

ßen, selbst wenn die Mündung des Halses einige Unregelmäßigkeiten darbieten sollte, was indessen selten ist: es gibt jedoch zwei Ursachen, welche das Entweichen des Weines veranlassen. Die erste und wichtigste ist die Wirkung der Gährung, welche, indem sie Gasarten entwickelt, einen Druck auf den Wein äußert. Wenn nun die Flasche nicht stark genug ist, um diesem Drucke zu widerstehen, so springt sie in Stücke, oder, was öfters geschieht, der Stöpsel, auf welchen der Wein mit Gewalt drückt, gibt nach und drückt von seiner Seite auf den Drath und auf den Bindfaden, welche beide von ihrer Seite wieder nachgeben. Der Wein entweicht folglich, die Gährung läßt nach, und wenn der Stöpsel nicht sehr schlecht ist, so gehen nur einige Linien Wein verloren und der Stöpsel bleibt noch immer feucht. In diesem Falle bildet sich rings um den Stöpsel eine Art von Schwamm, wodurch das weitere Entweichen des Weines gehindert wird.

Die zweite Ursache des Entweichens des Weines, die man das Ausschwizen (Coulage) nennt, rührt von der schlechten Beschaffenheit des Stöpsels her. Wenn der Kork zu löcherig ist, wenn er schwarze Flecken hat, wenn er an seinem dünneren Ende leichte Risse hat, so entweicht der Wein, (er schwitzt aus) und dieß geschieht schon in einigen Tagen nach dem Abziehen in die Flaschen.

Nachdem der Champagnerwein durch die Gährung eine so große Gewalt erlitten hat, welche drei bis vier Monate lang fort wirkt, so erzeugt er einen Bodensatz, welcher sich an die Wand der Flasche an jener Seite anlegt, auf welcher die Flasche liegt, und nach der verschiedenen Güte des Weines, nach der Stärke des Schaumes und nach der mehr oder minder vollkommenen Klärung unter verschiedenen Formen zum Vorscheine kommt. In schäumenden Weinen bildet sich dieser Bodensatz strahlenförmig; die Strahlen laufen von dem Mittelpunkte aus, und theilen sich im Drittel oder in der Hälfte der Schichte. In mehr schleimigen Weinen bildet der Niederschlag sich nicht in Strahlen, sondern bleibt im Mittelpunkte: wenn man die Flasche nach der Richtung ihrer Lage langsam aufhebt, so hängt sich dieser Niederschlag in weißen Faden an, und zeigt, daß der Wein fett und öhlig (schmierig) ist, oder es werden wird. Man gießt den Wein nicht mehr, wie ehemals, von diesem Bodensatze ab, weil er dadurch leiden würde, sondern man reinigt ihn mit aller Sorgfalt, wobei der Wein seine Klarheit vollkommen behält, auf welche die Liebhaber des Champagners so sehr sehen.

Man picht die Flaschen nicht ehe, als in dem Augenblicke, wo der Wein verschifft wird. Das Pech hat keinen anderen Zweck, als den Stöpsel, den Drath und den Bindfaden in nassen Kellern gut zu erhalten, nicht aber das Entweichen des Weines zu hindern.