

Die Geschichte des Weinbaus in den Gemeinden Mels und Sargans

Es freut uns Winzer sehr, dass Sie unseren Weinbau-Weg besuchen. Dieser Weinbau-Weg führt von Sargans nach Mels – man kann ihn auch in der umgekehrten Richtung gehen. In jeder Jahreszeit sehen die Rebstöcke anders aus. In den nächsten ungefähr 90 Minuten erfahren Sie etwas über die Arbeit des Winzers und wie die feinen Melser und Sarganser Tropfen entstehen.

Dem Wein auf der Spur

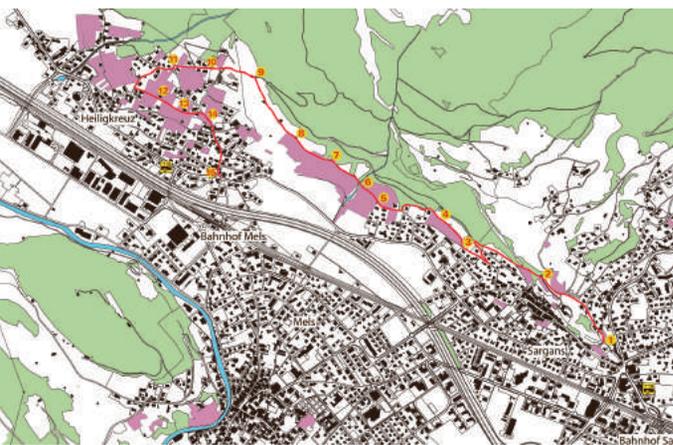
Schon vor sehr langer Zeit wuchsen wilde Reben in den Wäldern und entlang von Flussläufen. Unsere Vorfahren haben die Reben kultiviert. Wann die Weinrebe im Sarganserland Fuss fasste, ist nicht eindeutig festzustellen. Mit grosser Wahrscheinlichkeit wurden die Reben durch die Römer über die Alpen gebracht. Urkundlich ist belegt, dass ungefähr im Jahre 820 das Kloster Pfäfers von allen Gläubigen jedes Jahr eine Abgabe von Wein aus allen Weingärten und "Trüetteren" verlangte.

Es ist auch bekannt, dass das 1228 gegründete Heiliggeist-Spital in St. Gallen seinen Patienten und Pensionären nebst dem Essen Wein abgab. Es war auch möglich, im Spital Wein zu kaufen. In der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts, als die Nachfrage enorm stieg, förderte das Spital gemeinsam mit den Weinbauern die Weinproduktion. Wer die Zusammenhänge kennt, wundert sich nicht darüber – denn damals war der Wein das gesündeste Getränk. Das Trinkwasser war in den

aufstrebenden grösseren Ortschaften oft von schlechter Qualität.

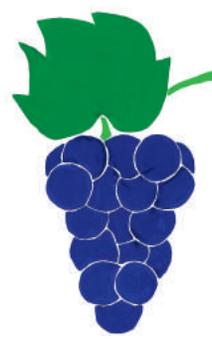
Die Reben gehören zum Sarganserland wie der Föhn. Entdecken Sie während des Spaziergangs auf dem Weinbau-Weg einen wunderbaren Flecken Erde. Wir wünschen Ihnen gute Unterhaltung.

Weinbauverein Mels-Sargans



Der Weinbau-Weg des Weinbauvereins Mels-Sargans konnte realisiert werden mit der Unterstützung folgender Organisationen und Personen:

- St. Gallischer Bauernverband
- Mels Tourismus
- Politische Gemeinden Sargans und Mels
- Ortsgemeinden Mels und Sargans
- St. Galler Kantonalbank Mels und Sargans
- Raiffeisenbanken Mels und Oberes Sarganserland
- Verkehrs- und Verschönerungsverein Sargans
- Vreni und Ruedi Eberle, Heiligkreuz
- Kreis AG, Ing.- und Vermessungsbüro, Sargans
- Typovision Druckvorstufe, Mels
- Felix und Eugen Bärtsch, Weinkellerei, Mels
- Franz Müller, Weingut Steinersteg, Mels-Heiligkreuz
- Weinbaugenossenschaft Mels
- Weingut Gonzen AG, Sargans



Weinbau-Weg

von Sargans nach Mels

Die Reblagen



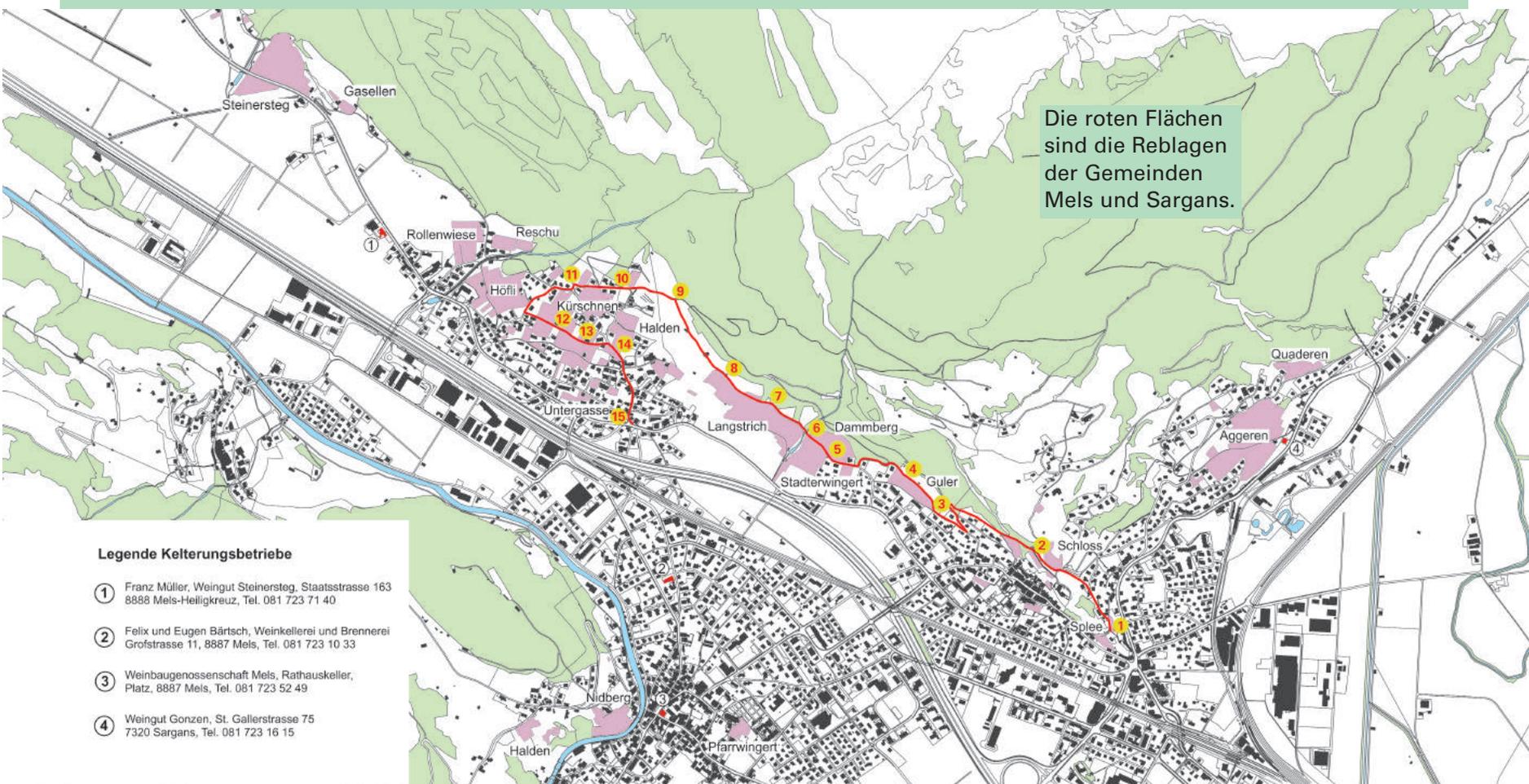
Die Rebberge in Mels konzentrieren sich auf die Weingärten in Heiligkreuz und den markanten Wingert am Steinersteg. Zusammen mit den steilen Hängen des vor Westwinden geschützten Nidbergs prägen diese Rebberge die Landschaft wunderbar. In Sargans befinden sich die Rebberge am Fuss des Gonzens sowie um das weithin sichtbare Schloss. Im Torkelkeller des Schlosses Sargans befindet sich eine imposante Traubenpresse mit einem wuchtigen Torkelbaum, der aus dem 16. Jahrhundert stammt. Neben der grossen Traubenpresse ist eine Auswahl edler St.Galler Weine ausgestellt.

Die Rebfläche in Mels umfasst 15 Hektaren, jene in Sargans 11 Hektaren.



Die warmen Föhnstage im Frühjahr und vor allem im Herbst sorgen für mildes Wetter und eine lange Vegetationszeit. Der Föhn trägt dazu bei, dass Melser und Sarganser Weine besonders aromatisch werden.

Die roten Flächen sind die Reblagen der Gemeinden Mels und Sargans.



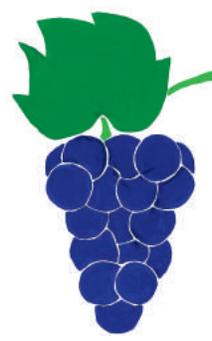
Legende Kelterungsbetriebe

- ① Franz Müller, Weingut Steinersteg, Staatsstrasse 163 8888 Mels-Heiligkreuz, Tel. 081 723 71 40
- ② Felix und Eugen Bärtsch, Weinkellerei und Brennerei Grofstrasse 11, 8887 Mels, Tel. 081 723 10 33
- ③ Weinbaugenossenschaft Mels, Rathauskeller, Platz, 8887 Mels, Tel. 081 723 52 49
- ④ Weingut Gonzens, St. Gallerstrasse 75 7320 Sargans, Tel. 081 723 16 15

Auf der Karte sehen Sie, wie die Reblagen heissen.



Diese Fläche ist etwa so gross wie



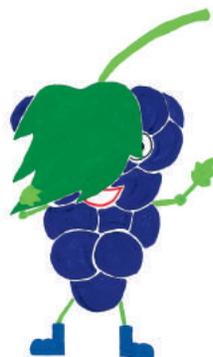
Die Rebe

Die Weinrebe ist eine Schlingpflanze, die sich hochrankt. Die wichtigsten Teile der Rebe sind:

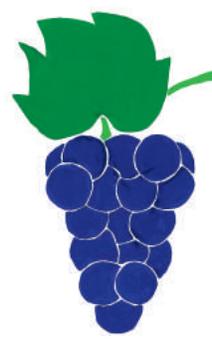
- **die Wurzeln**, deren Funktion die Atmung und Ernährung beinhaltet
- **der Stamm und die Schenkel**, die das Fruchtholz (auch Ruten genannt) tragen
- **die Knoten**, die stufenförmig auf der Rute angelegt sind. Sie tragen die Knospen, aus denen sich die grünen Triebe mit Blättern, Ranken und Blüten entwickeln. Die Blätter haben Atmungs- und Ernährungsfunktion. Mit Hilfe der Sonnenstrahlen werden Mineralstoffe und in der Reifephase vor allem Zucker, der für die Trauben lebenswichtig ist, gebildet.



- **die Früchte**, auch Beeren genannt. Sie bilden sich nach der Bestäubung der Blüten und sind zu einer Traube zusammengefasst.



Die Blätter haben Atmungs- und Ernährungsfunktion.



Der Rebberg als Lebensraum

Der Wingert (Rebberg) ist ein Ökosystem. Wir wollen den Lebensraum Rebberg schützen, fördern und pflegen! Die Erhaltung unserer Kulturlandschaft, der Bodenfruchtbarkeit und des sauberen Wassers sind uns sehr wichtig.

Spielten Sie in Ihrer Kindheit noch mit den "Bölleli" der Traubenhyaazinthen? Heute sind die typischen Rebbergpflanzen Gelbstern, Milchstern, Traubenhyaazinthe, Wilde Tulpe und Weinberglauch stark zurückgegangen, weil der Boden begrünt und nicht mehr durch Hackarbeit offen gehalten wird.

Die Begrünung der Rebberge hat aber grosse Vorteile, denn sie vermindert die Bodenerosion und begünstigt die Nützlinge. Der Winzer kann die Zwiebelpflanzen fördern, indem er jede zweite Reihe ober-



flächlich mit dem Spaten bearbeitet. Das fördert nicht nur diese typische Weinberg-Flora, sondern setzt auch Nährstoffe für die Rebwurzeln frei.

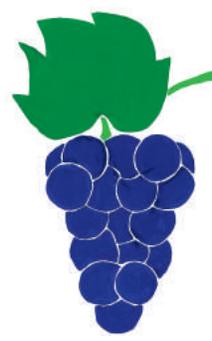
Der Einsatz und die Förderung von Nützlingen helfen mit, gesundes Traubengut und damit Qualitätsweine zu produzieren.

**Traubenhyaazinthe,
Königskerze,
Taubnessel**



**Eidechse,
Marienkäfer,
Blindschleiche,
Schwalbenschwanz**





Die Rebe im Winter

Die klimatischen Verhältnisse, das Terroir (Bodenbeschaffenheit) sowie der Fleiss und die Fachkenntnisse der Rebleute und Kelterer sind ausschlaggebend für die hohe Qualität der Weine aus Mels und Sargans.

Nach dem Blattfall im Spätherbst beginnt die Winterruhe der Reben. Im Jahreskreis hat die Rebe ihre Pflicht erfüllt. Die Triebe verholzen und lagern Stärke (umgewandelter Zucker) als Reserve für den nächsten Austrieb ein.

Während der Winterruhe ertragen die Knospen Temperaturen von minus 17 bis minus 20 Grad.

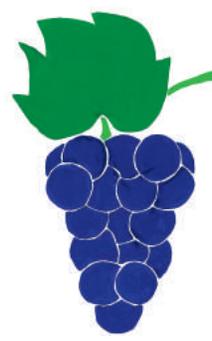
Eine gute Holzreife und die Ansammlung von Reserven erhöhen die Widerstandsfähigkeit.

Im Winter beginnt die Neuanlage eines Rebbergs

Jetzt ist der Zeitpunkt gekommen, um mit der Erneuerung von alten Rebbeständen zu beginnen. Die Reben, welche ersetzt werden müssen, werden jetzt gerodet. Bevor grosse Fröste auftreten oder Schnee fällt, wird der Boden umgebrochen. Die neue Rebanlage soll wieder etwa 30 Jahre bestehen bleiben.

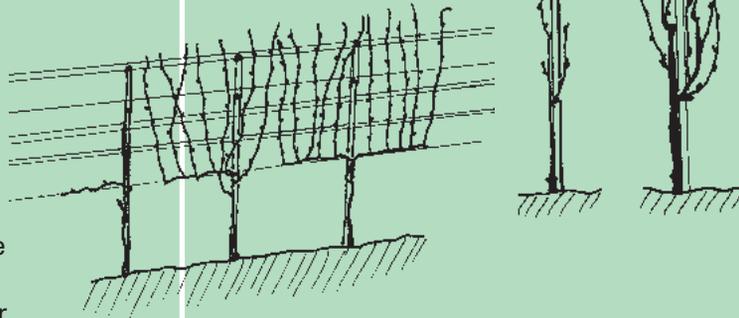


Etwa 30 Jahre.



Die Rebe im Frühling

Im Sarganserland ist es gebräuchlich, die Reben im Draht- oder Stichelbau anzubauen.



Die Rebe erwacht, wenn die Tage im Februar und März wärmer werden. Der Winzer schneidet die alten Triebe ab und schafft Platz für neue Triebe. Mit dem Rebschnitt wird ein entsprechendes Stockgerüst erhalten und der Ertrag reguliert. Morsche Stichel und Pfähle müssen ersetzt werden, und die Drahtgerüste sind zu reparieren. Die Triebe werden am Draht angebunden. Mit der Erwärmung des Bodens und dem Anstieg der Lufttemperatur tritt an den Schnittstellen "Blutungssaft" aus, diesen Vorgang nennt man das "Weinen der Rebe". Der "Blutungssaft" besteht vorwiegend aus Wasser mit geringen Mengen an Mineralstoffen und Zucker.

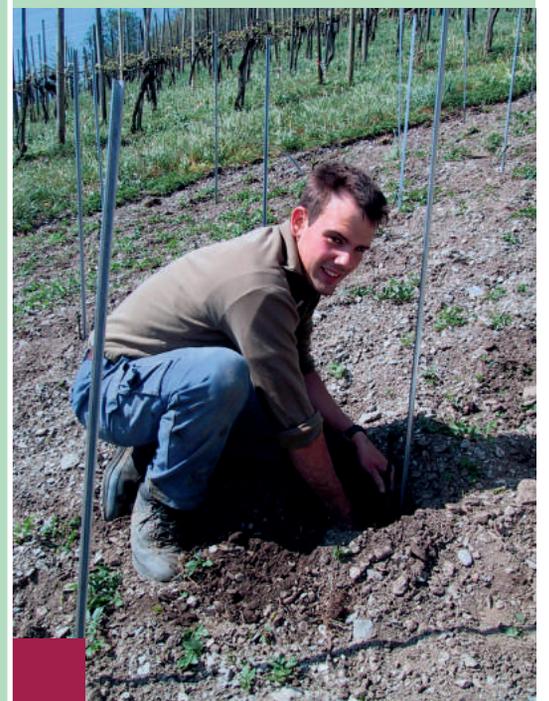
Jetzt ist der Zeitpunkt, um Mist und Kompost in die Rebberge zu bringen. Die Düngermenge wird dem Bedarf der Reben angepasst. Den Winzern ist es sehr wichtig, die Rebberge umweltschonend zu pflegen. Dabei wird der Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit grösste Beachtung geschenkt. Ende April

beginnt der Austrieb. Am Anfang wächst die Rebe langsam. Mit steigenden Temperaturen nimmt die Wachstumsgeschwindigkeit zu. Bis etwa Mitte Mai fürchtet sich der Winzer vor Spätfrösten. Klare Nächte mit tiefen Temperaturen können die austreibenden Reben gefährden.

Wenn im Winter der Boden für eine Neuanlage eines Rebbergs vorbereitet wurde, ist Ende April der Zeitpunkt der Pflanzung der neuen Reben gekommen.

Im Frühjahr werden bereits etliche Weine in Flaschen abgefüllt und für den Verkauf bereitgestellt. So vor allem Federweiss, Müller-Thurgau und Rosé. Diese idealen Apéroweine erfreuen jeden Weinliebhaber mit ihrer jugendlichen Frische.

Am Ende des Frühlings, im Zeitpunkt des grössten Wachstums, sind die Reservestoffe der Rebe praktisch erschöpft.

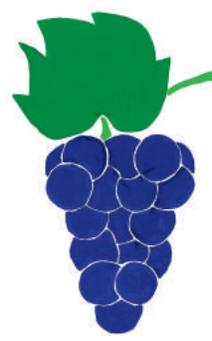


Drahtbau und Stichelbau



Spätfröste, also sehr kalte Nächte, schaden den Reben.





Die Rebe im Sommer



Sehen Sie die grosse, wuchernde Pflanze hinter dieser Tafel? Das ist eine uralte Wildrebe, die im Herbst Trauben trägt.

Der Sommer ist für den Winzer die arbeitsintensivste Zeit. Die ersten Sommerarbeiten sind das Erlesen und anschliessend das Einschlaufen der Triebe. Es ist eine sehr wichtige Arbeit. Die Rebenschosse können bei optimalen Bedingungen innert 24 Stunden bis zu neun Zentimeter wachsen. Der Winzer achtet ganz besonders auf eine gute Durchlüftung der Traubenzone. Diese Massnahme hilft entscheidend mit, die gefürchtete Graufäule (Botrytis) weitgehend zu verhindern. Gegen Mitte des Sommers werden die langen Triebe oben gekürzt, um so den Saftstrom in die Trauben statt in die Triebspitzen zu leiten.

Wichtig ist, dass die Reben gesund bleiben. Sie müssen deshalb vor Pilzkrankheiten geschützt werden.

Die Reihen zwischen den Reben werden abwechslungsweise gemäht. Im Gras, das stehen bleibt, und in den blühenden Kräutern können wichtige Nützlinge überleben. Der Winzer setzt alles daran, im Wingert eine grosse Artenvielfalt an Kräutern und Insekten zu fördern.

Trotz des Einsatzes von Maschinen ist die Winzerarbeit, zumal in den kleinflächigen Rebbergen, weitgehend Handarbeit geblieben.



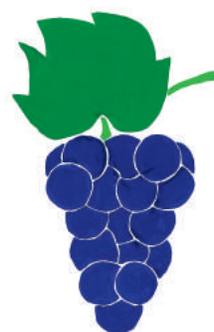
Unsere Rebberge werden nach den Richtlinien der Integrierten Produktion (IP-Vitiswiss) bewirtschaftet. Die Integrierte Produktion basiert auf neuesten Erkenntnissen der Forschung in Bezug auf Bodenpflege, Düngemiteleinsetz und Nützlingsförderung. Die Integrierte

Produktion hat das Ziel, möglichst umweltschonend und naturnah Trauben und Wein zu produzieren. Damit die Winzerinnen und Winzer die neuen Anbau- und Verarbeitungsmethoden kennen lernen, unterziehen sie sich diversen Aus- und Weiterbildungen.

Es sind 340 Personen, die 187 Hektaren, also 85 Prozent der St.Galler Rebfläche bewirtschaften.



Der Winzer mäht abwechslungsweise jede zweite Reihe zwischen den Reben. So fühlen sich Nützlinge wohl. Stell dir vor, im Laufe seines Lebens vertilgt ein Marienkäfer



Die Rebe im Herbst



Im Laufe des Sommers wachsen die Beeren zu ihrer vollen Grösse heran und werden Ende August weich. Damit die Blätter keinen Schatten auf die reifenden Trauben werfen, bricht sie der Winzer rund um die Trauben aus. Überzählige Trauben schneidet er weg. So können die verbleibenden Trauben besser ausreifen, dadurch erreichen sie einen höheren Zuckergehalt. Die Qualität des Weins wird besser...

Je reifer die Trauben, desto intensiver wird die Färbung. Der Reifezustand ist dann erreicht, wenn die verschiedenen Komponenten (Zucker, Säure) im optimalen Verhältnis zueinander stehen.

Mit der zunehmenden Beerenreife wächst auch die Gefahr des Vogelfrasses. Der Weinbauer ist bemüht,

die Vögel mit Hilfe von Vogelschutznetzen vom Rebberg fernzuhalten.

Im Oktober beginnt die Weinlese. Sorgfältig werden die Trauben von den Reben geschnitten. Kranke oder faule Trauben werden aussortiert. Die Traubenernte, bei uns "wimmlä" genannt, ist der Höhepunkt im Jahr des Winzers. Bei der Ernte helfen Familienangehörige und Freunde mit. Der Weinlesekontrolleur misst



mit dem Refraktometer den Zuckergehalt der Trauben. Ein Grad Öchsle bedeutet zwei Gramm Zucker auf einen Liter Saft. Höhere Qualitäten erzielen einen besseren Preis, für Trauben mit unterdurchschnittlichen Werten wird ein Abzug vorgenommen.

Mit Öchslegraden wird der Zuckergehalt der Trauben bezeichnet.



Du hörtest nacheinander die Stimmen einer Grille, eines Mäusebussards, einer Amsel und einer Krähe.



Erzweg

An dieser Stelle kreuzt der Erzweg den Weinbau-Weg.

Über den Erzweg wurde das Erz aus den historischen Gruben des Gonzens zu Tal transportiert. Schlitter, Karrer und Fuhrmann verrichteten hier ihre Arbeit. Gefundene Überreste eines Hochofens "im Tschersfinger" in Heiligkreuz weisen auf den Erzabbau zur Zeit der Römer hin. Letztmals wurden im Ersten Weltkrieg die historischen Gruben ausgebeutet und der Erzweg zum Abtransport genutzt.



Die Eisenherren wachten über die Produktion des Erzes und sorgten dafür, dass immer genügend Holz für die Holzkohle zur Verhüttung bereit stand. Zur Herstellung von 100 Kilo Eisen waren 250 bis 300 Kilo Holzkohle nötig. Aus 400 Kilo

trockenem Holz konnten 100 Kilo Holzkohle gewonnen werden.

Das im Jahre 1966 aus wirtschaftlichen Gründen stillgelegte Eisenbergwerk im Gonzen kann seit 1983 besichtigt werden.



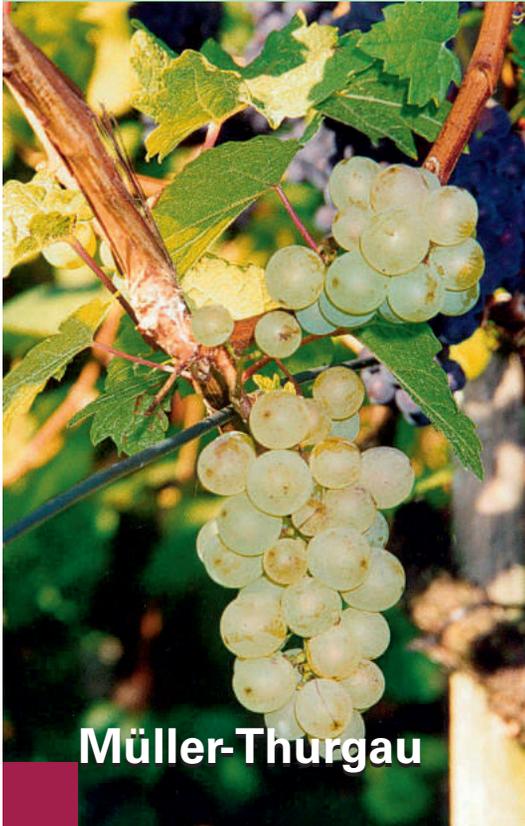
Eisen wird aus Erz gewonnen. Der markante Gonzen enthält in seinem Innern Eisenerz.

Sehen Sie sich den kleinen Sortengarten an.
Diese verschiedenen Traubensorten werden
jetzt in Mels und Sargans angebaut.



Weinbau-Weg
von Sargans nach Mels

Rebsorten, die in Mels und Sargans angebaut werden



Müller-Thurgau

Unsere Rebberge sind zu 90 Prozent mit der roten Sorte Blauburgunder, zu fünf Prozent mit der weissen Sorte Müller-Thurgau und zu fünf Prozent mit Spezialitäten bestockt.

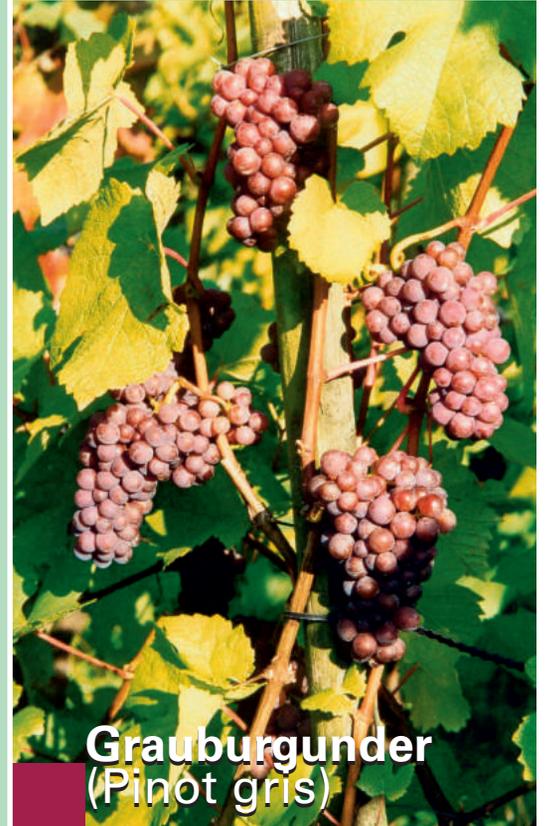
Neben den beiden Hauptsorten Blauburgunder und Müller-Thurgau bereichern immer mehr Spezialitäten unsere Rebberge.



Blauburgunder
(Pinot noir)

Zu den roten Spezialitäten zählen wir beispielsweise:

- Cabernet Sauvignon (für absolute Spitzenlagen)
- Diolinoir
- Dunkelfelder
- Gamaret
- Maréchal Foch
- Merlot
- Regent
- Syrah



Grauburgunder
(Pinot gris)

Zu den weissen Spezialitäten gehören:

- Chardonnay
- Freisamer
- Kerner
- Pinot blanc
- Pinot gris
- Sauvignon blanc
- Seyval blanc



Im Sarganserland und auch in der Ostschweiz werden viel mehr rote Trauben angebaut.



Spezialitäten aus der Blauburgunder-Traube



Aus der Blauburgunder-Traube lassen sich ganz verschiedene Weine keltern:

Federweiss (Eine Spezialität unserer Region)

Wenn die Blauburgunder-Trauben sofort nach der Lese abgepresst werden, entsteht ein heller, bernsteinfarbiger Wein. Er eignet sich ausgezeichnet als Apérowein. Man trinkt ihn so kühl wie einen Weisswein.

Blauburgunder

Der klassische Rotwein ergibt sich durch die Gärung der Beere mit dem Saft. Bei diesem Wein kann die Schale der Beere den Farbstoff abgeben – darum ist dieser Wein kräftig rot. Blauburgunderweine passen zu allen Fleischgerichten, ganz besonders auch zu Vesperplatten und Trockenfleisch. Den grössten Genuss versprechen Blauburgunderweine, wenn man sie bei 16 bis 17 Grad genießt.



Rosé

Dieser Wein wird aus Blauburgunder-Trauben gekeltert, die für kurze Zeit an der Maische belassen worden sind. Weil sich der Farbstoff der Trauben in der Schale der Beeren befindet, gibt es aus roten Trauben, die nur kurz an der Maische belassen sind, einen hellen Wein. Auch der Rosé eignet sich sehr gut als Apérowein, seine optimale Trinktemperatur ist 10 bis 12 Grad.

Barrique

Der Ausbau im Eichenfass verleiht diesem kräftigen Rotwein eine spezielle Aromatik sowie eine hervorragende Lagerfähigkeit. Durch den Ausbau im Eichenfass wird der Wein "schwerer". Weine, die im Barrique-Fass ausgebaut wurden, passen zu allen kräftigen Fleischgerichten. Zu Wildgerichten oder Rindfleischspezialitäten passen Barrique-Weine perfekt. Am besten werden diese gehaltvollen Weine bei etwa 17 bis 18 Grad konsumiert.

Der Federweisse wird aus der Blauburgunder-Traube gewonnen.



Der Farbstoff befindet sich in der Schale der Traubenbeeren.

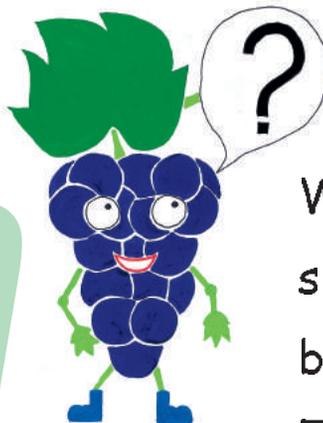
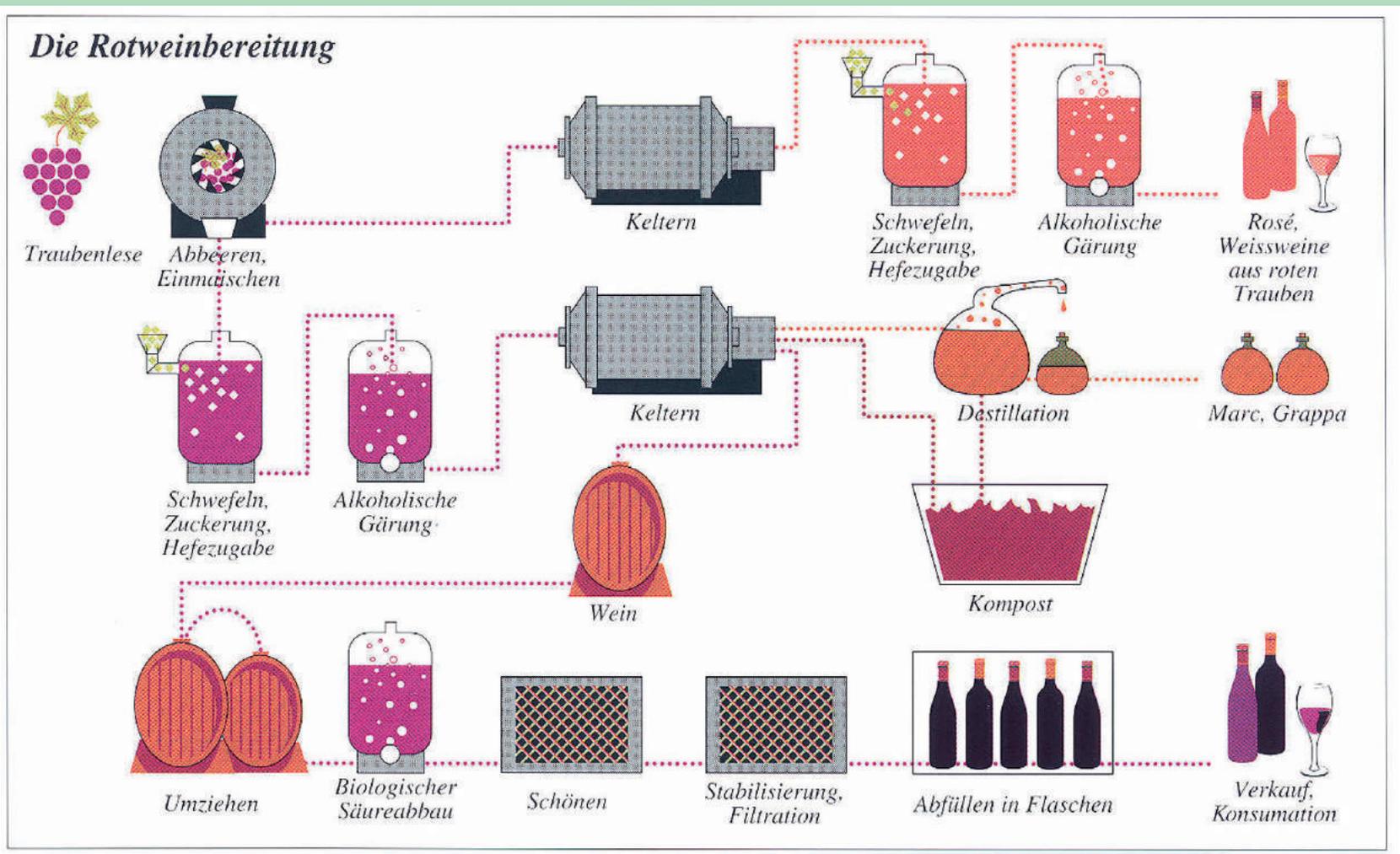


Die Weinbereitung

Die Qualität des Weines wird von den Trauben im Weinberg bestimmt. Die geernteten Trauben werden zum Torkel transportiert. Hier werden die Beeren von den Stielen getrennt und zerquetscht. Dadurch entsteht die Maische, die Masse von Saft, Fruchtfleisch, Traubenhaut und Kernen. Die Maische aus weissen Trauben gelangt direkt in die Presse.

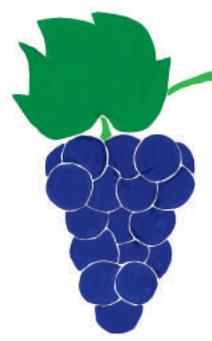
Der Rotwein wird eingemaischt und im Gärtank gelagert, damit sich der Farbstoff aus den Beerenhäuten löst. Nach der Gärung wird die Maische abgepresst.

Von einem Kilo Trauben erhält man sieben Deziliter Wein.



Wenn man von einem Kilo Trauben sieben Deziliter Wein erhält, beträgt der Ertrag für 75 Kilo Trauben 52,5 Liter Wein.

$$(75 \times 0,7 = 52,5)$$



Weinausbau und Abfüllung

Der Fassküfer ist Handwerker und Künstler zugleich. Er stellt die Holzfässer zur Lagerung des Weins her. Dank ihm war es möglich, Getränke zu konservieren. Heute lagern sehr viele Weine in Chromstahltanks. Mit dem Aufkommen des so genannten "Barrique-Ausbaus" ist das Interesse am Holzfass aber wieder gestiegen.

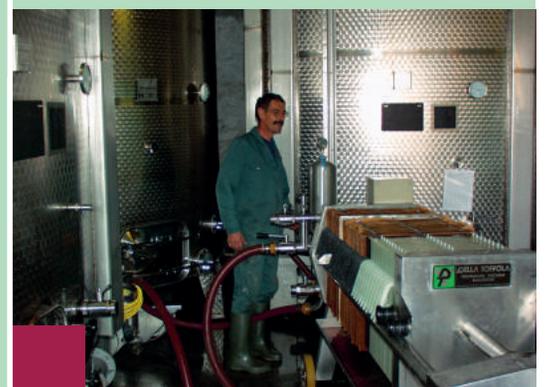
Kaum ein anderes Getränk ist so vielseitig wie der Wein. Keines bietet eine vergleichbare Vielfalt an Aromen, Stilen und Geschmacksrichtungen. Gleichzeitig ist Wein etwas Lebendiges. Wein erzählt aus der Zeit, in der er geschaffen worden ist, von der Region, aus der er stammt, von den Menschen,



soziale: Wein ist gemacht, um gemeinsam mit andern Leuten getrunken zu werden. Er verschönert das Zusammensein, er beflügelt das Gespräch. In gesundem Mass getrunken, ist Wein ein Lebenselixier mit vielen positiven Auswirkungen auf den Körper.



die ihn gemacht haben. Er hat damit eine Qualität, die Kunstwerken vergleichbar ist. Zur historischen und kulturellen Dimension kommt eine



**Felix und Eugen Bärtsch,
Weinkellerei, Mels**

**Weingut Steinersteg,
Franz Müller,
Mels-Heiligkreuz**

**Weinbaugenossenschaft
Mels**

Weingut Gonzen, Sargans

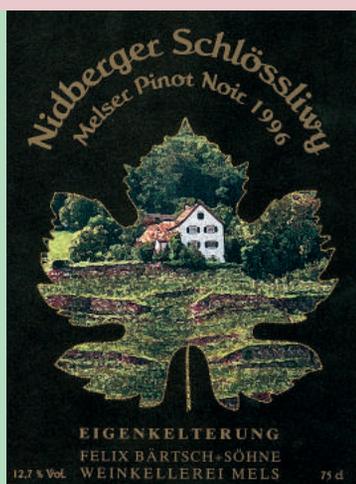


Er stellt Weinfässer her. !



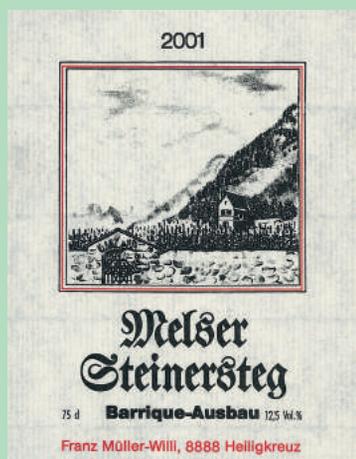
In Mels und Sargans ist die Weinvielfalt gross

Überzeugen Sie sich selbst vom reichhaltigen Angebot!



Weinkellerei Felix und Eugen Bärtsch, Grofstrasse 11, Mels (081 723 10 33)

Weisswein	Melser Kerner
Federweiss	Melser Federweiss Sarganser Federweiss Sansara Melser Barrique
Rosé	Melser Rosé
Rotwein	Melser Zehntenwein Sarganser Bannerträger Nidberger Schössli-Wy Melser Blauburgunder Auslese Sansara Melser Pinot noir Barrique Corason Melser Cuvée Merlot/Cabernet Sauvignon Melser Diolinoir
Schaumwein	Nidberger Grand Vin Mousseux



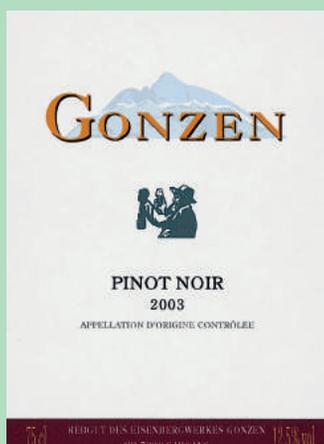
Weingut Steinersteg, Franz Müller, Staatsstrasse 163, Mels-Heiligkreuz (081 723 71 40)

Weisswein	Melser Müller-Thurgau Melser Freisamer Steinersteg Melser Chardonnay Steinersteg Melser Pinot gris Steinersteg
Federweiss	Melser Federweiss Steinersteg
Rosé	Melser Rosé
Rotwein	Melser Steinersteg Sarganser Schloscherr Melser Steinersteg, Barrique-Ausbau Melser Steinersteg Martini-Wy, Barrique-Ausbau
Schaumwein	Melser Schaumwein Spina



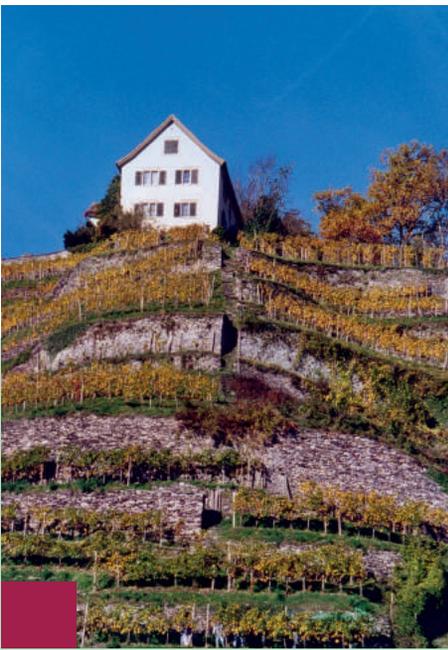
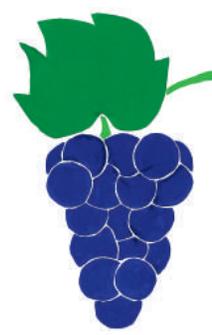
Weinbaugenossenschaft Mels, Platz, Mels (081 723 52 49)

Weisswein	Melser Müller-Thurgau Rathauskeller Melser Chardonnay Rathauskeller
Federweiss	Melser Federweiss Rathauskeller
Rosé	Melser Rosé Verrucano Rathauskeller
Rotwein	Melser Blauburgunder Rathauskeller Melser Blauburgunder Spätlese Rathauskeller Melser Blauburgunder Rathauskeller, Barrique-Ausbau Melser Gamaret Rathauskeller
Schaumwein	Melser Schaumwein Rathauskeller



Weingut Gonzen AG, St.Gallerstrasse 75, Sargans (081 723 16 15)

Weisswein	Sarganser Pinot gris Gonzen Sarganser Sauvignon blanc Gonzen
Federweiss	Sarganser Federweiss Gonzen
Rotwein	Sarganser Blauburgunder Gonzen, traditioneller Ausbau Sarganser Blauburgunder Gonzen, Eichenfass-Ausbau Sarganser Blauburgunder Gonzen, Barrique-Ausbau



Die Geschichte des Weinbaus in den Gemeinden Mels und Sargans

Es freut uns Winzer sehr, dass Sie unseren Weinbau-Weg besuchen. Dieser Weinbau-Weg führt von Sargans nach Mels – man kann ihn auch in der umgekehrten Richtung gehen. In jeder Jahreszeit sehen die Rebstöcke anders aus. In den nächsten ungefähr 90 Minuten erfahren Sie etwas über die Arbeit des Winzers und wie die feinen Melser und Sarganser Tropfen entstehen.

Dem Wein auf der Spur

Schon vor sehr langer Zeit wuchsen wilde Reben in den Wäldern und entlang von Flussläufen. Unsere Vorfahren haben die Reben kultiviert. Wann die Weinrebe im Sarganserland Fuss fasste, ist nicht eindeutig festzustellen. Mit grosser Wahrscheinlichkeit wurden die Reben durch die Römer über die Alpen gebracht. Urkundlich ist belegt, dass ungefähr im Jahre 820 das Kloster Pfäfers von allen Gläubigen jedes Jahr eine Abgabe von Wein aus allen Weingärten und "Trüetteren" verlangte.

Es ist auch bekannt, dass das 1228 gegründete Heiliggeist-Spital in St. Gallen seinen Patienten und Pensionären nebst dem Essen Wein abgab. Es war auch möglich, im Spital Wein zu kaufen. In der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts, als die Nachfrage enorm stieg, förderte

das Spital gemeinsam mit den Weinbauern die Weinproduktion. Wer die Zusammenhänge kennt, wundert sich nicht darüber – denn damals war der Wein das gesündeste Getränk. Das Trinkwasser war in den aufstrebenden grösseren Ortschaften oft von schlechter Qualität.

Die Reben gehören zum Sarganserland wie der Föhn. Entdecken Sie während des Spaziergangs auf dem Weinbau-Weg einen wunderbaren Flecken Erde. Wir wünschen Ihnen gute Unterhaltung.

Weinbauverein Mels-Sargans



Der Weinbau-Weg des Weinbauvereins Mels-Sargans konnte realisiert werden mit der Unterstützung folgender Organisationen und Personen:

- St. Gallischer Bauernverband
- Mels Tourismus
- Politische Gemeinden Sargans und Mels
- Ortsgemeinden Mels und Sargans
- St. Galler Kantonalbank Mels und Sargans
- Raiffeisenbanken Mels und Oberes Sarganserland
- Verkehrs- und Verschönerungsverein Sargans
- Vreni und Ruedi Eberle, Heiligkreuz
- Kreis AG, Ing.- und Vermessungsbüro, Sargans
- Typovision Druckvorstufe, Mels
- Felix und Eugen Bärtsch, Weinkellerei, Mels
- Franz Müller, Weingut Steinersteg, Mels-Heiligkreuz
- Weinbaugenossenschaft Mels
- Weingut Gonzen AG, Sargans

