

meln in den Torkel, wurden dort zerstoßen oder von Kindern getreten. Der dabei ausgepresste Saft kam in die «Bötte», ebenso jener der Maische beim Auspressen derselben unterm Torkelbaum. Im 20. Jahrhundert begann man mit dem «Abbeeren» mittels Maschinen, anstelle des Torkelbaumes trat die hydraulische Presse.

Der so gewonnene Traubensaft (Most, Suser) kam ins Fass, vergärte dort und ergab den sog. Kretzer oder Süssdruck, ein Rotwein, der nicht viel Farbe beinhaltet und vielfach der Hauswein wurde. Grössere Mengen vor allem der blauen Trauben wurden wohl gestösselt, aber mit Beeren (früher auch die Tratte dabei) zusammen in grossen Bötten (Botichen) vergoren, was den dunklen Wein oder den begehrten Ablass ergab.

Um 1900 bot auch in Triesen der Weinbau allein kein Familieneinkommen mehr oder wurde nur mehr als Nebenzweig in der Landwirtschaft oder von Fabrikarbeitern nebenbei betrieben.

Mannigfache Ursachen sind für den Rückgang des Weinbaues im Verlaufe der letzten hundert Jahre zu nennen:

Die Kleinparzellierung war nicht dazu angetan, sich rationell im Weinberg einzurichten. Von den vor 1896 in Triesen aufgelassenen 40 Rebparzellen besaßen die Hälfte nur eine Fläche von 60 und weniger Klaftern. Die zu enge Bepflanzung hinderte die sorgfältige Pflege der Rebstöcke, die Schädlingsbekämpfung und den Einsatz des Pfluges anstelle des Karstens. In zu engen Beständen reiften die Trauben schlechter. Die Talebenen waren noch rietig und wenig genutzt als Ackerland. Man begann in den Weinbergen zum Schaden von Rebe und Trauben Hackfrüchte dazwischen zu bauen (Salat, Runkelrüben, Knoblauch, Hülsenfrüchte etc.). Das Interesse am Weinberg schwand zusehends, es sank zum Hobby und Nebenbetrieb herab, weil es nicht mehr hinreichte, allein ein genügendes Familieneinkommen zu erwirtschaften. Verkäuflich war, nachdem mit dem Aufkommen der Eisenbahn leicht südländische meistens besser haltbare Weine recht billig angeboten werden konnten, um mehr Wein guter Qualität. Hierbei musste schon bei der Ernte geachtet werden, ebenso im Torkel, und nicht zuletzt war das gute oder weniger gute Fass im geeigneten Keller ausschlaggebend. Das führte dazu, dass mancher Rebbergbesitzer lieber die Trauben verkaufte und sich dann um nichts mehr kümmern musste, aber eben nur wenig löste.

Einen Weinberg heute zu unterhalten, bringt im Verhältnis zu den Kosten für Draht- oder Stichelbau, Rebbergarbeiten, Dünger und Spritzmittel nicht mehr viel, wenn er nicht entsprechend gross ist.

Die engen Rebsätze verhinderten nach 1878 noch vielerorts die erfolgreiche Bekämpfung der Schädlinge. Das Beschaffen der Spritzgeräte kam dem einzelnen kleinen Rebbergbesitzer zu teuer. Rebbergländ wurde geschätztes teures Bauland.

Billiger ausländischer Wein fand in den Gasthäusern auf dem Lande Eingang. Anstelle des Weines wurde auch immer mehr Bier oder Obst-Most getrunken, bis sich nach 1950 die Trinkgewohnheiten wieder etwas zugunsten der einheimischen Weine änderten. Diese sind heute gesucht und der Triesner läuft nicht mehr Gefahr, auf Lager versauern zu müssen. Trotzdem: Der Bestand der Weingärten hängt von der Frage der Rentabilität und der Kosten ab, soweit er nicht zur Eigenversorgung als Hobby oder aus kulturellem Interesse erhalten und gepflegt wird.