

Kurze Mitteilung über Wein und Weinbau in Portugal

Die *vinhos verdes* sind im allgemeinen weniger alcoholreich und ziemlich sauer. Sie enthalten viel Gerbsäure und sind bisweilen etwas bitter.

Die besten Weine des Minho Gebietes sind die von Monção.

In einer neuerdings erschienenen Arbeit der Herrn Taveira de Carvalho und Visconde de Villar d'Allen sind viele Analysen von Weinen dieser Gegend enthalten.

Die nachstehenden Zahlen geben das Mittel von 17 Analysen, welche in Jahre 1884 an Weinen des Monção ausgeführt worden sind:

100 ccm.	Specifisches Gewicht.....	0,995
	Alcohol.....	9,694
	Extract.....	2,582
	Gerbsäure.....	0,034
	Zucker.....	0,116
	Acidität.....	0,537

Nach den Resultaten von mehr als 100 Analysen, welche an *vinhos verdes* angestellt worden sind, ergeben sich folgende Mittelwerte:

	Maximum	Minimum
100 ccm.	Specif. Gewicht.....	1,000
	Extract.....	1,740
	Alcohol.....	11,100
	Gerbsäure.....	0,008
	Zucker.....	0,062
	Acidität.....	0,500

Der höchste Alcoholgehalt von 11,1 fand sich in einem Weisswein. Der höchste Procentgehalt an Alcohol betrug im Rotwein 10,8.

Die Weine von den Ufern des Tamega — Amarante — sind die geschätztesten. Man erhält in Amarante leichte, moussierende Weine.

Die oben genannten Herren Visconde d'Allen und de Carvalho erzielten hier vorzügliche Weine, indem sie nur völlig reife Trauben verwendeten und die weniger reifen zu geringeren Sorten verarbeiteten. Der in Fässern befindliche Most wird geschwefelt, indem man in dem hier üblichen Apparat, der auf das Spundloch aufgesetzt wird Schwefel verbrennt und die Dämpfe der sich entwickelnden schwefligen Säure in die Flüssigkeit treibt. Im Januar und Februar wird der so behandelte Wein auf Flaschen gefüllt und man lässt ihn dann ablagern.