

Welschwein (besonders Veltliner) wurde auch zum Verschneiden des hiesigen Rotweines verwendet, damit dieser länger haltbar gemacht werden konnte.

Aus dem 16. Jahrhundert ist uns eine von der Marktstadt Feldkirch eingerichtete «Weinträgerordnung» bekannt, die den Verkauf des rheintalischen Landweines nach dem Norden über den Bodensee hinaus regelte und ebenso die Einfuhr von «welschem Wein».

Der mit Saumtieren über die Alpenpässe gefrachete «Welschwein» war teuer und wurde als Festwein eingestuft.

In der Geschichte «Die Gründung der Pfarrei Triesenberg» berichtet Engelbert Bucher von einem Eintrag in der Rentamtsrechnung von 1769, was anlässlich der Konsekration der Pfarrkirche am 15. Oktober 1769 angeschafft wurde: 30 Flaschen Burgunder-Wein für 26 fl 15 kr., 15 Flaschen Mosler-Wein für 13 fl 5 kr. und 12 Viertel 1 Mass ordinari Landwein à 16 kr. (aus Chur). Man schätzte also schon damals das Fremde mehr als das Einheimische, sogar beim Weine!

Die Geschichte des schweiz. Weinbaues in den Nachbarkantonen bis ins 17. Jahrhundert verlief ebenfalls parallel zu jener Vorarlbergs und der unserigen.

Der Weinbau im Rheintal soll durch die kriegerischen Ereignisse profitiert haben, denn die Exporte nach Deutschland weiteten sich aus. Im 17. Jahrhundert verdrängte die Blau-Burgunderrebe die damals fast ausschliesslich angebauten Weissweinsorten Veltliner und Elbling. Damit wurde das Rheintal vermehrt langsam zum Rotweingebiet. Im 17. Jahrhundert nahm das Gewerbe einen grossen Aufschwung und es wurden neue Märkte erschlossen.

Der Weinbau konnte seine Stellung bis ins 18. Jahrhundert halten. Kulturmethoden: früher war der Bogenschnitt verbreitet. Aber er brachte schlechtere Qualität (weniger Sonne an die Früchte gelangend). Mit zunehmendem Qualitätswein ging man zum Zapfenschnitt über (auf 3 Augen geschnitten). Beispielgebend im Zapfenschnitt waren «die Weinbauern in Vaduz, auf deren Bewirtschaftung die Rebbauordnungen Vorarlbergs wiederholt hinwiesen».

Die Pfähle für den Stichelbau waren bis 2 m lang, herausgespalten aus Fichtenholz, später gefräst oder gesägt und seit Mitte des letzten Jahrhunderts jener Teil, der in die Erde ging, geteert. Seit ca. 1973 wurde der Stichelbau in Triesen nach und nach aufgegeben.

## Zur Qualität

Heute zieht man im ganzen Lande die dunkelblaue Burgunderrebe, die um ca. 1630 von Herzog Rohan ins Rheintal gebracht wurde und die alte weisse Elblingrebe langsam verdrängte. Noch vor 200 Jahren war bei uns die Hälfte Weisswein. Um 1900 dürften es noch knapp ein Drittel gewesen sein, in Triesen vor allem der herrschaftliche Weinberg in Maschlina (St. Wolfgang) und der Berg-Weingarten (Heerawingert) ob der Halde gegen Matschils. Die blaue Burgunderrebe wurde der weissen Elbling-Traube besonders ihres höheren Zuckergehaltes und auch deswegen vorgezogen, weil der Burgunder-Rebstock besser Frostschäden überstand wie die erstere. Zudem galt Weisswein durchschnittlich nur die Hälfte. Schon Schuppler schrieb in seiner Landbeschreibung 1815 hierzu: . . . «wird hierlands nur der rothe Wein gesucht, dagegen der weisse den Weinkäufern um einen viel geringeren oft kaum halben Preis