

Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald
Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg
Band: 23 (2010)

Artikel: Von der Traube zum Wein : wie schönes Traubengut zum hochwertigen Produkt wird : die Weinkelterung
Autor: Rohner, Otto
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-893372>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Von der Traube zum Wein

Wie schönes Traubengut zum hochwertigen Produkt wird: die Weinkelterung

Otto Rohner

Einen Bericht über die Weinbereitung allein mit Bezug auf die sechs Gemeinden der Region Werdenberg zu schreiben, würde dem Verfasser Grenzen setzen, die die Natur nicht vorgesehen hat. Da Wein ein Naturprodukt ist, drängt es sich auf, das Rheintal von Wartau bis Sennwald in seiner ganzen Breite anzuschauen. Auf der rechtsrheinischen Talseite wachsen seit jeher nicht zuletzt wegen der längeren Sonneneinstrahlung mehr Reben als auf der linksrheinischen. Dies lässt vermuten, dass es ennet dem Rhein auch mehr Weinkellereien gab, die die Trauben verarbeiteten. Tatsächlich finden sich hierfür in den Archiven die entsprechenden Bestätigungen. Seit vor wenigen Jahrzehnten Bund und Kanto-

ne für die Rebsortenwahl eine liberale Praxis eingeführt haben, konnten interessante, besser an die natürlichen Gegebenheiten angepasste Neuzüchtungen angebaut werden. Damit entstanden an weniger sonnenverwöhnten Reblagen ansprechende Weine, wie wir sie heute kennen.

Weinbereitung in früheren Zeiten

Im Wesentlichen beschränkte sich im 19. Jahrhundert die Weinkelterung auf das Auspressen der Trauben. Hierzu gab es drei Methoden: das Stampfen mit Stösseln, das Treten mit den Füßen und das Torkeln. Der Torkel ist ein uraltes Pressgerät. Sein Name ist lateinischen Ursprungs und leitet sich von *torculum* 'Kelter, Presse' ab. Er bezeichnet

auch das Gebäude, in dem der eigentliche Torkel untergebracht ist. Für die Weiterverarbeitung der durch das Abbeeren entstandenen Maische kannte man zwei Methoden: Bei der einen wurde sie ein- bis zweimal auf dem Torkelbett gepresst. Von dort wurde der Saft zur Gärung in die Fässer abgefüllt. Der so erzeugte Wein hiess *Kretzer*, erkennbar an seiner hellroten Farbe. Bei der anderen Methode wurden die gestöselten Trauben in den Bottichen der Gärung überlassen. Der auf diese Weise erzeugte Wein hiess *Abläss*. Der im Bottich zurückgebliebene Trester wurde auf dem Torkel ausgepresst und der so gewonnene Abdruck als *Suser* ausgeschenkt.

Die für die Region Werdenberg bis ins Frühmittelalter zurückreichenden Dokumente wie auch noch gebräuchliche Flurnamen weisen auf eine in den früheren Jahrhunderten gegenüber heute deutlich grössere Rebfläche hin.¹ Die Trauben wurden bis in die frühe Neuzeit grösstenteils zum sogenannten Zehntwein verarbeitet. Trotz des verhältnismässig reichlichen Anbaus musste aber auch Wein eingeführt werden, und zwar ausschliesslich aus dem Süden, vor allem aus dem Veltlin. Die Ursache hierfür lag wahrscheinlich auch an der Qualität des Weins, war doch manches Jahr eine grosse Menge des Zehntweins ungeniessbar. Trotzdem aber wurde der Import ausländischen Weins nur mit besonderer Erlaubnis der Obrigkeit gestattet, und die Weineinfuhr war bei Busse verboten, solange noch eigener Wein verfügbar war. Aufzeichnungen über Zehntabgaben geben zwar Aufschluss über die in



Bei der Weinlese können die Werdenberger Winzer traditionsgemäss auf Erntehelferinnen und -helfer aus dem Verwandten- und Bekanntenkreis zählen. Foto Hansjakob Gabathuler, Buchs

den einzelnen Herrschaften produzierten Mengen, über die Technik der Weinbereitung ist aber wenig nachzulesen.

Heute gibt es im Raum Werdenberg und Liechtenstein einige Traubenverarbeitungsbetriebe mit gut ausgebildeten Kellermeistern, die hochstehende Qualitätsweine produzieren. Diese Betriebe handeln zum Teil auch mit anderen Weinen, oder sie verarbeiten neben der eigenen Produktion zusätzlich die Produkte von Hobbywinzern.

Das Berufsbild des Weintechnologen

Die Verarbeitung weisser und blauer Trauben zu verschiedensten Weinen ist die Aufgabe der Weintechnologinnen und -technologen, die wie die Winzer eine dreijährige Berufslehre absolvieren. Im Unterschied zu den Winzerinnen und Winzern geht es bei den Weintechnologen jedoch ausschliesslich um die Verarbeitung von Wein. Auch wenn am Beginn der Weinproduktion noch immer das Pflücken der reifen Trauben steht, bedient sich die moderne Weinkelterung und -pflege, die erst nach der Traubenernte einsetzt, verschiedener technischer Einrichtungen, deren Handhabung bei beiden Berufen erlernt sein muss.

Während der Gärung werden die Temperatur und die Zuckerabnahme kontrolliert. In der anschliessenden, mehrere Monate dauernden Phase der Weinpflüge wird mit mikroskopischen und chemischen Untersuchungsmethoden der biologische Säureabbau überwacht und – nach entsprechender Degustation – entschieden, wann und wie der Wein «ausgebaut» und schliesslich zur Abfüllreife gebracht werden kann.

Damit die Weine «gesund» und «stabil» bleiben, das heisst, der Erfolg der ausgeklügelten Weinbereitung nicht gefährdet wird, ist auch die Kellerhygiene von grösster Bedeutung. Die gründliche Reinigung von Behältern und Maschinen, die mit dem Wein in Kontakt kommen, gehören folglich ebenso zum

Beruf des Weintechnologen beziehungsweise des Winzers wie die feine Nase und das Gespür dafür, auf welche Weise die Entwicklung des Weins positiv unterstützt werden kann.²

Wie entsteht heute aus Trauben Wein?

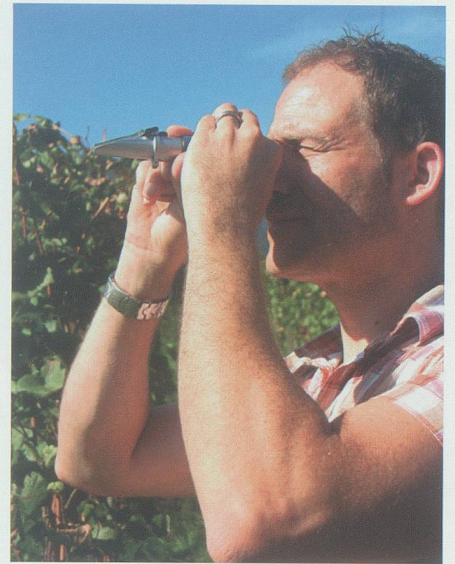
Die Antwort auf diese Frage ist einfach: durch Vergärung von Zucker. So sehr das Endprodukt Wein überzeugt: Warum nur haftet dem Gärprozess im Haushalt ein derart schlechter Ruf an? Wo ist der gärende Fruchtsaft, der sich zu einem himmlischen Dessertvergnügen entwickelt?

Dank der Verbreitung von Mikroorganismen über die Luft und des Herumspritzens von Bodenteilchen bei Regen tragen die Weintrauben am Stock an ihrer Oberfläche eine Vielzahl von Keimen. Pro Kubikzentimeter frischem Traubenmost wurden in guten, trockenen Jahren 400 000 und in schlechten Jahren bis zu 12 Millionen Mikroorganismen gefunden.

Ein Teil des Geheimnisses der Weinkelterung besteht darin, durch Förderung der Hefepilze das Aufkommen schädlicher Mikroorganismen zu verhindern. Das Können des Kellermeisters ist vor allem in schlechten Jahren gefordert, wenn durch viel Regen Fäulnis aufgekommen ist und sich alle Mikroorganismen auf den Trauben bei hohen Temperaturen schnell vermehren konnten. Dank der natürlichen Mikrofauna kann Wein theoretisch von selbst entstehen. Wahrscheinlich entdeckte man das Verfahren der Weinbereitung, als ein Gefäss mit Traubensaft versehentlich stehen gelassen wurde.

Vergärung als natürlicher Schutz

Nach dem Abbeeren und Auspressen der Trauben rinnt ein kräftiger, süsser Saft aus der Presse. Beim natürlichen Kelterungsvorgang lässt man diesen Most (von lat. *mustus* 'nass, jung, frisch' bzw. *mustum* 'Most') stehen, bis die alkoholische Gärung spontan beginnt. Sobald diese eintritt, kann der Kellermeister ein Stück weit aufatmen, denn



Qualitätskontrolle: Vor der Weiterverarbeitung wird der Öchslegrad des Traubengutes bestimmt. Foto Hansjakob Gabathuler, Buchs

jetzt haben die Hefepilze gewonnen und der Most kann sich selbst gegen das Aufkommen anderer Mikroorganismen schützen. Der Alkohol wirkt mit steigender Konzentration als Konservierungsmittel. Noch viel wichtiger ist aber die Kohlensäure, die, weil sie schwerer ist als Luft, auf dem Saft liegen bleibt und den Sauerstoff verdrängt. Ohne Sauerstoff haben die Essigsäurebakterien keine Chance mehr, im gärenden Traubenmost die Vorherrschaft zu erlangen.

Natürlicher Alkoholgehalt

Die Hefepilze ernähren sich ausschliesslich vom Traubenzucker, verdoppeln sich dabei und produzieren etwas Alkohol sowie grosse Mengen an Kohlensäuregas (das Vierzig- bis Fünfzigfache des Gärvolumens). In einem Glas Sauser kann die Kohlensäure als

1 Vgl. dazu im vorliegenden Band Hans Jakob Reich, «Aus der über tausendjährigen Geschichte des Weinbaus im Werdenberg», Heinz Gabathuler, «Ein Saft für weltliche und geistliche Herren», und Martin Graber, «Förderung des Weinbaus in Wartau».

2 Nach Angaben des Berufsbildungszentrums Wädenswil.



Mit dem Etikettieren der Flaschen ist die Weinbereitung abgeschlossen.

Foto Otto Rohner, Sax

kleine aufsteigende Perlen beobachtet werden. Wenn nicht eingegriffen wird, arbeiten die Hefepilze so lange weiter, bis kein Traubenzucker mehr vorhanden ist oder bis sie durch die hohe Alkoholkonzentration gebremst werden. Bei fünfzehn Volumenprozenten (15 Vol-%) sterben die Hefepilze ab. Es ist deshalb kein Zufall, dass schwere Weine Alkoholgehalte von bis zu 14,8 Vol-% haben. Damit ein gänzlich durchgegener Wein einen derart hohen Alkoholgehalt erreichen kann, müssen die Trauben einen ausserordentlich guten Reifezustand aufweisen. Als Faustregel kann man das Alkoholvolumen mit Acht multiplizieren, um auf die Öchslegrade des Traubengutes zu schliessen.

Durch die professionelle Weinbereitung kann ein über Jahre ausgeglichenes Produkt erzeugt werden. Wird mit natürlichen Hefen gearbeitet, sind Geschmacksunterschiede von Jahr zu Jahr aber nicht zu vermeiden.

Die meisten Schweizer Weine weisen zwischen 11 und 13 Vol-% auf. Entsprechend muss das Traubengut bei der Ernte zwischen 80 und 100 Grad Öchsle aufweisen. Speziell Müller-Thurgau-Trauben können sortenbedingt nie ein hohes Mostgewicht erreichen – bei über 12 Vol-% wirken solche Weine manchmal brandig und wenig ausbalanciert. Der Zuckergehalt der Trauben ist also nicht der alleinige Quali-

tätsmasstab. Vielmehr müssen die Trauben zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen werden. Dieser ist abhängig vom Verhältnis der Säure zum Zuckergehalt und variiert je nach Traubensorte und Weintyp.

Weinkeller einst und heute

Früher waren Weinkeller staubige und schimmelige Räume, die viele grosse Holzfässer beherbergten. Die Trauben wurden von Fuss gestampft und in alten Bottichen vergoren. In den Weinkellern stellte sich so über die Jahre hinweg ein mikrobielles Klima ein, das die Weinbereitung unterstützte. Wehe aber, wenn sich einmal Essigsäurebakterien breit machten! Sie konnten kaum mehr durch das Reinigen der Fässer entfernt werden, so dass diese ersetzt werden mussten.

In der «Hochfürstlich Liechtensteinischen Torkelordnung» aus dem Jahr 1750 ist in elf Punkten festgehalten, worauf es damals ankam. So wird berichtet, dass jemand, der im Torkel «wüst» daherrede oder andere beschimpfe, mit 10 Pfund Strafe belegt werde. Eine andere Vorschrift betraf das Verbot der Viehweide im Wingert vor der Weinlese, bei dessen Nichtbeachtung das Tier getötet werde. Der Brauch des «Spiggkens» wurde in Punkt 10 der Torkelordnung beschrieben. Es ist das bis in die jüngere Zeit noch wahrgenommene Recht der Allgemeinheit, nach der Weinlese stehen gelassene Trauben zu holen, und entsprach einer alten Gewohnheit.

Heute wird die Weinbereitung vielerorts als mikrobiologischer Prozess verstanden – mit dem Resultat, dass Weinkeller oft bis an die Decke gekachelt sind und sich wie Operationssäle reinigen lassen. Sauberkeit ist oberstes Gebot. Der gesetzliche Rahmen wird heute im Lebensmittelgesetz beschrieben.

Keltertechnik

Der Kellermeister hat heute viele Möglichkeiten, in den natürlichen Prozess der Gärung einzugreifen. Wenn er mit den natürlich auf den Trauben vor-

kommenden Hefepilzen nicht zufrieden ist, wird er eine der kommerziell erhältlichen Reinzuchthefen verwenden, die dann im gärenden Most die Vorherrschaft übernimmt. Vielleicht geht er noch einen Schritt weiter und pasteurisiert den Traubenmost, bevor er Reinzuchtheferne zufügt, um alle anderen Einflüsse durch Mikroorganismen auszuschalten. Damit geht er der Gefahr einer schlechten Gärung durch unerwünschte Mikroorganismen aus dem Weg. Indem er unter genau kontrollierten Bedingungen arbeitet, kann er Einfluss nehmen auf das spätere Bouquet des Weins. Das Erwärmen des Traubenmostes beschleunigt die Gärung, ein Abkühlen bewirkt das Gegenteil. Wenn er Wein mit Restsüsse wünscht, kann er durch Filtration die Hefepilze vorzeitig entfernen. Durch den Zusatz von Alkohol kann die Gärung bei einem beliebigen Zuckerwert gestoppt und der Alkoholgehalt im fertigen Produkt gesteigert werden. Nach der Hauptgärung macht fast jeder Wein eine zweite Gärung durch, in welcher die aggressive Apfelsäure in die mildere Milchsäure umgewandelt wird. Die zweite Gärung wird vom Kellermeister bei einigen Weissweintypen unterbunden, um die erwünschte Säurestruktur des Weins zu erhalten.

Ausblick

Die ständige Verfügbarkeit von Lebensmitteln aus allen Ländern der Welt bringt es mit sich, dass heute Produkte konsumiert werden, die niemals bezahlt werden könnten, würde man sie nach ihrer Ökobilanz gewichten. Tatsache ist, dass die Werdenberger und Liechtensteiner Weinkelterungsbetriebe heute Produkte auf den Markt bringen, die den ausländischen in Geschmack und Preis absolut ebenbürtig sind.³

³ Zur Weinqualität und zu den Aspekten der Ökologie vgl. im vorliegenden Band Markus Hardegger, «Die im Werdenberg früher und heute heimischen Rebsorten und ihre Weine», und Michel Revaz, «Weine, die ihre Seele nicht verloren haben».



Foto Hansjakob Gabathuler, Bûchis

Erntereife Fontnaser Blauburgunder-Trauben (28. September 2009).