Vortheile unserer Nationalökonomie, sobald nur das Publikum seine Ansicht über unsere Schaumweine etwas ändern wird.

Mit einem Worte, was fehlt uns? Absatz, weil das fremde Produkt unser eigenes Land überschwemmt. Welcher Damm kann dieser Fluth leicht entgegen gesetzt werden? Schutzzoll.²²

²¹ Hierauf wird unter BRONNER eingegangen werden.

²² ibd. 66 – 68.

Man weiß, welche Arten moussirender Weine, die bisher aus Frankreich eingeführt wurden, die vornehmen Deutschen gebrauchen; man kann daher sicher dergleichen Fabrikanten, welche diese Art Wein zu bereiten verstehen, aus der Champagne nach Deutschland kommen lassen. Der Versuch ist schon gemacht, und kann man dann Fabriken anlegen, so nehmen wir von den inländischen Weinzüchtern ihre Weine und verkaufen gleich wieder das fabri- zirte Produkt im In- und Auslande.“

Der „Schutz ist um so dringender, als, wie wir aus Privat-Nachrichten hören, die französische Regierung gesonnen sein soll, den Fabrikanten fran- zös. moussirender Weine von dem nach Deutschland gehenden Weine in Flaschen eine Prämie zu bewilligen, welche dem bisherigen Eingangszolle gleichkomme, wodurch natürlicherweise die deutschen Fabriken zu Grunde gehen müßten.“

Nach einer Tabelle „Gewöhnliche Weinpreise bei den ersten Restaurateuren in Berlin“²³ kostet Champagner 2 Thaler, Champagner Verzenay 2 Thaler 10 Silbergroschen, moussie- render Rheinwein 1 Thlr. 15 Sgr., Zeltinger 15 Sgr., während der Preis des Johannisbergers bis 3 Thlr. 15 Sgr. geht. Eine besondere Gefahr sieht Robin darin, daß der Import ausländi- scher Weine und Moste in die Staaten des Zollvereins ständig steigt und sich in fünf Jahren fast verdoppelt hat:

1839	1842	1843	1844
108.101	183.161	192.273	194.008 Zentner

Im weiteren Verlauf begründet Robin die Notwendigkeit, die Steuer auf die zur Bereitung von Mousseux bestimmten weißen Champagneweine auf 4 Thaler je Zentner herabzusetzen oder ganz aufzuheben (siehe unten). Um Betrug zu vermeiden, schlägt er Ursprungszeugnisse für die begünstigten Weine vor.²⁴

„Die fremden Weine gehören zum Luxusgenusse; die Kosten hiervon hat nur der wohlhabende Verzehrer höchstens mittelst ein paar Silbergroschen bei jeder Flasche zu tragen, und dieser wird keineswegs verletzt, sondern nur für seine Befriedigung an etwas stärkere Opfer gewiesen, als bisher. In der That, wer so sehr wählig ist, daß er den deutschen Weinen nicht den Platz auf seiner Tafel gönnen will, der zahle für diesen eigensinnigen Geschmack auch etwas mehr. Hier ist von keinem Eisen, keinen Baumwollgarnen die Rede, welche, wie der rohe Champagnerwein, anderweitigen Gewerben bei uns zum Materiale dienen müssen und diese beleben; sondern von einem Luxusgenusse, an dessen heimische Art der Befriedigung Hunderttausende von Familien ihr Wohl und Wehe dadurch geknüpft sehen, daß eine bedeu- tende Menge Boden von der Natur zur Erzeugung des Gewächses bestimmt ist, und bereits in sich das ungeheure Kapital der betreffenden Anpflanzungen trägt.“

²³ ibd. 86.

²⁴ „Roher Champagner“, „roher Champagner Wein in Fässern“ sind wieder eindeutige Beweise dafür, daß *Champagner* noch 1845 den stillen Wein meinte.

Am 16. Juni 1778 schreibt Friedrich der Große, der von Robin oft zitiert wird, an den Etats-Minister von Görne: „... Ich bin nicht gemeinet, Meine Lande mit fremden Seiden-Waaren anfüllen zu lassen, weil die Einländischen fabriquen ganz offenbar dabey leiden würden: Ich sehe es gar wohl ein, daß wir im Handel mit Frankreich allemal verliehren, denn wir können dahin nur Holz verkauffen, sie hingegen bringen uns eine so große Quantität Weine, die den Profit, den wir vom Holtzhandel haben, gleich mit einem Mal wieder wegnehmen: Das stehet aber dermahlen nicht zu ändern..
Ich bin Euer Wohl affectionirter König. (gez.) Friedrich.“

Robin ist der Überzeugung, daß diese Situation nunmehr durch Schutzzollpolitik und Aufbau eigener Industrien zu ändern sei. Die von ihm im Buch erarbeiteten Wünsche werden auf den Seiten 147 – 149 zusammengestellt:

„a) daß die moussirenden Champagner-Weine in Flaschen, welche 2/3 ihres Werthes durch die Bereitung erhalten, wie fabrizirtes Produkt mit einem Eingangszoll von 36 Thlr. pr. Ctr. besteuert werden;

b) daß die vom Auslande kommenden Weine, vom 48° nördlicher Breite an, mit 8 Thl. besteuert bleiben, die aus den Provinzen und Departements jenseits des 48° Breiten-Grades mit 12 Thl. pr. Ctr. besteuert werden; oder daß man die Einfuhr der fremden Weine zu Lande oder auf dem Rhein in den westlichen Provinzen um 2 Thl. pr. Ctr. und die Einfuhr zur See jenseits der Weser in den östlichen Provinzen der Zollvereinsstaaten um 4 Thl. höher als bisher besteuert; den rohen Champagner²⁴ in Fässern ausgenommen;

c) daß die Steuer auf die zur Bereitung von Mousseux bestimmten weißen Champagner-Weine auf 4 Thl. pr. Ctr. herabgesetzt oder vielmehr ganz aufgehoben werde;

d) daß der zur Fabrikation bestimmte rohe Champagner-Wein²⁴ in Fässern, so gering die Quantität auch sein mag, durch 20% Rabatt und den Zollkredit begünstigt werde;

e) daß die Staaten des Zollvereins darauf antragen, daß wir nicht höhere Zölle an das Ausland, namentlich an Rußland, zu zahlen haben, als die dort respektiv begünstigten Nationen, und zwar auch für die schäumenden oder nicht schäumenden Weine ohne Unterschied;

f) daß der im Inlande fabrizierte Champagner-Wein bei der Ausfuhr aus den Zollvereins-Staaten eine Rückerstattung der Steuer erhalte;

g) daß die Eingangs-Zölle auf Weingeist und Branntwein, im Allgemeinen, auf dieselbe Taxe herabgesetzt würden, wie die auf den Wein;

h) daß der für die Fabriken und die Weinzüchter bestimmte Alkohol als Rohstoff für den Gewerbs-Gebrauch, nur 3 1/3 Thl. pr. Ctr. Zollsteuer bezahlen möge;

i) daß der fremde Essig, in Fässern wie in Flaschen, eben so hoch als der Wein besteuert werde.

Und endlich ist von den lokalen Verwaltungen zu verlangen:

α) daß die Wiedererstattung der Most-Steuer erster Klasse den Champagner-Fabrikanten als Ausfuhr-Prämie für die aus den Zollvereins-Staaten ausgeführten moussirenden Weine bewilligt werde;

β) daß die zur Destillation und Weinessig-Bereitung verwendeten Weine von der Most-Steuer und den Abgaben für die Destillation befreit, die Steuer auf den Getreide- und Kartoffel-Branntwein dagegen erhöht werden;

γ) daß die öden Ländereien in jeder Gemeinde unter die Winzer vertheilt werden;

δ) daß die Pfähle und das Brennholz den Winzern für eine ermäßigte Taxe und mit Zahlungs-Fristen geliefert werden.

ε) daß in jeder Gemeinde Ackerbau-Schulen errichtet werden, worin die ältesten Knaben zweckmäßigen Unterricht erhalten.²⁵

Mit der angeblichen Gemeinsamkeit und Einigkeit der Interessen aller Industrie-Zweige ist es eine gar eigene Sache. Darin sind alle Producenten und Gewerbetreibenden einig, daß sie Schutz haben möchten, und die Konsumenten selbst unterstützen diese gerechten Reklamationen. Die Fabrikation der moussirenden Weine, welche Theil an dem, anderen Industrie-Zweigen bewilligten Schutz verlangt, das Erzeugniß der Weinländer, welches die Hilfsquelle der Bevölkerung mehrerer Provinzen der Zollvereins-Staaten bildet, und einen Absatzweg verlangt, verdienen wohl die Aufmerksamkeit der Regierungen auf sich zu lenken.“²⁶

EXKURS: DIE SITUATION DES JAHRES 1865

Genau zwanzig Jahre nach seinem umfassenden Werk hat Robin noch einmal zum „Zustand der Champagner-Fabrikation in den Zollvereins-Staaten“ Stellung genommen, veranlaßt durch den deutsch-französischen Handelsvertrag. Wenn auch diese Publikation zeitlich über die „Frühgeschichte“ hinausgreift, sollte hier nicht fehlen, wie sich nach Meinung des gleichen Autors seine Appelle von 1845 ausgewirkt haben.²⁷ Wenn es auch in erster Linie eine Propagandaschrift ist – und dies gleich zweifach: patriotisch und ökonomisch –, darf man von einem Mann, der die ersten Versuche deutscher Sektherstellung mitgestaltet hat und inzwischen fast vierzig Jahre in der Branche tätig ist, bemerkenswerte Äußerungen erwarten. Außerdem rechtfertigt die überaus große Seltenheit der Schrift die Bekanntmachung ihres Inhalts.²⁸

²⁵ Es ist eine bedeutende Schwäche der für den Zeitraum, der behandelt wird, so guten Dissertation von GÜNTHER WEISS (Die deutsche Sektindustrie. Ihr Werden und Wesen und das Einwirken des Staates auf ihre Geschicke. Stuttgart 1931), daß dem Verfasser das Buch von Robin unbekannt geblieben ist (er zitiert nur die nicht aussagekräftige kleine Publikation von 1859). Dadurch beginnt seine Darstellung erst mit den Gesetzen usw. nach der Reichsgründung von 1870/1871.

²⁶ ibd. 87.

²⁷ JULES ROBIN, Zustand der Champagnerfabrikation in den Zollvereins-Staaten; s. Anm. 2.

²⁸ Die Schrift scheint in Deutschland nicht mehr vorhanden zu sein, konnte aber aus der British Library London beschafft werden. Der Autor dankt seinem Nachfolger im Amt des FID-Präsidenten, Michael W. Hill Esq, Direktor des Science Reference and Information Service, British Library.

Es sieht nicht gut aus. „Bisher hat man, des Vorurtheils wegen, das deutsche Produkt mit fremden Etiquetten geschmückt, – nach statistischer Ermittelung verbraucht Berlin allein jährlich 500.000 Flaschen (französischen) Schaumwein, wovon nur 125.000 aus Frankreich kommen – ; nach dem deutsch-französischen Vertrag aber muß die Täuschung aufhören; denn jeder muß seine Waare mit seiner eigenen Firma versehen.“ (An die Grenzkellereien hat Robin noch nicht gedacht.)

„Der herrschende Widerwille gegen den deutschen Mousseux ... liegt nur in der Geringschätzung alles dessen, was nicht weit her ist, und in der Meinung Vieler, die glauben, daß der Champagner in Frankreich anders hergestellt werde als bei uns; derer nicht zu gedenken, welche ihn sogar für ein Naturprodukt halten. Indeß eine unbestreitbare Thatsache ist daß der Champagner nicht als solcher wächst, sondern daß der natürliche Wein durch die Kunst zum Moussiren gebracht wird. ‚Der Grund der Kohlensäure‘, sagt Dr. Maumené, Professor der Chemie in Rheims, ‚ist in allen Weinen enthalten, alle können durch dasselbe Verfahren schäumend werden.‘ Wenn wir in unserm Vaterland, in Sachsen wie im Rheinland, eben so gute Weingäue, eben so gute Reben als in Frankreich haben, warum sollen wir denn nicht, durch dieselbe Behandlung, eben so guten Mousseux als in der Champagne erzeugen können?“

Dem folgt zunächst eine Propagandaschrift für thüringischen Sekt, die Kloss & Foerster gleich in ihre Werbung hätten aufnehmen können; denn Robin, zeitweilig Direktor jener Champagner-Actien-Kellerei in Freyburg an der Unstrut, die anscheinend wegen schlechter Führung bankrott ging, firmiert nun als Champagnerfabrik Robin & Co. in Naumburg an der Saale. Seine Beweisführung, wonach deutsche Böden einen dem französischen gleichwertigen Wein erzeugen können, trifft nicht nur für die Ufergebirge der Unstrut und Saale zu.

„Selbstverständlich handelt es sich hier nicht um solches moussirendes Getränk, welches, wie künstliches Mineralwasser, mittelst Gasapparate gefertigt wird, daher nicht haltbar, stets von fremdartigem Geschmack und säuerlich ist, und der Billigkeit wegen nur durch ein gewöhnlicheres Publikum unter dem Namen Champagner getrunken wird, aber im Handel kein Vertrauen beanspruchen kann;“ hier taucht zum ersten Mal die Konkurrenz durch Imprägnierschaumwein auf. Noch ein anderes historisches Datum: Die Mitteilung „Der Zucker im Wein wird nach und nach durch die Gährung auf 100 Theile – $\frac{48}{100}$ Kohlensäuregas und $\frac{51}{100}$ Alkohol verwandelt, und zwar ohne Zwischenzustand“ belegt Robin mit dem bibliographischen Zitat „Bericht der Akademie der Wissenschaften zu Paris, Sitzung vom 9. October 1843“; so jung ist die Kenntnis dessen, was bei der Gärung vor sich geht.

Durch gute Qualitäten zu mäßigen Preisen „wird der Genuß des Champagners auch dem weniger Bemittelten ermöglicht; der Haushalt des Reichen, der ihn ohne

Umstände auf seinem Tisch vorsetzt, wird durch Einführung des deutschen Champagners wohlfeiler, und die deutsche Sparsamkeit wird sich vollkommen mit dem Mantel des Patriotismus schmücken können.“

Das folgende Kapitel ist „Der ächte Champagner“ überschrieben. Damit ist schon angedeutet, wie sich fünfzig Jahre später der Schutz der geographischen Bezeichnung durchsetzen wird; denn trotz allem Lob für den „deutschen Champagner“ ist er mit dem Makel behaftet, der „unechte“ zu sein. Der Inhalt des Abschnittes ist bemerkenswert, schon weil hier die noch nicht existierenden Grenzkellereien vorgezeichnet werden:

„Zur Befriedigung Derjenigen, welche durch Vorurtheil, Geschmack oder sonstigen Vorwand den französischen Champagner vorziehen, so wie der Wirthe und Consumenten, welche in ihrem eigenen Interesse einen höheren Preis als gewöhnlich nicht bezahlen wollen, muß man den rohen Wein in Fässern beziehen, wie man den rohen Colonial-Zucker für die Zuckersiederei bekommt, und diesen so gut und billiger in Deutschland fabriciren, was jetzt mit Vortheil leicht geschehen kann.

Man kann sich aus der Champagne immerhin einen genügenden Vorrath Wein in Fässern verschaffen; denn da die Füllung des Weines in Flaschen nicht vor sechs Monaten nach der Weinlese geschieht, kann man durch die Bahnverbindung die Weine in Fässern transportiren und sonach überall eben so gut fabriciren, als in Rheims und Chalons, welche Orte ebenfalls 6–8 Meilen von den Weinbergen entfernt sind; die Versuche sind schon mit dem besten Erfolge gekrönt worden.

Abgesehen davon, daß man in verschiedenen anderen Weinbergen Frankreichs außer der Champagne moussirende Weine fabricirt, ist es Thatsache, daß mehrere Fabrikanten in der Champagne der Billigkeit wegen rohe Weine aus fremden Weinbergen und sogar aus Deutschland beziehen und die daraus fabricirte Waare als ächten Champagner ausführen. Wir können daher sicherer und besser die ächten Champagner in Fässern²⁴ beziehen und in unserem eigenen Lande zu Mousseux bereiten.“

Der Schlußsatz („die ächten Champagner in Fässern beziehen“) beweist erneut, daß noch 1865 „Champagner“ sowohl den stillen wie den moussierenden Wein bezeichnete.

Da es noch keine Leichtflaschen gab, wirkt sich der Unterschied zwischen Wein in Fässern und in Flaschen auch bedeutend auf die Kosten aus:

„... da der Wein in Fässern die Hälfte wiegt, als dieselbe Quantität in Flaschen, so gewinnt man durch die hiesige Fabrikation die Hälfte der Steuer- und Fracht-Unkosten, was mit der Rabattvergütung in Fässern ein Unterschied an Gewinn bei diesen Unkosten von 4–5 Sgr. pro Flasche ergibt. Durch dieselbe Behandlung, ohnehin die Flaschen, Zucker, Arbeit u. s. w. hier weit billiger sind, wird man einerseits denselben ächten Champagner viel billiger als in Frankreich bekommen, und andererseits von den lästigen Zollformalitäten und sonstigen Unbequemlichkeiten befreit werden; wie außerdem der Werth der Fabrikation zum Besten unserer Industrie im Lande bleibt, und man sich mit weniger Ausgaben von dem fremden Monopol befreien wird.

Es ist eine anerkannte Tatsache, daß der Verbrauch des Schaumweines, sowohl des deutschen als des ächten Champagners, in neuerer Zeit ungemein zugenommen hat, und dieses Getränk, gleich wie der Kaffee

und der Tabak, so zu sagen zu einem wirklichen Lebensbedürfniß in der ganzen Welt geworden ist.“²⁹

Robin errechnet auch, was finanziell im Lande bleiben würde, wenn im Gebiet des Zollvereins 4 Millionen Flaschen Mousseux hergestellt würden: „Wenigsten 1/2 Million für die Weinproduzenten und 2 Millionen zum Vortheil der National-Industrie für Glas, Zucker, Arbeitslohn u. s. w. eingebracht: eine Rente, die, zu 5% gerechnet, den deutschen Nationalreichtum um ein Capital von 50 Millionen Thalern erhöht.

...

Die Champagnerfabrikation bringt noch den Vortheil mit sich, daß man, im Falle politischer Veränderung, mit dem inländischen Stoffe diesen Industriezweig ohne Störung fortführen und dieses Product das verhinderte Fabrikat ersetzen kann; gerade in dem Sinne des großen Staatsmannes^k, der einem Minister schrieb: „Uebrigens geht Meine Absicht dahin, einen solchen soliden Handel zu etablieren, der in Friedens- und Kriegszeiten bestehen kann, damit die Sache zu allen Zeiten im Train erhalten werden kann.“

Mit diesem Zitat hat Robin offenbar den 1870er Krieg vorausgesehen. Die Klagen Bronners und anderer aus den Jahren um 1840 kehren auch ein Vierteljahrhundert später unverändert wieder:

„... während die moussirenden deutschen Weine in England, in Amerika, in Indien und Australien unter ihrem wirklichen Namen eingeführt und gleich dem ächten Champagner gewürdigt sind, sucht der Deutsche, anstatt daß er mit patriotischem Stolz nach deutschem Product fragen sollte, nur das ausländische, und weist mit Hohn und Verachtung den vaterländischen Champagner als nachgemachte und gekünstelte Waare von der Hand, – als ob nicht aller moussirende Wein ein Product der Kunst sei. – Er ist sein eigener Feind, und anstatt gegen fremde Producte zu Feld zu ziehen, sein Vorurtheil bekämpfen und seine eigenen Erzeugnisse ehren und würdigen zu lernen, beeinträchtigt er das Interesse und den Wohlstand seines eigenen Vaterlandes.

In Deutschland verlangt jeder Champagnertrinker „Sillery“, „Bouzy“ oder „Verzenay“. Die französischen Weinhändler befriedigen alle Forderungen, und von 10 Millionen Flaschen versenden sie drei Viertheile unter diesem Namen, obwohl jene Gemeinden alljährlich kaum 600,000 Flaschen hervorbringen. ... Wie ehemals Washington nur Kleider aus amerikanischem Tuche, O’Connel nur irländische Stoffe trug, und ihrem Beispiele Tausende von ihren Landsleuten folgten, warum sollten wir Deutschen, die wir schon größtentheils inländische Tuche und Seidenstoffe tragen, nicht auch gern unsere eigenen Weine trinken? Jeder Vaterlandsfreund soll endlich die Entscheidung als Ehrensache betrachten. Unter solchen Umständen erscheint es äußerst lächerlich, wenn bei einem öffentlichen Festmahle ein ernster Redner mit nachdrücklichen Worten einen Toast auf das glorreiche Heer, auf den Fortschritt der Industrie oder auf den Wohlstand des Vaterlandes ausbringt mit einem Glas in der Hand voll von – fremdem Wein.“

Das wird man in der Europäischen Gemeinschaft nicht tragisch nehmen, und doch stellt sich die Frage nach der Gegenseitigkeit immer wieder.

²⁹ Noch eine Produktionszahl: 1863 etwa 620.000 Flaschen, größtenteils Export nach England, im Bezirk der Hauptsteuerämter Koblenz und Kreuznach.

^k Friedrich der Große an den Staatsminister Frh. v. Schulenburg, 21. 1. 1782.

Register

- Abstechen 35
Bidet 33–39
Blockkeller 10
Bourgogne mousseux 23
Buse 5–10
cellier 10
Champagner = Naturprodukt 7, 22, 50f., 65
– = Stillwein 15, 66
– in Fässern, in Flaschen 48
– -Geheimnis 21
– -Burgunder-Vergleich 32
–, Bewertung 22, 24, 41f.
„Champagner“, künstlicher 9f.
Cognaczusatz 19, 26
Crémant 43f.
Cuvée aus Trauben 33
„Damen-Champagner“ 23f.
Einfuhrzoll 48ff.
Emanzipation 23f.
Fässer, das Rollen der 6–8
Faßfüllung 6–8
Flaschenbruch 15f., 19f.
Flaschenfüllung 36
Funcke 22
Gärung, zweite 5–7
Gischt 37f.
Grand mousseux 42
Hefe 30, 35, 45
jäschen, jäschten 37f.
Jullien 40–47
Keller, Lagerung im 9, 16, 20, 38f., 45
Kelterung 29, 34
Kessler 12–14
Linz & Robin 59
Luxus 62
Märzvollmond 36, 40
Maschinen 49
méthode rurale 7, 12–14, 20f., 33, 36
Moselschaumwein 57
Mostgewölbe 10
mousseux, Mousseux 31f., 38, 43, 51
Nachgärung 5–7
Nationalstolz 19, 60, 67
„Neckar-Champagner“ 12–14, 58
Pluche 28–32
Poppe 11–14
Prüfung, Amtliche 59
Rams 59
Rebsorten 13, 28f., 33, 36, 57f.
Rheinwein mousseux 15, 57
Rütteldielen, Rüttelpulte 5, 17f., 20, 52
Schaumweintransport 47
Schutzzoll 48ff.
Schwefel 30
Sillery 44
„Sprudelwein, rheinischer“ 18
Thénard 12f.
Thum 25f.
Versanddosage 17, 20, 26, 46
vin paillé 34
Wein (weite Definition) 9, 11
–, schieler 33f.
Weinbau 61
Weinmischung 41f.
„Winzersekt“ 61
Zollverein 48ff., bes. 63
Zuckerzusatz 11, 20, 26, 46

