

Der Weinbau im Kanton Graubünden

Autor(en): **Wassali, F.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Jahresbericht der Naturforschenden Gesellschaft Graubünden**

Band (Jahr): **4 (1857-1858)**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-594752>

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.

V.

Der Weinbau im Kanton Graubünden

von

Reg.-Rath Fried. Waffasi.

Der Weinbau ist in letzter Zeit überhaupt in der Schweiz und so auch in der Umgegend von Chur in Folge der in den südlicheren Gegenden Europas seit dem Jahre 1845 mehr oder minder herrschenden Traubenkrankheit und des dadurch verursachten allgemeinen Missrathens der dortigen sonst wohlfeilen Weine einträglicher und wichtiger geworden. Das letzte Jahrzehnt hat den Weinproduzenten des Kreises Chur, V Dörfer und Maientfeld eine solche Bodenrente abgeworfen, dass, da auch ein landwirthschaftlicher Beitrag zu diesem Jahresbericht geliefert werden soll, eine Mittheilung über den Bestand und die Betreibung dieses Zweiges der Landwirthschaft als gerechtfertigt erscheint.

Umfang. Gemäss der statistischen Aufnahme der Weinberge im Kanton Graubünden durch den Hochl. Kleinen Rath vom Jahr 1855 auf Anordnung des eidgen. Departements des Innern umfasste der bündnerische Weinbau folgende Gebiete:

1) Kreis Chur	223,5	Juchart
2) Kreis V Dörfer:		
Zizers	77,78	
Trimmis	19,	
Igis	20,	
Untervatz	10,105	
Mastrils	5,06	
	131,945	„
3) Kreis Maienfeld:		
Malans	131,322	
Jenins	73,	
Maienfeld	145,	
Fläsch	52,35	
	401,672	„
4) Kreis Roveredo:		
S. Vittore	59,01	
Roveredo	10,375	
Grono	41,715	
Verdabbio	5,625	
Cama	15,	
Leggia	2,25	
	133,975	„
5) Kreis Brusio		
	5,08	„
	896,172	Juchart

Von den hier nicht aufgenommenen Gemeinden Haldenstein und Felsberg kann sehr wohl ein Bestand von 3,828 Juchart Weingarten angenommen werden, so dass der ganze Umfang sich auf 900 Juchart beläuft. Es ist leider unstrittig, dass obige wenn auch amtlichen Angaben nicht ganz genau sind, indem man z. B. bei Chur weiss, dass einige Weingärten in Einfängen nicht dazu gerechnet worden sind.

Untersuchen wir nun den Unterschied zwischen dem gemäss obiger Aufnahme im Jahr 1855 bestandenen Umfang an Weingärten in den Hauptweingegenden Graubündens Chur und Herr-

schaft und dem vom Jahr 1804 im neuen Sammler mitgetheilten Umfange. Letzterer betrug :

1) Kreis V Dörfer:

Zizers	600	Mannsschnitz
Igis	300	„
Untervatz	78	„
Mastrils	80	„
Trimmis u. Haldenstein	} 270	„

2) Kreis Maienfeld:

Malans	1000	„
Jenins	520	„
Maienfeld	1070	„
Fläsch	300	„

3) Kreis Chur 2250 „

Total 6468 Mannsschnitz = 743,62 Juchart

Der Unterschied beträgt also: $757,117 - 743,62 = 13,497$ Juchart zu Gunsten des Jahres 1855. Diese Erweiterung verdankt man entschieden dem ermuthigenden Einflusse der guten 40r Jahre, während welchen kein einziges Fehljahr vorkam.

Von den südlichen Gegenden Graubündens ist der frühere Bestand nicht bekannt. Ueberhaupt kann bei dieser Abhandlung wesentlich nur vom Weinbau in dem Churer Rheinthal die Rede sein.

Hier nur noch die Bemerkung, dass in früheren Zeiten Weinberge ausser an den oben verzeichneten Orten auch in der Gruob, im Domleschg, im Vorderprättigau und im Unterengadin vorkamen. Wahrscheinlich sind dieselben in Folge mehrerer hinter einander eingetretener Fehljahre in den Jahren 1811—20 ausgerottet worden, die auch in Chur und der Herrschaft manche Weinbergbesitzer entmuthigten und zur Ausrottung der Reben veranlassten. Jetzt noch findet man als die am weitesten gegen

die Gebirgswelt vorgeschobenen Posten einen Weingarten im Vogelsang bei Ems und einen solchen bei Katzis. An sogenannten „Trüetern“ (Spalieren) findet man hie und da im Domleschg, Thusis, Vorderprättigau Weinreben, die gut fortkommen, aber selbst in den besten Jahrgängen nur ein saures Produkt liefern.

Es lässt sich nicht verkennen, dass ob Reichenau hinauf der Weinbau zu sehr erkünstelt werden müsste, und kein durchschnittlich genügender Ertrag erzielt werden könnte. Dagegen könnte an den Abhängen gegen Süden, Südosten und Südwesten im Churerthale auf Gebiet der Gemeinden Ems, Felsberg, Chur, Haldenstein, Trimmis, Untervatz, Zizers, Igis und Mastrils, sowie in der Herrschaft manches Stück Boden, das jetzt nur mit Stauden bewachsen ist und nichts trägt, in Weinberg umgewandelt und nutzbar gemacht werden.

Jahrgänge. Es mag hier vor Allem am Platze sein, die Weinjahre von einem ganzen Jahrhundert, von 1749—1849 und von da an bis 1858 mitzutheilen, wie sie theils von Herrn Dr. Papon in seinem Werkchen: der Weinbau etc. zusammengestellt, theils von mir selbst auf Mittheilung bewährter Weinbergbesitzer hin nachgetragen wurden.

Tabelle der Weinjahre seit 1749.

<i>Jahrgang.</i>	<i>Qualität.</i>	<i>Quantität.</i>	<i>Besondere Bemerkungen.</i>
1749	Mittel	Mittel	Weinpreis in der Herrschaft: Das Viertel*) fl. 1. 38 kr.
1750	gut	wenig	„ „ „ 1. 32 „
1751	gering	viel	„ „ „ 1. — „
1752	Fehljahr		„ „ „ 1. 6 „
1753	mittel	gering	„ „ „ 1. — „
1754	mittel	mittel	„ „ „ 1. 12 „
1755	gut	viel	„ „ „ 1. 20 „

*) circa 7 n. eidg. Maas.

<i>Jahr- gang.</i>	<i>Qualität.</i>	<i>Quantität.</i>	<i>Besondere Bemerkungen.</i>
Weinpreis in der Herrschaft :			
1756	gering	viel	Das Viertel fl. 1. — kr.
1757	gering	wenig	„ „ „ 1. 8 „
1758	sehr gut	wenig	„ „ „ 1. 44 „
1759	sehr gut	wenig	„ „ „ 1. 52 „
1760	schlecht	viel	„ „ „ 1. 4 „
1761	gut	mittel	„ „ „ 1. 20 „
1762	sehr gut	mittel	„ „ „ 1. 20 „
1763	gut	wenig	„ „ „ 1. 32 „
1764	schlecht	wenig	„ „ „ 1. 12 „
1765	mittel	sehr wenig	„ „ „ 1. 44 „
1766	Fehljahr		„ „ „ 2. 6 „
Weinsteuer in Chur :			
1767	gut	mittel	Zuber fl. 14
1768	mittel	mittel	„ „ 12
1769	Fehljahr		
1770	gut		
1771	mittel		
1772	mittel		
1773	sehr gut		
1774	mittel		
1775	schlecht	viel	
1776	mittel		
1777	gut		
1778	ausgezeichnet	sehr viel	
1779	sehr gut	wenig	
1780	Fehljahr		
1781	mittel		
1782	mittel		
1783	gut		

<i>Jahr- gang.</i>	<i>Qualität.</i>	<i>Quantität.</i>	<i>Besondere Bemerkungen.</i>
1784	gut		
1785	Fehljahr		
1786	mittel		
1787	mittel		
1788	gut		
1789	Fehljahr		
1790	gut		
1791	mittel		
1792	mittel		
1793	Fehljahr		
1794	gut		
1795	Fehljahr		
1796	mittel		
1797	mittel		
1798	gut		
1799	Fehljahr		
1800	Fehljahr		
1801	Fehljahr		
1802	Eher gut	wenig	Fröste im Mai (neuer Sammler).
1803	Fehljahr		Reifen im September. 10. Oktober Schnee.
1804	sehr gut	viel	Ertrag 25 Viertel aufs Manns- schniz. Sommer warm und feucht. Herbst warm.
1805	Fehljahr		Kalter Regen während der Blütezeit. Nasskalter Herbst.
1806	gut	wenig	

<i>Jahr- gang.</i>	<i>Qualität.</i>	<i>Quantität.</i>	<i>Besondere Bemerkungen.</i>
1807	gut	viel	Preis vom Zuber fl. 16—20. Ertrag in Chur von 6 Mal 51 Zuber.
1808	sauer	wenig	Weinsteuer fl. 13. 20 kr. Nasskalte Witte- rung im Juni u. Juli. Rost.
1809	schlecht	wenig	„ fl. 20. Kalter Frühling, sehr trockener Som- mer.
1810	gut	mittel	„ fl. 26. 40 kr. Hohe Preise. Aeusserst trocke- nes Jahr.
1811	sehr gut	ziemlich viel	„ fl. 26. 40 kr. Grosse Trocken- heit.
1812	schlecht	viel	„ fl. 18.
1813	Fehljahr		„ fl. 22.
1814	Fehljahr		„ fl. 30.
1815	Fehljahr		„ fl. 26. 40 kr.
1816	Fehljahr		„ fl. 24.
1817	schlecht	wenig	„ fl. 24.
1818	gut	ziemlich viel	„ fl. 26. 40 kr. Ertrag per Mal 4 Zuber.
1819	gut	mittel, 2½ Z. pr. Mal.	„ fl. 26. 40 kr. Preis vom Zuber fl. 25—28.

<i>Jahr- gang.</i>	<i>Qualität.</i>	<i>Quantität</i>	<i>Besondere Bemerkungen.</i>
1820	schwach	schwach	Weinsteuer fl. 24. Preis vom Zuber fl. 23—24.
1821	sauer	viel	„ fl. 20.
1822	sehr gut	wenig, 1 Z.	„ fl. 30. Preis vom Zuber fl. 26—30.
1823	mittel	wenig	„ fl. 16. Preis vom Zuber fl. 12—17.
1824	mittel	viel, 5½ Z.	„ fl. 13. 20 kr. Preis vom Zuber fl. 10—14.
1825	ziemlich gut	mittel	„ fl. 20. Preis vom Zuber fl. 20.
1826	sehr gut	mittel	„ fl. 26. 40 kr. Preis vom Zuber fl. 24—26.
1827	gut	sehr viel, 4½ Z. p. Mal	„ fl. 15. Preis vom Zuber fl. 15. Den 23—25. Mai Schnee.
1828	schwach	sehr viel	„ fl. 10. Preis vom Zuber fl. 10—12.
1829	schwach	viel	„ fl. 10. Preis vom Zuber fl. 10—16. Am 16. Oktober gefroren.
1830	Fehljahr	beinahe nichts	„ fl. 20. Hagel, u. Fröste.
1831	gut	sehr wenig	„ fl. 26. 40 kr. Preis vom Zuber fl. 26.

<i>Jahr- gang.</i>	<i>Qualität.</i>	<i>Quantität.</i>	<i>Besondere Bemerkungen.</i>
1832	ziemlich gut	mittel	Weinsteuer fl. 16 40 kr. Preis vom Zuber fl. 16.
1833	gut	viel	„ fl. 13. 20 kr. Preis vom Zuber fl. 13. 20 kr. — fl. 16.
1834	sehr gut	sehr viel, 5 Z. vom Mal	„ fl. 16. 40 kr. Preis vom Zuber fl. 12—17.
1835	gering	viel	„ fl. 12. Preis vom Zuber fl. 11—13. Den 16. und 19. April Eis.
1836	gut	viel	„ fl. 20. Frost im Frühjahr.
1837	mittel	viel	„ fl. 13. 20 kr. Preis vom Zuber fl. 12—20. Kal- tes Frühjahr.
1838	gut	mittel	„ fl. 16. 40 kr. Preis vom Zuber fl. 12—18.
1839	sehr gut	sehr viel, 7½ Z. vom Mal	„ fl. 16. Preis vom Zuber fl. 14—18. Später Frühling
1840	ziemlich gut	mittel	„ fl. 12. Preis vom Zuber fl. 11—12.
1841	sehr gut	mittel	„ fl. 26. 40 kr.

<i>Jahr- gang.</i>	<i>Qualität.</i>	<i>Quantität.</i>	<i>Besondere Bemerkungen.</i>
1842	mittel	mittel	Weinsteuer „ 16. 40 „
1843	mittel	mittel	„ „ 13. 20 „
1844	gut	mittel	„ „ 23. 20 „
1845	mittel	mittel	„ „ 23. 20 „
1846	sehr gut	viel	„ „ 20. — „
1847	gering	ziemlich viel	„ „ 12. — „
1848	gut	mittel	„ „ 16. — „
1849	sehr gut	mittel	„ „ 22. — „
		pr. Mahl:*)	
1850	schlecht	circa 8 Zuber	„ „ 10. — „ Früher Frost.
1851	schwach	„ 3½ „	„ fl. 16. Schnee Ende Oktober.
1852	schwach	„ 5½ „	„ Fr. 52.
1853	gut	„ 4½ „	„ „ 51.
1854	gut	„ 4 „	„ Die Maas Fr. 1.
1855	gut	„ 2 „	„ „ „ 1. 10
1856	gut	„ 3 „	„ „ „ 1. 20
1857	sehr gut	„ 5 à 6 „	„ „ 80 Rp.
1858	mittel	„ 3 à 4 „	„ Durchschnitts- preis 60 Rp. Früher Schnee.

(in der Herrschaft 5—7)

Bodenwerth und Rente. Nicht leicht eine andere Art von Grundstücken ist in Bezug auf den Verkaufswerth solchen Fluctuationen unterworfen wie die Weingärten. Wenn eine Anzahl von guten Jahrgängen in Bezug auf Quantität und Qualität die Bodenrente in die Höhe getrieben haben, wenn,

*) 250 Quadr. Klafter = 112½ Quadr. Ruthen.

wie dies der Fall war, bis 20 Prozent und noch mehr Nettogewinn sich herausstellte, so hob sich auch der Verkaufswerth. Dagegen entwertheten eine Anzahl schlechter Jahre eben so sehr die Weingärten. In und nach den 20r Jahren war der Werth derselben sehr gesunken, während er im Jahr 1804 fl. 3 (Fr. 5. 10) per Klafter zu 49 □' in der Herrschaft betrug. In letzter Zeit ist ebenda je nach der Lage das Klafter zu Fr. 10—15 verkauft worden. In Zizers galt das Klafter noch vor wenigen Jahren nur Fr. 1. 70—2. —, jetzt werden gerne Fr. 6—8 darum bezahlt. Aehnlich auch in Chur, wo in bessern Lagen und bei gutem Stande das Klafter (eine halbe Ruthe) auch bis auf Fr. 12 galt.

Wenn man aber bedenkt, dass in den letzten 5 Jahren pr. 100 Klafter durchschnittlich 150 Maas Wein gemacht und diese zu circa Fr. 100 — in einem Jahr höher, im anderen niedriger — verkauft wurden, was nach Abzug der Unkosten von Fr. 30, Fr. 70 Reinertrag gibt, so ist es begreiflich, da sie sich ja bei einem Preis von Fr. 10 immer eine Rente von 7 Prozent ergab.

Das Kapital, das im Churrheinthal an Weingarten repräsentirt ist, beträgt demnach Fr. 6,226,115, der daraus gezogene jährliche Reingewinn Fr. 435,827. Im Jahre 1857 und 1858 erreichte derselbe eine viel höhere Summe. — Der neue Sammler findet in einer Zusammenstellung der Weinerträge in Maienfeld vom Jahr 1790—97 einen Nettogewinn von $7\frac{1}{4}$ Prozent heraus, im Jahr 1804 sogar $8\frac{1}{2}$ Prozent.

Liegt es bei solchen Erträgen — der Wein ist zudem unser wichtigster landwirthschaftlicher Ausfuhrartikel, der uns für die vielen Ausgaben nach aussen auch wieder etwas einbringt — nicht in unserem Interesse, dem Weinbau unsere volle Aufmerksamkeit zu widmen und denselben auf eine Stufe der Ent-

wicklung zu bringen, dass wir in Bezug auf Qualität und Quantität des Weinertrags das Höchste erreichen?

Fragen wir woher es komme, dass in einer Höhe von 1600—1800' über dem Mittelländischen Meere ein Wein wächst, der in Bezug auf Gehalt und Geschmack bei guter Behandlung und Auswahl mit den besseren Burgunderweinen Schritt halten kann, und dass in einer Lage selbst ein weisser Wein gedeiht, der an intensiver Kraft die stärksten Weine Europas übertrifft und an Bouquet in guten Jahrgängen dem besten Rheinweine nicht nachsteht — der sogenannte Completer —, so müssen wir die Antwort in Klima, Lage, Boden, Rebenart und Behandlung finden, auf welche wir nun noch einzutreten haben. Wir sehen auch hier von dem Weinbau in unserem Misoxer- und Puschlaverthal ab, da dort besondere, ganz andere Verhältnisse als in der Churergegend vorherrschen in Bezug auf Höhe, Boden und Rebenart und Behandlung; man ist dort schon selbst nach Italien versetzt, während hier die nördlichen Verhältnisse Platz greifen.

Klima. Eine der wichtigsten Bedingungen für das Gedeihen des Weinstocks ist ein Klima, das nicht zu kalt und nicht zu feucht ist, so dass einerseits die Reben im Winter nicht erfrieren und andererseits der so nothwendige Zuckerstoff sich während dem Wachsthum der Rebe und der Entwicklung der Traube in genügendem Masse bilden kann. Der Winter in unserer Gegend ist nie so kalt, dass er über 120 R. unter Null ginge und auch selten sehr anhaltend. Von Zeit zu Zeit weht ein warmer aufthauender Föhn und mildert die Luft, die ohne diesen in unserer Höhe über dem Mittelländischen Meere den Weinstock nicht gedeihen liesse. So ist im Vorderprättigau der Weinstock nicht heimisch geworden, obgleich die Höhe ob dem Mittell. Meere die gleiche ist wie bei Chur, weil der Föhn sowohl im Winter als besonders zur Zeit der Traubenreife in dieses Thal einzudringen durch die gegen Süden abschliessen-

den Gebirge verhindert ist. Dem öfteren Wehen des Föhns haben wir es auch zu verdanken, dass die meist herrschende Feuchtigkeit der Luft eine dem Gedeihen der Traube zuträgliche ist. Daher grossentheils die Kraft unseres Weines, 1857er 8 bis 10^o auf der Oechslin'schen Weinballe, Completer bis 12^o, auf der gleichen Weinmostwage bis 110^o; daher auch der geringe Grad an Säure, wodurch sich unser gewöhnliche Wein aus den besseren Lagen und normal behandelt auszeichnet. Ebenso wie es gegenüber manchen anderen Gegenden Europas vom gleichen Breitegrad und insbesondere von bedeutend niedriger Lage merkwürdig ist, dass im Bündneroberland in einer Höhe von circa 4000' über dem Mittelländischen Meere noch Weizen gedeiht, macht unsere Gegend eine Ausnahme in Bezug auf das Gedeihen des Weinstocks. Das verdanken wir vorzüglich unserem verhältnissmässig sehr milden Klima. Andererseits ist unser nicht zu heisses Clima wesentlich Ursache davon, dass die anderwärts sehr verderbliche Traubenkrankheit bei uns nur sehr vereinzelt auftrat.

Aber auch die Lage unserer Weingärten ist der Art, dass sie dieselben befähigt, gute Trauben zu produziren. Der breite gedehnte Rücken des Falknisses mit den sich gegen Westen und Osten daran anschliessenden Bergen schützt die fruchtbaren Halden der Herrschaft gegen den rauhen, weingefährlichen Nordwind. Der mitunter sehr unangenehme Ostwind ist durch die gegen Südwesten zugekehrte Wendung der genannten Gebirge abgehalten. In dem Kreis der V Dörfer und in Chur sind es die meist durch Vorsprünge der Hochwangkette oder durch von derselben aus gebildete Schuttkegel oder auch durch nach Süden gewendete Biegungen des Kalanda vor dem direkten Einflusse des Nordwinds geschützten Abdachungen, welche mit Weinstöcken bepflanzt sind. Auch das Plessurthal bietet nach Südwesten zugekehrte Seiten dar, die dem Föhn noch zugäng-

lich eine vorzügliche Lage für Weinberge bilden. Wo der Nordwind durch die Gebirgsvertiefung der Luziensteig oder über den Schuttkegelrücken „Schweinweide“ in und durch das Thal braust und dem Weinstock gefährlich zu werden droht, ist künstlich durch hohe Mauern für den nöthigen Schutz gesorgt. Es ist klar, dass die Weinberglage eine Ausnahme im Churerrheinthale bildet, indem die ganze Breite desselben vom Nordwind offen bestrichen, wo nicht ein Hügel oder eine sonstige südliche Abdachung Schutz gewährt, dazu nicht geeignet ist. Glücklicherweise ist aber die südwestliche und auf der Calandaseite die südöstliche Abdachung des Terrains so ausgedehnt, dass darauf ziemlich mehr Wein produziert werden kann, als die Bevölkerung dieses Landstrichs consumirt. Manche Jucharte gut gelegenen Bodens warten da noch auf eine produktivere Benutzung durch Weinbau.

Boden. Die wesentliche Bodenart unserer Weinberge ist verwitterter Kalkschiefer, also mehr oder minder thonige Kalkerde. Am Calanda und in einzelnen Lagen der Herrschaft herrscht der Thon vor. Der Untergrund besteht meist aus Flussgeröll oder Kalkschiefer oder Schieferkalk. Wir haben demnach einen meist warmen Boden, wie er besonders für den rothen Wein geeignet ist. Eine genaue Analyse fehlt noch. Dieselbe wird im nächsten Jahresbericht nachgetragen werden. Immerhin aber lässt sich aus dem Gewächse selbst schliessen, dass dem Boden die nöthigen Salze nicht fehlen. Um ihn jedoch in dem für das Gedeihen der Weinrebe mürben Zustande zu erhalten, erfordert er viel Arbeit; er verkrustet wegen des starken Kalkgehalts sehr leicht, so dass die Atmosphäre nicht auflösend eindringen kann.

Rebenart. Man weiss nicht was für eine Rebenart im Mittelalter in unserem Thale bestand, während genug erwiesen ist, dass Weinberge bei Chur, Zizers und in der Herrschaft

schon damals angepflanzt waren und einen beliebten Wein lieferten. Die jetzt beinahe allgemein vorkommende Rebenart ist die schwarze Burgunderrebe. Sie wurde vom Herzog Rohan bei uns eingeführt. Zwischen hinein finden sich auch Clevner weisse und Gutedelreben, jedoch nur vereinzelt. Man strebt in letzter Zeit stets darnach, besonders erstere durch die Burgunderrebe zu ersetzen, die sich als die für uns zuträglichste erwiesen hat.

In neuester Zeit wurden mit Anpflanzung der Portugieserrebe Versuche gemacht, die etwas frühzeitiger ist als die Burgunder. Es ist jedoch noch kein so bestimmtes Resultat in Bezug auf den Werth ihrer Produkte besonders im Verhältniss zu unserem Boden gewonnen worden, um ein sicheres Urtheil über die Vorzüge oder Nachtheile dieser Rebenart fällen zu können.

Die Completerrebe, die die alte Rheinweinrebe sein soll, aber eine sehr spät reifende Sorte, wird mit Erfolg nur in der geschütztesten sonnenreichen Lage zwischen Malans und dem Eingang ins Prättigau gepflanzt. Auch da wird die Traube dieser Rebe nur in guten Jahrgängen ganz reif und liefert dann einen Wein, der zum Trinken beinahe zu stark ist, dagegen als Saucenwein ohne Zweifel jeden anderen Wein übertrifft, da er sein feines Bouquet in Folge seiner Kraft ohne allen Zusatz von Spiritus auch als gesotten beibehält.

Behandlung. Je nach Klima, Boden und Rebenart muss auch die Behandlung eine andere sein. Ob diejenige Art und Weise, die bei uns üblich ist, auch die zweckmässigste sei, ist schwer zu bestimmen, da andere Versuche noch nicht in dem Umfang und mit der Ausdauer angestellt wurden, dass man daraus sichere Schlüsse ziehen könnte. Das bei uns übliche Verfahren ist kurz folgendes. Die Reben werden von den einen früh im Frühling, selbst schon im Februar und Anfangs März,

von den anderen später bis auf 3—4 Augen je nach der Stärke des Stockes zurück- und die Nebenschosse ausser einem einzigen tiefer liegenden mit einem Auge stehen gelassenen ab-geschnitten. Der zu späte Schnitt wird für schädlich gehalten, da der Saft leicht durch die offene Schnittwunde ausfließt und die Rebe dadurch geschwächt und die Augen oft ganz getödtet werden. Der Schnitt erfolgt meistens mit dem Rebmesser; hie und da sieht man die Rebscheere angewendet. — Hierauf nehmen die einen Rebleute das Stossen (der Stickel) und Binden (mit Weiden und Stroh), und sodann das erste Behacken des Bodens vor, andere dagegen zuerst letzteres und dann die erst genannte Arbeit. Bei vorsichtigen Rebleuten scheint ersteres Verfahren den Vorzug zu verdienen, weil der Boden, der durch die Winterfeuchtigkeit geschlossen geworden, dabei nicht wieder fest getreten wird, was beim Stossen und Binden unvermeidlich ist. Nach dieser Arbeit wird der Weingarten in Ruhe gelassen bis die Rebe verblüht hat. Sogleich nachher werden die Nebenschosse, die üppig emporschiessen, abgebrochen und die stehen gelassenen Schösslinge an den Stickel festgebunden. Dies geschieht im Juni und je nach der Zeit der Blüthe im Juli. Unterdessen hat sich der Boden besonders bei nassen Frühlungen wieder mit Unkraut bedeckt und ein zweites Behacken oder Falgen ist nothwendig. Oft muss diese Arbeit schon früher vorgenommen werden. Später folgt das Köpfen der obersten sehr in die Höhe geschossenen Zweige und deren Festbinden, wo es nöthig erscheint, sodann ein nochmaliges Behacken und endlich kurz vor dem Reifen der Trauben das sogenannte Scheeren oder letzte leichte Unterhacken der wieder nachgewachsenen Unkräuter. Das Ende der Arbeiten ist die Erndte, meist in der letzten Hälfte des Monats Oktober, mitunter erst Anfangs November.

Unser sehr zum Hartwerden und zur Produktion von Unkraut geneigter Boden verlangt durchaus eine öftere Durcharbeitung, sonst ist theils der wohlthätige Einfluss der Luft auf den Boden und dadurch auf die feinen mehr obenhin streichenden Faserwurzeln gehemmt, theils auch die Kraft des Bodens durch das üppige Unkraut zu sehr in Anspruch genommen und kommt nur in schwachem Maasse der Weinrebe zu statten; endlich ist auch die bei uns so nothwendige, für die Rebe so zuträgliche Ausdünstung und Wärmezurückstrahlung des Bodens von der Reinhaltung desselben abhängig. — Ebenso wichtig ist die Niedrighaltung der Rebe, da nach gemachter Erfahrung die höher von der Erde hängenden Trauben nicht so gut werden als die niedrigeren und die hoch gezogenen Reben unter den mitunter gefährlichen Frösten am meisten leiden.

Eine fernere Erforderniss des Gedeihens ist die zeitweise Verjüngung des Weinstocks, welches hier allgemein durch das sogenannte Gruben geschieht, d. h. durch meist kreuzweises Unterbringen der besonders dazu im Jahr vorher zugerichteten Reben unter die Erde, so dass aus den untergelegten Augen neue Wurzeln sich bilden und dem Weinstock frische Kraft verleihen; es wird meist nur jähriges Holz über dem Boden gehalten und die junge Rebe im Frühling auf höchstens 2 Augen zurückgeschnitten.

Die Düngung der Weingärten findet auf sehr verschiedene Weise statt, es wird dazu alles Material benutzt, das dazu tauglich erscheint. Den Vorzug hatte bisher stets der mit Ried- oder Laubstreue vermischte Rindviehmist. Künstliche Düngemittel wurden bisher nur selten in Anwendung gebracht. Als ein besonders auf Blattbildung und Wachsthum des Weinstocks stark einwirkendes Mittel hat sich das mit Wasser im Verhältniss von 2 Prozent vermischte kieselsaure Kali, das von Herrn Eisnecker in Chur bereitet wird, erwiesen.

Schliesslich noch in Bezug auf Behandlung die Bemerkung, dass einige bei der Erndte die Ratten theils durch besondere Maschinen, theils unter Anwendung von grösseren hölzernen Sieben von den Beeren trennen, während die Mehrzahl von Weinbergbesitzern sich diese Mühe nicht geben. Der Vortheil, welcher bei dem sogenannten Beerlen anerkannter Massen erreicht wird, ist besonders der, dass in Jahrgängen, wo die Traube nicht durchgehends ganz auszureifen vermag, wie z. B. im Jahr 1858, die Säure, die in den noch grünen Ratten enthalten ist und durch Mitgährung dem Weine mitgetheilt wird, davon entfernt bleibt. In guten Jahrgängen dagegen, wo auch die Traubenstiele ganz austrocknen, findet man, dass der Wein gerbestoffreicher und haltbarer wird, wenn dieselben mit den Beeren zusammen gekeltert werden.

Es musste und konnte hier in einem Bericht, der vorzüglich naturwissenschaftlichen Abhandlungen gewidmet sein soll, das sonst sehr reichhaltige Thema nur sehr kurz behandelt werden. Der Zweck dieser nur praktischen Bemerkungen war mehr, unsere Weinproduktion in einem weiteren Kreise als es bisher der Fall war, bekannt zu machen, als eine erschöpfende Abhandlung zu liefern. Das besonders in letzter Zeit durch bessere Behandlung des Weines selbst wenigstens in der Schweiz zur Anerkennung gelangte Produkt unserer Weinberge ist der Art, dass wir demselben volle Aufmerksamkeit zu schenken schuldig sind und zwar nicht nur hinter dem Glase, sondern auch im Felde, im Torkel, im chemischen Laboratorium, auf dem Katheder und in den Vereinen, die sich die Vervollkommnung unserer Produktion zum Ziele setzen.

