



Staats- und
Universitätsbibliothek
Bremen

Staats- und Universitätsbibliothek Bremen

DFG Projekt Die Grenzboten

Die Grenzboten

Berlin u.a., 1841 - 1922

Griechische Weine.

urn:nbn:de:gbv:46:1-908

Wenn jemand fragte: wer soll denn die neuen Buchstaben in die Praxis einführen? so würde ich antworten: die Philologenversammlungen. Germanisten, Ägyptologen, Sanskritforscher bedienen sich ja bereits mancher besondern Lettern, welche dem großen Publikum unverständlich sind und dasselbe auch nichts angehen. Ihnen könnte es nicht gar schwer fallen, zu bestimmen, welche von diesen in unsre Schrift aufzunehmen wären. Auch an die Schriftsteller- und Journalistenkongresse zu denken wäre man versucht, diese haben ja aber viel wichtigere Fragen zu beraten!



Griechische Weine.



erfolgen wir die Geschichte des Weines, so sehen wir, daß er der Herkunft nach ein Asiat ist, dagegen in Griechenland europäisiert, veredelt und zum göttlichen Freudenspender erhoben wurde. Sein Stammland ist im Südosten des Pontus, im alten Kolchis, dem jetzigen Mingrelieu und Imerethien, zu suchen, in dessen riesigen Laubwäldern die Rebe noch heute wild und üppiger, gewaltiger als sonstwo in der Welt wächst, und wo ihre Traube ohne Zweifel auch zuerst gekostet wurde. Durch die Eroberungszüge der Pharaonen gelangte der Rebstock nach Kleinasien, Syrien und Ägypten, durch das phönizische Handels- und Schiffervolk nach Hellas, zunächst wohl nach den Inseln, wo Bacchos seine Hochzeit mit Ariadne abhält und die ältesten Dionysosfeste gefeiert wurden, dann vermutlich nach Thracien, wo ihn die Mythie in Mysa seine Jugend verleben läßt, endlich nach Attika, von wo der Anbau der edeln Pflanze und der Genuß des Saftes ihrer Beeren sich nach den übrigen Gauen des Hellenenvolkes verbreiteten.

Dies muß schon geraume Zeit vor der letzten Redaktion der homerischen Gesänge stattgefunden haben; denn häufig wird in diesen des Weines gedacht, und nie als einer neuen Erscheinung des Kulturlebens. Von Ithaka rühmt Telemachos, daß es reichlich Wein hervorbringe, ein Rebengarten gehört zu dem Altenteil, auf das sich der greise Laertes zurückgezogen hat, von den Kalydoniern wird dem Meleager eine Hufe angeboten, die zu gleichen Teilen Wein und Korn trägt, und auf dem Schilde des Achilleus ist ein Garten mit goldnen Reben und silbernen Pfählen sowie ein Winzerfest dargestellt, wo „Jünglinge und rosige Jungfrauen die süße Frucht in schöngeflochtenen Körben tragen und jauchzend nach dem Saitenspiele des Knaben tanzen, der in ihrer Mitte geht.“ Aufbewahrt wird der ausgepreßte Traubensaft in großen Thonkrügen, transportirt

auf jahrtausende alter Tradition, und alle Vorschläge, neue Schriftzeichen anzuführen, wie sie namentlich vonseiten der „Orthographen“ schon oft gemacht worden sind, haben in fachwissenschaftlichen Kreisen bis jetzt immer nur Spott geerntet.

D. Red.

teils in Amphoren, teils in Schläuchen von Ziegenfellen. Auf verschiedene Weinsorten darf man vielleicht nach den Beinamen rot, schwarz, funkelnd und honigsüß schließen, was aber der pramnische Wein gewesen ist, aus welchem Hekamede, die Sklavin Nestors, mit geraspeltem Ziegenkäse und Mehl eine Art Mus bereitet, ist mit Bestimmtheit nicht zu sagen. Sicher dagegen scheint, daß auch das Besserwerden des Weines durch mehrjähriges Lagern der homerischen Zeit schon wohlbekannt war; denn im zweiten Gesange der Odyssee heißt es vom Keller des Odysseus: „Dort standen auch Gefäße mit altem, balsamischem Weine, alle reihenweise an die Mauer gelehnt,“ und im dritten Gesange setzt Nestor dem Telemachos einen elfjährigen Wein vor. Aus der letzterwähnten Stelle erschen wir ferner, daß man schon damals das Traubenblut mit Wasser vermischt trank, eine Sitte, die sich lange erhielt, sodaß noch ein „anatreontisches“ Liedchen klingen konnte:

Bring den Becher her, o Schenke,
Zum unabgesetzten Kraftzug!
Mit dem Wasser fülle zehnmal,
Mit dem Wein fünfmal das Mäßchen.

Sehr alt endlich, obwohl bei Homer nicht zu finden, wird auch die Gewohnheit der Griechen gewesen sein, den Saft der Trauben stark einzukochen und mit Harz zu versehen; auf den letzteren Gebrauch weist schon der Fichtenzapfen hin, der die Thyrsosstäbe der Begleiter des Weingottes auf Bildwerken schmückt, und dessen auch von den Dichtern bisweilen Erwähnung geschieht.

Die altasiatischen Völker wissen dem Weine, nach ihren Mythen zu schließen, keine andre Seite abzugewinnen als die, daß er sinnlos betrunken machen, also beim Becher Vergessenheit seiner selbst bewirken kann, etwa wie Opium und Haschisch. Man erinnere sich der Erzählungen von Noa und Lot. Bei den Hellenen begegnen wir einer höhern Auffassung: der Geist der Traube wird zum Gotte, um den sich zahlreiche Mythen gruppieren, und dem beseligende Feste gefeiert werden, welche bis in den Kreis der höchsten gottesdienstlichen Handlungen, der eleusinischen Mysterien hineinreichen. Er ist ein Sohn des Zeus und von seiner Mutter, Semele, umflammt von himmlischem Feuer geboren. Nymphen sind seine Ammen, Walddämonen seine ersten Gespielen. Zum Jüngling erwachsen, pflanzt Bacchos Dionysos den Rebstock und giebt den Hirten und Bauern davon zu trinken. „Und als die Göttinnen,“ heißt es in einem homerischen Hymnus, „ihn, den vielgepriesenen, großgezogen hatten, siehe, da schwärmte er umher in den bewaldeten Schluchten und Thälern, mit Ephren und Lorbeer dicht bekränzt. Es folgten ihm die Nymphen, er aber eilte voran, und schallendes Toben erfüllte den weiten Wald.“ Und Anakreon redet ihn an: „Großer Herr, mit dem der gebieterische Gros scherzt und die dunkelblickenden Nymphen und die strahlende Aphrodite. Du aber eilest über die hohen Gipfel der Berge.“ Seine Macht ist gleich groß auf dem Meere wie auf dem Lande.

Nach dem homerischen Hymnus ist er im Begriffe, von Itaria nach Naxos zu fahren, ein schöner, schwarzlockiger Jüngling mit purpurnem Mantel. Da greifen ihn thyrrenische Seeräuber, binden ihn und schleppen ihn mit sich von dannen. Aber die Fesseln fallen ab, um die Segel winden sich Weinreben, Eppich umrankt den Mast, die Ruderbänke umschlingen Blumengewinde, Dionysos selbst wird zum Löwen, und die Schiffer stürzen sich, vom Wahnsinn ergriffen, in die See, wo sie sich in Delphine verwandeln. Eigentlich ganz allgemein der zur Gottheit gewordene Frühling, die Verkörperung der sonnedurchwärmten, schwellenden, grünauffsprießenden Natur, der Saftfülle, des Knospens und Blühens, ist Bacchos doch vorzugsweise gefeiert wegen der Wirkung des Weines, seiner edelsten Spende, auf Leib und Gemüt des Menschen. Er ist der erquickende, stärkende und heilende Gott, der Sorgenbrecher und Befreier, der den Geist beflügelt, alle brüderlich stimmt, mit genialströmender Naturkraft das Widerwärtige wegschwenmt und Lust und Freude in ihre Rechte einsetzt. Als solchen priesen ihn die ländlichen und städtischen Feste und besangen ihn die großen epischen, lyrischen und dramatischen Dichter Griechenlands, und so verklärte er sich allmählich dermaßen, daß sein Wesen in vielen Beziehungen dem des hehren Lichtgotts Apollon gleich. Nur trat die Musik und Poesie, die ihm diente, theils verworrenener und phantastischer, theils gewaltfamer auf als die dem Apollon geweihte; wir sehen sie heftig bewegt und voll Leidenschaft, sie schwankt zwischen Jubel und wildem Schmerz, possenhafter Lustigkeit und trüber Klage und hat so zugleich die Komödie und die Tragödie und mit beiden den zügellosen Dithyrambus geboren.

In der geschichtlichen Zeit gab es in Griechenland Weine von sehr verschiedener Güte, und es fehlte nicht an feinen Zungen, die sich darüber klar waren. Für die vorzüglichsten Sorten galten die Gewächse von Samos, von wo nach einigen die Götter ihren Nektar bezogen, von Chios, Naxos, Kreta, Lesbos, Kos und Rhodos, desgleichen der Wein, den die Insel Balynthos erzeugte. In gutem Rufe standen ferner die Weine, welche das Festland bei Ambrakia, Korinth, Sikyon und Phlius hervorbrachte. Der Chierwein wurde zur Zeit des Sokrates in Athen mit anderthalb Mark unfres Geldes pro Liter bezahlt. Die attischen, böotischen und messenischen Weine waren als schwach und geistlos wenig geschätzt. Von den griechischen Traubengattungen werden die lesbischen, die mareotischen, die thasischen, die von Agina, die Pnythia und Melampsythia, die Basilea, der Amethystinon, der Orthampelos, der Daktylis, der Bumasos, der Leptoragios, der Mopetis und der Stephanites lobend erwähnt. Noch im Mittelalter erfreute sich der griechische Weinbau eines guten Rufes und beträchtlicher Ausdehnung. Die Insel Kandia allein soll damals alljährlich gegen zweimalhunderttausend Faß Malvasier auf den Markt von Venedig geliefert haben. Die Türkenherrschaft aber ließ diesen Zweig der Kultur gleich andern mehr und mehr verkommen und verdorren, und erst seit etwa vier Jahrzehnten werden ernste Anstrengungen gemacht, ihn wieder zum Blühen zu bringen.

Boden und Lage des Landes begünstigen dieses Streben. Der südliche Teil des Königreichs Hellas und die zur Türkei gehörigen Inseln des ägäischen Meeres liegen in der vulkanischen Zone, die sich vom Kaspisee bis zu den Azoren erstreckt. Von Zeit zu Zeit suchen furchtbare Erdbeben vorzüglich Rhodus, Chios, die Inselgruppe von Santorin und die Gegend von Korinth heim, und Lokaltäten dieser Art liefern wie in Italien auch hier die feurigsten Weine. Das subtropische Klima, der zwar nicht immer, aber doch meistens wolkenlose Himmel und die reine Atmosphäre befördern rasches Gedeihen aller Kulturpflanzen. Auch der Erdboden eignet sich vielfach ausnehmend zur Erzeugung feiner und gehaltreicher Weine. Kalkhügel mit Abhängen von geschützter südlicher Lage, vulkanische Schichten, Geröll- und Schieferboden bieten den Neben glückliche Standorte; nur mangelte es bis vor kurzem fast allenthalben und bis in unser Jahrzehnt herein an vielen Orten zur Gewinnung eines edlen Produktes an fleißiger und zweckentsprechender Pflege der Stöcke und an sauberer und rationeller Kellerwirtschaft. Nicht ohne Grund, nur mit einiger Übertreibung hat infolge dessen Henderson vor etwa fünfzig Jahren behauptet, die Griechen tranken im Hochsommer keinen Wein, sondern Essig.

War das damals mit einigen rühmlichen Ausnahmen ungefähr richtig, so ist es doch seitdem wesentlich besser geworden. Namentlich hat das Königreich Griechenland in den letzten Jahrzehnten wie auf andern Gebieten so auch auf dem der Weinerzeugung sehr erfreuliche Fortschritte gemacht. Die Regierung sowohl als verschiedene Privatgesellschaften haben es sich angelegen sein lassen, die neuesten und zweckmäßigsten Arten der Pflege des Weines am Stocke und im Keller einzuführen. Man berief zu dem Zwecke deutsche Gelehrte, wie den badischen Professor Reßler, und französische Kellermeister aus Montpellier und Nîmes ins Land, periodisch wiederkehrende Weinausstellungen (Olympiaden) in Athen weckten den Wettstreit intelligenter Produzenten, und so ist es gekommen, daß Griechenland jetzt nicht bloß mehr Süßweine als früher erzeugt, sondern daneben auch treffliche Clarets und trockne Rotweine.

Die im Lande selbst getrunkenen Sorten haben eine Unart, die eine Überlieferung des Altertums ist. Früher räucherte man sie, um sie haltbar zu machen, setzte ihnen zu gleichem Zwecke Kochsalz oder Kalk zu oder mischte den Most mit Terpentin, und die letztgenannte Sitte herrscht noch heute auf dem Festlande und den Inseln. „Kienöl!“ rief der Verfasser dieser Betrachtung entsetzt, als er in einer Schenke des Konstitutionsplatzes zu Athen zum erstenmale von dieser Mischung trank, und der Gast wandte sich mit Grausen. Besonders der weiße „Resinat“ schmeckte greuelvoll. Indes gewöhnte man sich mit der Zeit auf der Wanderung durch das Land auch an ihn, schon weil es hier nichts andres gab, und befand sich leidlich dabei. Gewöhnen sich doch Menschen ans Arsenikessen, warum nicht an Wein, dem sieben Kilo Fichtenharz auf den Hektoliter beigegeben sind? Übrigens hat diese Gewohnheit für Konsumenten griechischer Traubensäfte

in Deutschland durchaus keine Gefahr. Die Weine, die ausgeführt werden, sind vollkommen rein und nur aus Traubenmost ohne irgendwelchen Zusatz bereitet, und diese Eigenschaft verleiht ihnen einen großen Vorzug vor alledem, was wir als Malaga, Sherry, Madeira, Tokayer u. s. w. mit schwerem Gelde bezahlen, und was in sehr seltenen Fällen reine Naturgabe, vielmehr meist ein Gebräu aus Schnaps und Syrup mit der oder jener Drogue und ein paar Tropfen Wein ist, ja oft genug gar keinen Wein enthält. In Griechenland kennt und übt man diese Fälschung nicht; denn erstens kostet jeder zu ihr taugliche Stoff weit mehr als der Wein selbst, und dann trägt der gesegnete Boden eine so ungeheure Menge Trauben, daß weitaus der größere Teil derselben — etwa 70 Prozent — nicht als Wein verwertet werden kann, sondern zu Rosinen und Korinthen verarbeitet werden muß. Die griechischen Exportweine sind übrigens nicht nur den Weintrinkern, sondern auch den Ärzten und Apothekern zu empfehlen, namentlich die roten besitzen nach Landerer einen ungemein starken Tanningehalt, mit dem sie gegen chronische Diarrhöen und andre entkräftende Sekretionen ausgezeichnete Dienste leisten.

Sehen wir uns die Erzeugnisse der griechischen Rebenkultur etwas näher an. Die bekanntesten Traubensorten sind Uva passa oder Apyrena (die kernlose Korinthentraube), Greco, Cipro, Moskada (Muskateller), Assyrtikon (in Santorin), Nero di Zante, Malvasia, Kardina, Mavrodaphne, Monasterra, Omblo und Sultana; die letztere, ebenfalls ohne Kerne, wird zu Rosinen verarbeitet. Der Export der griechischen Weine wächst mit jedem Jahre und geht vor allem nach Ägypten, der europäischen und asiatischen Türkei und Rußland. Einiges davon beziehen auch Triest und Venedig, und seit 1876 hat sich F. J. Menzer in Neckargemünd mit Erfolg um die Einführung dieser Gewächse in Deutschland bemüht.

Unter den besseren Weinen des Festlandes von Hellas sind die von Pyrgos, Patras, Korinth, Postizza, Kalavrita, Megaspilion (in Arkadien), ferner die von Schiron, Argos, Tripoliza, Andrusa, Nisi, Modon, Lepanto, Chäronea, Megara und Polioguna (in Livadien), endlich die von Arta, Limni und Komboti in Akarnanien zu nennen. Die von Attika sind nach Hamm herbe, kleine Tischweine, doch zählt Landerer die roten Sorten des Kephissosthales zu den besten des Königreichs, und der Verfasser dieses Berichtes hat 1858 in der deutschen Kolonie Irakli mit dem dortigen katholischen Pfarrer einen nicht resinierten Weißen getrunken, der ganz vortrefflich und an dem nur das eine auszusetzen war, daß der Durst des Schenkwirts, der ihn verzapfte, uns nicht mehr als zwei Flaschen übrig gelassen hatte. In Patras besteht die „Achaja“, eine deutsche Aktiengesellschaft für Weinproduktion, in deren Verwaltungsrat die Herren Claus und Hamburger den Vorsitz führen, und in deren Magazinen zu Zeiten gegen 1800 Fässer meist selbstgebauten Weines aufgestapelt sind. Darunter befinden sich trockne Weißweine von der Art der Sauternes, hochfeine Malvasiere, die an Kanariensekt erinnern, und portweinartige Mavrodaphnes von vor-

züglicher Güte. Sonst ist Patras Hauptausfuhrhafen für den Ertrag der Korinthenerte des nordwestlichen Peloponnes. Im August liegen hier oft gegen 40 englische und amerikanische Dampfer vor Anker, und einzelne große Firmen, zu denen auch eine deutsche, Fels u. Comp., gehört, versenden dann täglich bis zu 1500 Faß oder 4500 Zentner Korinthen. In Korinth hat sich das Haus Tripos u. Comp. dem Export der Weine des Landes gewidmet, und zwar führt es nur herbe Rotweine aus. Dieselben verbinden mit dem Bouquet der bessern Gewächse von Bordeaux die Fülle, die Milde und den Mandelgeschmack guten Burgunders. Der Peloponnes erzeugt ferner einen einst sehr berühmten Naturwein, den braunrot und weiß vorkommenden Malvasier, der seinen Namen von der Stadt Napoli di Malvasia im südlichen Lakonien hat. Derselbe ging früher in großen Quantitäten nach England; aus Shakespeare ist bekannt, wie der Herzog von Clarence durch Glosters Mörder in einem Fasse Malvasier ertränkt wird, der sein Lieblingsgetränk war, hier aber so wenig taugte, daß der arme George, dem Tode nahe noch einmal emportauchend, tragikomisch ausrief: „Das ist nicht hübsch, 's ist schlechter Malvasier.“ Wenn Hamm sagt, dieser Sekt oder Liqueurwein solle nicht mehr in der frühern Vollkommenheit bereitet werden können, doch liefere die Insel Tinos einen Malvasier, der dem verloren gegangenen Stoffe am nächsten kommen solle, so ist dagegen zu bemerken, daß auch der Peloponnes noch drei sehr wohlgeschmeckende Sorten hervorbringt, einen weißen und einen roten in Achaja und einen in Misisstra bei Sparta, wovon man sich durch Proben aus Menzers Keller überzeugen kann.

Besser noch als die Weine des griechischen Festlandes sind die der Inseln. In Kephallonia, wo der deutsche Konsul Toole, ein Engländer, eine große Vinaria besitzt, wachsen deren an 40 Sorten, die eine sachkundige und sorgfältige Pflege erhalten. Die Rotweine sind überwiegend schwer, fett und plump, ähnlich denen von Venicarlo und Alicante, die weißen gleichen dem trocknen Sherry und Manzanilla und finden in England und Amerika guten Absatz. Die Krone unter ihnen gebührt den süßen Moskados, unter denen wieder die von Xiguri den ersten Rang einnehmen. Die Muskatellertrauben gedeihen auf Kephallonia in seltener Vortrefflichkeit, und die aus ihr gekelterten Weine sind mit ihrem leichten Brotgeschmack und ihrer duftigen Blume den südfranzösischen und insbesondre den italienischen, die gewöhnlich ein zu starkes, stechendes Bouquet haben, welches durch einen Zusatz von Hollunderblüten hergestellt ist, weit vorzuziehen. Auf Zante wird ein guter roter Süßwein, der Tengerodi gebaut, auf Korfu und Ithaka gewinnt man Rotweine, die an die süditalienischen und dalmatinischen erinnern und wie diese zu schwer und fett für unsern Geschmack sind. Santa Maura, die alte Leukadia, soll jährlich 50 000 Faß Wein erzeugen. Berühmt ist endlich der süße Rotwein von Cerigo.

Die Insel Cypern erntet im Jahre durchschnittlich 18 000 Hektoliter Wein, wovon etwa die Hälfte ins Ausland geht. Der Boden der Hügel, auf denen

derselbe wächst, ist kalkhaltig und steinig. Die Trauben sind hellrot, haben eine dünne Schale und ein festes Fleisch und enthalten viel Zucker. Die beste Lage der Insel ist die Commanderia, auf dem Boden eines Palastes und Gartens der alten Tempel im Distrikt Orni. Gut gepflegt, mag dieses Gewächs das Lob verdienen, das Hamm ihm mit den Worten erteilt: „Goldgelb, wenig süß, ungemein feurig, mit jenem unnachahmlichen Aroma des Südens, welches alle seine Weine charakterisiert, daneben aber mit einem eigentümlichen feinen Bouquet, welches einigermaßen an bittere Mandeln erinnert.“ Der Commanderia aber, den man für gewöhnlich in den Osterien Triests und Venedigs bekommt, und den der Verfasser dieser Zeilen in Jerusalem, Beirut und Larnaka trank, war durchaus nicht zu rühmen, und Menzer, der sich von einem Weinhaus in letzterer Stadt vier Sorten kommen ließ, urteilt darüber: „Ich finde dieselben geradezu abscheulich; sie haben eine platte, stechende Süße, undefinierbaren Geruch und schmecken entschieden rauchig und nach Pech. Wenn daher Schiller den Fiesco sagen läßt: »Wir trinken Cyprier und küssen schöne Mädchen,« so hat ihn ersterer gewiß nicht zu letzterem begeistert.“

Eine Hauptstätte des griechischen Weinbaues war früher die Insel Kreta. Im Mittelalter setzten die Mönche des großen Klosters Arkadi den Dienst des heidnischen Weingottes andächtig fort, und später gehörte es zu den Vergnügungen der Kandioten, sich zu Zeiten um ein stattliches Faß, gefüllt mit den Gewächsen von Kanea, Kisamos oder Spacchia, zu lagern und nicht eher wieder aufzustehen, als bis es leer getrunken war — eine Leistung, die man sich nicht zu gefährlich vorstellen darf, da jene Sorten nicht schwer sind. Jetzt hat der Weinbau, der auch etwas Malvasier liefert, hier nicht mehr die einstige Bedeutung, doch werden immer noch etwa hunderttausend Hektoliter das Jahr gewonnen. Erwähnt möge schließlich noch werden, daß die Juden in Metimo für den Gebrauch ihrer Glaubensgenossen den „Vino di Legge“ (Wein des Gesetzes) bereiten. Hamm nennt ihn einen „süßen, delikaten, haltbaren Liqueurwein,“ der Schreiber dieser Zeilen, der ihn in der Locanda von Zaffa probirte, weiß von dem köstlichen Gebräu nur, daß es unangenehm süß schmeckt.

Chios lieferte zu Strabons Zeit den Römern vortreffliche Crues in Fülle. Heutzutage gehören Liebhaber dazu, wenn die Produkte der dortigen Nebenzpflanzungen gelobt werden sollen. Selbst der von Virgil gepriesene Nektar von Mesta, der noch auf der berühmten Weinkarte der „Drei Mohren“ in Augsburg figurirte, ist von bitterem, herbem Geschmack, sodaß ihn jeder nichtgriechische Gaumen verschmäht. Weit mehr Gewicht als auf den Weinbau legen die Chioten auf die Destillation von Mastixbranntwein, der in der ganzen Levante, namentlich aber in den dortigen orthodoxen Klöstern Freunde hat, weshalb er *γάλα τῶν παπαδῶν*, Pfaffenmilch, genannt wird. Samos, Kos, Tenedos, desgleichen Tinos, Skopelo, Mikoni und Naxia liefern außer gewöhnlichen Weinen auch Moskados. Die bessern samischen Sorten könnten bei sorgfamerer Pflege mit

den Gewächsen von Madeira und Malaga erfolgreich konkurrieren. Es giebt von erstern süße und herbe, und unter jenen leistet der Moskado außerordentliches, nur muß er ein gewisses Alter erreicht haben. Tinos weist den bereits kurz erwähnten Malvasier auf, den Menzer als „rubinrot, fett und voll Feuer, mit hochfeiner Blume“ charakterisirt, Paros einen dem Misistra = Malvasier ähnelnden Süßwein, Tzea einige weiße Clarets, die sich nicht sehr hervorthun, Tenedos, das beinahe nur vom Weinbau lebt, leichte, etwas säuerliche, dem Bordeaux gleichende rote Sorten, von denen jährlich über hunderttausend Faß nach Smyrna, Konstantinopel und Odeffa verschickt werden.

Die edelste Perle der zum Königreiche Hellas gehörigen Inseln ist, was die Weinerzeugung betrifft, Santorino, das Kalliste des Altertums, die südlichste Insel der Cykladen. Hier, auf rein vulkanischem Boden, neben dem mitten im Meere noch ein Krater raucht und gelegentlich Flammen emporsteigen läßt, wachsen weiße und rote Weine in größter Fülle und Mannichfaltigkeit. Der beste rote ist der herbe Camarite, ein Wein, der sich mit seinem merkwürdigen Tanningehalt als Magenwein empfiehlt. Nach ihm kommt der Vino di Vacco, ein trockner, geistreicher, angenehm schmeckender Claret vom Charakter des echten Marsala. Vorzügliche Weißweine von Santorin sind die Sorten Kalliste und Elia, von denen die erstgenannte die stärkere ist; sonst sind beide gleich brillant, hell, von fein gewürziger Blume, nach Ton und Wesen den besten Weißweinen Frankreichs ähnlich. Über allen endlich steht der Vino Santo, der König der Weine, die das heutige Hellas hervorbringt, sowohl in tiefroter als in dunkelbernsteingelber Farbe zu haben, süß, fett, reich an Alkohol und von höchst kräftigem, aufregendem Aroma. Er ist, wie der Vino Rosé, ein Essenzwein, der dem Tokayer gleichkommt, aber viel wohlfeiler ist, einer der beliebtesten Liqueurweine des Südens. Die Insel produziert durchschnittlich neun-, in guten Jahren zwölftausend Pipen. Die hauptsächlichsten Konsignationen gehen nach Konstantinopel und den russischen Häfen am Schwarzen Meere. Seit etwa fünf Jahren bezieht aber auch Menzer erhebliche Quantitäten dieser trefflichen Weine, und man kann sie mit ihren Landsleuten aus dem Peloponnes und von den ionischen Inseln in den Kellern der Firma in stattlichen Stückfässern aneinandergereiht sehen. Übrigens hat es auch für mäßig bemittelte Wißbegierige keine Schwierigkeit, ihre Kenntnis von den Gaben des hellenischen Weingotts zunächst durch ein vorsichtiges Kosten zu erweitern. Herr Menzer versendet Probekisten zu zwölf Flaschen mit ebensoviel Sorten, und der Preis der besten von den letztern erreicht noch nicht zwei Mark für die Flasche. Noch edlere Gewächse, wie der „Wein der Helena“ und der „Wein Homers,“ sind nicht viel teurer.

Also, man versuche, wie der Verfasser es gethan hat. Man wird ihm für den Wink danken und sicherlich mehr begehren. Denn, wie der Diener des Prälaten Jagger an die Thür der Schenke von Montefiascone schrieb: Est! Est! Est!