

Weininformation

Branchenverband St.Galler Wein

In dieser Ausgabe

Inhaltsverzeichnis	1
Vorwort des Präsidenten	1
Maschinendemo am Buechberg in Thal	1
Culinarium – Aktuelle Informationen	2
Aktuelles vom Branchenverband BDW	2
Weinjahr und Weinlese 2011	3
Ergebnisse der Spezialitäten 2011	3
Günstige Sammelabos für die „Rote“	4
Erfolgreiche St.Galler Winzer	4
Praxiskurse im Staatswingert in Frümsern	4

Vorwort des Präsidenten

Ein legendäres Rebjahr hat mit der Ernte der letzten Trauben seinen Abschluss gefunden. Dank besten Voraussetzungen und einem herrlichen Spätsommer, der bis zur Lese dauerte, begann die Ernte rund drei Wochen früher als üblich. Das Jahr 2011 war geprägt durch aussergewöhnliche Traubenqualitäten. Es ist eine Freude für die Kellereibetriebe, solch hervorragendes Traubengut zu verarbeiten, und daraus St.Galler-Spitzenweine zu keltern. Mehrere Auszeichnungen an nationalen und internationalen Degustationen zeugen von der hohen Qualität der St.Galler Weine. Weinliebhaber freuen sich schon jetzt auf den legendären Jahrgang 2011.

Der Branchenverband St.Galler Wein, das heisst in erster Linie das

Vorstandsmitglied Matthias Tobler, organisierte anfangs Juli in Thal eine Maschinendemonstration. Es konnten von Kleingeräten bis zum Raupenschlepper verschiedene Geräte im praktischen Einsatz in steilsten Lagen begutachtet werden. Ein effizienter Maschineneinsatz würde sicher auf manchem Betrieb helfen, die Produktionskosten zu senken.

Die neue, nationale Werbekampagne ist angelaufen und wird dank der Allgemeinverbindlichkeitserklärung von allen Trauben- und Weinproduzenten in der Schweiz zur Hälfte mitfinanziert. Die restlichen Kosten werden durch den Bund bezahlt. Dass eine

schweizerische Weinwerbung notwendig ist, zeigen auch die Rekordmengen von Importweinen im Jahr 2010.

Nutzen Sie die anstehenden Festtage und überzeugen auch Sie ihre Freunde und Bekannten von der hohen Qualität unserer St.Galler Weine.

Frohe Festtage und „en guete Rutsch“ wünscht

Daniel Eberle, Präsident
Branchenverband St.Galler Wein



Maschinendemo am Buechberg in Thal

Der Branchenverband St.Galler Wein organisierte Anfang Juli unter der Leitung von Vorstandsmitglied Matthias Tobler am Buechberg in Thal eine Maschinenvorführung. Das Ziel war, die Maschinen und Geräte im praktischen Einsatz zu erleben. Der grosse Besucherandrang zeigte, dass solche Veranstaltungen einem Bedürfnis entsprechen. Auch die Geselligkeit kam an der Maschinendemo nicht zu kurz. Die Festwirtschaft auf dem Hof „Rosentürmli“ bot dazu gute Gelegenheit.

Eine interessante Maschine war der Aufsitzallmäher ASr, der die steilen Rebhänge am Buechberg sowohl von unten als auch von oben mühelos mit dem „Sichelmulcher“ mähen kann. Auf den Terrassen kamen zwei Maschinen mit Böschungsmäher zum Einsatz. Beide fuhren pro Terrasse zwei Mal durch und arbeiteten sehr sauber. Die weiteren Geräte konnten mechanisch Auslauben. Dass sie auch in steilem Gelände funktionieren, zeigten der Auslauber der innovativen süddeutschen Firma „KMS Rinklin“. Des Weiteren wurde auch ein Laubhefter mit zwei langen Armen, welche die Reben von beiden Seiten umgeben, eingesetzt. Die Aufnahmebänder der Arme führen die Triebe zusammen und schlaufen sie in ein Doppelschnurband ein, das abgerollt und mit Klammern versehen wird; letztere halten die beiden Schnüre zusammen. Ein rotierendes Messer kürzt gleichzeitig die langen Triebspitzen, die zu weit nach oben wachsen.

Für den Konstrukteur von Rebbaugeräten gibt es zwei grosse Herausforderungen. Einerseits sollten die Maschinen sowohl für Terrassen als

auch für den Direktzug eingesetzt werden können, andererseits sollten die Aufbauten zu den Grundgeräten passen und sich leicht wechseln lassen. Hier sind oftmals individuelle technische Anpassungen notwendig. Die Traktoren müssen klein, stark und wendig sein — zudem dürfen sie auch nicht zu schwer sein.



Die Weininformation

ist eine Dienstleistung
des Branchenverbandes
St.Galler Wein

Machen Sie mit...

Der Branchenverband St.Galler Wein vertritt die Interessen der St.Galler Winzerinnen und Winzer auf Kantons- und Bundesebene. Wir freuen uns über jedes neue Mitglied! Präsident Daniel Eberle erteilt gerne Auskunft. Seine Telefonnummer: 081 735 24 10

Culinarium — Aktuelle Informationen



Alle Jahre wieder...

Am 8. November war es wieder soweit: Der Trägerverein Culinarium durfte erneut rund 250 Gäste zur Culinarium-Genussakademie mit Galaabend begrüßen. Als Höhepunkt wurden erstmals die Culinarium-Könige in den Kategorien Produktion und Gastronomie gewählt und gekürt. Eine wichtige Rolle spielte an diesem Anlass der St.Galler Wein. Der „culinarische“ Weinfachmann Daniel Fürst hatte in Zusammenarbeit mit dem Kulinarikfachmann Wolfgang Fassbender unter dem Titel „Begleiter gesucht!“ St.Galler Weine mit Produkten und Gerichten aus den fünf Themen der „Culinarischen Wochen“ gepaart.



Genussakademie mit Weinbar

Da traf sich beispielsweise ein Thaler Sauvignon Blanc mit einer gebeizten Forelle aus dem Weisstannental oder ein Melser Pinot Noir Barrique mit einer getrockneten Geisswurst.

Der Marktplatz zwischen den Seminaren und dem Galadiner hat sich zum beliebten Treffpunkt entwickelt. Dieses Jahr nutzten neun Winzer diese Plattform, ihr Angebot einem Fachpublikum zu präsentieren. Bei Tisch wurden zu den Vorspeisen zwei 2011 prämierte Weissweine und zum Hauptgang zwei in diesem Jahr prämierte Rotweine serviert.

Die Weinbar stand unter dem Motto „Die verschiedenen Gesichter des Pinot Noir“. Die Gäste konnten elf verschiedene Pinots probieren. Ausserdem wurden neun weitere prämierte Weine vorgestellt und zum Dessert gab es fünf St.Galler Süssweine zu probieren.

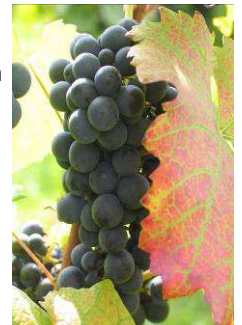


Memoire & Friends

Ende August durfte Daniel Fürst den St.Galler Wein bei Memoire & Friends vertreten. Neben Gesprächen mit den drei anwesenden St.Galler Winzern konnte er gute Kontakte zu nationalen und internationalen Vertretern der Weinszene knüpfen. So gelang das beispielsweise mit Redaktoren der Zeitschrift Vinum: Wolfgang Fassbender – den er für ein Seminar an der Genussakademie verpflichten konnte – und Hans Georg Babits.

Culinarische Wochen

Im Lauf des Jahres 2011 hat der Trägerverein Culinarium insgesamt fünf Kampagnen zu verschiedenen Genuss-themen durchgeführt. Der Schwerpunkt lag dabei auf der Gastronomie, je nach Thema wurden auch Metzgereien, Käsereien und Detaillisten einbezogen. Der Ostschweizer Wein zog sich dabei als Begleiter durch alle Kampagnen. Zu vier der fünf Kampagnen wurde eine begleitende Broschüre mit Informationen rund um das Thema erstellt. Dem Wein waren dabei jeweils eineinhalb bis zwei Seiten gewidmet.



Aktuelles vom Branchenverband Deutschschweizer Wein BDW

Der Abgang von Robert Häberli, Verbandssekretär BDW, erfolgte in gegenseitigem Einvernehmen. Sein Nachfolger ist **Robin Haug**, ein junger Absolvent der HES/FH in Changins.

In der **Berufsausbildung** bewegt sich einiges. Ab dem 1. Januar 2012 ist das BZW ein Teil des Berufsbildungszentrums Strickhof. Der Schulstandort Wädenswil wird beibehalten und ausgebaut. Gegenwärtig wird das Profil für die Höhere Fachschule erarbeitet. Diese Schule bildet zukünftige Betriebsleiter in Rebbau und Oenologie aus und ermöglicht den Zugang zur Meisterprüfung. Da die Schule eine Ausbildung über drei Jahre in Teilzeit anbietet, ist ein Angebot in Wädenswil aus Sicht des BDW zwingend. Die Ausbildung zum **Bachelor in Oenologie** wird auch in Zukunft in Changins bei Nyon angeboten.

Die **Weinwerbung mit Swiss WinePromotion** ist gut angelaufen. Es wird endlich erkannt, dass wir im europäischen und globalen Weinmarkt nicht mit Kantönlicheist, sondern nur mit einer Marke "Schweiz" oder "Swiss" weiterkommen. Diese Marke Schweiz braucht Inhalte! Wir denken offen über eine AOC Schweiz oder ein nationales Label für unsere Weine nach

Die **Umsetzung der Allgemeinverbindlichkeit** hat ihre Tücken! Die Erfassung aller Kleinstwinzer für den Einzug der Beiträge an die Schweizer Weinwerbung erfordert einen Riesenaufwand. Trotzdem müssen diese Betriebe aus Solidarität zur Kasse gebeten werden. In der Westschweiz bestehen solche Allgemeinverbindlichkeiten auf Stufe Kanton. Dort können auch die ordentlichen Verbandsbeiträge eingetrieben werden. Ein solches Vorgehen würde auch den Aufwand bei uns eher rechtfertigen.

Die einheitliche Umsetzung als wichtiges Ziel
In der deutschen Schweiz soll die Direktzahlungsverordnung auch im Weinbau einheitlich umgesetzt werden. In Zusammenarbeit mit Vitisswiss übertrug die KOREKO dieses Mandat an den St.Galler Rebbaukommissär **Markus Hardegger**. Kaspar Wetti: „Wir sind auf der Zielgeraden. Markus besten Dank für die immense Arbeit.“

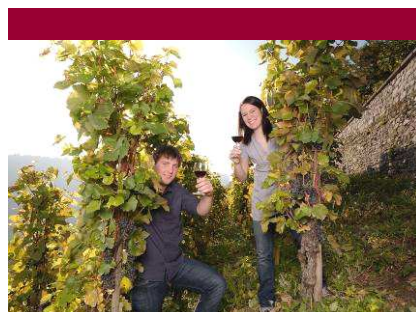


Weinjahr und Weinlese 2011 im Kanton St.Gallen

Die Weinernte 2011 ist im Kanton St. Gallen hervorragend ausgefallen. Der ungewöhnlich warme Frühling hat zu einem sehr frühen Blühet und einem grossen Vegetationsvorsprung geführt. Der goldene Spätsommer und der wunderschöne Herbst haben eine sehr hohe Qualität und eine leicht überdurchschnittliche Erntemenge gebracht. Die Sorte Blauburgunder erreichte stolze 98° Oechsle. Die weisse Hauptsorte, der Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner) erzielte eine Mittelgradation von sehr guten 79° Oechsle.

Ergebnisse der Spezialitäten 2011

Rebsorte	Fläche m ²	Anzahl Wägungen	Ernte in kg	g/m ²	Ø Oechslegrade
Andere Sorten	18.737	40	5.951	318	93,49
Baco noir	5.800	4	2.200	379	87,28
Baron	900	2	253	281	93,30
Bianca	600	2	241	402	88,00
Blaufränkisch	3.500	3	2.979	851	92,14
Cabemet Cortis	1.760	2	1.078	613	98,35
Cabemet Cubin	5.300	4	3.225	608	88,73
Cabemet Dorsa	13.428	23	7.799	581	94,60
Cabemet Jura	8.877	12	5.183	584	92,09
Cabemet Sauvignon	12.463	15	4.664	374	84,83
Chardonnay	73.280	88	51.581	704	88,92
Chasselas	1.500	2	1.480	987	80,30
Dakapo	7.950	13	5.292	666	78,79
Diolinoir	28.756	27	18.864	656	96,78
Doral	2.000	1	44	22	75,00
Dornfelder	10.170	5	2.856	281	83,69
Dunkelfelder	990	2	190	192	88,49
Elbling	1.000	1	1.076	1.076	76,00
Freisamer	3.650	5	2.324	637	98,04
Gamaret	20.227	23	9.030	446	86,00
Garanoir	5.560	15	5.690	1.023	83,55
Gewürztraminer	6.500	8	3.006	462	90,74
Johanniter	26.031	25	15.986	614	86,95
Kerner	11.103	21	10.489	945	100,54
Léon millot	12.240	10	8.173	668	91,89
Malbec	5.400	7	2.006	371	79,49
Maréchal foch	12.581	22	4.783	380	98,07
Merlot	31.214	34	18.157	582	86,53
Muskat Oliver	5.000	3	2.456	491	71,56
Muskat Tramin	163	1	130	798	99,00
Pinot blanc	4.404	4	2.316	526	89,85
Pinot gris	41.593	45	21.265	511	95,40
Räuschling	15.700	33	14.544	926	76,26
Regent	7.024	9	2.990	426	86,60
Rheinriesling	2.353	3	1.235	525	86,43
Saphira	1.500	1	1.004	669	97,00
Sauvignon blanc	50.361	55	26.835	533	85,37
Seyval blanc	11.637	6	4.496	386	79,88
Souvignier gris	1.620	1	377	233	95,00
St. Laurent	3.256	3	765	235	82,66
Syrah	7.470	11	5.465	732	82,00
Zweigelt	22.283	9	9.512	427	85,53



Sehr frühe Weinlese — ausgezeichnete Qualität

Die Hauptlese der weissen Hauptsorte fand genau drei Wochen früher statt als im Vorjahr. Das Kantonsmittel beträgt beim Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner) sehr gute 79° Oechsle. Die geerntete Menge liegt bei 1'567 Hektoliter Wein entspricht und etwas über dem zehnjährigen Durchschnitt liegt.

Die Hauptlese der Blauburgundertrauben fand Ende September / Anfang Oktober statt. Der gemessene Durchschnitt des Blauburgunders liegt über den ganzen Kanton betrachtet bei hervorragenden 98° Oechsle. Die geerntete Menge der wichtigsten roten Traubensorte liegt bei 888'887 Kilogramm oder 641 Gramm pro Quadratmeter. Aus dieser Traubenmenge resultieren 6'667 Hektoliter Wein — also 67 Liter über dem langjährigen Durchschnitt. Die diesjährige Traubenqualität lässt kräftige und fruchtige Weissweine erwarten. Die Rotweine zeigen bereits jetzt sehr gute Farbwerte und weiche, ausgereifte Tannine. Die ersten Jungweindegustationen verraten, dass die Hoffnungen auf einen sehr schönen Jahrgang intakt sind.



Herausgeber:
Branchenverband St.Galler Wein

Auflage: 500

Redaktion:
Markus Hardegger, Fachstelle Weinbau
Telefon 0041 58 228 24 28
Fax 0041 58 228 24 01
E-Mail markus.hardegger@lzsg.ch

Gestaltung:
AS Marketing und Kommunikation

Weininformation Branchenverband St.Galler Wein

... die letzte Seite

Medaillen für erfolgreiche St.Galler Winzer

Im vergangenen Jahr haben wiederum einige Betriebe Weine zur Prämierung eingereicht. Es gibt heute eine Vielzahl von Möglichkeiten. Es ist wirklich so, dass sich ein grosser Teil der Weinkunden und vor allem auch die Weinjournalisten den erfolgreichen Teilnehmern dieser Veranstaltungen zuwenden. Die Teilnahme an diesen Wettbewerben ist für jeden Weinbaubetrieb eine Pflicht. Man darf sich nicht durch Rückschläge entmutigen lassen. Das stetige Feilen und Verbessern am eigenen Produkt wird früher oder später Früchte - sprich Medaillen - tragen.

Für unsere Zukunft als Winzer und Winzerinnen aus dem Rheintal, dem Sarganserland und dem oberen Zürichsee ist es wichtig, dass wir in den grossen Konsumzentren mit unseren Weinen präsent sind. Der Weg dahin führt über erfolgreiche Weinprämierungen.

2011 holten folgende St. Galler Kelterungsbetriebe Gold- oder Silbermedaillen:

Expovina, IWPZ, Internationale Weinprämierung Zürich (Weine aus der ganzen Welt, alle Sorten)
Silber Weingut Schmidheiny, Berneck PERSEUS Pinot Noir 2009
Weingut Höcklistein, Rapperswil-Jona Höcklistein Pinot Noir 2009

Mondial du Pinot Noir / Vinea 2011 (Blauburgunderweine aus der ganzen Welt)
Silber Weingut Gonzen, Sargans Pinot Gris Gonzen 2010

Grosser Preis des Schweizer Weins (Weine aus der ganzen Schweiz, alle Weinsorten)
Gold Weingut Schmidheiny, Heerbrugg BALIOS Cuvée 2009

Silber Rathauskeller, Mels Pinot Noir Barrique 2008
Gebrüder Bärtsch, Mels Sansara Pinot Noir 2008
Weingut Schmidheiny, Heerbrugg HELIOS Cuvée Blanche 2009
Weingut Schmidheiny, Heerbrugg HERMES Cuvée 2009
Tobias Schmid & Sohn, Berneck Pinot Noir classico 2009
Tobias Schmid & Sohn, Berneck Cuvée blanc Sinfonia brillante 2009
Weingut Stegeler, Berneck Pinot Noir Weissherbst 2010

Chardonnay du monde 2011, Brouilly, Burgund (Chardonnay aus der ganzen Welt)
Silber Tobias Schmid & Sohn, Berneck Chardonnay maestoso 2007

Wine & Dine Prämierung 2011 (Schlaraffia)
Gold Tobias Schmid & Sohn, Berneck Cuvée rouge, Concerto (g)rosso 2006

Vinobile Feldkirch 2011 (Bester Blauburgunder aller präsentierten Pinot Noir Weine)
Schmid Wetli, Berneck Spätburgunder 2007

Wir gratulieren diesen erfolgreichen Berufsleuten ganz herzlich zu diesen Auszeichnungen. Sie sind mit ihrem Edelmetall glänzende Botschafter für St. Galler Weine - im wahrsten Sinne des Wortes.

Praxiskurse 2012 im Staatswingert Frümsen

Die Fachstelle Weinbau führt im kommenden Jahr wiederum verschiedene Praxiskurse zu den Themen Rebschnitt, Erlesen, Laubarbeiten, Ertragsregulierung und Bau von Trockenmauern im Staatswingert durch. Die Kurse sind auf der Homepage www.stgaller-weine.ch aufgeschaltet.

Kennen Sie die „Rote“?

Die Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau (SZOW) – in der weinbaulichen Praxis besser bekannt als "Die Rote" – veröffentlicht im Zweiwochen-Turnus kurze Originalberichte und Übersichtsartikel von Fachleuten aus dem deutschsprachigen Raum. Sollten Sie die „Rote“ noch nicht kennen, bietet der Herausgeber Neuinteressenten — auch den Lesern von St.Galler Wein — im Zuge einer Sammelbestellung ein vergünstigtes Probeabonnement **für ein Jahr zu Fr. 50.- statt 95.- für 24 Ausgaben an**. Wenn Sie Interesse an diesem Angebot haben, melden Sie sich per Mail bei hp.ruffner@bluewin.ch oder telefonisch unter 081 322 50 59. (Telefonbeantworter)



Verschnittregelung hinterfragt

Die Zürcher Baudirektion heisst einen Rekurs gegen die Verschnittregelung für AOC-Weine mit Gemeindefachstellen gut. Das bis anhin gültige 60/40-Prozent Mischverhältnis wird in Frage gestellt. Die Baudirektion begründet ihren Entscheid mit dem Schutz des Konsumenten vor Täuschung. Es dürfte interessant werden, ob dieser Entscheid in die nächst höhere Instanz zur Beurteilung gelangt und wie die Richter dann entscheiden.

