

Weininformation

St.Galler Weinbauverband

In dieser Ausgabe:

Inhaltsverzeichnis	1
Vorwort des Präsidenten	1
BDW Branchenverband Deutschschweizer Wein	1
Culinarium – aktuelle Informationen	2
Neues vom Schweizer Weinmarkt	2
St.Galler Weine auf dem Servierbrett	2
Das Rebjahr im Überblick	3
Weinlese im Kanton St.Gallen	4
Erfolgreiche St.Galler Winzer	4
Neue Weinverordnung	4

Vorwort des Präsidenten

Geschätzte Rebleute
Nach einem super Spätsommer, einem sehr schönen Herbst und einer fantastischen Traubenernte ist Ruhe eingekehrt in unseren Rebbergen. Die Kellereibetriebe sind jetzt gefordert und geben alles, um aus dem hervorragenden Traubengut auch dieses Jahr Spitzenweine zu produzieren.

Diverse Auszeichnungen und Medaillen zeugen von qualitativ hoch stehenden St.Galler Weinen und verleihen zusätzliche Motivation. Trotz Krise erfreuen sich unsere Weine bei den Konsumenten immer noch grosser Beliebtheit, was aber nicht heisst, dass bei den Verkaufsanstrengungen zurückgesteckt werden kann. Traubenproduzenten und Kellereibetriebe, also die gesamte **Weinbranche**

muss sich dafür einsetzen dass St.Galler Weine weder in froher Runde noch auf dem Festtagstisch fehlen.

Zwischenzeitlich konnten mit den Vertretern der Kellereien und dem Weinbauverband vielversprechende Gespräche geführt werden, so dass bald ein Zusammenschluss und die Gründung eines Branchenverbandes erwartet wird. Somit würde den Anliegen der Weinbranche gegenüber dem Dachverband (Branchenverband Deutschschweizer Wein – BDW) und den verschiedenen Ämtern noch mehr Nachdruck verliehen. Die Revision der Weinverordnung ist in vollem Gange und es kann in den nächsten Wo-

chen mit der Vernehmlassung gerechnet werden. Unsere Bemühungen bestanden grossteils darin, dass die neue Fassung auch den Ansprüchen der Praxis gerecht wird.

Ich wünsche Ihnen frohe Festtage und alles Gute im neuen Jahr. Geniessen Sie, stossen Sie mit einem Glas St.Galler Wein an.

Daniel Eberle, Präsident
St.Galler Weinbauverband



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 Daniel Eberle erteilt gerne Auskunft. Seine Telefonnummer: 081 735 24 10

Branchenverband Deutschschweizer Wein

Vorgängig der Herbstversammlung vom vergangenen November in Zürich fand die Delegiertenversammlung des Branchenverbandes Deutschschweizer Wein (BDW) statt. Dabei gab der Budgetentwurf viel zu reden. Vor allem seitens der Zürcher Delegierten wurden die Beiträge an Swiss Wine Promotion (SWP) und Vitiswiss in Frage gestellt. Anscheinend besteht einerseits ein massives Informationsdefizit und andererseits ist man in gewissen Landesteilen mit den Leistungen unzufrieden. Präsident Kaspar Wetli wies in seiner besonnenen Art darauf hin, dass der BDW verschiedene Massnahmen in die Wege geleitet hat, um eine Verbesserung zu erzielen. So wurde der St.Galler Rebbaukommissär Markus Hardegger vom Vorstand des BDW und der Konferenz der Rebbaukommissäre in den Vorstand von Vitiswiss delegiert, um die berechtigten Interessen der Branche und der Ostschweizer Kantone gebührend zu vertreten. An der Herbstversammlung berichtete Kaspar Wetli über die Arbeit im Vorstand und die Bemühungen um die Schaffung eines Branchenverbandes Schweizer Wein. Die Rebbaukommissäre erstatteten über die Weinernte 2009 Bericht. Unisono wurde über Trockenheit, Mehлтаudruck und höchste Qualitäten berichtet. Der Direktor von Wine and Spirits (Weinhändlerverband) gab seinem

Unmut über die hohe Regelungs- und Anpassungsdichte Ausdruck. Die Talfahrt des Schweizer Weinkonsums soll nicht durch neue Regelungen beschleunigt werden, wie beispielsweise mit der Schaffung eines neuen Alkoholmarktgesetzes, dem auch Wein und Bier unterstellt werden sollen.



Die Weininformation
ist eine Dienstleistung des
St.Galler Weinbauverbandes

Culinarium — Aktuelle Informationen



Rund 230 Gäste konnten sich an der 6. Culinarium-Genussakademie mit Galaabend von der hohen Qualität der regionalen Produkte und von der Kreativität der Küchenchefs überzeugen.

Am 3. November 2009 hatte der Trägerverein Culinarium wieder zur Genussakademie mit Galaabend geladen. Im Zentrum standen dabei der Genuss und die Würdigung der Lebensmittel, die entsprechend der «Culinarium»-Philosophie ihren Ursprung in der Region haben. Mit Fisch, Alpprodukten oder Schaf- und

Ziegenkäse nahmen die Vorspeisen die gastronomischen Schwerpunktthemen des vergangenen Jahres auf. Mit Kreationen aus den Spezialgeflügeln Gans, Ente und Perlhuhn wurde einem Thema des kommenden Jahres vorgegriffen. Bei der alljährlichen Käseshow zum Dessert war der Alpkäse prominent vertreten. In einer süssen Variante gab es den Käse als Pralinen und die neue Rheintaler Bäuerinnenapérogruppe präsentierte einen Teil ihres Könnens mit klassischen Süssspeisen wie Ribelmaisköpfl und Süssmostcrème in einer Variation für Allergiker.



Genuss ist Lebensqualität

Ihrem Namen gerecht werdend, bot die Genussakademie noch mehr als Gaumenfreuden. Die Besucher konnten an drei von sieben Seminaren teilnehmen. Der von rund 30 Culinarium-Betrieben gestaltete Marktstand zeigte bereits im Vorfeld des Galaabends eine Vielfalt an regionalen Spezialitäten. Der Einladung zum Entdecken und Degustieren kamen die Gäste nur zu gerne nach. www.culinarium.ch

Neues vom Schweizer Weinmarkt

Im vergangenen Jahr haben die Schweizer rund eine Flasche weniger Wein getrunken als 2007. Der Pro-Kopf-Konsum ist damit auf 38.6 Liter gesunken. Dieser Trend ist seit einigen Jahren feststellbar. Damit die weiteren Auswirkungen auf den Markt abgeschätzt und die Bedürfnisse der Konsumenten erkannt werden, hat Swiss Wine Promotion eine Studie über den Schweizer Weinmarkt in Auftrag gegeben.

Die Resultate:

- Die Zahl der Weinliebhaber in der Schweiz hat sich nicht verändert. Der Schweizer trinkt weniger Wein - aber von besserer Qualität.
- Der Wein zum Mittagessen wurde gestrichen.
- Der Begriff Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) wird bekannter und von der Bevölkerung mit Qualitätsprodukten in Verbindung gebracht.
- Beim Schweizer Wein werden Qualität, Vielfalt und Echtheit sehr geschätzt. Aufgrund dieser Merkmale wird der höhere Preis als gerechtfertigt betrachtet.
- Viele Schweizer kaufen unabhängig vom Preis Schweizer Weine. Leider sind diese in der Gastronomie schlecht vertreten.
- Der Weinverkauf ab Weingut muss intensiviert werden, denn der Konsument schätzt den direkten Kontakt und die Degustationsmöglichkeiten.
- Die Qualitätsarbeit der Schweizer Winzerinnen und Winzer wird von den Weinkonsumenten anerkannt und die Vielfalt der Weine wird geschätzt.

St.Galler Weine auf dem Servierbrett



Am Galaabend wurden am Tisch je zwei Weiss- und Rotweine serviert. Ausser der Qualität war ihnen eine nationale oder internationale Weinauszeichnung im laufenden Jahr gemein. Ursprünglich aus der Verlegenheit geboren, sich zwischen all den hervorragenden Weinen nicht entscheiden zu können, ist die Weinbar inzwischen zu einem wichtigen Element des Abends geworden. Hier konnten etwa 40 weitere Ostschweizer Weine — mit Schwerpunkt St.Galler Weine — gekostet werden. Wie bereits 2008 bewegten sich die W(f)einschmecker «auf den Spuren des Pinot Noir» mit 19 Blauburgundern von zehn Winzern aus neun verschiedenen Jahren und unterschiedlichem Ausbau. Neun Winzer gaben ausserdem mit 15 Cuvées und Assemblagen aus weniger gängigen Sorten Gelegenheit, «neue Aromen an Gaumen und Nase zu lassen». Zum Dessert konnten sich die Gäste einmal mehr davon überzeugen, dass es nicht ein echter Port sein muss, wenn man einen hervorragenden Süsswein trinken will. Ob Eiswein, Beerenauslese oder Portwein-Typ — weiss oder rot — die sieben Dessertweine schmeichelten nicht nur dem Gaumen der Besucherinnen.



Die Weinlese 2009 im Kanton St.Gallen

Die Weinernte 2009 ist im Kanton St. Gallen hervorragend ausgefallen. Die Voraussetzungen dazu lieferte der trockene Frühling. Die sonnenverwöhnten Monate von August bis Oktober bildeten die Basis für die äusserst gute Qualität. Die Sorte Blauburgunder erreichte eine Qualität von 101° Oechsle. Die weisse Hauptsorte, der Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner) erzielte eine Mittelgradation von sehr guten 79° Oechsle. Die gesamte Erntemenge liegt leicht unter dem Durchschnitt der vergangenen Jahre.

Das Rebjahr im Überblick

Schönes Frühlingwetter mit angenehmen Temperaturen folgte einem frühen und strengen Winter. Innert weniger Tage schossen die Triebe aus den Winterknospen hervor. Aufgrund des Föhneinflusses konnten über Ostern rekordverdächtige Temperaturen gemessen werden. Der Vegetationsvorsprung betrug Mitte April bereits rund zehn Tage. Dieser Frühling wird in die Geschichte eingehen, war er doch einer der wärmsten seit 1864. In den allermeisten Fällen wuchsen die Reben viel schneller, als die Winzer die Laubarbeit durchführen konnten. Der Hauptblühet fand in den ersten Junitagen statt und war innert

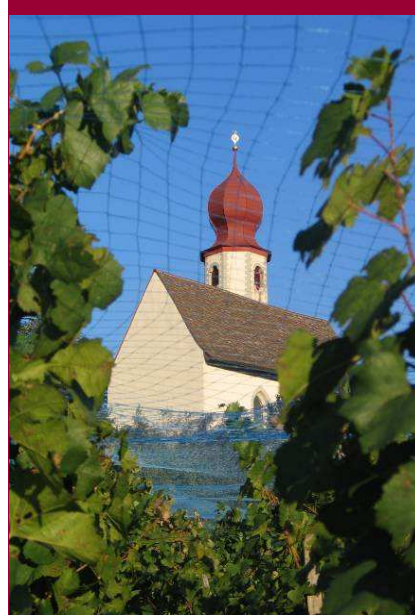
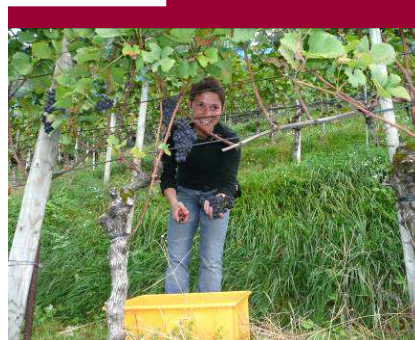
weniger Tage vorbei. Das optimale Blühwetter verhalf den Rebstöcken zu grossen Trauben. Nun folgte eine Phase regnerischen Wetters. Dies führte zu einem enormen Krankheitsdruck. Es kam zu vielen Infektionen von Falschem Mehltau und an einigen exponierten Lagen konnte sogar der Echte Mehltau beobachtet werden. Die feuchtwarme Phase dauerte mit wenigen Unterbrüchen bis anfangs August. In einigen Gebieten, namentlich im unteren Rheintal, führten Hagelschläge und Stürme zu Ertragsseinbussen, die schmerzten. Sonnige Herbstmonate sorgten für eine frühe Weinlese.

Überraschend hohe Qualität beim Blauburgunder

Im Rheintal begann die Ernte der ersten Blauburgunder-Trauben am 19. September. Die Oechslegrade lagen bei diesen Vorlesen grösstenteils um 90° Oechsle. Das wunderschöne Herbstwetter führte zu einem langsamen aber stetigen Anstieg des Zuckergehaltes. In den ersten Oktobertagen waren im Rheintal wie im Sarganserland 95° - 100° Oechsle die Regel. Oftmals zeigte das Refraktometer weit über 100° Oechsle an. Ein weiteres Mal nach 2003 kündigte sich ein aussergewöhnlicher Jahrgang an.

Die Hauptlese fand in der ersten Oktoberwoche statt, also rund vierzehn Tage früher als normal. Die Qualität überraschte nicht mehr wirklich, war das Wetter der letzten beiden Monate doch einfach perfekt für die Traubenreife. Der gemessene Durchschnitt des Blauburgunders liegt über den ganzen Kanton betrachtet bei aussergewöhnlichen 101° Oechsle. Die höchste Messung bei der Sorte Blauburgunder wurde im Rheintal mit 118° Oechsle in Berneck erzielt. Im Oberland konnte in Sargans ein Maximalwert von 115° Oechsle gemessen werden. Die geerntete Menge der wichtigsten roten

Traubensorte liegt bei 881'552 Kilogramm oder 625 Gramm pro Quadratmeter. Aus dieser Traubenmenge resultieren 6'612 Hektoliter Wein. Die geerntete Menge liegt rund 400 Hektoliter tiefer als der langjährige Durchschnitt. Der Anteil der beiden Hauptsorten Müller-Thurgau und Blauburgunder liegt immer noch bei rund 85 Prozent. Die restlichen 15 Prozent werden durch nicht weniger als 40 Spezialitäten-Sorten abgedeckt. Trotz des schwierigen Umfeldes ist es immer wieder erstaunlich, wie gross die Experimentierfreudigkeit der St.Galler Winzer ist. Man spürt in den letzten Jahren förmlich, dass der Wettbewerb — einerseits unter den Winzern und andererseits unter den Regionen — spielt. Parallel dazu ist in ganz Europa die Züchtung nach weniger krankheitsanfälligen, robusteren Sorten voll im Gange.



Die wichtigsten weissen Spezialitäten sind Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot gris und Johanniter. Auf Rang fünf schafft es die in Rapperswil-Jona seit altersher bekannte Sorte Räuschling. Bei den roten Sorten werden Diolinoir, Merlot, Gamaret und Zweigelt am häufigsten angebaut. Eine besondere Stellung nehmen die neuesten Cabernet-Züchtungen wie Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin und Cabernet Jura auf dem Markt ein. Man darf gespannt sein, wie sich diese tiefroten, fruchtig-würzigen Weine bei den Konsumenten etablieren können.



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

Erfolgreiche St.Galler Winzer



Datensammlung Weinbau

Das Nachschlagewerk für die Weinbau Praxis erfreut sich grosser Beliebtheit. Eines der zentralen Anliegen der AGRIDEA-Beratungszentrale ist die praxistaugliche Aufarbeitung und Dokumentation von Wissen aus Forschung und Beratung. Hier setzt das Konzept der Datensammlung an. Die regelmässigen Aktualisierungen erfolgen zweimal jährlich und bieten Gewähr, dass die Datensammlung immer aktuell ist. Die Winzerinnen und Winzer haben mit diesem Nachschlagewerk ein umfassendes und aktuelles Instrument für Betriebsführung und Information zur Verfügung. Dieses Nachschlagewerk kann allen Winzerinnen und Winzern bestens empfohlen werden.

Die Datensammlung Weinbau kostet Fr. 65.— und kann bei der AGRIDEA Lindau Tel. 0041 52 354 97 76 oder bei markus.leumann@agridea.ch bestellt werden.



Im letzten Jahr haben mehrere Weinbaubetriebe an fünf Degustationswettbewerben teilgenommen. Eine Teilnahme an diesen Wettbewerben ist für das Image der St.Galler Weine sehr wichtig. Erstmals hat Culinarium eine Gesamtübersicht erstellt, um diese prämierten Weine bei interessierten Kreisen ins rechte Licht zu rücken. Das Interesse der Konsumenten an diesen Weinen und Keltererungsbetrieben ist gross. Möge dies Ansporn sein für jene, die Nutzen und Kosten von Degustationswettbewerben noch bezweifeln.

Expovina, IWPZ, Internationale Weinprämierung Zürich 2009

Goldmedaille

Weingut Schmidheiny, Heerbrugg Müller Thurgau, Rebhof 2008

Silbermedaille

Weingut Schmidheiny, Heerbrugg Blauburgunder Rebhof 2008

Schmid Wetli AG, Berneck Chardonnay 2008

Schmid Wetli AG, Berneck Riesling-Silvaner Langmoos 2008

Weingut Schmidheiny, Heerbrugg Perseus 2007

Wein-Concours Deutschschweiz 2009 (Weine aus der Deutschschweiz, alle Weinsorten)

Silbermedaille

Schmid Wetli AG, Berneck Bernecker St.Johannis 2008

Schmid Wetli AG, Berneck Spätburgunder Barrique 2004

Vinobile Feldkirch 2009 (St.Galler Weinpreis und Sortensieger Kategorie Rotwein)

Schmid Wetli AG, Berneck Spätburgunder Barrique 2004

Mondial du Pinot Noir / Vinea 2009 (Blauburgunderweine aus der ganzen Welt)

Goldmedaille

Eisenbergwerk Gonzen, Sargans Pinot Gris 2008

Silbermedaille

Schmid Wetli AG, Berneck Weissherbst 2008

Weinbaugenossenschaft, Mels Rathauskeller Pinot Noir Barrique 2007

Weingut Schmidheiny, Heerbrugg Rebhof 2008

Weingut Schmidheiny, Heerbrugg Perseus 2007

Grosser Preis des Schweizer Weins (Weine aus der ganzen Schweiz, alle Weinsorten)

Silberdiplom

Weingut Schmidheiny, Heerbrugg Hermes 2007

Weingut am Steinig Tisch, Thal Kerner 2008

Diplom

Ochsentorkel Weinbau, Thal

Ot Riesling-Silvaner

Neue Weinverordnung

Der Bund hat im Jahre 2007 die eidgenössische Weinverordnung geändert und auf 2008 in Kraft gesetzt. Wegen zahlreichen Neuerungen sind die Kantone gehalten, ihre gesetzlichen Änderungen anzupassen. Im Kanton St. Gallen haben Gesundheits- und Volkswirtschaftsdepartement gemeinsam einen Nachtrag zur Landwirtschaftsverordnung erarbeitet. Die vorgesehenen Änderungen wurden dem St.Galler Weinbauverband präsentiert. Die wichtigsten Neuerungen betreffen die Weinlesekontrolle, die Kontrollierte Ursprungsbezeichnung und die Bezeichnung der Weinspezifischen Begriffe. Es ist geplant, dass alle Vorstandsmitglieder des St. Galler Weinbauverbandes, alle Präsidenten der Weinbauvereine und alle Kelterungsbetriebe einen Entwurf der Landwirtschaftsverordnung zur Stellungnahme erhalten. Zudem ist vorgesehen, während des Vernehmlassungsverfahrens eine Zusammenkunft zu organisieren, um allfällige Fragen möglichst direkt beantworten zu können.

