

Zucker zur Weinbereitung.

Zu der Frage der Verwendung von Zucker zur Weinbereitung, die im Anschluß an die Ansage, die der Abgeordnete Mumm im Reichstag gestellt hat, hier kurz behandelt worden ist, sind uns noch zwei Zuschriften zugegangen. Indem wir das Wichtigste daraus wiedergeben, um auch die andere Seite zu Worte kommen zu lassen, schließen wir angesichts des beschränkten Raumes die Erörterungen über diese Angelegenheit und verweisen weiteres darüber in die Fachpresse. Die eine, von einem rhein Hessischen Weinkommissionär herrührende Zuschrift bezeichnet die für die Bereitung des Jahrgangs 1916 hergegebenen 170000 Doppelzentner Zucker im Gegensatz zu dem Abg. Mumm als minimal. Bei dem Jahrgang 1916, der in vielen Gebieten nach eingetretenem Frost geharbstet wurde, hätten sich in den seltensten Fällen hohe Mostgewichte gezeigt. Geringe Produktionsgebiete zeigten Mostgewichte von 50 bis 60 Grad nach Oechsle bei 18 bis 17‰ Säure; einen solchen Wein in Naturzustande zu trinken, sei nicht möglich. Das Verlangen, den Zucker ausschließlich den nothleidenden Winzern zuzuführen, sei hinfällig, da der kleine, ohne eigene Kellereierichtung arbeitende Winzer stets schon im Herbst die Trauben verlaufen und so von jeder Verantwortung und jedem Risiko entbunden sei. Daß diesmal auch die sauersten Weine gekauft wurden, sei allerdings richtig, aber sie seien nur deshalb gekauft worden, weil man sicher war, daß der erforderliche Zucker auch wirklich geliefert werde. Ohne diese Sicherung wäre der Wein für den Winzer unverkäuflich gewesen.

Die zweite, von dem Schriftleiter der „Deutschen Weinzeitung“ eingegangene Zuschrift wendet sich gegen die D. L. Darlegung im Ersten Morgenblatt vom 22. d. M. Daß Paullische Verfahren zur Entsäuerung des Weines mache dessen Zuckering durchaus nicht überflüssig, wie die Darlegung folgere. Die Entsäuerung des Weines mittels reinem, kohlen sauren Kalk könne vielmehr auf Grund wissenschaftlicher Feststellungen nur in ganz geringem Maße vorgenommen werden; sie vermöge, auch ohne Zuckering, Weine mit ganz wenig hervortretender Säure konsumfähig zu machen, sie könne auch bei sauren Weinen Hand in Hand mit der Zuckering vor sich gehen, niemals aber den Zuckering entbehrlieh machen. Zum Beweise werden Ausführungen einer Reihe wissenschaftlicher Weinsachverständigen angeführt: Prof. Dr. Weisner von der Weinbauversuchsanstalt in Weinsberg, Prof. Dr. Windisch-Hohenheim und Prof. Dr. Kullsch-Selmar.