

Unverfälschter und unverdorbener Mefzwein.

Von P. Subprior Ludwig Dehons in Seitenstetten.

Die erste, unbedingt nothwendige Eigenschaft, welche der zum heiligen Mefzopfer zu verwendende Wein haben muß, ist die, daß er *vinum de vite* (*expressum de uvis maturis*), echter Naturwein (aus reifen Trauben) sei. Dieser für die Giltigkeit des heiligsten Opfers unumgänglichen Bedingung gerecht zu werden, ist in der gegenwärtigen Zeit, da die Nachbildung, dann die sogenannte „Verbesserung“ und die „Vermehrung“ der Naturweine immer mehr in Schwung und Aufnahme kommt, nicht immer und überall leicht. Einzelne Methoden, welche man erfunden hat, um durch Zusatz von entsprechenden Mengen Zuckerwasser, beziehungsweise Alkohol zu dem Naturproducte, sowie zu den bereits abgepreßten Trestern („Gallisiren“, „Chaptalisiren“, „Alkoholisiren“, „Petiotisiren“) die Weinproduction nach Qualität und Quantität möglichst ertragreich zu machen, können auch von gewöhnlichen Producenten mehr oder weniger leicht angewendet werden, und werden nach und nach um so ausgedehntere Anwendung finden, da in neuester Zeit auch durch die von der Reblaus angerichteten, an Umfang stets zunehmenden Verheerungen der Weinlande ein Anlaß dazu gegeben ist und da überdies durch diese Wein-, „Verbesserungs-“ und „Vermehrungs“-Methode Producte erzeugt werden können, welche in ihren Eigenschaften den reinen Naturproducten nicht bloß gleichkommen, sondern dieselben sogar in mancher Beziehung übertreffen¹⁾ und darum auch selbst von Weinkenmern nicht leicht oder gar nicht als theilweise Fabricate zu erkennen sind.

Um so größere Vorsicht ist daher für den Einkauf von Mefzwein nothwendig. Wer von Weinhändlern oder von Wirten den Mefzwein bezieht, kann nie sicher sein, ob er nicht ein ganz verfälschtes Fabricat oder ein Product erhält, das sich in Folge der beigegebenen Zusätze vom *vinum de vite* mehr oder weniger entfernt und nicht mehr *materia consecrabilis* ist. In diesem Punkte aber ist vollkommene Sicherheit nothwendig, „*pars tutior est sequenda*.“ Auch eine bloße Wahrscheinlichkeit, man erhalte echte Ware, muß ausgeschlossen bleiben. Darum soll es heutzutage mehr denn je als Regel gelten, daß der Mefzwein nur direct von Producenten, und zwar nur von vereideten, oder von geistlichen Producenten bezogen werde und höchst wünschenswert wäre es, daß die Adressen solcher Producenten echten Naturweines dem Clerus durch die kirchlichen Blätter, am besten und sichersten durch die Diöcesan-Blätter bekanntgegeben würden.

¹⁾ Vergl. „Die Vermehrung und Verbesserung des Weines“ von Doctor J. Bersch, Wien. — „Sellenhals's Hilfsbuch für Weinändler“ von J. Beyje, Wien.

Hat man echten Naturwein, dann handelt es sich weiter darum, denselben in gutem, unverdorbenen Zustande zu erhalten.

Es gibt schädliche Einflüsse, denen der Wein ausgesetzt ist, ungünstige Verhältnisse und Umstände, welche Krankheiten des Weines verursachen, die Weinsubstanz mehr oder weniger verändern und auch ganz zerstören können. Die Kenntniss solcher schädlich wirkenden Ursachen, dann der Art ihrer Wirksamkeit, der Veränderungen, die sie in der Weinsubstanz hervorbringen können, der Kennzeichen, durch welche ihre Einwirkung sich bemerkbar macht (im Aussehen des Weines, in Geruch und Geschmack), weiters der Mittel und Wege, wie sie ferngehalten oder paralytisch werden können, ist für jeden Priester, der Messwein zu besorgen und beizustellen hat, nicht bloß wichtig, sondern in mancher Beziehung auch nothwendig; sie setzt ihn in den Stand, in den meisten Fällen jene Vorkehrungen zu treffen, welche geeignet sind, den Messwein in gutem Zustande zu erhalten, sie setzt ihn aber anderseits auch in den Stand, vorkommendenfalls richtig zu urtheilen, ob ein Verderbnis des Weines wirklich eingetreten ist oder einzutreten auch nur begonnen hat, um auch im letzteren Falle den Wein von der Verwendung für die heilige Messe unbedingt auszuschließen (nach Rubr. gen. De defectu vini. IV. 2.).

Auf alles Einzelne gründlich und umständlich einzugehen und im Zusammenhange damit auch die nothwendigen und wünschenswerten Eigenschaften des Kellers, der Fässer und Kellergeräthe, die verschiedenen, für rationelle Weinbehandlung in Absicht auf dessen gute Conservierung erforderlichen Vorsichten und Umsichten, Vorkehrungen und Manipulationen u. dazulegen, würde hier natürlich zu weit führen. Das wäre ein passender Gegenstand für eine eigene Specialschrift; und würde ein geistlicher Mitbruder, der neben den erforderlichen theoretischen Kenntnissen auch gründliche Erfahrung in der Weinbehandlung und Kellerwirtschaft besitzt, der Aufgabe sich unterziehen, eine solche, den Messwein, dessen Beschaffung und Conservierung betreffende Schrift zu verfassen und dieselbe, — da hiebei auch kirchliche Vorschriften, nach welchen z. B. die Anwendung mancher für Weinconservierung sonst zulässigen und von Denologen empfohlenen Mittel (Zugredienzen) beim Messwein ausgeschlossen ist, in Betracht kommen —, mit kirchlicher Approbation versehen, seinen geistlichen Mitbrüdern zu bieten, so würde er dadurch einem wichtigen Bedürfnisse abhelfen und namentlich angehende Pfarrer zum Dank sich verpflichten. Hier sei im Allgemeinen hervorgehoben, daß ein Großtheil, wohl die meisten der vorkommenden Weinerkrankungen durch Berührung mit der atmosphärischen Luft verursacht sind. So hat namentlich das Sauerwerden, eines der schlimmsten Verderbnisse des Weines am häufigsten in diesem Umstande seinen Grund, da der Sauerstoff der Luft im Alkohol die Essiggährung hervorruft.

Es ist darum, sowie auch um das Sichverflüchtigen des Alkohols („Schaalwerden des Weines“) zu verhüten, bei Aufbewahrung des Weines im Fasse vor Allem auf gute Verspundung¹⁾ und dann, da trotzdem fortwährend eine Verdunstung des Weines stattfindet und infolgedessen ein leerer Raum im Fasse entsteht, auf häufiges Nachfüllen²⁾ zu sehen. Leerer Luftraum darf nie im Fasse geduldet werden. Alle 14 Tage stattfindendes Nachfüllen reicht vielleicht nur im Frühjahr aus, zur Zeit, da der Wein im Fasse sich zu heben pflegt; sonst ist wohl öfteres, alle acht Tage oder noch öfter stattfindendes Nachfüllen³⁾ nothwendig. Beim Abziehen des Weines in Flaschen ist behufs Fernhaltung des Luftzutrittes auf gute Verforkung besonders zu sehen.⁴⁾

Von großer Bedeutung für die Conservierung des Weines ist dann im Allgemeinen noch eine gleichmäßig kühle Temperatur, Fernhaltung der Lichteinwirkung und besonders große Reinlichkeit im ganzen Keller, in allen Geräthen und namentlich in den Fässern.

Ob unter Umständen ein Verderbnis des Weines eingetreten sei oder nicht, lässt sich in der Regel leichter durch den Geschmack und Geruch als an dem Aussehen desselben erkennen. So deutet z. B. das Trübwerden des Weines nicht immer auf ein eingetretenes Verderbnis desselben hin, es kann das eine nur vorübergehende Erscheinung sein, hervorgerufen namentlich durch Temperaturwechsel besonders bei noch jungen Weinen, und sich von selbst wieder verlieren; dagegen ist der „Essigstich“ jedesmal, so oft er sich findet, ein Zeichen, dass eine corruptio vini platzgegriffen oder platzzugreifen begonnen habe, dass also wenigstens ein „coepit corrumpi“ statuiert und der Wein von der Verwendung für die heilige Messe ausgeschlossen werden müsse.

¹⁾ Der Spund aus weichem Holze, genau passend, sei so lang, dass er in den Wein hinabreiche, oder es soll der leinere Lappen, mit welchem der Spund umwickelt wird, in den Wein hinabhängen, damit — durch die Haarröhrchenanziehung — der Spund immer feucht und gut schließend erhalten bleibe, nicht durch Austrocknung und Einschrumpfung den Luftzutritt möglich mache. — ²⁾ Der Füllwein muss selbstverständlich echt, braucht aber nicht von der gleichen Gattung zu sein. — ³⁾ Man bedient sich dazu am zweckmäßigsten eines langen Flaschen-trichters, der möglichst weit in den Wein hineinreiche, damit möglichst wenig Bewegung in demselben dadurch hervorgerufen werde. — ⁴⁾ Eine praktische Anweisung für das Abziehen des Weinsweines in Flaschen findet sich im Jahrgang 1888 dieser Zeitschrift, S. 88, I.