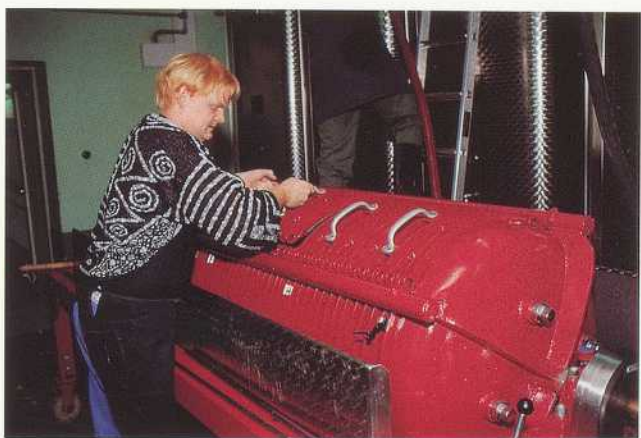




Einfüllen der Trauben (Gemeinde)



Weinpresse im fürstlichen Torkel (Gemeinde)

delpressen, die es schon Mitte des letzten Jahrhunderts gab, wurden die Torkel in unserem Jahrhundert noch lange benutzt. In den besten Zeiten des Vaduzer Weinbaus gab es acht solcher Torkel. Dass bei der Lese und beim Verarbeiten alles mit rechten Dingen zugeht, wurden sogenannte Torkelordnungen geschaffen; so wie jene von 1750, die heute noch im Torkel des Roten Hauses hängt.

Heute ist bereits eine neue Generation von Pressen in Betrieb. Die modernen Horizontalpressen arbeiten mit Pressluft und sind nicht mehr so sehr auf Manneskraft angewiesen und weisen ausserdem einen höheren Wirkungsgrad auf.

Gärung

In früheren Jahrhunderten wurde kein Unterschied zwischen roten und weissen Gewächsen gemacht. Sie gelangten so schnell als möglich unter den Torkelbaum und wurden abgepresst. Der Most wurde dann in offenen Standen der Luft ausgesetzt und begann langsam zu gären. Daraus entstanden leichte, spritzige weisse oder Roséweine (Süssdruck). Bei einer zweiten Art wurde die Maische in grosse offene Standen gegeben und über Wochen vergärt. Mehrmals am Tag wurde der Tresterhut mit einem Stössel wieder in den Most gestossen. Ein solcher Tresterhut bildet sich aus den Kernen und Beerenhäuten, die durch die bei der Gärung entstehende Kohlensäure an die Oberfläche gedrückt werden. Erst nach Abschluss der Gärung wurde dann gepresst. Meistens wurde der Saft, der ungepresst aus der Stande floss, als sogenannter Ablass speziell gelagert. Er war wesentlich milder und lieblicher als der gepresste Beerli.

Damals standen noch keine Zuchthefen zur Verfügung, mit denen eine geregelte Gärung möglich war. Die natürlichen Hefepilze in der Luft und auf den Beerenhäuten mussten ausreichen, die Gärung in Gang zu setzen. In der Luft befinden sich aber nicht nur erwünschte Hefen, sondern auch andere Kleinstorganismen, wie zum Beispiel Essigbakterien. Die Maischegärung barg somit einige Nachteile, weil der Tresterhut ein geeigneter Nährboden für solche unerwünschte Veränderungen war. So passierte es nicht selten, dass eine ganze Stande einen Essigstich erhielt. Deshalb wurde die Mostgärung bis zur Entwicklung von Gärhefen der Maischegärung vorgezogen. Die Gärung dauerte im Normalfall auch länger als heute, und sie hing sehr stark vom Wetter ab. Herrschten warme Temperaturen oder gar Föhn, so ging sie sehr rasch vonstatten, zu rasch. War es sehr kalt, dauerte sie nicht selten bis Ende Jahr, bevor sie abgeschlossen war. Ein weiterer Einfluss hatte auch die Reife der Trauben. Genauer gesagt, spielt das Verhältnis zwischen Zucker und Säure eine wesentliche Rolle. In guten Jahren setzte die Gärung sehr rasch ein. In schlechten, also Jahren mit stark säurehaltigen Trauben, wollte und wollte die Gärung nicht