
03.03.2026 – 16:59 Uhr

In die St. Galler Weinwelt eintauchen

Medienmitteilung «Offene Weinkeller 2026»

In die St. Galler Weinwelt eintauchen

Vom 1. Mai bis 3. Mai 2026 wird zu den «Offenen Weinkellern» eingeladen. Winzerinnen und Winzer aus dem Kanton St. Gallen öffnen ihre Türen, um den Gästen mit Weindegustationen, Kellerführungen und Rundgängen die Welt des Weins näherzubringen.

Wein ist Kultur und Geschichte, Terroir und Herkunft, Genuss und Geselligkeit. Kurzum: Weine sind etwas Besonderes. All diese Facetten können vom 1. Mai bis 3. Mai anlässlich der «Offenen Weinkeller» kennengelernt werden. Die Weinanbaugebiete des Kantons St. Gallen umfassen ein wenig mehr als 200 Hektaren Rebfläche. Die meisten Reben sind an steilen Südlagen zu finden, die dank hoher Sonneneinstrahlung optimale Bedingungen für den Weinbau bieten. Der Föhn im Rheintal und im Sarganserland sorgt für ein äusserst mildes Klima. Die Böden sind oft karg, so dass die Reben gezwungen sind tief zu wurzeln, um an die wichtigen Nährstoffe zu kommen. Die Erträge sind deshalb klein, was unter anderem der ausgezeichneten Qualität dieser Weine zuzuschreiben ist. Auf rund vier Hektaren werden interspezifischen Sorten angepflanzt, die widerstandsfähig gegen Pilzkrankheiten sind.

Ein genussvolles Gesamterlebnis

Die Vielfalt der St. Galler Weine kann an den «Offenen Weinkellern» erlebt werden. So geben die Weinkennerinnen und -kenner auf einem Rundgang durch die Reben oder einer Kellerführung aufschlussreiche Einblicke in ihre Arbeit. Die Gäste erfahren, was ein Önologe nach der Weinlese und dem Keltern macht oder welche Traubensorten momentan besonders angesagt sind. Auf zahlreichen Weingütern werden in stimmigem Ambiente neben gehaltvollen Tropfen auch lokale Speisen wie Käse oder Grillspezialitäten angeboten.

Die Öffnungsdaten und -zeiten der teilnehmenden Betriebe variieren. Unter deutschschweizerwein.ch sind sämtliche Informationen zu finden.

Kampagnenleitung

Jürg Loser, offeneweinkeller@deutschschweizerwein.ch, 071 552 13 37

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100938756> abgerufen werden.