Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 3 (1781)

Heft: 22

Artikel: Ein Versuch die Traubensorten im Veltlin zu bestimmen

Autor: C.U.v.S.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-543710

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: 02.11.2025

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

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bündten.

3mei und zwanzigftes Stud.

Ein Versuch die Traubensorten im Veltlin zu bestimmen. Von C. U. v. S.

o nüklich und nothwendig es ware, so schwer scheint es zu senn, die verschiedenen in einem Lande üblichen Sorten der Weinstocke zu unterscheiden, und noch schwes ter diese mit den in andern Landern üblichen zu vergleis chen. Die Schwierigkeit ist wirklich um vieles grösser, als bei der Bestimmung der Obstforten, bei welchen die Unterscheidungszeichen immer noch merklicher find. Es find der Spielarten unter den Trauben so viele, es vers mischen sich Arten mit Arten, und bilden Mebenarten; die Lage und das Elima verandern das ganze Aussehen, es laft sich kaum ein Bestimmungstheil finden, der sich unveråndert in seinem Charafter unterhalt u. d. g. Man hat ferner eine groffe Menge von Nahmen, und trift in den Verzeichniffen oft mehr Nahmen als Arten an. Dieß alles erschweret die Sache ungemein, und ich getraue mir kaum mehr, als die Nahmen der im Beltlin üblis chen wirklich von ein ander unterschiedenen Traubensorten vorzulegen, so viele ich nemlich derselben erfragen und als verschieden erkennen konnte; es konnten gleichwohl dere felben im Thale noch mehrere fenn, die ich nicht kenne.

m Veltlin; die auch am meisten geschätzt wird. Es giebt derselben 4 eigene Sorten:

ster Jahrg.

- a) Die rothe nicht eingeschnittene Chiavenasca. Diese Art trägt ziemlich, doch nicht ausservent. lich, die Traube hat ein dreieckigt zugesvistes mittelmäßig grosses Gerippe (Kamm), die Beeren stehen stadderhaft, sind klein, ziemlich rund, schwarz, der Saft zerstiessend, zuckersüß, die Farbe desselben ist blaß rothlicht oder Fleisch, färbig, die Schelse diet und färbt nicht. Der Stiel an den Blättern lang, nicht diet, grün, oder röthlicht grün, mit einem braunen Ring; die Blätter selbst sind mittelsmäßig groß, fünffach getheilt, die ersten und der fünste Abschnitt klein, die Stralen spizig, unten am Stiele ist die eine Hose länger als die andere. Die Rippen des Blattes heller als der Stiel; die untere Seite des Blattes etwas wolligt. Diese Art verlangt einen guten leichten Boden, und macht einen geistigen geruchvollen Wein.
- b) Die mittelmäßig eingeschnittene rothe Chiavenasca. Unterscheidet sich von der vorigen nur das rinn, daß sie kleinere, rundlichte Blätter hat, und sich stärker ladet.
 - c) Die eingeschnittene rothe Chiavenasca.

Die Grösse der Trauben ist sehr verschieden, sie wird klein und ungemein groß, nach der Lage in welcher sie sich befindet, aber ihre Form ist und bleibt oben breit unten dünner und länglicht, der Absatz ist stark; der Kamm ist sehr zasericht; Die Beeren sind rundlicht, ein wenig aufs enförmige ziehend, klein, dunkelblau mit dem schönsten Silberblau bestäubt; der Sast ist so süß und angenehm als möglich, zerstiessend, die Schelse stark färsbend; die Stiele der Beeren sind kurz, halb grün, halb roth; die Blätter rundlicht, sehr stark eingeschnitten, die Einschnitte

Einschnitte find in ihrem Anfange rund ausgehölt, so daß Die Lappen von einander abstehen", sich dann wieder übereinander legen und in spitige fägformig gezähnte Stralen auslaufen; unten sind die Blatter etwas wolligt; ber Stiel ist lang, die Rippen grunn. Diese Traube macht den besten Wein im Beltlin, fart gefarbt, Geschmack und Geruchvoll; seiner zu wenigen Dauerhaftigkeit wird durch die Vermischung mit der Rossola geholfen.

d) Die weise Chiavenasca.

Gleichet der vorigen sonst in allem; die Karbe der Traube ift grungelb mit einem rostigen Ueberzug; ihr Saft ift mußtirt, und fie macht einen außerst feinen und belikaten Wein.

- 2) Rossola, es giebt derselben zweierlei: Molle und Dura. Die erste ist nicht sonderlich groß, fladderhaft, kegelförmig, doch oben etwas dick, die Beeren sind klein, blaulicht, durchsichtig und scheinen dann hellroth; der Saft ist süß und zerfliessend, die Schelfe ziemlich dick, der Stiel der Beeren ist stark, hellgrun, kurz. Sie macht einen überaus starken und dauerhaften Wein, doch von geringer Farbe. Die zweite Art unterscheidet sich von der ersten nur dadurch, daß die Beeren enger stehen.
- 3) Brugnola, Burvia. Die Traube wird fehr groß, und sie hat oben allemal einen starken Umkreiß; ihre Form ist kegelartig; sie hat ungleiche Zweschgen oder Pflaumenformige groffe Beeren, von denen sich der blaue Staub fast nicht abwischen läßt, sonst ist ihre Farbe duns kelblau, und nach dem Stiel zu roth; der Saft ist Gallertartig, zuckersüß, die Schelfe mittelmäßig dick, färbt

Durpur;

Purpur; die Stiele der Beeren sind Verhältnismäßig kurz. Jum Essen ist dies die beste Tranbe, macht einen angenehmen, doch nicht starken Wein.

- 4) Pignola. Wird mittelmäßiger Gröffe, ist Conus, sormig und sehr gedrängt. Die Beeren sind kugelrund und klein, ein blaurother Staub bedecket sie, sonst sind sie ziemlich durchsichtig, der Saft ist süß, zersiessend wie Wasser, die Schelfe dunn, stark rothfärbend; der Stiel an den Beeren lang, grün, geringelt; die Blätter sind geründet, wenig eingeschnitten, nicht wolligt, haben einen langen braungrünen Stiel; die zwei Nebenstralen neben dem stumpfen Mittelstral sind etwas Bogensörmig, diese Traube giebt einen guten gefärbten ziemlich starken Wein.
- S) Bersamina. Die Traube ist schön, groß, ansehnstich, fladderhaftig; dreieckig; die Beeren sind nicht groß, kugelrund, blau gefärdt; der Saft ist sehr sulzig, nicht ganz süß und hat einen herben Nachgeschmack; die Schelse ist dunn und hart, färdt sehr stark; die Stiele der Beeren sind dick und turz, haben am Ende einen gelben Kranz. Die Blätter sind fünsetigt, haben nicht tiese aber ausgesworfne Einschnitte, die Stralen sind kumpf, sägensörmig gezähnt, unten ist das Blat wolligt, der Stiel ist dunkler, dick, wolligt. Diese Traube giebt einen stark gefärdten, aber saden Wein, und wird gerne auf Pergulen gespflanzt.
- 6) Brestana, Burbula. Wird ziemlich groß, aber stark geschlossen; ist meistens oben dick und dann ziemlich walzenformig. Die Beeren sind rund, an beeden Seiten zusammengedrückt, die Farbe, besonders am Stiel, fällt stark

stark ins rothliche; der Sast ist sulzig aber eher ungeschmack, die Schelse dunn, der Stiel an den Beeren
lang, dunn, grun und roth punktirt. Die Traube taugt
wenig zum Essen und zum Weinmachen.

- 7) Montozva, Paganone, Schiava. Ist von mittels mäßiger Grösse, 6 bis 9 Zoll lang, hat eine Enförmige Gestalt, nicht gar ästig, doch ziemlich weitbeerig. Die Veeren sind von den grossen, kugelrund, braunröthlicht, aber mit dunkel und weißblauem Staub schattirt, haben einen süslichen zerstiessenden Sast, der weiß und roth schils lernd ist; die Schelse ist dick, färbt etwas roth; der Stiel der Beeren ist mittelmäßig, hellgrün, mit einem Knoten in der Mitte. Die Blätter sind sünssach, ziemlich ties, paralell, stark ausgeschnitten; der Hauptstral ist stumpf mit 4 kleinen Spizen, die andern sind stark spizig, unten ets was wollig, der Blattstiel dünnlicht, nicht lang. Der Wein von dieser Traube taugt wenig, ist aber stark gefärbt.
- 8) Negrera. Die Traube wird fast groß, ist ziemlich gedrängt; die Beeren sind meistens ein wenig enförmig, schwarzblau und klein, der Saft ist sulzig und säuerlich; die Beeren sizen auf langen, grünen Stielen mit einem rothen Knopf; die Blätter sind sechseckig, tief getheilt, mit spisigen länglichten Stralen, ihr Stiel ist grün, kurt und dick. Diese Traube giebt einen schwarzen aber schleche ten Wein, sie wird meistens den Wegen nach an Pergulen gepstanzt.
 - 9) Potagera. Ist eine ziemliche Tranbe, nicht gar ästig und weder locker noch engbeerig; die Beeren sind groß, zweischgenförmig, schwarz und roth schattirt, der Sast ist dick und süslicht, weisgelb, die Schelse dick und färbend,

ber Stiel der Beeren theils grun, theils roth, mit einem braunen Ringe. Es ist eine gute Estraube, die fruhe reifft, aber faden Wein macht.

- einen schwarzen, harten, dauerhaften Wein, sie ist aber dem Brand unterworfen.
- II) Pignacco. Ist eine kleine aber sehr engbeerige Traube; gleichet der Pignola. Ist tragbar und macht guten Wein.
- 12) Martesana. Gleicht der Negrera, macht aber einen bessern Wein.
- beerig, hat aber immer faule Beeren untermischt, und macht einen schwachen, wenig gefärbten Wein.
- 14) Rampinella. Ist eine weiche, Honigsüße, engs beerige Traube, macht einen guten schwach gefärbten Wein. Das Gewächs ist mittelmäßig tragbar.
- 15) Peverella. Eine weiße Traube, die einen schmack. Haften guten Wein giebt; sie gleicht der Muskatellertraube.
- 16) Figoria. Ist röthlicht, stadderhaft und macht einen Khr guten Wein.
- 17) Uva Corva. Eine überaus schlechte ungesunde Traube.
- 18) Moscatella bianca. Die Größe dieser Traube ist serschieden, sie ist eher engbeerig, hat einen ästigen Kamm,

Kamm, ziemlich grosse und rundlichte, grüngelbe, mit rostfarbiger Röthe überzogene Beeren, der Saft ist marstigt, und von müßtirtem Geschmack, hat Wasserfarbe; die Schelfe ist dick; die Beeren sizen auf kurzen dunnen, ganz grünen Stielen. Die Tranbe ist zum Essen vortreselich, und macht einen auserlesenen aromatischen Wein.

19) Muscatellon d' Espagne. Eine sehr grosse lange, ästige, stadderhafte Traube. Die Beeren sind von den größen und vollkommen Enförmig, eher dunner und läugs lichter, von Farbe gelbgrün, etwas rostig; der Saft ist steischig, zerstiessend, ganz süß und müßkirt, die Schelfe dünn; die Stiele an den Beeren sehr lange und dünn. Die Blätter sind hochgrün oben, hellgrün unten, rund, sünssch nicht tief eingeschnitten, die Stralen rund, säges förmig gezähnt, sißen auf graurothen Stielen, die Ripspen sind etwas wollig. Zum Essen ist es die vornehmste unter den Trauben, sie wird nur an gut gelegenen Spaslieren gepflanzt.

Drohende Gefahr von verfaulenden Körpern umgefallenen Viehes auf der Insel Minorka. Eine warnende Erzählung für manche uns bekannte Gegend.

ie Insel ist ganz ein Felsen, der nur mit einer in dunnen Lage Erde bekleidet ist. Weil man daher das in Aas nicht verscharren konnte, warf man es mit Gewichen tern beschwehrt, in den Hafen (in die See, oder das Meer)