

Gegend findet man von demselben Jahrgang Weine, die mehr blauröth und andere, die mehr braunroth sind; anderseits ist kein wesentlicher Unterschied in der Farbe der Weine jener Gegend bei gleicher Behandlung, ob dieselben auf Lösserassen oder auf buntem Sandstein gewachsen sind. Wird ein Streifen Fliesspapier mit dem einen Ende in solchen dunkeln Rothwein der Bergstraße gehängt, so steigt auch hier der rothe Farbstoff weit weniger hoch, als die übrige Flüssigkeit, der obere Theil, wohin letztere dringt, bleibt zuerst fast weiß, wird aber später an der Luft ebenso braun, als bei Papier, das in rothbraunen Wein gehangen hatte; ein Beweis, daß die sich sonst bräunenden Stoffe auch in jenem Wein zwar enthalten waren, bis dahin aber im Wein sich nicht gebräunt hatten.

Der Verdacht einer künstlichen Färbung der Rothweine, den man bisweilen gegen dunkle, besonders bläuliche Weine hegt, ist gewiß oft nicht begründet, wenn anderseits auch nicht zu bezweifeln ist, daß mancher Wein, den man für ganz rein und frei von fremden Farbstoffen hält, doch nur durch Zusatz solcher seine Farbe erlangt hat. Leider besitzen wir kein Kennzeichen, um fest zu stellen, ob ein Wein fremde Farbstoffe enthält, wenn er nicht ausschließlich solchen Stoffen seine Farbe verdankt. Die anempfohlenen Erkennungsmittel: die verschiedenen Farben, die man erhält durch Zusatz von Thonerde und Ammoniak, von Bleizucker, Alaun, Chlorzinn u. s. w. wurde bei vielen in- und ausländischen Weinen geprüft dabei aber so unmerkliche Uebergänge der Farben gefunden, daß ich sehr zweifle, ob man im Stande ist, durch die angegebenen Mittel Zusätze von fremdem Farbstoff, wenn die Menge der letzteren nicht sehr groß ist, mit Bestimmtheit zu ermitteln.

Aetherarten. So verschieden die Weine auch sind, haben doch alle etwas Gemeinschaftliches im Geruch, das nicht der bloßen Mischung von Wasser, Weingeist und den betreffenden Säuren zuzuschreiben ist. Es sind dies vorzugsweise Aetherarten, welche im Traubensaft nicht enthalten sind, sondern sich erst bei der Gährung und beim Lagern des Weines bilden.

Der im Wein niemals fehlende **Denanthäther** bedingt vorzugsweise den eigenthümlichen Weingeruch, den man selbst in Flaschen, in welchen sich Wein befand, nach Tagen noch erkennen kann. Eine außerordentlich geringe Menge dieses Aethers, mit Wasser und Weingeist gemischt, ertheilt diesen einen weinähnlichen Geruch.