



Weinfrühling im Zeichen des 30-jährigen Bestehens des Grand Cru

Zum Start des Frühlings und den sanfteren Temperaturen, lädt das Weindorf Salgesch diesen Samstag, zu einem unvergesslichen Tag ein. Das Weinfass lockt Sportler zum berühmten Barrique-Rennen und Geniesser zur Degustation in 16 Kellereien. Die Kellereien bieten ein abwechslungsreiches kulinarisches Angebot und bieten in diesem Jahr neu einen Degustations-Lehrpfad an.

30 Jahre Weingeschichte

Die Salgescher sind bekannterweise Pioniere. Im Jahre 1988 führten sie die Ertragsbeschränkung im Weinbau ein, die heute schweizweit angewendet wird. Daraus entstand der erste Grand Cru Wein der Schweiz. Damit ein Winzer das begehrte Label erhält, muss er strengsten Vorschriften Folge leisten. Er darf beispielsweise nicht mehr als 800 Gramm Trauben pro Quadratmeter ernten und der Zuckergehalt darf nicht mehr als 96 Grad Öchsle betragen. Heuer wird das 30-jährige Bestehen des Grand Cru gefeiert. Dazu gibt es einen passenden Wettbewerb, den eigens eingeführten Lehrpfad sowie einige Überraschungen an diesem Tag.

Eine gute Zeit verbringen und dazu noch etwas lernen

Entlang des Degustationsparcours können Weinliebhaber die neuen Weine erstmals degustieren und am interaktiven Degustations-Lehrpfad Wissenswertes über die Degustation und den Weinbau in Salgesch lernen. In drei durch Videos begleiteten Schritten werden Besucher in die Kunst der Degustation eingeführt. Jens Grichting, Geschäftsführer des Verein Weindorf Salgesch erklärt die Idee hinter dem Lehrpfad: «Es ist bekannt, dass die Ernte 2017 unter starken Einbussen gelitten hat, die Qualität jedoch als sehr hoch eingeschätzt wird. Es ist deshalb umso wichtiger, Besucher zu nachhaltigem und bewusstem Weingenuss zu motivieren.» Wer sich ein Salgescher Weinexperten-Diplom holen will, kann sein Wissen im InfoCenter beim Naturpark Pfynges testen lassen und nimmt automatisch auch am grossen Gewinnspiel teil.

Barrique-Rennen

Das berühmte und einzigartige Barrique-Rennen muss man mindestens einmal besucht haben. Als Zweier-Teams starten ambitionierte Sportler, Amateure und verkleidete Spassvögel einen etwa 400 Meter langen Parcours. Die mit Gartenhandschuhen geschützten Hände machen sich auf dem Fass bereit, der Rücken biegt sich durch und ab dem «3, 2, 1 - Go!» schieben die Teams das 45-Kilogramm-Fass mit voller Geschwindigkeit durch die Strecke. Die Teilnehmer seien gewarnt, denn das Fass kann in alle Richtungen gehen und die Konkurrenz ist hart im Nehmen.

Im Zentrum steht der hochwertige Genuss aus regionaler Küche

Die wichtigsten Player sind die frühlingshaft geschmückten Kellereien und Bistros, die ihre Türen öffnen und Besuchern eine Reihe an lokalen Gerichte servieren. Neben dem traditionellen Raclette werden auch Bärlauchsuppe, Treberwurst, Walliser Cholera, Eringer Rindsragout mit Polenta und viele andere Entdeckungen angeboten. Dies alles in einer heiteren musikalischen Atmosphäre, einem guten Glas Wein in der Hand und bester Gesellschaft. Ein Tag für alle Sinne, den man nicht verpassen sollte.

Programm des 21.04.2018

Der Tag beginnt mit dem alljährlichen Barriquerennen mit Start um 10:00 Uhr gefolgt von einem Aperitif und einem Konzert auf dem Schulhausplatz. Zwischen 11:30 und 18:00 Uhr ist der Degustationsparcours geöffnet.

Ab 9:00 Uhr kann der Degustationspass bezogen werden. Dieser beinhaltet neben dem Weinglas und der Tragtasche jeweils eine Degustation in 16 Kellereien, ein Kaffee-und-Kuchen-Bon bei den Restaurants, freien Eintritt ins Weinmuseum, Teilnahme am Degustations-Lehrpfad und die Panoramafahrt im Kleinen Simplon Express.

Vorverkauf:

<http://salgesch.ch/events/weinfruehling>

Verkauf vor Ort:

Schulhausplatz

Nach 10:00 Uhr: InfoCenter beim Naturpark Pfyn-Finges

Anmeldungen fürs Barriquerennen:

reservation@salgesch.ch