

# ST. GALLER WEINBLATT

Dezember 2018 – Nr. 5



## Rebjahr und Weinlese 2018

**Das aussergewöhnliche Wetter des ausklingenden Jahrs schuf ideale Bedingungen für den Rebbau. Der Jahrgang 2018 verspricht herausragend gut zu werden.**

Ein Frühjahr ohne Spätfröste, ein trockener und heisser Sommer sowie eine sehr frühe Traubenreife zeichnen das aussergewöhnliche Weinjahr 2018 aus. Es wird eine hervorragende Weinqualität erwartet. Bereits anfangs September konnten bei hochsommerlichen Temperaturen die ersten weissen Trauben gelesen werden.

Die weisse Hauptsorte, der Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner) erzielte sehr gute 78° Oechsle. Die Sorte Blauburgunder (Pinot Noir) erreichte genau vorzügliche 100° Oechsle. Neben diesen beiden Hauptsorten wurden auf fünfundzwanzig Prozent der Rebfläche verschiedene Spezialitäten wie Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot oder Diolinoir in einer sehr guten Qualität geerntet. Die Erträge liegen bei den weissen wie auch bei den roten Sorten rund 35 Prozent über dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre.

### Milder Januar, kalter Februar

Nach einem nassen und kühlen Dezember, hoffte manch einer auf einen winterlichen

Januar. Bei Jahresbeginn fegte der Sturm Burglinde durch die Gegend und riss in vielen Wäldern Tannen und Bäume um. Darauf folgten verschiedene Föhnphasen und zwischendurch regnete es in Strömen. Fazit: Der Januar 2018 war rund 5° C wärmer als normal. Es war der wärmste Januar seit Messbeginn um 1750. Die Niederschläge im Januar erreichten das dreifache der sonst üblichen Menge.

Der Februar war wohl 2° C kälter als im langjährigen Schnitt, er brachte in den Talagen nur wenig Schnee. Die Tiefsttemperaturen lagen mit minus 10 – 12° C für die Reben im erträglichen Bereich, so dass keine Winterfrostschäden zu befürchten waren.

### Ein Frühling ohne Spätfröste

Anfangs April war die Vegetation gegenüber dem Vorjahr leicht in Verzug. Das änderte sich aber mit den angenehmen Frühlingstemperaturen unter Föhneinfluss markant. Sobald der Löwenzahn zu blühen beginnt, setzt das Schwellen der Rebknospen ein. Bei genauerem Betrachten sind die grünrötli-

## EDITORIAL

Liebe Winzerinnen und Winzer

Was für ein tolles Rebjahr! In jeder Hinsicht blicken wir auf ein aussergewöhnliches Jahr 2018. In den Kellern reift endlich wieder genügend Wein von hoher Güte. Wir dürfen unseren Kunden jetzt schon mit Stolz einen hervorragenden Jahrgang 2018 ankündigen. Eine der ersten Gelegenheiten dazu werden gleich am Anfang des kommenden Jahres die 4. St. Galler Weinspitzen bieten.

Stolz und dankbar bin ich auch für das gemeinsam Erreichte im Jahr 2018. An unserer HV 2018 habt Ihr wichtigen Geschäften, wie dem Systemwechsel des Beitragseinzuges, der Beitragserhöhung sowie der Anschubfinanzierung für das Weinbauzentrum Wädenswil zugestimmt. Alles Entscheide, welche die Entwicklung der St. Galler Weinbranche voranbringen werden. Für Euer Vertrauen noch einmal vielen Dank!

Nach weiteren gemeinsamen Auftritten wie dem ANAV-Kongress und der OLMA-Sonderschau in St. Gallen krönten wir das Jahr mit der feierlichen Eröffnung des Haus des Weins in Berneck, der «Hauptstadt» des St. Galler Weins, wie es Regierungsrat Bruno Dammann auszudrücken pflegte. Ich bin fest davon überzeugt, dass wir in diesem Jahr die Wahrnehmung unserer tollen Weine deutlich verbessern konnten.

Unzählige positive Rückmeldungen von Winzern, Gästen, Kunden und Politikern geben mir auch die Zuversicht, selbstbewusst in die Zukunft zu blicken und den «Karren» gemeinsam mit Euch in die gleiche Richtung zu ziehen.

Ich freue mich auf das kommende Jahr 2019 mit einem einmaligen Höhepunkt dem *Fêtes des Vignerons* in Vevey und wünsche Euch allen einen guten Mix zwischen viel zu tun und genügend Besinnlichkeit im Advent.

Stefan Hörner,  
Präsident des  
Branchenverbands  
St. Galler Wein



NEWS vom Branchenverband  
Deutscheschweizer Wein (BDW)

### Weinbaupolitik

Die Gespräche über die vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) geplante Einführung von AOP-IGP Reglementen gehen weiter. Am 29. August nahm der Projektbeauftragte Pierre Schauenberg vom BLW Stellung gegenüber dem BDW-Vorstand, Rebbaukommissären und Branchenvertretern und beantwortete verschiedene Fragen.

Die Skepsis in der Branche wächst zunehmend, da der Aufwand für die Branchenverbände wächst und wohl kaum eine Flasche Wein mehr verkauft würde. Ausserdem ist es schwer verständlich, wieso der Ort der Abfüllung an ein Terroir geknüpft werden soll und weshalb Verschnitte über AOP-Regionen hinweg nichtmehr möglich sein sollen. In den nächsten Wochen erscheint die Vernehmlassung des zukünftigen Landwirtschaftsgesetzes. Die darin enthaltenen Passagen über den Wechsel von AOP-IGP werden voraussichtlich von den meisten Kantonalbranchen – einschliesslich dem BDW – abgelehnt.

### Ausbildung

Sieben Weintechnologen und eine Weintechnologin sowie 18 Winzerinnen und Winzer wurden am 6. Juli 2018 für ihren Abschluss der Berufsausbildung geehrt. Auf dem idyllisch gelegenen Hof Seealp im thurgauischen Altnau erlebten sie direkt am Bodensee eine stimmungsvolle Feier. Auch der für den Sommer 2018 unübliche, strömende Regen konnte der guten Stimmung nichts anhaben. Der Branchenverband Deutscheschweizer Wein gratuliert allen Absolventen und wünscht für die Zukunft alles Gute.

### SwissSkills

Vom 14. bis am 16. September fanden zum zweiten Mal die Berufsmeister-

*Blick auf die Churfürsten vom Weingut Steinersteg in Heiligkreuz im Seetal.*

Fotos: Daniel Luther



chen Triebspitzen bereits in der schützenden Wolle der Knospen sichtbar. Der Austrieb begann um Mitte April und schon kurze Zeit später waren die Blätter und Triebe ungewöhnlich gross. Das oft sonnige und warme Maiwetter hatte zu einem enormen Wachstumsschub geführt, so dass der Vegetationsvorsprung bereits zwei Wochen betrug. Die gefürchteten Spätfröste blieben in diesem Frühjahr glücklicherweise gänzlich aus.

Gegen Mitte Mai konnte mit dem Erlesen der Triebe begonnen werden. Diese Arbeit ist notwendig, um den Ertrag bereits in einem frühen Stadium zu regulieren. Die Rebe würde von Natur aus viel zu viel Triebe bilden. Beim Erlesen werden nur wenige und die besten Triebe stehen gelassen. In den meisten Rebbergen leisten geschickte Frauenhände diese unumgängliche, zeitraubende Handarbeit. Kaum war das Erlesen der Triebe erledigt, folgte das Einschlaufen. Bei dieser Arbeit werden die Rebschosse optimal in das Drahtgerüst gestellt, damit die Blätter möglichst viel Sonnenlicht aufnehmen können. Ein weiterer wichtiger Nebeneffekt ist, dass die Blätter schneller abtrocknen und damit weniger krankheitsanfällig sind.

### Ein extrem früher Blühet

Normalerweise blühen die Reben um Mitte Juni. Dieses Jahr war alles anders. Bereits am 25. Mai, so früh wie noch nie, blühten die ersten Gescheine auf. Aufgrund des meist trockenen und warmen Sommerwetters dauerte die Blühphase nur wenige Tage. Somit war der Rebenblühet 2018 noch einige Tage früher als in den Jahren 2007 und 2011, ebenfalls extrem frühe Jahre.

Im Monat Juni fielen neben einzelnen starken Gewittern recht wenig Niederschläge. Das reduzierte den Krankheitsdruck und verlangsamte das Wachstum des Unterwuchses. Allerdings war es notwendig die frisch gepflanzten Jungreben zu bewässern. Diese litten zusehends unter der sich anbahnenden Trockenheit. Die Sommermonate Juli und August waren weitgehend trocken. Das Niederschlagsdefizit zeigte sich in braunen Rebhängen. In den meisten Rebbergen war der Unterwuchs abgestorben. Dennoch war es faszinierend festzustellen, wie die älteren Rebstöcke mit dieser Extremsituation umzugehen wussten. In intakten mittel- und tiefgründigen Böden konnte die Trockenheit den Ertragsreben nichts anhaben. Wohl war das Wachstum der Triebe und Blätter geringer, dafür konnte meist ein Arbeitsgang eingespart werden.

Im August war es für alle Winzer und Winzerinnen klar: an den Rebstöcken hingen



viele Trauben, teilweise gar zu viele. Es schien, als hätte die Natur die Ertragsausfälle des Vorjahres kompensieren wollen. Jetzt war endgültig der letzte Zeitpunkt, um den Trauben-ertrag auf ein optimales Mass zu regulieren. Vielerorts mussten die in der Vegetation zurückgebliebenen Trauben sowie die überzähligen Trauben weggeschnitten werden zum Wohle der angestrebten hohen Qualität.

#### **Eine äusserst frühe Weinlese**

Der trockene und heisse August liess die Trauben kräftig reifen. Der Vegetationsvorsprung betrug in dieser Zeit rund drei Wochen. Es war eine Freude zu beobachten wie die weissen Trauben von Tag zu Tag goldiger wurden. Jetzt galt es nur noch den optimalen Zeitpunkt für die Weinlese abzuwarten. Die ersten reifen Trauben der Sorte Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner) wurden bereits am 28. August in Altstätten gelesen. Die Hauptlese der weissen Hauptsorte fand zwischen 5. und 10. September statt. Bei optimalen Bedingungen konnten vollreife und gesunde Trauben gelesen werden. Die Ernteleistung war aufgrund der guten Traubenqualität sehr gut. Das Kantonsmittel beträgt beim Müller-Thurgau 78° Oechsle. Die Erntemenge liegt bei 203 000 kg Trauben. Im Durchschnitt sind pro Quadratmeter 579 Gramm Trauben gelesen worden. Der dies-

jährige Ertrag der Sorte Müller-Thurgau liegt rund 35 % über dem langjährigen Mittel.

#### **Hochwertige Blauburgunder-Ernte**

Das sonnige Septemberwetter liess auch die roten Sorten viel früher reifen. Die ersten Blauburgunder-Trauben wurden bereits anfangs September gelesen. Aus diesen Trauben wird oft Schaumwein, Federweisser oder Rosé gekeltert. Bei einer Vorlese werden die Rebstöcke von einem Teil der Trauben entlastet. Die restlichen Trauben können anschliessend während rund zwei Wochen noch weiter reifen. Die Hauptlese des Blauburgunders lag zwischen dem 15. und 20. September. Die letzten Trauben wurden am 30. Oktober in Walenstadt geerntet. Noch selten gestaltete sich die Weinlese so problemlos. Die Trauben waren allerorts überdurchschnittlich gesund. Dank der meist trockenen Witterung konnte die Ernte reibungslos unter Dach gebracht werden.

Der gemessene Durchschnitt des Blauburgunders liegt über den ganzen Kanton betrachtet bei genau 100° Oechsle. Letztmals konnte im Jahre 2009 ein derart hoher Zuckerverwert erzielt werden. Die geerntete Menge der wichtigsten roten Traubensorte liegt bei 806000 Kilogramm, bzw. bei 661 Gramm pro Quadratmeter. Aus dieser Traubenmenge resultieren 6400 Hektoliter Wein. In der Ge-

schaften «SwissSkills» in Bern statt. 135 Berufe stellten sich vor, 75 davon führten Meisterschaften durch. Darunter auch die Winzer und Weintechnologen.

Obwohl der Wettkampf inmitten der Erntezeit stattfand, nahmen vier Kandidaten – drei Winzer und ein Weintechnologe aus der Deutschschweiz teil und absolvierten elf Posten. Am Schluss stand ein junger Winzer aus unseren Reihen ganz zuoberst. Michel Baumgartner aus Tegerfelden wurde Schweizermeister in der Kategorie Winzer. Wir gratulieren ganz herzlich!

Nach den *AgriSkills* vor zwei Jahren siegt also wieder ein Strickhof-Absolvent, was den Standard unserer Berufsschule untermauert.

#### **Tag der offenen Weinkeller**

Am 1., 4. und 5. Mai öffneten 214 Betriebe ihre Keller. Am 1. Mai spielte das Wetter erneut nicht mit, was sich bei manchen Betrieben etwas auf die Besucherzahlen niederschlug. Weinliebhaber und Stammkunden lassen sich bekanntlich nicht durch Regen beeinflussen. Gelegenheitsweintrinker und Neukunden verirren sich bei schlechtem Wetter hingegen klar weniger in die Weingüter.

Die Bewerbung mit den Kellertieren fand definitiv ein Ende.

#### **Swiss Wine Campus (SWP)**

Am 21. Juni zeigte Verwaltungsratsmitglied und Kommunikationsexpertin Josée Belanger im Rahmen der Generalversammlung von SWP deren Strategie auf. Nach der Lancierung von Swiss Wine Campus, einem Bildungsinstrument für Gastronomiepersonal und Weinliebhaber, wird eine engere Zusammenarbeit mit Swisstourismus geprüft. Ein abschliessender Massnahmenplan wird im 2019 erstellt.



samtheit liegt das Resultat rund 35 Prozent über dem Durchschnitt von 4'700 Hektolitern.

### Rote und weisse Spezialitäten

Neben den beiden Hauptsorten Müller-Thurgau und Blauburgunder pflanzen die St. Galler Winzer viele weitere rote und weisse Spezialitäten an. Der Anteil dieser Traubensorten liegt bei 25 Prozent. Darin eingeschlossen sind etliche krankheitstolerante Rebsorten, sogenannte PIWI-Sorten. Diese pilzwiderstandsfähigen Rebsorten wie beispielsweise Johanniter, Seyval blanc, Léon Millot und Maréchal Foch benötigen einen geringeren Pflanzenschutz Aufwand und gewinnen daher zusehends an Bedeutung. Die Qualität der geernteten Spezialitäten ist hervorragend ausgefallen. So liegen die Oechslegrade beim Chardonnay bei 92° Oe, beim Pinot gris bei 95° Oe und beim Sauvign-

on blanc bei 90° Oe. Auch die roten Sorten haben optimal von der üppigen Sommersonne profitiert. So erreichten der Merlot sehr gute 99° Oe, der Diolinoir sogar 101° Oe und der Gamaret 94° Oe. Diese Oechslewerte und die konsequent vorgenommene Ertragsregulierung bilden die Grundlage für kräftige und gehaltvolle Weinspezialitäten.

### Wird 2018 ein Ausnahmejahrgang?

Das ausklingende Weinjahr war in jeder Hinsicht aussergewöhnlich. Bereits heute zeigt sich, dass in den rund 20 Weinkellern des Kantons hervorragende Weine heranreifen. Nun ist die stürmische Gärphase vorbei. Die Jungweine plupfern je nach Entwicklung noch vor sich hin. Schon bald folgt die Ausbauphase mit entsprechender Kühlung. Die ersten Weissweine dürfen Anfang Jahr erwartet werden. Die Voraussetzungen für aromatische und gehaltvolle Weine sind gegeben.

Das sortentypische Bouquet dürfte ziemlich ausgeprägt sein.

Die Gaumenfülle wird massgeblich durch den Alkoholgehalt und die Gerbstoffe bestimmt. Erste Degustationsergebnisse zeigen, dass sich die Jungweine sehr schön entwickeln. Wohl weisen diese Weine noch Ecken und Kanten auf, wie es sich im jetzigen Zeitpunkt gehört. Die Weine werden je nach Sorte, Qualitätsstufe und Verwendungszweck im Stahltank, im grossen Holzfass oder im kleinen Holzfass, dem Barrique ausgebaut.

### Medaillen für St. Galler Weine

Die St. Galler Winzer waren an den diesjährigen Weinwettbewerben erneut sehr erfolgreich. Jedes Jahr finden schweizweit oder im nahen Ausland verschiedene Weinwettbewerbe statt. Für viele Kelterungsbetriebe bilden diese Degustationswettbewerbe eine wichtige Standortbestimmung. Das eigene Schaffen wird in einem neutralen Umfeld mittels Blinddegustationen begutachtet und im Idealfall mit Medaillen honoriert. Eine Auszeichnung bildet eine wichtige Werbebotschaft für unsere Winzer.

Im heute hart umkämpften Weinmarkt müssen sich die regionalen Weine und deren Macher immer wieder neu behaupten. Neben einer guten Ausbildung, den verschiedenen Weiterbildungsmöglichkeiten und den in den letzten Jahren getätigten Investitionen in die Weinkeller habe sich etliche Winzer und Winzerinnen fit gemacht für die kommenden Herausforderungen.

*Markus Hardegger, Landwirtschaftliches Zentrum SG, Fachstelle Weinbau, Salez*

**Neue E-Mail-Adresse!**  
*Markus.Hardegger@sg.ch*

## Provisorische Weinlesedaten 2018 Deutschschweiz

Kanton	Riesling-Silvaner Oechsle°	Riesling-Silvaner g/m <sup>2</sup>	Blauburgunder Oechsle°	Blauburgunder g/m <sup>2</sup>
Aargau	83	933	106	717
Bern	76	1164	96	873
BL/BS/SO	81	1063	105	705
Graubünden	81	1023	100	766
Luzern	82	1100	101	900
Schaffhausen	83	1119	107	842
Schwyz	78	1110	99	823
Thurgau	79	1053	103	834
Zürich	80	1006	102	880
<b>St. Gallen*</b>	<b>78</b>	<b>827</b>	<b>100</b>	<b>638</b>

*\*detaillierte Angaben über die Erträge aller Sorten finden Sie auf [www.lzsg.ch](http://www.lzsg.ch) unter Weinbau.*



## St. Galler Winzer in ungewohntem Rampenlicht Sonderschau, Haus des Weins und Weinspitzen Nr. 4

Die Sonderschau St. Galler Wein an der OLMA nutzte das ungewohnte Rampenlicht auf souveräne Weise. Mit dem neu eröffneten Haus des Weins in Berneck gibt es nun eine attraktive Anlaufstelle für weinaffine Gäste, und die St. Galler Weinspitzen am 8. Januar 2019 wecken schon im Vorfeld das Interesse von Wein- und Foodjournalisten, Gastronomen, Sommeliers und Weinmachern aus anderen Regionen.

Die *Fête des vigneron*s (FdV) in Vevey, das grösste Winzerfest der Schweiz, findet nur ein Mal pro Generation statt. Mit einem Budget von über 80 Millionen Franken gehört die FdV in Vevey zu den wichtigsten Kulturveranstaltungen der Schweiz. Es war deshalb eine prestigeträchtige Ehre für die OLMA, dass sie die FdV als Ehrengast gewinnen konnte. Die Gäste vom Genfersee präsentierten sich mit einer aufwändigen Ausstellung. Diese einmalige Bühne für das Winzerhandwerk nutzte auch die Fachstelle Weinbau für den Branchenverband St. Galler Wein. Mit CULINARIUM als Organisationspartner entstand eine höchst attraktive Sonderschau über den Weinkanton St. Gallen.

Das Konzept war bewusst einfach und erwies sich als Volltreffer. In stilvoller Umgebung liessen sich alle wichtigen St. Galler Weinproduzenten kennenlernen und ihre Weine probieren. Der bildschöne Stand entwickelte sich

zu einem beliebten Treffpunkt an der OLMA 2018.

Auch am traditionellen OLMA-Umzug machten die St. Galler Winzer eine gute Figur. Mehr als 600 St. Gallerinnen und St. Galler aus allen Weinregionen boten den 28000 Besuchern gemeinsam mit der Waadtländer Delegation ein farbenfrohes Spektakel.

In 18 originellen Bildern liessen sie die bewegte Geschichte des Weinbaus und seine Ausstrahlung auf Natur, Kultur und Gemeinschaft lebendig werden.

### Das Haus des Weins in Berneck

Im Jahr 2016 stimmten die Bernecker Ortsbürger mit grosser Mehrheit dem Bau zu. Bund und Kanton unterstützten das Projekt mit namhaften Beiträgen aus der landwirtschaftlichen Regionalentwicklung (PRE).

Geplant und realisiert wurde das Haus des Weins vom renommierten Bernecker Archi-

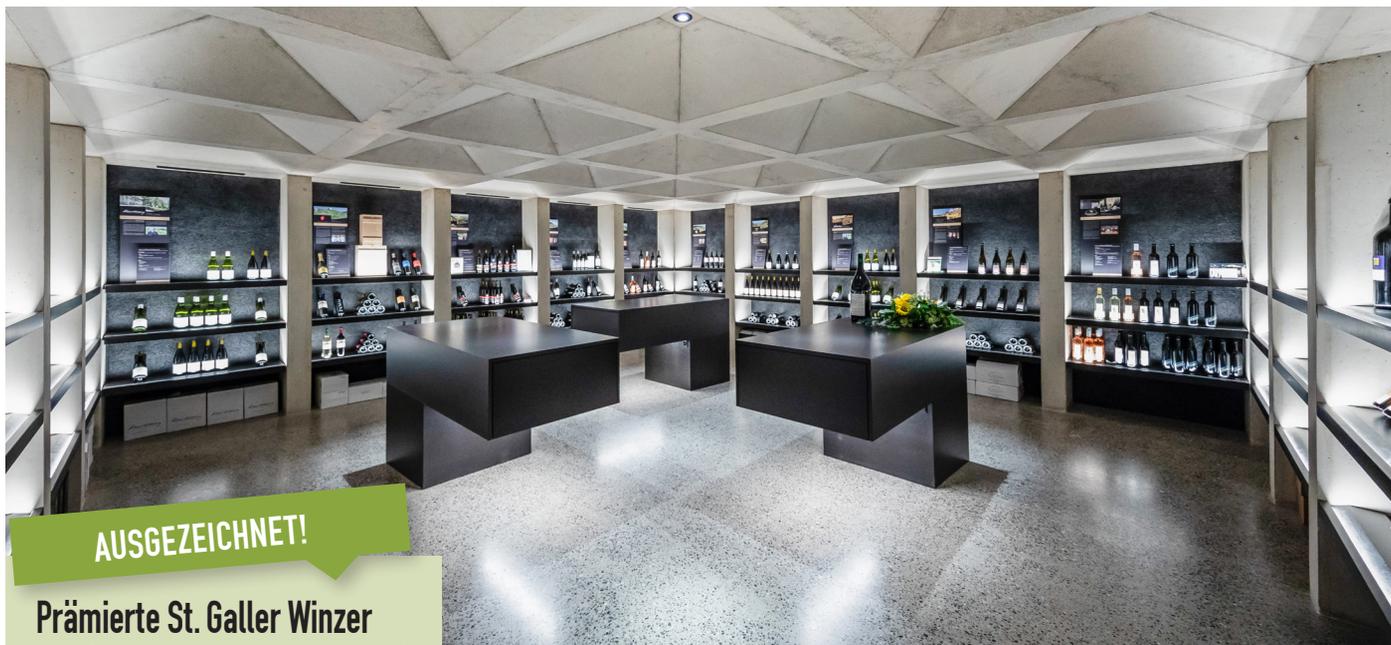
tekturbüro Carlos Martinez. Die feierliche Einweihung am 27. Oktober fand in Gegenwart von Volkswirtschaftsdirektor Bruno Damann statt. Alle Beteiligten hoffen, dass aus dem Haus des Weins ein Leuchtturm für den Regionalitätsgedanken im Kanton wird.

Im Haus des Weins erhalten die St. Galler Winzer die Möglichkeit ihre Weine in einem repräsentativen Rahmen auszustellen. Zurzeit nutzen das 19 Betriebe. Der stilvolle Gastraum im Erdgeschoss mit bis zu 90 Plätzen ist zeitgemäss ausgestattet und kann für private und öffentliche Anlässe gemietet werden.

[hausdesweins-sg.ch](http://hausdesweins-sg.ch)

### 4. St. Galler Weinspitzen

Der Trägerverein CULINARIUM veranstaltet am 8. Januar 2019 in enger Zusammenarbeit mit dem Branchenverband die vierte Ausgabe der St. Galler Weinspitzen in der OLMA-Halle 9.0.



**AUSGEZEICHNET!**

## Prämierte St. Galler Winzer

Zwölf Mitglieder des Branchenverbands St. Galler Wein gewannen 2018 31 Gold- und Silbermedaillen.

- **Weingut Schmidheiny**,  
Andreas Stössel, Heerbrugg
- **Schmid Wetli AG**,  
Kaspar Wetli und Kaspar Wetli junior, Berneck
- **Weingut Stegeler AG**,  
Jakob Federer & Elisabeth Federer-Heule, Berneck
- **Nüesch Weine**, Barbara und Sven Hulsbergen, Balgach
- **Weinkellerei Haubensak**,  
Jens Junkert, Altstätten
- **Weingut Gonzen**,  
Stefan Hörner, Sargans
- **Rathauskeller**, Toni Bardellini,  
Weinbaugenossenschaft Mels
- **Weingut Steinersteg**,  
Christian Müller, Heiligkreuz
- **Bärtsch Weine**,  
Eugen und Felix Bärtsch, Mels
- **CasaNova WeinPur AG**,  
Marco Casanova, Walenstadt
- **Weingut Höcklistein**  
Andreas Stössel, Rapperswil-Jona

*Gault Millau Rookie of the year\**

- **Weingut am Steinig Tisch**,  
Roman Rutishauser, Thal

\*Der Gastronomieführer Gault Millau zeichnete Roman Rutishauser als Entdeckung des Jahres 2018 aus.

*Haus des Weins: Das stilvolle Kellergewölbe mit Präsentationsnischen für die Weingüter. Zur Zeit wird es von 19 Betrieben genutzt.*

Foto: Hannes Thalmann

Diese aufwändige und im Wortsinn geschmackvoll inszenierte Degustation soll den Besuchern die Augen öffnen für den überraschenden Reichtum der Lagen und Traubensorten im landschaftlich vielfältigen Ringkanton St. Gallen. Sie ermöglicht dem Fachpublikum und interessierten Gästen die Begegnung mit zahlreichen St. Galler Weinmachern und ihren besten Weinen – viele davon preisgekrönt.

### Einfach und geschmackvoll

An der Ausstellung, die im bewährten Rahmen der CULINARIUM-Genussakademie stattfindet, können rund 70 Weine probiert und verglichen werden. Das Konzept mit den vier langen Tischen, auf denen alle Flaschen unkompliziert zur Degustation bereitstehen, überzeugt die Besucherinnen und Besucher seit der ersten Veranstaltung. Dasselbe gilt für die edle Präsentation der Weine auf feinsten Spitzen des traditionsreichen St. Galler Textilhäuses Bischoff. Viele Weininteressierte nutzen die Veranstaltung, um die heimischen Winzer persönlich kennen zu lernen und sich mit ihnen über ihre Passion auszutauschen. Die Fachleute im Publikum schätzen die aussergewöhnliche Gelegenheit für Fassproben mit kompetenten Ansprechpartnern.

Die St. Galler Weinspitzen haben sich zur wichtigsten Bühne einer Weinregion entwickelt, die nach enormen Fortschritten bei der

Produktqualität auch in den nächsten Jahren noch Nachholbedarf hat in Bezug auf Öffentlichkeitsarbeit. Was sich mit professioneller Regionalvermarktung erreichen lässt, demonstrieren etablierte Vorbilder aus der Nachbarschaft wie die Bündner Herrschaft oder das Schaffhauser Blauburgunderland.



### St. Gallen feinstes Geheimnis

Wer es für sich entdecken will, reserviert sich den Nachmittag des 8. Januar 2019. Die Degustation in der OLMA-Halle 9.0 beginnt um 13.30 Uhr und dauert bis 18 Uhr. Der Besuch ist kostenlos.

Alle Informationen zu den regionalkulinarischen Veranstaltungen **des Trägervereins CULINARIUM** am 8. Januar finden Sie auf **culinarium.ch**



Das Team des Weinbauzentrums in Wädenswil blickt zufrieden auf das erste Jahr zurück.

## Neues Weinbauzentrum in Wädenswil Der Start ist geglückt

Das Weinbauzentrum Wädenswil wurde nach langer und intensiver Vorbereitungszeit am 1. Januar 2018 gegründet. Im ersten Betriebsjahr konnte die Zusammenarbeit mit den wichtigsten Partnern Agroscope, der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) und dem Strickhof im Detail definiert und vereinbart werden. Im Auftrag der Forschungsanstalt Agroscope werden an den Standorten Wädenswil Schloss und Stäfa Sternenthalde nationale und regionale Versuche durchgeführt (Sortenprüfungen, Testen verschiedener Pflanzenschutzmittelstrategien, Klontests, etc.). Im Auftrag der ZHAW wird die Halbinsel Au bewirtschaftet und es werden gemeinsame Kurse organisiert (Rebbaukurs, Weintage, etc.). Auch die Zusammenarbeit mit dem Strickhof im Bereich der Berufsbildung ist intensiv (Erteilung von Unterricht, Überbetriebliche Kurse u.a.).

### Die Marke Dreistand

Daneben wurde in allen drei Geschäftsbereichen intensiv gearbeitet. Im Geschäftsbereich Rebbau und Önologie wurde ein Schwerpunkt im Projekt Robotics und neue Technologien gelegt (Drohnen, etc.) und am 27. November konnten anlässlich der Drohnen Tagung erste Resultate diskutiert werden. Auch die Weiterführung der traditionellen Hefetagung

durch das WBZW am 25. Mai war ein kleiner Meilenstein. Ein weiterer Schwerpunkt war der Aufbau der Marke Dreistand für den Weinverkauf.

Die Deutschschweizer Winzer sollen in zweifacher Weise davon profitieren. Einerseits wird damit Wissen aufgebaut im Bereich Marketing und Verkauf («best practice») und andererseits soll der Weinverkauf in Zukunft auch die Forschungstätigkeit mitfinanzieren.

### Modulare Weiterbildung

Auch der Geschäftsbereich Analytik und Sensorik ist sehr erfolgreich gestartet. Das WBZW hat sich schweizweit als unabhängige und kompetente Prüfstelle etabliert. Im Geschäftsbereich Wissenstransfer ist sicher die erfolgreiche Weiterführung der Pflanzenschutzmittelungen und die Lancierung der Modularen Weiterbildung für die Weinbranche zu erwähnen. Das WBZW bietet neu zweitägige Kurse zu den Themen Betriebsführung, Verkauf, Marketing, Finanzen, Veränderung/Führung und Boden mit kompetenten Referenten an. Der Start ist also geglückt. Dies vor allem auch dank der grossen Unterstützung unseres wichtigsten Partners dem Branchenverband Deutschschweizer Wein und damit der gesamten Deutschschweizer Weinbranche. [weinbauzentrum.ch](http://weinbauzentrum.ch)

## KURZ NOTIERT

### Weiterbildungskurse im LZSG Salez\* und im Staatswingert Frümsen

Das Hauptaugenmerk der Kurse im Staatswingert liegt auch 2019 auf der Praxis im Weinberg.

Nr. 152

#### Gefährliche Rebenkrankheiten auf dem Vormarsch\*

Do 17. Januar (1/2 Tag/Fr. 25.-)

Nr. 153

#### Herausforderung Bio-Weinbau\*

Do 31. Januar (1/2 Tag/Fr. 25.-)

Nr. 158

#### Rebschnittkurs für Neueinsteiger

Do 14. Februar (1 Tag/Fr. 100.-)

Nr. 159

#### Rebbaukurs

15. Februar bis 11. Oktober  
(6 Freitage/Fr. 750.-)

Nr. 160

#### Rebschnittkurs für Fortgeschrittene

Do 22. Februar (1 Tag/Fr. 100.-)

Nr. 165

#### Erlesen im Rebbau

Do 9. Mai (1/2 Tag/Fr. 45.-)

Nr. 168

#### Laubarbeiten im Rebbau

Do 20. Juni (1/2 Tag/Fr. 45.-)

Nr. 170

#### Erkennen von Krankheiten und Schädlingen im Rebbau

Fr 28. Juni (1/2 Tag/Fr. 45.-)

Anmeldung beim Sekretariat des Landwirtschaftlichen Zentrums SG, Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez  
Tel. 058 228 24 00 [lzsg.salez@sg.ch](mailto:lzsg.salez@sg.ch)  
Das komplette Kursprogramm 2019 finden Sie auf [www.lzsg.ch](http://www.lzsg.ch)

### Impressum

**Herausgeber:** Branchenverband St. Galler Wein, Rheinhofstr. 11, 9465 Salez

**Redaktion:** Markus Hardegger, Daniel Luther, Daniel Fürst

**Layout:** Daniel Luther