



Trotz engagiertem Körpereinsatz von Schlussmann Martin Wiederkehr verlor das Schweizer Team in Salgesch 0:2. (FOTO: ADI STREUN)

und Janik Tschanz), 2. Humus Eins (Etienne Cavin und Frederik Steiner), 3. Kellerei Albert Mathier (Fam. Rupp).

Das Winzer-Fussballspiel

Für die Organisatoren des 10. Salgescher Weinfrühlings fand das fussballerische

Highlight 2014 nicht in Brasilien statt, sondern auf dem Fussballplatz des FC Salgesch. Da trafen die Winzer-Nationalmannschaften der Schweiz und Deutschlands aufeinander. Wie beim Barrique-Rennen gingen auch hier gesunder sportlicher Ehrgeiz und unterhaltsamer Spass Hand in Hand. Die deutsche Weinelf gewann das «Derby» schliesslich 2:0.

25 Jahre Grand Cru Salgesch

Er ist der Erste, Echte und Einzige. Er ist der Grand Cru aus Salgesch, der dieses Jahr seinen 25. Geburtstag feiert. Während des Weinfrühlings erwartete die Besucher ein Bouquet verschiedener Grand Crus. Der lieb gewonnenen Tradition zufolge konnten die Besucher nach dem Fass-Parcours zum Degustations-Parcours aufbrechen. 15 Salgescher Kellereien luden zum Genuss ihrer feinsten Weine ein.

Wein-Sensorium sowie Reb- und Weinmuseum Salgesch

Ebenfalls am Tag des Weinfrühlings erfreute sich das Reb- und Weinmuseum eines regen Interesses. Genauso wie das Wein-Sensorium Salgesch. Und die Panoramafahrt im kleinen Simplon-Express wurde für viele grosse und kleine Naturfreunde zu einem weiteren unvergesslichen Erlebnis. **RUF ■**

Brüssel fördert Bulgarien

Bulgariens Weinbranche wird von der EU in den nächsten Jahren etwa 134 Mio. Euro für die Modernisierung von Weinbau und Keltereien erhalten. Wie auf der Fachmesse für Weinbau und Weinproduktion «Vinara 2014» Anfang April in Plovdiv verlautete, sollen von 2014 bis 2018 mit EU-Mitteln Massnahmen des «Nationalen Programms des Weinsektors» finanziert werden. Dazu gehören unter anderem die Umwandlung von Rebflächen, Modernisierungsinvestitionen in Weinbaubetriebe sowie die Absatzförderung auf Drittlandmärkten. Für die «Umstrukturierung und Konversion» von Rebanlagen seien im Programmbudget knapp 81 Mio. Euro eingeplant. In die Förderung des Weinverkaufs in Thailand, Singapur und Vietnam sollen insgesamt 7.5 Mio. Euro fliessen. Auch China habe mehrfach sein Interesse an bulgarischen Weinen zum Ausdruck gebracht.

Gegenwärtig gibt es in Bulgarien laut der Agentur Weinbau und Önologie 260 Weinverarbeitungsbetriebe. Das vergangene Jahr soll für die Weinbranche «eines der besten der letzten zehn Jahre» gewesen sein. Die verarbeitete Traubenmenge belief sich

auf 250 000 t, die Produktion von Trinkwein auf 175 Mio. L, wovon 137 Mio. L exportiert worden seien, fast das Doppelte der Menge von 2012.

AGRA-EUROPE ■

Weine

Gutedel Cup 2014

Frische, lebendige Säure, gute Frucht und Langlebigkeit sind die typischen Kennzeichen des Gutedeljahrgangs 2013 in Deutschland. Das ist das Fazit des Gutedel Cups 2014, dessen Sieger am 24. April 2014 im Kurhaus in Badenweiler ausgezeichnet wurden. Gemäss Claudia Schlumberger-Bernhart, der Vorsitzenden des Vereins Markgräfler Wein, war 2013 dank der kühlen Witterung erneut ein gutes Weissweinjahr, auch wenn es für die Winzer anstrengend war.

199 Weine hatten sich um die begehrten Trophäen in den Kategorien «Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA) trocken Markgräflerland», «Kabinett trocken», «Gutedel Edelsüss» sowie in der erstmals ausgeschrieben Kategorie «Selektion trocken/international» beworben. 164 Weine wurden aus dem Markgräflerland, elf aus der Weinregion Saale-Unstrut in Sachsen und 25 aus der Schweiz eingereicht. Die Schweizer Weine traten in der Kategorie «Selektion trocken/international» zum Wettbewerb an. Eine 20-köpfige Jury aus Sommeliers, Kellermeistern, Önologen, Fachhändlern, Gastronomen und Journalisten aus Deutschland und der Schweiz verkostete die Weine am 2. April 2014 in Freiburg.

Die Sieger:

- «QbA trocken Markgräflerland»: 2013 Zunzinger Gutedel (Weingut Dr. Schneider, Zunzingen/D)
- «Kabinett trocken»: 2013 Scherzinger Batzenberg, Weingut Heinemann, Scherzingen
- «Gutedel Edelsüss»: 2009 Ballrechten-Dottinger Castellberg, Beerenauslese (Weingut Löffler, Staufen-Wettelbrunn/D)



Die Sieger des Gutedel Cups 2014: Joseph Bohner (Weingut Dr. Schneider), Lothar Heinemann (Weingut Heinemann), Wolfgang Löffler (Weingut Löffler) und Andreas Philipp (Winzerkeller Auggener Schäf).

(FOTO: BADENWEILER THERMEN UND TOURISTIK GMBH)

Kommentar eines Schweizer Jurors

Die Qualität der Schweizerweine war aus meiner Sicht deutlich besser, als es die Platzierungen 6., 8. und 10. Platz vermuten lassen. Schweizer Chasselas-Weine haben einen schweren Stand bei Juroren, die den biologischen Säureabbau (BSA) bei Weissweinen nicht schätzen. Während der Degustation wurden Schweizer Weine oft abgewertet mit der Kritik «klare BSA-Note». Zitat aus der Pressemitteilung des Gutedel-Cups: «In der erstmals eingeführten Kategorie „Selektion trocken (international)“ waren auch Weine aus dem Holz- oder Barriquefass zugelassen. Sie konnten ausserdem Biologische-Säure-Abbau-Aromen enthalten ... In dieser Kategorie traten auch die Gutedelweine aus der Schweiz an.» Bei den meisten deutschen Kolleginnen und Kollegen gilt der biologische Säureabbau im Weisswein als keller technisches Unvermögen mit negativem Einfluss auf die Weinqualität. Unbestritten kann ein nicht optimal durchgeführter BSA die Weinqualität negativ beeinflussen (Joghurt, Diacetyl = «verbrannter Gummi», Sauerkraut etc.). Weine, deren pH-Wert höher ist als die Gesamtsäure in g/L, sind nicht akzeptabel.

Für mich waren die Weissweine mit Doppelsalzsäuerung wegen ihrer «eckigen» Säure, ihrer mineralischen Note und teils seifigen Tönen auch eher «schwierig» zu beurteilen.

Es bleibt zu hoffen, dass sich Weissweine mit biologischen Säureabbau und chemisch entsäuerte in Zukunft im sensorischen Empfinden annähern werden. Übrigens: Weissweine mit biologischem Säureabbau (ausser Chardonnay) tun sich auch an anderen internationalen Degustationen (z.B. Mundus Vini) mit internationalen Jury schwer. **Jürg Gafner, Agroscope** ■

- «Selektion trocken/international»: 2013 Laufener Altenberg Chasslie (Winzerkeller Auggener Schäf e.G., Auggen/D) Besser als letztes Jahr ging es diesmal den Schweizer Weinen. Drei Schweizer Chasselas platzierten sich in der Kategorie «Selektion trocken/international» unter den ersten

Zehn. Auf den guten 6. Platz kam der Chasselas Aigle Les Murailles (Badoux Vins SA, Aigle/VD), auf den 8. Platz der Fendant Grandgousier 2013 (Les Fils Maye SA, Riddes/VS) und auf den 10. Platz der Chasselas Mont-sur-Rolle 2012 (Vincent Graenicher, Tartegnin/VD).

HANSJÜRG ZEHNDER, WÄDENSWIL ■

1. Mai als Genusstag in und vor den Kellern

Was vor rund 20 Jahren in der Region Winterthur mit einem Tag der offenen Weinkeller begann, ist heute ein Event, der sich von den Reblagen am Bieler- und Thunersee bis zum Bodensee und der Bündner Herrschaft erstreckt. 224 Betriebe hatten dieses Jahr ihre Kellertüren geöffnet. Heute steht der Anlass unter der Schirmherrschaft des Bran-

chenverbands Deutschschweizer Wein (BDW), der den Grossanlass kantonsübergreifend organisiert. Am 1. Mai sah man überall zufriedene Gesichter. Gäste und Besucher werden immer wieder von der Sortenvielfalt überrascht, finden aber ebenso bekannte Tropfen im Glas. Nicht zuletzt ist der 1. Mai auch ein Anlass der Begegnung, an dem sich Stadt und Land auf angenehme Art und Weise begegnen.

2015 soll der Anlass sogar landesweit durchgeführt werden. Da aber in vielen, insbesondere den Westschweizer Kantonen der 1. Mai nicht arbeitsfrei ist, gibt es noch einige Probleme zu lösen. Die Deutschschweizer «Erfinder» wollen am 1. Mai festhalten, weil sich dieser gut bewerben lässt. Die Westschweiz könnte sich hingegen eher offene Kellertüren im Mai vorstellen. Es wird sich weisen, wohin der Weg führen wird. Einzelne Kantonale Deutschschweizer Branchenverbände haben signalisiert, dass sie weiterhin auf den 1. Mai setzen werden.

Begeisterte Besucher – zufriedene Produzenten

«Wir sind vom Interesse und vor allem vom grossen Besuch beeindruckt», bilanzierte Peter Rahm von der Hallauer Weinkellerei Rahm. «Wir dürfen erneut einen grösseren Aufmarsch als in den Vorjahren verzeichnen», meinte der Truttiker Weinmachers Niklaus Zahner. Im schmucken Barriquekeller wird unkonventionell ausgeschenkt – jeder ist sein eigener Mundschenk. «Wir machen mit dieser Art der Degustation sehr gute Erfahrungen und unsere Besucher schätzen diese Offenheit und Freiheit sehr.»

Auf bewährte, konventionelle Durchführung setzt die Winzergenossenschaft Wilandsbuch. Hier wird seit Jahren die alte Ge-



In Wilandsbuch setzte man auf das bewährte 1.-Mai-Konzept mit Degustation und Festwirtschaft im Freien.