

Höhe, bis zu welcher der Most steigt, was bis zu den Schultern geschehen kann. Sie beenden ihre Arbeit, wenn sie vollständig entkleidet sind oder wenn sie gezwungen sind sich an die Seile anzuklammern, welche vom Dache des Hauses herabhängen.

Diese Herstellung des Mostes ist nicht sehr appetitlich und auch gefährlich. Denn die mit dem Austreten beschäftigten Leute werden bisweilen durch die bei der eintretenden Gährung entstehende Kohlensäure betäubt und kommen dadurch in Gefahr zu ersticken oder zu ertrinken.

Das Mosten dauert gewöhnlich 3 Tage, nach denen und während der Gährung man den Hut, d. h. die auf dem Most schwimmenden Tretern, mit einer hölzernen Scheibe 2-3 Mal täglich in die Flüssigkeit hinabdrückt.

Der grösste Teil des in Bragança gewonnenen Weines wird auf Alcohol verarbeitet, da eine anderweitige Verwendung fast ausgeschlossen ist. Nach dem Urtheil der Prüfungskommission, welche zur Begutachtung der auf der landwirtschaftlichen Ausstellung im Jahre 1884 zu Lissabon ausgestellten Weine zusammengetreten war, sind diese Weine die alkoholärmsten des ganzen Districts.

Nach einer Reihe von Analysen ist der mittlere Gehalt der Weine von Bragança:

Spec. Gewicht.....	0,9035	
Alcohol.....	11,788 %	
Tannin.....	0,128 g.	} 100 cem.
Extract.....	2,380 g.	
Zucker.....	0,419 g.	

Ein zweites Productionsgebiet ist der District von Mogadouro, dessen Centrum die Weinberge von Bemposta bilden.

Letztere liegen auf den diesseitigen Ufern des Douro. Ihre Producte sind den spanischen aus den Bergen von Formoselha, welche sich auf den gegenüberliegenden Ufern befinden, sehr ähnlich, da die Wachstumsverhältnisse, die Cultur und die Zubereitung des Weines die gleichen sind. An Farbe, Geschmack und Gehalt zeigen sie mit ihnen grosse Uebereinstimmung und im Allgemeinen sogar auch mit denen der Provinz Zamora.

In Bemposta sind die Weinberge nur von geringer Höhe. Die Stöcke werden niedrig gehalten und es ist auch hier der *«galheiros»*—Schnitt gebräuchlich. Der Boden wird stark gedüngt, wodurch eine starke Production erzielt wird. Die Lese findet in den letzten Tagen des September statt. Die Trauben werden, ohne dass man eine Auslese vornimmt, in die Keltergefässe geschüttet, wo sie von Männern mit den Füßen ausgetreten werden. Der Most fliesst in Fässer oder Kufen, in welche man Körbe mit Trauben einhängt, die eine grössere Menge färbender Substanz enthalten. Diese Trauben, deren man sich zum Färben bedient, nennt man in Spanien *«cama»* oder *«made»*.

Die Gährung vollzieht sich in Fässern. Während derselben wird der Most mit hölzernen Scheiben durchgemischt. Dass Umfüllen findet in der Zeit von Mitte December bis zum Mai oder Juni statt.