

Sorten

Die Hauptrebe in Vaduz war über Jahrhunderte hindurch der weisse Elbling. Diese Sorte wurde wahrscheinlich von den Römern eingeführt. In anderen Gebieten nannte man diese Sorte auch "Alben". Der Name könnte vom lateinischen *albus* (= weiss) abgeleitet sein. Ähnlichkeiten im Namen bestehen auch mit der römischen Rebsorte *Vitis albuella*, die schon bei Plinius (23–79 n. Chr.) erwähnt wird.

Der Elbling ist eine frühreife und sehr ertragreiche Sorte und nicht sehr anspruchsvoll in bezug auf Lage und Boden. Sie ist aber nicht sehr frostsicher, woraus sich erklärt, wieso sie in früheren Jahrhunderten auf den Boden gelegt und zugedeckt wurde.

Der Elbling ist nicht sehr blütefest und führte deshalb zu sehr grossen Schwankungen bei der Jahresernte. Daneben ist diese Sorte sehr fäulnisanfällig. So musste sie in schlechten Jahren, um einen gewissen Ertrag zu erhalten, zu früh gelesen werden. Über diese sauren Jahrgänge ist in den Chroniken einiges vermerkt. Über den Jahrgang 1465 steht in einer Rheintaler Chronik, "dass der Wein so sauer war, dass man ihn ausschüttete oder verschenkte". 1529 gab es einen "glitzsuren Win, den niemand ohne rümpfen trinken konnte." Angeblich wurden selbst kupferne Rohre und Hahnen von ihm zerfressen. In Zürich fand dieser Jahrgang in der "Memorabilia Tigurina" folgende Erwähnung: "Ein ünerhört saurer Wein, man nannte ihn der Gott-bhüt-uns und machte damit Pflaster an." In guten Jahren ergab der Elbling aber einen sehr leichten und ansprechenden Wein.

Mitte des 17. Jahrhunderts taucht eine neue Traubensorte in unserem Gebiet auf: der Blauburgunder. Dieser wies einige Vorteile auf gegenüber dem Elbling. Er ist blütefester und weniger fäulnisanfällig, ist aber nicht so ertragreich wie der Elbling. Eingeführt worden sein soll er vom Herzog von Rohan, dem Oberbefehlshaber der französischen Truppen zum Schutz der Bündnerpässe. Dieser residierte von 1630 bis 1635 in Chur. Die Geschichte ist wohl eher eine Legende, trank der Mann doch am liebsten Wasser. Anzunehmen ist jedoch, dass der Blauburgunder über die Bündner Herrschaft zu uns gekommen ist.

So wurde der Elbling langsam immer weiter zurückgedrängt. Trotzdem wurde er bis 1918 noch auf einem Drittel der Fläche angebaut. Danach sank seine Verbreitung aber rapide auf null. Die Ursachen liegen wahrscheinlich in der Verbesserung der Blauburgunderreben durch Selektionierung, den besseren Absatzchancen für Rotwein und dem Aufkommen einer neuen weissen Traubensorte, der Riesling x Silvaner. Diese von Professor Müller aus dem Thurgau (daher auch ihr zweiter Name "Müller-Thurgau") 1882 gezüchtete Sorte ist auch heute noch die am meisten angepflanzte weisse Rebe in Vaduz.

Um die Jahrhundertwende wurden in den Rebbergen der Familie Rheinberger Versuche gemacht, andere Traubensorten nach Vaduz zu bringen. Doch keine der neuen Sorten konnte sich durchsetzen.

Weinbereitung

Hat die grosse Glocke der Vaduzer Pfarrkirche den Beginn der Traubenlese verkündet – der Termin wird von einer Kommission nach der Traubenschau festgelegt –, beginnt überall ein emsiges Treiben. Die Trauben werden vom Stock weggeschnitten, die faulen und angestochenen Beeren entfernt und entweder getrennt gesammelt, um daraus Schnaps zu brennen, oder auf den Boden geworfen. Die Guten landen schliesslich in grossen Standen, in denen sie dann zum Torkel gefahren werden: früher mit Pferden, heute mit anderen Pferdestärken, aber damals wie heute mit einer Schar Kinder auf dem Anhänger.

Maischen

Die erste in einer langen Reihe von Arbeiten besteht im Aufschliessen der Beeren, um den Most zu gewinnen. Früher leerte man dazu die Trauben in eine flache Holzstande. Dann wurden sie mit den Füssen zertreten. Schon zu den Zeiten Karls des Grossen hatte man Bedenken über die Sauberkeit dieser Methode. So wurde es schliesslich verboten, die Trauben mit nackten Füssen zu zertreten. Dies wurde aber nicht