

# Herrschäftler Reben ; Herrschäftler Wein : berühmt seit altersher

Autor(en): **Meili, Hermann**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **254 (1975)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-376166>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Herrschäftler Reben - Herrschäftler Wein berühmt seit altersher



Herrschäftler Reben im Stickelbau

Der Weinbau in Graubünden und der Herrschaft ist sehr alt. Vermutlich haben *die Römer* die Rebe in Rätien eingeführt. Sie waren die Lehrmeister im Wein- und Gartenbau. Später haben dann die Klöster die Tradition weitergeführt. So kommt es, dass viele Benennungen des Weinbaues direkt auf das Lateinische zurückgehen. Der Ausdruck Wimmel kommt vom lateinischen *vindemnia*, Most von *Mustus*, Wein von *vinum*. Der Name Torkel steht wohl in Beziehung mit lat. *torquere* =

drehen, Kelter ist entstanden aus *calcatura*, Trichter aus *trajectorium*, Keller aus *cellarium* und Winzer aus *vinitor*.

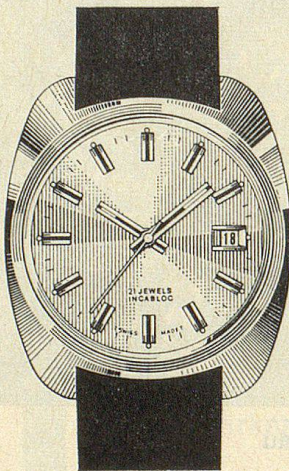
Früher war der Rebbau in Graubünden *viel ausgedehnter als heute*. Die älteste Urkunde aus Graubünden, das Testament des Bischofs Tello aus dem Jahre 765 erwähnt Weingärten in der Umgebung von *Ilanz*, in Luven, Riein und Sagens im Bündner Oberland. Die Rebe muss also damals bis auf 1211 m ü. M. kultiviert worden sein. Ein Strafge-

setz im 9. Jahrhundert verbietet am Sonntag alle Rebarbeit. Ein Reichsurbar (Verzeichnis der Güter und Einkünften daraus) aus dem 9. Jahrhundert, kurz vor 831, aus dem Bistum Chur, enthält viele Angaben von Wein aus unserer Gegend. So hatten abzugeben: Chur 8 Fuder oder Carrate zu 300 Litern, Trimmis 9 Fuder, Maienfeld 100 Fuder, Fläsch 3 Fuder, Ragaz 9 Fuder, Felsberg 6 Fuder. Im Jahre 1655 hat der holländische Maler Hackaert anlässlich seiner Bündner Reise auf einer heute noch erhaltenen Zeichnung Winzer festgehalten, die in der Nähe der Burg Balenstein bei Fürstenaubruck im Domleschg mit der Weinlese beschäftigt sind. Noch im 18. Jahrhundert gab es Weinberge um Scharans und Sils i. D., zwischen Felsberg und Tamins am Calanda-

fuss und am Mastrilserberg oberhalb Landquart.

Auch das Rebareal von Chur, Maienfeld und Jenins war damals bedeutend grösser als heute. Die heutige Rebfläche im Bündner Rheintal (ohne die Neuanpflanzungen in Fläsch und Felsberg) umfasst 202 Hektaren, sie reicht von Domat/Ems bis Fläsch mit seinem «Badwingert» in der Nähe des Ellhornes, mit Schwergewicht also in der *Bündner Herrschaft*. Etwa 96 Prozent der Rebfläche sind mit der blauen Burgunder Rebe bestockt, die bekanntlich um 1635 durch den französischen Herzog Rohan aus seiner Heimat nach Graubünden gebracht worden ist. Am Zürichsee heisst diese Traubensorte Clevner, im Wallis Pinot noir und in Deutschland Spätburgunder.

## Fr. 30.— für Ihre alte Uhr!



gleich in welchem Zustand, gross oder klein, Armband-, Taschen-, Tisch-, Wecker- oder Wanduhr, werden bei Kauf einer neuen Herren- oder Damenuhr vergütet.

Hier unsere besten Modelle mit echten Schweizer Qualitäts **MARKEN-ANKER-WERKEN** = extra robust!

**Herrenuhr:** 17 Rubis, 10 micr. Goldplaque oder Chrom, stoss gesichert = INCABLOC, wassergeschützt, antimagnetisch, Zentralsekunde, sehr schönes Zifferblatt, verschraubter Stahlboden, oder **Damenuhr:** 17 Rubis, 10 micr. Goldplaque oder Chrom, antimagnetisch, Stahlboden, sehr schönes Zifferblatt, elegante Form, mit Lederband. **1 Jahr Garantie für jede Uhr.**

Herren- oder Damenuhr nur Fr. 67.—

Vergütung für Ihre alte Uhr Fr. 30.—

Sie bezahlen nur die Differenz von **Fr. 37.—**

**Herren- oder Damenuhr:** SUPER AUTOMATIC (kein aufziehen mehr) 21 oder 25 Rubis, KALENDER, 1 a MAR-

KEN-ANKERWERK, stoss gesichert durch INCABLOC, wassergeschützt, verschraubter Stahlboden, 20 micr. Goldplaque oder Chrom-Stahl, antimagnetisch, sehr schönes Relief-Leucht-Zifferblatt, grosser Sekundenzeiger, armiertes Glas, mit Lederband. — **1 JAHR GARANTIE FÜR JEDE UHR!**

Herrenuhr super AUTOMATIC Fr. 98.— Damenuhr super AUTOMATIC Fr. 108.—

Vergütung der alten Uhr Fr. 30.— Vergütung Fr. 30.—

Unser Preis für Sie nur **Fr. 68.—** Differenz für Sie nur **Fr. 78.—**

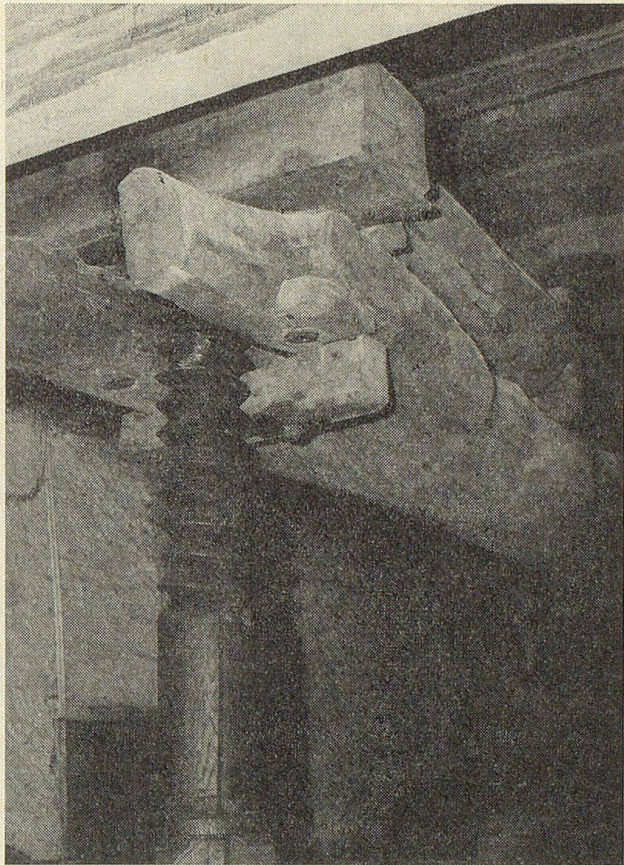
Bitte alte Uhr einsenden und angeben welche Sie sich wünschen, Ihre neue Uhr folgt umgehend. Kein Risiko: Schweizer Markenfabrikat mit ANKERWERK!

**J. + L. SCHUMACHER** (vormals Jos. Bleuler) Langstrasse 120, 8004 Zürich, Abt. 29

Machen Sie es wie Tausende — einfach umtauschen, reparieren lassen kostet meistens mehr!

Im langjährigen Durchschnitt fällt der Erntebeginn in unserem Gebiet auf den 18. Oktober. Die Lageansprüche dieser Traubensorte sind relativ hoch. Zur Erzielung eines guten Jahrganges sollten mindestens 84 Grad Oechsle erreicht werden. In den Spitzenjahrgängen 1947, 1959, 1964, 1969 und 1971 lag unser Gebietsdurchschnitt über 90 Grad Oechsle. Herrschäftler Spitzenweine zählen zu den besten der Schweiz und die Nachfrage ist auch dementsprechend. So ist es verständlich, dass man da und dort bestrebt ist, das *Rebereal weiter auszudehnen*. Es ist vor allem das Verdienst des kantonalen Rebbaukommissärs *Jakob Nef*, Obstbaulehrer an der kantonalen Landwirtschaftlichen Schule Plantahof, dass das Verständnis und der Sinn für Weinbaupflege im Bündner Rheintal neu geweckt worden ist. In Felsberg am Südfuss des Calandas wurde ein Rebberg neu angelegt und auch in Malans wurden neue Areale für den Weinbau erschlossen. Am beträchtlichsten ist das neu angelegte Rebereal aber in Fläsch, wo auf 32 Hektaren frisch urbarisierten Geländes 32 000 Rebstöcke angepflanzt worden sind. Mit den Neuanpflanzungen des Jahres 1973 zusammen dürfte das Rebereal im Bündner Rheintal insgesamt 240 Hektaren erreichen. Die grösste Rebbaugemeinde Graubündens ist Maienfeld mit 198 Rebbergbesitzern, die 84 Hektaren Rebgelände bewirtschaften. In Malans verteilen sich 48 Hektaren Rebfläche auf 135 Besitzer. In Jenins überwiegen die Kleinbetriebe: 146 Rebbergbesitzer bewirtschaften 37 Hektaren Rebland. In Fläsch wurde das bis vor kurzem stark parzellierte Rebgelände im Zuge einer Güterzusammenlegung saniert und erweitert. Vorher bewirtschafteten hier 99 Besitzer 22 Hektaren. Chur weist noch rund 9 Hektaren Rebgelände auf, wovon der grösste Teil dem Bischof gehört, Zizers 14 Hektaren und Trimmis 7 Hektaren.

Nach einer Statistik des kantonalen Obst- und Rebbaukommissariats aus dem Jahre 1971 verarbeiten 64 Rebbergbesitzer die von ihnen produzierten Trauben selber. Sie bewirtschafteten 53 Prozent des Rebareals. Vor 15 Jahren waren es noch 134 Betriebe. Von den im Rebgebiet wohnhaften Weinhandelsbetrieben, die



Alte Trotte im Schloss Bothmar

selber Rebberge besitzen, wird noch der Trauben-ertrag von rund 49 Hektaren zugekauft, was ca. 24 Prozent der Gesamt-Rebfläche entspricht. Auswärtige Weinhandelsfirmen führen im Herbst bei der Ernte den Trauben-ertrag von ca. 43 Hektaren ab. Von den in unserem Rebgebiet verarbeiteten Trauben (Ertrag von rund 154 Hektaren) wird ein Grossteil nach der Gärung trüb ab Presse an den auswärtigen Weinhandel verkauft. Dieser Jungwein stammt von einer Fläche von ca. 103 Hektaren oder 52 Prozent der Gesamtfläche. 35 Betriebe pflegen heute den Jungwein bis zur Flaschenreife selber. Er stammt aus einer Rebbergfläche von 51 Hektaren = 25 Prozent der Rebbergfläche. Unsere heutigen Selbstkelterer sind mehrheitlich gut und modern eingerichtet, so dass sie in der Lage sind, einen qualitativ hochwertigen Wein auf den Markt zu bringen.

Bisher war vorwiegend die Rede von der Blauburgunder-Rebe. Im Churer Rheintal und der Herrschaft sind aber auch noch die folgenden Weintraubensorten zugelassen: *Riesling-Sylvaner*, *Pinot gris*, *Freisamer*, *Gewürztraminer* und *Completer*. Die Sorte *Riesling-Sylvaner* wurde erstmals 1925 im Rebberg der Landwirtschaftlichen Schule in Malans gepflanzt. Die Sorte ergibt einen bukettreichen, aromatischen Wein, der in den meisten Jahren einen Muskatgeschmack aufweist. Bei der Sorte *Pinot gris* handelt es sich vermutlich um eine aus dem Blauburgunder stammende Knospenmutation. Im Churer Rheintal entstanden die ersten Rebberge mit dieser Sorte um 1950. Die Pflanzungen erfolgten teilweise als Ersatz für die zurückgehenden *Completer*-Bestände. Diese Traubensorte, auch Malanser-Rebe genannt, steht heute nur noch in drei kleinen Parzellen in Malans. Die ersten urkundlichen Angaben über diese Rebensorte, die nach der Ueberzeugung von Jakob Nef auf die Römerzeit zurückgeht, stammt aus dem Jahre 1321. Der Name *Completer* dürfte im engen Zusammenhang mit der «complete», dem Vespergebet in der katholischen Kirche stehen. Die Pfarrherren sollen diesen speziellen Weisswein als Stärkung nach ihren Exerzitien verwendet haben. Im Rebberg der Landwirtschaftlichen Schule Plantahof wird versucht, diese Sorte zu selektionieren und ertragreicher sowie säureärmer zu kultivieren.

Herrschaftler Reben — Herrschaftler Wein, berühmt seit altersher! Ums Jahr 966 (wegen des genauen Datums streiten sich noch die Gelehrten) übergab Kaiser Otto I. geschenk-

weise dem Bischof Hartbert von Chur die Sonnenmulde Malans und zwar wegen der *Reben*, deren Wein schon damals gut gewesen sein muss. Auch andere geistliche und weltliche Herrschaften wie die Klöster zu Pfäfers, Allerheiligen zu Schaffhausen, St. Luzi zu Chur, Churwalden usw. suchten in der ältesten Weinstube Graubündens etwelchen Grundbesitz mit Reben zu erwerben. «Wo man pfeget guoten Wyn, züchent Münch und Ritter hin», sagt nicht umsonst ein alter Spruch. Die Klöster und Geistlichen brauchten den Wein insbesondere für das gottesdienstliche Messopfer, und da der Import über die Pässe recht beschwerlich war, suchte man ihn in der Nähe aus eigenen Rebbergen zu gewinnen.

*Ein Loblied auf den Herrschaftler Wein* stimmt auch der Bündner Chronist Nikolin Sererhard, seines Zeichens Pfarrer zu Seewis i. Pr. um 1740 an, wenn er schreibt: Die ganze Herrschaft wird wegen ihrer Situation und Fruchtbarkeit, *sonderlich an herrlichem Wein* für den Kern des ganzen Bündner Landes gehalten, und er windet dem Malanser Wein ein besonderes Kränzchen, wenn er schreibt, dieser Wein werde beinahe für den besten in Bünden gehalten, er stehe dem Veltliner nicht weit nach, lasse sich lange behalten und werde je länger je besser! Sei dem wie ihm wolle, dem heutigen Weinliebhaber bleibt es unbenommen, die Probe auf's Exempel zu machen und sich eben den Wein zu Gemüte zu führen, der ihm am besten behagt, es wird immer ein Herrschaftler Tropfen sein!

Hermann Meili

Jetzt

**ECOSAN**

füttern aus dem  
Mischfutterwerk

**EBERLE + CO. AG Mühlen 9532 Rickenbach-Wil**

Tel. 073/224822