

grösste Sorfalt ob, so dass die Weine einiger Lagen mit denen des Douro in Wettbewerb zu treten vermögen.

Eine Analyse jener Weine gab im Mittel das nachstehende Resultat:

	Spec. Gewicht.....	0,9902	
	Alcohol.....	10,075	
100 cem.	{	Extract.....	1,535
		Tannin.....	0,099
		Zucker.....	0,081

Im Gebiet von Chaves geniesst die Gegend von Ribeira de Oura zwischen Villa Pouca de Aguiar und Chaves gelegen, eines besonderen Rufes. Die Weinberge liegen hauptsächlich in 2 benachbarten Tälern und auf den anliegenden Abhängen.

Der Boden besteht aus verwittertem Granit, das Klima ist gemässigt und die Pflanzungen sind durch die Höhen geschützt, welche sie umgürten. Die Gesamtoberfläche der Weinculturen beläuft sich auf ungefähr 600 Hectar.

Die Stöcke liegen auf dem Boden und sind im allgemeinen unregelmässig gepflanzt. Ebenso regellos und wenig vollkommen ist die Cultur.

Es giebt im allgemeinen keine Keller und die wenigen vorhandenen sind schlecht angelegt. Die Reben werden nicht an Stöcken aufgebunden. Man vergräbt entweder die Spitze oder die Spitzen der Schösslinge, welche man am Stock stehen lässt, oder man biegt sie, sobald sie länger geworden sind, zu einem Reifen zusammen.

Oidium richtet in dieser Gegend grosse Verherungen an; aber trotzdem wird das Einpudern mit Schwefel wenig in Anwendung gebracht.

Man findet sowohl dunkle (uvas tintas) wie helle (uvas brancas). Trauben. Zu den dunklen zählen die alvavelhão, bastardo und molle, zu den hellen die arintho welche man als boal, terrantes und D. Branca bezeichnet. Die dunklen Traubensorten herrschen vor, woher denn auch der grösste Teil der produzierten Weine dunkel ist.

Die Keltern sind rechteckige Behälter aus gebrannten Steinen. Sie sind aber im allgemeinen kleiner als sonst in der Provinz und wenig reinlich gehalten.

In früheren Zeiten fand die Lese nach dem 29. September statt, nachdem die Obrigkeit durch ihren Ausrufer die Aufforderung dazu erlassen hatte. Heute wird früher gelesen, aber man sagt, das der Wein der späteren Ernte von besserer Qualität sei.

Die Trauben werden ohne Auslese in die Keltern gefüllt. Man lässt die verletzten, trockenem, faulen und grünen Trauben in der Masse. Einige Männer treten sie dann mit den Füßen aus und setzen diese Verrichtung unter Ablösung gewöhnlich 2 Tage und 2 1/2 Nacht fort. Die Gärung dauert 2—8 Tage und wird als beendet angesehen sobald der spezifische Weingeruch und Geschmack auftritt.

Dann füllt man den Wein ohne Alcoholzusatz auf Flaschen. Erst bei der Umfüllung zum Verkauf setzt man eine kleine Menge