

**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:** 19.02.2026

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

# Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift,  
für B ü n d e n.

---

Zwei und zwanzigstes Stück.

---

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

So nützlich und nothwendig es wäre, so schwer scheint es zu seyn, die verschiedenen in einem Lande üblichen Sorten der Weinstöcke zu unterscheiden, und noch schwerer diese mit den in andern Ländern üblichen zu vergleichen. Die Schwierigkeit ist wirklich um vieles grösser, als bei der Bestimmung der Obstsorten, bei welchen die Unterscheidungszeichen immer noch merklicher sind. Es sind der Spielarten unter den Trauben so viele, es vermischen sich Arten mit Arten, und bilden Nebenarten; die Lage und das Klima verändern das ganze Aussehen, es läßt sich kaum ein Bestimmungstheil finden, der sich unverändert in seinem Charakter unterhält u. d. g. Man hat ferner eine grosse Menge von Namen, und trifft in den Verzeichnissen oft mehr Namen als Arten an. Dieß alles erschweret die Sache ungemein, und ich getraue mir kaum mehr, als die Namen der im Veltlin üblichen wirklich von ein ander unterschiedenen Traubensorten vorzulegen, so viele ich nemlich derselben erfragen und als verschieden erkennen konnte; es könnten gleichwohl derselben im Thale noch mehrere seyn, die ich nicht kenne.

1) Chiavenasca. Die vortreflichste und beste Traube im Veltlin; die auch am meisten geschätzt wird. Es giebt derselben 4 eigene Sorten:

3ter Jahrg.

2

a) Die



a) Die rothe nicht eingeschnittene Chiavenasca. Diese Art trägt ziemlich, doch nicht ausserordentlich, die Traube hat ein dreieckigt zugespitztes mittelmäßig grosses Gerippe (Kamm), die Beeren stehen fladderhaft, sind klein, ziemlich rund, schwarz, der Saft zerfliessend, zuckersüß, die Farbe desselben ist blaß röthlicht oder Fleischfärbig, die Schelfe dick und färbt nicht. Der Stiel an den Blättern lang, nicht dick, grün, oder röthlicht grün, mit einem braunen Ring; die Blätter selbst sind mittelmäßig groß, fünffach getheilt, die ersten und der fünfte Abschnitt klein, die Stralen spitzig, unten am Stiele ist die eine Hofe 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 darin, 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 eiförmige ziehend, klein, dunkelblau mit dem schönsten Silberblau bestäubt; der Saft ist so süß und angenehm als möglich, zerfliessend, die Schelfe stark färbend; die Stiele der Beeren sind kurz, halb grün, halb roth; die Blätter rundlicht, sehr stark eingeschnitten, die

Einschnitte



Einschnitte sind in ihrem Anfange rund ausgehöhlt, so daß die Lappen von einander abstecken, sich dann wieder übereinander legen und in spitzige sägförmig gezähnte Strahlen auslaufen; unten sind die Blätter etwas wolligt; der Stiel ist lang, die Rippen grünn. Diese Traube macht den besten Wein im Beltlin, stark gefärbt, Geschmack und Geruchvoll; seiner zu wenigen Dauerhaftigkeit wird durch die Vermischung mit der Rossola geholfen.

d) Die weisse Chiavenasca.

Gleichen der vorigen sonst in allem; die Farbe der Traube ist grüngelb mit einem rostigen Ueberzug; ihr Saft ist müßkirt, und sie macht einen äußerst feinen und delikaten 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, hellgrün, 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 sehr groß, und sie hat oben allemal einen starken Umkreis; ihre Form ist kegelförmig; sie hat ungleiche Zweschgen oder Pfäumenförmige große Beeren, von denen sich der blaue Staub fast nicht abwischen läßt, sonst ist ihre Farbe dunkelblau, und nach dem Stiel zu roth; der Saft ist Gallertartig, zuckersüß, die Schelfe mittelmäßig dick, färbt Purpur;



Purpur; die Stiele der Beeren sind Verhältnißmäßig kurz. Zum Essen ist dies die beste Traube, macht einen angenehmen, doch nicht starken Wein.

4) Pignola. Wird mittelmäßiger Größe, ist Conusförmig und sehr gedrängt. Die Beeren sind kugelförmig und klein, ein blauröthlicher Staub bedeckt sie, sonst sind sie ziemlich durchsichtig, der Saft ist süß, zerfließend wie Wasser, die Schale dünn, stark rothfärbend; der Stiel an den Beeren lang, grün, geringelt; die Blätter sind gerundet, wenig eingeschnitten, nicht wollig, haben einen langen braungrünen Stiel; die zwei Nebenstrahlen neben dem stumpfen Mittelstral sind etwas Bogenförmig, diese Traube giebt einen guten gefärbten ziemlich starken Wein. Am Stocke fault sie gerne, weil sie gedrängt ist.

5) Bersamina. Die Traube ist schön, groß, ansehnlich, fladderhaftig, dreieckig; die Beeren sind nicht groß, kugelförmig, blau gefärbt; der Saft ist sehr süßig, nicht ganz süß und hat einen herben Nachgeschmack; die Schale ist dünn und hart, färbt sehr stark; die Stiele der Beeren sind dick und kurz, haben am Ende einen gelben Kranz. Die Blätter sind fünfzählig, haben nicht tiefe aber ausgeworfne Einschnitte, die Strahlen sind stumpf, sägenförmig gezähnt, unten ist das Blatt wollig, der Stiel ist dunkler, dick, wollig. Diese Traube giebt einen stark gefärbten, aber faden Wein, und wird gerne auf Pergulen gepflanzt.

6) Bressana, Burbula. Wird ziemlich groß, aber stark geschlossen; ist meistens oben dick und dann ziemlich walzenförmig. Die Beeren sind rund, an beiden Seiten zusammengedrückt, die Farbe, besonders am Stiel, fällt stark



stark ins röthliche; der Saft ist süßig aber eher ungeschmack, die Schelfe dünn, der Stiel an den Beeren lang, dünn, grün und roth punkirt. Die Traube taugt wenig zum Essen und zum Weinmachen.

7) Montozva, Paganone, Schiava. Ist von mittelmäßiger Größe, 6 bis 9 Zoll lang, hat eine eiförmige Gestalt, nicht gar ästig, doch ziemlich weitbeerig. Die Beeren sind von den grossen, kugelförmig, braunröthlich, aber mit dunkel und weißblauem Staub schattirt, haben einen süßlichen zerfließenden Saft, der weiß und roth schillernd ist; die Schelfe ist dick, färbt etwas roth; der Stiel der Beeren ist mittelmäßig, hellgrün, mit einem Knoten in der Mitte. Die Blätter sind fünffach, ziemlich tief, parallel, stark ausgeschnitten; der Hauptstral ist stumpf mit 4 kleinen Spizen, die andern sind stark spizig, unten etwas wollig, der Blattstiel dünnlich, 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 eiförmig, schwarzblau und klein, der Saft ist süßig und säuerlich; die Beeren sitzen auf langen, grünen Stielen mit einem rothen Knopf; die Blätter sind sechseckig, tief getheilt, mit spizigen länglichten Stralen, ihr Stiel ist grün, kurz und dick. Diese Traube giebt einen schwarzen aber schlechten Wein, sie wird meistens den Wegen nach an Pergulen gepflanzt.

9) Potagera. Ist eine ziemlich große Traube, nicht gar ästig und weder locker noch engbeerig; die Beeren sind groß, zwetschgenförmig, schwarz und roth schattirt, der Saft ist dick und süßlich, weißgelb, die Schelfe dick und färbend, der



der Stiel der Beeren theils grün, theils roth, mit einem braunen Ringe. Es ist eine gute Ecktraube, die frühe reift, aber faden Wein macht.

10) Merlina. Gleicht stark der Bersamina; macht einen schwarzen, harten, dauerhaften Wein, sie ist aber dem Brand unterworfen.

11) Pignacco. Ist eine kleine aber sehr engbeerige Traube; gleicht der Pignola. Ist tragbar und macht guten Wein.

12) Martesana. Gleicht der Negrera, macht aber einen bessern Wein.

13) Margna. Ist tragbar. Die Traube groß, engbeerig, hat aber immer faule Beeren untermischt, und macht einen schwachen, wenig gefärbten Wein.

14) Rampinella. Ist eine weiche, Honigsüße, engbeerige Traube, macht einen guten schwach gefärbten Wein. Das Gewächs ist mittelmäßig tragbar.

15) Peverella. Eine weiße Traube, die einen schmackhaften guten Wein giebt; sie gleicht der Muskatellertraube.

16) Figoria. Ist röthlicht, fladderhaft und macht einen sehr guten Wein.

17) Uva Corva. Eine überaus schlechte ungesunde Traube.

18) Moscatella bianca. Die Größe dieser Traube ist sehr verschieden, sie ist eher engbeerig, hat einen ästigen Stamm,



Kamm, ziemlich grosse und rundlichte, grüngelbe, mit rostfarbiger Röthe überzogene Beeren, der Saft ist marig, und von müßkirtem Geschmack, hat Wasserfarbe; die Schelfe ist dick; die Beeren sitzen auf kurzen dünnen, ganz grünen Stielen. Die Traube ist zum Essen vortreflich, und macht einen außerlesenen aromatischen Wein.

19) Muscatellon d'Espagne. Eine sehr grosse lange, ästige, fladderhafte Traube. Die Beeren sind von den größten und vollkommen Ensförmig, eher dünner und länglicher, von Farbe gelbgrün, etwas rostig; der Saft ist fleischig, zerfließend, ganz süß und müßkirt, die Schelfe dünn; die Stiele an den Beeren sehr lange und dünn. Die Blätter sind hochgrün oben, hellgrün unten, rund, fünffach nicht tief eingeschnitten, die Stralen rund, sägeförmig gezähnt, sitzen auf graurothen Stielen, die Rippen sind etwas wollig. Zum Essen ist es die vornehmste unter den Trauben, sie wird nur an gut gelegenen Spallieren gepflanzt.

---

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

„ Die Insel ist ganz ein Felsen, der nur mit einer  
 „ dünnen Lage Erde bekleidet ist. Weil man daher das  
 „ Was nicht verscharren konnte, warf man es mit Gewich-  
 „ tern beschwehrt, in den Hafen (in die See, oder das  
 Meer )