

# Bibliothek der Unterhaltung und des Wissens

---

Mit  
Originalbeiträgen  
der hervorragendsten  
Schriftsteller und Gelehrten  
sowie zahlreichen  
Illustrationen



Jahrgang 1913 ♦ Dreizehnter Band



Union Deutsche Verlagsgesellschaft  
Stuttgart ♦ Berlin ♦ Leipzig

**Faulende Trauben — köstlicher Wein.** — Bis zum Jahre 1822 wurde überall da, wo man Weintrauben erntete und zu köstlichem Trank verarbeitete, die Lese, das Einsammeln der Trauben, vorgenommen, sobald diese reif waren. Der Sommer 1822 war nun dem Weinstocke in der Rheingegend außerordentlich günstig, und bereits Ende September zeigten sich die Trauben sehr zur Überraschung der Weinbauern, die erst wie gewöhnlich mit dem Oktober als Lese monat rechneten, vollkommen erntefähig. Da man für die Lese noch keinerlei Vorkehrungen getroffen hatte, mußten die Trauben noch fast vierzehn Tage hängen bleiben. Sie waren inzwischen recht unansehnlich geworden und hatten eine bräunliche Färbung angenommen. Doch jede Befürchtung der Winzer war unbegründet, wie sich später herausstellte, denn der Wein, den man aus den halbfaulen Trauben erzielt hatte, erwies sich als ausgezeichnet. Dadurch aufmerksam gemacht, ließen die Weinbauern die verfärbten Trauben chemisch untersuchen, und so ward das Geheimnis der „Edelfäule“ entdeckt.

Diese wird durch einen besonderen Pilz verursacht (*Botrytis cinerea*), der in den Beeren recht günstige Umsetzungen und Veränderungen hervorruft. Die Beeren werden äußerlich allerdings sehr unschön, erst gelb, später braun; dafür verzehrt aber auch der Pilz in den Beeren die Säure und vermindert

---

gleichzeitig den Wassergehalt, so daß das Verhältnis von Zucker zu Säure ein für die Weinbereitung günstigeres wird.

Nicht alle Weine werden jedoch durch die Edelfäule verbessert. Den sogenannten „weichen“ Sorten gereicht sie zum Nachteil, da sie das Bukett, den bestimmten, jeder Weinsorte eigentümlichen Geschmack, bei ihnen verändert. W. R.