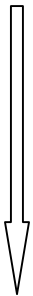
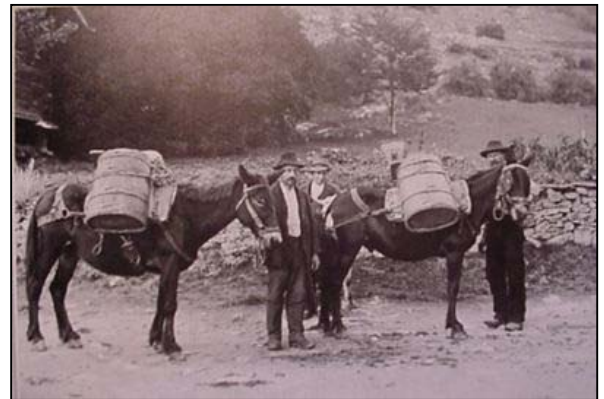


Historische Weinherstellung in Zeneggen

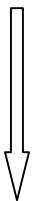
Anbau



- **Anbauggebiete:** Esch, Eich, Riedboden, Schlüsselacker, z'Vispa, Wurtental
- **Rebsorten:** Dole, Fendant, Gwäs, Heida, Muskateller, Resi (*in Nachbargemeinden auch: Arvine, Burgunder, Bordeaux, Grosser Roter; Gros Rhin (Sylvaner), Himbertscha, Johannisberger (Riesling), Lafnetscha, Landroter, Malvasier*)
- **Arbeitsschritte:** Auflockerung des Bodens („steeru“), Zurückschneiden auf wenige Triebe („foltru“); Hochbinden; Ernte

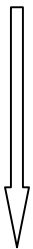


Transport



- Die geernteten Trauben werden in ovalen, hölzernen Brenten (ungefähr 40 Liter Inhalt) transportiert (z.t. aber auch in der Tschiffre). 2 Brenten bilden einen «Saum», die Last für ein Saumtier (Ochse, Maultier).

Gärung



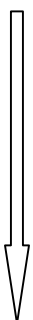
- Die geernteten Trauben werden in aufrechte, oben mit einem Fasstürchen verschliessbare Kufen («Tinen») umgefüllt, mit dem «Trosen» zerstossen und gären gelassen (ca. 2-3 Wochen)
Der gewonnene Saft (Most) enthält vergärbaren Zucker und natürliche Hefe. Mit ihrer Hilfe kommt die Gärung in Gang. Die Hauptprodukte der Gärung sind Ethylalkohol und Kohlendioxid; letzteres entweicht als Gas. Normalerweise kommt der Gärungsprozess zum Stillstand, wenn entweder aller Zucker vergoren ist oder die Alkoholkonzentration so hoch wird, dass die Hefe abgetötet wird: Der Most ist zu Wein geworden. Nach Abschluss der Alkoholgärung werden die Kufen sorgfältig verschlossen (mit „Fassschmalz“ abgedichtet), damit Luftzutritt (Sauerstoff) und eine Weitervergärung des Alkohols zu Essigsäure verhindert wird.

Dekantieren/Filtrieren



- über Wacholderzweig als Filter wird „Vorlass“ (kräftiger Wein) abgelassen

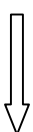
Pressen



- der zurückbleibende Trester wird auf dem «Triel» (Weinpresse nach dem Prinzip der Baumpresse) abgepresst und ergibt den „Trielwein“. Eine drehbaren Spindel überträgt dabei den Druck über den Trottbaum (ca. 6 m lang, meist aus Lärchenholz) auf das Lesegut.
Durch den Pressvorgang soll unter Anwendung von Druck ein möglichst grosser Saftanteil aus der Maische (Trester) gewonnen werden. Der Druck ist dabei so zu halten, dass wenige unerwünschte, gerbstoffhaltige Stoffe aus den Kämmen und Kernen in den Most gelangen. Baumpressen wurden erstmals von den Römern eingesetzt.



Destillation



- Die ausgepressten Weintrester („Jännu“) werden entweder sofort nach der Pressung, oft aber erst im April und Mai destilliert und ergeben den „Jännu-Schnaps“ (*Marc*)

Lagerung / Transport

- Der Wein wird in „Kufen“ zur weiteren Klärung gelagert und bei Bedarf in ovalen Transportfässern („Lagel“, ca. 45 l Inhalt) transportiert.