

Weininformation

Branchenverband St.Galler Wein

In dieser Ausgabe:

Inhaltsverzeichnis	1
Vorwort des Präsidenten	1
Maschinendemo am Buechberg in Thal	1
HV Branchenverband St.Galler Wein	2
Werbung für Schweizer Weine ist notwendig	2
Culinarium – Genuss mit St.Galler Wein	3
St.Galler Weine am eidg. Musikfest	3
Erfolge für St.Galler Winzer	4
Nachhaltigkeit – ein Gebot der Stunde	4
Sammelbestellungen für die „Rote“	4

Vorwort des Präsidenten

Der vergangene Winter war sehr schneearm. Darauf folgte ein äusserst trockener Frühling. Der warme März kündigte einen sehr frühen Austrieb an. Tatsächlich brachen die ersten Knospen bereits Anfang April aus der schützenden Wolle auf. Das Grünpunkt-Stadium war erreicht. Glücklicherweise mussten keine Spätfröste verzeichnet werden, obwohl es Anfang Mai in manchen tiefen Lagen nochmals sehr eng wurde. Der Hauptblühet der Reben folgte gegen Ende Mai, ähnlich früh wie 2003 und 2007. Erinnerungen an das „früheste Weinjahr“ 1947 wurden wach. Der April war mit rund 25 mm Regen sehr niederschlagsarm. Der Mai brachte,

trozt viel Sonnenschein, die langersehnten Niederschläge. Das Wachstum der Reben war enorm. Frisch gepflanzte Jungreben leiden da und dort unter dem Niederschlagsmangel und müssen bewässert werden. Die Voraussetzungen für einen sehr guten Jahrgang sind bis jetzt gegeben. Hoffen wir auf einen schönen Sommer ohne Hagelschlag. Der Tag der offenen Weinkeller war für die Beteiligten wieder ein Erfolg. Die St. Galler Weine mögen auch gegen internationale Konkurrenz bestehen, wie die Vinobile Montfort in Feldkirch zeigte.

Das Weingut Schmid Wetli aus Berneck ist als Sieger sämtlicher Pinot Noir-Weine hervorgegangen. Herzliche Gratulation! Der qualitätsbewusste Weinbau, der schon im Rebberg beginnt, lohnt sich! Die nationale Werbung für Schweizer-Weine ist angelaufen. Die Finanzierung erfolgt durch Produzenten, Kelterer und Bund. Auf diese Weise sollen verlorene Marktanteile zurückerobert werden. Die St.Galler Weine sind am Eidgenössischen Musikfest in St.Gallen dank Culinarium und dem St.Galler Branchenverband dabei. Das ist eine tolle Sache!

Alles Gute in Familie, Rebberg und Keller wünscht
Daniel Eberle, Präsident



Maschinendemo und Rebbautagung Am 6. Juli, um 15.00 Uhr am Buechberg in Thal

Am Mittwoch, den 6. Juli 2011 von 15:00 – 19:00 Uhr organisiert der Branchenverband St. Galler Wein zum zweiten Mal eine praktische Maschinendemonstration in den Rebbergen des steilen Buechberges in Thal. Vorstandsmitglied Matthias Tobler ist für die Organisation vor Ort verantwortlich. Den Winzern und Winzerinnen steht heute eine breite Palette an Raupenfahrzeugen und Zusatzgeräten zur Auswahl. Welches Gerät hat wohl das beste Preis-Leistungsverhältnis für meinen Rebberg? Das ist eine oft gestellte Frage.

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

Die Maschinen und Geräte können in einer Freiluft-Ausstellung besichtigt werden. Die verschiedenen Firmen-Vertreter geben gerne Auskunft. Für das leibliche Wohl sorgt die leistungsfähige Festwirtschaft von Familie Messmer. Die Umgebung des Bauernhofes an der Rebenstrasse 4 in Thal wird in ein Festgelände verwandelt. Auf unbeschwerte Stunden unter Berufskollegen!

Maschinendemo in Thal

Datum: Mittwoch, 6. Juli 2011

Zeit: 15:00 – 19:00 Uhr

Ort: Familie Messmer
Rebenstrasse 4,
9425 Thal

Programm

Maschinenvorführungen, Ausstellungen und Festwirtschaft. Gönnen Sie sich einen freien Nachmittag mit Berufskollegen!

Anmeldung ist nicht erforderlich.

Machen Sie mit...

im Branchenverband St.Galler Wein. Für nur **Fr. 3.50 pro Are** sind Sie dabei. Wir freuen uns über jedes neue Mitglied! Weitere Auskünfte erteilt: Daniel Eberle, Seestrasse, 8880 Walenstadt
Telefon: 081 735 24 10

Die Weininformation
ist eine Dienstleistung des
Branchenverbandes St.Galler Wein

Hauptversammlung des Branchenverbandes St. Galler Wein



Am 24. März 2011 fand in Bad Ragaz die Hauptversammlung des Branchenverbandes St. Galler Wein statt. Das attraktive Vorprogramm war sehr gut besucht. Bei schönstem Frühlingwetter führte die imposante Postautofahrt nach Pfäfers. Alt Gemeindeammann Christian Nigg zeigte den Teilnehmern die Klosterkirche Pfäfers, er wusste manche Anekdote aus vergangener Zeit zu berichten.

Anschliessend wurden die Verbandsmitglieder von der Familie Schwitter in der Burg empfangen. Nach einem kurzen Fussmarsch zur Georgs-Kapelle berichtete Raphael Schwitter über die Sanierung der Trockenmauern an der Porta Romana und die verschiedenen ökologischen Aufwertungsmassnahmen. Er ist erstaunlich festzustellen, wie der seit jahrtausenden bestehende Weg auch heute noch seine Bedeutung für die Bewirtschaftung der

Reben und als Wanderweg hat. Nach diesen Ausführungen wurden die Besucher von Elvira und Robert Schwitter mit einem reichhaltigen Buffet verwöhnt. Der Wein aus dem höchstgelegenen Rebberg der Ostschweiz, der Portaser, mundete vorzüglich.

Nach der Rückkehr ins Hotel Sandi Bad Ragaz referierte Andreas Naef, Forschungsanstalt Agroscope Changins Wädenswil über das aktuelle Thema „Falscher Mehltau“. Er erwähnte, dass das neue Prognosemodell Vitimeteo dem Anwender sehr zuverlässig Hinweise auf die Krankheitsgefahr liefern kann. Dieses Prognosemodell wird ständig weiter ausgebaut. Nicht zuletzt deshalb hat der Kanton St. Gallen im vergangenen Jahr kräftig in die Warngeräte investiert. Es sind insgesamt elf Geräte für Weinbau, Obstbau und Gemüsebau angeschafft worden. Die Daten sind ständig aktualisiert im Internet unter www.agrometeo.ch zu finden.

HV Branchenverband: Werbung für Schweizer Weine ist nötig



Präsident Daniel Eberle liess in seinem Jahresbericht das vergangene Jahr Revue passieren. Er lobte die grossen Erfolge der verschiedenen Weinkellereien, die an Weinprämierungen teilgenommen haben. Er erwähnte, dass gemäss Statistik der Weinkonsum ständig zurückgehe. So wurden im vergangenen Jahr noch rund 38 Liter Wein pro Kopf der Bevölkerung getrunken. Auf der anderen Seite nimmt der Weinimport laufend zu. Darum ist es ein Zeichen der Zeit, dass die Werbung für Schweizer Weine verstärkt werden muss. Die Versammlungsteilnehmer haben den Antrag auf Erhöhung der nationalen Weinwerbung um 50 Rappen pro Are Reben einstimmig befürwortet.

Für die Werbemassnahmen im Kanton und in der Region hat der Branchenverband St.Galler Wein mit dem Trägerverein Culinarium eine Leistungsvereinbarung abgeschlossen. Der grosse Vorteil dieser Vereinbarung ist, dass die Werbung professioneller und effizienter gestaltet werden kann. Culinarium Botschafter Daniel Fürst zeigte mit eindrücklichen Zahlen, was Culinarium für die St.Galler Winzerinnen und Winzer leistet. So ist es Culinarium gelungen, St. Galler Weine für das Eidgenössische Blasmusikfest in St. Gallen prominent zu platzieren und zu bewerben. Zudem sind in jüngster Zeit in verschiedenen nationalen Weinzeitschriften St.Galler Weingüter porträtiert worden.

Für die Werbemassnahmen im Kanton und in der Region hat der Branchenverband St.Galler Wein mit dem Trägerverein Culinarium eine Leistungsvereinbarung abgeschlossen. Der grosse Vorteil dieser Vereinbarung ist, dass die Werbung professioneller und effizienter gestaltet werden kann. Culinarium Botschafter Daniel Fürst zeigte mit eindrücklichen Zahlen, was Culinarium für die St.Galler Winzerinnen und Winzer leistet. So ist es Culinarium gelungen, St. Galler Weine für das Eidgenössische Blasmusikfest in St. Gallen prominent zu platzieren und zu bewerben. Zudem sind in jüngster Zeit in verschiedenen nationalen Weinzeitschriften St.Galler Weingüter porträtiert worden.



Der Branchenverband ist wichtig!

Es wäre sehr wünschenswert, wenn sämtliche Winzerinnen und Winzer als Mitglieder gewonnen werden könnten.

Das sind die Argumente für den Verband

- Die Ausbildungsverantwortung:
Wir müssen für den Nachwuchs sorgen
- Die politische Standesvertretung
- Die Zusammenarbeit mit Culinarium als Werbebotschafter
- Unterstützung der Basiswerbung für Schweizer Weine

Die Statuten und das Finanzierungsreglement sind unter: www.stgaller-weine.ch zu finden.

Trägerverein Culinarium – aktuelle Informationen



GENUSS AUS DER REGION

St.Galler Wein hat viele Gesichter

So titelte das Weinmagazin Vinum in seiner Aprilausgabe. Ursprünglich als Inserat gedacht, mauserten sich die beiden Seiten nach einer neuerlichen Reise der Redakteurin Barbara Meier-Dittner in Begleitung von Daniel Fürst durch das «St.Galler Weinland» zu einer wohlwollenden Reportage mit Portraits von acht Winzern von Walenstadt bis Thal.



1. Mai: Tag der offenen Weinkeller

Insgesamt 15 St.Galler Betriebe beteiligten sich am diesjährigen Tag der offenen Weinkeller, 11 davon im Rheintal, wo sich Culinarium finanziell engagierte. Im Sarganserland entschlossen sich drei Winzer zu einer Zusammenarbeit unter Mithilfe von Culinarium Botschafter Daniel Fürst. Neben den drei Weinkellern wurde das Schloss Sargans miteinbezogen. Hier präsentieren sich die Sarganserländer Winzer in einer ständigen Ausstellung. Am 1. Mai konnten dort insgesamt 15 Sarganserländer Weine verkostet werden. Eine Führung über Reblehrpfad und Sortengarten gab interessante Einblicke in die Traubenproduktion und die Sarganserländer Weinlandschaft. Bei den Winzern sorgten Kellerführungen, Wein- und Käsedegustationen, währschafte Verpflegung, Musik und persönliche Gespräche für gute Stimmung und zufriedenstellende Besucherzahlen.

St.Galler Weine in der Gastroausbildung

Das Schulungsmodul für angehende Betriebsleiter in der Gastronomie hat das Stadium der erfolgreichen Durchführung erreicht. Mitte April wurde die zweite Gruppe junger Berufsleute von Wolfgang Pierer, Ostschweizerische Gastronomiefachschule St.Gallen, und Daniel Fürst, Culinarium-Botschafter in den Regionen Rheintal und Sarganserland-Werdenberg, in die Welt der einheimischen Weine eingeführt. Diesmal ging es zuerst zu zwei Winzern im Sarganserland. Nach der Besichtigung des Staatswinzergerts in Frümsen mit seinem in fünf Quartiere unterteilten Sortengarten wurden der St.Galler Weinbau vorgestellt. Das Schulungsmodul hat sehr attraktive Inhalte, und natürlich wurden die Weine der Teilnehmer innerhalb des Schulungsmoduls degustiert und diskutiert. Das Schulungsmodul ist eine sehr gute Sache — so können sich die angehenden Gastronomen ein Bild der einheimischen Winzer und Weine machen.

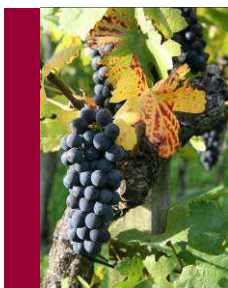
St.Galler Wein am Eidgenössischen Musikfest

Im Juni 2011 wird St.Gallen Gastgeberstadt des Eidgenössischen Musikfestes sein. Das OK nutzt die Gelegenheit, den Kanton kulinarisch von seiner authentischsten Seite zu zeigen. Auf der gesamten Verpflegungsstrecke mit Ständen und Zelten werden einheimische Anbieter, zahlreiche davon mit Culinarium-Zertifikat, St.Galler Leckerbissen servieren. «Auf der ganzen Strecke werden Sie keinen Kebap- oder Pizzastand finden», versprach Sepp Müller, zuständig für das Resort Gastronomie, anlässlich einer Präsentation der Aktivitäten rund um dieses nationale Ereignis. Diesem Credo folgend kommt der offizielle Festwein, immerhin 40'000 Flaschen, ausschliesslich von Mitgliedern des Branchenverbandes St.Galler Wein. Sie sind an der speziellen Halsetikette zu erkennen.



Culinarium und St.Galler Wein

Im vergangenen halben Jahr war der Trägerverein Culinarium wieder für den St.Galler Wein aktiv. In dieser Zeit fanden eine Vielzahl von Aktivitäten und Veranstaltungen statt.



Herausgeber: Branchenverband St. Galler Wein
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 Branchenverband St. Galler Wein

... die letzte Seite

Erfolge für St.Galler Winzer

Weingut Tobias Schmid und Sohn, Berneck

Das Weingut Tobias Schmid und Sohn in Berneck wartet gleich mit zwei Erfolgen auf. An der diesjährigen Schlaraffia, der Genuss-Messe in Weinfelden, wurde der Cuvée rouge Concerto (g)rosso 2006 mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Das Kriterium ist nicht ausschliesslich das Bouquet und der Geschmack, sondern auch die ideale Kombination zu einem vorgegebenen Gericht. Der Cuvée rouge in Kombination mit dem Hauptgericht „Schmorbraten“ gefiel den Juroren aus Gastronomie und Journalismus am besten und wurde mit der Goldmedaille belohnt. Einen weiteren Grosse Erfolg feierte das Weinhaus Tobias Schmid und Sohn am weltweit ausgeschriebenem Wettbewerb „Chardonnay-du-monde“ im Burgund. Von über 900 Chardonnay-Weinen aus 38 Ländern erreichte der Bernecker Chardonnay maestoso 2007 die Silbermedaille. Herzliche Gratulation für diese beiden Medaillen dem erfolgreichen Weingut Tobias Schmid und Sohn, in dem Vorstandsmitglied Christoph Schmid für den Keller verantwortlich zeichnet.



Nachhaltigkeit - Gebot der Stunde

Eine Fachtagung in Österreich zeigte, dass Konsumenten beim Kauf eines Produktes einen „Feel-good-Effekt“ haben wollen. Nachhaltigkeit wird immer wichtiger, sie gilt nicht nur als „CO2-Fussabdruck“, sie basiert auch auf den drei Säulen Ökologie, Ökonomie und Soziales.

Megatrends wie Regionalität, Authentizität und emotionaler Mehrwert können abgeleitet werden. Die Verstärkung des Herkunftsmarketings ist voll im Trend. Klare Aussage: „Österreich ist authentisch und dank seiner Familienbetriebe handwerklich“.

Dieser Satz dürfte sicher auch zu einem grossen Teil für den Ostschweizer Weinbau, beziehungsweise den St.Galler Weinbau gelten.

Sammelbestellung für die „Rote“

Die Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau (SZOW) – besser bekannt als "Die Rote" – umfasst kurze Originalberichte und Übersichtsartikel von Fachleuten aus dem deutschsprachigen Raum. Sollten Sie die Rote noch nicht kennen, bietet der Herausgeber Neuinteressenten im Zuge einer Sammelbestellung ein vergünstigtes Probeabonnement für ein Jahr zu Fr. 50.- statt 95.- Interessiert?

Melden Sie sich via Mail bei ruffner@bluewin.ch oder telefonisch unter 081 322 50 59 .

Weingut Schmid Wetli, Berneck



Die grösste Weinmesse Westösterreichs, die Vinobile Montfort in Feldkirch, findet seit 1998 statt. Rund 120 Aussteller präsentieren an diesen drei Tagen mehr als 1'000 Weine. Die Besucherzahl dieser Weinmesse steigt von Jahr zu Jahr. Weine verkosten, zu vergleichen und direkt beim Winzer einzukaufen, sind die Erfolgsfaktoren der Vinobile – der Vorarlberger Weinmesse in Feldkirch. Aber

nicht nur im Ländle ist die Vinobile ein Besuchermagnet, mit über 20 % Besucheranteil aus der Schweiz und Liechtenstein, unterstreicht sie das große Interesse unserer Nachbarn am Thema Wein. Auffallend an der Vinobile ist das relativ junge Publikum und das grosse Interesse an allen Provenienzen.

Alljährlich wird auch der Feldkircher Weinpreis in verschiedenen Kategorien vergeben. Als diesjähriger Sortensieger bei Pinot Noir brillierte der Spätburgunder 2007 des Weinhauses Schmid Wetli aus Berneck. Dieser Wein wurde zum besten Blauburgunder der Weinmesse gekürt.

Herzliche Gratulation diesen beiden Weingütern für die hervorragenden Leistungen!

