



20. Dezember 2017

## Weinernte 2017: Ein aussergewöhnlicher Jahrgang

**(IVS).- Das Jahr 2017 wird wegen der aussergewöhnlichen Frostperioden im April und den in den Weinbergen entstandenen Schäden in Erinnerung bleiben, aber auch weil es eines der wärmsten seit Beginn der Wetteraufzeichnungen war. Die während der gesamten Saison gemessenen extremen Bedingungen wirkten sich massgeblich auf die Weinernte aus. Mit einem Ertrag von 32,8 Millionen Kilo ist der Jahrgang 2017 der schwächste seit 1966. Der einwandfreie Zustand der Rebberge ergab Trauben von sehr hoher Qualität. Die ersten Verkostungen weisen sehr gute, ausgeglichene und frische Weine auf, was bei einem «warmen und frühen» Jahrgang ungewöhnlich ist.**

Das Jahr 2017 begann mit dem kältesten Januar seit 30 Jahren. Der März war dagegen ungewöhnlich warm. Die erhöhten Temperaturen in Verbindung mit einer guten Sonneneinstrahlung trugen zu einem frühzeitigen Pflanzenwachstum bei. Der Knospenaustrieb der Reben erfolgte im durchschnittlichen Vergleich der letzten zehn Jahre zehn Tage früher.

Der April war in den Nächten vom 19. bis 23. von starkem Frost gekennzeichnet, was angesichts der für diesen Zeitraum vorzeitigen Wachstumsentwicklung zu grossen Schäden in den Weinbergen führte.

Der relativ warme Juni wirkte sich günstig auf das Wachstum der Reben aus und ermöglichte eine gesunde Entwicklung des Blattwerks. Am 1. August wurden Weinberge lokal von ungewöhnlich starkem Hagel getroffen. Die warmen Klimabedingungen im August trugen zur Entstehung qualitativ hochwertiger Trauben bei.

Die Weinlese startete am 11. September, verlief unter sehr guten meteorologischen Bedingungen fast vollständig ohne Niederschläge (ein Viertel des Zehnjahresdurchschnitts für September und Oktober) und endete im Oktober mit einem Altweibersommer.

### 30 Prozent weniger Ertrag als im Zehnjahresdurchschnitt

Mit 32,8 Millionen Kilo Trauben fiel die Ernte 2017 um 30 Prozent geringer aus als der Durchschnitt der zehn letzten Jahre und war die schwächste verzeichnete seit 1966. 18,8 Millionen Kilo rote Trauben (57 Prozent) und 14 Millionen Kilo weisse Trauben (43 Prozent) kamen in die Weinkeller. Der natürliche Zuckergehalt des Jahrgangs 2017 liegt leicht über dem Zehnjahresdurchschnitt bei Chasselas (81,6 °Oe), Pinot Noir (96,7 °Oe), Gamay (94,5 °Oe) und Sylvaner (96,5 °Oe).

### Konzentration und Frische

Die Gluthitze im Sommer ermöglichte den Ausbau gesunder Trauben mit einer optimalen Reife. Die warmen Tage und kühlen Nächte im September sorgten für den Erhalt des Aromapotenzials und des Säuregehalts der Trauben. Zum Zeitpunkt der Weinlese waren die Beeren aufgrund des warmen und trockenen Sommers



klein. Dieses Phänomen erlaubte eine bemerkenswerte Konzentration der Aromen und der Farben bei Rotweinen.

Die ersten Verkostungen weisen sehr gute, ausgeglichene und frische Weine auf, was bei einem «warmen und frühen» Jahrgang ungewöhnlich ist. Die Weissweine zeigen eine schöne Fülle und verbinden blumige Noten und Aromen von reifen Früchten, bewahren dabei jedoch eine dynamische Frische. Die Rotweine sind vollmundig, üppig mit reichhaltigen Tanninen und herrlichen Farben. Insgesamt handelt es sich um vielversprechende und charaktervolle Weine, die das Terroir und das sonnige Klima des Jahrgangs 2017 widerspiegeln.

***Der Weinbericht ist unter der Adresse [www.vs.ch/SCAV](http://www.vs.ch/SCAV) unter «Publikationen» verfügbar.***

**Kontaktpersonen:**

- **Pierre-André Roduit, Leiter des Weinbauamts - 027 606 76 45**
- **Elmar Pfammatter, Kantonschemiker und Leiter der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (DVSV) - 027 606 49 50**