

Da auch der Weißwein größtentheils nach dieser nur für Rothwein passenden Behandlungsart hergestellt wird, so sind die Weißweine Tirols, die übrigens erst in den letzten Jahren eine größere Rolle zu spielen beginnen, für den Handel weniger geeignet. In neuerer Zeit finden wir aber bereits vielfach den Weißwein in entsprechender Weise durch Vergährung des Mostes gewonnen, wie denn überhaupt die Weinbehandlung im Lande sehr bedeutende Fortschritte macht. Besonders auffallend ist dies im italienischsprachigen Landestheil, welcher in der obigen Beziehung früher gegen Deutschtirol sehr zurückstand, das ja schon seit Jahrhunderten bedeutenden Weinhandel trieb, während im ersteren, wo früher die Seidenzucht die Hauptquelle des Wohlstandes bildete, die Weinproduction nur den eigenen Bedarf zu decken hatte. Überall sehen wir jetzt neue Keller erbauen und der Reinhaltung des Faßgeschirres immer allgemeiner die größte Aufmerksamkeit zuwenden.

Die früher wohl richtige Annahme von der geringen Haltbarkeit des Tiroler Weins ist nicht mehr zutreffend. Tirol erzeugt heute, wenn auch in geringer Menge, ganz treffliche Flaschenweine. Die Hauptmasse der Production besteht dagegen allerdings in leichteren Tischweinen, welche in der Regel im Laufe eines Jahres consumirt werden und durch langes Lagern zwar nicht verderben, aber meist auch nicht wesentlich gewinnen.

Der Tiroler Tischwein ist nicht nur für ganz Tirol, auch für Nordtirol Volksgetränk, er hat auch außer dem Lande zahlreiche Freunde und wird gerne und mit Vorliebe in den angrenzenden österreichischen Ländern, wie auch in der Schweiz, besonders in den östlichen Cantonen, im südlichen Baiern, am Bodensee und in Württemberg getrunken, so daß sich in Tirol ein bedeutender Weinhandel entwickeln konnte. Einen wichtigen Ausfuhrartikel bildet in neuerer Zeit im Herbst süßer, in langsamer Gährung befindlicher Most, welcher besonders in die Schweiz, wo er den Namen Suser oder Sauser führt und sehr gerne getrunken wird, sowie auch nach Vorarlberg und Württemberg in ganz bedeutenden Mengen ausgeführt wird.

Die Bereitung des Weines, namentlich für den Großhandel, concentrirt sich hauptsächlich in den Händen größerer Producenten und Weinhändler. — In Südtirol bestehen auch einzelne bedeutende önologische Gesellschaften; dieselben kaufen im Herbst die Fehsung der kleineren Weingutsbesitzer, sei es in der Form von Maische oder noch als Trauben nach dem Gewicht, was sich besonders vortheilhaft erweist, und können dann, mit allen nöthigen Hilfsmitteln versehen, den Wein in vollkommen rationeller Weise behandeln. Nur in wenigen Gegenden, wie zum Beispiel im Meraner Gebiete, dem Burggrafenamt, in manchen Seitenthälern, sowie in der Brigener und Klausner Gegend keltert der einzelne Weinbauer in der Regel selbst ein. Es hat diese Art des Weinhandels seine Licht- und seine Schattenseiten. Durch Bildung von Winzergenossenschaften wird es vielleicht da und dort auch dem kleinen Besitzer möglich werden, sein Product