

Medieninformation «Vertikale in der Vertikalen»

03. + 04. September 2018

30 JAHRE
GRAND CRU
SALGESCH

Inhalt (Diese Medienmappe ist **ONLINE** unter www.salgesch.ch/medien abrufbar)

1. Facts & Figures.....	2
2. Programm.....	3
3. Teilnehmerliste.....	4
4. Mediencommuniqués.....	5
5. Unsere Grand Cru Produzenten.....	11
6. Bildmaterial.....	12
7. Walliser Hymne nach Salgescher Version.....	15
8. Anhang I: Geschichtliches.....	16
9. Anhang II: Flyer.....	16
10. Kontakt.....	17

1. Facts & Figures

Einleitung

Am 3. und 4. September 2018 findet im Grand Hotel Zermatterhof eine Vertikaldegustation zum 30-jährigen Jubiläum des ersten Schweizer Grand Crus statt. Dazu laden der Verein Weindorf Salgesch und seine Winzer zur «Vertikale in der Vertikalen» in Zermatt ein. Auch nach 30 Jahren gehört der Salgescher Grand Cru zu den qualitativ hochstehendsten Rotweinen der Schweiz. Die über 20 Kellereien aus Salgesch verbinden noch heute Tradition und Innovation.

Wir möchten die Journalisten und vor allem deren Leserschaft von der Ehrlichkeit, der Vielfalt und der Qualität der Salgescher Weine überzeugen.

Facts & Figures

Vertikaldegustation

- Location: Grand Hotel Zermatterhof
- Datum: 03.+04.09.2018
- Kellereien: 11
- Vertikaldegustation: 1988 bis 2016

Weindorf Salgesch

- 261 ha Rebfläche
- 80 Prozent rote Sorten / 20 Prozent weisse Sorten
- Pinot Noir besetzt 70 Prozent der *Gesamtrebfläche* Salgeschs
- 20 Winzerfamilien
- 11 Grand-Cru-Produzenten
- Grand Cru Salgesch 10 Prozent des Umsatzes
- Grand-Cru-Weine nach Salgescher Reglement:
Rot : Pinot noir, Dôle, Syrah, Cornalin

2. Programm

03.09.2018			
WANN	WAS	WO	VERANTWORTLICH
16:30	Versammlung	Bahnhof Visp Gleis 3	Angela Kreis Rolf Marti Jens Grichting
16:41	Abfahrt mit der MGB Historie des Grand Cru & Apéro	Visp-Zermatt	Christophe Venetz
17:50	Ankunft	Zermatt	Angela Kreis Jens Grichting
17:50- 18:00	Verschiebung Zermatterhof	Zermatt Terminal nach Zermatterhof	Angela Kreis Jens Grichting
18:10	Ankunft	Grand Hotel Zermatterhof	Julia Vetter
19:00	Begrüssung & Beginn des Dinners	Restaurant Prato Borni	Angela Kreis Rafael Biner Jens Grichting Peter Zimmermann
22:30	Abschluss Dinner	Restaurant Prato Borni	Angela Kreis

04.09.2018			
WANN	WAS	WO	VERANTWORTLICH
08:45	Versammlung & Begrüssung	Salon Ruden	Angela Kreis Rolf Marti
09:00	Beginn der vertikalen Degustation	Salon Ruden	Angela Kreis Rolf Marti
11:45	Verschiebung zur Diskussionsrunde	Salon Inderbinnen	Angela Kreis Rolf Marti
12:30	Abschluss Lunch	Terrasse	
12.45	Laudatio und Verabschiedung	Salon Inderbinnen/ Terasse	Alle Winzer Angela Kreis
14:00	Ende Wanderung Zermatt Tourismus	Terrasse Zermatterhof Fluhalpe	Christian Ziörjen Zermatt Tourismus

3. Teilnehmerliste

Berclaz Patric, Verein Weindorf Salgesch
Biner Rafael, Grand Hotel Zermatterhof
Bisaz Martina, photography & scientific illustration
Buss Pierre-Emmanuel, Journaliste spécialisé vin et gastronomie
Cina Manfred, Fernand Cina SA
Cina Valérie, Fernand Cina SA
Constantin Philippe, Cave St. Philippe
Constantin Ruth, Cave St. Philippe
Floare Teona, Wine&Travel Consultant
Florey Gilles, Gemeinde Salgesch
Gfeller Christian, Domaine Chevaliers
Grichting Jens, Verein Weindorf Salgesch
Hess Geny, Hess Selection / Freier Journalist
Hess Trudy
Imboden Iwan, Josef Glenz & Töchter
Imhof Paul, freier Journalist
Keller Andreas, Mémoire des Vins Suisses
Kilchmann Martin, Falstaff
Kreis-Muzzolini Angela, Perex GmbH
Kunz Martina
Kunz Alain, Ringier AG
Kuonen François, GREGOR KUONEN Caveau de Salquenen
Lederberger Kilchmann Franziska
Luggen Daniel, Zermatt Tourismus
Luggen Nicole
Marti Christine, Cave chez Violaine Wenger & Marti
Marti Rolf, Cave chez Violaine Wenger & Marti
Mathier Diego, Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN
Mathier Nadia, Adrian & Diego Mathier NOUVEAU SALQUENEN
Messerli Daniel, Perex GmbH
Mettler Alicia
Mounir Olivier, Cave du Rhodan Mounir Weine
Mounir Sandra, Cave du Rhodan Mounir Weine
Probst Laurent, Vins Confédérés
Rieder Thomas, Walliser Bote
Schmid Christian, Weinschmiede
Schmid Reinhard, Weinschmiede
Scholl Susanne, Mémoire des Vins Suisses
Tinguely Gabriel, Hotellerie Gastronomie Verlag
Valentina Paola, Gioja
Varonier Tamara, Josef Glenz & Töchter
Vaterlaus Thomas, Vinum
Venetz Christophe, Verein Weindorf Salgesch
ZBrun Patrick, Domaines Chevaliers
Ziörjen Christian, Zermatt Tourismus

4. Mediencommuniqués

VWS, Salgesch

Salgesch, 04. September 2018

Langfassung

Salgesch feiert seine Pionierleistung

Das Weindorf Salgesch hat am 3. und 4. September 2018 mit einer grossen Vertikaldegustation für das Fachpublikum in Zermatt seine Pionierleistung gefeiert: Vor dreissig Jahren erstellten die mutigen Walliser Winzer als erste Schweizer Weinbaugemeinde strenge Qualitätsvorschriften für die Trauben- und Weinproduktion und riefen ihren Grand Cru Salgesch ins Leben. Damit legten Sie 1988 den Grundstein zum Qualitätsweinbau in der Schweiz.

Mit der Idee von 1988 waren die Winzer des hübschen Weindorfs Salgesch oberhalb der Stadt Siders im Wallis, dem grössten Schweizer Weinbaukanton, der Zeit voraus. Sie erkannten, dass ihre Gewächse sich nur mit höchster Qualität von den anderen Schweizer Weinen abheben würden. Höchste Qualität bedeutete den schonungsvollen, nachhaltigen Umgang mit dem Boden und eine rigorose Ertragsbeschränkung sowie klare Regeln im Weinkeller. Hingen früher bis drei Kilo an einem einzelnen Pinot-Noir-Rebstock, sah das neue Reglement noch 0.8 kg vor. Damit gelang es, das Traubengut der tiefwurzelnden, auf den magnesiumreichen Kalkböden gut gedeihenden Blauburgunderrebe aromatischer und konzentrierter als bisher heranreifen zu lassen. Im Ausbau des Weins wurde bewusst auf den Holzeinsatz verzichtet um die Fruchtigkeit und die Mineralität des Weins in der Flasche unbeeinflusst zur Geltung zu bringen. Der auf diese Weise hergestellte Wein unter dem Label *Grand Cru Salgesch* präsentierte sich erstmals im Juni 1989 entschieden aromatischer, fruchtiger, strukturierter, finessenreicher und ausgewogener. Zwar ertete die Idee der Salgescher anfangs vielerorts nur ein müdes Lächeln. Doch mit der Einführung des *Grand Cru Salgesch* gewann das Winzerdorf schnell an Reputation und die über zwanzig Grand-Cru-Winzer der ersten Stunde entwickelten sich zu den Pionieren des Schweizer Qualitätsweinbaus.

Mit Qualität, Individualität und Sortenvielfalt in die Zukunft

Gemäss Gesetz sind sowohl die Pinot-Noir-Rebe als auch Gamay, Syrah und Cornalin als rote Rebsorten für grosse Gewächse, für die Grands Crus, zugelassen. In den letzten dreissig Jahren hat sich im globalen Weinbau indessen viel verändert. Moderne Technologien im Keller, Forschung und Entwicklung an den Fachhochschulen, Aus- und Weiterbildung für Profis wirken sich in Rebberg und Keller aus. Das Bewusstsein für Marketing und Kommunikation stärkt die Winzer in der Präsentation der Einzigartigkeit ihrer Gewächse. Das Marketingpotenzial des Grand Cru für die ganze Region haben anfangs des neuen Jahrtausends auch die Behörden erkannt. Die Einführung des Grand Cru AOC Wallis im Jahr 2004, welche den Grand-Cru-Status basierend auf einem kantonalen, weniger strengen Reglement verschiedenen Weinbaugemeinden zugesteht, spornt die rund vierzig innovativ denkenden und experimentierfreudigen Weinbaubetriebe heute an, sich mit neuen Ideen vom generellen AOC Wallis weiterhin als echte Pioniere für Qualitätserzeugnisse abzuheben.

Boden- und Sortenvielfalt als Grundstein des Erfolgs

Salgesch ist ein Rotweindorf: 80 Prozent der steilen, nach Süden ausgerichteten Flächen am sonnenverwöhnten rechten Rhone-Ufer sind mit roten Gewächsen bestockt. Pinot Noir besetzt als Königin der Weine 70 Prozent der Gesamtrebfläche von 261 Hektaren und dies nicht von ungefähr: Nirgendwo sonst im Wallis finden sich so magnesiumreiche Kalkböden wie hier. Um den Grand Cru Salgesch als erstes Grand-Cru-Gewächs der Schweiz erfolgreich in die Zukunft zu führen, drängen sich immer wieder Reglementsanpassungen auf. Auch wenn nicht immer alle Mitglieder hinter den Entscheiden der Leitung des als Verein organisierten Grand Cru Salgesch stehen können, finden die Winzer des 1500-Seelen-Dorfs, welches das Kreuz der Johanniter im Gemeindewappen führt, immer wieder zueinander. Dafür sorgt nicht nur die der Verein Weindorf Salgesch, der auch das Ressort Grand Cru angehört. Die grosse Bodenvielfalt Salgeschs bietet die Chance, auch mit Rebsorten wie beispielsweise Merlot zu experimentieren. Neue Anbaumethoden wie der biodynamische Weinbau und mutige Ideen im Keller, wie etwa der Ausbau in georgischen Amphoren, lassen aufhorchen. Das

ist zwar nicht Grand-Cru-konform, doch Salgeschs von Individualität geprägte Winzer haben ein gutes Rezept entwickelt: Ihre Rebsorten wählen sie nach den Böden. Die Weinberge pflegen sie als Geschenk der Natur. Ihre persönliche Individualität leben sie im Keller aus. Und am Markt treten sie gemeinsam auf. Was sie verbindet, ist der starke Qualitätsgedanke von Salgesch, der sich vor dreissig Jahren im Grand Cru Salgesch manifestierte. Darauf bauen sie und gehen mutig ihren Weg.

4581 Zeichen inkl. Leerschläge

Mediencommuniqué

VWS, Salgesch

Salgesch, 04. September 2018

Kurzfassung

Salgesch feiert seine Pionierleistung

Das Weindorf Salgesch hat am 3. und 4. September 2018 mit einer grossen Vertikaldegustation für das Fachpublikum in Zermatt seine Pionierleistung gefeiert: Vor dreissig Jahren erstellten die mutigen Walliser Winzer als erste Schweizer Weinbaugemeinde strenge Qualitätsvorschriften für die Trauben- und Weinproduktion und riefen ihren Grand Cru Salgesch ins Leben. Damit legten Sie 1988 den Grundstein zum Qualitätsweinbau in der Schweiz.

Mit der Idee von 1988 waren die Winzer des hübschen Weindorfs Salgesch oberhalb der Stadt Siders im Wallis, dem grössten Schweizer Weinbaukanton, der Zeit voraus. Sie erkannten, dass ihre Gewächse sich nur mit höchster Qualität von den anderen Schweizer Weinen abheben würden. Hingen früher bis drei Kilo an einem einzelnen Pinot-Noir-Rebstock, sah das neue Reglement noch 1 kg vor. Im Ausbau wurde bewusst auf den Holzeinsatz verzichtet um die Fruchtigkeit und die Mineralität des Weins in der Flasche unbeeinflusst zur Geltung zu bringen. Mit der Einführung des Grand Cru Salgesch, der als Markenzeichen das Johanniterkreuz aus dem Gemeindewappen trägt, wurde Salgesch zum Begründer des Schweizer Qualitätsweinbaus.

Gemäss Gesetz sind sowohl die Pinot-Noir-Rebe, welche 70 Prozent der 250 Hektaren umfassenden, steilen, nach Süden ausgerichteten Rebberge am sonnenverwöhnten rechten Rhone-Ufer besetzt, als auch Gamay, Syrah und Cornalin als rote Rebsorten für grosse Gewächse, für den Grand Cru, zugelassen.

Die Einführung des Grand Cru AOC Wallis im Jahr 2004 basierend auf einem kantonalen, weniger strengen Reglement als dasjenige des Grand Cru Salgesch spornt die rund vierzig innovativ denkenden und experimentierfreudigen Weinbaubetriebe in Salgesch heute an, sich mit neuen Ideen vom generellen AOC Wallis weiterhin als echte Pioniere für Qualitätserzeugnisse abzuheben. Unterstützt werden sie dabei von der traditionsreichen

Gemeinschaft für Weinqualität in Salgesch (GWS), der auch der Verein Grand Cru angehört.

2000 Zeichen inkl. Leerschläge

Kasten

Das zeichnet den Grand Cru Salgesch aus:

- Der Wein wird nach dem Reglement des Grand Cru Valais produziert und in die dafür vorgesehene einheitliche Flasche abgefüllt.
- Das Traubengut für die betreffenden Weine muss von Rebbergen des Territoriums der Gemeinde Salgesch stammen.
- Die für den Grand Cru Salgesch zugelassenen *Rebsorten* sind Pinot Noir, Gamay, Cornalin und Syrah.
- Die für Grand Cru Salgesch zugelassenen *Weine* sind Pinot Noir, Dôle, Cornalin und Syrah.
- Die Reben müssen mindestens 8-jährig sein, Pflanzungsjahr inbegriffen.
- Pro Rebstock sind 800 g pro Quadratmeter zugelassen.
- In Salgesch ist der vorgegebene Mindestzuckergehalt für Pinot Noir 96,6 °Oe (Grand Cru AOC Wallis: 91,9 °Oe)
- Der Ausbau im Holz ist nicht zugelassen, was den Grand Cru Salgesch besonders finessenreich, fruchtig, reell und unverwechselbar macht.
- Eine Degustationskommission bestehend aus Weinspezialisten aus der ganzen Schweiz degustiert die ab Tank eingereichten Weine, die 88 von 100 Punkte erreichen müssen, um den Grand-Cru-Status zu erhalten.
- Die Weine ruhen 15 Monate im Keller der Weinproduzenten, bevor sie für den Markt freigegeben werden.
- Die lückenlose Rückverfolgbarkeit ist gewährleistet.

Diese Winzer stellen den Grand Cru Salgesch her:

- Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG, Bahnhofstrasse 50, 3970 Salgesch, <https://www.mathier.com>
- Cave du Rhodan Mounir Weine, Flantheystrasse 1, 3970 Salgesch, www.rhodan.ch/
- Cave Edmund und Adrienne Constantin-Stoffel, Zudannazstrasse 30, 3970 Salgesch, www.cave-constantin.ch
- Fernand Cina SA, Bahnhofstrasse 27, 3970 Salgesch, www.fernand-cina.ch
- Cave Mathier & Bodenmann, Varenstrasse 74, 3970 Salgesch, www.mathier-bodenmann.ch
- Domaine de l'Enfer, Flantheystrasse 3, 3970 Salgesch, www.rotenweine.ch
- Gregor Kuonen Caveau de Salquenen AG, Unterdorfstrasse 11, 3970 Salgesch, <https://gregor-kuonen.ch>
- Josef Glenz & Töchter AG, Gemmistrasse 75, 3970 Salgesch, www.glenz-weine.ch
- Kreuzritterkellerei, Unterdorfstrasse 32, 3970 Salgesch, www.kreuzritter.ch
- Domaines Chevaliers, Varenstrasse 40, 3970 Salgesch, <http://de.chevaliers.ch>
- Cave St. Philippe, Pachienstrasse 19, 3970 Salgesch, www.cave-st-philippe.ch
- Weinschmiede Reinhard & Christian Schmid, Tschütrigstrasse 27, 3970 Salgesch, www.weinschmiede.ch
- Cave chez Violaine, Wenger und Marti GmbH, Cinastrasse 23, 3970 Salgesch, www.cavechezviolaine.ch

Gerne organisieren wir für Sie Interviews mit den Grand-Cru-Winzern. Einzelne Porträts und Bilder liefern wir Ihnen auf Anfrage.

Kontakt:

Jens Grichting, Geschäftsführer Verein Weindorf Salgesch, Tel. 027 456 39 66,
jens.grichting@salgesch.ch




5. Unsere Grand Cru Produzenten

*Einzelne Winzerporträts und Firmenbeschreibungen sind auf Anfrage erhältlich

Diese Winzer stellen den Grand Cru Salgesch her :

- Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG, Bahnhofstrasse 50, 3970 Salgesch, <https://www.mathier.com>
- Cave du Rhodan Mounir Weine, Flantheystrasse 1, 3970 Salgesch, www.rhodan.ch/
- Cave Edmund und Adrienne Constantin-Stoffel, Zudannazstrasse 30, 3970 Salgesch, www.cave-constantin.ch
- Fernand Cina SA, Bahnhofstrasse 27, 3970 Salgesch, www.fernand-cina.ch
- Cave Mathier & Bodenmann, Varenstrasse 74, 3970 Salgesch, www.mathier-bodenmann.ch
- Domaine de l'Enfer, Flantheystrasse 3, 3970 Salgesch, www.rotenweine.ch
- Gregor Kuonen Caveau de Salquenen AG, Unterdorfstrasse 11, 3970 Salgesch, <https://gregor-kuonen.ch>
- Josef Glenz & Töchter AG, Gemmistrasse 75, 3970 Salgesch, www.glenz-weine.ch
- Kreuzritterkellerei, Unterdorfstrasse 32, 3970 Salgesch, www.kreuzritter.ch
- Domaines Chevaliers, Varenstrasse 40, 3970 Salgesch, <http://de.chevaliers.ch>
- Cave St. Philippe, Pachienstrasse 19, 3970 Salgesch, www.cave-st-philippe.ch
- Weinschmiede Reinhard & Christian Schmid, Tschütrigstrasse 27, 3970 Salgesch, www.weinschmiede.ch
- Cave chez Violaine, Wenger und Marti GmbH, Cinastrasse 23, 3970 Salgesch, www.cavechezviolaine.ch

6. Bildmaterial

Bilder	Bildlegende
	<p>Pinot Noir besetzt als Königin der Weine 70 Prozent der Gesamtrebfläche von 261 Hektaren und gedeiht auf Salgesch magnesiumreichen Kalkböden besonders gut.</p>
	<p>Der elegante Turm der Johanneskirche in Salgesch weist auf den Johanniterorden hin, der hier vom 13. bis ins 17. Jahrhundert eine Herberge für Pilger und Reisende führte.</p>
	<p>Durch die strenge Ertragsbeschränkung und den Verzicht auf den Ausbau im Holz präsentiert sich der klassische Grand Cru Salgesch im Glas ausgesprochen aromatisch, fruchtig, finessenreich und harmonisch.</p>



*Einzelne Winzerporträts sind auf Anfrage erhältlich

Was die Salgescher Winzer verbindet, ist der starke Qualitätsgedanke, der sich schon vor dreissig Jahren im Grand Cru Salgesch manifestierte.

Namen der Winzer von links nach rechts: Rolf Marti, Marc-André Cina, Reinhard Schmid, Christian Schmid, Amédée Mathier, Thomas Grichting, Gilles Cina, Damian Cina, Manfred Cina, Philippe Constantin, Natacha Glenz, Jürg Biber, Olivier Mounir, Larissa Kuonen, François Kuonen, Diego Mathier, Felizitas Mathier Benicchio, Andréa Mathier Benicchio, Patrick Z' Brun, Mathias Bodenmann, Jonas Cina, Amédée Cina, Edmund Constantin, Diego Roten



Die Etikette des Grand Cru Salgesch trägt wie das Salgescher Gemeindewappen das Kreuz des Johanniterordens. Noch heute wird der Schutzpatron, der Heilige Johannes, jeweils am 29. August mit einem Kirchenfest geehrt.

7. Walliser Hymne nach Salgescher Version

1.

Nennt mir das Dorf, so wunderschön,
das Dorf wo ich geboren bin,
wo himmelhoch die Reben stehn
und Winzer's Kraft wohnt bei offenem Sinn.

Refrain

Das ist das Dorf am Rhonestrand,
ist Salgesch unser Heimatland.
Das ist das Dorf am Rhonestrand,
ist Salgesch, ist Salgesch, unser Heimatland.

2.

Nennt mir das Dorf, das Heldenblut
getränkt in mancher heissen Schlacht,
wo freier Väter Asche ruht
von freien Söhnen treu bewacht.

Refrain

3.

Nennt mir das Dorf, so heimisch traut,
wo auf den Höhen die Gemse schweift
und in dem Tal vom Fleiss bebaut
die süsse Frucht des Südens reift.

Refrain

4.

Nennt mir das Land, von Gott gemacht,
wo frisch die Traubenknospen blüh'n
und in der Abendsonne Pracht
die reifen Trauben hoch erglüh'n.

Refrain

5.

Nennt mir das Dorf, nach dem zurück
es stets den Sohn der Reben zieht,
wenn er mit tränumflortem Blick
im Geist die ferne Heimat sieht.

8. Anhang I: Geschichtliches

9. Anhang II: Flyer

10. Kontakt



Verein Weindorf Salgesch

Postfach 73
3970 Salgesch
027 456 39 66
www.salgesch.ch
vereinsekretariat@salgesch.ch

Jens Grichting
Jens.grichting@salgesch.ch