

Ungeachtet dieser von den Betheiligten abgegebenen Erklärungen verbreitet sich die Praxis, den Wein zu erhitzen, nur langsam.

Der Verkauf der Weine in den Gegenden unserer großen Weinpflanzungen ist heutzutage so leicht, daß der Besitzer sich mit den Veränderungen, die seine Weine erleiden könnten, nur sehr selten zu beschäftigen hat; die Weine werden schon vor der Periode, in welcher sie erkranken könnten, verkauft und dem Consum übergeben. Andererseits erfordert jede neue Methode auch Versuche, welche zu unternehmen Jeder Anstand nimmt und Mitteln den Vorzug gibt welche vielleicht weniger vollkommen sind, dagegen schon seit langer Zeit angewendet werden und mit deren Benutzung daher die Arbeiter des Landes vertraut sind. Diese Gründe erklären genügend die Langsamkeit mit welcher das Erhitzen der Weine in der Praxis Boden gewinnt.

Das Erhitzen der Weine, sowohl an der Sonne, als in der Kufe, wird bekanntlich schon von Alters her angewendet, um gewissen Likörweinen Alter und denjenigen Geschmack und dasjenige Ansehen zu ertheilen, welches der Consument beansprucht. Seit mehreren Jahren aber wendet man das Erhitzen in großem Maasstabe auch auf die gewöhnlichen Weine an, um sie „alt zu machen“ und ihr „Arbeiten“ zu erleichtern. Diese Operationen erfordern viel Erfahrung und einen geschulten Gaumen; die zu denselben erforderlichen Apparate dagegen sind außerordentlich einfach. Das Atelier der Weinhändler welche dieses Verfahren benutzen, besteht in einem ausgedehnten Gebäude, in welchem zwanzig bis dreißig große Tonnen oder Stückfässer von je 100 bis 1000 Hektoliter Fassungsraum aufgestellt sind. Zum Transportiren des Weines aus einem Fasse in das andere dient eine Pumpe nebst einem vollständigen Röhrensystem, so daß das Abziehen (Abstechen), das Klären, nöthigenfalls auch das Filtriren rasch und fast ohne alle Anwendung von Handarbeit ausgeführt wird. Zwei oder drei Stückfässer sind in jedem Atelier zum Erhitzen bestimmt. In jedem dieser Fässer befindet sich ein außen verzinntes, spiral- oder schneckenförmig gewundenes Kupferrohr, in welches man einen Dampfstrom leitet; den Dampf liefert ein neben dem Atelier in einem besonderen Gebäude aufgestellter Dampfkessel, welcher zuweilen auch zur Heizung einer Destilliranstalt und als Motor für eine mit dem Etablissement verbundene Böttcherwerkstatt benutzt wird.

Mit dieser Einrichtung bezweckt man entweder: 1) bloß das Klarwerden der Weine zu erleichtern, sowohl unmittelbar, als auch durch späteres Schönen; oder 2) das Altwerden der Weine zu befördern, indem ein langsames und anhaltendes Erhitzen in unvollkommen verschlossenen Fässern, wornach ein Abziehen in dünnen Strahlen folgt, binnen einigen