



7. Januar 2015

Weinernte 2014 Unter der Sonne des Altweibersommers

(IVS). - Die offizielle Weinernte begann am 26. September 2014. Die günstigen klimatischen Bedingungen während der Traubenreife und der Ernte sowie das sorgfältige Aussortieren durch die Winzer lassen auf einen qualitativ guten Jahrgang schliessen. 2014 wurden insgesamt 43,4 Millionen Kilogramm Trauben eingekellert. Die Ernte fällt damit leicht höher als 2013 aus, liegt aber unter dem Durchschnittswert der letzten zehn Jahre. Die Weine weisen eine ausgeprägte Typizität mit ausgewogenen Strukturen und feinen Aromen auf.

Der launische Sommer hatte den Winzern konstant viel Aufmerksamkeit abverlangt, um das Aufkeimen von Krankheiten, wie dem echten Mehltau, effizient zu bekämpfen und eine qualitative Ernte zu sichern. Die Wetterbedingungen im September und im Oktober waren dann für die Traubenreife optimal und begünstigten eine gute Zuckereinlagerung. Dank den kühlen Nächten konnte das gesamte Aromapotenzial der Trauben bewahrt werden.

Während der Ernte sortierten die Winzer direkt vor Ort das Lesegut der anfälligen Rebstöcke aus, was sehr arbeitsaufwändig war. Die auf einigen Parzellen festgestellten Schäden sind hauptsächlich auf die Niederschläge während des Sommers zurückzuführen. Diese Weinernte war zudem von der Präsenz des Schädlings «Drosophila Suzuki» gezeichnet.

Zuckergehalte leicht unter dem Durchschnittswert

Die natürlichen Zuckergehalte der Weinernte 2014 liegen leicht unter dem Durchschnittswert der letzten 10 Jahre. Für die Hauptrebsorten wurden folgende Grade gemessen: Chasselas 78.2 °Oe (79.4 °Oe), Pinot Noir 92.2°Oe (94.6°Oe) und Gamay 89.2°Oe (91.0 °Oe).

43,3 Millionen Kilogramm Trauben eingekellert

Mit 43,4 Millionen Kilogramm liegt 2014 die Ernte 11.5 % unter dem Durchschnittswert der letzten 10 Jahre. Trotzdem ist diese leicht höher als jene von 2013, welche als die geringste Ernte der letzten 50 Jahre bezeichnet werden muss. Insgesamt wurden 26,1 Millionen Kilogramm rote Trauben (60 %) und 17,3 Millionen Kilogramm weisse Trauben (40 %) eingekellert.

Ein verheissungsvoller Jahrgang 2014

Die ersten Degustationen verheissen einen qualitativ guten Jahrgang. Dank dem Aussortieren im Rebberg wurden Trauben von guter Qualität eingekellert. Die Weine weisen eine ausgeprägte Typizität mit ausgewogenen Strukturen und feinen Aromen auf.



Die Weissweine sind fruchtig, frisch und ausgeglichen. Die typischen Charakterzüge der Petite Arvine kommen im Jahrgang 2014 besonders zur Geltung. Die Rotweine präsentieren sich farblich intensiv und tiefgründig mit Tönen von rubinrot bis purpurviolett. Das Bouquet ist ausdrucksvoll mit Noten von roten und schwarzen Früchten und einem Hauch Gewürzen. Im Gaumen ergibt sich eine Konzentration von Früchten, verstärkten seidigen Tanninen sowie einem lebendigen Abgang.

Auskunft erteilen:

Elmar Pfammatter, Kantonschemiker und Chef der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen 027 606 49 55

Pierre-André Roduit, Chef des kantonalen Weinbauamtes 027 76 45

Der Weinerntebericht 2014 ist aufgeschaltet unter: www.vs.ch/DVSV > Informationen Verbraucherschutz «Publikationen, Gesetzgebung und Links», «Studien und Berichte».