

## Weininformation

St.Galler Weinbauverband

### In dieser Ausgabe:

Inhaltsverzeichnis	1
Vorwort des Präsidenten	1
St.Galler Weine an der Vinobile Montfort	1
OLMA-Sonderschau „Alte Kulturpflanzen“	1
1. Hauptversammlung des Weinbauverbandes	2
Culinarische Spargel- und Weinwochen	2
Was bringt die AP 2011 dem Weinbau?	2
Weinkonsum leider immer noch rückläufig	3
Maschinendemo am Buechberg in Thal	4
Barrique-Herstellung aus heimischer Eiche	4

## Vorwort des Präsidenten

Geschätzte Rebleute

Der prächtige Frühling rutschte praktisch nahtlos in den Sommer. Das anhaltend gute Wetter liess die Reben drei bis vier Wochen früher blühen. Es scheint, dass uns wieder ein sehr frühes Jahr bevorsteht. Der Weinverkauf hat im letzten Halbjahr wieder stark zugelegt. Vor allem qualitativ hochwertige Weine sind gesucht. Der Trend bei den offenen Gewächsen, vor allem in der Gastronomie, ist eher rückläufig. Die fortwährende Aus- und Weiterbildung am Rheinhof mit Markus Hardegger als Organisator zeigt Erfolge. Dies lässt sich vor allem mit unseren AOC-Degustationen belegen. Die Turbulenzen in der

Schweizerischen Weinbranche halten an. Die Finanzierung der Branchenverbandes Wein ist nach dem Konkurs völlig offen und nicht gesichert. Pläne zur Revision der Weinverordnung (aus dem Bundesamt für Landwirtschaft) nach dem Alleingang des Kanton Wallis sorgen für helle Aufregung. Ich bin klar der Meinung, dass wir mindestens im Kanton St. Gallen zusammenhalten und am gleichen Strick in dieselbe Richtung ziehen müssen. Ich wünsche euch allen einen herrlichen Sommer.

Kaspar Wetli, Präsident  
St.Galler Weinbauverband



### Nicht verpassen...

#### Sonderschau „Geheimnisse alter Kulturpflanzen“

Dieses Thema wird an der OLMA 2007 auf 250 m<sup>2</sup> spannend präsentiert. Das OK hat ein klares Ziel: Mit einem modernen, alle Sinne ansprechenden Auftritt will es die grosse Bedeutung der Erhaltung einer breiten genetischen Basis unserer Kulturpflanzen aufzeigen. Neben Obst und Reben werden alte Kartoffelsorten, Ribelmals, Kräuter- und Heilpflanzen publikumswirksam präsentiert.



### Machen Sie mit...

Die Mitgliedschaft im St.Galler Weinbauverband kostet Fr. 3.50 pro Are bewirtschaftete Rebfläche. Wir freuen uns über jedes neue Mitglied! Präsident Kaspar Wetli erteilt gerne Auskunft. Seine Telefonnummer: 071 744 12 77

## St. Galler Weine an der Vinobile Montfort

Die 10. Vinobile Montfort, die grösste Weinmesse Westösterreichs, fand im April in Feldkirch statt. Zum sechsten Mal war eine kleine Gruppe von St.Galler Weingütern präsent. Rund 140 Winzer zeigten über 1'000 Weine. Der Besucherandrang war sehr gut. Erstaunlich ist, dass sehr viele junge Leute diese Messe besuchen. In den vergangenen Jahren hat sich die Preisdifferenz zwischen Österreicher und St.Galler Weinen verringert. Österreichische Spezialitäten sind heute meist teurer als vergleichbare St.Galler Weine. Eine Umfrage bei den St.Galler Betrieben hat ergeben, dass das Publikumsinteresse an St.Galler Weinen von Jahr zu Jahr steigt, trotzdem besteht noch eine gewisse Hemmschwelle.

Alle St.Galler Weingüter möchten im nächsten Jahr wieder dabei sein. Der St.Galler Weinpreis 2007 wurde an das Weingut „Ochsentorkel“ von Tom Kobel und Salomé Reimann in Thal vergeben. Sie erhielten die begehrte Trophäe für den Pinot noir, Barrique 2005. Herzliche Gratulation für diese Leistung! Die Kosten für die Vinobile Montfort werden seit zwei Jahren ausschliesslich von den teilnehmenden Betrieben getragen.



*Die Weininformation ist eine Dienstleistung des St.Galler Weinbauverbandes*

## 1. HV des St.Galler Weinbauverbandes

Am 28. Februar 2007 fand im stilvollen Restaurant des Eisenbergwerks Gonzen die HV des St. Galler Weinbauverbandes statt. Der statutarische Teil wurde durch den Präsidenten, Kaspar Wetli aus Berneck, speditiv abgewickelt.

Markus Hardegger von der Fachstelle Weinbau am LZSG Rheinhof in Salez, berichtete über die Projekte zur Erhaltung der alten Rebsorten. Die nationale Sortensammlung im Versuchs- und Demonstrationsrebbeg Frümsen konnte wiederum um einige Raritäten erweitert werden. Die Suche nach alten Rebsorten im Kanton St. Gallen und Fürstentum Liechtenstein war sehr erfolgreich. So konnten kaum mehr auffindbare Sorten wie die blaue Seidentraube oder der blaue und der violette Muskateller gefunden werden.

Ein besonderer Höhepunkt der Hauptversammlung war das Impulsreferat durch den Tourismus-Experten Prof. Dr. Heinz Rico Scherrieb von der HTW Chur. Der Fachmann ermunterte die Zuhörerschaft, alle Reizerlebnisse im Zusammenhang mit Wein auszuschöpfen. Mit viel Phantasie und wenig Mitteln könne aus praktisch jedem Weinkellerbesuch ein Erlebnis für den Weinkunden hervorgezaubert werden. Er ermunterte die zahlreichen Rebleute, solche Events zu organisieren. Nach dem hervorragenden Referat waren die Winzerinnen und Winzer zu einem Apéro mit Spezialitäten aus dem Sarganserland eingeladen. Den Abschluss bildete ein feines Nachtessen. Das tolle Programm und die stimmungsvolle Atmosphäre trugen wesentlich dazu bei, dass die erste HV des neu organisierten Vereins ein voller Erfolg wurde.



### Homepage St. Galler Weine

[www.stgaller-weine.ch](http://www.stgaller-weine.ch)

Die Homepage ist nach vier Jahren überarbeitet, modernisiert und ergänzt worden. Die Seite mit der Rubrik „St. Galler Weinbauverband“ ist neu gestaltet worden. Auf dieser Seite finden Sie als Verbandsmitglied viel Wissenswertes rund um den St.Galler Weinbauverband. Schauen Sie sich diese Homepage in aller Ruhe an. Gerne nehmen wir Ihre Feedbacks (Verbesserungsvorschläge, Kritik usw.) entgegen unter [info@stgaller-weine.ch](mailto:info@stgaller-weine.ch)

## Culinarische Spargel- und Weinwochen



20 St.Galler Restaurants servierten während der „Spargelsaison“ Spargelgerichte mit dem passenden Wein dazu. Das wäre nichts Besonderes, stammten nicht sowohl Spargel als auch Wein von St.Galler Culinarium-Betrieben. So kommt einheimischer Spargel der drei St.Galler Spargelproduzenten Fahrmaadhof in Diepoldsau, Hofstadl in Gossau und Böschnihof in Sevelen ganz frisch geerntet auf den Tisch. Das hat Vorteile: Die wertvollen Vitamine bleiben erhalten und die kurzen Transportwege sind besonders ökologisch.

Zu Beginn der „Culinarischen Spargel- und Weinwochen“ lud Kurt Hanselmann, Bildungsleiter der Ostschweizer Gastronomiefachschule St.Gallen, zu einem Workshop, bei dem er den anwesenden Köchen neue Spargelrezepte vorstellte. Angespornt von diesen Ideen, zauberten die Köche der 20 Restaurants köstliche Gerichte aus den einheimischen Zutaten – alt Bewährtes genauso wie überraschende, neue Kreationen. Markus Hardegger präsentierte den Gastronomen eine breite Palette von passenden Weinen aus dem Rheintal und dem Sarganserland. Es ist erstaunlich, wie gut die frischen Müller-Thurgau-Weine, die kräftigen Chardonnay- oder Sauvignon blanc-Weine zu den hervorragenden Spargelgerichten passen. Selbst ein Pinot gris mit leichter Restsüsse vermählte sich hervorragend mit den Spargeln. Je nach Zubereitung des Spargelgerichtes kann auch ein fruchtiger Rotwein eine schöne Harmonie geben. Es ist erfreulich, wie die Gastronomen zu den diversen Spargelgerichten die am besten harmonisierenden Weine aus der Region empfehlen. Für die nächste Spargelsaison hat sich der Trägerverein Culinarium vorgenommen, die Zusammenarbeit zwischen Gastronomen und Winzern noch weiter zu intensivieren. Das Ziel der Aktion ist klar: Es gilt, Absatzkanäle für St. Galler Spargeln und regionale Weine zu fördern.



## Was bringt die AP 2011 dem Weinbau?

Damit die Landwirtschaft auch in Zukunft die in der Verfassung definierten gemeinschaftlichen Leistungen erbringen kann, muss sie ihre Wettbewerbsfähigkeit weiter verbessern. Mit der Agrarpolitik 2011 sollen die agrarpolitischen Rahmenbedingungen so weiterentwickelt werden, dass in der Landwirtschaft und den vor- und nachgelagerten Stufen die vorhandenen Potenziale zur Kostensenkung sowie zur Verbesserung der Marktleistung und der Ökologie genutzt werden. Die Anpassungen sollen nur so schnell vorangehen, dass die Entwicklung sozialverträglich bleibt. Was heisst das für den Weinbau?

In der kommenden Sommersession wird das Bundesparlament die Schlussabstimmung über die AP 2011 durchführen. Es wird erwartet, dass eine knappe Mehrheit diesem Gesetzeswerk zustimmt. Der Weinbau ist in den beiden Artikel 63 und 64 betroffen. In Artikel 63 geht es darum, dass die Weinqualitäten in drei Klassen eingeteilt werden: Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, Landweine und Tafelweine. Der Bundesrat legt die Anforderungen für Weine der entsprechenden Kategorien fest. Dieser Artikel ist kaum umstritten und hat die Vernehmlassung unbeschadet überstanden.

Artikel 64 ist jedoch höchst umstritten und noch nicht definitiv ausformuliert. Die Weinbranche wehrt sich vehement gegen die Aufteilung der Schweizer Rebfläche in drei Zonen. Als besonders stossend wird empfunden, dass das Projekt in keiner Weise auf die mikroklimatische Vielfalt innerhalb der Kantone Rücksicht nimmt. Der Vollzug der Weinlesekontrolle soll weiterhin den Kantonen überlassen werden. Der Bund wird sich in Zukunft nur noch mit einem Pauschalbeitrag an den Kosten beteiligen. Es ist vorgesehen, die AP 2011 auf den 1. 1. 2008 in Kraft zu setzen. Darum will das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) die auf dem revidierten Landwirtschaftsgesetz basierende Weinverordnung bereits anfangs Juli in die Vernehmlassung schicken.

## Weinkonsum leider immer noch rückläufig

Der Abwärtstrend beim Weinkonsum hält an. Im vergangenen Jahr wurden noch 2.702 Millionen hl Wein konsumiert. Verantwortlich für die Abnahme von 66'885 hl (-2.5%) sind sowohl der Rückgang des Konsums inländischer Weine (-4.0%) als auch ausländischer Weine (-1.6%)

Unter Berücksichtigung der Lager ging der Konsum von Schweizer Weinen auf 1.021 Mio. hl zurück, wovon 509'275 hl auf Weissweine und 512'187 hl auf Rotweine entfallen. Der Verbrauch an ausländischen Weinen nahm ebenfalls auf insgesamt 1.680 Mio. hl (-26'506 hl) ab.

Die Umstellungsmassnahmen entfalten weiterhin Wirkung: 2006 verklei-

nerten sich die mit Chasselas und Müller-Thurgau bestockten Flächen um 140 beziehungsweise 15 Hektaren. Mit 4'490 ha bleibt der Blauburgunder die am häufigsten kultivierte Rebsorte der Schweiz. Auf dem zweiten Platz folgt Chasselas mit 4'265 ha. Bei den Neuanpflanzungen waren wieder die roten Sorten Gamaret, Merlot und Garanoir die beliebtesten Rebsorten.

Die Erntemenge 2006 war erneut niedrig, nur 1% höher als im Vorjahr. 47% der Ernte entfallen auf Weiss- und 53% auf Rotweine. Die Weinimporte nahmen 2006 leicht ab. Die Weissweimporte stiegen um 4.2%, die Rotweineinfuhren fielen um 4.7%. Die Lager an Schweizer Weissweinen haben 2006 um 4,7% abgenommen, diejenigen von Schweizer Rotweinen um



### Winzermeister Paul Hungerbühler

Paul Hungerbühler, Betriebsleiter im Staatswingert Frumsen, hat im Frühjahr 2007 die Meisterprüfung Winzer erfolgreich bestanden. Den Abschluss der Meisterprüfung bildete eine Diplomarbeit. Der gelernte Landwirt und Förster wählte das aktuelle Thema „Situationsanalyse des Rebbergs Frumsen“. Für diese umfangreiche Diplomarbeit erhielt der initiative Winzermeister die gute Note 5. Dies ist eine hervorragende Leistung! Wir gratulieren dem erfolgreichen Berufsmann herzlich zu dieser tollen Leistung.





Herausgeber: St.Galler Weinbauverband  
Auflage: 500

Redaktion:  
Markus Hardegger, Fachstelle Weinbau  
Telefon 081 758 13 28  
Fax 081 758 13 01  
E-Mail markus.hardegger@lzsg.ch

Gestaltung:  
AS Marketing und Kommunikation  
Agnes Schneider Wermelinger

Weininformation St.Galler Weinbauverband

... die letzte Seite

## Barrique-Herstellung aus einheimischer Eiche



### Maschinendemo in Thal

Am Mittwoch, den 4. Juli 2007, von 15:00 bis 19:00 Uhr, organisiert der St.Galler Weinbauverband eine Maschinendemonstration bei Fredi Messmer, Rosentürmli, Thal. Vorstandsmitglied Matthias Tobler ist verantwortlich für die Organisation. Winzer haben heute eine breite Palette von Raupenfahrzeugen und Zusatzgeräten zur Auswahl. Welche Maschine oder welches Gerät bietet das beste Preis-Leistungsverhältnis für meinen Rebberg? Eine oft gestellte Frage...

Erfreulicherweise hat eine ganze Anzahl von Firmen die Teilnahme zugesagt. Sie können im stündlichen Rhythmus folgende Geräte im praktischen Einsatz erleben: Auslaubgeräte, Laubhefter, Laubschneider, Böschungsmäher usw. Die Vorführungen finden in Terrassen- und Direktzug-Anlagen statt.

Sie können Maschinen und Geräte in einer Freiluft-Ausstellung besichtigen. Firmen-Vertreter erteilen Auskunft. Für das leibliche Wohl ist gesorgt. Geniessen Sie unbeschwerte Stunden im Kreise von Berufskollegen und lassen Sie sich von Kaspar Wetli über die aktuellen Themen in der Weinwirtschaft informieren.

### Rebberg gesucht im unteren Rheintal

Bruno Laager, Seeweg 5a, 8280 Kreuzlingen Tel. 071 688 48 18 sucht im unteren Rheintal einen kleineren Rebberg zur pachtweisen Bewirtschaftung. Eine kleine Rebhütte für die Geräte sollte vorhanden sein.

In der Schweiz werden jährlich rund 5'300 Barrique-Fässer à rund 225 Liter Inhalt verkauft. Davon werden etwa 5'000 Fässer importiert. Die restlichen 300 Fässer werden von zwei Schweizer Kufereien in Küssnacht und Berneck hergestellt. Das jährliche Potenzial an schlagreifen Eichen aus Schweizer Wäldern würde für etwa 8'000 Barrique-Fässer reichen. Im Weinbaudorf Berneck produziert der junge Holzküfer Martin Thurnheer qualitativ hervorragende Barrique-Fässer aus heimischer Eiche. In enger Zusammenarbeit mit der Ingenieur-Schule Changins ist in vergangenen Jahren die Auswahl des Eichenholzes, das Herstellungsverfahren und der eigentliche Brand so optimiert worden, dass die heute hergestellten Barrique-Fässer jedem internationalen Vergleich standhalten. Vor kurzem wurde die Garantiemarke „Terroir Chêne“ eingetragen. Diese Marke bietet Gewähr, dass alle Prozesse—vom Standort der Eiche bis zum fertigen Fass—registriert und mittels Codes auf jedem Fass eingebrannt werden.

### *Martin Thurnheer, wie sieht Ihr beruflicher Werdegang aus?*

Ich habe von 1999 bis 2002 die Lehre als Küfer absolviert. In meinem Lehrgang war ich schweizweit der einzige. Darum konnte ich die Schule in Wädenswil zusammen mit den Weintechnologen besuchen. Anschliessend arbeitete ich während eines Jahres in der elterlichen Kuferei. Danach folgte die Rekrutenschule. Nach der RS arbeitete ich ein halbes Jahr im Burgund. Dort stellten wir vorwiegend Holz-Gärständen her. Danach arbeitete ich während eines halben Jahres in einem Weinkeller in der Westschweiz. Seit 2005 führe ich zusammen mit meiner Mutter unseren traditionsreichen Kufereibetrieb in Berneck.

### *Was fasziniert Sie an diesem Beruf?*

Es fasziniert mich, in der fünften Generation Holzfässer zu bauen. Als einer der letzten Holzfassbauer in der Schweiz möchte ich für unsere Kunden qualitativ hochwertige Fässer, möglichst aus Eichenholz, das in der Ostschweiz oder der Region geschlagen worden ist, herstellen. Wir bemühen uns, auch Spezialwünsche zu erfüllen.

### *Welche Nischen gibt es im Fassbau?*

Neben der Fassherstellung stellen wir auch Holzbadewannen, Brunnentröge, Badezuber, Trommeln, Pflanzenkübel, Bütteriche usw. her. Wir suchen uns Nischen, damit der Betrieb während des ganzen Jahres ausgelastet ist.

### *Wie sehen Sie die Zukunft Ihres Betriebes?*

Es ist eine grosse Herausforderung, das Geschäft auch in Zukunft erfolgreich zu führen. Der Trend läuft momentan Richtung Holzgärständen. Hier habe ich eine optimale fachliche Kompetenz. Führende Weinbaubetriebe der Schweiz lassen ihre Weine bereits wieder in Holzständen gären. Barrique-Fässer sind ebenfalls im Trend. Grosse Holzfässer werden dagegen kaum noch bestellt.

### *Was halten Sie vom Herkunftsschutz „Terroir Chêne“ für Eichenholz?*

Wir können nur profitieren, weil wir in der Schweiz einen guten Eichenbestand haben. Die Zusammenarbeit zwischen Förster, Küfer und Winzer wird gefördert und unsere Kunden erhalten ein hervorragendes Produkt zu konkurrenzfähigem Preis.

