



Ergebnisse der Moststatistik des Jahres 1914.

Wie bereits in der Weinzeitung vom 15. Dezember 1914 mitgeteilt worden ist, sind in 32 Ortschaften unseres Weinbaugebietes von den Herren Medinger und Wengler 189 Mostproben der 1914er Moste auf Zuckergehalt und Säure untersucht worden. Die Proben wurden zwischen dem 15. Oktober und 11. November 1914 entnommen. Das Mostgewicht schwankt zwischen 48 und 81 Grad Dechse, die Säure zwischen 8.1 und 20.9 Promille. Das Durchschnittsmostgewicht beträgt 65.5 Dechse, die Durchschnittssäure 15.2 Promille.

Nachstehend das Mostgewicht und die Säure der 189 Proben:

Mostgewicht				Säure							
48	Dechse	1	Probe	65	Dechse	7	Proben	8.1—9	Promille	1	Probe
49	"	1	"	66	"	15	"	9.1—10	"	0	"
50	"	2	Proben	67	"	14	"	10.1—11	"	1	"
51	"	1	Probe	68	"	8	"	11.1—12	"	8	Proben
52	"	3	Proben	69	"	6	"	12.1—13	"	19	"
53	"	2	"	70	"	11	"	13.1—14	"	32	"
54	"	1	Probe	71	"	8	"	14.1—15	"	27	"
55	"	5	Proben	72	"	8	"	15.1—16	"	41	"
56	"	4	"	73	"	3	"	16.1—17	"	26	"
57	"	5	"	74	"	5	"	17.1—18	"	19	"
58	"	6	"	75	"	4	"	18.1—19	"	9	"
59	"	8	"	76	"	3	"	19.1—20	"	3	"
60	"	7	"	77	"	3	"	20.1—20.9	"	3	"
61	"	12	"	78	"	3	"				
62	"	4	"	79	"	4	"				189 Proben
63	"	8	"	80	"	1	Probe				
64	"	13	"	81	"	3	Proben				
							189 Proben				

Wieviel Säure setzen unsere Weine durchschnittlich bei einer rationalen Kellerbehandlung spontan ab, wieviel Promille Säure dürfen sie noch haben, um von den inländischen Konsumenten, um die es sich hier nur handelt, als nicht zu sauer befunden zu werden? In Deutschland verlangt man, daß die gewöhnlichen Tischweine nicht über 6—7 Promille Säure haben; bei uns dürften Weine mit 8—9 Promille, wenn sie genügend Extrakt und Alkohol haben, bei den Weintrinkern noch günstige Aufnahme finden. Während Dr. Kulisch und andere Fachleute feststellten, daß die Weine der verschiedenen deutschen Weinbaugebiete nicht selten 40—50 Prozent ihrer ursprünglichen Säure spontan abbauen, rechnete man bei uns bis heute mit einem durchschnittlichen Säurerückgang von nur 2—3 Promille. Die Frage des Säureabbaus ist von so großer Wichtigkeit, daß wir derselben in Zukunft unsere ganz besondere Aufmerksamkeit zuwenden müssen. Wenn wir etwas mehr Qualitätsweinebau betreiben wollen als bisher, so spielt der Säurerückgang eine sehr große Rolle, da saure Weine bei der heutigen Geschmacksrichtung nicht mehr gekehrt werden.

J. D.

