



5. Januar 2017

Weinlese 2016: Ein Jahrgang der Gegensätze

(IVS).- Die Weinernte 2016 war je nach Standort der Reben durch einen uneinheitlichen Reifegrad geprägt, was die Dauer einer normalen Weinernte verlängert hat. Der ausgezeichnete Zustand der Weinberge führte zu einer Einkellerung von qualitativ sehr guten Trauben. Nach 3 Jahren in Folge kleinen Weinernten liegt der Jahrgang 2016 mengenmässig um 7,5 % über dem 10 Jahresdurchschnitt. Die ersten Degustationen enthüllen einen frischen eleganten und fein strukturierten Wein.

Der erste Teil der Saison war geprägt durch kühle Temperaturen und ergiebige Niederschläge. Dies vor allem im Mai, wo eine Niederschlagsmenge in Sitten von 155% der Norm von 1981-2010 gemessen wurde. Die Blüte trat folglich mit einer Verspätung von rund 10 Tagen ein, verglichen am Durchschnitt des letzten Jahrzehnts.

Die Wetterbedingungen am Anfang des Sommers erforderten eine erhöhte Aufmerksamkeit vonseiten der Winzer, um den Pilzkrankheiten, allen voran dem Falschen Mehltau, Einhalt zu gebieten. Ab Ende Juli waren es vor allem heisse und sehr trockene Wetterbedingungen, die im ganzen Anbauggebiet vorherrschten. Aufgrund dieser andauernden Hitzeperiode, war zum Teil eine überdurchschnittlich umfangreiche Bewässerung vonnöten.

Diese klimatischen Bedingungen hielten bis zum offiziellen Erntebeginn, am 26. September, an. Die Heterogenität der Reife zwischen den Rebsorten sowie die vorherrschende Lage im Weinberg waren dafür verantwortlich, dass die Erntezeit länger als gewohnt andauerte. Wie bereits im Jahr 2015, konnten aufgrund des einwandfreien Gesundheitszustandes, qualitativ hochstehende Trauben geerntet werden.

52,2 Millionen Kilogramm Trauben eingekellert

Mit 30.8 Millionen Kilogramm roten Trauben und 21.4 Millionen Kilogramm weissen Trauben liegt die Weinernte 2016 um 7.5% über dem Zehnjahresdurchschnitt. Nach 3 Jahren in Folge kleinen Weinernten liegt der Jahrgang 2016 mengenmässig im normalen Bereich.

Die Zuckergehalte der Traubensorten Rhin (91,6 °Oe) und Chasselas (76,9 °Oe) liegen leicht unter dem Zehnjahresdurchschnitt, derjenige für Pinot Noir (93,3 °Oe), und Gamay (90,5 °Oe) entspricht in etwa dem Zehnjahresdurchschnitt.



Frische elegante und fein strukturierte Weine

Die Winzer durchlebten eine aussergewöhnliche Erntezeit, lange andauernd und mit den unterschiedlichsten Reifegraden entsprechend den Rebsorten und der geographischen Lage der Parzelle. Die Wahl des Erntezeitpunktes war entscheidend für die Qualität des Weins. Eine gewisse Geduld war gefordert, um im optimalen Zeitpunkt ernten zu können. Die heissen Tage und kühlen Nächte führten zu einer guten Konservierung der Aromen in den Trauben.

Die ersten Degustationen enthüllen einen frischen eleganten und fein strukturierten Wein.

Die Degustation der Trauben ist zentral bei der Wahl der Vinifizierungsart. Der erhöhte Säuregehalt von einigen weissen Rebsorten erforderte teils eine zweite Gärung. Dieses Jahr ist die Bearbeitung des Trubs, für die Strukturierung der Weine, von zentraler Bedeutung. Der Weisswein ist in diesem Jahr sehr frisch und vollmundig, mit einer schönen Spannung am Ende, welche ihm einen luftigen Touch verleiht.

Die Rotweine besitzen eine sehr schöne und attraktive Farbe. Der Säuregehalt und die Tanninstruktur variieren sehr zwischen den Rebsorten und sind abhängig von den jeweiligen Reifegraden. Das Bouquet ist ausgeprägt erinnert an Gewürze sowie an rote und schwarze Früchte. Die Tannine sind standhaft, gut vertreten und eingehüllt. Alles in allem sind es Rotweine, die uns mit Freude und Frische beschenken.

Kontakte : *Pierre-André Roduit, Chef des kantonalen Weinbauamtes, 027 606 76 45
Dr Elmar Pfammatter, Kantonschemiker und Vorsteher der DVS, 027 606 490 50*

Der Erntebericht finden Sie auf der folgenden Site
(<http://www.vs.ch/de/SCAV>) unter „Publikationen“.