
G e m e i n d e
r e g l e m e n t

Grand Cru Salgesch



Verein Weindorf

S a l g e s c h

JURISTISCHE GRUNDLAGEN

Art. 1 - Gesetzliche und statutarische Grundlagen

Das vorliegende Reglement stützt sich auf folgende gesetzliche, reglementarische und statutarische Grundlagen:

- das Gesetz über die Landwirtschaft und die Entwicklung des ländlichen Raumes vom 8. Februar 2007,
- die Verordnung über den Rebbaubau und den Wein vom 17. März 2004 mit den Änderungen vom 20. Juni 2007,
- das Grand Cru Kontrollreglement, das vom Branchenverband IVV am 8. November 2005 angenommen und vom Staatsrat am 14. Dezember 2005 homologiert wurde,
- der Rebkataster und die Rebbausektoren B, C und D der Gemeinde Salgesch, welche vom Staatsrat am 28. August 2013 homologiert wurden,
- der Rebkataster und der Rebbausektor A der Gemeinde Salgesch, welche vom Staatsrat am April 2016 homologiert wurden,
- die Statuten des Vereins Weindorf Salgesch vom 15. Dezember 2010 mit den Änderungen vom Mai 2016.

Gemäss den Bestimmungen des Art. 42 des Gesetzes über die Landwirtschaft und die Entwicklung des ländlichen Raumes sowie Art. 86 der Verordnung über den Rebbaubau und den Wein wurde dieses Reglement vom Verein Weindorf Salgesch erstellt und von der Gemeinde Salgesch genehmigt.

Art. 2 - Zielsetzung

Vorliegendes Reglement hat als Zielsetzung die Qualität der Walliser AOC Weine aus Trauben des Gemeindeterritoriums Salgesch zu fördern. Die Bezeichnung "Grand Cru Salgesch" stellt die typischen Merkmale des Salgescher Terroirs und seiner besten Weine ins Rampenlicht.

Art. 3 - Organisation

- Der Verein Weindorf Salgesch ist ein Verein mit Sitz in Salgesch im Sinne der Art. 66 ff. ZGB.
- Der Verein unterliegt den Statuten vom 15. Dezember 2010 mit den Änderungen vom 24. Mai 2016 (siehe Anhang 1).
- Der Vorstand des Vereins Weindorf Salgesch ernennt die Mitglieder der Qualitätskommission für eine erneuerbare Amtsperiode von 3 Jahren.
- Die Qualitätskommission ist für die Umsetzung des vorliegenden Reglements zuständig.
- Die Qualitätskommission ernennt die Mitglieder der Degustationskommission.
- Die Qualitätskommission ernennt die Mitglieder der Rekurskommission.

REBBAUVORGABEN

Art. 4 - Traubengut

a) Herkunft des Traubengutes

- Das Traubengut für die betreffenden Weine muss von Rebbergen des Territoriums der Gemeinde Salgesch stammen. Die angemeldeten Grand Cru Parzellen müssen je Rebsorte gemäss Art. 4 lit. b) den durch die Weinbaukommission definierten Rebsektoren für Grand Cru entsprechen (siehe Anhang 2).

- Grand Cru Salgesch Traubenproduzenten müssen Mitglieder von VITIVAL sein und die entsprechenden Statuten und Weisungen respektieren.
- Bis zum 31. März haben die Produzenten der Qualitätskommission mit einem speziellen Formular die Parzellen zu melden, mit deren Traubengut sie partizipieren wollen. Die Anmeldung der Parzelle gilt für eine Mindestdauer von 5 Jahren. Nach Ablauf dieser Frist erneuert sich die Anmeldung stillschweigend jeweils um ein weiteres Jahr.
- Die angemeldeten Parzellen werden, mit den entsprechenden Rebsektoren und Rebregistern, dem Branchenverband IVV jährlich bis spätestens 30. Juni bekanntgegeben.

b) Rebsorten und Weine

- 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.

Art. 5 - Rebbau

a) Kultursystem:

- Die Reben müssen mindestens 8-jährig sein, Pflanzungsjahr inbegriffen. Folgende Kulturen sind erlaubt: Gobelet, Cordon de Royat und Guyot.
- Es wird eine Bepflanzungsdichte von mindestens 6000 Rebstöcken/ha gefordert.

b) Mengenbeschränkungen

- Es gelten folgende Mengenbeschränkungen: 0,8 kg/m².
- Bei Überproduktion in einer Parzelle wird das ganze Traubengut der entsprechenden Parzelle für diese Ernte vom Grand Cru ausgeschlossen.
- Privateinkellern und der Transport überzähligen Traubengutes von einer Parzelle zur anderen usw. werden mit dem unmittelbaren Ausschluss der entsprechenden Parzelle für eine bestimmte Zeitdauer geahndet.

c) Düngung und Spritzmittel

- Die Parzellen müssen gemäss den Anforderungen des ökologischen Leistungsnachweises und den VITIVAL-Normen bearbeitet werden.
- Als letzter Termin für die Anwendung von Spritzmitteln gilt der 15. August.

d) Laubarbeit

- Es sind die Empfehlungen der eidgenössischen Forschungsanstalten zu befolgen. Die der Sonne exponierte Blätterfläche muss pro Kilo Trauben im Minimum ein Quadratmeter betragen.

e) Gesundheitszustand des Traubengutes

- Das abgelieferte Traubengut muss von Hand gelesen und nach Fäulnis abgesucht und gesondert werden. Nicht einwandfreies Traubengut darf von den Einkellern nicht zugelassen werden.

f) Brix / Öchsle

- Für Grand Cru Trauben werden Mindestzuckergehalte vorgegeben:

Pinot Noir:	91,9° Oe oder 22 % Brix
Gamay:	88,3° Oe oder 21,2 % Brix
Cornalin:	88,3° Oe oder 21,2 % Brix
Syrah:	88,3° Oe oder 21,2 % Brix
- Jegliche Anreicherung des Traubenmostes durch Konzentration, Chaptalisieren usw. ist verboten.

g) Ernteregulierung

- Der letzte Termin der Ernteregulierung ist der 15. August. Nach diesem Datum sind die Parzellen der Mengenkontrolle durch die Qualitätskommission unterstellt.

h) Erntezahlung

- Die Grand Cru Salgesch produzierenden Kellereien schliessen mit ihren Traubenlieferanten einen Liefervertrag ab. Dieser Vertrag beinhaltet die Modalitäten der jährlichen Entschädigung der Traubenlieferanten.
- Die Qualitätskommission fixiert jedes Jahr die Richtpreise für die Trauben und gibt diese dem IVV vor der Weinlese bekannt.

Art. 6 - Kontrolle im Rebberg

- Die Qualitätskommission führt die Kontrollen im Rebberg aus. Sie überprüft die Genehmigung der Parzellen und die Einhaltung der Rebbauvorgaben gemäss Art. 4 und 5.
- Diese systematischen Kontrollen finden ab dem Farbumschlag statt. Die Kontrollperioden werden dem Branchenverband IVV mitgeteilt.
- Die Resultate der Kontrollen im Rebberg stehen dem Branchenverband IVV zur Verfügung.
- Das Nichtbeachten der Rebbauvorgaben gemäss Art. 4 und 5 hat zur Folge, dass die Parzelle von der Bezeichnung Grand Cru ausgeschlossen wird. Der Bewirtschafter wird sofort nach der Kontrolle benachrichtigt. Er hat die Möglichkeit umgehend einen Rekurs gegen den Ausschluss einzuleiten. Die Rekurskommission gibt ihre Stellungnahme so schnell wie möglich bekannt. Die Stellungnahme der Rekurskommission ist unwiderruflich.
- Der Branchenverband IVV führt stichprobenartige Kontrollen bezüglich Behang und Art der Bearbeitung der Reben durch. Nicht konforme Parzellen werden deklassiert und der Branchenverband gibt dies dem Bewirtschafter mittels eingeschriebenem Brief bekannt, mit Kopie an die Qualitätskommission.
- Die Qualitätskommission erstellt per 30. September einen jährlichen Rapport zuhanden des Branchenverbandes IVV.

ÖNOLOGISCHE VORGABEN

Art. 7 - Vinifikation

- Grand Cru Salgesch muss in Salgesch vinifiziert und abgefüllt werden.
- Das Aufzuckern der Weine ist verboten.
- Alle Jahrgangsmischungen sind verboten.
- Jeder Verschnitt und jede Zugabe sind verboten.
- Jegliche Assemblage, ausser für Dôle, ist verboten. Der Dôle Grand Cru besteht ausschliesslich aus Grand Cru Trauben. Er besteht aus reinem Pinot Noir oder einer Mischung, welchemindestens 85 % Pinot Noir und Gamay enthalten muss, wovon überwiegend Pinot Noir. Nur die oben genannten zwei anderen Rebsorten sind als weitere Mischpartner erlaubt.
- Die Lagerung der entsprechenden Weine in Plastikbehältern, Holzfässern oder Barriques ist verboten, um die Unverfälschtheit und Reinheit sicherzustellen. Somit ist auch die Zugabe jeglicher Substanzen (z.B. Holzantine) untersagt, welche denselben Effekt einer „Barrique-Note“ erzielen.
- Die Weine werden in separaten Behältern gelagert. Die Behältnisse sind mit nachfolgenden Angaben genau zu beschriften:
 - Nummer
 - genaue Sortenbezeichnung
- Für jeden Behälter müssen Kopien der entsprechenden Rebregister und Erntebescheinigungen zur Verfügung stehen.

Art. 8 - Flaschenabfüllung

- Die Grand Cru Weine müssen in der Grand Cru Valais Flasche abgefüllt werden. Der Branchenverband IVV ist Inhaber der Rechte dieser Flasche, die ausschliesslich für Grand Cru Weine bestimmt ist.
- Folgende Behältnisse sind gestattet: 37,5 cl - 75 cl - 150 cl.
- Synthetische Korken sind verboten.

Art. 9 - Degustation

- Vor der Flaschenabfüllung sind die Grand Cru Salgesch Weine einer systematischen und obligatorischen Vor- und Hauptdegustation durch die Degustationskommission unterstellt.
- Diese Degustationen haben als Ziel, gegenüber dem Konsumenten die Glaubwürdigkeit, die Qualität und die Authentizität der Grand Cru Salgesch Weine sicherzustellen.
- Ein Mitglied der Degustationskommission des Branchenverbandes IVV wird zu den Degustationen eingeladen, zur Kontrolle der Übereinstimmung und um bei der Direktion des Branchenverbandes zu rapportieren.
- Die Modalitäten und der Ablauf der Degustationen sind in einer vom Vorstand des Vereins Weindorf Salgesch genehmigten Norm geregelt (siehe Anhang 3).
- Damit ein Wein die Bezeichnung Grand Cru Salgesch erlangt, muss er mindestens 88/100 Punkten gemäss OIV-Degustationsblatt erreichen.
- Nicht zugelassene Weine gelangen ohne Gegenbericht des Produzenten automatisch in die Rekursdegustation.
- Die Rekursdegustation wird durch die Rekurskommission gemäss Norm durchgeführt.
- Die Qualitätskommission gibt dem Branchenverband IVV die Daten der Degustationen bekannt.
- Innert einer Frist von 10 Tagen nach der Degustation meldet die Qualitätskommission dem Branchenverband die Weine, die als Grand Cru Salgesch genehmigt wurden.

Art. 10 - Rückverfolgbarkeit

- Um die Rückverfolgbarkeit der Grand Cru Salgesch Weine zu gewährleisten, wird für die Hauptdegustation jeder Wein einer obligatorischen Basisanalyse vor Abfüllung unterstellt. Zudem wird für jeden Wein eine obligatorische Vergleichsanalyse HPLC vor und nach der Abfüllung durchgeführt. Die Analysen werden durch ein von der Qualitätskommission beauftragtes Labor vorgenommen.
- Die Modalitäten und der Ablauf der Analysen sind in einer vom Vorstand des Vereins Weindorf Salgesch genehmigten Norm geregelt (siehe Anhang 3).
- Die Kosten dieser Analysen gehen zu Lasten des Produzenten.
- Die Resultate dieser Analysen stehen dem Branchenverband IVV zur Verfügung.
- In Streitfällen ist die Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen als einziges Organ dazu berechtigt, eine Gegenanalyse durchzuführen.
- Die Qualitätskommission bewahrt als Muster eine Weinflasche von allen genehmigten Weinen während mindestens 18 Monaten auf.

Art. 11 - Degustation nach der Abfüllung

- Die Degustationskommission des Branchenverbandes IVV degustiert jährlich stichprobenartig mindestens 5 Weine jeder Grand Cru Bezeichnung.

- Jeder Grand Cru Salgesch Wein, der im Verkauf steht, kann vom Personal des Branchenverbandes IVV für eine Probe entnommen werden. Die Probeentnahme kann beim Produzenten oder beim Handel im Wallis oder ausserhalb des Kantons stattfinden.
- Jeder Vermarkter von Grand Cru Weinen ist Gegenstand einer Probeentnahme, im Prinzip mindestens einmal alle vier Jahre. Dabei werden jeweils zwei Musterflaschen eines gleichen Loses entnommen.
- Das Personal des Branchenverbandes IVV entnimmt höchstens drei verschiedene Weine pro Besuch. Bei der Probeentnahme wird ein von beiden Parteien unterzeichnetes Protokoll erstellt.
- Bei einer Probeentnahme beim Produzenten werden die Musterflaschen kostenlos zur Verfügung gestellt.
- Das Personal des Branchenverbandes IVV gewährleistet eine passende Lagerung der entnommenen Muster.

VERMARKTUNGSVORGABEN

Art. 12 - Bezeichnung und Etikettierung

- Für die Grand Cru Weine Salgesch gelten die Vorschriften des Art. 70 der Verordnung über den Rebbau und Wein. Folgende Angaben müssen zwingend auf dem Etikett oder dem Rückenetikett stehen:
 - Name und Firmenbezeichnung
 - Firmensitz
 - Grand Cru Salgesch/Salquenen
 - Weinbezeichnung: Pinot Noir, Dôle, Cornalin oder Syrah
 - AOC Valais / Appellation d'origine contrôlée Valais
 - Alkoholgehalt % Vol.
 - Inhalt
- Auf der Hauptetikette bzw. dem entsprechenden Label sind neben dem Gemeindelogo und der Bezeichnung Grand Cru Salgesch auch der Jahrgang und eine Kontrollnummer zu versehen. Die Details hierzu sind in einem vom Vorstand des Vereins Weindorf Salgesch genehmigten CD-Manual geregelt.
- Flurnamen, Markennamen oder Fantasienamen sind in direkter Verbindung mit Grand Cru Salgesch verboten.
- Jeder Produzent bezahlt für die bezogenen Labels denselben Beitrag pro Flasche (siehe Art. 16).

Art. 13 - Vermarktung

- Die Produktion und Vermarktung von Grand Cru Salgesch Weinen ist ausschliesslich Mitgliedern des Vereins Weindorf Salgesch vorbehalten.
- Pinot Noir und Dôle können nicht vor anfangs September nach dem Erntejahr vermarktet werden.
- Cornalin und Syrah können nicht vor anfangs April im zweiten Jahr nach der Ernte vermarktet werden.
- Offenverkäufe sind nur unter Produzenten, die Mitglied des Vereins Weindorf Salgesch sind, zugelassen. Sie müssen durch den Käufer der Qualitätskommission gemeldet werden. Dies hat eine eigene und obligatorische Vergleichsanalyse nach Abfüllung gemäss Art. 10 beim Käufer zur Folge.
- Weiterverkäufe von abgefüllten Grand Cru Salgesch Flaschen an andere Grand Cru Produzenten im Verein Weindorf Salgesch bedürfen einer lückenlosen Rückverfolgbarkeit gemäss Art. 10.
- Der Branchenverband IVV delegiert die Rückverfolgbarkeit der Grand Cru Lose den für die Buch- und Kellerkontrollen zuständigen Organen.

Art. 14 - Preise

- Seitens des Vereins Weindorf Salgesch ist es möglich, minimale Endverkaufspreise vorzugeben, da diese laut Eidgenössischer Kartellkommission mit der hervorragenden Qualität der Produkte gerechtfertigt werden kann. Für den Fall, dass ein Endverkäufer diese Preise nicht einhält, darf seitens des Produzenten nicht mehr an diesen geliefert werden.
- Dem Grand Cru Produzenten werden für seinen Verkauf Richtpreise vorgegeben, deren Befolgung letztlich in seinem Interesse liegt.
- Die Bestimmung dieser Richtpreise und der minimalen Endverkaufspreise muss durch die Mitgliederversammlung vorgenommen werden.
- Diese Richtpreise und minimalen Endverkaufspreise werden dem Branchenverband IVV mitgeteilt, sobald der Jahrgang zum Verkauf angeboten wird.

Art. 15 - Absatzkanäle

Die Weine Grand Cru Salgesch dürfen nur an Privatpersonen, Gastgewerbe und Spezialgeschäfte verkauft werden. Die Qualitätskommission bestimmt jährlich eine Liste spezialisierter Grossverteiler, welche somit auch unter die Kategorie Spezialgeschäfte fallen. Absatzkanäle, welche nicht Art. 15 unterliegen, müssen bei der Qualitätskommission schriftlich beantragt und genehmigt werden.

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Art. 16 - Finanzierung

Der Verein Weindorf Salgesch verfügt über folgende finanzielle Mittel, um das Einhalten des Reglements und die Promotion des Grand Cru Salgesch zu sichern:

- vom Traubenproduzenten
 - Beitrag pro Kilo Traubenernte,
- vom Weinproduzenten
 - Beitrag pro Label,
 - Beitrag für die Basisanalyse jedes eingereichten Musters,
 - Degustationsbeitrag pro eingereichtes Muster,
 - Beitrag für die HPLC-Vergleichsanalyse vor und nach der Abfüllung.
- Die jeweiligen Beiträge werden vom Verein Weindorf Salgesch festgelegt.

Art. 17 - Sanktionen

Die Qualitätskommission kann unter Berücksichtigung der Verhältnismässigkeit und Zweckbestimmung Sanktionen gegenüber Produzenten bei Missbrauch und Fehlverhalten entsprechend diesem Reglement festlegen. Schwerwiegende Zuwiderhandlungen können bis zum Ausschluss des Produzenten aus der Zulassung zum Grand Cru Salgesch führen.

Gegen Sanktionen der Qualitätskommission kann mit einer schriftlichen Begründung rekuriert werden. Abschliessende Rekursinstanz für Sanktionen aus diesem Reglement ist der Vorstand des Vereins Weindorf Salgesch.

Art. 18 - Reglementsänderung

- Vorliegendes Reglement kann durch die Generalversammlung des Vereins Weindorf Salgesch jederzeit angepasst oder geändert werden, unter der Voraussetzung, dass die Änderungen die gesetzlichen Vorschriften auf kantonaler und Bundesebene berücksichtigen und dass sie von der Urversammlung genehmigt sowie vom Staatsrat homologiert werden.
- Der Branchenverband IVV meldet der kantonalen Dienststelle jährlich per 15. November, die ihm unterbreiteten Reglemente und die allfälligen Änderungen eines bereits vom Staatsrat homologierten Reglements.

Art. 19 - Gültigkeit

Das vorliegende Reglement ersetzt alle bisherigen Reglemente betreffend Grand Cru Salgesch und Qualitätskommission. Es gilt als Ausführungsreglement für die Qualitätskommission gemäss Art. 9a der Statuten des Vereins Weindorf Salgesch.

In Fällen ohne Regelung in diesem Reglement oder bei einer aktuell oder später strengeren kantonalen Bestimmung gilt immer mindestens die kantonale Norm.

Genehmigt an der ordentlichen Generalversammlung des Vereins Weindorf Salgesch vom 23. März 2017.

Salgesch, 23. März 2017

Gilles Florey
Präsident Verein Weindorf Salgesch

Rolf Marti
Vorsitzender Qualitätskommission

Genehmigt durch den Gemeinderat der Gemeinde Salgesch am 30. März 2017
Genehmigt durch die Urversammlung der Gemeinde Salgesch am 13. Juni 2017

Salgesch, 13. Juni 2017

Stéphane Revey
Vizepräsident

Stefan Schmidt
Gemeindeschreiber

Homologiert durch den Staatsrat des Kantons Wallis am: 23. August 2017

Anhänge¹:

Anhang 1: Statuten des Vereins Weindorf Salgesch vom 15. Dezember 2010 mit den Änderungen vom 24. Mai 2016

Anhang 2: synoptische Tabelle über die Priorität der Rebbauanordnung eines jeden Sektors – Gemeinde Salgesch (Rote Rebsorten)

Anhang 3: Norm zur Organisation der Genehmigungsdegustation des Grand Cru Salgesch (Version 2014.6)

¹Änderungen der Anhänge bleiben jederzeit vorbehalten



Présidence du Conseil d'Etat
Chancellerie d'Etat
Präsidium des Staatsrates
Staatskanzlei



2017.03012

**CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS**

Auszug aus dem Protokoll der Sitzungen des Staatsrates

Eingesehen das Gesuch der **Gemeinde Salgesch** vom 7. Juni 2016, mit welchem diese um die Homologation des Grand Cru Reglements ersucht;

Eingesehen die Artikel 75 und 78 der Kantonsverfassung;

Eingesehen die Artikel 2, 6, 17, 18, 146 und 147 des Gemeindeggesetzes vom 5. Februar 2004;

Eingesehen die eingegangenen Mitberichte der Dienststelle für Landwirtschaft vom 27. Juni 2016 und des Branchenverbandes der Walliser Weine vom 1. September 2016;

Eingesehen den Beschluss der Urversammlung der Gemeinde Salgesch vom 13. Juni 2017;

Eingesehen das bereinigte Grand Cru Reglement in der Fassung gemäss Schreiben der Gemeinde Salgesch vom 25. Juli 2017;

Eingesehen den eingegangenen Mitbericht der Dienststelle für Landwirtschaft vom 9. August 2017;

Auf Antrag des Departements für Sicherheit, Institutionen und Sport,

e n t s c h e i d e t der Staatsrat:

Das von der Urversammlung der Gemeinde Salgesch am 13. Juni 2017 angenommene Grand Cru Reglement wird mit folgender Änderung homologiert:

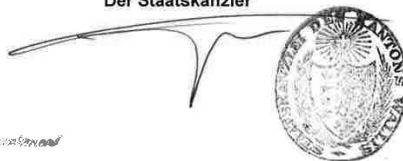
Art. 1 – Gesetzliche und statutarische Grundlagen

- der Rebkataster und der Rebbausektor A der Gemeinde Salgesch, welche vom Staatrat am 27. April 2016 homologiert wurden,

Sitzung vom

23. Aug. 2017

Für getreue Abschrift,
Der Staatskanzler



Kostenaufteilung
Entscheidgebühr
Gesundheitstempel

Fr. 200.--
Fr. 8.--

Verteiler 5 Ausz. DSIS
1 Ausz. FI
1 Ausz. DLW

Anhang 1: Statuten des Vereins Weindorf Salgesch vom 15. Dezember 2010 mit den Änderungen vom 24. Mai 2016

STATUTEN

des Vereins Weindorf Salgesch mit Sitz in Salgesch

I. Name und Sitz

Art. 1 Name und Sitz des Vereins

Unter dem Namen „Verein Weindorf Salgesch“ besteht auf unbestimmte Zeit ein Verein im Sinne von Art. 60 ff des ZGB mit Sitz in Salgesch.

II. Zweck

Art. 2 Zweck

Der Verein bezweckt:

- die Sicherstellung und Förderung des Bekanntheitsgrades des Weindorfes Salgesch und
- die Sicherstellung und Förderung der Qualität und des guten Images des Salgescher Weines.

Mit diesen zwei Zielsetzungen soll eine aktive Standort- und Wirtschaftsförderung zum Wohle des gesamten Gewerbes und der der Einwohner der Gemeinde bzw. des Weindorfes Salgesch erzielt werden.

Zur Sicherstellung und Förderung der Qualität des Weines wird ein separates Ausführungsreglement erstellt.

III. Mitgliedschaft

Art. 3. Mitgliedschaft

Mitglieder des Vereins können natürliche und juristische Personen sowie Körperschaften des öffentlichen Rechts werden, welche sich aktiv für das Ansehen von Salgesch einsetzen.

Über die Aufnahme neuer Mitglieder entscheidet der Vorstand.

Art. 4 Austritt

Ein Austritt aus dem Verein ist per Ende eines Geschäftsjahres möglich. Das Austrittswschreiben muss eingeschrieben, mindestens 6 Monate vor Ende des Geschäftsjahres, an den Vorstand gerichtet werden.

Art. 5 Ausschluss

Ein Mitglied, das durch sein Verhalten das Erreichen der Vereinszwecke gefährdet oder verhindert oder den Vereinsverpflichtungen nicht nachkommt, kann jederzeit aus dem Verein ausgeschlossen werden. Über den Ausschluss entscheidet der Vorstand.

Das ausgeschlossene Mitglied kann gegen den Ausschlussentscheid an der Generalversammlung rekurrieren, worauf der endgültige Entscheid von der Generalversammlung zu treffen ist.

IV. Mittel und Haftung

Art. 6 Haftung

Für die Verbindlichkeit des Vereins haftet ausschliesslich das Vereinsvermögen. Eine persönliche Haftung der Mitglieder ist ausgeschlossen.

Ein Mitglied, das aus dem Verein austritt oder ausgeschlossen wird, hat keinen Anspruch auf einen Anteil am Vereinsvermögen.

Art. 7 Mittel

Der Vereinsaufwand wird mit den Mitgliederbeiträgen, welche durch die Mitglieder der Generalversammlung festgelegt werden, gedeckt. Die Details der Mitgliederbeiträge werden in einem separaten Beitragsreglement geregelt, welches nur mit einer 2/3 Mehrheit der an der Generalversammlung anwesenden oder vertretenen Mitglieder abgeändert werden kann.

Austretende oder ausgeschlossene Vereinsmitglieder schulden ihren Vereinsbeitrag bis zum Ende des laufenden Vereinsjahres.

V. Organisation

Art. 8 Organisation

Die Organe des Vereins sind:

- Die Generalversammlung
- Der Vorstand
- Die Geschäftsführung
- Die Qualitätskommission
- Die Revisoren

A Generalversammlung

Art. 9

Das oberste Organ des Vereins ist die Generalversammlung. Die Generalversammlung findet jährlich sechs Monate nach Abschluss des Geschäftsjahres statt.

Art. 10 Befugnisse der Generalversammlung

Der Generalversammlung stehen insbesondere folgende Befugnisse zu:

1. Wahl des Präsidenten, der übrigen Vorstandsmitglieder und der Revisoren;
2. Abnahme des Jahresberichtes, der Jahresrechnung mit Bilanz und des Revisorenberichtes;
3. Entlastung des Vorstandes;
4. Festsetzung der Eintrittsgelder und der Mitgliederbeiträge;
5. Beschlussfassung über die Verwendung des Jahresergebnisses,
6. Statutenänderungen,
7. Auflösung des Vereins oder Fusion mit anderen Vereinen,
8. Beschlussfassung über Rekurse von ausgeschlossenen Mitgliedern;
9. Beschlussfassung über alle anderen der Generalversammlung von Gesetzes oder Statuten wegen zugewiesenen oder vom Vorstand an sie überwiesenen Gegenstände.

Über die Beschlüsse der Generalversammlung wird ein Protokoll geführt.

Art. 11 Einladung

Die Mitglieder sind jeweils spätestens 14 Tage vorher schriftlich zur Generalversammlung einzuladen. Die Traktandenliste ist der Einladung beizulegen.

Art. 12 Ausserordentliche Generalversammlung

Mindestens 1/5 der Mitglieder oder der Vorstand können jederzeit die Einberufung einer ausserordentlichen Generalversammlung verlangen.

Art. 13 Beschlussfassung

Jedes Mitglied hat eine Stimme. Die Beschlussfassung erfolgt mit dem einfachen Mehr der anwesenden Mitglieder. Bei Stimmgleichheit entscheidet der Präsident.

B Vorstand

Art. 14 Zusammensetzung und Organisation

Der Vorstand besteht aus 3 oder mehr von der Generalversammlung auf eine Amtsdauer von drei Jahren gewählten Vereinsmitgliedern. Die Vorstandsmitglieder sind wiederwählbar.

Der Präsident wird von der Generalversammlung gewählt, im übrigen konstituiert sich der Vorstand selbst.

Die im Beitragsreglement definierten Beitragsgruppen haben Anspruch auf Vertretung im Vorstand.

Der Vorstand kann nach Bedarf für besondere Aufgaben Kommissionen bilden und diesen einzelne seiner Aufgaben delegieren. Die Kommissionen stehen unter der Aufsicht des Vorstandes.

Art. 15 Befugnisse:

Dem Vorstand stehen folgende Befugnisse zu:

1. Beschlussfassung in allen Vereinsangelegenheiten, die nicht ausdrücklich der Generalversammlung oder anderen Organen übertragen sind.
2. Vollzug der Beschlüsse der Generalversammlung
3. Aufnahme und Ausschluss von Mitgliedern
4. Einberufung der Generalversammlung
5. Beschlussfassung über alle dem Vorstand von Gesetzes oder Statuten wegen vorbehaltenen Beschlüsse
6. Erarbeiten des jährlichen Tätigkeitsplanes
7. Genehmigung Ausführungsreglement zur Sicherstellung und Förderung der Qualität des Weines
8. Finanzaufsicht und Finanzkontrolle
9. Vergabe der Kommunikationsaufgaben
10. Aufgabenerteilung an die Geschäftsstelle
11. Erstellen von Pflichtenheften
12. Ernennung des Geschäftsführers
13. Beaufsichtigung der Geschäftsführung
14. Ernennung der Mitglieder der Qualitätskommission
15. Beaufsichtigung der Qualitätskommission

Art. 16 Konstituierung und Zeichnungsberechtigung

Mit Ausnahme des Präsidenten, der durch die Generalversammlung zu wählen ist, konstituiert sich der Vorstand selber.

Der Vorstand bestimmt die zeichnungsberechtigten Personen und legt die Art der Zeichnung fest.

Art. 17 Protokoll

Über die Sitzungen des Vorstandes ist ein Protokoll zu führen.

C Geschäftsführung**Art. 18 Geschäftsführung**

Der vom Vorstand ernannte Geschäftsführer ist das ausführende Organ des Vereins. Der Geschäftsführer ist dem Vorstand unterstellt.

Der Geschäftsführer wird mit konsultativem Mitspracherecht zu allen Sitzungen des Vorstands eingeladen und führt das Protokoll der Vorstandssitzungen.

Art. 19 Qualitätskommission

Die Qualitätskommission ist für die Sicherstellung und Förderung der Qualität des Weines verantwortlich und hat sämtliche diesbezüglichen Massnahmen zu ergreifen. Die Zusammensetzung, Funktionen und Aufgaben der Qualitätskommission werden in einem separaten Ausführungsreglement festgehalten.

E Rechnungsrevisoren**Art. 20**

Die Generalversammlung wählt auf die Dauer von drei Jahren einen oder mehrere eingetragene Revisoren. Diese sind wiederwählbar. Falls die gesetzlichen Bestimmungen erfüllt sind, kann auf die Wahl einer Revisionsstelle verzichtet werden. Die Revisoren müssen nicht Mitglieder des Vereins sein.

Die Rechnungsrevisoren prüfen die Jahresrechnung und erstatten der Generalversammlung schriftlich Bericht und Antrag.

VI Vereinsjahr**Art. 21**

Das Vereinsjahr beginnt jeweils am 01.01 und endet am 31.12

VII Auflösung**Art. 22**

Die Auflösung des Vereins bedarf einer qualifizierten Mehrheit von mindestens drei Vierteln der Aktivmitglieder.

Die Liquidation wird durch den Vorstand durchgeführt, falls die Generalversammlung nicht besondere Liquidatoren beauftragt.

Über die Verwendung des Liquidationserlöses entscheidet die Generalversammlung endgültig.

VIII Schlussbestimmungen**Art. 23**

Der Verein ist im Handelsregister einzutragen. Der Vorstand ist beauftragt, die hiezu nötigen Vorkehrungen zu treffen.

Art. 24

Im übrigen gelten die Bestimmungen von Art. 60 ff. ZGB über den Verein.

Art. 25

Diese Statuten wurden an der ausserordentlichen Generalversammlung vom 24.05.2016 genehmigt und treten sofort in Kraft. Sie ersetzen diejenigen vom 15.12.2010.

Salgesch, den 24.05.2016

Der Präsident:



SYNOPTISCHE TABELLE ÜBER DIE PRIORITÄT DER REBBAUANORDNUNG EINES JEDEN SEKTORS - GEMEINDE SALGESCH
Für umfangreichere Einzelheiten, ist der Beschrieb eines jeden einzelnen Sektors zu konsultieren

REBBAUSEKTOREN MIT DEN HAUPTSÄCHLICHSTEN LOKAL ODER KATASTERNAMEN						
Schachtelar - Schänderang	Hölle, Gü, Trong, Flanthey	Dorf, Muntia, Mulling	Stüchli der Bahmline			
A	B	C	D			
27,563	54,582	40,215	55,751			
Fläche in ha						
<i>Frühreif bis sehr frühreif</i>						
<i>(Reifeperiode mehr als 10 Tage vor dem Chasselas)</i>						
<i>Rebsorten der ersten Epoche 1. bis 2.</i>						
<i>(Reifeperiode 5 Tage vor oder nach dem Chasselas)</i>						
Dolli noir (1 bis 2)	V V	V V	V V			
Gamay	V V	V	V			
Gamay	V V GC	V V GC	V V GC			
Pinot noir	V V GC	V V GC	V V GC			
<i>Rebsorten der zweiten Epoche 2. bis 3.</i>						
<i>(Reifeperiode 5 bis 15 Tage nach dem Chasselas)</i>						
Ancellotta (2 bis 3)	V	V V	V			
Cabernet Sauvignon (2 bis 3)	V	V	V			
Syrah (2 bis 3)	X	V V GC	V V GC			
Cabernet Franc	V V	V	V			
Carminoir (2 bis 3)	V	V	V			
Merlot	V	V V	V V			
<i>Rebsorten der dritten Epoche</i>						
<i>(Reifeperiode 15 bis 30 Tage nach dem Chasselas)</i>						
Cornalin du Valais	V V GC	V V GC	V V GC			
Hungarie rouge	V V	V V	V V			
Qualitätsklassen der Rebsorten laut der Verordnung über den Rebbaubau und den Wein vom 17. März 2004 - mit den Änderungen vom 20. Juni 2007						
Grand Cru Rebsorte	V V GC					
Angepasste Rebsorte	V V					
Erlaubte Rebsorte	V					
Schlecht angepasste Rebsorte	X					
Verbotene Rebsorte	X X					

Besonders gut dem Sektor oder Teilsektor angepasste Rebsorte die es erlaubt einen Wein von grossen Qualität zu produzieren (Typizität des Terroirs)
 Rebsorte die dafür bürgt eine sehr guten Wein aus diesem Sektor zu produzieren
 Rebsorte die es erlaubt einen guten Wein zu gewinnen, ein tieferer Studie ist jedoch angebracht
 Rebsorte, bei der die Qualität des Weins mittelmässig ist. Beim nächsten Wiederaubau ist eine andere Rebsorte anzupflanzen
 Rebsorte, bei der die Qualität des Weines in diesem Sektor ungenügend ist und welche für die Erzeugung von AOC-Weinen verboten werden kann

Anhang 3: Norm zur Organisation der Genehmigungsdegustation der Grand Cru Salgesch (Version 2014.6)

NORM ZUR ORGANISATION DER GENEHMIGUNSGEUSTATION DES GRAND CRU SALGESCH (VERSION 2014.6)

Artikel 1: ORGANISATION

Die Durchführung der Degustationen unterliegt der Qualitätskommission, die durch den Vorstand des Vereins Weindorf Salgesch gewählt wird. Für die Degustationen bestimmt sie eine Degustationskommission und deren Tischvorsitzenden / Präsidenten (siehe Anhang 1).

Artikel 2 : DEFINITION UND ZIELE

Die vorliegende Norm hat als Ziel, durch eine qualifizierte Degustationskommission die Weine zu genehmigen, die Anrecht auf die Appellation "Grand Cru Salgesch" haben, und dies unter strikter Einhaltung der Bestimmungen vorliegender Norm. Diese Norm gilt in Ergänzung zum bestehenden Reglement Grand Cru Salgesch vom 15. März 2011. Bei abweichenden Formulierungen und/oder Interpretationspielraum zwischen Reglement und Norm gilt das Reglement.

Artikel 3 : ZUGELASSENE PRODUKTE

Die Genehmigungsdegustation steht allen Weinen offen, die den im Reglement Grand Cru Salgesch vom 15. März 2011 festgelegten Voraussetzungen entsprechen.

Artikel 4 : EINSCHREIBUNGSBEDINGUNGEN

Im Einschreibeformular sind für jede Probe unbedingt anzugeben:

Der Firmenname des Betriebes, der das Weilmuster einreicht.

Der Degustationstyp, für welches das Muster eingereicht wird (Vordegustation, Hauptdegustation, Rekursdegustation).

- Der Bezeichnung des Weines
- Die Rebsorte
- Der Jahrgang
- Das Weinvolumen in Liter
- Die Fassnummer
- Die Anzahl Flaschen, falls der Wein abgefüllt ist
- Das Abfülldatum
- Die rechtsgültige Unterschrift eines Firmenvertreters

Für die Hauptdegustation ist jedem Muster ein von einem anerkannten Laboratorium erstelltes Analysebulletin beizulegen, das folgende Angaben beinhaltet: pH, Gesamtsäure g/l, Weinsäure g/l, freies Schwefeldioxid SO₂ mg/l, Gesamtschwefeldioxid SO₂ mg/l, Alkoholgehalt % vol., Gesamttrockenextrakt g/l, Trockenextrakt ohne Zucker g/l, Zucker Glukose und Fruktose g/l, flüchtige Säure g/l, Essigsäure g/l.

Artikel 5 : EINSAMMELN, KONTROLLE UND LAGERUNG DER WEINPROBEN

Die Erhebung der Weinproben erfolgt im Abfüllbetrieb vom Stapel des angemeldeten Weines.

Der Degustationssekretär überprüft die Muster bezüglich dem mitgelieferten Einschreibeformular und der dazugehörigen offiziellen Dokumente.

Die Weinproben werden in einem abgesicherten Lokal aufbewahrt, das betreffend Temperatur und Atmosphäre eine gute Lagerung gewährleistet.

Artikel 6: VERANTWORTLICHE PERSON FÜR DIE GENEHMIGUNGSDEGUSTATION

Die Qualitätskommission bestimmt die für die Organisation der Degustation verantwortliche Person (Degustationssekretär). Diese Person darf weder direkt noch indirekt an der Produktion der degustierten Weine beteiligt sein und keine kommerziellen Interessen am Verkauf der degustierten Weine haben.

Artikel 7: KLASSIFIZIERUNG UND EINTEILUNG DER VORGESTELLTEN PROBEN

Nachdem anhand der Einschreibeformulare und des Analysebulletins die Richtigkeit der Anmeldung überprüft wurde, klassiert und verpackt die für die Degustation verantwortliche Person die Weinproben so, dass sie der Degustationskommission in vollkommener Anonymität vorgelegt werden können.

Artikel 8: AUFGABE UND VERANTWORTUNG DER FÜR DIE DEGUSTATION ZUSTÄNDIGEN PERSON

Die für die Organisation der Genehmigungsdegustation verantwortliche Person (Degustationssekretär) sichert die materielle Durchführung der Degustation. Sie ist für den perfekten Ablauf der Vorbereitungen, der Probenkontrolle und der Kommunikation der Resultate zuständig:

- Sie sichert die absolute Geheimhaltung betreffend Herkunft der Muster, die der Degustationskommission unterbreitet werden, sowie die Geheimhaltung der Resultate bis zum Abschluss der Degustation.
- Sie kontrolliert, vor der Ankunft der Degustationskommission, die Organisation der Degustation für welche sie verantwortlich ist. Sie bestimmt und überprüft insbesondere in welcher Reihenfolge die Muster der Degustationskommission unterbreitet werden.
- Im dafür bestimmten Nebenraum kontrolliert sie die Entkorkung der Muster, ihre Temperatur, ihre Identität und ihre Anonymität vis-à-vis der Degustationskommissionsmitglieder. Sie überwacht den Serviceablauf.
- Sie überwacht die Auswertung der Resultate: Austeilung und Einsammeln der Degustationsblätter, Überprüfung der Identifikationskongruenz der Muster, laufende Berechnung und Durchgabe der Resultate an die Degustationskommission und im Anschluss an die Produzenten.

Artikel 9: BENENNUNG DER DEGUSTATIONSKOMMISSIONSMITGLIEDER

1. Die Qualitätskommission und die für die Degustation verantwortliche Person bestimmen die Mitglieder der Degustationskommission.
2. Die Degustationskommissionsmitglieder werden zur Degustation eingeladen.

3. Die Bewertung der Muster wird durch mindestens 5 Mitglieder der Degustationskommission, an einem Tisch versammelt, vorgenommen.
4. Zwei Vertreter der Salgescher Einkellerer sind am Tisch anwesend. Sie begleiten die Degustation mit beratender Stimme, haben jedoch kein Stimmrecht.
5. Jedes Degustationskommissionsmitglied muss über sehr gute Kenntnisse der im Grand-Cru-Reglement vom 15. März 2011 gestatteten Rebsorten verfügen.
6. Die Degustationskommissionsmitglieder besitzen Kenntnisse der Verkostungstechniken und sind überwiegend Önologen oder Personen in Besitz eines entsprechenden Diploms im Fachbereich Wein. Die Degustationskommission kann durch Personen ergänzt werden, die bereits eine hohe Qualifikation bei der Verkostung von Weinen bewiesen haben. Die Qualitätskommission muss über laufend aktualisierte Daten bezüglich der Degustationskommissionsmitglieder verfügen, um ihre konstante Bewertung zu gewährleisten.
7. Die Degustationskommissionsmitglieder unterstehen der Aufsicht eines Tischvorsitzenden. Der Tischvorsitzende entspricht der im Reglement als Präsidenten bezeichneten Person. Er wird für die Degustationen pro Tisch von der Qualitätskommission bestimmt. Dieser ist, zusammen mit dem Degustationssekretär für das allgemeine Funktionieren der Degustationskommission gemäss Artikel 10 zuständig.
8. Die Degustationskommissionsmitglieder werden intuitu personae ernannt. Sie können daher nur durch die Instanz ersetzt werden, durch die sie ernannt wurden. Der Veranstalter muss dafür sorgen, dass sich Personen, die mit dem Handel eines vorgestellten Musters zu tun haben, nicht an der Degustationskommission beteiligen können. Dieser Abschnitt betrifft jedoch nicht die Vertreter der Salgescher Einkellerer.

Artikel 10: ALLGEMEINES FUNKTIONIEREN DER DEGUSTATIONS-KOMMISSIONSMITGLIEDER

1. Disziplin

Die Wahrung der absoluten Anonymität der Muster und der beteiligten Kellereien ist grundlegendes Prinzip einer Degustation:

- 1.1. Die Degustationskommissionsmitglieder sind zur Verschwiegenheit verpflichtet und dürfen ihre Eindrücke während der Verkostung und Bewertung nicht durch Gesten oder Mimik zu erkennen geben.
- 1.2. Vor Austeilung der Proben wird den Degustationskommissionsmitgliedern eine Aufstellung der vorgestellten Proben mit den entsprechenden Bewertungsblättern oder ein Datenträger zur Verfügung gestellt. Die Bewertungsblätter müssen bei ihrer Rückgabe mit Namen und Kennzeichen des Degustationskommissionsmitglieds versehen sein und in jedem Fall mit dessen Unterschrift.
- 1.3. Der Degustationssekretär überprüft beim Einsammeln der Blätter, dass diese richtig ausgefüllt sind. Der Tischvorsitzende authentifiziert diese durch seine Unterschrift oder muss bei Verwendung eines Datenträgers in der Lage sein, die korrekte Aufführung der Daten zu überprüfen.
- 1.4. Den Degustationskommissionsmitgliedern wird kein Duplikat der Bewertungsblätter ausgehändigt.

2. Materieller Ablauf

Nach Aufstellung der Degustationskommission und vor der offiziellen Degustation, muss für deren Mitglieder eine gemeinsame Verkostung eines vorjährigen Grand Crus als

Referenzbasis organisiert werden, bei denen sie die zur Ausführung ihrer Aufgaben notwendigen Erklärungen erhalten und Verkostungsergebnisse verglichen werden. Besondere Aufmerksamkeit wird dabei den Anwendungshinweisen des Degustationsblattes und der Bedeutung der Deskriptoren geschenkt.

- 2.1. Der Degustationskommission muss ein ruhiger, isolierter Raum zugeteilt werden, der ausreichend belichtet ist, ohne dass die Farben deformiert werden, gut belüftet und geruchsneutral ist. Der Zutritt ist Personen, die für die Organisation der Verkostung nicht unbedingt erforderlich sind, grundsätzlich untersagt. Die Raumtemperatur muss, soweit möglich, zwischen 20 und 24°C betragen; es besteht Rauchverbot. Die Degustationskommissionsmitglieder müssen die Verwendung von Parfums vermeiden, durch die die Durchführung der Verkostungen beeinträchtigt werden könnte. Handys sind auszuschalten.
- 2.2. Ein zweiter angrenzender Raum, in den die Degustationskommissionsmitglieder keine Einsicht haben, ist dem Öffnen der Proben vorbehalten. Es sind alle Zeichen zu verbergen, durch die die Proben identifiziert werden könnten. Auch in diesem Raum ist das Rauchen nicht gestattet. Es sind Disziplin und Ruhe zu wahren.
- 2.3. In jedem Fall sind die Flaschen zuvor in eine Verpackung zu geben, durch die ihre Form verborgen und die Anonymität der Probe gewahrt wird. Alle Erkennungsmerkmale sind zu beseitigen. Die Verpackung muss die Anonymität für die Dauer der Verkostung sicherstellen. Falls erforderlich, werden die Originalkorken durch anonyme Verschlussysteme ersetzt. In keinem Moment dürfen die Degustationskommissionsmitglieder die Identität der vorgestellten Proben kennen. Die Nummer auf der Packung muss sich von der Einschreibungsnummer unterscheiden. Nach Prüfung der Nummer und Einverständnis des Tischvorsitzenden werden die Gläser vor jedem Degustationskommissionsmitglied im Verkostungssaal aufgefüllt.
- 2.4. Jedes Degustationskommissionsmitglied erhält eine Ordnungsnummer und verfügt über einen Sitz an einem Tisch mit weisser Oberfläche, auf dem seine Nummer angegeben ist. Es werden ihm zur Verfügung gestellt:
 - eine Karaffe mit frischem Wasser
 - geschmacksneutrale Brotstücke
 - Papiertaschentücher oder -servietten
 - ein Spucknapf
- 2.5. Jede Probe ist in einem seiner Kategorie angemessenen Glas vorzustellen, das zumindest einer internationalen Norm entspricht (ISO 3591: 1977). Es wird empfohlen, für jede Probe das Glas zu wechseln.
- 2.6. Die Verkostungen sollten vorzugsweise morgens stattfinden. Die Degustationskommissionsmitglieder dürfen auf keinen Fall mehr als 45 Proben pro Tag verkosten, unbeachtet der Nachverkostungen, die eventuell vom Tischvorsitzenden beantragt werden, wobei die Verkostung in drei Serien von 15 Proben trockenem Weins erfolgt.

3. Vorstellung der Weine

Jedes Produkt wird einzeln und nicht im Vergleich verkostet.

4. Pausen

Nach jeder Serie wird eine Pause von mindestens 15 Minuten eingehalten. Der Veranstalter sorgt dafür, dass den Degustationskommissionsmitgliedern während der Pause Getränke und Nahrungsmittel zur Verfügung stehen, durch die die weitere Verkostung nicht beeinträchtigt wird.

Artikel 11 : REIHENFOLGE DER PROBENVORSTELLUNG UND TEMPERATUR

1. Die Einteilung der Weine erfolgt mit dem Ziel, der Degustationskommission homogene aufeinanderfolgende Serien vorzustellen.
2. Der Degustationssekretär verteilt die Proben auf die Degustationskommission.
3. Zur geschmacklichen Einstellung sind den Degustationskommissionsmitgliedern vor Beginn einer jeden Verkostungssitzung drei Produkte, die bereits als Grand Cru genehmigt wurden, vorzustellen, und zwar unter den gleichen Bedingungen, die für die Verkostung gelten.
4. Es ist ganz besonders zu beachten, dass die Degustationskommissionsmitglieder die Weine bei einer Temperatur von 15/18°C degustieren können. In jedem Fall muss die Verkostungstemperatur für alle Produkte innerhalb einer Serie gleich sein.

Artikel 12: BESCHREIBUNG DES DEGUSTATIONSBLATTES

1. Jedes Degustationskommissionsmitglied verfügt über ein Degustationsblatt, das der zu verkostenden Probe entspricht, und über die verwendeten Definitionen und Beschreibungskriterien. Die Verkostungsblätter sind in Sprachen zu erstellen, die von den Degustationskommissionsmitgliedern verstanden werden. Für jede organoleptische Eigenschaft ist Platz für eventuelle Bemerkungen vorzusehen. Auf dem Blatt ist die Nummer des Degustationskommissionsmitglieds anzugeben.
2. Die Anwendungshinweise des Degustationsblattes mit genauer Beschreibung der organoleptischen Eigenschaften sind den Degustationskommissionsmitgliedern mitzuteilen. Sie sollen gewährleisten, dass die verwendeten Fachausdrücke von allen Degustationskommissionsmitgliedern in gleicher Weise verstanden werden.
3. Für die Bewertung der Weine wird ein Degustationsblatt gemäss dem Modell OIV-UIOE verwendet (siehe Anhang 2).

Artikel 13 : ROLLE DER DEGUSTATIONSKOMMISSIONSMITGLIEDER

Die Degustationskommissionsmitglieder überprüfen die Angaben auf dem Degustationsblatt der Probe und ergänzen diese, falls erforderlich. Nach Verkostung der Probe kreuzen die Degustationskommissionsmitglieder in jeder Zeile die für die Eigenschaft zutreffende Bewertung an. Auf dem von der OIV und der UIOE verwendeten Blatt entspricht jedes Kästchen einer Punktzahl, um eine Gewichtung der Noten zu ermöglichen. Die Degustationskommissionsmitglieder tragen eventuelle Bemerkungen in dem dafür vorgesehenen Feld ein, unterzeichnen das Blatt und geben es zurück.

Artikel 14: UMSETZUNG UND BERECHNUNG DER ERGEBNISSE

Der Degustationssekretär prüft, ob das Blatt vollständig ausgefüllt ist und prüft, bzw. addiert die von der Degustationskommission erteilten Noten.

Jede Probe erhält eine Note, die sich aus der Berechnung des Durchschnitts der von den Degustationskommissionsmitgliedern abgegebenen Bewertungen ergibt.

Die Degustationskommissionsmitglieder müssen zuvor über die angewandte Methode informiert werden.

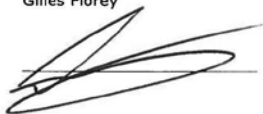
Artikel 15: GENEHMIGUNG DER PROBEN

Um als Grand Cru genehmigt zu werden, muss ein Muster mindestens 88 Punkte von 100 erreichen. Zwischen 85 und 87.9 Punkten entscheidet die Degustationskommission (Stichentscheid durch den Tischvorsitzenden) über die Zulassung als Grand Cru. Sollte die Abweichung der Punktzahlen innerhalb der Beurteilung eines Musters 8 oder mehr Punkte betragen, so werden die beiden Extreme gestrichen.


Die Änderung dieser Norm unterliegt dem Vorstand des Vereins Weindorf Salgesch.
Genehmigt durch den Vorstand am 31.10.2014

Diese Norm ersetzt die Norm vom 09.10.2014 Version 2014.3

Der Präsident
Gilles Florey



Vorstandmitglied
Patrick z'Brun



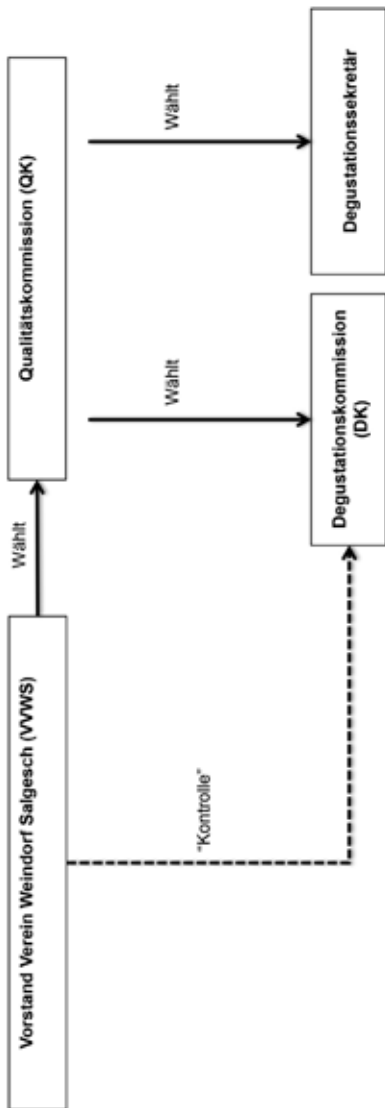
ANHANG

Anhang 1: Organisation der Genehmigungsdegustationen des Grand Cru Salgesch

Anhang 2: Degustationsblatt gemäss dem Modell OIV-UIOE

ORGANISATION DER GENEHMIGUNGSDEGUSTATION DES GRAND CRU SALGESCH

Phase 1



1. VWS wählt die Qualitätskommission (QK)
2. QK wählt die Degustationskommission, den Tischvorsitzenden und eine unabhängige, für die Organisation der Genehmigungsdegustation verantwortliche Person (=Degustationssekretär).
3. Der Vorstand kontrolliert die DK (nur informativ/Mitspracherecht).

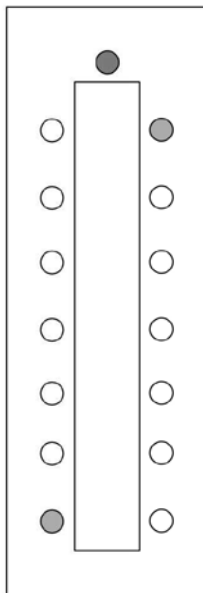
ORGANISATION DER GENEHMIGUNGSDEGUSTATION DES GRAND CRU SALGESCH

Phase 2

Nebenraum

Degustationssekretär	<p>Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Organisiert das Servicepersonal -Bereitet die Reihenfolge der Degustation vor -Kontrolliert die Entkorkung der Muster, ihre Temperatur, ihre Identität und ihre Anonymität -Überwacht die Auswertung der Resultate -Führt eine vorherige Informationssitzung über die korrekte Anwendung der Degustationsblätter durch.
-----------------------------	---

Hauptraum

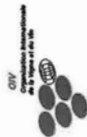


- Tischvorsitzender
- Vertreter Salgescher Einkellerer *
- Mitglieder Degustationskommission

- Die DK-Mitglieder werden zur Degustation eingeladen
- Die Bewertung der Muster wird durch min. 5 DK-Mitglieder an einem Tisch vorgenommen
- Zwei Vertreter der Salgescher Einkellerer sind erforderlich
- Die DK-Mitglieder unterstehen der Aufsicht eines Tischvorsitzenden

*Können auch Mitglieder der OK sein

Annexe 3.1



FICHE DE DEGUSTATION

VINS TRANQUILLES



UNION INTERNATIONALE
DES OENOLOGUES

Jury	N°	Echantillon	N°	Catégorie	N°	
Vue	Limpidité	<input type="checkbox"/> (5) <input type="checkbox"/> (4) <input type="checkbox"/> (3) <input type="checkbox"/> (2) <input type="checkbox"/> (1)	Excellent + ← Insuffisant -			Observations
			<input type="checkbox"/> (10) <input type="checkbox"/> (8) <input type="checkbox"/> (6) <input type="checkbox"/> (4) <input type="checkbox"/> (2)			
Olorat	Aspect hors limpidité	<input type="checkbox"/> (6) <input type="checkbox"/> (5) <input type="checkbox"/> (4) <input type="checkbox"/> (3) <input type="checkbox"/> (2)				
			Franchise	<input type="checkbox"/> (7) <input type="checkbox"/> (6) <input type="checkbox"/> (4) <input type="checkbox"/> (2)		
Goût	Intensité positive	<input type="checkbox"/> (8) <input type="checkbox"/> (7) <input type="checkbox"/> (6) <input type="checkbox"/> (4) <input type="checkbox"/> (2)				
	Qualité	<input type="checkbox"/> (16) <input type="checkbox"/> (14) <input type="checkbox"/> (12) <input type="checkbox"/> (10) <input type="checkbox"/> (8)				
	Franchise	<input type="checkbox"/> (6) <input type="checkbox"/> (5) <input type="checkbox"/> (4) <input type="checkbox"/> (3) <input type="checkbox"/> (2)				
	Intensité positive	<input type="checkbox"/> (8) <input type="checkbox"/> (7) <input type="checkbox"/> (6) <input type="checkbox"/> (4) <input type="checkbox"/> (2)				
Harmonie - Jugement global	Persistance harmonieuse	<input type="checkbox"/> (8) <input type="checkbox"/> (7) <input type="checkbox"/> (6) <input type="checkbox"/> (5) <input type="checkbox"/> (4)				
	Qualité	<input type="checkbox"/> (22) <input type="checkbox"/> (19) <input type="checkbox"/> (16) <input type="checkbox"/> (13) <input type="checkbox"/> (10)				
		<input type="checkbox"/> (11) <input type="checkbox"/> (10) <input type="checkbox"/> (9) <input type="checkbox"/> (8) <input type="checkbox"/> (7)				
Total		+	+	+	=	
Éliminé pour défaut majeur					0	

Signature du Président du Jury

Signature du juré

