

für

Land- und Forstwirthschaft.

Herausgegeben von der

K. Württemb. Centralstelle für die Landwirthschaft.

Von diesem Blatt erscheint jeden Sonnabend ein halber Bogen, von Zeit zu Zeit mit einer Beilage und Lithographien. Der Jahrgang kann um 1 fl. 15 kr. durch jedes Postamt in Württemberg portofrei bezogen werden.

Vieljährige Erfahrungen über Weinbau, Weinbereitung und Behandlung des Weins im Keller.

Von Stadtpfarrer Steeb in Ober-Kieringen.

„Freies Eigenthum, freie Cultur sind die mächtigsten Zauberworte, die jedes Land aus elendem wüsten Zustande wie durch einen elektrischen Schlag in ein Paradies umwandeln können.“

Der Hauptreichtum unseres Vaterlandes besteht in den Erzeugnissen des Bodens. Es war daher unsere weise Regierung stets eifrig bemüht, die Landwirthschaft best möglichst zu heben, was hauptsächlich durch die Gründung der landwirthschaftlichen Anstalt in Hohenheim, so wie der Ackerbau- schulen bezweckt wurde.

Ein sehr wichtiger Zweig der Landwirthschaft ist der Weinbau, der früher durch mancherlei Hemmnisse, wie z. B. den Les- und Kelterzwang, die Abreichung des Zehnten unter der Kelter, in Zerfall gerathen war. Durch die weisen Maßregeln unserer Regierung wurden auch diese Hindernisse beseitigt.

Aufgemuntert durch das vorangehende Beispiel unseres verehrten Königs bildete sich eine Weinverbesserungsgesellschaft, an deren Spitze Männer stehen, die, reich an Erfahrungen und Kenntnissen, es sich zur Aufgabe machten, die Verbesserung des Weinbaus aus allen Kräften zu befördern. Viele Tausende von edlen Rebsorten wurden nach und nach unter die Weingärtner unentgeltlich vertheilt und somit der Grund zur Verbesserung des Weinbaus gelegt. In unsern vorzüglichsten Weingegenden ließen manche größere Weinbergbesitzer es sich recht angelegen seyn, die edlen Rebsorten unvermischt zu pflanzen und dadurch vorzügliche Weine zu gewinnen.

Ein guter Grund zur Weinverbesserung ist nun gelegt, bauen wir nur eifrig darauf fort und es wird gewiß für die Zukunft auch eine bessere Zeit für den Weinbau und den Weinverkauf kommen.

Beschreibung der verschiedenen besseren Rebsorten, welche für unser Klima und Boden taugen.

Weiße Traubensorten.

Der Riesling behauptet mit Recht unter den weißen Traubensorten den ersten Rang und verdient in unsern vorzüglichsten Weingegenden häufiger angepflanzt zu werden. Er ist unter den durch die Weinverbesserungsgesellschaft verbreiteten edlen Rebsorten die ergiebigste und dauerhafteste und kann im Kalk- und Mergelboden bei schicklicher Behandlung ein sehr hohes Alter erreichen. Sein Ertrag ist ein Jahr ins andere gerechnet nicht so unbedeutend, als manche glauben, und weil er im Frühjahr als späte Traube nicht so bald antreibt, wie andere Sorten, so leidet er auch wenig oder gar nicht von dem Frühjahrsfroste. Ich habe schon Jahrgänge erlebt, wo der Riesling einen größeren Ertrag gab, als der Elbling, Silvaner, Schwarzwelche, welche von dem Frühjahrsfroste gelitten hatten.

Die bei uns noch übliche Erziehungsart taugt nichts für den Riesling, weil er bei dieser in einem Walde von Holz und Laub versteckt ist und nicht gehörig zeitigen kann; die Rheingauer Erziehungsart oder der Bockschnitt sind ihm weit angemessener. Ich baue schon seit vielen Jahren den Riesling nach der Rheingauer Erziehungsart mit gutem Erfolge.

Der rothe Traminer ist eine kleine mittel-
mäÙig frühe, sehr süÙe Traube, gibt einen köÙlichen
gewürzhaften Wein, der sich durch ein eigenthüm-
liches Arom auszeichnet. Seiner größeren Ver-
breitung steht bei uns entgegen, daß er frühzeitig
antreibt und daher öfters durch Frühlingstrost noth-
leidet, auch nicht jedes Jahr trägt. Ein größerer
Weinbergbesitzer, der nicht genöthigt ist, den Wein
unter der Kelter zu verkaufen, sollte sich jedoch da-
durch nicht abschrecken lassen, den Traminer zu
pflanzen. Herr Baron v. Tessin in Hochdorf
baut denselben im GroÙen und hat im Jahr 1846
einen Wein erzielt, der mit dem besten Ausländer
Wein konkurriren konnte und einige Jahre später
um 300 fl. per Eimer verkauft wurde.

Mit dem rothen Traminer ist verwandt der
Ruländer; er ist mittelmäÙig groß, hat leder-
farbene länglichte Beere, reift früh, ist fruchtbar,
dauerhaft in der Blüthe und gibt einen köÙlichen
Wein.

Der weiÙe Burgunder ist mittelmäÙig groß,
frühzeitig, sehr süÙ und gibt vielen und guten
Wein. Er verlangt einen sonnenreichen, gegen
scharfe Winde geschützten Stand. In der Blüthe
verträgt er mehr, als viele andere Rebsorten, und
wird bei einer schicklichen Behandlung sehr alt.
Sein Wein hat viel Geist und Würze. In den
vergangenen zwei schlechten Jahrgängen 1850 und
1851 hat er sich vortheilhaft vor allen andern Reb-
sorten ausgezeichnet, indem er noch in so weit reifte,
daß er einen trinkbaren Wein gab, und besonders
im Jahr 1851 mehr Wein gab, als alle anderen
Traubensorten. Ich kann daher mit allem Recht
den weiÙen Burgunder zu größerer Anpflanzung
empfehlen, besonders allen denjenigen Weingärtnern,
welche ihn nicht nach unserer größtentheils noch
üblichen nachtheiligen Erziehungsart, sondern nach
der weit besseren Rheingauer Erziehungsart bauen.
Ich baue den weiÙen Burgunder schon seit zehn
und mehr Jahren im GroÙen nach der Rheingauer
Erziehungsart, welche ihm am zuträglichsten ist,
mit dem besten Erfolge.

Der weiÙe Gutedel ist groß, gedrungen,
frühreifend, sehr süÙ und schmackhaft. Er verlangt
einen lockeren steinigten Boden, wo er am besten
gedeiht. Er gibt einen süÙen, angenehmen, gesun-
den Wein, welchem ein Zusatz von Riesling mehr
Haltbarkeit und Arom geben würde.

Der Pariser Gutedel ist groß, sehr frucht-
bar, dauerhaft in der Blüthe und liefert nicht
nur eine herrliche Tafeltraube, sondern auch einen
vorzüglichen Wein. Er treibt kräftigeres Holz, als
die andern Gutedelsorten, und verdient größere Ver-
breitung.

Der rothe Gutedel ist großbeerig, dauerhaft
in der Blüthe, sehr fruchtbar und gibt vielen an-
genehmen Wein. Er verdient mehr verbreitet zu
werden.

Der grüne Silvaner ist mittelmäÙig groß,
frühzeitig, sehr fruchtbar, dauerhaft in der Blüthe
und ist nicht nur eine vorzügliche Tafeltraube, son-
dern gibt auch vielen und guten, jedoch nicht lange
haltbaren Wein, welcher entweder mit stärkeren
Weinen vermischt oder gleich in den ersten Jahren
consumirt werden muß.

Der gelbe Ortlieber ist mittelmäÙig groß,
sehr fruchtbar, reift frühe und gibt einen zwar nicht
starken, aber angenehmen und süÙen Wein. In
der Blüthe ist er sehr dauerhaft, rötht bei nasser
kalter Witterung nicht ab und gibt auch in schlech-
ten Weinjahren noch einen trinkbaren Wein. Er
kommt auch in ungünstigen Lagen gut fort und
will lustig und frei stehen, weil er sonst leicht
faulen würde. Desteres Auslauben im Sommer
und besonders die Abnahme vieler Blätter vor dem
Herbst kann er gut leiden. Die Rheingauer Er-
ziehungsart ist ihm am zuträglichsten.

Schwarze Traubensorten.

Der blaue Klevner steht unter den schwar-
zen Sorten oben an und gibt einen vortrefflichen
rothen Wein. Er ist klein und engbeerig, reift sehr
früh und liebt einen starken lehmigen Boden. Wegen
seines geringen Ertrags wird er in neuerer Zeit
nicht mehr so häufig angebaut. Wenn daher den-
jenigen Weingärtnern, die genöthigt sind, ihren
Wein um jeden Preis unter der Kelter zu ver-
kaufen, es nicht zu verargen ist, daß sie ihre Wein-
berge mit solchen Traubensorten bepflanzen, die
einen reichlicheren Ertrag geben, so wird gewiß der
größere Weinbergbesitzer, der seinen Wein einkellern
kann, den Klevner beibehalten und sorgfältig pflügen.
Der Alsmanshäuser Klevner ist vor allen
andern Klevnersorten zu empfehlen, weil er der er-
giebigste und dauerhafteste ist.

Der schwarzblaue Muskateller ist groß,

ziemlich frühzeitig, ist nicht nur eine vortreffliche Tafeltraube, sondern gibt auch einen vortrefflichen Wein. Er verlangt eine sehr warme Lage und taugt daher hauptsächlich an Kammerzen, wo er seine vollkommene Zeitigung erreichen kann. Es wäre zu wünschen, daß man in unsern besten Weinbergen diese köstliche Traubensorte auch im Größeren bauen würde.

Der Schwarzwelsche (Trellinger) ist eine der beliebtesten Tafeltrauben und, am rechten Plage gepflanzt, auch eine gute Weintraube, er taugt besonders auch für Kammerzen, wo er seine vollkommene Zeitigung erlangt. In neuerer Zeit ist zwar über den Schwarzwelschen ein sehr ungünstiges Urtheil gefällt worden, wo möglich hätte man ihn ganz verdrängt, und doch haben Weinstämme vom Enz- und unteren Neckarthal den Beweis geliefert, daß er einen sehr guten Wein gebe. Er verdient daher in unsern vorzüglichsten Weingegenden in den wärmsten Lagen, wo er seine Zeitigung erreichen kann, noch so lange beibehalten zu werden, bis man eine gute und frühe schwarze Traubensorte ausfindig macht, die ihn entbehrlich macht.

Noch früher als der gedrungene Schwarzwelsche zeitigen die Zottelwelschen und Schwarzurban.

Seit einigen Jahren machen zwei früh reifende schwarze Traubensorten bei den Weingärtnern großes Aufsehen, nämlich der sogenannte Zverdoner (ohne Zweifel aus der französischen Schweiz stammend) und der blaue Portugiese. Vom Zverdoner kann ich aus eigener Erfahrung nur so viel sagen, daß ich von wenigen Stöcken, die ich zur Probe gepflanzt, in den schlechten Jahrgängen 1850 und 1851 zeitige und süße Trauben erhalten habe, die alle anderen Traubensorten an Güte übertroffen haben. Ich gedenke daher diese Sorte auch im Größeren zu bauen. Der blaue Portugiese soll eine sehr frühe und angenehme Tafeltraube und auch eine vorzügliche Weintraube seyn, die einen süßen, dunkelrothen und haltbaren Wein gibt, daher ich auch mit dieser Traubensorte eine Probe im Größeren machen werde. Sollten diese beiden Traubensorten durch mehrseitige Erfahrungen sich als empfehlenswerth erproben, so würde durch dieselben einem großen Bedürfnisse abgeholfen, da wir, den Klevner ausgenommen, sonst keine gute frühreifende schwarze Traube haben.

Es ist allgemein anerkannt, daß unter den angegebenen edlen Traubensorten, die für unsere Weinberge taugen, die Riesflinge, Traminer, Rußländer und Klevner den köstlichsten Wein geben, der mit den besten Weinen der Rheingegenden konkurriren kann. Glücklicherweise sind diese edlen Rebensorten größtentheils von begüterten Weinbergbesitzern, wie dieß im unteren Neckarthal, Heilbronn, Weinsberger Thal, Enzthal, in den Eilsinger

Weinbergen und in Hochdorf der Fall ist, rein und unvermischt angebaut worden, welche nicht nöthig haben, im Herbst mit ihrem Ertragniß loszuschlagen, und ihren Wein zu rechter Zeit aus dem Keller um ansehnliche Preise verkaufen können. Es ist daher zu hoffen, daß diese edlen Traubensorten auch fernherhin rein und unvermischt werden fortgebaut werden.

Wenn nun sowohl Inländer als Ausländer es anerkennen müssen, daß in unsern vorzüglichsten Weinbergsgegenden köstliche Weine, die den vornehmsten Tafeln als Desertweine Ehre machen, erzielt werden können, so müssen wir uns doch noch in Hinsicht unserer Mittelweine von den Fremden den Tadel an unsern Neckar- und Enzthalweinen gefallen lassen, daß sie keinen Charakter, nichts Auszeichnendes und Eigenthümliches haben. Der Hauptgrund hievon liegt offenbar in der Menge ganz verschiedener Traubensorten, die noch in unsern Weinbergen gebaut werden. In den berühmtesten Weingegenden rührt die Güte des Weins hauptsächlich von dem Anbau Einer oder einiger wenigen Sorten her, von welchen man sich durch Erfahrung überzeugt hat, daß sie dem Boden und dem Klima ganz angemessen sind. Wir hingegen bauen alles untereinander, und nicht selten trifft man in unsern Weinbergen 10 und mehr verschiedene Sorten an, worunter oft ganz schlechte sind, wie z. B. Buttscheeren, Blauscheuchner, schlechte Affenthäler, Mülserleben, Färber, Mährländer 2c.

Wie kann es aber möglich seyn, daß dergleichen verschiedenartige Sorten einen guten Wein geben können, und muß nicht die eine Sorte verderben, was die andere gut macht? Zwei bis dreierlei gleichartige frühe Sorten, die besonders auch in der Zeitigung einander gleich sind, wären hinreichend in einem Weinberge. Namentlich sollten nicht mehr weiße und schwarze Trauben gemischt werden, welche den so wenig geachteten Schieler geben. Weiße und schwarze Trauben sind in ihren Bestandtheilen und im Geschmack ganz verschieden und können daher gemischt nie einen guten Wein geben. Man lasse daher den weißen Wein lauter und ebenso auch den rothen Wein, und unsere Mittelweine werden gewiß mehr Abgang in den benachbarten Ländern finden, als dieß bisher der Fall war.

Es ist hohe Zeit, daß eine durchgreifende Verbesserung mit unsern Mittelweinen vorgehe, wenn wir anders nicht die großen Vortheile verlieren wollen, die uns in Zukunft die Verbindung der Eisenbahnen in Deutschland verspricht. Wir blieben indessen ruhige Zuschauer, wie die Franzosen ihre geschmierten Fabrikweine in Norddeutschland absetzten, während wir Süddeutsche reine und unverfälschte Weine hätten dahin liefern können.

(Fortsetzung folgt.)