

Die Weine sind am besten in der ersten Zeit, vom December bis März. Sie sind von schöner Farbe, angenehmen Geschmack und genügend alkoholhaltig. In unverfälschtem Zustand, d. h. ohne Alcoholzusatz, haben sie einen Gehalt an Alcohol von 13 ‰.

Nach dem Frühjahr verlieren sie ihre gute Qualität mehr und mehr. Sie besaßen früher einen gewissen Ruf, den sie indessen nach und nach eingebüßt haben.

Man schreibt diese Verschlechterung der Einführung des Düngens und der allgemein herrschenden Sitte des starken Färbens zu, ohne daran zu denken, mit wie wenig Sauberkeit und Sorgfalt man bei der Herstellung des Weines verfährt.

Da der Wein jetzt nur einen geringen Absatz findet, so wird der grösste Teil destilliert und der Alcohol in das Douro-Gebiet ausgeführt, wo er als Zusatz zum Wein Anwendung findet.

Es ist leider nicht möglich, eine Anshauung von der Zusammensetzung dieser Weine zu geben, da sich die Resultate einer Analyse in den Berichten der Lissaboner Ausstellung nicht findet. Vielleicht sind sie dort nicht vertreten gewesen.

Im Gebiet von Macedo de Cavalleiros giebt es eine kleine Zahl von Weingütern, deren Producte weit höher geschätzt werden als die der vorher genannten Gegenden. Man gewinnt hier eine rote und eine weisse Sorte, von denen die letztere die beehrtere ist. Nach den Resultaten der Analyse von den Weinen, welche auf der Ausstellung in Lissabon im Jahre 1884 vertreten waren, ist die mittlere Zusammensetzung dieses Weines die folgende:

Spec. Gewicht.....	0,9935	
Alcohol.....	14,825 ‰	
Extract.....	2,972 g.	} 100 cem.
Tannin.....	0,118 g.	
Zucker.....	0,778 g.	

Einige dieser Weine bilden ein Zwischenglied zwischen den leichten Weinen des Nordens und den schweren des Douro. Hierher gehören die Weine von Mirandella, deren Analyse die nachstehenden Resultate ergaben:

Spec. Gewicht.....	0,9921	
Alcohol.....	13,833 ‰	
Extract.....	2,493 g.	} 100 cem.
Tannin.....	0,142 g.	
Zucker.....	0,241 g.	

OTTO KLEIN,

