

Wein-Analysen : ausgeführt im chemischen Laboratorium der Kantonsschule

Autor(en): **Bosshard, E.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Jahresbericht der Naturforschenden Gesellschaft Graubünden**

Band (Jahr): **33 (1888-1889)**

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-594734>

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.

III.

Wein-Analysen.

Ausgeführt im chemischen Laboratorium der Kantonschule in Chur.

Mitgetheilt von Dr. E. Bosshard.

Die bei diesen Analysen angewandten Methoden sind im Wesentlichen die vom Verein schweiz. analytischer Chemiker vereinbarten; es ist darüber nur Folgendes zu bemerken.

Die Alkoholbestimmung geschah durch Ermittlung des specifischen Gewichtes des Destillates mit der Mohr-Westphal'schen Waage, welche jedesmal zuvor auf destillirtes Wasser von 15° C. eingestellt war. Der Trockenrückstand (Extract) wurde direct bestimmt, durch Eindampfen in flachen Platinschalen und 2¹/₂stündiges Trocknen im Wassertrockenschranke. Bei den meisten Analysen wurde überdies zur Controle eine indirecte Extractbestimmung vorgenommen, durch Bestimmung des specifischen Gewichtes des entgeisteten und auf das ursprüngliche Volum aufgefüllten Weines. Die betreffenden Zahlen sind das arithmetische Mittel aus den Angaben der Extracttabellen von Hager und von Schultze.

Das Veraschen geschah bei dunkler Rothgluth.

Die Acidität (Gesamtsäuregehalt) ist wie üblich auf Weinsäure berechnet, die flüchtigen Säuren als Essigsäure. Gerb- und Farbstoff wurde nach der Neubauer-Löwenthal'schen

Methode (Borgmann, Analyse des Weins, 1884 pag. 99) bestimmt, Glycerin nach Borgmann.

Die Analysen wurden in Gemeinschaft mit meinem jeweiligen Assistenten ausgeführt.

Alle untersuchten Weine sind *Rothweine*.

Das Material zu den *Veltlinerwein-Analysen* verdanke ich zum grössten Theil Herrn Hauptm. U. Conzetti in Chur nämlich Nr. 3, 4, 7—14, 18—21, 23. Die Nummern 15—22 und 24 wurden mir von Herrn D. Hatz in Chur geliefert. Nr. 12—24 wurden speciell in der Absicht Normal-Analysen zu bekommen untersucht. Herkunft und Jahrgang dieser Weine wurde mir von den betreffenden Herren garantirt. Nr. 8—11 sollten als Krankenweine verwendet werden und sind ebenfalls garantirt ächt, ebenso Nr. 7.

Die Weine aus dem *Churer Rheinthal* wurden fast sämmtlich bei der kantonalen Lebensmittelcontrole durch Herrn Bezirksarzt Dr. Franz in Maienfeld eingesandt. Ausgenommen sind Nr. 26, von Herrn J. Franz, Nr. 27 von Herrn J. P. Enderlin, Nr. 28 von Herrn Major Merz und Nr. 29 von Hrn. Reg.-Rath. v Salis, sämmtlich in Maienfeld. Diese Weine wurden mir als Vergleichsmaterial durch das Kreisamt Maienfeld unter Garantie der Aechtheit übersandt. Dass auch die übrigen Nummern dieser Gruppe ihrer Bezeichnung entsprechen, erhellt aus der auffallenden Gleichartigkeit ihrer Zusammensetzung; bestimmte Garantien in dieser Beziehung bestehen allerdings nicht.

Nr. 50—54 stammen aus dem Keller des Kurhauses Davos-Platz; Nr. 55—58 wurden mir von Herrn Hauptm. Conzetti in Chur übergeben.

I. Veltliner-Weine.

Nr.	Bezeichnung	Jahrgang	Detail-Preis per Liter Cts.	Alkohol		Gramm per Liter								Specif. Gewicht	Bemerkungen	Datum der Analyse	
				Volum %	Gew. %	Trockenrückstand		Mineral-Stoffe	Acidität als Weinsäure ber.	Phosphorsäure als Essigsäure berech.	Farb- und Gerbstoff	Phosphorsäure P ₂ O ₅	Eisen-oxyd				
						direct	indirect										
1	Veltliner, guter	1884	120	8,72	7,00	21,04		2,44	6,40								XII. 85
2	Veltliner	1884	100	9,21	7,40	20,90		2,28	7,30								XII. 85
3	Montagna	1884	120	9,45	7,60	24,09		2,31	7,37								XII. 85
4	Veltliner	1884	70	7,83	6,28	20,56		2,16	7,52								XII. 85
5	Veltliner	1885	90	8,72	7,00	22,30		2,17	7,70								XII. 85
6	Veltliner	1885	90	10,30	8,29	24,90		2,50	8,97								XII. 85
7	Veltliner	1885	90	9,04	7,27	17,24		1,74	6,71	0,490			0,9880	Glycerin 5,86			XI. 86
8	Sassella, hochfein	1885		13,24	10,69	23,55		2,25	6,69	1,310	0,310	0,024	0,9927				V. 87
9	Grumello, hochfein	1885		12,96	10,46	23,41		2,23	6,84	1,520	0,322	0,022	0,9925				V. 87
10	Sassella, fein	1885		11,96	9,64	21,48		2,18	6,26	1,030	0,270	0,014	0,9933				V. 87
11	Montagna, fein	1885		10,56	8,50	19,82		2,37	5,93	1,050	0,316	0,014	0,9942				V. 87
12	Sassella, fein	1886	150	12,13	9,79	23,40	23,3	2,22	6,10	0,661	0,900		0,9945	Enthält viel Mangan			IV. 88
13	Grumello, hochfein	1886	180	12,31	9,93	22,79	21,5	2,32	6,28	1,071	0,718		0,9940				IV. 88
14	Grumello, fein	1886	150	11,26	9,07	22,80	22,3	2,14	6,14	1,026	0,747		0,9936				IV. 88
15	Castione	1886	85	9,62	7,73	19,34	19,2	2,00	6,99	0,685	0,880		0,9954	Enthält Mangan			IV. 88
16	Montagna	1886	140	12,49	10,08	25,15	25,3	2,45	6,50	0,490	1,030	0,434	0,9943	Glycerin 11,02			IV. 88
17	Ponte	1886	75	9,62	7,73	18,89	18,4	2,18	6,20	0,612	0,900		0,9963				IV. 88
18	Valgella, ordinär	1887	55	8,63	6,93	17,56	16,9	2,02	6,49	0,490	0,244		0,9986				IV. 88
19	Valgella, gut	1887	100	12,05	9,71	21,78	21,8	2,07	5,71	0,820	0,798		0,9940				IV. 88
20	Valgella, fein	1887	120	14,43	10,85	23,26	22,3	2,21	6,28	1,170	0,392		0,9930				IV. 88
21	Sassella, fein	1887	100	13,05	10,54	26,45	25,3	3,12	6,92	0,934		0,029	0,9943	Viel Mangan			IV. 88
22	Sassella, fein	1887	125	11,87	9,57	21,54	20,0	2,62	6,40	0,614	1,140	0,241	0,032	0,9950	Manganoxyd 0,1025		IV. 88
23	Grumello, fein	1887	130	13,05	10,54	25,76	23,8	3,22	6,28	0,916	0,286		0,9942	Enthält Mangan			IV. 88
24	Tresivio	1887	80	10,73	8,64	22,30	22,8	2,11	8,20	0,845			0,9958	Glycerin 6,86			IV. 88
	Mittel			10,97		23,00		2,30	6,76		0,937						
	Minimum			7,83		17,24		1,74	5,71		0,490						
	Maximum			14,43		26,45		3,12	8,97		1,520						

II. Weine aus dem Churer Rheinthal.

Nr.	Bezeichnung	Jahr- gang	Detail- Preis per Liter Gls.	Alkohol		Gramm per Liter			Specif. Ge- wicht	Bemerkungen	Datum der Analyse
				Volum %	Gew. %	Trockenrück- stand		Miner- al- Stoffe			
						direct	indirect				
25	Churer	1885	150	9,62	7,73	23,10		2,20	8,10		
26	Maienfelder	1885		9,45	7,60	22,42		2,20	5,61		V. 86
27	Maienfelder Abzugwein	1885		9,45	7,60	21,79		2,24	6,11		XI. 86
28	Maienfelder Druckwein	1885		9,54	7,67	21,24		2,23	6,01		XI. 86
29	Maienfelder Abzugwein	1885		9,04	7,27	19,86		2,24	6,25		XI. 86
30	Maienfelder	1886		10,30	8,29	20,94		2,18	6,04		III. 87
31	Maienfelder	1886		9,95	8,00	22,10		2,03	6,70		III. 87
32	Maienfelder	1886		10,73	8,64	25,75		2,61	6,03		III. 87
33	Maienfelder	1886		9,70	7,80	25,34		2,58	6,80		III. 87
34	Maienfelder	1886		10,73	8,64	25,20		2,52	5,90		III. 87
35	Maienfelder	1886		11,44	9,21	26,32		2,66	5,45		III. 87
36	Jenuser	1886		9,70	7,80	25,43	26,4	2,32	7,63	0,9972	
37	Jenuser	1886		10,30	8,29	26,50	28,7	2,73	7,88	0,9975	
38	Igis	1886	120	10,73	8,64	25,66	23,8	2,37	7,79	0,9975	
39	Igis	1886		10,30	8,29	27,61	27,7	2,17	8,80		W. 87
40	Igis	1886		9,37	7,53	24,83	24,6	2,51	6,54	0,9995	W. 87
41	Igis	1886		9,54	7,67	25,89	26,3	2,44	8,38		W. 87
42	Landw. ausg. in Untervaz	1886		8,72	7,00	26,66	27,6	3,11	7,53		W. 87
43	Landwein " Mastriils	1886		9,70	7,80	24,68	23,5	2,88	7,38		V. 87
44	Landwein " Mastriils	1886		8,45	6,78	23,85	23,3	2,31	7,37		V. 87
45	Landwein " Mastriils	1886		9,04	7,27	23,88	24,1	2,84	6,22		V. 87
46	Zizers	1886		8,01	6,43	25,37	24,8	3,20	7,06		V. 87
47	Zizers	1886	120	9,86	7,93	20,24	20,4	2,20	6,04		V. 87
48	Zizers	1886		9,04	7,27	25,20	25,8	2,86	5,89		V. 87
49	Zizers	1886		10,56	8,50	21,28	—	2,26	5,96		V. 87
	Mittel			9,73		24,05		2,48	6,78		
	Minimum			8,01		19,86		2,03	5,45		
	Maximum			11,44		27,61		3,11	8,80		

III. Bordeaux-Weine.

Nr.	Bezeichnung	Jahrgang	Detail-Preis per Liter Cts.	Alkohol		Gramm per Liter						Specif. Gewicht	Bemerkungen	Datum der Analyse
						Trockenrückstand		Mineral-Stoffe	Acidität als Weinsäure ber.	Flüchtige Säuren als Essigsäure berech.	Kalium-sulfat			
						direct	indirect							
50	Medoc	1883		10,50	8,50	21,68	21,5	2,58	6,6	0,92	1,5	0,9952		I. 88
51	Medoc	1884		10,38	8,36	21,78	22,3	2,48	6,3	0,97	1,2	0,9952		I. 88
52	Medoc	1885		11,00	8,86	23,60	22,0	2,34	5,8	0,96	1,2	0,9946		I. 88
53	Medoc	1886		9,29	7,49	22,20	22,0	2,54	5,6	1,06	1,2	0,9962		I. 88
54	Medoc	1887		10,47	8,43	21,16	—	2,60	6,1	0,98	1,3	0,9964		I. 88

IV. Toscaner-Weine.

Nr.	Bezeichnung	Jahrgang	Detail-Preis per Liter Cts.	Alkohol		Trockenrückstand		Farb- u. Gerbstoff			Specif. Gewicht	Bemerkungen	Datum der Analyse	
								Mineral-Stoffe	Acidität als Weinsäure ber.	Flüchtige Säuren als Essigsäure berech.				
55	Chianti	1888	75	10,38	8,36	19,92	21,5	1,96	5,92	—	weniger als 1	0,9946	Glycerin 8,6	II. 89
56	Carmignano	1888	65	9,62	7,73	21,32	21,7	1,90	6,60	2,22	weniger als 1	0,9955		II. 89
57	Collina toscana (Certaldo)	1888	55	9,04	7,27	20,38	20,4	2,12	6,52	2,27	weniger als 1	0,9966		II. 89
58	Toscaner	1888	45	8,54	6,86	23,75	22,8	2,20	6,97	—	weniger als 1	0,9985		III. 89

Besonders charakteristische Kennzeichen für die *Veltlinerweine* ergeben sich auch aus dieser ausgedehnteren Analysenreihe nicht, wie schon aus den Analysen des Herrn Dr. R. Meyer¹⁾ eine auffallende Verschiedenheit dieser Weine von Rothweinen anderer Herkunft sich nicht erkennen liess. Die dort ausgesprochene Vermuthung, dass der Extractgehalt der Veltlinerweine nicht unter 2 0/0 (20 gr. per Liter) herabsinke, hat sich nicht bestätigt. Der mittlere Extractgehalt der sich aus den hier mitgetheilten Zahlen berechnet, beträgt allerdings 23 gr. per Liter (2,3 0/0); das beobachtete Minimum indessen war 17,24 gr. (1,72 0/0).

Für die Beurtheilung der Veltlinerweine ist man auch fernern hin auf den Vergleich mit notorisch ächten Weinen gleicher Herkunft und gleichen Jahrganges angewiesen. Es wird daher auch in Zukunft nöthig sein möglichst viel Vergleichsmaterial, besonders auch geringerer Sorten und Jahrgänge zu sammeln.

Die *Weine des Churer Rheinthaales* stehen in ihrer Zusammensetzung, so weit es sich aus der Bestimmung der Hauptbestandtheile beurtheilen lässt, manchen Burgunderweinen im Allgemeinen nahe. Sie sind durchschnittlich etwas reicher an Extractstoffen als Veltlinerweine, aber etwas ärmer an Alkohol als die besseren Sorten dieser. Durch sorgfältigere Behandlung als sie ihnen gewöhnlich beim Vergähren zu Theil wird, dürfte sich, wenigstens in günstigen Jahrgängen, ihre Qualität noch erheblich verbessern lassen. Das Material ist gut und verdient ein besseres Schicksal als in Form von trübem Sauser getrunken zu werden bevor seine edlen Eigenschaften zum Vorschein gekommen sind.

¹⁾ Dieser Jahresbericht XXVIII. pag. 83.