



10. Januar 2013

Weinernte 2012

Eine Weinernte während mehrerer Wochen

Nach einem kalten Februarmonat (10 aufeinanderfolgende Tage mit Temperaturen unter -10°C in Sitten) war der Laubaustrieb der Reben schnell, begünstigt durch den im Vergleich zu den letzten 30 Jahren aussergewöhnlich milden Monat März (im Durchschnitt 3°C wärmer als in den letzten 30 Jahren). Das Wachstum der Vegetation hat während des Aprilmonats stagniert. Der Monat Mai wurde von einem Frühlingsfrost, der mehr als 150 ha Reben erfasste, geprägt. Die Regenfälle des Juniemonats haben lokal die Verrieselung und die Kleinbeerigkeit sowie den echten Mehltau begünstigt. Die Monate Juli und August waren ideal für eine optimale Entwicklung der Beeren. Im Laufe des Herbsts verlief die Reifung der Trauben langsam, was zu einer Ernte führte, die sich über mehrere Wochen hinzog. Die Weinernte hat offiziell am 24. September 2012 begonnen.

Eine qualitativ gute Ernte 2012

Dieses Jahr betrug der Zuckergehalt des Chasselas 77.2°Oe , was leicht unter dem Durchschnittsgehalt der letzten 10 Jahre (79.4°Oe) liegt. Der Pinot Noir mit 94.1°Oe , und der Gamay mit 91.4°Oe , befinden sich beide im Zehnjahresdurchschnitt.

37.7 Millionen Liter im Jahre 2012 eingekellert – eine Abnahme um 12.9%

Die Weinernte 2012 liegt mit 37.7 Millionen Litern um 7.2 % unter dem Durchschnitt der letzten 10 Jahre und um 12.9 % unter der im letzten Jahr eingekellerten Menge. Diese entspricht in etwa der Menge, die im Jahre 2005 eingekellert wurde. Das Verhältnis zwischen weissen eingekellerten Trauben (42 %) und roten eingekellerten Trauben (58 %) ist in den letzten Jahren stabil geblieben.

9.2 Millionen Liter **Chasselas** wurden in diesem Jahr eingekellert 780'000 Liter weniger als im letzten Jahr. 11.3 Millionen Liter **Pinot Noir** sind 15.7% weniger als die Durchschnittsmenge der letzten 10 Jahre. 4.5 Millionen Liter **Gamay** wurden in diesem Herbst vinifiziert, eine Menge, die um 22.4 % unter dem Durchschnittswert der letzten 10 Jahre liegt.

Für die weissen und roten Spezialitäten entsprechen die eingekellerten Mengen, denjenigen der letzten Jahre. Beim **Petite Arvine** ist in den 4 letzten Jahren eine gewisse Konsolidierung bei 1.4 Mio Litern festzustellen. Beim Heida stellt man in den letzten 3 Jahren eine stetige Zunahme fest. In diesem Jahr ist man bei einer Menge von 0.8 Millionen Litern angelangt. Beim **Syrah** (1.2 Millionen Liter) wurde dieses Jahr etwas weniger eingekellert als im letzten Jahr (1.4 Millionen Liter), beim **Cornalin** (0.91 Millionen Liter) ist die Menge vergleichbar mit dem letzten Jahr und beim **Merlot** (0.8 Millionen Liter) stellt man im Vergleich zum letzten Jahr eine Zunahme von 5 % fest.



Ein « Jahrgang des Winzers »

Die ersten Degustationen lassen auf ein schönes aromatisches Potenzial und eine interessante Struktur mit einer sehr präsenten Typizität der Rebsorte schliessen. Der Petite Arvine offenbart seine ganze aromatische Stärke mit seinen intensiven Noten von rosa Pampelmuse und Agrumen. Für eine schöne Überraschung sorgt auch der Heida, welcher einen markanten Charakter und eine willkommene Frische zum Ausdruck bringt. Der Fendant präsentiert sich mit einem schönen mineralischen und einem subtilen Fruchtcharakter. Der Pinot Noir und der Gamay haben von guten Weinerntekonditionen profitiert. Man findet Aromen von roten Früchten, von Gewürzen und Unterholz. Die Gerbstoffe sind weich und harmonisch mit einer schönen Endfrische. Der Cornalin, mit einer intensiven und tiefen Robe, bietet eine Palette von Gewürzen und schwarzen Früchten: eine sehr schöne Konzentration für diese emblematische Rebsorte. Ein Jahrgang voller Verheissungen.

***Kontakt : Pierre-André Roduit, Chef des Weinbauamtes - 027 606 76 45
Dr. Elmar Pfammatter, Kantonschemiker, Chef DVSV - 027 606 49 50***

Den Weinerntebericht 2012 finden Sie auf der folgenden Internetseite (<http://www.vs.ch/DVSV>) unter «Studien und Berichte».