



**Weltweit
einzigartiges
Barrique Rennen
in Salgesch,
19. April 2008**



Am 19. April 2008 findet das 4. Barrique-Rennen in Salgesch statt. Ab 10.30 Uhr rollen Teams von zwei Personen schwere und vor allem unförmige, echte Barrique-Fässer über einen ausgesteckten Parcours. Prämiert werden zum einen die drei schnellsten Teams, sowie das Team mit dem schönsten Outfit. Dem Siegerteam winkt als erster Preis ein Wanderpokal. Weitere tolle, kulinarische Preise aus den Weinkellereien von Salgesch stehen bereit. Mehrere hundert Personen aus dem In- und Ausland verfolgen dieses weltweit einzigartige Spektakel. Danach finden in vielen Wein-Kellereien Degustationen der neuesten Wein-Kreationen statt.



Eintritt: gratis, **Start:** 10.30 Uhr Schulhausplatz Salgesch, **Teams:** Anmeldungen für zweier Teams bei C. Constantin, Hotel Rhone, 3970 Salgesch, Tel. 027 455 18 38 oder per E-Mail: hotelrhone@bluewin.ch

Informationen und Unterlagen zu den Kellereien und zum Weindorf Salgesch erhalten Sie beim: **Verein für Kommunikation Salgesch**, Seefeldstrasse 233, 8008 Zürich, 044 389 80 20 Fax: 044 389 80 30, E-Mail: info@salgesch.ch

Grand Cru Salgesch seit 20 Jahren eine Erfolgsgeschichte.

Im Jahre 1988 haben die 30 Winzer von Salgesch/VS rigorose Qualitätsbestimmungen eingeführt. Ihr Ziel war die Herstellung von erstklassigen Weinen. Es war die Geburtsstunde des Grand Cru Salgesch – dem ersten Grand Cru der Schweiz.

Jury wacht über die Grand Cru Qualität

Eine Jury degustiert mehrmals jährlich die verschiedenen Reifegrade des Salgescher Grand Cru Traubensaftes. Nur die allerbeste Qualität erhält die Auszeichnung „Grand Cru“. Voraussetzung dazu ist die strikte Limitierung der Menge der Trauben pro Rebstock, die Öchslegrade und die Art und Weise der Vinifizierung. So ist auch die Menge der Grand Cru's aus dem Oberwalliser Weindorf Salgesch Jahr für Jahr sehr unterschiedlich. Wetter, Trauben-Qualität und Jurierung beeinflussen diese und machen den Grand Cru zum besten Schweizer Rotwein überhaupt. Nur gerade 800 Gramm Trauben dürfen pro Quadratmeter produziert werden, die Zuckergradation der Grand Cru Trauben muss über 96 Grad Öchsle betragen. Zudem werden nur Trauben zugelassen, welche nach der Methode der integrierten Produktion, also umweltschonend, angebaut wurden. Eine Aufzuckerung oder Verschnitt ist verboten. Ein Ausbau in Barriques ist ausdrücklich verboten. Mindestens 15 Monate müssen die Weine im Keller der Produzenten reifen, bevor sie dem Urteil der nationalen Degustationskommission unterstellt werden. Erst wenn der Wein von dieser Kommission mit mindestens 18 von 20 Punkten bewertet wurde, darf er sich Grand Cru der Gemeinde Salgesch nennen und wird mit dem entsprechenden goldenen Label der Gemeinde Salgesch gekennzeichnet.

Salgesch holt die meisten Wein-Medaillen

Die 30 Weinkellereien aus Salgesch haben sich seit 20 Jahren der Qualität verschrieben. In den vergangenen drei Jahren haben diese Winzer an den nationalen und internationalen

Wettbewerben die meisten Medaillen aller Schweizer Weinregionen überhaupt geholt. So erhielt Salgesch an der internationalen Weinprämierung Expovina 2007 eine der begehrten „Grossen Gold Medaille“. Zudem sind 77 weitere Auszeichnungen an diesem internationalen Wettbewerb mit über 1000 Teilnehmern gewonnen worden. Der begehrte Prix Vetropack ging ebenfalls an eine Salgescher Kellerei. Und an der Mondial du Pinot Noir erhielten im Jahr 2007 56 Weine aus Salgesch die Gold-Medaille.

Mikroklima und Bodenvielfalt bestimmen die Rebsorte

Weinkennern ist die grösste Weinbaugemeinde des Oberwallis seit Jahrzehnten ein Begriff. Seit einem Bergsturz in prähistorischer Zeit ist die Erde mit einem hohen Kalkanteil versehen. Somit ist das Weindorf für den Anbau von edlen Rebsorten wie dem Pinot Noir prädestiniert. Entsprechend dem unterschiedlichen

Mikroklima und der einzigartigen Bodenvielfalt findet aber der Salgescher Weinbauer den für jede Rebsorte idealen Standort.

Strikte Mengenbeschränkungen.

Die Salgescher Weinbauern sind an strikte Mengenbeschränkungen gebunden und so werden im Frühjahr die Reben konsequent zurückgeschnitten. Dadurch bringt zwar jeder Rebstock nur wenige, dafür aber umso aromatischere Trauben hervor. Jede einzelne Traube kann somit noch mehr Aromen und Inhaltsstoffe aus den kargen Böden entnehmen. Die ideale Voraussetzung für einen Grand Cru.

Achtung: Grand Cru ist nicht gleich Grand Cru.

Ab 2008 können in vielen Regionen der Schweiz unter neuen kantonalen, gesetzlichen Anforderungen Grand Cru's produziert werden. Leider sind diese Anforderungen in den meisten Kantonen viel zu schwach und entsprechen in keiner Weise den rigorosen Anforderungen des Weindorfes Salgesch. Es wird eine Verwässerung des Begriffes Grand Cru stattfinden. Doch Salgesch hält seine strengen Qualitäts-Anforderungen weiterhin hoch und will auch in Zukunft an den nationalen und internationalen Wettbewerbern die Gold Medaillen holen.

Salgesch - am meisten Sonnenschein der Schweiz. Tatsächlich hat das Oberwalliser Weindorf am meisten Sonnenschein in der Schweiz. Mehr noch als im Tessin. Das bestätigen die Meteorologen aus den Statistiken der letzten zwei Jahre.

