



Der Höhepunkt des Winzerjahrs: Weinlese im Herawingert (Gemeinde)

befolgt. Wenig später wurde verordnet, wenigstens die Füße vor dem Zerstampfen zu waschen. Auch mussten die Treter bekleidet und umgürtet sein, damit kein Schweiß in den Most floss. Später wurden für diese Arbeit Holzstößel verwendet. Diese hatten wiederum den Nachteil, dass das Traubengut nicht so schonend verarbeitet wurde. Mitte des 19. Jahrhunderts kamen die Traubenmühlen auf, die diese Arbeit wesentlich erleichterten und den zeitlichen Aufwand verkürzten. Die Kämme (Traubenstiele) waren früher noch Bestandteil der Maische, da sie beim Pressen den Saft besser abfließen liessen. Heute werden die Kämme von der Maische getrennt.

Pressen

Die alten Torkel sind wohl das eindrucklichste Relikt früherer Weinbereitung. Es muss sehr spannend gewesen sein, wenn sich der schwere Torkelbaum langsam senkte und die Maische auspresste. Ringsherum brodelte die Maische in den grossen Standen. Ein "weinlicher" Geruch erfüllte den Raum. Mit Kerzen testete man, ob der Keller ohne Lebensgefahr (Bildung von Kohlenmonoxyd) betreten werden durfte. Mit romantischen Augen sieht man die Szenerie vor sich. Doch man darf nicht vergessen, wieviel harte Arbeit dahintersteckte. Trotz der moderneren Spin-