Medienmitteilung vom 1. Juni 2026

Thurgauer Staatswein
Weine von sechs unterschiedlichen Weinbaubetrieben im Final

Die Kürung des Thurgauer Staatswein 2026 geht in die entscheidende Phase: Eine Fachjury hat aus den eingereichten Weinen je drei Finalisten bei den Weiss- und Rotweinen bestimmt. Am 22. Juni wählen Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik in einer Blinddegustation die beiden Siegerweine. Besonders bei den weissen Spezialitäten überzeugte die grosse Vielfalt und das hohe Qualitätsniveau der Thurgauer Weine.

Kleinere und grössere Thurgauer Weinbaubetriebe waren eingeladen, am zweistufigen Wahlverfahren zum Thurgauer Staatswein teilzunehmen. So standen der Fachjury Ende Mai insgesamt 34 Weine zur Blinddegustation zur Bewertung zur Verfügung. Die drei besten Weiss- und die drei besten Rotweine stehen nun in der Finalrunde, welche am 22. Juni stattfindet. Unter der Leitung von Weinexperte Thomas Vaterlaus, degustieren und bewerten dann Persönlichkeiten aus der Thurgauer Wirtschaft und Politik die Weine. Erst im Anschluss stehen die beiden Thurgauer Staatsweine 2026 fest.

Hohes Qualitätsniveau bei den Weissweinen
Neben den Teilnahmebedingungen für die Betriebe, gibt es auch ein Reglement, welche Traubensorten zur Wahl zugelassen sind. In diesem Jahr ist dies beim Rotwein die Sorte Pinot Noir und beim Weisswein Spezialitäten. Gerade bei den weissen Spezialitäten zeigte sich eine enorme Vielfalt, wie Projektleiterin Priska Held von Agro Marketing Thurgau bestätigt. Sie organisiert im Auftrag des Kantons sowie dem Branchenverband Thurgau Weine die Kürung. «Unsere Fachjury war begeistert vom hohen Qualitätsniveau. Dies machte zwar die Punktevergabe nicht gerade einfacher, dafür um so spannender». Den Sprung ins Finale schafften Schloss Herdern mit einen Pinot Blanc Barrique, Füllemann Wein mit Kilian Savagnin blanc (Heida) und das Weingut Schmid mit Sauvignon Blanc.

Vielfalt bei den Pinot Noir
Bei den Rotweinen war in diesem Jahr Traubensorte Pinot Noir gegeben, diese wird im Thurgau am häufigsten angebaut. Trotz gleicher Traubensorte zeigten sich im Glas spannende Unterschiede. «Unsere Fachjury war beeindruckt, wie unterschiedlich die Weine sind, weshalb eine Diskussion entstand, was ein guter Pinot Noir ausmacht,» so Held. Eine Runde weiter ist die Pinot Noir Auslese von HAAG Weine, der Pinot Noir der Familie Hagen sowie der Pinot Noir Spätlese vom Gutsbetrieb Engel AG.

Öffentlichkeit zur Degustation eingeladen
«Die sechs Weinbaubetriebe sind natürlich keine unbekannten im Kanton, aber in ihrer Grösse doch sehr unterschiedlich aufgestellt,» sagt Held. Für alle, welche die Betriebe und die Winzerinnen und Winzer dahinter besser kennenlernen möchten, bietet sich am 22. Juni eine einmalige Gelegenheit. Am Nachmittag von 16 – 16.45 Uhr vor der Verkündung der Siegerweine, kann das Publikum die Finalweine degustieren. «Dafür ist eine einfache Online-Anmeldung erforderlich, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist,» erklärt Held. Mehr Infos auf www.agro-marketing.ch/aktuell

---

Thurgau AGRO MARKETING | THURGAU WEINE | SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER THURGAU

(v.l) Susi Steiger-Wehrli (Winzerin), Fabian Mennel (Sommelier), Giuseppe Lo Vasco (Sommerlier), Jonas Ettlin (Winzer), Thomas Vaterlaus (Weinexperte), Michael Fuchs (Winzer)

Kontakt: Priska Held, Agro Marketing Thurgau, priska.held@agro-marketing.ch