Zeitschrift: Jahresbericht der Naturforschenden Gesellschaft Graubünden

Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Graubünden

Band: 2 (1855-1856)

Artikel: Untersuchung einiger Proben Churer Traubenmostes auf deren Zuckergehalt und einiger Churer Landweine auf ihren Gehalt an Alcohol, fester Substanz und freier Säure

Autor: Papon, J.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-594981

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: 10.07.2025

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

IX.

Untersuchung

einiger

Proben Churer Traubenmostes auf deren Zuckergehalt

und

einiger Churer Landweine auf ihren Gehalt an Alcohol, fester Substanz und freier Säure

von

Dr. Jac. Papon.

VORBEMERKUNGEN.

Der Boden, auf welchem der Churer Landwein wächst, ist ein kalkiger Thon, bis zu 30% Kalk enthaltend. Er ist das Zersetzungsprodukt eines eigenthümlichen, äusserst mächtigen Schiefergebildes, der vorherrschenden Gebirgsart Nord- und Mittelbündens. Es besteht aus grauen, sehr feinschuppigen glimmerreichen Schieferlagen, bald dünschiefrig ausgebildet, bald zu dicken Bänken anschwellend und mit sandsteinartigen Schichten von geringer Mächtigkeit wechsellagernd. Sein Alter und seine

Rangordnung in der geologischen Formationsreihe sind noch nicht bestimmt. Dies Schiefergebilde wurde als „Flysch“ oder „Bündnerschiefer“ den Eocenbildungen eingereiht; neuere Beobachtungen sprechen dagegen. Erst kürzlich wurden schön erhaltene Fucoiden darin gefunden, die eine unzweideutige Bestimmung zulassen dürften. Das Gestein verwittert und zertrümmert sehr leicht. Der Thonboden, der aus ihm hervorgeht, bildet den Culturboden der Churer Thalebene und untern Bergabhänge. Hie und da ist er fett und geschlossen. An andern Orten und wohl am häufigsten ist er mit Sand und Geröll, den Anschwemmungen des Rheines und zahlreicher Tobel (Bergströme), die im Sommer austrocknen, durchwirkt. Der sanft nach Süden abfallende Bergfuss der nördlichen Thalwand scheint durch einen grossartigen Bergsturz des sehr zerklüfteten nördlichen Gebirgszuges entstanden und dann durch die Geschiebe der Tobel überdeckt worden zu sein. Dieser Abhang ist beinahe ausschliesslich mit Weinpflanzungen bedeckt.

Die mittlere Jahreswärme von Chur beträgt nach ältern Beobachtungen 10,1° C. Neuere Zusammenstellungen, sowie Berechnung der mittlern Sommer- und Winterwärme fehlen. Die Hauptwindrichtungen sind der Richtung des Thales zufolge Südwestwind (Föhn zum Theil) und reiner Nordwind. Ersterer ist meist heiss, trocken, im Hochsommer und Herbste weht er in der Regel bei heiterem wolkenfreien Himmel, im Frühling und Winter bezeichnet er seine Ankunft durch gelblichweisse Streifen feiner Federwolken, er schmilzt und verflüchtigt dann mit unglaublicher Schnelligkeit die liegenden Schneemassen und bedingt neue Niederschläge.

Die hier cultivirte Rebe ist die blaue Burgunder Rebe.

Sie wird an lärchenen Pfählen in der Regel 5‘ hoch gezogen, im Winter und Vorfrühling die Zweige bis auf die 3. oder 4. Knospe abgeschnitten, im Sommer die nicht tragenden

Zweige und die tragenden an ihrem Ende abgebrochen, der Boden mehrmals umgehackt und gejätet.

Alle 8 bis 10 Jahre wird die Rebe durch Eingraben der alten Stöcke aus einem von den Trieben verjüngt.

Die Düngung ist sehr verschieden. Einige düngen nicht oder nur mit Gerberlohe, die Einsichtigern mit Compost und Mauerschutt, noch andere düngen stark mit Kuhmist.

Die Weinlese findet in der Regel in der 2. Hälfte des Monats Oktober statt. Die Gährlokale sind allen Temperaturveränderungen zugänglich. Die Behandlung des Weines im Fasse sehr unzureichend.

I.

Traubenmost von 1855.

(durch Gährung bestimmt.)

Nr. 1	aus tiefer Lage:	*Traubenzucker*	17,88%
„ 2	ebenso	„	17,49%

II.

Traubenmost von 1856.

Nr. 1	Berglage, 31. Octbr. geerndtet Spez. Gew. 1,0897:	*Traubenzucker*	23,43%
„ 2	Tiefe Lage, 24. Oct. geerndtet Spez. Gewicht 1,0766	„	18,56%
„ 3	Tiefe Lage, 4. Nov. geerndtet Spez. Gewicht 1,0985	„	20,03%
„ 4	Berglage, gewöhnliche weisse Traube Spez. Gewicht 1,0690	„	16,62%

III.

Churer Landwein von 1854

(Im Juni 1856 untersucht)

enthält:

Nr. 1	Alcohol absolutus	7,29 %
	Feste Bestandtheile	2,19 %
	Freie Säure als Weinsäure berechnet	1,16 %
Nr. 2	Alcohol absolutus	5,35 %
	Feste Theile	1,76 %
	Freie Säure wie oben , . . .	1,13 %
Nr. 3	Alcohol absolutus	5,53 %
	Feste Bestandtheile	1,86 %
	Freie Säure wie oben	1,43 %
Nr. 4	Alcohol absolutus	5,74 %
	Feste Bestandtheile	1,63 %
	Freie Säure wie oben	1,21 %

Nr. 1 war ein Wein von authentischer Reinheit, die übrigen Nros. einer Mischung mit geringhaltigem 1853ger Landwein verdächtig.

Zwei Proben 1855ger Landwein aus verschiedenen Lagen gaben im Juli 1856 auf ihren Extraxtgehalt untersucht

Nr. 1 an festen Theilen (Extract) 2,22
„ 2 „ „ „ „ 2,46

Darin liessen sich neben vorwaltendem Pflanzenleim, und neben Weinsäure und Gerbstoff noch sehr bemerkbare Mengen von Traubenzucker erkennen.