

6. Oktober 1990

“S’ischt bal weder Suusersunntig z’Vadoz”

Vom kommenden Freitag, 12. Oktober bis Sonntag, 14. Oktober 1990 steht Vaduz wieder ganz im Zeichen der Winzertage und des “Suusersunntigs”. In den meisten Gaststätten werden Winzerspezialitäten angeboten, und der frisch gepresste Suuser aus Vaduzer Trauben angeboten. Krönung ist am Sonntag der schon zur Tradition gewordene Winzerumzug durchs Städtle. Der Brauch des Suusersunntigs wurde vor zehn Jahren erfolgreich wiederbelebt. Dieses kleine Jubiläum wollen die Organisatoren heuer besonders feiern, wie am Donnerstag an einer Presseorientierung bekanntgegeben wurde.

Der Weinbau in Vaduz blickt auf eine alte Tradition zurück. Nach arbeitsreichen Wochen und Tagen im Rebberg und Torkel wollte man auch den Frohsinn nicht vergessen, und so zogen die Leute an einem Sonntag um Mitte Oktober herum – eben am Suusersunntig – in die vielen Torkel und holten dort frisch gepressten Suuser. Einen Winzerumzug gab es nur bei speziellen Anlässen, also nicht regelmässig. Im Verlaufe der Zeit sind bis auf wenige Weinbaubetriebe alle zugemacht worden, und damit ging auch diese Torkelromantik zu Ende. Vor 10 Jahren erinnerte sich die Interessengemeinschaft “Hoi Vadoz”, der Verkehrsverein und die Winzergenossenschaft Vaduz dieser Tradition und belebten die Winzertage neu und organisierten als Höhepunkt und krönenden Abschluss am Suusersunntig einen farbenprächtigen und frohen Umzug...⁵⁴³

23. Oktober 1990

Vaduzer Winzer freuen sich über “Jahrhundertwein”

Der Jahrgang 1990 wird auch bei den Winzern in der Gemeinde Vaduz ein Jahrhundertwein. Ideale Wetterverhältnisse in den Sommer- und Herbstmonaten begünstigten die Vegetation, und der Föhn legte in den letzten 14 Tagen seinem Ruf als “Traubentrockner”

alle Ehre ein. Bei den Blauburgunder-Trauben liegt der Öchsle-Durchschnittswert bei etwa 100 Grad, beim Chardonnay gar noch höher: Hier konnten im Schnitt 104 Öchslegrade gemessen werden. “Seit Menschengedenken hat es keine solch gute Qualität mehr gegeben”, bestätigte Bernhard Ospelt, Leiter der fürstlichen Hofkellerei, in einem Gespräch mit dem Volksblatt. Allerdings liege die Quantität unter den Ergebnissen der Vorjahre.

Auch für die Vaduzer Weinbauern war das heurige Jahr ein absoluter Glücksfall. Bereits während der Blütezeit kam es aufgrund von Kälteeinbrüchen zu einer “Verrieselung”, was soviel wie eine Verringerung der Traubenblüten heisst. Die Witterungsverhältnisse in den Sommer- und ersten Herbstmonaten waren optimal, und der Föhn setzte gerade zur rechten Zeit ein. Dadurch reiften die Trauben in Windeseile und “trockneten” dabei aus, was wiederum zu Lasten der Menge ging. Dafür wird aber die Qualität, und da sind sich die Weinbauern allgemein einig, die Ergebnisse der früheren Jahre bei weitem übertreffen.

Im Durchschnitt 100° Öchsle

Während den Föhntagen sind die Öchslegrade geradezu in die Höhe geschneilt. Wie eine Umfrage ergeben hat, lagen die Durchschnittswerte bei den Blauburgundertrauben so um die 100° Öchsle herum. Beim Chardonnay, der entlang der oberen Mauer im fürstlichen Wingert angebaut wird, wurde gar ein Schnitt von rund 104° Öchsle gemessen. “Der hohe Zuckergehalt wird für einen aussergewöhnlich kräftigen Wein, ähnlich dem eines Burgunders, sorgen”, meinte Bernhard Ospelt.

⁵³⁷ Ospelt, Ernst: Traubenvorlese und Winzerumzug in der Residenz. In: LVolksblatt, 7. Oktober 1988, Nr. 225.

⁵³⁸ LVolksblatt, 10. Oktober 1988, Nr. 227.

⁵³⁹ GAV, Signatur Nr. 725.

⁵⁴⁰ LVolksblatt, 16. Oktober 1989, Nr. 232.

⁵⁴¹ GAV, Signatur Nr. 725.

⁵⁴² GAV Bürgerversammlungsprotokoll, 2. März 1990.

⁵⁴³ LVolksblatt, 6. Oktober 1990, Nr. 223; s. auch LVolksblatt, 15. Oktober 1990, Nr. 230.