

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 5 (1783)
Heft: 37

Artikel: Ueber den Weinbau in Spanien : fortgesetzt
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-544060>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift,
für Bündten.

Sieben und dreißigstes Stück.

Ueber den Weinbau in Spanien fortgesetzt.

Anpflanzung des Weingartens.

Um an dieselbe zu gerathen, wartet man bis die Erde von den Winterregen ist angefeuchtet worden, so daß es keine bestimmte Zeit dazu giebt, indem man auf diese Regen warten muß. Kann es im Dezember geschehen, so geben die Schößlinge mehrere Hoffnung, indem ihnen die hernach fallenden Regen Zeit und Bequemlichkeit zum Schiessen und Wurzeln geben. Man verebnet die Erde, und macht darinne zwei, bis drei und einen halben Schuh von einander entfernte Löcher, die die Tiefe des Aufbruchs haben. In jedes Loch wird ein Schößling gethan, welches unten auf der harten Erde steht, auf daß die Wurzeln wenn sie auf dieser harten Erde Widerstand finden, sich nicht gerade, sondern wagrecht und in grösserer Menge ausbreiten, um den Saft allen Theilen des Schößlings auf gleiche Weise mitzutheilen, und es überall zunehmen zu machen; hingegen, wenn die Wurzeln unter sich stossen, würden sie in eine Höhlung gerathen, wo ein Theil von ihnen nicht fassen, verderben, und die andern austrocknen machen würde. Der auf solche Weise gepflanzte Weingarten bleibt das ganze Jahr also, man giebt ihm die Arbeiten wie einem alten Weingarten, hat aber besondere Sorge, keine Unkrau-



ter, besonders tief und weit wurzelnde, darinn aufkommen zu lassen, diese würden demselben mit der Zeit einen unerseztlichen Schaden bringen. Man kann das Stück Land nur das erste Jahr mit Melonen, Kufumern und Angurien benutzen.

Ist man gewiß, daß die Schößlinge gefast und Wurzeln gemacht haben, so schneidet man sie bis auf einen Schuh und etliche Zolle ab. In diesem Lande werden die Stöcke nicht höher gehalten, oben werden sie zugerichtet, daß sie einen Kopf machen, der der Vater aller Schösse wird, die die Pflanze hervorbringen muß. Alle Auswüchse, die unter diesem Kopfe hervorkommen werden fleißig abgehauen. So bilden die sämtlich oben hervorkommende und sich umfassende Schosse gleichsam einen Schirm, welcher die Frucht vor der Sonnenhize bewahrt, die sonst davon sehr leiden würde.

Vom Schneiden.

Erfahrene und geübte Winzer schneiden gleich nach der Weinlese, nemlich Ende Novembers vor der ersten Arbeit, theils um dieselbe besser verrichten zu können, theils aber um die aufgehackte Erde nicht wieder zusammen zu treten, überdieß hat diese Methode den Vortheil, daß die Enden der Schosse zuheilen, so daß der Saft erhalten wird, welcher auch im Winter während des unmerklichen Umlaufs einige Vollkommenheit erlangt. Die Reben werden hier mit dem größten Fleiße geschnitten. Durch dieses Mittel dauern sie sehr lange, und geben fast immer eine gleiche Menge Frucht. Jede Pflanze läßt man nur eine Ranke mit vier oder fünf Schößgen und zwei oder drei recht schönen Augen, und ist die Rebe stark genug, so läßt man ihr auch etliche Nebenschosse am Kopf. Um recht zu schneiden, muß es also vor dem Aufhacken geschehen, man muß die
Rebe

Rebe sehr schonen, ihr die unnützen Aeste und das todte Holz wegnehmen. Diese Arbeit läßt man von sehr erfahrenen und geübten Winzern, die in Spanien Capatas genannt werden, verrichten.

Von den übrigen Arbeiten.

Nachdem etwas Regen gefallen ist, werden dieselben angefangen, und während des schönen Wetters fortgesetzt. Vermittelt der ersten werden die Reben von allen Ausschüssen aus den Wurzeln gereinigt. Dieses wird also gemacht: Man wirft entweder zwischen jeder Reihe Reben Furchen auf, so daß die Rebe mit ihren erstern Wurzeln, die nur obenher gehende Fasern sind, aufgedeckt wird, oder man erhält dieses auch durch um sie gemachte Gräben. Diese Art braucht zwei Arbeiten, ist kostbarer, hat aber ihre Vortheile. Ist der Weingarten auf einem Abhang gepflanzt, so müssen die Furchen nicht oben herunter, sondern quer durch gemacht werden, so daß sie das Wasser aufhalten und ihm Zeit geben, in die Erde zu dringen. In diesem Zustande bleiben die Reben bis im Frühling, wo sie anfangen zu keimen: alsdann giebt man ihnen die zweite Arbeit, um die Erde zu verebnen, und die Stämme zu befestigen. Diese werden an Stäben hinaufgezogen, die in die Erde gestekt sind, woran sie sich stützen können. Die dritte Arbeit geschieht bald nach diesem, ehe sich die Schosse in einander flechten, und wenn man noch zwischen sie herein gehen kann, ohne Schaden zu verursachen, und die Rebe auf dem Punkte zu blühen ist. Diese Arbeit dient das durch den Winterregen hervorgekommene Unkraut zu vertilgen. Diese drei Arbeiten sind unumgänglich nothwendig, Einige verrichten noch eine vierte, leichte, im Julius, und diese dient, das im Frühling hervorgekommene Unkraut zu zerstören



ren, und einen feinen Staub über die Früchte auszubreiten der zu ihrem Reifwerden beiträgt. Haben die neuen Schosse eine Länge von sechs und sieben Zolle erlangt, so schneidet man diejenigen ab, die keine Frucht bringen, um mehr Nahrung den andern zu verschaffen, und dieses nennt man: castrar la vigna. Die zu sehr beladnen Schosse, und die so auf dem Boden liegen, werden mit kleinen Stäbgen unterstützt und angeheftet. So bilden die Blätter eine Art Schirme, welcher die Trauben vor der kochenden Sonnenhitze bewahrt, unter dessen Schatten sie sanft wachsen, und von denjenigen Ausdünstungen, die während der Nacht aus der Erde kommen, Nutzen ziehen. Ihr Reifwerden giebt das Zeichen zur Weinlese. Da es hier nur weisse Weine giebt, so gährten sie nicht auf dem Trester.

Von der Weinlese.

Da sie die wichtigste unter allen Arbeiten im Weinbaue ist, so wird auch am meisten Sorge daran gewendet. Sie muß den Zweck aller angewandten Unkosten, Mühe, und Arbeiten erfüllen, die man das ganze Jahr durch gehabt hat. Hier braucht die Weinlese viel Zeit, um recht vollbracht zu werden. Sie fängt in der Mitte des Septembers an, und hört oft erst Ende Oktobers und Anfangs Novembers auf. Dieses nemlich in denjenigen Jahren, da das Wetter erlaubt, mit Bequemlichkeit zu arbeiten. Der Winzermeister, der an der Spitze der Weinleser ist, muß ein erfahrener Mann seyn, und die verschiedenen Traubensorten kennen, um sie gehörig untereinander zu mischen, denn dieses trägt sehr viel zur guten Eigenschaft der Weine bei. Wenige Sorten können für sich allein gebraucht werden, und mir ist eine einzige bekannt, Perruno genannt, die nach den andern reift, und
für

für sich genug ist, einen vortreflichen Wein zu machen. Es braucht so viele Torkel oder Pressen, als man Fässer Wein zum Tage machen will. Jedes Faß wird besonders gemacht. Für jedes braucht man ungefehr fünfzehn Zentner Trauben, bleibt etwas übrig, so dient es für ein anderes. In einem Weingarten, der nur einen Torkel hat, liest man zum Tag nicht mehr als fünfzehn Zentner Trauben, nimmt also nicht mehr Leute, als man zu diesem nöthig hat, nemlich sieben oder acht. Der Weinleser muß den Grad der Reife, die eine Traube haben muß, kennen, um nicht die unreifen abzuschneiden. Jede Pflanze hat nicht allemal durchgängig reife Früchte, deswegen läßt man die unreifen noch daran. So muß er auch die Traubensorten kennen, um die angemessnen und verhältnißmäßigen Vermischungen, nach den Befehlen des Winzermeisters, zu machen.

Dieser Winzermeister wählt diejenige Gegend des Weingartens aus, die der Weinlese am benöthigsten ist, und theilt seine Leute aus, deren jeder einen mit einer Handhabe versehenen und 25 Pfund Trauben haltenden Korb haben muß. Indessen daß diese zugefüllt werden, hat man an einem von der Sonne stark beschienenen Orte 60 Matten auf den Boden ausgebreitet, auf diese werden die Trauben ausgeleert. Jede Matte mag einen Korb voll enthalten, und 60 Körbe sind genug um ein Faß Wein oder wie man es hier nennt eine Carrettata zu machen.

Indem die einen ablesen, schneidet ein anderer bei diesen Matten den Trauben die zulangen Stiele weg, und liest die faulen und unreifen Beeren aus, auf daß der Wein weder eine Herbe noch Säure bekomme. Werden die Weinleser frühe fertig, so verwenden sie den Rest des Tages zu eben diesem Geschäfte. Sobald die Trauben gereiniget sind, läßt man sie, wenn es die Eigenschaft der Frucht erfordert, und es das Wetter erlaubt, noch den ganzen folgenden Tag an der Sonne, hat aber die Sorge, für die Nacht über mit andern Matten zu decken, auf daß ihnen die nächtlichen Ausdünstungen nicht schaden. Indem diese Carrettata an der Sonne trocknet, bereiten die Weinleser eine andere und so fort.



Art den Wein zu machen.

Der Torkel oder die Trotte ist ein viereckiger Kasten, der neunzig Zolle lang, sechzig breit, und dreizehn tief, aus starken Planken zusammengesetzt ist. Ueber dessen Mitte ist eine Schraube angemacht, die, wenn sie vermittelst einer Kurbe umgedrehet wird, auf eine Tafel, und diese auf eine andre darunterliegende drückt, zwischen diese zwei Tafeln werden die Trauben gethan, wie bald erhellen wird.

Sobald der Kasten recht versichert, unterstützt, gereinigt und in Stand gesetzt ist, so wird in denselben die Carettata Trauben geleert, und diese mit acht oder zehn Pfund lebendigem Kalchpulver bestreut, um die überflüssige Säure in den Trauben zu absorbieren. Alsdann geht einer mit blossen, aber mit weichen Lederschuhem versehenen Füßen, auf daß die Kerne nicht zerdrückt werden, hinein, und trittet die Trauben tüchtig herum. Um sich zu halten, und die zusammen geballten Trauben, zu zerstoßen, bedient er sich eines Pfahls: während dem Treten rinnt der Wein durch das Mundloch, vor welchen ein feines Gitter angemacht ist, auf daß die Kerne zurück bleiben, in eine kleine Bütte. Dieses Treten wird wiederholt, und alsdann die Trauben um die Schraube herum pyramidenförmig aufgethürmt, und von Boden an bis zu oberst mit einem breiten, starken und langen Weidenbände umwunden. Dieses muß spiralförmig geschehen, und zwischen jedem Kreis etwas Platz gelassen werden, so daß mit Drücken das Band auf einander kömmt, und wie eine Art Korb bildet, welcher die Trauben fest umschließt. Sobald diese Pyramide zwischen die zwei Tafeln gesetzt ist, wird die Schraube umgetrieben, aber mit Vorsicht und langsam: dazu werden zwei Männer gebraucht. Für den ersten Druck ist es an zwei Umgängen genug, und der Wein, der davon kömmt, heißt der Herzsaft oder Madregoccia auf Spanisch *Vino de gema*. Alsdann wird diese Masse zum zweitemal gedrückt, und wenn sie etwas trocken ist, um sie anzufeuchten etliche Krüge Wasser daran gegossen. Man läßt sie den ganzen Tag unter der Presse, und zieht nur von Zeit zu Zeit die Schraube an, um allen Saft heraus zu pressen. Dieses macht denn den schwachen Wein aus, den man auf Spanisch *Aguapie* nennt. Er wird in ein besonders Faß gethan. Der Trester einer Carettata wird *un piede* genannt. Biere dergleichen mit

mit Wasser angefeuchtet und wieder durchgetreten, geben gewöhnlich ein Faß Aguapie. Ich sage gewöhnlich, denn in gewissen sehr warmen Jahrgängen wird die Traube theils am Stocke, theils auf den Matten so ausgetrocknet, daß bei dem ersten Drucke fast nichts heraus kommt, und erst beim zweiten, wenn das darauf gegossne Wasser den verdickten Saft aufgelöst hat, das meiste erhalten wird. Alsdann ist der Wein des zweiten Drucks fast so gut, als derjenige des ersten, und wird daher ein dritter gemacht. In diesem Falle aber sind die Weine nicht von der besten Eigenschaft. Der Trester wird in Büten wohl zusammen gepreßt, Wasser darauf gegossen, und wenn er gegohren, so wird Branntwein daraus verfertiget. Einige machen auch Eßig daraus.

Die Weingärten werden hier nach Alanxaden gemessen. Eine Alanxade enthält 1800 Reben, welche in einer guten wohl besorgten Erde in den regelmäßigen Jahrgängen zwei bis drei und ein halbes Faß guten Wein, und in Verhältniß mittelmäßigen geben. Man kann immer ein mittelmäßiges auf vier gute rechnen. Eigentlich aber ist es unmöglich zu bestimmen, wie viel ein Weingarten ausbebe, da die Weinlesen so verschieden sind.

Jedes Faß Wein wird besonders gelesen und gemacht. Es enthält 30 Arrobe, man thut aber zwei weniger der Gährung wegen hinein, damit der Wein, da er mit Gähren sich stark aufbläht, nur wenig Schaum zum Spuntenloch heraus werfen könne. Sobald er nach aller Weile gegohren hat, wird er in den Keller getragen, daselbst in ein angemessnes Ort gethan, und bis zum Abziehen offen gelassen. Der Zeitpunkt für dasselbe ist nicht bestimmt. Einige verrichten es im April, andre im Mai und Junius, und wieder andre so wie der Wein sich aufklärt, welches die beste Methode ist. Eben so sehr sind die Meinungen verschieden, wie vielmal man den Wein abziehen müsse. Die einen begnügen sich, es zwei mahl im ersten Jahr, einmal im zweiten zu thun, und dann die alten Weine Jahre lang in Ruhe zu lassen. Andere hingegen verrichten es bis viermal im ersten Jahre, zweimal im zweiten, und dann alle Jahre einmal, indem sie behaupten, daß ein alle Jahre wiederholtes Abziehen den Weinen von großem Vortheil sey, weil es dieselbe reinigt und verdünnert, ohne ihnen weder Geist noch Kraft



zu entziehen. Wirklich wird dieses von den Erfahrensten und Ordentlichsten immer gethan, und wenn es von vielen unterlassen wird, so rührt dieses von der Furcht vor den Unkosten her. Die in den Kellern versorgte Weine erfordern wenig Aufmerksamkeit; Man zieht von Faß in Faß ab, ohne Vermischungen zu machen, beobachtet nur, sie nicht ganz aufzufüllen, und nicht zu fest zu verstopfen. Alle Vorsicht, die man dabei braucht, ist vermittelst eines mit einem seidenen Gitter versehenen Trichters die Hefe und andere Unreinigkeiten zurück zu halten.

Ueberhaupt erfordern diese Weine viele Zeit zur Gährung, dann sie enthalten wenig wässriges, und ihr Hauptbestandtheile können sich nur langsam von denen mit ihren fest verbundenen klebrigen und balsamischen Theilen losmachen. Allein alsdann scheiden sich die wesentlichen, nemlich die schwefligten, öhligten, balsamischen, geistigen und salzigten von den groben erdigten, und vereinigen sich so fest unter einander, daß sie unveränderlich, und je älter je besser werden. Diese heißt man gemachte Weine. Sie sind weder so fett noch so geistig, als die französischen, haben aber eine sehr angenehme Stärke, und sind markigt, nahrhaft und stärkend. Sie sind nicht brausend und versäuren den Magen nicht, verlieren auch diese Eigenschaften niemals, denn man findet 50 und 60 jährige, die noch immer besser werden. Sie brauchen im Keller wenig Aufmerksamkeit, und lassen sich überall über Land und Wasser, bei Kälte und Wärme, in Leder, in Erdgeschirren, oder in Holz, ohne den geringsten Nachtheil verführen. Aus diesem kann man ersehen, wie viel Kunst und Erfahrung zur guten Eigenschaft der Weine beitragen. Sehr viel ist dabei an einer rechten Kenntniß der Weinstöcke, und an einer gehörigen Bearbeitung derselben gelegen. Die zu rechter Zeit und auf rechte Weise vollbrachten Arbeiten sind wesentlich und vertreten in diesem Lande die Stelle des Düngers, dessen man keinen braucht.

(Die Fortsetzung folgt.)

