

Beiträge

zur

Belehrung und Unterhaltung.

Nr.

Dresden, den 15. May 1809.

54.

Ueber den Madeira-Wein.

Der portugiesische Länder-Entdecker, Prinz Heinrich der Seefahrer, ließ Reben aus Candia nach Madeira bringen, die auf den trocknen Felsboden herrlich gedeihen, und seit den Zuckerpflanzungen größtentheils aufgegeben wurden, hat sich der Weinbau, besonders auf der Südseite der Insel, weit ausgebreitet. Fast jeder Inselbewohner hat seine Weingärten. Sie werden sorgfältig bewässert. Der Weinstock, dessen Impfung noch nicht allgemein bekannt ist, wird an niedrigen Geländern gezogen, wo die größten Trauben im Schatten reifen. Im September und Oktober ist Weinlese. Man läßt die Trauben am Stocke halb trocknen. Im Weinberge selbst, wird auf sehr einfache Art der Saft der Trauben ausgepreßt, theils mit den Füßen, theils durch Hülfe eines Hebebaums. Der Most wird alsdann in Schläuche oder Pipen gefüllt. Am häufigsten wird weißer Wein gebaut; denn die Art Trauben, welche rothen giebt, wird hauptsächlich nur dazu gebraucht, die Farbe der gemeinen weißen Weine zu erhöhen. Die köstliche Weinart ist der süße Madeira-Malvasier (vinho

de Malvasia), der aus einer Traubenart gewonnen wird, die ursprünglich aus Candia stammt. Es wird davon nur wenig, jährlich nur gegen 500 Pipen, wie Staunton angiebt, gebaut. Reichlicher, aber minder köstlich und weit dauernder ist der Madeira-Wein von trocknen Beeren (vinho seco trocken Wein), den wir nach den Engländern, dry Madeira, nennen. Er ist von verschiedener Güte. Es werden davon gewöhnlich 25,000 Pipen, oft weniger, aber selten 30,000 gewonnen. Dieser Wein wird viel besser und haltbarer, wenn er weit über Meer in heißere Gegenden gesandt wird. Daher lassen die Engländer und die reichen Weinbauer der Insel ihre Weine reifen. Kein anderer Wein kann so weit versandt werden als dieser; er geht bis Batavia und Sina. Den meisten und besten Wein führen die Engländer und Ostindienfahrer aus. Die schlechtere Art, die meist auf dem Nordtheile der Insel wachsen, wird von den Nordamerikanern abgeholt und im Lande verzehrt. Die schlechteste Art giebt Weinessig und Branntwein. Ueberhaupt werden jährlich 13 — 15000 Pipen ausgeführt, wovon 4500 nach England gehen. Die großen Weinberge

H h