

Medienmitteilung

18. Januar 2011

Weinernte 2010

(IVS).- Das Departement für Finanzen, Institutionen und Gesundheit hat über seine Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen den jährlichen Weinerntebericht veröffentlicht. Laut diesem Bericht ist die Ernte von einwandfreier Qualität und weist einen optimalen Reifegrad auf, was auf einen hervorragenden Jahrgang 2010 hoffen lässt.

Prachtvolle Monate September und Oktober

Im Jahr 2010 war das Klima während der ganzen Vegetationsperiode (April bis September) von brüskem und heftigen Wechseln geprägt. Nach einem April, der sehr trocken war und sehr hohe Temperaturen aufwies, folgte in der ersten Hälfte Mai eine Kälteperiode. In diesem Monat sind dreimal mehr Niederschläge registriert worden als im Mittel der Jahre 1961 bis 1990. Eine zweite Kältewelle stellte sich Mitte Juni ein, als die Reben der mittleren Hanglagen in voller Blüte standen. Das Sommerende wies normale Temperaturen auf. Die milden Bedingungen im September und Oktober ermöglichten einmal mehr die Kelterung einer gesunden und optimal reifen Weinernte.

Eine qualitativ gute Weinernte im Jahr 2010

Rekordsondierungen! Obwohl der Zuckergehalt nur einer von mehreren Faktoren ist, um den Reifegrad der Trauben zu beurteilen, ist er dennoch ein interessanter Parameter. Die Zuckergehalte haben sehr hohe Werte erreicht. 82° Oe für den Chasselas (Durchschnittswert der letzten 10 Jahre, 78.9°Oe), 96.9 °Oe für den Pinot Noir (Durchschnittswert der letzten 10 Jahre 94.1°Oe), der Rhin wies 96°Oe auf (Durchschnittswert der letzten 10 Jahre, 93.7°Oe). Der Amigne sondierte bei 107.1° Oe und der Merlot bei 104° Oe.

Die Mengen der Weinernte 2010 sind vergleichbar mit denen aus dem Jahr 2007

Mit 39.3 Millionen Liter ist die Ernte 2010 unter den kleineren Weinernten einzureihen. Diese Menge ist mit der Weinernte 2007 vergleichbar (39.5 Mio. l). In den letzten 10 Jahren wiesen nur die Jahrgänge 2005 (37.6 Mio. l) und 2003 (35.3 Mio. l) kleinere Mengen auf.



9.6 Mio. l Chasselas wurden in diesem Jahr produziert, eine Menge, die deutlich unter der im letzten Jahr hergestellten Menge (11.9 Mio. l) liegt. 12.2 Mio. l Pinot Noir wurden im Jahr 2010 produziert, 14.1% weniger als im Jahr 2009 (14.2 Mio. l). Diese Menge liegt deutlich unter dem Mittelwert der letzten 10 Jahre für Pinot Noir (13.8 Mio. l).

6.9 Mio. kg der roten Spezialitäten wurden im Jahr 2010 geerntet (7.7 Mio. kg 2009) und 4.7 Mio. kg weisse Spezialitäten (5.5 Mio. kg 2009), im Vergleich zu 2009 wurden also 12% weniger rote und weisse Spezialitäten geerntet.

***Kontakt: Dr. Elmar Pfammatter, Kantonschemiker, Chef DVSV – 027 606 49 50
Der detaillierte Bericht der Weinernte 2010 ist unter folgender Adresse zu finden (<http://www.vs.ch/DVSV>) unter „Studien und Berichte“.***

