

Kellerarbeit = Le travail de cave = Lavori nella cantina = Cellars

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **50 (1977)**

Heft 4

PDF erstellt am: **01.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-773109>

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.





22

Kellerarbeit

- 22 Die Keller.
- 23 Mit dem Refraktometer wird der Zuckergehalt der Trauben laufend überprüft.
- 24 Kostprobe. Normalerweise wird der vorjährige Wein zwischen Mai und September in Flaschen abgezogen, um Platz für die neue Ernte zu schaffen.
- 25 Der Flaschenabfüllapparat.

Le travail de cave

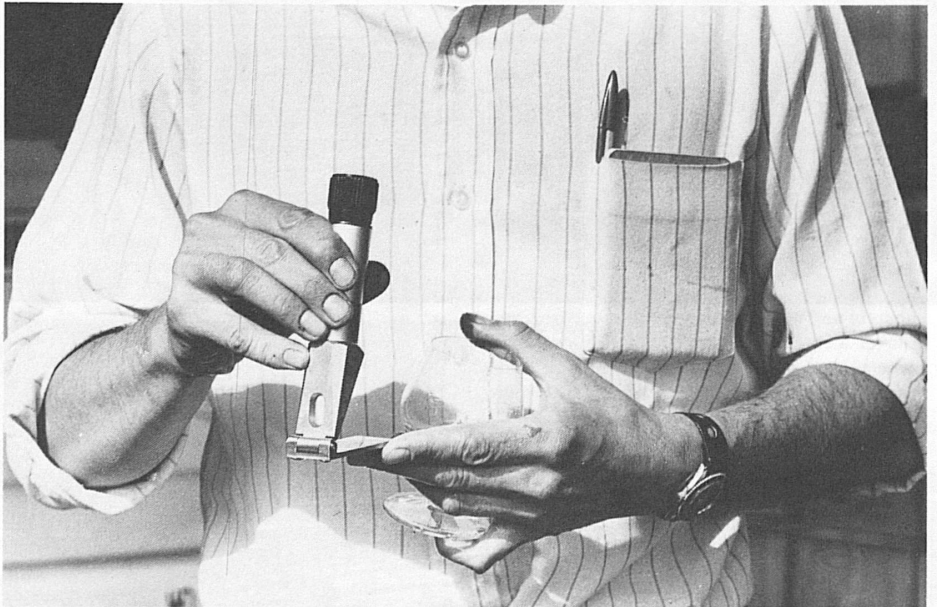
- 22 Le pressoir.
- 23 Avec le réfractomètre, on vérifie constamment la teneur en sucre du raisin.
- 24 Dégustation. C'est en général entre mai et septembre qu'on met en bouteilles le vin de l'année précédente pour faire place à la nouvelle vendange.
- 25 La tireuse, appareil pour remplir les bouteilles.

Lavori nella cantina

- 22 Gli addetti alla torchiatura.
- 23 Con il rifrattometro viene costantemente controllata la concentrazione di zucchero.
- 24 Assaggio. Normalmente il vino della stagione precedente viene imbottigliato fra maggio e settembre per far posto alla nuova produzione.
- 25 L'apparecchio per l'imbottigliatura.

Cellars

- 22 The wine-press.
- 23 The sugar content of the grapes is constantly checked with the refractometer.
- 24 Sampling. Last year's wine is usually bottled between May and September to make room for the new harvest.
- 25 The bottling unit.



23



24