

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 5 (1783)

Heft: 36

Artikel: Ueber den Weinbau in Spanien

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-544053>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.02.2026

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

riige Schosse abschneiden. Diese stecke man Reihenweise wie die Reben in einen wohlgedüngten Grund gegen eilf Zoll tief. Oben schneidet man sie über der Erde ab, und läßt ihnen nur zwei bis drei Augen. Hier ist es äußerst nöthig, fleißig zu begießen, und zwei bis drei Jahre lang Geduld zu haben, kommen sie, so werden sie wie diejenigen in der Baumschule behandelt. Man hütet sich ja am Ende, daß in die Erde kommt, etwas zu machen oder zu schneiden. Die Ableger und Schnittlinge, die von einem geimpften Mutterstamme kommen, geben Bäume, die nicht mehr geimpft werden können.

(Die Fortsetzung folgt.)

Über den Weinbau in Spanien.

(Aus dem Giorn. d' Ital. Tom. 1. Pag. 197.)

Italien hat vortreffliche Rebenarten und vollkommen angemessene Lagen, um köstliche Weine zu machen: bei allem dem sind sie nicht durchgängig gut; und dieses ist meistens der schlechten Art, die Reben zu bauen und den Wein zu behandeln, zuzuschreiben. Auswärtige Nationen haben fast alles Schöne und Gute in den Künsten und Wissenschaften von uns gelernt, allein wir sind bei der alten Weise geblieben, und sie hingegen haben sie vervollkommenet, uns übertroffen, und nun können wir gehn und von ihnen lernen. Dies ist keine Schande. Die Combinationen in welchen sich die Nationen gegeneinander befinden, machen diese Abwechslung nothwendig. Und diejenigen Nationen sind wahrhaftig die klügsten, welche frei von Vorurtheilen, am geschwindesten die Verbesserungen weiter gekommner Nationen, besonders in der Landwirthschaft, welche der wahre Grund des Reichthums und der Macht der Staaten, ihres Handels und ihrer Bevölkerung ist, zu Nutze machen.

Die

Die Franzosen haben gewiß einen hohen Grad der Vollkommenheit sowohl im Weinbaue, als im Weinmachen erreicht, und man wird sich daher verwundern, wenn ich behaupte, daß man in den Ebenen um Xeres in Andalusien, wo ich mich aufhalte, es noch viel weiter gebracht hat, wo der Wein wirklich auch von einer besondern Güte ist. Dies hat mich bewogen, die Behandlungsweise fleißig zu beobachten, um sie meinen Landesleuten zur Nachahmung mittheilen zu können.

Auswahl der Erdarten.

Es ist genugsam bekannt, wie viel bei Pflanzung der Reben an der Auswahl der Erdarten gelegen ist, weil der Wein aus ihren Säften die vornehmsten Eigenschaften erhält. Die Gegend um Xeres hat guten Boden, überhaupt genommen, allein es giebt immer Gegenden die andern vorzuziehen sind. Ich werde also den aus vieljähriger Erfahrung und von Kunskundigen Leuten gemachten Unterschied hier anführen. Weisse, leichte, zarte, fette und zerreibliche Erden erhalten den ersten Rang. Aus diesen Eigenschaften kanu man ihren Grundstoff erkennen. Sie sind porös, und also sehr geschickt alle Eindrücke der Luft leicht anzunehmen. Ihre Salze sind süß und milde, voller leichten, meistens fetten, balsamischen und geistvollen Schwefels, welches die wesentlichsten Eigenschaften sind, um einen vortrefflichen Wein zu machen.

Die gelblichen Erden, die auch Zärte, Fettigkeit und Zerreißbarkeit haben, enthalten dergleichen Grundstoff und sind den andern beizugesellen.

Gleich auf diese folgen gewisse schwärzlige, leichte, zarte, fette und zerreibbare, die auch einen guten aber etwas harten Wein geben.

Die harten, festen, etwas tuftartigen, weissen Erden sind den andern weit nachzusetzen, ihre Säfte sind klebrig, ihre Salze grob.

Die schwarzen, thonartigen sind die schlechtesten. Ihre Säfte sind klebrig, ihre Salze erdig und sauer. Sie werden so hart und dicht von der Sonne oder Trockne, daß sie der Frucht keine Nahrung zukommen lassen und dieselbe vielmahl auf dem Socke verderben muß.

Die rothen mit Sande vermischten Erden, müssen wenig geachtet werden, da sie wenig wirkende Bestandtheile enthalten, und die Weine daselbst schwach und rauh werden.

Die schlechtesten und geringeschätzigen sind endlich die sandigen. Denn wenn schon die Frucht schön und gut zum Essen scheint, so sind die Weine ohne Kraft und voller Wasser.

Zubereitung der Erde und des Bodens zur Pflanzung der Reben.

Diese geschieht zu Xeres und in den umliegenden Orten in der heißesten Zeit des Jahrs, nemlich im August oder wenn gar keine Regen zu besorgen sind, und die Erde von der Sonne recht erhärtet ist.

Vier Männer hauen in einer Reihe mit sehr grossen Hacken das Land in grosse Klössle auf, die sie gegen einan-



der wersen und umkehren: sie müssen so viel es immer möglich ist, tief fahren. Diese Klössen lassen überal Deffnungen, wodurch die Luft bis an den Grund dringt. Dieser obgleich mühsame und kostbare, aber auf sehr lange Erfahrung gebaute Gebrauch, scheint auch auf die Theorie der Landwirthschaft gegründet zu seyn, denn da die Luft einen freien Zugang hat, so führt sie diejenigen Bährungstheilgen der Atmosphäre dahin, welche der Vegetation so angemessen und nothwendig sind. Und da dieser Zustand die ganze Zeit der Tröckne durch, wegen des freien Umgangs der Luft, stets erneuert wird, so werden diese Klössen und die Erde so damit durchdrungen und angefüllt, daß sie mit Hilfe der einfallenden Regen, welche bis an den Boden dringen auffschwellen, erweicht und zur Aufnahme der Nebschössen und zur Anpflanzung derselben vollkommen tüchtig werden. Dies ist aber nicht die einzige Ursache, warum diese Arbeit unternommen wird: Eine von den Hauptabsichten ist dabei: den Grund von allem schädlichen Unkraut zu reinigen: und dies wird mit solcher Genauigkeit beobachtet, daß man mit der größten Sorgfalt alle Wurzeln zusammenliest, alle auszieht, sie außer dem Stücke auf einen Haufen wirft und verbrennt. Die andern Kräuter werden von der Hitze der Sonne verderbt: zu diesem Ende hören viele mit dieser Arbeit Ends August auf, damit die den September durch fallenden Regen sie nicht wieder ausleben machen.

Die Schößlinge werden unter den schönsten ausgesessen, man läßt sie am Stocke bis zur Pflanzungszeit und schneidet sie alsdenn so nahe als möglich an demselben ab.

