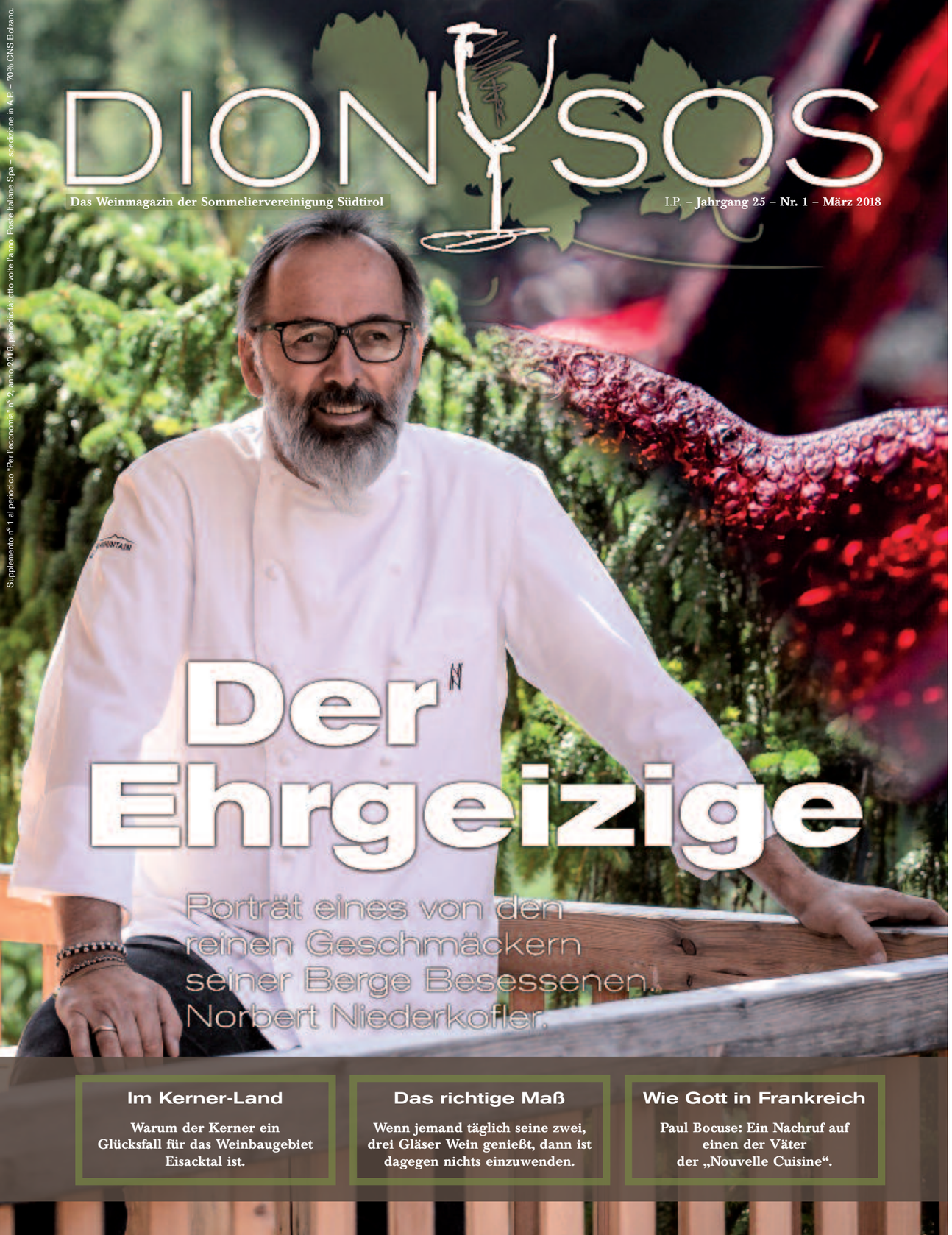
Supplemento n° 1 al periodico "Per l'economia" n° 2, anno 2018, periodicità otto volte l'anno. Poste Italiane Spa – spedizione in A.P. – 70% CNS Bolzano.

DIONYSOS

Das Weinmagazin der Sommeliervereinigung Südtirol

I.P. – Jahrgang 25 – Nr. 1 – März 2018



Der Ehrgeizige

Porträt eines von den reinen Geschmäckern seiner Berge Besessenen: Norbert Niederkofler.

Im Kerner-Land

Warum der Kerner ein Glücksfall für das Weinbaugebiet Eisacktal ist.

Das richtige Maß

Wenn jemand täglich seine zwei, drei Gläser Wein genießt, dann ist dagegen nichts einzuwenden.

Wie Gott in Frankreich

Paul Bocuse: Ein Nachruf auf einen der Väter der „Nouvelle Cuisine".

„Es kommt die Wahrheit
aus dem Wein, ihn trinken
kann nicht sündhaft sein.
Drum klinge Glas an Glas,
in Vino Veritas.“

Alkaios von Lesbos

Hier. Genau hier
könnte Ihre Werbung
wunderbar strahlen ...
Tun Sie es.

DIONYSOS

WERBUNG
INFOS:
info@sommeliervereinigung.it

Foto: © 123RF

Inhalt >

„Ich trinke Sterne“

Ein kulinarisches und bierkulturelles Erlebnis im Felsenkeller der FORST.

Das starke Geschlecht

Die Anfragen für einen Sommelierkurs steigen. Interessant: Immer mehr Kursteilnehmer sind weiblich.

6-13 > Norbert Niederkofler: Der Ehrgeizige
14-15 > Das Land der Sterne(-Köche)
16 > „Es braucht Weiß und Rot“
18-19 > Im Kerner-Land
19 > Wine? Yes!
20-21 > Paul Bocuse: Wie Gott in Frankreich
22-23 > Pinot Nero mit Seele
24-26 > Das richtige Maß
28-30 > „Brüder, kommt, ich trinke Sterne!“
31 > Törggelen kommt nicht vom „Torkeln“
32-33 > The spirit of Valle Isarco
33 > Rezept: Käsenocken
34-36 > Weingenuss im Lustschlössl
37 > Furner: „Säuerlicher Hottler“
38-39 > Weinsplitter: News aus der Weinwelt
39 > Die PIWI-Verkostung
40-41 > Gestatten, Dr. Bier: Lukas Harpf
42-43 > Castel Sallegg: „Das Blut der Erde“
43-44 > Sommelierprüfung: Die neuen Kollegen
45 > Meran wird zum Sommelier-Mekka
46 > „Wines & Spirits“
47-48 > „Weinakademiker Diploma“
49 > „Südtiroler Weinraritäten“
50-51 > Kerner & Köschtn
52-53 > Sommelierkurs: Das starke Geschlecht
54-55 > Vitae 2018 & Lebenswerk
56 > Wissen und Genuss
58 > Der frische Wind
59 > C&ATasting – Grabenwerk 2015
60 > Die wichtigsten Termine

DIONYSOS

Das **Weinmagazin** der Sommeliervereinigung Südtirol

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Foto: ©Ennevi Veronafiere

Der **VINITALY** Countdown

Die Vinitaly 2018 in Verona beginnt am 15. April. Es ist die wichtigste Weinmesse in Italien.

Fahrt zur Vinitaly am 16. April!

Einschreibungen:
sommelier@sommeliervereinigung.it
www.sommeliervereinigung.it

Die VINITALY ist alljährlich das größte Messeereignis der italienischen Weinwirtschaft. 2017 zählte die Vinitaly 4.270 Aussteller und 128.000 Besucher, davon 48.000 aus dem Ausland, und zwar aus 140 Ländern. Das Zielpublikum: Geschäftsleiter von Fachgeschäften und Großhandel für Weine und Spirituosen, Hotellerie und Gastronomie, Einzelhandel, Import, Export, Fachpresse. **Termin: 15.04.2018 bis 18.04.2018 in Verona.**

Foto: ©FORST

À Votre **Santé**!

22 Jahre lang hat Herbert Taschler als Chefredakteur unseren **DIONYSOS** betreut. Mit Ende 2017 hat Herbert entschieden, neue Herausforderungen anzunehmen. 22 Jahre sind eine lange Zeit. Unter seiner Ägide hat **DIONYSOS** sich zu einer informativen und seriösen Zeitschrift entwickelt, welche als Vereinszeitung nicht nur über die Aktivitäten unserer Sommeliervereinigung berichtet, sondern auch über die Weinwelt im Allgemeinen. So wird unsere Zeitung nicht nur an unsere Mitglieder ausgeliefert, sondern an viele Kellereien, an verschiedene Gastronomiebetriebe und auch an ausländische Interessenten, sowie an die Bibliotheken Südtirols. Mehrmals hat der **DIONYSOS** in dieser Zeit auch sein Aussehen gewechselt…

Unvergessen unsere Redaktionsfahrt nach Rust, mit verschiedenen Zwischenstationen in Aschau bei Heinz Winkler, im Hangar 7 in Salzburg, im Hanner in Mayerling und in Saalbach-Hinterglemm mit Besuch der österreichischen Sommelierkollegen. Unvergessen auch die verschiedenen Restaurantbesuche in Südtirol mit gar einigen guten Tropfen, welche wir gemeinsam genossen haben! Danke Herbert für die gute Zeit! Und alles Gute für die Zukunft!

Mit Jänner dieses Jahres übernahm Roman Gasser die Redaktion und auch die Gestaltung des **DIONYSOS**. Roman hat als 14-jähriger Bursche eine Ausbildung als Grafiker absolviert. 2013 bestand er die Journalistenprüfung in Rom. Außerdem besuchte er alle drei Sommelierkurse. Wir freuen uns schon auf eine spannende Zusammenarbeit .... Das Redaktionsteam wurde außerdem durch Frau Dr. phil. Maria Kampp verstärkt.

Der **DIONYSOS** wird also weiterhin spannende Themen rund um die Figur des Sommeliers und aus der Weinwirtschaft bringen. Als einzige Weinzeitschrift Südtirols sind unsere Ziele recht hochgesteckt! Ganz herzlich möchte ich mich auch bei den Südtiroler Kellereien bedanken, die uns immer wieder mit wichtigen Infos versorgen und auch immer wieder Werbe-Einschaltungen in Auftrag geben, ohne die unser Blatt nicht existieren könnte! Danke!

● Christine Mayr

Der Ehrgeizige

Die Natur gibt einem alles, was man braucht. Mit diesem Credo hat es **Norbert Niederkofler** in den Gourmet-Olymp geschafft. Das Porträt eines von den reinen Geschmäckern seiner Berge Besessenen.

● Von Roman Gasser

Er liebt die Natur in ihrer Reinheit und der daraus resultierenden Qualität. Seine Gerichte können viele spannende Geschichten erzählen. Er trinkt gerne Sauvignon. Sein absoluter Lieblingsort ist seine Küche – und zwar nur seine. Seine Küche ist ein Tempel der Gourmet-Kreativität, der Geschmäcker und der enormen Vielfalt.

Er strebt nach Perfektion. Und sein Ziel bleibt immer dasselbe – etwas Einzigartiges zu schaffen.
Nun hat Norbert Niederkofler, der Küchen-Genius, einen weiteren Michelin-Stern erhalten, den dritten!
Das Restaurant St. Hubertus ist damit das erste Drei-Sterne-Lokal Südtirols. Und der Chef-de-Cuisine Norbert Niederkofler zählt jetzt definitiv zu den besten Köchen der Welt.

Für Norbert Niederkofler war die Küche bereits im Kindesalter der wichtigste Ort im Haus und der schönste Platz auf dem Planeten.
Er erbte die Leidenschaft für das Kochen von seinem Vater.
Aufgewachsen in Luttach im Ahrntal, entwickelte er schon sehr früh eine Faszination für Qualitätsprodukte, die er dann am Herd perfekt zu einem Meisterwerk kombinierte und kreierte. Mit 18 Jahren hatte er ein großes Ziel vor Augen: er wollte die Welt entdecken – und Koch werden. Es gelang ihm beides zu vereinen und umzusetzen.
Sein Erfolgsrezept?
Norbert Niederkofler ist ehrgeizig. Er stellt sich täglich selbst in Frage, und er ist mit beiden Füßen auf dem Boden geblieben, trotz (oder gerade wegen?) der grandiosen Erfolge. Bescheidenheit ist eine seiner großen Stärken. Er sieht seinen Beruf nicht als Berufung, sondern als Lebensphilosophie. Er hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Norbert Niederkofler lebt seine Visionen mit einem einfachen Lebens-Rezept: >

Foto: ©Daniel Tschtsch

Foto: ©Daniel Töchterle

> Man muss einen eigenen Weg finden. Genau das hat er geschafft!
Er sieht die Küche als Treffpunkt, wo Austausch stattfindet und wo geredet, gelacht und der Kreativität freien Lauf gelassen wird.
Norbert Niederkofler sieht das größte kulinarische Potential, welches wir haben, immer noch in der Natur und in ihrer Reinheit. Die Natur gibt einem alles, was man braucht – und dies zu jeder Jahreszeit – somit wird Vielfalt garantiert, so sein Credo.
Auch im ganz normalen Dorfgasthaus speist Niederkofler sehr gerne. Er fühlt sich dort genauso wohl wie im Sterne-Restaurant. Seiner Überzeugung nach kann man überall kulinarische Glücksmomente erleben. Natürlich müssen die regionalen Produkte schön verarbeitet werden. Er sieht seinen Auftrag darin, sich jeden Tag aufs Neue um den Gast zu kümmern. Der Gast ist König. Der Gast ermöglicht erst die Arbeit.
Die Natur ist seine Herzensangelegenheit. Seine Fundgrube. Ein Reservoir, aus dem er immerzu schöpft.
Norbert Niederkofler empfindet Südtirol als Heimat des Genusses und als Tourismusland. Deshalb sei es wichtig, die regionalen Produkte bestmöglich zu präsentieren. Er sieht die Südtiroler Küche im Allgemeinen als gelungene Mischung aus regionaler Küche mit österreichisch-ungarischem Einschlag und mediterraner Küche. Diese spezielle und einzigartige Mischung gibt es nur hier in Südtirol und unterscheidet uns von unseren Nachbarländern. Südtirol habe noch Steigerungspotential und die Qualität müsse weiter gesteigert werden – bei den Produkten, als auch im gastronomischen Angebot ist sich der Naturbursche sicher.
Norbert Niederkofler liebt es, wenn durch die vielen Auszeichnungen ein gesunder Konkurrenzkampf unter den vielen ausgezeichneten Köchen stattfindet. Laut seiner Auffassung ist der Hauptprofiteur immer der Gast. Er empfindet es als wichtig, dass der Koch sich nicht nur in der Küche aufhält, denn sonst läuft er Gefahr, am Gast vorbei zu kochen.

Weißer Fisch-Tartar

Tartar von der Renke

Fotos: ©Daniel Töchterle

„Die Gerichte übernehmen die Persönlichkeit des Chefkochs. Jene von Norbert Niederkofler können 1001 Geschichten erzählen. Die Hauptfiguren sind die Natur, die Kultur und die reinen und intensiven Geschmäcker seiner Berge, die Passion und die tägliche Mühe der Bauern.“

Michael Ellis

Norbert Niederkofler geht im Urlaub oft auf Entdeckungsreise und besucht alle möglichen interessanten Restaurants. Denn Genussmomente sollten immer ein Erlebnis bleiben und nie zur Alltäglichkeit werden. New York ist für ihn eine interessante Stadt, dort treffen sehr viele Kulturen aufeinander, und das wirkt sich auch auf die Küche aus. Dort arbeitet auch sein guter Freund David Bouley, zu dem er gerne essen geht. Im deutschen Sprachraum ist Hans Haas einer seiner Lieblingsköche – „weil er bodenständig tolle Kombinationen zaubert“.

Der größte Tag in Norbert Niederkofler bisheriger Koch-Karriere war zweifelsohne der 16. November 2017.
Da wurde in Parma der renommierte Michelin-Restaurantführer 2018 für Italien präsentiert. Dabei wurden die begehrten Michelin-Sterne vergeben.
Norbert Niderkofler stand im Mittelpunkt: „Norbert Niederkofler nell'Olimpo dei 3 stelle“, so der Titel der Medienmitteilung von Michelin. Norbert Niederkofler, Chefkoch des Restaurants St. Hubertus im Hotel Rosa Alpina in St. Kassian, hat seinen dritten Michelin-Stern erhalten. Der internationale Direktor von „Guide Michelin“ und Frankreich-Cheftester Michael Ellis schrieb über den Südtiroler Genius:

„Die Gerichte übernehmen die Persönlichkeit des Chefkochs. Jene von Norbert Niederkofler können 1001 Geschichten erzählen. Die Hauptfiguren >

Ravioli mit Kalbsbries und Waldkräuter-Creme

Foto: ©Daniel Töchterle

„Die Natur ist seine Herzensangelegenheit. Seine Fundgrube. Ein Reservoir, aus dem er immerzu schöpft. Er empfindet es als wichtig, dass der Koch sich nicht nur in der Küche aufhält, denn sonst läuft er Gefahr, am Gast vorbei zu kochen.“

> *sind die Natur, die Kultur und die reinen und intensiven Geschmäcker seiner Berge, die Passion und die tägliche Mühe der Bauern, die erhabene Qualität ihrer Produkte, die Traditionen und überlieferten Methoden, die Wärme der Almen, die Lust zu reisen, um zu lernen, und wiederzukommen, um seinen eigenen Lebensstil wiederzufinden, das Engagement, die Sorgfalt, die Beständigkeit, die sich mit Begeisterung und Leichtigkeit vereinigen. Bei den Gerichten von Norbert Niederkofler genießt man diese Geschmäcker, sieht man die Berge, hört man diese Geschichten. Die Begegnung mit dieser Küche ist kein Mahl, sondern eine unvergessliche menschliche Erfahrung. Für die Michelin-Inspektoren drei bewegende Sterne.“*

Unmittelbar nach seinem großen Triumph meldete sich Norbert Niederkofler auf Facebook bei seinen 28.000 Fans:

„Worte können die Emotionen, die ich gerade fühle, nicht beschreiben. Ich bin mehr als glücklich und geehrt. Zuerst möchte ich meiner Mutter, meiner Frau und unserem Sohn Thomas danken. Dann natürlich bei der Familie Pizzinini, den Besitzern von St. Hubertus, meinem gesamten Küchenpersonal und all den Menschen, die mich auf meinem Weg immer unterstützt haben.“

Der Tausendsassa. Norbert Niederkoflers Engagement-Liste ist lang. Bei der Jubiläum-Feier Summa im Weingut „Alois Lageder“ bereitete er zusammen mit sechs weiteren internationalen Spitzenköchen mehrere Stationen in Tòr Löwengang und Casòn Hirschprunn Gerichte für die Gäste vor. Oder auch im Getränkeladen „Harpf“, wo er öfters sein kulinarisches Meisterwerk der Kochkunst vorführt.
Auch beim Chef's Cup in Alta Badia traten die besten Köche gegeneinander an. Es gab Kochduelle im Schnee. Dabei trat jeweils ein Lokalmatador gegen einen internationalen Spitzenkoch an. Beim Chef 's >

NORBERT'S ...

Lieblingswein:

„Sauvignon ist einer meiner Lieblingsweine. Zu unserem „Renkentartar“ passt dieser hervorragend. Vor allem die Kombination der feinen Säure und den vielen grünen Elementen, die diese Gewächs mit sich bringt.“

Lieblingsgericht:

„Da gibt es nichts Spezielles. Es hängt immer von mehreren Faktoren ab. Mir geht es immer um die Qualitätsprodukte, diese zum perfekten Zeitpunkt und am richtigen Ort einzusetzen. Somit entstehen viele Lieblingsgerichte.“

Speisen/Weinanpassung:

„Es braucht immer eine Harmonie zwischen Wein und Speise. Essen kann den Wein, und der Wein kann das Essen kaputt machen. Oder beide laufen zur Hochform auf – damit gelingt die perfekte Harmonie.“

Lustigste Erinnerung:

„40 Jahre in der Küche – da gibt es viele Geschichten. Die schönsten geschehen meistens nachdem sich der Service mit der Brigade zusammensetzt. Einmal am Abend nach einem längeren Trinkgelage haben wir einen Koch in einen Teppich eingerollt. Erst am nächsten Tag wurde er befreit. Wir lachten uns halbtot, das Opfer ein bisschen weniger.“

Lieblingsgäste:

„Meine Familie. Meine Frau kocht aber besser als ich, deshalb überlasse ich es ihr.“

Lieblings-Kochplatz:

„Mein Kochleben war reichlich ausgefüllt an Plätzen auf der ganzen Welt an denen ich gekocht habe, verbunden mit allen möglichen Schwierigkeiten. Heute ziehe ich es vor, in meiner Küche zu kochen.“

Jungschwein vom Bauern

Foto: ©Daniel Töchterle

> Cup Südtirol werden Gelder für einen guten Zweck gesammelt. Oder bei der großen Märchenhochzeit von Markus Lanz im Haushotel „Rosaplina“, wo Norbert Niederkofler für die gesamte Hochzeitsgesellschaft aufkochte.
Auch seine soziale Ader spielt immer wieder eine große Rolle. Beim einen Picknick in St. Kassian wurde Geld für den Bäuerlichen Notstandfonds gesammelt.
Norbert Niederkofler tischte „Milchreis mit Marillen aus dem Vinschgau“ auf. Oder wenn es um Eigenartiges geht, Kochen in der Skihütte zum Beispiel. Unter dem Motto „Sciare con gusto“ konnte auf den Pisten von Alta Badia auf Südtiroler Art geschlemmt werden. Norbert Niederkofler kreierte damals ganz normale regionale Skihütten-Gerichte. Oder bei den vielen Weltcup-Rennen in Alta Badia kochte Niederkofler immer mal wieder auf. Auch auf Schloss Maretsch war Norbert Niederkofler schon zu Gange. Dort gab es Gerichte von komplexer Einfachheit, immer gut begründet mit geschmackssicheren Saucen. Oder beim Golfen im Schnee in Rein in Taufers. Am Abend tischte Norbert Niederkofler mit seinem Team ein erlesenes Gala-Dinner für die erschöpften Wintergolfer auf. Auch für den Nachwuchs hat er noch Zeit, so beispielsweise für einen Koch-Event der Sonderklasse in der Berufsschule Emma Hellenstainer in Brixen.

Fotos: ©Daniel Töchterle

Weinbergschnecken

Produkte stilecht verwenden, Phantasie bei den Garnituren, neue Trends aufgreifen, so Niederkoflers Auftrag an die vielen Jung-Köche.

Der Spitzenkoch gibt sich selbst immer wieder eine neue Mission vor und lebt durch seine Visionen, denn dem Gast müsse etwas geboten werden, das er sonst nirgendwo bekommt. Er ist der vollen Überzeugung, dass man aus seinen Fehlern lernen kann und damit umzugehen. Seine große Stärke: Wenn sich Norbert Niederkofler was in den Kopf gesetzt hat, dann bringt er es auch zu Ende.
Norbert Niederkofler ist ein wichtiger Genuss-Botschafter – und zwar für alle. Er hat die Südtiroler Küche maßgeblich mitgestaltet.

Dieser Natur-pur-begeisterte Mensch ist ein wahrer Künstler in der Gourmet-Branche – gestern, heute und morgen.

ROSA ALPINA
St. Hubertus Restaurant

COOK THE MOUNTAIN

GLASIERTER AAL, WURZELN & HEU

FORELLE, WALDFRÜCHTE, SCHWARZER KNOBLAUCH & ENZIAN

RAVIOLI, BERGKÄSE, CONSOMMÈ VOM HUHN & BERBERITZE

KAMUT LINGUINE MONOGRANO FELICETTI, KORNELKIRSCHE & SÜSSWASSERHERING

KALBSZUNGE & FERMENTIERTE PREISELBEEREN

KALBSKUTTELN

ENTE VOM HOLZKOHLEGRILL, KOJISAUCE & LEIMKRAUT
ODER
LAMM AUS DEM EISACKTAL

NOUGATKNÖDEL & KASTANIEN

MILCHREIS & BIRNE IN ROTWEIN

Chef de Cuisine: Norbert Niederkofler
Sous Chef: Michele Lazzarini
Chef Pasticcere: Andrea Tortora
Chef de Service & Sommelier: Christian Rainer

Fotos: ©Alex Filz

Norbert N.

Nach seiner Ausbildung in Südtirol durchlief Norbert Niederkofler mehrere Stationen im Ausland, so z.B. in Waiging am See bei Alfons Schuhbeck, auf Sylt bei Jörg Müller, in München bei Eckart Witzigmann, in New York bei David Bouley, in London und Zürich bei Mövenpick. Nach seinen Wanderjahren zog es ihn wieder zurück nach Südtirol, wo er seit 1994 im Relais & Châteaux Hotel & Spa Rosa Alpina in St. Kassian kocht. 1996 wurde im Hotel das Gourmet-Restaurant St. Hubertus eröffnet, das 2001 mit dem ersten, 2006 mit dem zweiten und 2017 mit dem dritten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. 2011 erhielt er 19 Punkte (4 Hauben) im Gault-Millau.

Quelle: Wikipedia

ROTTENSTEINER

Backoffice Verkauf und Marketing

Wir suchen ab Juni eine Mutterschaftsvertretung in Teilzeit für das Backoffice unserer Verkaufs- und Marketingabteilung.

Ihre Aufgaben:
- Assistenz der Abteilungsleitung
- Korrespondenz mit Kunden
- Betreuung der Social Media Kanäle
- Vorbereitung von verschiedenen Veranstaltungen (Degustationen im Haus, Präsentationen außerhalb)

Ihre Voraussetzungen:
- sehr gute Deutsch-, Italienisch- und Englischkenntnisse
- gute PC-Kenntnisse
- Affinität zum Thema Wein
- strukturierte und professionelle Arbeitsweise

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
info@rottensteiner-weine.com

Das Land der **Sterne(-Köche)**

19-Gourmet-Restaurants mit insgesamt **26 Michelin-Sternen** und viele Weine mit Höchstbewertungen: Südtirol wird immer mehr zum **Genuss-Paradies**. Ein Streifzug durch Küchen und Weinkeller.

● Von Roman Gasser

Unser kleines Land inmitten der Alpen hat eine reiche, vielfältige und ausgeglichene Küche. Man weiß, dass es in Südtirol eine perfekte Kombination zwischen mediterraner und traditioneller, alpiner Küche gibt. Durch die Nähe zum mediterranen Raum lernte man südländische Elemente kennen und integrierte diese in die lokale Küche. Tiroler Gerichte im Zusammenspiel mit der Leichtigkeit der mediterranen Küche sozusagen.

Gemessen an der Bevölkerungszahl gibt es hierzulande die meisten Sterne auf dem ganzen Planeten im Michelin-Führer. Auch der Wein hat sich europaweit einen Namen gemacht. Aus dem Land, dem in der Vergangenheit der Ruf des Massenweinlandes vorauseilte, wurde ein absolutes Weinland der Champions.
Sagenhafte 26 Michelin-Sterne für 19 Restaurants, nicht weniger als 88 Hauben-Restaurants, viele hochqualitative Top-Weine mit Höchstbewertung: Diese Zahlen sprechen für sich. Südtirol spielt in der Gourmet- und Wein-Eliteliga.
Auch die Weichen für die Zukunft sind bereits gestellt. Das belegt unter anderem der grandiose Erfolg des 21-jährigen Thomas Tutzer aus dem Sarntal. Er hat bei den Berufsweltmeisterschaften in Abu Dhabi im Oktober 2017 die Goldmedaille als Koch geholt. Er setzte sich gegen 43 Köche aus aller Welt durch und wurde zusätzlich mit dem „Best of Nation“ (höchste Punktezahl) ausgezeichnet.
Der Auszubildende bekocht derzeit im Hotel Bad Schörgau im Sarntal seine Gäste. Sein derzeitiger Chef und Mentor ist kein Geringerer als der bekannte Sternekoch Egon Heiss.
Doch die Top-Meldung des vergangenen Jahres ist: Der Koch Norbert Niederkofler hat einen weiteren Michelin-Stern erhalten! Das Restaurant St. Hubertus ist damit das erste Drei-Sterne-Lokal Südtirols, das neunte Italiens).
Mit insgesamt 19 Sterne-Restaurants liegt Südtirol italienweit auf dem vierten Platz, wurde aber von Mailand mit nun 20 überholt. An erster Stelle liegt Rom mit 25 Sterne-Restaurants vor Neapel mit 23.

Südtirol und Gourmet – das neue Traumpaar am Genusshimmel. In diesem Sinne, Bon Appétit!

3 STERNE

„Eine Reise wert“

Foto: © Alex Filz

St. Hubertus (St. Kassian)
Norbert Niederkofler

2 STERNE

„Verdient einen Umweg“

Foto: © ciasasalares.it

La Siriola (St. Kassian)
Matteo Metullio

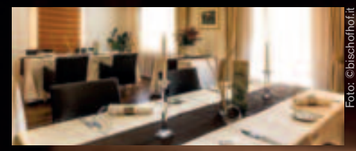


Foto: © bischofhof.it

Jasmin (Klausen)
Martin Obermarzoner

Foto: © stafler.com

Gourmetstube Einhorn (Mauls)
Peter Girtler

Foto: © terra.place

Terra (Sarntal)
Heinrich Schneider

Foto: © hotel-castel.com

Trenkerstube (Tirol)
Gerhard Wieser

1 STERN

„Beachtung verdient“

- *La Stüa de Michil (Corvara)* ***Nicola Laera***
- *Zur Rose (St. Michael/Eppan)* ***Herbert Hintner***
- *Kuppelrain (Kastelbell/Tschars)* ***Jörg Trafoier***
- *Tilia (Toblach)* ***Chris Oberhammer***
- *Schöneck (Pfalzen)* ***Karl Baumgartner***
- *Sissi (Meran)* ***Andrea Fenoglio***
- *Castel Fragsburg (Meran)* ***Enzo Bellia***
- *Johannesstube (Welschnofen)* ***Theodor Falser***
- *Anna Stuben (St. Ulrich)* ***Raimund Brunner***
- *Alpes (Sarntal)* ***Egon Heiss***
- *Alpenroyal (Wolkenstein)* ***Mario Porcelli***
- *Zum Löwen (Tisens)* ***Anna Matscher***
- *Culinaria im Farmerkreuz (Tirol)* ***Manfred Kofler***

„Südtirol spielt in der Gourmet- und Wein-Eliteliga.“

Foto: St. Hubertus (St. Kassian) © Alex Filz

Obwohl der **Weißwein-Anteil** in Zukunft weiter zunehmen wird, hat der Südtiroler **Rotwein** eine Zukunft. Welche „Roten“ sich wie entwickeln könnten.

„Es braucht **Weiß** und **Rot**“

„Im Export wird Südtiroler Rotwein wohl immer nur marginal sein. Wir haben aber im Land selbst 30 Millionen Übernachtungen. Und diese Gäste wollen bei ihrem Aufenthalt in Südtirol nicht nur Weißwein genießen.“

Foto: © 123RF.com

● Von Othmar Kiem*

Bis vor wenigen Jahrzehnten war Südtirol ein ausgeprägtes Rotweinland. Das hatte vor allem geopolitische Gründe. Als südlichstes Land der Donaumonarchie waren Südtirol und das Trentino geradezu als Rotwein-Produzenten für die innerösterreichischen Länder prädestiniert.

Geographisch und klimatisch ist unser Land viel besser geeignet für Weißweine. Da kann Südtirol Weine erzeugen, die auch auf internationale Ebene bestehen können. Es ist daher absehbar, dass der Weißwein-Anteil auch in Zukunft weiter zunehmen wird.

Wie schaut es also mit dem Rotwein aus?

Im Export wird Südtiroler Rotwein wohl immer nur marginal sein. Wir haben aber im Land selbst 30 Millionen Übernachtungen. Und diese Gäste wollen bei ihrem Aufenthalt in Südtirol sicher nicht nur Weißwein genießen. Das ist der Hauptmarkt für Südtiroler Rotwein!

Auch heute schon werden fast 50 Prozent der Südtiroler Rotwein-Produktion im Land selbst abgesetzt.

Zu den einzelnen Sorten:

Vernatsch: Wird wohl noch weiter an Fläche abnehmen, muss aber unbedingt erhalten und gepflegt werden, da kein anderer Wein so verbunden ist mit Südtirol. Spielt gerade auch angesichts des Megatrends „Regional“ eine wichtige Rolle.

Blauburgunder: Vielschichtige, feine Blauburgunder, die in jüngster Zeit vermehrt erzeugt werden, haben Zukunft und können auch am Weltmarkt bestehen. Blauburgunder aus kühlen Höhenlagen können hier ein eigenständiges Südtiroler Profil entwickeln. Die Weine müssen aber hochklassig sein, Mittelmaß hat es schwer.

Lagrein: Ist im Land sehr erfolgreich, außerhalb des Landes tut er sich aber schwer, weil doch zu rustikal. Für einen großen Wein fehlt es ihm an Finesse. Daher: die Fläche so halten, aber nicht steigern.

Merlot/Cabernet: Bleibt begrenzt auf einige sehr heiße Lagen im Bozner Raum und im Unterland. Ergibt dort sehr gute Qualitäten. Bleibt aber eine Nische für Kenner. Hat am internationalen Markt wenig Bestand.

Rosenmuskateller: Sollte als Spezialität Südtirols gefördert werden. Auch wenn rote Süßweine sich am Markt nicht leicht tun, ein feiner Rosenmuskateller kann begeistern und bringt hohes Image. Sollte mehr gepflegt werden.

**(Wineline International, Falstaff Italien, Lana)*

Im Kerner-Land

● Von Peter Baumgartner*

Im **Eisacktal** sind heute insgesamt 82 Hektar Weinberge mit Kerner bestockt. Warum der Kerner ein **Glücksfall** für das Weinbaugebiet Eisacktal ist.

Das Weinbaugebiet Eisacktal unterscheidet sich in vielerlei Hinsicht vom Weinland Südtirol: nicht nur Klima, Böden und die vorwiegend auf sehr steilen Weinberge wachsenden Reben sind charakteris-tisch für das Weingebiet, sondern auch in den Rebsorten hat das Eisacktal seine Eigenheiten: Sylvaner, Müller-Thurgau, Grüner Veltliner, Riesling und Kerner bestimmen die Reblandschaft. Und es ist gerade der Kerner aus dem Eisacktal, der in den letzten Jahren immer mehr Aufmerksamkeit auf sich zieht, und auch immer mehr geliebt und getrunken wird.

Der Kerner ist neben dem Müller-Thurgau die erfolgreichste Reben-Neuzüchtung der letzten Jahrzehnte, vielleicht auch deshalb, weil beide Sorten den Riesling als einen Elternteil aufweisen können.

Bereits 1967 kamen die ersten Kerner-Rasler durch das Landwirtschaftsinspektorat ins Eisacktal und zwar wurden ca. 100 Stück beim Fallmerayer-Hof in Tschötsch südlich von Brixen gepflanzt. Zwei Jahre später stellte die Weinproduzentengenossenschaft Neustift den Antrag für die Pflanzung von 300 Kerner-Rasler für Versuchszwecke.

Die erste größere Anlage (300 Rasler) entstand beim Pacher-Hof in Neustift im Jahr 1973. Ursprünglich wurde der Kerner im Rahmen des Eisacktaler Wein-Bauförderungsprogrammes, welches 1957 gestartet wurde, nicht gefördert, da diese Rebsorte offiziell nicht zum Anbau zugelassen war.

Im Jahre 1979, bis dahin waren ca. 4.500 Rasler gepflanzt (= ca. 1 ha), stellte das Landwirtschaftsinspektorat beim römischen Landwirtschaftsministerium den Antrag, den Kerner ins Register der zugelassenen Rebsorten einzutragen, was dann wenig später erfolgt ist.

Fotos: Albin Thöni

Rebgärten im Winter im Eisacktal bei Schrambach

Die großen Ausfälle durch Winterfrost in den Eisacktaler Weingärten im Jahre 1981, besonders beim Sylvaner, gaben den Anstoß, in kühlen und höheren Lagen Kerner zu setzen, da dieser wiederholt keine Frostschäden aufwies. So wurden innerhalb von 3 Jahren, besonders im Brixner Talkessel über 8.000 Rasler gepflanzt und bis 1991 waren im Eisacktal bereits 5 ha Weinberge mit Kerner bestockt.

Der erste reinsortige Kerner-Wein kam 1982 auf den Markt, allerdings bloß als Tafelwein, da die weinrechtlichen Voraussetzungen fehlten. Die Weinurteile fielen damals, aufgrund der hohen Hektarerträge, noch sehr verhalten aus.

1993 wurde die Rebsorte in die DOC-Erzeugervorschrift für das Eisacktal aufgenommen. Damit stieg auch das Interesse an dieser Sorte und es wurden in der Folge jährlich 3.000 bis 4.000 Rasler gepflanzt. Den letzten großen Schub erfuhr die Sorte in den Jahren nach 2008, sodass heute im Eisacktal insgesamt 82 ha Weinberge mit Kerner bestockt sind.

Was die Zukunft des Kerners im Eisacktal anbelangt, so kann man davon ausgehen, dass dieser schon in naher Zukunft neben dem Sylvaner die wichtigste Sorte im Eisacktal sein wird, bzw. schon ist. Aufgrund seiner Eignung für dieses Gebiet – gute Frostresistenz, erhöhte Wuchskraft, für höhere Lagen geeignet – dies auch auf Grund seiner Abstammung (Riesling x Vernatsch) – werden laufend neue, höhere Lagen mit Kerner bestockt, welche im Eisacktal noch genügend vorhanden sind, aber es werden auch bestehende, ältere Müller-Thurgau-Weinberge mit Kerner ausgetauscht. Die Kerner-Rebflächen im Eisacktal werden somit in den nächsten Jahren kontinuierlich steigen.

Vielen Dank an dieser Stelle an den Weinfachmann Helmuth Scartezzini für die wertvollen Informationen.

Rebenlandschaft bei Neustift

Kloster Säben mit den Rebhängen im November

„Die großen Ausfälle durch Winterfrost in den Eisacktaler Weingärten im Jahre 1981, besonders beim Sylvaner, gaben den Anstoß, in kühlen und höheren Lagen Kerner zu setzen, da dieser wiederholt keine Frostschäden aufwies.“

Kerner-Verarbeitung

Deutschland	*2702 ha (2,6%)*
(Rheinhessen 838 ha, Palz 851 ha, Franken & Mosel)	
Südtirol	*100 ha*
Provinz Trient	*11 ha (2010)*
(etwas in der Lombardei und im Veneto)	
Schweiz	*25 ha*
England	*5 ha*
Kanada	*11 ha*
Etwas in Japan (Hokkaido, Sapporo 357 ha), Kalifornien, Slowenien und Südafrika	

Helmuth Scartezzini spricht beim Kerner von einem „Glücksfall“ für das Eisacktal. Dass die Rebsorte im Eisacktal so erfolgreich ist und so charaktervolle Weine hervorbringt, hat mehrere Gründe: nachdem die ersten Kerner-Rasler im mittleren Eisacktal angepflanzt wurden, haben die Winzer sogleich verstanden, dass diese wuchsstarke, ertragreiche und kälteresistente Sorte spezielle Lagen braucht, und zwar hohe bis sehr hohe, sonnenverwöhnte Lagen mit eher kargen Böden, damit die Rebe ein moderates Wachstum erfährt und dementsprechend niedrige Erträge hervorbringt.

Die höheren Lagen bewirken eine längere Reifeperiode, womit die aromatische Reife und Ausprägung gefördert wird, während die relativ kargen Böden das Wachstum und die Ertragskraft der Rebe etwas einschränken sollen.

Dies führt zu höherer Konzentration der Beeren und in der Folge zu mehr Ausdruck, Fruchtigkeit und der bekannten Aromatik im Wein.

Gepaart mit einer dichten, belebenden Säure und einer spürbaren Mineralik ist es genau diese Aromatik, welche die Eisacktaler Kerner-Weine von den meisten anderen Kernern unterscheidet, ja sogar hervorhebt und welche dadurch eine eigene Charakteristik haben: die Eisacktaler Kerner sind exzellenter Ausdruck von Rebsorte und Gebiet.

**(Sommeliere und Weinakademiker)*

Wine? Yes!

All that's **new** and hot in the wine world.

● by Maria Kampp

Sommeliers are not the rock stars of food and drink – they're the new DJs, writes the Guardian on

https://goo.gl/bjuLrw

Thanks to the internet there are literally thousands of self-proclaimed wine critics. One of those who truly have something to say is Alice Feiring, advocate of natural wines. Check out what she has to say at

https://goo.gl/6TauiR

Feel like watching a wine movie? Check out "Somm: Into the Bottle". In the sequel to legendary "Somm" (a documentary that told the story of four sommeliers trying to pass the notoriously difficult Master Sommelier exam), expert winemakers and sommeliers uncover the mysteries surrounding wine, from its colorful history to how it is being made and marketed.

Watch on Netflix

Funniest moments on the job – from the sommeliers. No day is the same when you're a sommelier. Some of the funniest moments on the job. Read more at

https://goo.gl/D6CYK2

The New York Times mentions the almost extinct South Tyrolian Blatterle as a grape variety to look out for and worth discovering. Read more at

https://goo.gl/59YwBg

Foto: © Marcello Gottardi

Foto: ©AFP-JJI

Paul Bocuse ist vor wenigen Wochen im fast schon biblischen Alter von 91 Jahren verstorben. Ein **Nachruf** auf einen der Väter der „Nouvelle Cuisine“.

Wie Gott in Frankreich

Von Albin Thöni

Paul Bocuse war ein Vertreter der berühmten Lyonnaiser Küche, aber als Schüler von Fernand Point hat er auch die Philosophie der Nouvelle Cuisine weltweit bekannt gemacht und den Weg bereitet für eine möglichst bodenständige Küche. Paul war bereits als Kind am Herd des Wirtshauses aufgewachsen, welches sein Ur-Großvater Mitte des 19. Jahrhundert nördlich von Lyon am Ufer des Flusses Saone, aufgebaut hatte und das seither von der Familie Bocuse betrieben wird.

Paul hat dieses Restaurant, das „L’Auberge du Pont de Collonges“ im Jahr 1959 selber übernommen und dort seine gastronomischen Kenntnisse, die er in Paris, Vienne und Lyon erworben hatte, mit großem Geschick vervollkommnet.

Nach zwei Jahren bekam er bereits den ersten Michelin-Stern, ein Jahr später den zweiten – und schließlich im Jahr 1965 den dritten. Diese höchste Auszeichnung ist von den Testern des Michelin Führers bislang nie in Frage gestellt worden, obwohl sich angeblich auf der Menükarte jahrzehntelang fast nicht bewegt hat und damit eines der Hauptkriterien für den begehrten Michelin-Stern kaum erfüllt wurde. Von Anfang an war er einer der geschäftstüchtigsten und kreativsten Köche Frankreichs. Er war der Koch, der sich als Erster nach getaner Arbeit stolz seinen Gästen präsentierte.

Am Ende der Speisenfolge kam der Mann, der die turmhohe weiße Kochmütze wie eine Krone zu tragen verstand, leibhaftig aus der Küche geschritten und bewegte sich majestätisch von Tisch zu Tisch, begrüßte bekannte Leute im Restaurant mit auffälliger Zugewandtheit, winkte anderen Gästen gönnerhaft zu und beantwortete Fragen routiniert.

Er sammelte dabei genüsslich die ehrfürchtigen Blicke seiner Gäste ein.

Bald gehörte dieses Ritual des Auftritts zu den Attraktionen des Lokals, und wer in diesen Genuss kommen wollte, musste sich bald Monate vorher für einen Platz an den Tischen anmelden. Paul Bocuse öffnete in den Neunzigern in Lyon und Umgebung mehrere Bistros, die einen Eindruck von der Vielfalt dessen geben sollten, was sich Bocuse im Laufe der Jahrzehnte über die Stammgerichte der „Nouvelle Cuisine“ hinaus erarbeitet hatte. Heute betreibt seine Firma 20 Restaurants in Frankreich, in Japan und in den USA. Außerdem hat Paul Bocuse zwei hochrangige Institutionen geschaffen, das „Institut Paul Bocuse“, eine Art gastronomische Hochschule, wo er junge Köche in seinem Stile ausbilden lässt und das „Bocuse d’Or“, wohin er Spitzenvertreter der internationalen Küche zu Wettbewerben eingeladen hat.

In die Geschichte der Kochkunst ist Paul Bocuse aber vor allem wegen seiner vielen kreativen Schüler eingegangen.

Burkhard Bacher, Baul Bocuse und Kurt Gutenbrunner

Paul Bocuse, Heinz Winkler, Burkhard Bacher, Roger Verge

Fotos: ©Privatarchiv

Man kann wohl feststellen, dass kein Küchenchef einen größeren Einfluss auf die Entwicklung des kulinarischen Bewusstseins in Westeuropa gehabt hat als er. In Deutschland sind als seine bekanntesten Schüler die beiden Drei Sterne-Köche Eckart Witzigmann und Heinz Winkler zu nennen.

„Paul Bocuse war in den 1980er-Jahren auch das große Vorbild etlicher Hauben-Köche in Südtirol, so zum Beispiel von Burkhard Bacher, der zwei Jahre lang ein gelehriger Schüler von Heinz Winkler im Tantris in München war.“

Er war in den 1980er-Jahren aber auch das große Vorbild etlicher Hauben-Köche in Südtirol, so beispielsweise von Burkhard Bacher, der zwei Jahre lang ein gelehriger Schüler von Heinz Winkler im Tantris in München war.

Als Mr. Paul sich im Tantris zu Besuch ankündigte, ließen sich die Köche sein Kochbuch signieren, und sie versuchten eifrig seine berühmten Gerichte nachzukochen, so Burkard Bacher, wie das Coq au vin à la bourguignonne, Poulet de Bresse en soupière, Poêlon de grives à la provencale, Soupe aux truffles Elysèe.

Burkhard Bacher besuchte selbst im Jahre 2006 den Meister, den Mr. Paul, wie er ihn immer nannte, und mit dem er zeitlebens aus Respekt per Sie blieb, in seinem Restaurant und fuhr tief beeindruckt nach Hause. Als derzeit berühmtester Koch von Südtirol und Schüler vom Eckart Witzigmann in seiner Aubergine in München, und somit indirekt auch ein Schüler von Paul Bocuse, muss der seit Kurzem mit sogar drei begehrten Michelin-Sternen ausgezeichnete Norbert Niederkofler vom Restaurant St. Hubert in der Rosa Alpina genannt werden. Südtirol hat mit Norbert erstmals ein 3 Sterne-Restaurant!

Meister Bocuse hat in seinem millionenfach verkauften Kochbuch „Paul Bocuse: Die neue Küche“ selbst beschrieben, was die Neue Küche, la Cuisine Nouvelle, auszeichnet und dass sich erst in den Markthallen am frühen Morgen entscheide, was untertags gekocht wird und auf den Tisch kommt.

Diese kurzfristigen Entscheidungen mache die gute Küche aus, so Bocuse.

Mit anderen Worten: Wer als Koch etwas Besonderes schaffen will, braucht Produkte von hoher Qualität, wie sie am besten frühmorgens auf großen Märkten zu bekommen sind.

Neben den Produkten, die möglichst aus der Region stammen sollten, ist natürlich die Zubereitungsart und die verkürzte Garzeit entscheidend, die von Bocuse und seinen Schülern grundlegend vereinfacht worden ist.

Aber heutzutage würde ein Küchenchef, der noch nach den ältesten Rezepten der Nouvelle Cuisine kocht, wohl keinen einzigen Stern mehr bekommen.

Doch ohne diesen Anfang, eingeleitet und beeinflusst vom Starkoch mit der riesigen weißen Kochmütze, Paul Bocuse, hätte sich lange Zeit nichts bewegt. Nun ist der Meister, der zu Lebzeiten mit Ehrungen überhäuft, unter anderem auch als erster Koch Frankreichs zum Ritter der Ehrenlegion ernannt worden ist, mit 91 Jahren gestorben und im Beisein von hunderten Köchen im weißen Kittel in seiner Heimatstadt zu Grabe getragen worden.

Au revour, Mr. Paul!

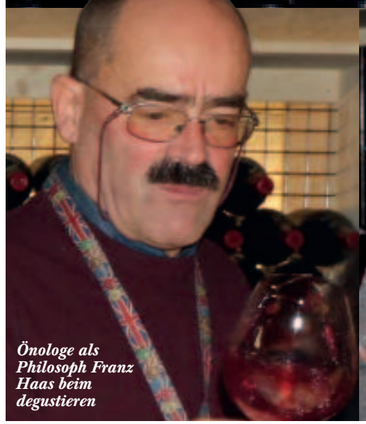
Auf dem **Weingut Franz Haas** wurde der erste Jahrgang des **Pònkler 2012** präsentiert. Ein großer Blauburgunder.

Pinot Nero mit Seele

● Von Albin Thöni

Franz Haas Sen. und seine gesamte Familie, die Frau Luisa, der Sohn Franz junior und die Tochter Sofia hießen die große Schar an Festgästen, Wein-Journalisten, Sommeliers und Freunde herzlich willkommen.
Im Empfangsraum am Stammsitz in Montan hielt sodann der Seniorchef eine vielbeachtete und lebhafte Ansprache, Ausdruck seiner Liebe und Hingabe für den Wein und sein Weingut.
Er ging dabei auch auf die Geschichte und eigene Philosophie des Weingutes ein. Seine Familie herrscht bereits in 7. Generation über das Weingut, das derzeit die Trauben von 55 ha Rebfläche verarbeitet, größtenteils in Eigenbesitz.
Es produziert berühmte Weine mit der charakteristischen, bunten, ausdrucksstarken Etikette: erst vor einem Jahr wurden 20 Jahre Manna gefeiert.
Eine Weißweincuvèe, die erstmals im Jahre 1995 ausschließlich mit Drehverschluss und als idealer Vor-Speisenbegleiter auf den Markt gekommen und auf den Familiennamen der Frau Luise getauft worden ist. Und wer kennt nicht auch den Moscato Rosa aus dem Hause Haas, der schon als bester Süßwein Italiens prämiert worden ist. In den letzten 16 Jahren wurden aufgrund des Klimawandels mehrere Hektar Grund bis auf 1150 Meter Meereshöhe angekauft und mit Reben bestockt: Eine weise Entscheidung.
Die neuen Anlagen liefern Trauben für langlebige, aromatische, säurebetonte Weine und erzielen ausgezeichnete Ergebnisse. Dies auch aufgrund der thermischen Unterschiede zwischen Tag und Nacht und der in dieser Höhe intensiveren Sonneneinstrahlung.
Die sichtlich erkennbare Leidenschaft und große Herausforderung für Franz Haas ist der Blauburgunder, der Pinot Noir. Für diesen Wein schlägt seit Anbeginn das Herz von Seniorchef Franz.
Nur in besten Jahren wird aufgrund der hohen Qualitätsanforderung die Selektion des "Pinot Nero Schweitzer" produziert.
In Zusammenarbeit mit dem allzu früh verstorbenen Wein-Journalisten und persönlichen Freund Francesco Arrigoni wurden im Jahr 2000 in einer Einzellage auf 750 Meter Meereshöhe die Reben des Pònkler, umgeben von Wäldern und naturbelassenen Wiesen, gepflanzt.
Pònkler ist der Flurname des Weinberges, vulgo Ponggler.
Die Selektion französischer Klone, die sich für Höhenlagen als ausgesprochen geeignet erwiesen haben, die hohe Dichte an Rebstöcken und die niedrigen Erträge gewährleisten eine sehr hohe Qualität der Trauben. Die Lage ist nach Süden und Südwesten ausgerichtet.
Die Gärung der Trauben erfolgt in offenen Behältern, in denen die Maische durch häufiges Unterstoßen des Tresterhutes ständig mit dem gärenden Most in Berührung kommt.
Auf diese Weise können die Farbstoffe und Aromen bestmöglich in den Wein übergehen. Nach beendeter Gärung wird der Wein in Barrique umgezogen, in denen er den biologischen Säureabbau macht.

Fotos: © Albin Thöni



Önologe als Philosoph Franz Haas beim degustieren

Sofia Haas

Präsentation Pònkler Franz Haas

Othmar Kiem und Andi Punter

Franz Haas, Chris Mayr und Giorgio Rinaldi

Chris Mayr, Franz jun. und Franz Haas

Albin Thöni zwischen den Flaschen in der „Winery Franz Haas"

Patrizia Pensini

Der Wein reift dort für 12 Monate, und er liegt nach der Abfüllung für mehrere Jahre auf der Flasche. Die Höhenlage verleiht dem Wein sehr reife Fruchtnoten. In der Nase präsentiert er sich äußerst konzentriert und mit viel Tiefe. Reife dunkelrote und schwarze Beeren stechen hervor, untermauert von etwas Sternanis und Leder. Im Mund erinnert er an Chinarinde und überzeugt mit viel Substanz und entwicklungsfähigem Tannin, ausgesprochener Fülle und lang anhaltendem Abgang.
Ein großer Blauburgunder – ein „Pinot Nero mit Seele" (Francesco Arrigoni).

„Die sichtlich erkennbare Leidenschaft und große Herausforderung für Franz Haas Sen. ist der Blauburgunder, der Pinot Noir. Für diesen Wein schlägt seit Anbeginn sein Herz."

Davon konnten sich – umgeben von Fässern und den 2.500 Flaschen mit der vom Künstler Riccardo Schweizer gestalteten Etikette – nicht nur die vielen Wein-Fachleute und Enthusiasten im großen, relativ neuen Degustationsraum überzeugen.
Riccardo Schweizer hat die Etikette extra für den Pònkler aus einer alten Unterlage kreiert – mit dem farbigen Dreieck, als Charaktermerkmal die Höhenlage, die Hände, die die Trauben lesen, und die Sanduhr, die Natur und den Zeitpunkt für die beste Lesezeit, darstellend.
Franz Haas war beim Erklären und Degustierern des Pònkler so richtig in seinem Element, und wer weiß, in einem anderen Hause hineingeboren, wäre aus ihm bestimmt ein berühmter Philosoph geworden, nach dem in Montan und Aldein in etlichen Jahrzehnten Spazierwege benannt worden wären oder noch werden, gebührend für einen berühmten Sohn dieser Gegend.
Dass der „Pònkler" zu Geflügel und zu geschmortem roten Fleisch und reifen Käsesorten vorzüglich passt, konnten sich am Ende der Feier die vielen Gäste, wieder in den Empfangsraum zurückgekehrt, bei einem reichhalten 4-Gänge-Menü mit köstlich aufgetischten Gerichten überzeugen.
Der Rosenmuskateller 2016, kredenzt zum Schokotörtchen mit flüssigem Kern und weißem Schoko-Eis hat, zumal bei den Frauen, einen bleibenden Eindruck hinterlassen.

Das richtige Maß

Weingenuss & Gesundheit: Wenn jemand, der **gesund** ist (isst), täglich seine zwei, drei Gläser Wein genießt, dann ist dagegen auch von ärztlicher Seite nichts oder kaum etwas einzuwenden.

Foto: ©123RF.com

● Von Dr.med. Albin Thöni

Wein in Maßen getrunken – hat dies wirklich positive Auswirkungen auf unsere Gesundheit?

Mit dem Thema „Wein und gesundheitliche Aspekte“ verbindet man ganz besonders Emotionen und Vorurteile. Es ist dementsprechend nicht unproblematisch, über die gesundheitsfördernden Wirkungen des Alkohols zu sprechen. Es gilt, verantwortungsvoll und ausgewogen sowohl über die gesundheitlichen Auswirkungen als auch über die Risiken für die Gesundheit aufzuklären.

Hildegard von Bingen hat bereits um 1150 n. Chr. festgestellt:

„Der Wein heilt und erfreut den Menschen mit seiner gesunden Wärme und seiner großen Kraft. Der Wein ist nämlich das Blut der Erde“!

Der Alkohol ist einerseits ein Nahrungs- und Genussmittel, andererseits ab einer bestimmten Dosis auch ein Rauschmittel, das körperliche und psychische Abhängigkeit verursachen kann.

Es kommt einzig und allein auf das richtige Maß an, also auf die tägliche Menge Alkohol, die man konsumiert.

Wie viel Gläser Wein oder Bier oder höher prozentige Destillate sind „gesund“ bzw. haben eine positive Auswirkung auf unsere Gesundheit?

Was sagt die „Wissenschaft“?

Die Experten für Ernährung, die Gesundheitsbehörden, die Epidemiologen, die Ärzteschaft, zumal die Internisten, sind sich keineswegs einig über die richtige Menge und das richtige Maß. Die einen behaupten, dass Alkohol moderat und langfristig getrunken unter anderem für die Blutgefäße und das Herz, also für das Herzkreislaufsystem oder auch für eine bessere Hirnleistung (besonders im Alter) förderlich sei. Die anderen behaupten, auch anhand aktueller Studien, dass keine positiven Wirkungen z. B. auf das Herzkreislaufsystem nachgewiesen werden kann (so auf dem letzten Europäischen Kardiologenkongress: keine signifikante gesundheitsrelevante Wirkung).

Es gibt also widersprüchliche Studienergebnisse zu den Vor-und Nachteilen: Vergleichsstudien sind beliebig interpretierbar und auch manipulierbar, und das Ergebnis führt häufig zu falschen Schlüssen.

Was bedeutet „moderater Weingenuss“?

Ein Glas am Tag? Zwei oder drei?

Seit ca. 7- 8.000 Jahren v. Chr. sind die Erzeugung von Wein und Bier Teil des europäischen Kulturerbes, sie ist ein jahrtausendealtes Kulturgut und ein omnipräsentes Element in unserem Sozialleben (seit unsere Vorfahren sesshaft geworden sind und Ackerbau betrieben haben). Der Alkoholkonsum ist integraler Bestandteil der europäischen Lebensart und Kultur.

Bereits im Alten Testament wird Noah als erster Winzer ausgewiesen; er hat sich auch am Rebensaft betrunken.

Bei Geburt, Taufe, Firmung, Hochzeit (siehe Hochzeit zu Kana) und anderen ähnlichen Anlässen feiert man zumeist mit zwei, drei Gläsern Wein/Sekt.

Erst ein Gläschen Sekt oder Wein machen ein Fest zur Feier! Man denke auch an die Trinkgelage bei den Griechen (Symposien als gesellschaftliches Ereignis) und an den Gott des Weines bei den Griechen (Dionysos) und Römern (Bacchus).

Ich darf in diesem Zusammenhang auch den Heiligen Benedikt von Nursia, den Ordensgründer der Benediktiner, zitieren. Dieser hat in seiner Ordensregel „Regula Benedicti“, um 540 n. Chr., im Kapitel über „Das Maß des Getränkes“ festgelegt, dass die Mönche täglich eine HEMINA trinken dürfen. Und ab und zu ein wenig mehr.

HEMINA ist eine antike Maßeinheit von ungefähr einem viertel Liter.

Aber der Abt soll immer darüber wachen, dass es nicht zu Übermaß und Trunksucht kommt, denn der Wein bringt auch die Weisen zu Fall (im AT: Jesus Sirach, 31).

Wenn aber überhaupt kein Wein aufzutreiben oder vorrätig ist, dann soll man: „benedicant deum, qui ibi habitant et non murmurant!“.

Letztlich war die rechte Maßhaltung in allen Bereichen für den Hl. Benedikt der Weg zu einem geglückten Leben im Sinne des „ORA et LABORA“!

Das Klosterweingut St. Hildegarden/Rüdesheim füllt auch Viertelliter-Weinflaschen ab, die sich HEMINA nennen.

Die Dosis macht das Gift: dosis fecit velenum: diese Aussage des berühmten Paracelsus besitzt auch heute uneingeschränkte Gültigkeit.

Derzeit herrscht wissenschaftlicher Konsens darüber, dass ein täglicher Konsum von 20 Gramm Alkohol für die Frau (2 Drinks oder Getränkeeinheiten zu jeweils 12 Gramm) und 30 Gramm für den Mann (3 Getränkeeinheiten) gesundheitsfördernd sei.

10 Gramm reiner Alkohol entsprechen durchschnittlich einem Viertelliter Bier, einem Achtelliter Wein oder vier Zentilitern Schnaps.

Unter moderatem Alkohol-Genuss versteht man also den täglichen Konsum von circa zwei Gläsern Wein für die Frau (einen halben Liter Bier, oder ein Viertele Wein) und drei Gläsern für den Mann.

Praktisch bedeutet dies zwei Gläschen zu 125 ml Vernatsch mit 12.5% Vol für die Frau und drei Gläschen für den Mann. Ein halber Liter vom Vernatsch mit 12,5 % Vol bedeutet 50 Gramm Alkohol.

Dies klingt sehr streng und lässt wenig Raum ab und zu mal „über die Stränge“ zu schlagen. Aber nein: man muss nicht uns alle gleich zu Abstinenzler machen und vom Alkoholgenuss abraten!

Wenn jemand, der gesund ist (isst), vernünftig und moderat täglich seine zwei, drei Gläser Wein genießt, dann ist dagegen auch von ärztlicher Seite nichts oder kaum etwas einzuwenden (es gibt Leitlinien für einen unbedenklichen Konsum). Aber man sollte nie mehr als vier Getränkeeinheiten auf einmal, also an einem Abend oder im Rahmen einer Feier (= 40 Gramm reinen Alkohol) konsumieren.

Vertragen Mann und Frau Alkohol auf unterschiedliche Art?

Die Wirkung von Alkohol ist nicht bei jedem gleich und hängt – abgesehen vom Alter, dem Körper-Gewicht, dem Gesundheitszustand, der Tagesverfassung, psychischen Faktoren, der ethnischen Herkunft, Konsum auf leeren oder vollen Magen – insbesondere auch vom Geschlecht ab. Wobei vom Konsum auf leerem Magen >

MY ARBOR
FLOEN · WELLNESS · HOTEL

My Hotel - My Job

104 SUITEN
2.500 m² WELLNESS
65 MITARBEITER

Für unser Team suchen wir
SOMMELIER (m/w)

Wir bieten
Geregelte Arbeitszeiten
5-Tage-Woche
11 Monate pro Jahr
Kompetente Team-Leitung
Leistungsgerechte Entlohnung

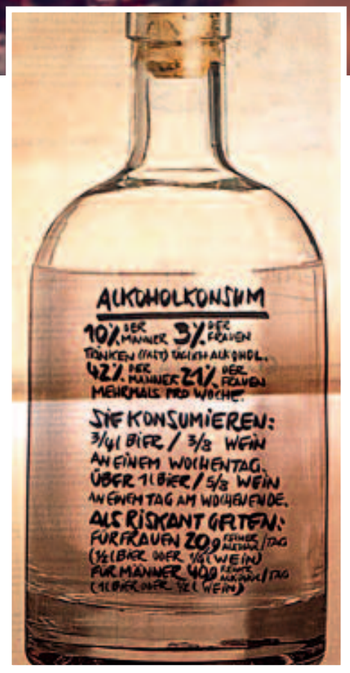
Bewerbungen samt Foto an
steffi@my-arbor.com

Infos unter
T +39 0472 694 012
www.my-arbor.com

6th of May 2018

„Die Dosis macht das Gift: dosis fecit velenum: diese Aussage des berühmten Paracelsus besitzt auch heute noch uneingeschränkte Gültigkeit.“

Foto: © 123RF.com



> prinzipiell abzuraten ist. Es gibt einen geschlechtsspezifischen Unterschied zwischen Mann und Frau. Der weibliche Organismus verträgt weniger Alkohol als jener des Mannes.
Bei der Frau ist bei gleichem Alkoholkonsum die Alkoholkonzentration (BAK= Gramm Alkohol pro Liter Blut) höher und die Wirkung tritt bei ihr stärker in Erscheinung. Tatsache ist, dass die Alkoholverträglichkeit bei der Frau um bis zu 30 Prozent reduziert ist, gegenüber jener des Mannes, da ihre Leber weniger alkoholabbauende Enzyme (ADH und ACDH) produziert. Dies bedeutet auch, dass die Frau entsprechend langsamer nüchtern wird. Man kann davon ausgehen, dass ein Abbau von acht Gramm Alkohol/Stunde über die Leber erfolgt. Die Grenze zwischen Genuss und Rausch ist fließend … der Grat zwischen der guten und der schädigenden Wirkung des Alkohols ist schmal.

Praktische Tipps für die Einhaltung der Promillegrenze:
Wir sollten uns angewöhnen, zunächst das Etikett jeder Weinflasche zu beachten. Wie viel %Vol stehen darauf?
Der Weinkonsum erfordert Reife; er ist obsolet für Minderjährige, Autofahrer, bei Medikamenteneinnahme. Jeder von uns sollte kritisch seinen Weinkonsum beobachten.
Die Gefahr vom Weingenießer zum Weintrinker zu werden ist groß.
Angeblich weisen circa 20 Prozent der Männer in unseren Breitengraden einen problematischen Umgang mit Alkohol auf.

Körperliche Schäden sind nur das eine Problem, die psychischen Abhängigkeiten beginnen schon viel früher, nämlich mit schlechten Trink-Angewohnheiten.
Fakt ist, dass starker Alkoholkonsum viele Organe schädigen kann, nicht nur das zentrale und periphere Nervensystem, die Leber, die Speiseröhre, den Magen, die Bauchspeicheldrüse, auch das Herz.
Alkohol ist das Dopingmittel Nr. 1 in Mitteleuropa, es ist das wohl schädlichste aller Suchtmittel. Erwachsene haben eine starke Vorbildwirkung: Wie zu Hause mit Alkohol umgegangen wird, prägt Kinder sehr! Es gilt zu vermitteln, dass Alkohol ein Genussmittel ist, und insbesondere daheim sollte ein verantwortungsvoller Umgang vorgelebt werden. Schon gar nicht sollte man Alkohol als „Werkzeug“ missbrauchen, um Negatives zu kompensieren, wenn es einem schlecht geht; ganz im Gegenteil.
Als Eltern gilt es zu zeigen, dass es andere Möglichkeiten gibt, sich wieder aus einer Krise zu ziehen. Mein praktischer Tipp: Es ist empfehlenswert mindestens einen, besser zwei Tage hintereinander abstinent zu bleiben, um einerseits die Leber zu entlasten und andererseits sich selber zu beobachten, wie der Körper auf diese zweitägige Abstinenz reagiert.
Diese Verhaltensweise gilt insbesondere für jene unter uns, die einen täglichen, womöglich jahrzehntelangen Konsum von über 30 Gramm reinen Alkohol für die Frau und über 40 Gramm für den Mann aufweisen.
Ich zitiere abschließend den griechischen Philosophen Plato:

„Mäßig genossen ist der Wein eine Arznei, die das Alter verjüngt, den Kranken gesund und den Weisen reich macht“!

Letztlich gilt es also, ein Plädoyer für den Wein-Genuss zu halten, für eine ideale Speisen-Weinanpassung, für die Geselligkeit zu Tische, für die Freude und für den Frohsinn; dabei aber niemals das Maßhalten als eine der sieben Tugenden aus den Augen zu verlieren, als eine für jeden von uns zu beherzigende Lebensregel!

Fotos: © Albin Thöni (Fotomontage)

Felsenkeller FORST, Rosi H. Ausserer, Chris Mayr, Martina Ganthaler, Susi Gasser und Hedwig Gamper

„Brüder, kommt, ich trinke Sterne!“

Die Weihnachtsfeier der Südtiroler Sommeliervereinigung im exklusiven Gourmet-Restaurant des **Felsenkellers** im **FORSTER Weihnachtswald** war ein kulinarisches und bierkulturelles Erlebnis.

● VON ALBIN THÖNI

Wir wollten ganz bewusst neue Wege beim traditionellen Weinachtsessen gehen. Und so wurden die Sommeliers, die in der FORST Lounge eintrudelten, klangvoll mit Weihnachtsliedern aus einer Drehorgel begrüßt. In dem alten Sudhaus wurden sie mit geheimnisvollen Aperitifs willkommen geheißen und auf den Abend eingestimmt: mit einem Spritz 1857 auf Granatapfelbasis, aufgespritzt mit FORST 1857 und einem Spicy aus Quitte mit V.I.P. Pils aufgegossen

Bald ging es eine Etage tiefer in das Gourmet Restaurant, das nur 6 Wochen im Jahr in der Weihnachtszeit seine Tore öffnet. Das neue Gourmet- Restaurant wurde unter der Federführung von Cellina von Mannstein konzipiert. Die FORST-Juniorchefin ist zugleich die Ideatorin des FORSTER Weihnachswaldes in den alten Felsenräumen, wo im 19. Jahrhundert die Eisblöcke für das Kühlen der Bierwürze und wohl auch manche Biere kühl gelagert wurden.

Die Gäste werden in diesem Gourmet-Tempel vom Chefkoch Luis Haller, einem Weltenbummler aus dem Passeiertal, mit besonderen Gerichten und eigens dafür kreierten Bierspezialitäten verwöhnt.

Haller ist erst unlängst von einem großen deutschen Hotel- und Restaurantführer als „Koch des Jahres 2018“ ausgezeichnet worden. Es ist ein Privileg und man kann sich sozusagen als Auserwählter glücklich preisen, in diesen geschichtsträchtigen Hallen, tief in den Felsen der Brauerei FORST, dinieren und die edlen Gerichte ausschließlich mit Bierspezialitäten kombinieren zu dürfen.

Für eine Sommeliervereinigung, die sich vordergründig mit der Welt der Weine abgibt, war dies eine neue, aber höchst interessante Erfahrung.

Ganz im Sinne der Hl. Hildegard, die um 1150 n.Chr. feststellte: „Cerevisiam bibat, man trinke Bier und nicht Wein“.

Die Hl. Hildegard, der die göttliche Erleuchtung erst mit 40 Jahren kam, war eine große Verfechterin der positiven, gesunden Wirkung des Bieres.

Der Gerstensaft trage zu einer erhöhten Gesprächsbereitschaft bei, mache froh und zufrieden und wirke gegen Trübsal und andere menschliche Leiden.

Bevor es nun zu den festlich gedeckten Tischen ging, ergriff die Präsidentin der Sommeliervereinigung, Chris Mayr, das Wort und begrüßte die drei Dutzend Gäste, den gesamten Vorstand der Sommeliervereinigung, insbesondere den Ehrengast und HGV-Präsidenten Manfred Pinzger, Alfons Hanny und seine Abordnung aus dem Vinschgau, etliche bekannte Hoteliers und Vorstandsmitglieder von den Vinum Hotels, Reinhold Perkmann, einen bekennenden Fan der Sommeliervereinigung, und zahlreiche Sommeliers aus dem ganzen Lande.

Manfred Pinzger, Margot Messner

Reinhold Perkmann und Nicola Spimpolo

Heidi Rienzner und Peter Baumgartner

Alfons Hanny und Albin Thöni

Hedwig Gamper, Hansjörg Ganthaler und Christian Walder

Margot Messner und Reinhold Perkmann

Jeder Gast konnte nun selber aus der reichhaltigen Speisekarte des Felsenkellers meisterlich kreierte Gerichte auswählen. Und zu diesen Köstlichkeiten wurden von der emsigen Service-Brigade unter der Obhut von Nicola Spimpolo, Christian Walder und der fleißigen Anna die dazu passenden Biere gereicht.

Zur Terrine von der Gänseleber an Ingwer Kumquat und Granatapfel und zum Duett von bretonischem Hummer mit einem leicht scharfen Kokos-Curry Sud wurde das naturtrübe FORST Felsenkeller-Bier mit seinem vollmundigen Geschmack kredenzt. Zur zarten Fischsuppe, der Bouillabaisse mit Safran und Ingwer wurde das FORST Kronen mit dem feinen, malztypischen Hopfenaroma harmonisch angepasst.

Zu den Hauptspeisen, entweder Dreierlei von der Wachtel, Brust, Keule und Ei, auf Couscous orientalisch mit Feige und Topinambur, das FORST V.I.P. Pils. Oder zum Filet vom schottischen Hochlandrind im Zimtblütenrauch ideal kombiniert das FORST Felsenkeller-Bier mit der raffinierten Hopfennote, spritziger Rezenz, prickelnd und erfrischend im Antrunk, mit elegantem, feinbitterem Körper und langanhaltend im Nachtrunk.

Für die speziellen Gourmets unter den Gästen, die zum Unterschied zu den Gourmands nur den Gaumen und nicht den Magen verwöhnten und sich als wahre Feinschmecker entpuppten, gab es auch Tsarskaya-Austern auf Eis, dazu kredenzt das FORST Sixtus. Zu den Taglierini mit dem Alba-Trüffel, dosiert in Gramm, das FORST V.I.P. Pils, und zum Beluga-Kaviar dosiert in € das naturtrübe FORST Felsenkeller-Bier.

Zum Abschluss des festlichen Abends, dem ein seltsamer Zauber mitten im Felsenambiente innewohnte, wurden süße Köstlichkeiten und Naschereien aus der FORSTER Patisserie aufgetischt.

Himmlisch angepasst zu diesen verführerischen Spezialitäten gab es das FORST Sixtus Doppelbock, ein lebendiges Bier, funkelnd wie Bernstein mit dem typischen Malzaroma und den angenehmen Karamellnoten, gereicht in einer eleganten Tulpe mit zylindrischem Körper, verengtem >

> Bauch, und mit einer herrlichen Schaumkrone, exakt 2 cm über dem ausgestellten Rand des Glases, der die Aromen so richtig zur Entfaltung kommen lässt.
Die Speisen-Bierbegleitungen im Gourmet Restaurant werden offensichtlich von Meistern ihres Faches akribisch aufeinander angepasst.
Als krönenden Höhepunkt des Abends durften wir als Auserwählte ein nicht filtriertes LAGREIN Bier aus dem Hause FORST genießen, im Eichenfass gereift, in limitierter Edition, 33cl, 7,0% Vol, ein Starkbier mit einer hohen Stammwürze, geprägt von spezielle Hefen, den saccharomyces cerevisiae et uvarum, die Verwandtschaft zwischen Bier und Wein zelebrierend.
Fürwahr eine Bier-Köstlichkeit, ein verführerisches Lebenselexier, mit einer moussierenden Krone in einem eigens dafür kreierten Kristallglas mit breitem und konischen Kelch, der sich nach oben verjüngt.
Beim Anblick des schäumenden Bieres erinnerte sich der HGV-Präsident an den Ausspruch des Benediktinermönches Dom P. Pèrignon, des Kellermeisters in der Abtei Hautvillers in der Champagne, der vor 350 Jahren ausrief: „Brüder, kommt, ich trinke Sterne!“

Maria Kampp mit Heidi Rienzner

Die fröhliche Gesellschaft trat heiter und glückselig, rundum zufrieden mit sich und der Welt, relativ früh gegen Mitternacht die Heimreise an, ganz klar im Kopf und im Sinne der hedonistischen Lehre von den Freuden der gastlichen Tafel vom griechischen Philosophen aus Samos, Epikur, der um 300 v. Chr. dazu riet: „Das Vergnügen zu genießen, die Lust und Begierden am Leben und den Genuss eines jeden Tages, ja jeden Augenblickes stetig auszukosten, freundschaftliche Beziehungen zu pflegen, aber das Überflüssige zu verachten.“
Ob der relativ frühe Aufbruch auch auf den von der Hl. Hildegard beschriebenen, beruhigenden Effekt des Bieres auf Körper, Geist und Seele zurückzuführen war, entzieht sich meiner Kenntnis.
Auf alle Fälle freut sich die Sommeliervereinigung auf das Wiedersehen in den Brau- und Genuss-Hallen der FORST, speziell im Restaurant Schlosswirt, im Rahmen des nationalen italienischen Kongresses der Sommeliervereinigung, mit dem Präsidenten und dem gesamten Vorstand aus den 22 Wein-Regionen Italiens.

Lagrein-Bier FORST

„Die Hl. Hildegard sagte über die gesunde Wirkung des Bieres: ‚Der Gerstensaft trägt zu einer erhöhten Gesprächsbereitschaft bei, macht froh und zufrieden und wirkt gegen Trübsal und andere menschliche Leiden‘.“

Törggelen kommt nicht vom „Torkeln“

Das Törggelen der Sommeliervereinigung fand im Buschenschank **Strasserhof** in **Neustift** statt. Zu einem hervorragend zubereiteten Menü wurden edle Eisacktaler Weine eingeschenkt.

● Von Peter Baumgartner*

Das Törggelen erfreut sich großer Beliebtheit. Und da beim Törggelen nicht nur Geselligkeit und gutes Essen, sondern vor allem der gute Wein die Hauptrolle spielt, hat die Sommeliervereinigung ihre Mitglieder im Spätherbst zum Törggelen in den Strasserhof bei Neustift im Eisacktal eingeladen.
Ein gutes Dutzend Sommeliers mit der Präsidentin an der Spitze und etliche Mitglieder des Vorstandes und Freunde der Vereinigung fanden sich in der vom Ofen erwärmten Stube des Strasserhofes ein und wurden vom Hausherrn Hannes persönlich willkommen geheißen. Dieser führte zunächst als großer Experte in den alten Brauch ein, der seinen Ursprung im mittleren Eisacktal hat.
Das Törggelen, so erklärte er uns, leite sich aus dem Wort der Weinpresse, der Torggl ab, und nicht – wie so mancher vermuten könnte –vom „Torkeln“, dem eher taumelnden Zustand nach dem Besuch einer oder mehrerer Törggelestuben. Ursprung ist das lateinische Wort „torquere“, was so viel bedeutet wie pressen, drehen, und gemeint ist damit das Pressen der Trauben, bzw. der Maische.
Nach der Weinlese zog man also von Torggl zu Torggl um den jungen Wein, den Nuien, zu verkosten und kritisch zu vergleichen.
Es gibt mehrere Thesen über den Ursprung dieser Weinverkostung: zum einen könnte der Brauch aus dem Weineinkauf entstanden sein, als Weinhändler und Gastwirte aus den nördlichen Landesteilen auch hinter dem Brennerpass ins Eisacktal gekommen sind, um den neuen Wein zu verkosten.
Es könnte aber auch sein, dass dieser Brauch aus einem Tauschhandel zwischen den Weinbauern im Tale und den Viehbauern, die in höheren Lagen angesiedelt waren, entstand. Gab es den neuen Wein, so wurden die Viehbauern informiert, es wurde geschlachtet, und der neue Wein zusammen mit einer deftigen Mahlzeit verkostet.
Eine weitere These besagt, das Törggele-Menü sei als Dank für die fleißigen Wimmer und Erntehelfer bereitet worden.
Während der interessanten Ausführungen des Hausherrn wurden die ersten von insgesamt 14 typischen Weinen aus dem Eisacktale eingeschenkt.
Alle Weine wurden von Peter, dem Sommelier, Weinakademiker und Obmann der Kellerei Klausen fachmännisch kommentiert. Ihm zur Seite standen drei weitere Winzer: der Hannes vom Strasserhof, der Florian vom Ebnerhof und der Peter vom Taschlerhof.
Wichtiger als der Ursprung des alten Törggele-Brauches war den Törggele-Teilnehmern jedoch das sehr traditionelle und hervorragend zubereitete Menü, begleitet von verschiedenen typischen Eisacktaler Weißweinen. Die edlen Weine wurden von den einzelnen Winzern der Vereinigung „Eisacktal Wein“ zur Verfügung gestellt: der leichte, fruchtig-frische Müller-Thurgau als Aperitif, der Sylvaner, Grüne Veltliner, Riesling und Kerner als Begleiter zu den verschiedenen köstlichen Speisen: von der Gerstsuppe und den Schlutzkrapfen über eine reichhaltige Schlachtplatte mit Kraut, Würsten, auch Blut-und Leberwurst, saftigen Rippelen, bis hin zu den süßen Krapfen und den Köschtn, zu denen ein Passito Kerner nicht fehlen durfte.
Nach dem Essen wurde – so wie es sich Sommeliers und Weinliebhaber wünschen – weiter verkostet: es gab ältere Jahrgänge Eisacktaler Weißweine, welche alle mit Jugendlichkeit, Lebendigkeit und Frische zu überzeugen wussten.
Die Geselligkeit kam nicht zu kurz. Wir freuen uns auf das nächste Törggelen der Sommeliervereinigung – mit gut gelaunten Teilnehmern, mit sehr guten gastronomischen Köstlichkeiten und vielen ausgezeichneten Weinen.

**(Sommelier)*

Peter Baumgartner, Hannes Baumgartner, Chris Mayr und Florian Unterthiner

Katharina Tauber und Hubert Kastlunger

Törggelen im Strasserhof

Florian Unterthiner mit Helmuth Zingerle

Törggelen mit Hannes, Florian, Helmuth

Fotos: Albin Thöni

Herbert Schönegger, Erwin Hasler

The spirit of Valle Isarco

Eisacktalwein. Le forme del vino, le curve dell'ospitalità, le movenze del gusto, un mondo di emozioni che caratterizzano la Valle Isarco da nord a sud.

Photos: © www.eisacktalwein.com

● DI ANTONELLA JOZZO

Valle Isarco – Alto Adige, un piccolo territorio dove la materia delle idee genera la tradizione del futuro. Storia, innovazione, economia, territorio, confluenze dinamiche dalla "Montagna al Calice" come recita lo slogan dell'Eisacktalwein, unione d'imprese che riunisce 18 produttori di vino della Valle Isarco.

Eisacktalwein si pone come la piattaforma naturale per la nuova dimensione del turismo enogastronomico attraverso un concept moderno.

Chiave di volta l'Eisacktalwein con i suoi 16 vignaioli e due capisaldi dell'enologia altoatesina, la Cantina Valle Isarco e l'Abbazia di Novacella.

Lungo l'intera Valle Isarco, che copre una superficie vitata di oltre 460 ettari, tutte le sfumature di vini plasmati da un clima mediterraneo in sinergia con un paesaggio alpino. Da Bolzano fino al confine con l'Austria, la Valle Isarco è un mosaico geologico e climatico. Terreni che si caratterizzano per una composizione minerale data dalle formazioni porfiriche vulcaniche, dalla presenza del granito, più a sud, invece dalla fillade quarzifera e nella zona di Chiusa dalla presenza di una roccia intrusiva del genere delle dioriti, detta "diorite di Chiusa". Una miriade di piccoli vigneti abbracciati, poi, da esposizioni diverse, a quote variabili che possono arrivare fino a 900 metri sul livello del mare, da microclima eterogeneo e da notevoli escursioni termiche fra il giorno e la notte.

Caratteristiche ideali, soprattutto, per i vitigni a bacca bianca, quali Müller Thurgau, Kerner, Riesling nella Valle Isarco settentrionale, invece nella parte centrale troviamo, Sylvaner, Ruländer, Gewürztraminer e Veltliner ed infine a sud regnano Sauvignon, Chardonnay, Pinot bianco, per finire con due rubini rossi il Pinot nero e la Schiava. L'antica tradizione enologia della Valle immancabilmente s'incrocia con quella della Cantina Valle Isarco. L'architettura incontra la funzionalità, la tradizione e la cantina diventa palcoscenico di vini da vivere e raccontare. Luogo ideale per intraprendere un viaggio nel passato attraverso strumenti di epoca medievale utilizzati per

Photo: ©Luongo

la vinificazione, atti e documenti, bottiglie di vino e oggetti artistici risalenti a epoche diverse. Sequenze cariche di fascino e di autenticità, testimoni di una lunga tradizione divenuta ouverture di un futuro che coniuga al passato la lungimiranza dei suoi 130 soci.

Vini bianchi fedeli al territorio ognuno nel gesto del produttore. Fil rouge: massima qualità dell'uva, rigorosa selezione, limitazione delle rese. Una filosofia che rende questi vini freschi, fruttati e ricchi di contenuto minerale. Un'eleganza fine e raffinata data dall'ottimo equilibrio fra sapida e acidità, una costante per ogni produttore e che ritroviamo nell'Aristos Sylvaner Alto Adige Valle Isarco Doc Cantina Valle Isarco, come nell'Aristos Kerner Alto Adige Valle Isarco Doc Cantina Valle Isarco, aromatico, pieno, fruttato. Longevità, freschezza, e un'acidità ancora capace di far danzare il palato.

Photo: ©privato

Michele Luongo e Antonella Jozzo

Storia che diventa biglietto da visita con l'Abbazia di Novacella, dove si produce vino dal 1142. Un luogo d'arte, cultura, enologia e religiosità convivano e con vibrano creando una realtà unica e carica di fascino. Ne scorgiamo il valore sorseggiando il Praepositus Kerner, pieno e inteso.

Ci troviamo nella zona Sud e ci rimaniamo con la Tenuta Ebner. Il benvenuto del giovane produttore Florian è l'incipit di una passione vocata. Nessuna ostentazione di grandezza ma solo piccole produzioni di grande qualità non solo per la verve del Grüner Veltliner ma anche per un rosso che sottende la poesia del Pinot Nero.

Passo generazionale per la Kuenhof, un podere antico di oltre 800 anni, proprietà di famiglia da più di 200 anni nel piglio giovane e moderno del giovane Simon Pliger.

La Valle Isarco è uno spettacolo della natura, con i suoi vigneti d'altitudine. Dire viticultura eroica non basta, non rende l'idea dell'enorme dedizione e amore che si tramuta in lavoro, in gesti che abbracciano la terra e il suo pulsare. E se guardiamo le mani di ogni produttore, non possiamo non percepire che sono mani che parlano, mani segnati dal contatto giornaliero e vero con le proprie origini.

Vigneti come memorabili scenografie abilmente orchestrate dalla natura e dall'uomo vestono la montagna. Saggiare degli ottimi vini in abbinamento a dei piatti autentici circondati da vette strepitose, è un emozione unica. Piatti tipici, delle tradizioni, preparati con sapienza, amore e saggezza di un tempo nel trait d'union con i migliori Sylvaner, Kerner, Veltliner, Traminer, Riesling, Müller-Thurgau.

Prospettive simili e diverse ma tutti animati dallo spirito della qualità.

Le origini ci traghettano nel futuro , e questo lo sa bene Andreas Huber del Maso Pacher a Novacella, su un soleggiato pendio sopra Bressanone, viticoltore e maestro cantiniere. In Valle Isarco è facile orientarsi se queste sono le coordinate di Eisacktalwein.

Un viaggio che ci conduce dentro l'arte della semplicità e il senso della qualità.

Equilibri fra calice e piatto che garantiscono un'ospitalità a tripla A.

Eisacktalwein è un mondo dove la migliore qualità condivisa è un'esigenza che si unisce alla passione per il territorio e per l'accoglienza.

Quando si dice sinergie di talenti unione d'intenti, è Eisacktalwein dal calice alla montagna lo spirito della Valle Isarco.

Quelle: www.eisacktalwein.com (gekürzter Artikel)

Rezept
Käsenocken

Foto: ©Foto IDM Magnola

ZUTATEN:

Nocken:
30 g Zwiebel
20 g Butter
100 g Käse (Graukäse oder Bergkäse)
150 g schnittfestes Weißbrot, würfelig geschnitten, oder Knödelbrot
2 Eier
100 ml Milch
1 EL Mehl

Weiteres:
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
Pfeffer aus der Mühle
Salz
20 g Parmesan, gerieben
30 g Butter, gebräunt
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in der Butter dünsten. Den Käse in kleine Würfel schneiden und mit der gedünsteten Zwiebel zum Knödelbrot geben. Die Eier mit der Milch verrühren und zusammen mit dem Schnittlauch zum Weißbrot geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich vermengen. Das Mehl dazugeben und die Masse kneten, bis der Teig zusammenhält. Mit nassen Händen Nocken formen.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Nocken in das siedende Wasser geben und kochen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und auf Tellern oder einer Pfanne anrichten und mit dem Parmesan bestreuen. Die gebräunte Butter darübegießen und mit dem Schnittlauch servieren.

Garzeit: ca. 15 Minuten.

Quelle: IDM Südtirol (www.suedtirol.info)

Riede Achleiten in der Wachau

Weingenuss im **Lustschlössl**

Große Weine wachsen bereits am Weinberg. Ein **Besuch** in der **Domäne Wachau**, die auf eine über 300-jährige Weingutsgeschichte zurückblicken kann.

● Von Albin Thöni

Ende August, während des jährlichen einwöchigen Aufenthaltes in der Wachau, ist es inzwischen für meine Frau und mich zur Routine geworden, der Domäne einen Besuch abzustatten und mit dem Weingutsleiter Roman Horvath und dem Kellermeister Heinz Frischenschlager einen Spaziergang durch die nahen Rieden und durch das tiefe mittelalterliche Kellerlabyrinth zu machen – und anschließend als Höhepunkt im barocken Kellerschlössl Weine von der Domäne zu verkosten und zu genießen.

Die Domäne Wachau blickt auf eine über 300-jährige Weingutsgeschichte zurück.

Mit 440 ha Rebfläche ist die Domäne der bei weitem größte Weinbaubetrieb in der Wachau, der je nach Jahrgang und Witterungsbedingungen rund 2,5 Millionen Flaschen (0,75l) produziert, die zur Hälfte über den Export weltweit vertrieben werden.

Die Genossenschaft wird von 250 Winzerfamilien gebildet, die mit hohem Arbeitsaufwand die steilen Terrassen bewirtschaften und auch die Ernte beinahe ausschließlich im Familienverband und in Handlese tätigen.

Ein Umstand, der der Qualität der Reben und der Weine zugutekommt, ganz nach dem bekannten Motto, dass große Weine nicht nur im Keller gemacht werden, sondern bereits im Weinberg wachsen.

Die Domäne besitzt Rieden quer durch die Wachau, wobei einige zu den berühmtesten von Österreich gehören. Mit der Renaissance des Terroir-Gedankens werden die besten Weine aus den weltbekannten Einzellagen separat vinifiziert, und so gibt es Veltliner und Rieslinge vom Tausendeimerberg und von den Rieden Axpoint und Singerriedel bei Spitz, von der Riede Achleiten bei Weißenkirchen, vom Kellerberg und Loibenberg und der Himmelstiege unmittelbar oberhalb der Vinothek, neben dem malerischen Kellerschlössel, um nur die wichtigsten und bekanntesten zu nennen.

Auf der jährlich vom Team der Domäne im Spätsommer angebotenen Weinriedenfahrt auf der Donau kann man vom Schiff aus all diese Rieden bewundern und nebenbei erlesene Weine verkosten.

Zwei Drittel dieser Weinberge im Weltkulturerbe sind steile Terrassenlagen mit teils uralten Trockensteinmauern, in denen nicht nur der Einsatz von Insektiziden obsolet ist, sondern auch auf eine umweltschonende Bearbeitung der Reben Wert gelegt wird.

70 Prozent der Rieden von der Domäne sind mit Grünem Veltliner bepflanzt und 20 Prozent mit Riesling.

Erst in den 1920er-Jahren wurde man wieder vermehrt auf die Rebsorte Grüner Veltliner aufmerksam, er verdrängte den bis dahin üblichen „gemischten Satz“ .

Der G.V. stammt aus einer natürlichen Kreuzung vom Traminer und der Sorte St. Georgen ab, nach einem Dorf im Leithagebirge im nördlichen Burgenland.

Der Grüne Veltliner ist mit einer Fläche von circa 13.000 Hektar die bei weitem wichtigste autochthone Rebsorte von Österreich, dies bedeutet annähernd 30% der gesamten Rebfläche.

In der Wachau werden die Weine mit den Qualitätskategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd gekennzeichnet, die an besonders strenge Kontrollmaßnahmen gebunden sind.

Die Federspiel-Weine sind filigrane Alleskönner mit Finesse und mineralischer Tiefe, angesiedelt zwischen den verspieltleichten Steinfeder- und den mitunter monumentalen Smaragdweinen. Die Smaragde, nach der Smaragdeidechse benannt, müssen ein Mindesmostgewicht von 18,2 °KMW, also einen Alkoholgehalt ab 12,5%vol. aufweisen.

Schon während des „plauschigen“ Rundganges durch die Rieden und die tiefen Weinkeller spürt man deutlich, mit wie viel Leidenschaft Roman und Heinz, die Macher der Domäne Wachau, für ihre „Philosophie“, für ein kompromissloses Qualitätsbewusstsein eintreten und bürgen.

Roman und Heinz sind zwei Phänomene.

Roman Horvath, der die Ausbildung für Kellertechnik und Weinbau in Krems, das Diplom der Weinakademie von Rust am Neusiedlersee mit Auszeichnung und als zweiter Österreicher die Ausbildung zum weltweit renommierten Master of Wine (MW), einem internationalen Institut mit Sitz in London, geschafft hat, ist seit 2004 Geschäftsführer der Domäne.

Heinz Frischengruber, ein waschechter Wachauer, war Absolvent der Weinbau-Hochschule in Geisenheim im Rheingau und ist seit 2005 der Kellermeister und der Chefönologe der Domäne, der Mann mit dem exzellenten Feingefühl und dem empfindlichen Riechorgan für den Geruchssinn, er scheint tatsächlich mit mehr Riechzellen ausgestattet zu sein, als Allgemeinsterbliche, zu denen ich mich zähle.

Das innovative, ehrgeizige, aber auch traditionsbewusste und sehr sympathische >

Fotos: © Albin Thöni

Roman Horvath, Chris Mayr und Heinz Frischengruber

Heinz Frischengruber, der Herrscher über die Rieden

Abendstimmung auf der Terrasse des Schlosshotel Dürnstein

Chris Mayr auf dem Tausendeimerberg in der Wachau

Degustation in der Domäne Wachau

Das barocke Kellerschlössel

Roman Horvath, der Geschäftsführer

> Duo betrachtet das Thema Wein ganzheitlich. Heinz und Roman hinterfragen und perfektionieren, gehen dabei auch neue Wege und geben offensichtlich alles, geradezu ihr Herzblut, um ehrliche, charakterstarke, vom Wachauer Terroir geprägte Weine zu produzieren. Sie verstehen ihr Handwerk mit Passion und großer Umsicht, sie sind von Weitsicht getragen, mit Blick auf die Gegenwart und die Zukunft; zwei Männer „lungimiranti“, wie man auf Italienisch diese Charakterstärke bezeichnen würde. Dementsprechend großzügig und voller Überraschungen folgte die Degustation von 14 Weinen aus der Domäne Wachau im Degustationsraum des Kellerschlössl, dem vor 300 Jahren erbauten „Lustschlössl“, in dem sogar Napoleon abgestiegen ist und heutzutage Feste, auch Hochzeiten, gefeiert werden.
Zwischen den jeweils 5 Grünen Veltliner und 5 Rieslingen aus allen Rieden, darunter 4 Federspiel und 5 Flaggschiffe der Domäne, den Lagen Smaragden, durften wir auch 4 Rare Rebsorten und Stile verkosten, wie den Rosè 1805 Reserve, ein Cuvèe aus Pinot Noir und Zweigelt, im gebrauchten kleinen Holzfass ausgebaut.
Aus der Amphore einen exotischen Müller Thurgau MTX 2016, spontan im Betonei vergoren, unfiltriert und ungeschwefelt, 5 Stunden auf der Feinhefe gelegen und nach „Latella“ riechend oder schmeckend.
Aus einem versteckten Eck holte der Kellermeister, der inzwischen so richtig in Fahrt gekommen war, auch noch eine Rarität hervor, eine rare Rebsorte vom Roten Traminer Reserve mit stark ausgeprägten exotischen Aromen nach Rosen und Litschi. Alles ist möglich, so die weisen Worte vom Kellermeister!
Die Flaschen weisen alle einen Schraubverschluss auf, nur ca 3% der Weine aus der Domäne, die komplexen Lagensmaragde und wenige Süßweine, werden mit dem Korken verschlossen.

„Die Genossenschaft wird von 250 Winzerfamilien gebildet, die mit hohem Arbeitsaufwand die steilen Terrassen bewirtschaften und auch die Ernte beinahe ausschließlich im Familienverband und in Handlese tätigen.“

Heinz Fischengruber auf dem Schiff vor Dürnstein

Steinfeder, Federspiel und Smaragd

Roman Horvath bei der Riedenfahrt auf dem Schiff

Degustationsparade mit Heinz und Chris

Als krönender Abschluss des erlebnisreichen Abends, mit denkwürdigen Stunden, die das Leben so lebenswert machen, holte Heinz noch einen Grünen Veltliner V.D.N. in einer 0,50 l Flasche aus seiner behüteten Sakristei, klassisch gespritet mit Wachauer Weinbrand, 16,5% Vol, als Hommage an die Vielseitigkeit der Sorte, der tatsächlich eine pfeffrige, würzige Note verströmte, wie sie oftmals typisch ist für diese Rebsorte.
Beglückt, um nicht zu sagen leicht „beschwipst“, konnten wir zu fortgeschrittener Stunde uns von den Freunden Roman und Heinz herzlich dankend verabschieden und zu Fuß das nahe Schlosshotel in Dürnstein anpeilen.

„Säuerlicher **Hottler**“

Historische Südtiroler Rebsorten unter der Lupe: Diesmal geht um den **Furner**, eine Rotweinsorte, die vor allem im Eisacktal Verbreitung findet.

Von Josef Terleth und Christoph Patauner*

Der Südtiroler Weinbau zeichnet sich durch eine einzigartige Geschichte und Vielseitigkeit aus. Neben den international bekannten Qualitätsweinsorten finden sich eine Reihe lokaler Rebsorten, die als Nischenprodukt durchaus ihre Berechtigung haben.
In einem interdisziplinären Projekt wurden am Versuchszentrum Laimburg die Sorten Blatterle, Fraueler, Furner, Versoalen und Weißterlaner agronomisch, analytisch und sensorisch charakterisiert, damit sie in das Nationale Rebsortenregister eingetragen werden können.
Als Beispiel werden an dieser Stelle die Ergebnisse zur Sorte Furner vorgestellt.
Furner ist eine Rotweinsorte, die vor allem im Eisacktal ihre Verbreitung findet.

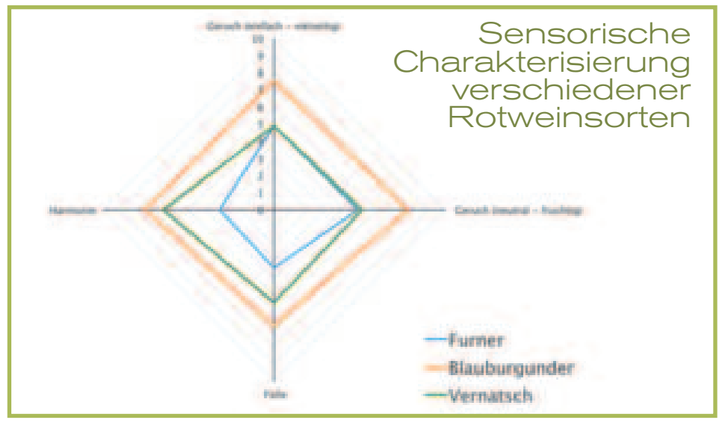
„Als Rotwein ausgebaut, präsentiert sich Furner mit einer rubinroten Farbe und stark violetten Reflexen. Die Weine sind grundsätzlich sehr fruchtbetont.“

In der Literatur wird Furner gegen Ende des 19. Jahrhunderts als geringer, „säuerlicher Hottler“ in der Brixner Gegend zitiert. Mittlerweile sind nur mehr sehr wenige Rebstöcke der Sorte Furner in Südtirol zu finden.
Für die folgende Charakterisierung wurde als Standort der Putzerhof in der Gemeinde Lajen-Ried gewählt.
Die 70-80 Jahre alte Anlage steht in einem Südwest-Hang auf 620 m Meereshöhe. Furner ist normal bis stark wachsend und reichtragend. Die Trauben sind von mittlerer Größe, zwischen 200-300 g schwer, locker mit mittleren, runden Beeren. Die Zuckerleistung des Furner ist schwach, im Laufe der drei Versuchsjahre wurde ein Mostgewicht zwischen 14,5 bis 15,5° KMW erreicht. Dafür war der Säuregehalt mit 12-14 g/l umso beeindruckender. Furner ist im Anbau nicht ganz einfach, Stiellähme und auch die Kirschessigfliege können zum Problem werden.

Als Rotwein ausgebaut, präsentiert sich Furner mit einer rubinroten Farbe und stark violetten Reflexen. Die Weine sind grundsätzlich sehr fruchtbetont. Es dominieren Kirsche, Beerenobst und Waldfrucht, was an einen einfachen Vernatsch erinnert. Bei den Verkostungen hat sich immer wieder gezeigt, dass der Furner neben seiner markanten Säure als Rotwein sehr wenig Fülle und Gerbstoffstruktur aufweist und infolge dessen schlecht mit klassischen Rotweinsorten mithalten kann.

Abschließend kann festgehalten werden, dass Furner relativ einfache und durchschnittliche Weine hervorbringt. Das Qualitätspotential ist demzufolge mäßig. Um eine mögliche Alternative in der Vinifizierung zu schaffen und die Qualität und Wertschöpfung des Endproduktes zu steigern, wird zurzeit am Versuchszentrum Laimburg die Eignung von Furner und anderen historischen Rebsorten für die Schaumweinproduktion untersucht.

**(Versuchszentrum Laimburg)*



Weinsplitter

News, Trends, Persönlichkeiten und Interessantes aus der Weinwelt.

● Von Paul Zandanel

Ein spannendes Weinjahr 2018 kündigt sich an; der Klimawandel sorgte für Wetterkapriolen weltweit, knappe Ernten waren die Folge. Wir warten gespannt auf den Jahrgang 2017. Welche Trends werden 2018 prägen? Naturweine, Transparenz, neuer Luxus und Big Business sind einige davon.

Qualität und Ursprung

Supertannine beim Lagrein nachgewiesen

Ein Forschungsteam um Professor Emanuele Boselli von der Freien Uni Bozen hat bei der Analyse von natürlichen Antioxidantien mittels neuartiger Messmethoden eine

Foto: ©Uni Bozen

neue Art von Polyphenolen nachgewiesen, deren Existenz bereits Kollegen aus Bordeaux vor zwei Jahren vermutet hatten. Es handelt sich um sogenannte Proanthocyanidine, in Pflanzen natürlich vorkommende Stoffe. Als Probemuster diente Südtiroler Lagrein. Mit dieser Methode kann neben der Qualität auch der Ursprungsort der Weine eindeutig nachgewiesen werden, wodurch zukünftig ein Echtheitsnachweis von Weinen möglich ist.

http://bit.ly/2BUSvRV

Foto: ©Vinea Wachau

Dr. Josef Schuller (links) erhält den Steinfeder-Preis überreicht von Emmerich Knoll, Vorsitzender der Vereinigung Vinea Wachau.

Auszeichnung

Hohe Auszeichnung für den Weinakademiker Pepi Schuller, Geschäftsführer der Weinakademie in Rust, und auch hierzulande sehr bekannt.

http://bit.ly/2EDWMvV

Rosé-Renaissance

Die Rosé Weine sind auf dem Vormarsch

Foto: ©www.yoopress.com/de

Internationale Statistiken belegen, dass die Nachfrage von Rosé Weinen steigt. Ein Bericht des OIV, der internationalen Organisation für Rebe und Wein, und eine Artikelserie zu den Rosé Weinen Frankreichs, dem weltweit größten Erzeuger, zeigt Interessantes:

http://bit.ly/2s2rDQe
http://bit.ly/2E0ffpA

Weinblog und Glyphosat

Ein Besuch des Weinblogs des bekannten deutschen Weinbloggers Dirk Würtz lohnt sich. Aus aktuellem Anlass ein Artikel von ihm aus dem Jahr 2016 – zum Nachdenken:

http://bit.ly/2nGap5M

Amarone und Nachhaltigkeit

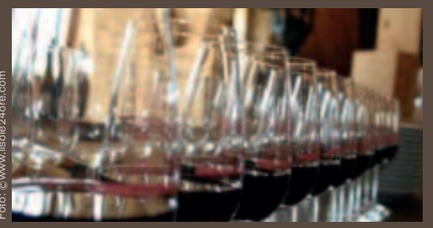


Foto: ©www.ilsole24ore.com

50 Jahre Amarone wurden in Verona Anfang Februar gebührend gefeiert:

http://bit.ly/2FLnhyP

Im Vorfeld der Feierlichkeiten fand ein internationaler Kongress, der „Sustainable Winegrowing Summit“, statt, der das Thema „Nachhaltigkeit“ mit einer internationalen Expertenrunde beleuchtete.

http://bit.ly/2FJUIln

Food Trends 2018

Das sind die Top Food Trends 2018 – gesehen bei Falstaff.

http://bit.ly/2EDEM4Y

Multisensorische Geschmackserlebnisse sind gefragt wie Bompas & Parr in London mit einem multisensorischem Bar-Erlebnis – Gin & Tonic Nebel zum Einatmen inklusive.

http://bit.ly/2FIq9wt

Prowein und Vinitaly ante portas

Foto: ©Ennevi Veronafiere

Die großen internationalen Weinmessen stehen an, die Prowein und die Vinitaly: ein Vorgeschmack auf das, was uns in Düsseldorf vom 18. bis 20. März 2018 erwartet: Internationale Trend-scouts präsentieren ihre Trendthemen:

http://bit.ly/2FCVMYt

Und als Einstimmung auf die Vinitaly ein kurzes Video von Denis Pantini vom italienischen Forschungsinstitut Nomisma zu den Stärken und Schwächen der italienischen Weine.

http://bit.ly/2nBsWRr

Wein und Luxus

Die bestnotierten Weine an der Weinbörse in London und ein Video der teuersten Weine der Welt bestätigen: Wein ist definitiv im Luxussegment angekommen und ein exzellentes Anlagegut. Dazu passend ein spezielles Weinerlebnis: eine Flasche Château Petrus 1986 um knapp 2.500 € mit Freunden erleben.

Foto: ©Martin U. K. Lengemann

http://bit.ly/2q7Nbdg
http://bit.ly/2nCV0nA
http://bit.ly/2nIk0ZR

Die PIWI-Verkostung

Auf der Jahresrotweinverkostung der pilzwiderstandsfähigen **Rotweinsorten** des Vereins PIWI Südtirol Mitte Dezember in Bozen wurden die neuesten Forschungsergebnisse präsentiert.

● Von Hanno Mayr

Die diesjährige Publikumsverkostung pilzwiderstandsfähiger Rotweinsorten des Vereins PIWI Südtirol fand mit großem Anklang, am 13. Dezember im Restaurant Noisteria im neuen NOI Techpark in Bozen Süd statt. Über 50 Interessierte aus Südtirol und dem Trentino nahmen an der blinden Verkostung mit anschließendem Abendessen teil. Nach der Begrüßung von Franz Pfeifhofer, Obmann des Vereins, wurden die 16 Versuchsweine und ein Lagrein als Pirat, vom Verkostungsleiter, dem Önologen Walter Schullian, sowie von Barbara Raifer, Leiterin des Fachbereichs Weinbau der Laimburg, und vom bekannten Trentiner Sommelier Adriano Irranca, fachmännisch beschrieben. „Es handelt sich um Versuchsweine aus den Sorten Chambourcin, Cabernet Cortis, Cabernet Carbon, Prior, Sorte 29/3, Teroldego x Merzling, Divico, Cabernet Eidos und Merlot Khorus“, so Werner Morandell, Organisator der Verkostung, „die Versuchsweine neuer Sorten aus dem Agrarinstitut S. Michele und der Universität Udine waren in diesem Jahr besonders interessant“.

Barbara Raifer und ein Forschungsmitarbeiter der Fondazione E. Mach erzählten von ihren Forschungsergebnissen mit den neuen Züchtungen. Außerdem wurden die Erfahrungen in verschiedenen Südtiroler Lagen mit Wachstum, Resistenz, Reifeverhalten, Kirschessigfliege und Vogelfraß diskutiert. „Eines der Ziele dieser Veranstaltungen ist es, Weine aus gleichen Sorten aus verschiedenen Standorten zu vergleichen“, erklärte Werner Morandell. „Nur so können wir Erfahrungen sammeln und herausfinden, welche PIWI-Sorten für welche Lagen geeignet sind. Es kommen noch vielversprechende neue Sorten nach. Außerdem muss man unterstreichen, dass keiner der verkosteten Weine Noten hatte, die unpassend für einen Rotwein wären, obwohl es sich meist um Kleinstausbauten von Versuchsweinen handelt.“

Der Hintergrund

PIWI-Forschung gibt es mittlerweile seit über 100 Jahren, vor allem in der Schweiz und in Deutschland, aber auch in Österreich, Ungarn, Tschechien, Russland und hierzulande. Pilzwiderstandsfähige Rebsorten basieren auf Kreuzungen der Europäer Reben mit amerikanischen und asiatischen Reben und benötigen so gut wie keinen Pflanzenschutz, ideal für unser Land. In Südtirol sind folgende Rotweinsorten schon zugelassen: Regent und Cabernet Cortis. Es stehen Versuchsanlagen mit den Sorten: Chambourcin, Cabernet Carbon, Prior, Sorte 29/3 und Merlot Khorus. Bei den Weißweinen haben sich folgende Sorten erfolgreich etabliert: Bronner, Johanniter, Solaris, Souvignier gris und Muscaris. Einige andere, wie zum Beispiel Aromera, Donauriesling und Calardis sind noch im Versuchsanbaustadium.

Die Gräfelfinger Doemens-Brauakademie schafft mit dem **Masters of Beer** weltweit erstmals eine Art Laureat in Bierkunde. Die ersten drei **„Bier-Doktoren“** wurden jetzt gekürt.

Lukas Harpf mit dem Diplom

Gestatten, Dr. Bier

● Von Andreas Bretting

Sie kommen aus Südtirol, Baden Württemberg und Oberbayern: Die weltweit ersten Mitglieder des Institute of Masters of Beer definieren für die Doemens Brauakadmie einen geographisch noch eher bescheidenen Umkreis. Nichtsdestotrotz hat die Fortbildungs-Akademie bereits einen potenziell weltweiten Einzugsbereich.

Zunächst dürfen sich Lukas Harpf, Irina Zimmermann und Norbert Schmidl mit der Urkunde, der Ehrennadel und der Mitglieder-Jacke mit Wappen schmücken. Die Ehrenzeichen wurden nach einer berufsbegleitenden Fortbildung überreicht, die an fünf verschiedenen Orten zu absolvieren war: neben Kursen im Würmtal war beispielsweise die Hopfenkunde direkt in der Hallertau zu belegen. Nach einer Zwischenprüfung warteten auf die angehenden Master of Beer die nächsten Hürden: Gefordert war zunächst eine wissenschaftliche Arbeit über ein Bier-Fachgebiet. Der Pusterer Lukas Harpf wählte den italienischen Biermarkt, Irina Zimmermann vertiefte die Frage „Frauen und Bier“. Und Norbert Schmidl philosophiert über die spannende Genussfrage: „Bier, der neue Wein?“

Darüber hinaus waren „Food-Pairings“ zu schaffen – also die passende Auswahl aus 100 definierten „Bierstilen“ zu einem Menü. Eine der Kombinationen durfte man vorbereiten, die andere musste spontan geschafft werden.

War bereits die Auswahl eine Herausforderung, so sollten die „Master-Bierkenner“ auch noch in der Lage sein, die Geschichte der gewählten Biersorten und die Spezialgebiete der einschlägigen Brauereien zu erzählen. Blieb als Schlusshürde die Anforderung, in der Abschlussprüfung ein unangekündigtes Bier-Thema fachgerecht und kompetent aus dem Stegreif zu bearbeiten. Es habe diesmal die Aufgabe gegeben, über die Entwicklung von „Porter“ und „Stout“ zu schreiben, resümierte Doemens-Lehrgangsleiter Michael Zepf. „Wir haben uns an ähnlichen Qualifikationen aus dem Bereich des Weines orientiert“, ergänzte Zepf, der mit seinen Prüflingen sehr zufrieden schien.

Wie werden die frischgebackenen Masters of Beer ihr Wissen umsetzen?

Lukas Harpf wird die neuen Weihen in seinem Südtiroler Getränke-Tempel einsetzen, Norbert Schmidl im Fachjournalismus. Und Irina Zimmermann will mit ihrem „Master“ im Eventbereich sowie bei der Beratung von Brauereien glänzen.

„Es hatte von Seiten der wissbegierigen Bier-Sommeliers immer wieder Anfragen nach einer zusätzlichen Qualifikationsstufe gegeben“, verrät der Doemens-Grandseigneur Wolfgang Stempfl. Dies sei der Grund gewesen warum man den Master-Zweig aufgebaut habe, für den sich gleich an die 100 Teilnehmer angemeldet hätten. Wie bei modernen Studiengängen gebe es einen Punktestand, den man erreichen müsse. Ziel sei, mindestens zehn Seminare zu belegen und viel Fachliteratur übers Brauen und Verkosten zu lesen. „Da es keine Zeitbegrenzung bis zum Abschluss gibt, lassen sich die meisten etwas Zeit.“ Flotter waren die drei Erstlings-Absolventen unterwegs.

Nach rund vier Jahren berufsbegleitender Ausbildung stand Mitte November die Abschlussprüfung an, die auch ein Rigorosum zur schriftlichen Arbeit umfasste: 90 Minuten lang musste ein Absolvent der Prüfungskommission Rede und Antwort stehen.

Die Feier danach wurde gleich zu einem stilistisch passenden Event ausgebaut.

Im Craftbeer-Lokal „Meisterstück“ am Pasinger Bahnhof gab es zu kleinen Happen Beispiele für das „Pairing“ von Mahlzeit und Bier. Verkostungs-Schlucke bis aus Neuseeland und aus Skandinavien waren darunter. Die Aromen reichten vom erfrischenden Berliner „Sauerbier“ bis zum likörigen Abschluss, einem amerikanischen Schwarzbier mit einjähriger Ausreifungszeit im Whiskyfass. Auch ein bayerisches Biogebräu und ein bayerisches Dosenbier wurden verkostet.

Zwischendrin hagelte es Fachvokabular. Die Palette reichte vom „untergärigen Flanders Red“ über „Italian Grape Ale“ bis zum „Barley Wine“, den man auch zu einer Schokopraline mit Dillfüllung „pairen“ könne, wie der Ingolstädter Norbert Schmidl live demonstrierte.

> **„Es hat von Seiten der wissbegierigen Bier-Sommeliers immer wieder Anfragen nach einer zusätzlichen Qualifikationsstufe gegeben.“**
>
> *Doemens-Grandseigneur Wolfgang Stempfl*

MEISTER LUKAS

Lukas Harpf aus Bruneck zählt zu den ersten Absolventen der hochkarätigen **Master of Beer-Ausbildung** an der Doemens-Brauakademie im bayerischen Gräfelfing.

Die Doemens Brauakademie bietet seit über zehn Jahren die Ausbildung zum Diplom-Biersommelier an. Mit der Zeit stieg die Nachfrage nach einer zusätzlichen Qualifikation erzählt Wolfgang Stempfl, ehemaliger Direktor und Initator der Ausbildungen.

So kam es dazu, dass der Master of Beer geschaffen wurde. 2012 begann die erste Ausbildung, inzwischen sind knapp an die hundert Teilnehmer angemeldet.

Foto: © Fred Rauscher

Die drei ersten Masters of Beer von Doemens (v.l.n.r.): Lukas Harpf (Bruneck/Südtirol), Irina Zimmermann (Esslingen) und Norbert Schmidl (Ingolstadt)

Lukas Harpf aus Bruneck, vom traditionsreichen Getränkehandel Harpf, zählt zu den ersten Absolventen der hochkarätigen Ausbildung. Er hat seine Abschlussarbeit über die Geschichte des italienischen Biermarktes verfasst. Bei einem Treffen der Sektion Südtiroler der Diplom-Biersommliers im Gasslbräu in Klausen wurde auf den erfolgreichen Abschluss von Lukas Harpf angestoßen. In einem kurzen Vortrag hat Lukas Harpf den Kolleginnen und Kollegen über den Ablauf seiner Ausbildung berichten.

Das Pensum sei beeindruckend gewesen, erzählte er. Er habe zwölf mehrtägige Seminare belegen müssen. Vier Bierpakete mit jeweils 20 Bieren mussten ausgearbeitet werden, wobei neben den sensorischen Aspekten auch detaillierte Beschreibungen der Bierstile und der Brauereien gefordert wurden. Nach einer ersten schriftlichen Arbeit war eine mündliche Prüfung abzulegen. Und abschließend musste noch eine zweite schriftliche Abschlussarbeit verfasst werden.

Die Voraussetzung für den Master of Beer ist der Besitz des Biersommelier-Diploms. In Südtirol gibt es die Möglichkeit für einen ersten Schritt dahin. Und zwar über die Ausbildung zum Diplom-Bierexpert, der von der Südtiroler Bierakademie jährlich angeboten wird. Nach erfolgreichem Abschluss dieser Ausbildung kann bei Interesse ein Upgrade zum Diplom-Biersommelier bei Doemens absolviert werden. Und damit hätte man auch schon die Voraussetzung, um die Ausbildung zum Master of Beer zu absolvieren.

Alle Kolleginnen und Kollegen gratulieren Lukas Harpf zum erfolgreichen Abschluss zum Master of Beer.

„Das **Blut** der Erde“

Vertikalverkostung von 10 Weinen im Schlossweingut **Castel Sallegg**. Graf Georg von Kuenburg stellt seine Spitzenweine vor.

Von Albin Thöni

Eine illustre Schar von Weinjournalisten, Vertretern von bekannten Weinführern und Weinbloggern aus ganz Italien und die Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung wurden im November 2017 im weiten, prachtvollen Innenhof vom Schlossherren Graf Georg von Kuenburg sehr freundlich begrüßt. Während der Führung durch den langjährigen Chef-Önologen und tüchtigen Kellermeister Matthias Hauser machte dieser einen kurzen Ausflug in die Geschichte des Weingutes.

Seit dem Jahre 1851 ist die Familiengeschichte der Grafen von Kuenburg und Castel Sallegg in Kaltern miteinander verbunden. Graf Georg leitet heute das familiengeführte Weingut durch direkte Erbfolge in sechster Generation. Im Familienbesitz

„Der Höhepunkt des Abends war der exzellente Bischofsleiten 2015 und 2016, 100% Vernatsch. Sie sind des Grafen liebste Kinder: das ‚Blut der Erde‘, das durch seine Venen fließe und ihn geschmeidig und vital halte.“

sind derzeit 31 Hektar Rebfläche rund um den Kalterer See bei einer Produktion von 170.000 Flaschen.

Beeindruckend war die Besichtigung der historischen Weinkeller, die sich mit elf Metern bis zu drei Stockwerke unter der Erde befinden.

Der tiefste Keller sei tausend Jahre alt und spiele dank seiner ganzjährig konstanten Temperatur eine bedeutende Rolle beim Ausbau der Weine und bürge für deren

Fotos: © Albin Thöni

Bei der Präsentation im Castel Sallegg

perfekte Reifung und Qualität, erzählte Graf Georg. Die Fässer in unterschiedlichen Größen, teilweise aus slawonischer Eiche, wurden sogar von einem Fassbindermeister aus Kaltern zusammengebaut.

Ein Keller ist aber auch mit hochtechnologischen Stahltanks ausgestattet. Tradition und das Bewusstsein für Geschichte sowie die Moderne gehen somit Hand in Hand.

Solcherart neugierig geworden, folgte nun die Verkostung von zehn Weinen im großen Verkostungsraum, ausgewählt vom Grafen Georg von Kuenburg höchstpersönlich.

Nach dem Pinot Blanc 2007, mit grünen Noten nach frisch gemähtem Gras im Gaumen, wurden von der Lage Prey von den ältesten Rebstöcken auf 550 m Meereshöhe vier Weißburgunder Pratum (lat. = Wiese) der Jahrgänge 2012- 2013- 2014 und 2015 aufgeschenkt. Die Noten nach Honig, zuweilen Buchsbaum, glasierte Mandeln, reifen und weniger reifen Pfirsich aber auch Zitrusfrüchte im Gaumen, waren sehr animierend und die Mineralität sorgte für eine tolle Struktur und einen angenehmen, langen Abgang.

Nun folgte der Höhepunkt des Abends mit dem Bischofsleiten 2015 und 2016, 100% Vernatsch. Sie sind des Grafen liebste Kinder: das „Blut der Erde“, das durch seine Venen fließe und ihn geschmeidig und vital halte.

Fürwahr, die Weine von erlesenen Trauben für den Kalterer See Auslese klassisch „Bischofsleiten,“ von der gleichnamigen Einzellage am gleichnamigen See, bestechen mit einem charakteristischen Aroma, Noten von Kirsche, Veilchen, Kräuterwürze und wenig Bittermandel, mit milden, geschmeidigen Tanninen am Gaumen, einem dezenten Säurespiel und Wald-Himbeeren im langen Abgang.

Der exzellente Bischofsleiten 2015 und 2016 wurde ob der hervorragenden Qualität von einer strengen 6-köpfigen Jury mit 90 (Vitae 2018) und 93 Punkten (Vitae 2017: Lago di Caldaro Scelto Bischofsleiten, S. 687) im renommierten Weinführer Vitae ausgezeichnet. Zum großen Erlebnis für die Gäste und einem unvergleichlichen genussvollem Vergnügen wurden abschließend noch vier Moscato Rosa ehrfurchtsvoll, wie ein kostbares Gut, wie ein Kleinod, aufgeschenkt: nämlich die Jahrgänge 1994-2001-2012- und 2014. Castel Sallegg und Moscato Rosa sind zwei Seiten einer Medaille und gehören untrennbar zusammen.

Der legendäre Rosenmuskateller gehört seit Ende des 19. Jahrnhunderts zur Familiengeschichte und heutzutage zu den seltensten Sorten der Welt.

Angeblich gibt es weltweit nur ca 100 ha.

Fürst Heinrich von Campofranco, unmittelbarer Vorfahre des heutigen Grafen, brachte um 1892 von seinem Besitz in Sizilien einige Rosenmuskateller-Jungpflanzen nach Kaltern mit.

Die Trauben gedeihen am Seehof auf 230 m Meereshöhe auf traditionellen Pergeln. Der Moscato Rosa ist ein kostbarer Spitzenwein aus dem Schlossweingut Sallegg, aus dem Hause des Grafen von Kuenburg. Erst nachdem die Trauben die Mindestgradation von 32° KMW (169 Öchsle) erreicht haben, werden sie gelesen. Allerdings liegt der Ertrag pro Stock bei nur 0,5 kg und er wird

Matthias Hauser, Elena Franca, Graf Georg von Kuenburg, Chris Mayr

Graf Georg Kuenburg und Chris Mayr im Castel Sallegg

Önloge Matthias Hauser im Castel Sallegg

deshalb nur in limitierter Menge, ~ 1.000 Flaschen in guten Jahren, produziert. Ein rubinroter Dessertwein mit granatroten Reflexen, in der Nase mit satten Aromen von Rosen, dem charakteristischen intensiven „Rosenduft“, eingelegten Kirschen, Himbeeren, getrockneten Früchten, eleganter Würze, kraftvoll am Gaumen und einem immens langen Abgang; man glaubt eine Orgie an Aromen im Nachhall zu erleben, geradezu eine „orgastische“ Explosion an Düften; ein Elexier, ein alkoholisches Genussmittel, ja eine Medizin, die wie eine Naturdroge zu physischer und psychischer Zufriedenheit und Wohlergehen führt, kurzum Balsam für Körper, Geist und Seele ist.

Auch der Moscato Rosa 100%, vendemmia tardiva 2014, 11% Vol, wurde mit den begehrten 4 Viti vom Weinführer VITAE, dem Weinführer der italienischen nationalen Sommeliervereinigung, ausgezeichnet und folgendermaßen beschrieben *(siehe Vitae 2018, Seite 693)*:

„colore rosa terracotta brillante, inebriante la densità dei profumi che ammaliano il naso con un crescendo di fragole, ciliegie e lamponi, petali di rosa, cannella, resina, yoghurt alla fragola, legni orientali. Ampio, vellutato e dolce, non manca di adeguata freschezza e vibrazione sapida. Persistenza infinita su echi speziati e datteri ripieni“.

Su tutti i vini del Castel Sallegg emerge uno splendido Moscato Rosa!

Die **neuen** Kollegen

Von 44 Kandidaten haben **28** die staatlich anerkannte **Sommelierprüfung** geschafft: 17 Damen und elf Herren. Die Jüngste ist 20, der Älteste 60.

Fotos: © Albin Thöni

Von Albin Thöni

Nach der schriftlichen Prüfung am 21. Dezember im Augustinersaal des Klosters Neustift und der mündlichen Prüfung am 16. Jänner im Hotel Mondschein in Bozen haben von ursprünglich 44 angetretenen KandidatenInnen insgesamt 28 es geschafft, die schwierige Prüfung für das staatlich anerkannte Sommelierdiplom zu bestehen, 17 Frauen und 11 Herren. Die Jüngste 20 Jahre alt, der Älteste bald 60.

Die beiden Kommissare aus der Romagna und aus dem Veneto waren insgesamt sehr zufrieden mit der gezeigten Leistung und den großteils gut vorbereiteten Prüflingen.

Ein junger Kollege aus der Hotelbranche hat mit 80,1 Punkte am besten abgeschlossen. Ein weiterer Kollege, der den gesamten Kurs (in Gröden) und die schriftliche und mündliche Prüfung auf italienisch gemacht hat, war mit 78 Punkten sehr glücklich und stolz auf sich. Desgleichen die vielen bekannten Damen nicht nur von den Vinum Hotels, sondern auch Chefs von großen Unternehmen und auch sonst aus allen möglichen Berufen. In Italien können auch >

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Kurse Stufe I

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 08.05.18 - 05.06.18
Ort: Veranstalter Bildungshaus
Kloster Neustift
Preis: 750,00 €

Kurse Stufe II

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 12.03.2018 - 14.05.2018
Ort: Bozen - Hotel Mondschein
Preis: 850,00 €

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 04.09.18 - 26.09.18
Ort: Veranstalter Bildungshaus
Kloster Neustift
Preis: 850,00 €

Kurs Stufe III

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 11.04.18 - 24.04.18
Ort: Veranstalter:Bildungshaus
Kloster Neustift
Preis: 980,00 €

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 15.10.18 - 05.12.2018
Ort: Bozen - Hotel Mondschein
Preis: 980,00 €

Prüfungstermine

Sprache: Italiano o tedesco
Zeitraum: Scritto/schriftlich: 28.03.2018
alle ore/um 15.00 Uhr
Orale/mündlich: 10.04.2018 a partire
dalle ore / ab 09.00 Uhr
Ort: Hotel Mondschein/Albergo Luna
Preis: 150,00 €

Sprache: Deutsch oder Italienisch
Zeitraum: schriftlich: 14.05.2018, 15.00 Uhr
mündlich: 28.05.2018 ab 09.00 Uhr
Ort: Schriftliche: Hotel Mondschein
Mündliche: Hotel Mondschein
Preis: 150,00 €

Sprache: Deutsch oder Italienisch
Zeitraum: schriftlich: 05.11.2018, 15.00 Uhr
mündlich: 19.11.2018 ab 09.00 Uhr
Ort: Schriftliche: Hotel Mondschein
Mündliche: Hotel Mondschein
Preis: 150,00 €

Sprache: Deutsch oder Italienisch
Zeitraum: schriftlich: 17.12.2018, 15.00 Uhr
mündlich: 15.01.2019 ab 09.00 Uhr
Ort: Schriftliche: Hotel Mondschein
Mündliche: Hotel Mondschein
Preis: 150,00 €

Weitere Infos:

Sommeliervereinigung Südtirol
Tel. +39 338 618 96 45
sommelier@sommeliervereinigung.it
www.sommeliervereinigung.it

> sogenannte non „addetti ai lavori“ die Sommelierkurse besuchen und die Prüfung absolvieren, zum Unterschied von den angrenzenden Ländern, wo nur Leute aus der Gastronomie zu den Sommelierkursen zugelassen sind.
Der Notendurchschnitt war sehr gut, zur Freude der Prüfungskommission, allen voran der Präsidentin Chris Mayr, der Frau Direktor Gabi Demetz und den Lektoren Thomas Fink und Paolo Tezzele.
Ein Kandidat und waschechter Bayer, als aktiver Pilot der Lufthansa vor einem Jahr ausgeschieden, hat als Südtirol-Freund – und bewandert besonders im Burggrafenamt alle drei Kurse besucht und die Prüfung erfolgreich bestanden. Ein weiterer Hotelfachmann, gebürtig aus Bosnien, ist inzwischen in Südtirol „akklimatisiert und integriert“, hat mit Südtiroler Akzent die Prüfung glänzend bestanden.
Seit drei Jahren bietet die Sommeliervereinigung in Südtirol auch Kurse ausschließlich in italienischen Sprache an, um all jenen die Ausbildung zu gewährleisten, die aus allen möglichen Teilen Italiens hier in Südtirol als Kellner arbeiten. Die Sommeliervereinigung möchte dazu beitragen, diese Damen und Herren an Südtirol zu binden. Bei der mündlichen Prüfung mussten die Kandidaten nicht nur einen Wein perfekt beschreiben, nach der inzwischen auswendig gelernten Tabelle der italienischen Sommeliervereinigung, sondern auch über ein perfektes Service Bescheid wissen und zuletzt das abschließende entscheidende Kolloquium bestehen, bei dem die gesamten Programme aller drei Kurse abgefragt wurden. Dies bedeutet, dass ein immenser Stoff erlernt werden muss, um die Prüfung zu bestehen.
Über den Weinbau-und die Vinifizierung, die verschiedenen Weinstile, die Theorie der Verkostung und der Speisen-Weinanpassung, die wichtigen Rebsorten und Weine nicht nur von jeder Region Italiens, Frankreichs und Europas, sondern auch der neuen Welt.
An die neuen Sommelierkolleginnen und Kollegen, denen in einigen Wochen die am Sitz der nationalen Vereinigung in Mailand ausgestellten Diplome in einer Südtiroler Kellerei in feierlichem Rahmen überreicht werde, geht der herzliche Glückwunsch der gesamten Sommeliervereinigung. Chapeaux!

Während der mündlichen Prüfung

Bei der Prüfung

Kommissionsmitglied Thomas Fink

Die Kommission bei der schriftlichen Prüfung

„Ein Hotelfachmann, gebürtig aus Bosnien, ist inzwischen in Südtirol ‚akklimatisiert und integriert‘, hat mit Südtiroler Akzent die Prüfung glänzend bestanden.“

Meran wird zum **Sommelier-Mekka**

Eine Premiere! Der **Kongress** des italienischen Sommeliervereins geht im November erstmals in Südtirol über die Bühne. Meran und sein wunderschönes Kurhaus bieten sich als Veranstaltungsort geradezu an.

● Von Christine Mayr

Im November 2018 findet der 52. Kongress des italienischen Sommeliervereins statt. Wir freuen uns ganz besonders, dass diese prestigeträchtige und wichtige Veranstaltung zum ersten Mal in Südtirol stattfinden wird. Meran wird also zum Sommelier-Mekka! Die Passerstadt mit ihrem alpin-mediterranen Flair und ihrem wunderschönes Kurhaus bietet sich als Veranstaltungsort geradezu an. Auch aus logistischen Gründen.

Ganz eifrig bastelt unser Vorstand im stillen Kämmerlein am guten Gelingen dieser Großveranstaltung. Schließlich werden mehrere hundert Sommeliers aus ganz Italien an dem Kongress teilnehmen.
Als „halb geheime“ Spione haben Paolo, Albin und ich in Taormina am letzten Kongress teilgenommen, um den Ablauf eines solchen Großevents zu studieren und zu dokumentieren. Die dabei gesammelten Erfahrungen dienen uns als Basis für die Arbeit in unseren internen Arbeitskommissionen. Wir sind natürlich bestrebt, perfekte Gastgeber zu sein!
Als Grenzregion mit engen Verbindungen und einer Brückenfunktion zum deutschsprachigen Raum möchten wir ein gleichwohl vielfältiges wie originelles Rahmenprogramm ausarbeiten. Dabei denken wir auch an gastronomische Angebote, sowie an Bierverkostungen usw.
Zwischen Tagungen, Workshops, Verkostungen und Begegnungen wird es bestimmt viel zu erleben geben! Vieles steht schon, vieles muss noch in Angriff genommen werden. Wir würden uns sehr freuen, wenn unsere Südtiroler Sommeliers uns nicht nur auf dem Kongress besuchen kommen, sondern wenn sie auch aktiv am Gelingen dieser Großveranstaltung mitwirken und uns bei der Vorbereitung helfen würden!
Wie erwarten Euch: so oder so!
Termin: 01.-04. November 2018 im Meraner Kurhaus.

Foto: ©Albin Thöni

52 Congresso Nazionale AIS
MERANO
01-04/11/2018

Hinweis zur Statutenänderung:

Mit 15. Dezember 2017 wurde – nach zahlreichen Vorstandssitzungen in Mailand – das Statut der Regionen geändert. Die damit verbundenen Neuerungen wurden in der Folge in den Sitzungen des regionalen Vorstandes vom 30. November 2017 und 19. Jänner 2018 diskutiert. Der Termin für den Notar steht fest: Am 9. März um 14.00 Uhr im Hotel Mondschein. Das neue Statut kann bereits jetzt von unserer Homepage heruntergeladen werden. www.sommeliervereinigung.it

Cambiamento statuto: Con il 15 dicembre entra in vigore il nuovo Statuto AIS per le sezioni regionali o territoriali. Dopo le nostre sedute territoriali del 30 novembre e del 19 gennaio e la contemporanea esaminazione da parte del ns. commercialista aspettiamo la fissazione della data tramite il nostro notaio. Vi informeremo appena in possesso della data e vi invitiamo a votare per il nuovo Statuto nel luogo e alla data che Vi sarà indicata. Vi aspettiamo! Potete scaricare lo Statuto dal nostro sito. www.sommeliervereinigung.it

„Wines & Spirits“

Gut ein Dutzend SüdtirolerInnen führen inzwischen den Titel **„Weinakademiker“**. Eine Nachlese auf das Aufbauseminar „Wines and Spirits international“ im Bildungshaus Kloster Neustift.

● Von Margot Messner*

Im November verrgangen Jahres fand im Bildungshaus Kloster Neustift das Aufbauseminar „Wines and Spirits International“ statt. Es wird seit vielen Jahren von der Weinakademie Österreich mit Sitz im Städtchen Rust am Neusiedlersee organisiert. Einige Wochen vor Beginn des Seminars wurden den Teilnehmern die Kursunterlagen aus Rust zugesandt, versehen mit der Mitteilung, dass für ein positives Abschließen der Prüfung eine intensive Vorbereitung notwendig sei. Ein ausführliches Studium der Kursunterlagen wurde empfohlen.
Den Empfehlungen folgend fanden sich die Teilnehmer am Beginn des Seminars bestens vorbereitet im Hartmannsaal in Neustift ein.

„Besonders beeindruckend ist die lange Tradition des Weinbaus in Neustift, der schon seit der Gründung des Klosters durch den seligen Hartmann im Jahr 1142 von den Augustiner Chorherren betrieben wird.“

Das in drei Blöcken gegliederte Seminar begann mit einem Verkostungstraining entsprechend der Degustations-Checkliste des WSET.
Diese unterscheidet sich von dem analytisch-deskriptiven Formular der AIS, der italienischen Sommeliervereinigung, z.B. dadurch, dass sie die Geruchskomponenten zwar beschreibt, aber die Komplexität nicht bewertet. Auf die Bewertung der Mineralität muss nicht eingegangen werden, und die

Rust am Eingang zur Weinakademie

Qualität wird nur als Gesamtqualität beurteilt. Auf eine Bewertung durch Punktevergabe wird verzichtet. Ferdinand Mayr, Weinakademiker und Lektor der Weinakademie, führte die folgenden zwei Tage durch die Weinwelt Mittel- und Osteuropas: Österreich, Deutschland, das Elsass, Spanien und Portugal. Der letzte Abschnitt betraf die Weinwelt Australiens, Neuseelands und Südafrikas. Verkostet und analysiert wurden etliche charakteristische Weine aus diesen Weinregionen.
Besonders beeindruckend ist die lange Tradition des Weinbaus in Neustift, der schon seit der Gründung des Klosters durch den seligen Hartmann im Jahr 1142 von den Augustiner Chorherren betrieben wird. Auch die anschließende Verkostung verriet viel über die Tradition der Stiftskellerei und die Erfahrungen des Stiftsverwalters Urban von Klebelsberg.
Besondere Spezialität des Hauses ist natürlich der Kerner, sehr lebhaft, saftig und rassig am Gaumen mit mineralischem Abgang. Der zweite Teil des Aufbauseminars folgte eine Woche später. Die Weinwelten Frankreichs und Italiens sowie die Schaumweine der Welt wurden in zwei Tagen eingehend studiert. Christine Mayr, Weinakademikerin und Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung, führte gewohnt fachkundig durch die Lektionen. Die Verkostung vom Asti DOCG Cinzano bis zum Champagne Brut „Premier“ Roederer, vom Muscadet Sevre et Maine sur lie 2015 über Pouilly Fume „En Travertin“ 2016 von der Loire bis zum „Les Charmois“ Domaine jean Grivot 2013 von der Cote de Nuits in Burgund, begleitete die theoretischen Ausführungen.
Der dritte und letzte Teil des Seminars war der Weinwelt Amerikas sowie den Spirituosen der Welt gewidmet. Martin Dopler, Weinakademiker und Lektor der Weinakademie, begleitete die Studierenden auch bei der anschließenden Prüfung. Neben der Auswertung der erlernten Theorie mussten auch fünf Weine in sehr kurzer Zeit analysiert und beschrieben werden. Das wohlverdiente, anschließende Mittagessen im Hotel Weingut Pacherhof in Neustift, begleitet von den delikaten, ausgezeichneten Weißweinen des Weingutes, genossen die Teilnehmer in der Hoffnung auf ein positives Prüfungsergebnis.
Dieses wird viele interessierte Teilnehmer dazu berechtigen, in das WSET (Diplom in Wines and Spirits) einzusteigen, um schlußendlich den Titel „Weinakademiker“ zu erlangen.
Diesen Titel führen inzwischen gut ein Dutzend Südtirolerinnen und Südtiroler.

**(Sommeliere)*

„Liebe Wein aka dem iker“

„Es ist nun soweit, wir freuen uns, unseren Weinakademikern das neue **‚Weinakademiker Diploma‘** vorstellen zu dürfen.“

● Von Pepi Schuller*

Ab 2019 wird das WSET Level 4 Diploma nur mehr in englischer Sprache anbieten. Deshalb hat die Weinakademie dieses neue deutschsprachige **„Weinakademiker Diploma“** entwickelt, das mit November 2018 in Rust und Geisenheim und im April 2019 in Wädenswil starten wird.
Das Weinakademiker Diploma erfindet das Rad nicht neu, die Ausbildung wird jedoch fundierter, marktrelevanter und flexibler.

Die bekannte Struktur wird großteils beibehalten und die Ausbildung besteht aus 5 Modulen:

Modul 1

Weinbau und Kellerwirtschaft

Das Modul wird vertieft und deutlich umfassender und komplexer. Die Prüfung besteht zum Großteil aus offenen Fragestellungen und ergänzenden Multiple Choice Fragen.

Modul 2

Der nationale Weinmarkt und Internationales Weinmarketing

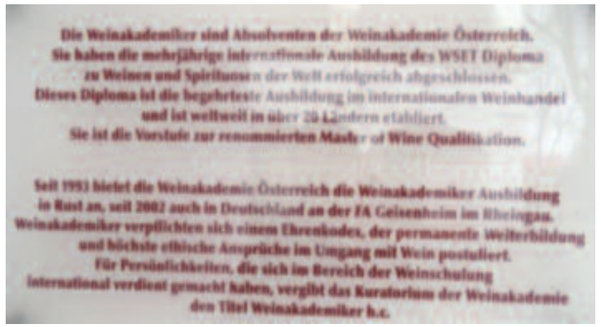
Das Modul wird neben einer internationalen Orientierung auch auf die jeweiligen nationalen Weinmärkte Deutschland, Österreich und Schweiz stärker fokussieren.

Modul 3

Weine der Welt und Märkte

Neben den wichtigsten Weinbauländern beinhaltet dieses Modul auch bisher nicht relevante Länder etwa in Ost- und Südosteuropa. Die Verkostung wird einem neuen „Weinakademiker Degustationsschema“ folgen, das sich mehr an der MW Verkostung orientiert.

>



>

Modul 4

Bereich Schaumweine der Welt, Bereich Aufgespritete Weine der Welt und Bereich Spirituosen der Welt

In den Bereichen Schaumweine und Spirituosen wird auch die jeweilige nationale Produktion intensiver angesprochen und bei aufgespriteten Weinen auch die nationalen Märkte für diese Produkte behandelt werden.

Modul 5

Diploma Arbeit

Die schriftliche Abschlussarbeit sowie die mündlichen Kolloquien werden vertieft.

Ab Herbst 2018 wird an der Weinakademie zwei Wege zum Weinakademiker geben *(siehe Grafik unten)*: Das deutschsprachige Weinakademiker Diploma und das englischsprachige WSET Level 4 Diploma.

Neben dem etablierten WSET Diploma Central Europe (Österreich/Ungarn) und dem neuen WSET Diploma International (Österreich/Italien) wird die Weinakademie ab September 2018 auch ein drittes englischsprachiges Diploma-Format WSET Diploma Rheingau/Burgenland/Alto Adige/Zurich anbieten. Absolventen schließen auch hier nach Ablegung einer Diploma-Arbeit und einem Kolloquium mit dem Weinakademiker ab.

Die Weinakademiker Ausbildung ist auch weiter eine Einstiegsqualifikation für die Bewerbung bzw. Zulassung zum MW-Studium. Somit ist dann hoffentlich wieder vermehrt der Weinakademiker nicht der Abschluss der Weinausbildung, sondern ein neuer Einstieg auf der Reise zum MW. Dazu ein SAVE THE DATE: Von 06. - 08. Juni 2018 bietet die Weinakademie in Kooperation mit dem Institute of Masters of Wine am Campus in Rust wieder eine „Introduction to the MW“ an, Detailinfo folgt!

**(MW Director Weinakademie Österreich)*

INFOS

Informationsfolder zum neuen Weinakademiker Diploma bzw. werden weitere Informationen demnächst auch auf unserer Website zur Verfügung stehen: **www.weinakademie.at**

Die Ausbildung

„Südtiroler **Weinraritäten**“

Der **Weinclub Eppan** hat zu einer exklusiven Verkostung von Südtiroler Weinraritäten der Jahrgänge 1969 bis 2000 geladen.

● Von Christiane Warasin*

Zu einer einmaligen und besonderen Weinverkostung lud der Weinclub Eppan kürzlich seine Mitglieder und Weinliebhaber. Auf dem Programm stand eine exklusive Weinverkostung „Südtiroler Weinraritäten“, und zwar 26 Weine der Jahrgänge 1969 bis 2000.

Aber nicht nur die Weine waren exklusiv, sondern auch das Ambiente: Familie Gasser öffnete zu diesem Anlass den prächtigen Saal im Ansitz Reinsperg, ein wahres Juwel. Gekrönt wurde der Verkostungsabend durch die Anwesenheit renommierter Kellermeister, Sommeliers und Weinexperten. Durch die Verkostung führte die Präsidentin der Sommeliervereinigung und der Südtiroler Weinakademie Christine Mayr.

Tatkräftig unterstützt wurde sie von den Kellermeistern Hans Terzer, Willi Stürz, Rudi Kofler, Urban Piccolruaz, Ignaz Niedrist sowie Kathrin Werth vom Weingut Muri Gries, den Weinpionieren Luis Raifer und Hartmuth Spitaler sowie dem Präsidenten des Konsortium Südtirol Wein Max Niedermayr.

Das Verkostungsrepertoire reichte von Weißweinen über St. Magdalener, Blauburgunder, Lagrein, Merlot, Cabernet bis Süßweine. „Oldie“ unter den Weißweinen war der Sauvignon 1977 vom Landesweingut Laimburg. Dass ein Vernatsch auch nach 31 Jahren noch vorzüglich mundet und frisch wirkt, bewies der Vernatsch Gschleier 1986 der Kellerei Girlan. Die älteste Etikette des Verkostungsabends war der Blauburgunder Riserva Kreuzbichler 1969 der Kellerei J. Brigl.

„Die älteste Etikette des Verkostungsabends war der Blauburgunder Riserva Kreuzbichler 1969 der Kellerei J. Brigl.“

Natürlich wurden nicht nur Weine verkostet, sondern es wurde auch sinniert, philosophiert und in illustrer Runde geplaudert. Abgerundet wurde der Abend mit einem köstlichen Essen, zubereitet von Sternekoch Herbert Hintner und seinem Team vom Restaurant Zur Rose.

Präsident Robert Christof, die Weinfachleute sowie die rund 65 Weinliebhaber waren allesamt begeistert und sich einig, dass ein solcher Abend wiederholt werden muss.

**(Weinclub Eppan)*

Kerner & Köschtn

Die zweite Vertikalverkostung von **Kerner-Weinen** aus vier Ländern mit Chris Mayr war ein Genuss-Highlight anlässlich des 21. Keschtnigl in Feldthurns.

● Von Albin Thöni

Fotos: © Albin Thöni

Flaschenparade im Castaneum

„Der Kerner wurde 1929 in Weinsberg bei Heilbronn/Württemberg durch August Herold gekreuzt und nach Justinus Kerner, dem berühmten Arzt und Dichter der schwäbischen Romantik, benannt.“

Zunächst begrüßte der „Hausherr“ Helmut Tauber, Aktiv und Vital Hotel-Chef und angehender Sommelier, sichtlich erfreut und herzlich im Castaneum von Feldthurns die Vortragende Chris Mayr, die Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung, sodann die zwei Dutzend illustren Teilnehmer, allen voran das Bürgermeisterehepaar Messner aus Feldthurns, den Präsidenten des Industriellenverbandes Federico Giudiceandrea, einen großen Fan des Kerner, Obmänner und leitende Mitarbeiter von Kellereien, Wein-und Obstbauern, Künstler und andere bekennende Kerner-Liebhaber.

Die Vortragende informierte eingehend über die Rebsorte Kerner, die mittlerweile mit >80 ha eine Heimat besonders auch im Eisacktal gefunden hat.

Der Kerner sei die qualitativ hochwertigste moderne deutsche Kreuzung aus dem Edelvernatsch Trollinger (=Tirolinger) und dem Riesling.

Er wurde 1929 in Weinsberg bei Heilbronn/Württemberg durch August Herold gekreuzt und nach Justinus Kerner, dem berühmten Arzt und Dichter der schwäbischen Romantik, benannt.

Die ersten Anpflanzungen erfolgten bei Neustift in den 1970er Jahren (siehe dazu Dionysos Nr. 4 - Dez. 2016, S. 14-15 und den Artikel über den Kerner im Eisacktal vom Weinakademiker Peter Baumgartner).

Die Anbaufläche liegt eher in den höheren Lagen im nördlichen Eisacktale, zwischen 600 und 900 Metern. Sie wird immer noch vergrößert, da die Kernerrebe frostresistent ist, gute Erträge abwirft und die Auszahlungspreise sehr gut sind.

Der Kerner sei derzeit der gefragteste Weißwein im Eisacktal, so Hannes vom Strasserhof. Deshalb haben etliche Winzer im Eisacktal bis zu 30 Prozent ihrer Rebfläche mit der Kernerrebe bepflanzt.

Der Kerner wird idealerweise im Edelstahltank ausgebaut, um die frischen Fruchtaromen nach Ananas, Holunder, nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, wie Grapefruit und Orangen zur Geltung zu bringen, sowie die Klarheit, die Eleganz und die Mineralität im Gaumen.

Nach diesem informativen Exkurs rund um die Geschichte, Verbreitung und Aromenvielfalt des Kerner, ging es ans „Eingemachte“, nämlich die Verkostung, souverän geleitet von Chris Mayr, von insgesamt 21 Kerner.

Die Gaumen waren inzwischen vielfach ausgetrocknet und das Verlangen nach einem guten Tropfen groß. Flink und mit großer Kompetenz kredenzte die Servicebrigade, bestehend aus den Hoteliers Helmut und Stefan, der Reihe nach vier Kerner aus Deutschland (von der Winzergenossenschaft Hohenlohe Heilbronn, Weingut Klaus Zimmerling Dresden, Staatsweingut Weinsberg, Weingut Paul Streng Franken), einen aus der Schweiz (Weingut Landolt vom Zürichsee), aus Rumänien (vom Weingut Villa Vinèa in Transsilvanien des Bozner Unternehmers Heiner Oberrauch), fünf Weine aus der Gegend um Bozen und dem Überetsch (Josefus Mayr Unterganzner, Palladium Martini & Sohn, Without Mitterberg 16 Monate im Holzfass auf der Hefe von Michael Sölva, und Riserva Mondevinum Niklaserhof Fam. Sölva Kaltern, Thomas Unterhofer Kaltern) und zu guter Letzt sieben Weine aus dem Eisacktal (von Hannes Baumgartner Weingut Strasserhof, Andreas Huber Pacherhof, Günther Kerschbaumer Köfererhof, den Aristos und Sabiona von der Eisacktaler Kellerei, zwei Praepositus der Jahrgänge 2006 und 2011 vom Kloster Neustift). Zum Abschluss des Abends gab es ein vorzügliches Viergänge-Menü rund um die Kastanie, meisterlich aufgekocht von den Chefköchen Alex und Christian von den Vinum Hotels Betrieben Taubers Unterwirt und Feldthurnerhof, die es sich nicht nehmen ließen, die Gäste selber zu bedienen.

Keschtnspatzln mit Bauernspeck und Bergkäse, Ricotta-Gnocchi mit Kastanie und Steinpilzen, sodann ein Filet Tartar vom heimischen Ochsen mit hausgemachtem Köschtnbrot – und zum krönenden Abschluss ein Stoanpepele-Kastanien-Tiramisu im Glas, eine „Hochzeit der Geschmäcker und eine Orgie an Aromen“.

Dazu wurden von der – nach der Degustation von inzwischen 18 Kernern – immer noch emsigen, flotten und freundlichen Servicebrigade, angeführt von den Meistern Helmut und Stefan, ein Südtiroler Kerner Praepositus 2016, 14% Vol von der Stifts-Kellerei Neustift, ein Kerner Fürstenfass Fürtemberg von der Weinkellerei Hohenlohe, 11,5% Vol, und zuletzt ein Südtiroler Eisacktaler Kerner Radoy vom Winzer Norbert Blasbichler vom Radoarhof in Feldthurns kredenzt und harmonisch an die Gerichte angepasst.

Die Gesellschaft war inzwischen sehr lebhaft, der Small Talk untereinander kam so richtig in Fluss, die Wirkung der kredenzten Gläser ob des genüsslichen „Schmatzens“ der köstlichen Speisen, garniert mit Köschtn, animierend.

Ganz im Sinne der Heiligen Hildegard von Bingen, die um 1150 festgestellt hat, dass der Wein das „Blut der Erde“ sei, für ein gutes „Geblüte und gute Feuchtigkeit“ und für eine „schöne Färbung des Gesichtes“ sorge, andererseits aber auch die „Weisen zu Fall“ bringe.

Als Dankeschön überreichten die Organisatoren Helmut und Stefan der Vortragenden Chris eine Magnum Flasche Kerner Aristos, zur Verfügung gestellt vom anwesenden Obmann der Eisacktaler Kellerei, und als Verantwortlicher für das psychische und physische Wohlergehen der Referentin stellte Helmut zu vorgerückter Stunde großzügig eine Dach-Suite in seinem Wohlfühlhotel mit Blick auf den Peitler-Kofel und die Aferer Geisler zur Verfügung.

Leider konnte die Suite nicht voll genossen werden, da es galt, in den frühen Morgenstunden zum italienischen Sommelierkongress nach Taormina abzufliegen.

Stefan Dorfmann

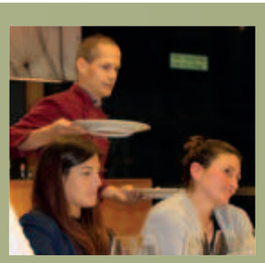
Chris Mayr und Helmut Tauber

Helmut Tauber mit Federico Giudiceandrea

Beim Servieren des Dessert

Die Service Brigade Helmut und Stefan

Armin Gratl, Peter Baumgartner



Der Chefkoch persönlich

Das **starke** Geschlecht

Fotos: ©Albin Thöni

Aufgrund der große Nachfrage hat der Sommelierverband erstmals einen Sommelierkurs im Konferenzsaal der **MILA** abgehalten. Interessant: Immer mehr Kursteilnehmer sind **weiblich**.

● Von Albin Thöni

Die Sommeliervereinigung war aufgrund von dutzenden Anmeldungen für den ersten Kurs auf der Suche nach einem geeigneten, größeren Raum. Erstmals wurde im Konferenzsaal des neu erbauten Gebäudes der MILA der erste Kurs mit 45 TeilnehmernInnen ausgerichtet. Erwartungsvoll und pünktlich fanden sich alle Kursteilnehmer im von der Direktorin des Kurses, Gabi Demetz und der Sekretärin der Sommeliervereinigung, Heidi Wechselberger, hergerichteten Saal ein. Die Tische waren voll mit didaktischem Material, dem Verkostungsheft und Notizblock, dem Gläserset, Korkenzieher, Spucknapf und dem Kursbuch „Die Welt des Sommeliers“, das vor wenigen Jahren im Auftrag der Sommeliervereinigung übersetzt und gedruckt worden ist.

Unter den 25 weiblichen und 20 männlichen Kursisten sind etliche Töchter und Söhne aus bekannten Weingütern, mehrere Weinbauern, Hoteliers, Selbstständige, Unternehmer, Vertreter der Kellereien und des Getränkehandels, Sekretärinnen, Studenten und sogar drei Rechtsanwälte. Am Beginn des Kurses richtete der langjährige, tüchtige, strategisch denkende Geschäftsführer der MILA, Robert Zampieri, der dafür eilends eine wichtige Sitzung der Genossenschaft Bergmilch verlassen hatte, herzliche Worte an die Präsidentin und die Direktorin und die Kursteilnehmer. Er bedankte sich als Hausherr dafür, dass die Sommeliervereinigung den Konferenzsaal im neuen Verwaltungsgebäude, das von der Südtirolmilch GmbH erbaut wurde, für die Sommelierkurs-Lektionen auserkoren hatte und wünschte viel Erfolg und interessante 16 Abende; nicht ohne auf das Bistro und den angrenzenden Shop als Visitenkarte der MILA hinzu weisen und darauf, dass er am liebsten selber die Kurse besucht hätte, wenn es die Zeit zuließe.

Nunmehr oblag es der Präsidentin der Sommeliervereinigung Chris Mayr, mit viel Elan in die Materie und die Themen der ersten Lektion einzutauchen. Zunächst darauf eingehend, was denn ein Sommelier oder das Berufsbild des Sommeliers heutzutage bedeutet. Was macht denn ein Sommelier? Welches ist sein Profil?

Das Wort „Sommelier“ entstand ursprünglich am französischen Hof, wo man die für den Proviantnachschub verantwortlichen Offiziere als Sommeliers bezeichnete.

Heutzutage stehe die französische Bezeichnung für den Weinkellner, einen Spezialisten mit umfassenden Weinkenntnissen. Immer mehr entwickle sich der Sommelier zum professionellen Allrounder mit umfangreichen Kenntnissen und Qualifikationen auch in Betriebswirtschaft und dem Service am Gast, um im Restaurant und Weinkeller eine kompetente Arbeit verrichten zu können.

Die 8 Lektoren der Sommelierkurse hätten es sich zur Aufgabe gestellt, dem hohen Anspruch der Kursteilnehmer auf eine fundierte Ausbildung gerecht zu werden.

Schlussendlich sollte das staatlich anerkannte Sommelierdiplom am Ende der Ausbildung, nach den drei Kursen, Garant dafür sein, dass die Kursteilnehmer über das nötige Maß an Erfahrung, Kompetenz und Professionalität verfügen, um neben dem möglichst profunden Wissen über die Weine der alten und neuen Welt und idealerweise auch über die Spezialitäten der Küche Bescheid zu wissen, als exzellente Botschafter und Vermittler des Weines, der Weinwelt und der Weinkultur zu wirken, optimal zu servieren, zu beraten, kurzum fähig sein mit den Gästen gut „umgehen“ können und diese mit einer „harmonischen“ Speisen-Weinanpassung zu beraten: Welcher Wein passt ideal zu den Speisen?

Dazu gehört auch das fachgerechte Öffnen der Flaschen und die richtige „Weinansprache“ in Bezug auf die Verkostung der Weine: Die visuelle (das Auge trinkt mit), geruchliche, geschmackliche und haptische Prüfung.

Am Ende dieser Lektion wurden drei verschiedene Weine aufgeschenkt, ein Sekt (selbstverständlich aus Südtirol), ein Weißwein und ein Rotwein, selbstverständlich aus Südtirol, von Kursteilnehmern geöffnet, serviert und dann gemeinsam unter der Anleitung des Lektors, in diesem Fall mit den Beschreibungen der Präsidentin Chris Mayr, charakterisiert.

Es wird den Kursteilnehmern von Beginn an die Möglichkeit geboten, gemeinsam mit dem jeweiligen Lektor, die von der nationalen italienischen Sommeliervereinigung vorgeschriebene Verkostungstechnik zu üben und zu lernen, die Weine richtig „anzusprechen“!

Dies ist eine Kunst, die man nur mit viel Üben erlernen kann, und es gelingt trotzdem nicht jedem, denn 80% der Verkostung erfolgt über die Nase, und nur 20 % der sensorischen Empfindungen erfolgen über den Rachenraum. Die Wahrnehmungen und die „Geschmäcker“ sind eben bei dem einen von uns mehr, bei dem anderen weniger gut ausgeprägt, um die Vielfalt der Gerüche und Sinneseindrücke richtig einzuordnen. So empfindet so mancher von uns z. B. das Prickeln des Sektes angenehm, andere unter uns eben als störend.

Es ist also ein langer Weg und es braucht viel Erfahrung und viele Verkostungen, um darüber entscheiden zu können, ob ein Wein banal, ein ordentlicher Alltagswein, oder ein großartiger Vertreter seiner Gattung ist. Wie ist die Komplexität, die Eleganz, die Harmonie, der Abgang?

Ist es ein Wein mit Potential, der lange lagerungsfähig und auch oder besonders in etlichen Jahren noch zu genießen sein wird?

Möge der Sommelierkurs die Teilnehmer so faszinieren und in den Bann ziehen, sie ansprechen und mitreißen, damit sie sich mit Begeisterung aktiv einbringen, spannende, neue Aspekte kennen lernen und jene Ausdauer entwickeln, um schlussendlich nach dem dritten. Kurs und der erfolgreichen Diplomprüfung in die Gilde der italienischen Sommeliervereinigung, der mit annähernd 40.000 Mitgliedern zahlreichsten weltweit, aufgenommen zu werden.

Letztlich sollte jedem Besucher der Sommelierkurse bewusst sein, dass das Eintauchen in die Welt der Weine, deren Geschichte und Kultur auch eine persönliche Bereicherung darstellt, die man nicht mehr missen möchte.

„Das Eintauchen in die Welt der Weine, deren Geschichte und Kultur stellt auch eine persönliche Bereicherung dar, die man nicht mehr missen möchte.“

Robert Zampieri begrüßt die Sommelierkursteilnehmer

Kursteilnehmer beim Flaschenöffnen

Chris Mayr und Gabi Demetz

Vitae 2018 & Lebenswerk

Vorstellung des Weinführers VITAE 2018 im Felsenkeller der Laimburg mit der Überreichung des **Sonderpreises** „premio d'eccellenza" an das Grafenehepaar Sophie und Michael Goess Enzenberg für ihr **Lebenswerk**. Auszeichnungen gab es auch für drei altverdiente Männer.

● Von Albin Thöni

Am 22. November strömten über 100 Gäste aus der Südtiroler Weinwelt, Weinkenner, Weinliebhaber, Weinexperten, aber auch viele Freunde der Sommeliervereinigung in den Felsenkeller der Laimburg um mit den 27 Kellereien, die mit vier Reben, also mit über >91 Punkten ausgezeichnet worden sind, den Weinführer VITAE 2018 zu feiern.
Die Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung Christine Mayr, begrüßte auch im Namen des gesamten Vorstandes herzlich die Ehrengäste mit dem Präsidenten der ital. nationalen Sommeliervereinigung, Antonello Maietta an der Spitze, den HGV Obmann und ehem. Senator Manfred Pinzger, Leo Tiefenthaler als Vertreter des Bauernbundes und der Wirtschaft, Max Niedermayr als Obmann des Südtiroler Weinkonsortium, den Hausherren der Laimburg Dr. Michael Oberhuber, sowie last not least die Schilegende der siebziger Jahre Gustav Thöni, der in Begleitung seines Schwiegersohnes Stephan angereist war.
Nach den feurigen Gruß-und Dankesworten von Seiten der Ehrengäste, die allesamt die erfolgreiche Tätigkeit der Südtiroler Sommeliervereinigung mit der Präsidentin an der Spitze lobten, angefangen mit Leo Tiefenthaler, Manfred Pinzger, Michael Oberhuber und Antonello Maietta, der auf die arbeitsamen Hände und die mühsame Arbeit der Winzer in den Weinberger einging und dabei diese arbeitsintensive Tätigkeit mit dem nötigen Ehrgeiz und dem weltweiten Erfolg von Gustav Thöni verglich, folgte der vorläufige Höhepunkt des Abends mit der Überreichung des „premio d'eccellenza" in Form eines „Stiefels", das Weinland Italien symbolisierend, durch den Präsidenten der italienischen Sommeliervereinigung an das Weingut Manincor, bzw. an das Grafenehepaar Sophie und Michael Goess Enzenberg. Der premio d'eccellenza wird vom AIS Italien als Zeichen der Auszeichnung für einen besonderen, ganz speziellen, exzellenten, Aufsehen erregenden Wein, einen Bezugspunkt für die jeweilige Region, im konkreten Fall für das Weinland Südtirol überreicht: so die anerkennenden Worte von Antonello Maietta bei der Laudatio auf das Weingut Manincor.
Michael Graf Goess Enzenberg ging in seinen Dankesworten kurz auf die Geschichte seines Weingutes ein: „Ihm und seiner Frau Sophie geht es letztendlich um das stetige Bemühen einen Traumwein zu keltern und zu einem perfekten Wein reifen zu lassen und dies im Einklang mit der Natur, möglichst ohne Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Sinne einer nachhaltigen, ganzheitlichen Arbeit im Weinberg und im Keller. Getragen von der Dankbarkeit für die Geschenke der Natur und der Lebenseinstellung des Grafen-Ehepaares".
Anschließend erfolgte unter großem Applaus die Überreichung von Geschenken an altgediente Sommeliers, die sich für die Sache der Sommeliervereinigung bleibende Verdienste erworben haben, wie Erwin Blaas, Alfons Hanny und Toni Hell, die anlässlich der Gründung der Südtiroler Sommeliervereinigung vor 45 Jahren geehrt wurden.
Es folgte nun der Run in die tiefen Keller, wo die einzelnen Kellereien voller Stolz und Genugtuung ihre 34 Spitzenweine aufgeschenkt und die Gaumen der Weinliebhaber, -Experten und Genießer mit ihren geradezu göttlichen Tropfen verwöhnt und für eine tolle Stimmung gesorgt haben. Leider waren die zur Verfügung stehenden anderthalb Stunden für eine tiefere Verkostung und eingehende Diskussion mit den Protagonisten der Kellereien allzu kurz oder die Zeit verging wie im Flug. Wieder zurück im großen Saal hieß nunmehr auch der „Hausherr" Günther Pertoll, der Leiter des Landesweingutes Laimburg, die Gäste herzlich willkommen und ließ großzügig hervorragende Weine zum Menü kredenzen und zum Dessert verführte er persönlich die Gästeschar mit dem Passito Saphir 2015 aus der Burg-Selektion.
Kurz vor Mitternacht ließ es sich Günther nicht nehmen und (ver-)führte das Häuflein der letzten, tapferen „Aufrechten" noch in den tiefsten Keller der Laimburg, wo er mit dem geheimen Schatz, dem Cuvèe COL DE REY, mit dem geheimnisvollen Namen aus den Dolomitensagen und dem Cabernet Sauvignon 1997 die Weinliebhaber verwöhnte und verführte, ganz im Sinne des Dichterfürsten und Genussmenschen Johann W. v. Goethe, der vor über 200 Jahren tiefsinnig festgestellt hat: „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken. Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den ein exzellenter Wein hinterlässt, ist bleibend"! Wohl dem, der ohne „Katarrh" wohl behalten und fidel zu später Stunde nach Hause gekommen ist.

01 *Chris Mayr, mit Graf Michael Goess-E.*
02 *Poldi Kager, Hedwig Gamper, Sepp Waldner, Michl Bradlwarter*
03 *Erwin Blaas, Antonello Maietta und Alfons Hanny*
04 *Luis Raifer, Karoline Walch*
05 *Michael Oberhuber mit Günther Pertoll*
06 *Antonello Maietta und Chris Mayr*
07 *Manfred Pinzger mit Antonello Maietta*
08 *Günther Pertoll und Alois Clemens Lageder*
09 *Günther und Hanni Überbacher, Evi und Peter Bacca*
10 *Chris mit Alfons Hanny*
11 *Georg Höller mit Hedwig Gamper*
12 *Günther Pertoll, Chris Mayr*
13 *Urban Piccolruaz und Willi Sturz*
14 *Antonello Maietta, Chris Mayr und Michael Graf Goess Enzenberg*
15 *Barbara, Christoph und Magdalena*
16 *Albin Thöni, Grafin Sophie und Gustav Thöni*
17 *Verkostung im Felsenkeller*

Fotos: Albin Thöni

Wissen & **Genuss**

Im Mai startet im Kloster **Neustift** ein **Master-Lehrgang**, der auch für Fachleute aus den Bereichen Wein und Bier interessant ist. Brauerei-Chef Michael Gutmann im Interview.

Kloster Neustift im Eisacktal ist nicht nur wegen seiner hervorragenden Weine, sondern auch wegen der vielfältigen Angebote im Bildungshaus bekannt.
Im Mai beispielsweise startet die 13. Auflage des berufsbegleitenden Master-Lehrgangs „Management und Unternehmensführung für Klein- und Mittelunternehmen in Südtirol“.
Der Lehrgang vermittelt in 19 Modulen relevantes Wissen zur Unternehmensführung und stärkt zudem die eigenen „soft skills“: Die Inhalte reichen von strategischer Planung, Kostenrechnung, Controlling oder Marketing bis hin zu persönlichkeitszentrierten Themen wie Mitarbeiterführung, Kommunikation oder Leadership. In den letzten Jahren haben über 200 Absolventen diesen Ausbildungsweg gewählt, darunter Führungskräfte, Handwerker, Geschäftsleute, aber auch Fachleute aus den Bereichen Wein und Bier.

Michael Gutmann, Brauereichef der Brauerei Gutmann, war einer der Absolventen des Master-Lehrganges.
Wir haben ihn zum Interview getroffen:

Michael Gutmann, Brauereichef der Brauerei Gutmann

„Für die Leitung eines mittelständischen Betriebes ist es wichtig, Kenntnisse in allen Betriebszweigen zu besitzen.“

Herr Gutmann, hält der Masterlehrgang Management und Unternehmensführung was er verspricht?
Der Management-Lehrgang ist die ideale Ergänzung für Führungskräfte mit fachspezifischer Grundausbildung. Insbesondere für kleine und mittelständische Unternehmen ist es eine praxisnahe Ergänzung und Einführung in unternehmensrelevante Aufgabenbereiche. Die Auswahl der Dozenten mit praktischer Erfahrung sorgt für eine hohe Anwendbarkeit der Themen im eigenen Unternehmen.

Woran merken Sie das heute noch?
Für die Leitung eines mittelständischen Betriebes ist es wichtig, Kenntnisse in allen Betriebszweigen zu besitzen. Somit hat es nicht nur den Horizont dahingehend erweitert, sondern auch Mut und Vertrauen geschaffen, Neues auszuprobieren und Innovationen umzusetzen. Der Austausch unter den Teilnehmern, die sowohl in traditionellen Bereichen als auch bei neuen Technologien tätig sind, hat den Blickwinkel für neue, kreative Lösungen erweitert.

Ist der Lehrgang berufsbegleitend machbar?
Durch die Aufgliederung hat man die Möglichkeit, zwischen den einzelnen Blöcken die Themen im Betrieb umzusetzen. Somit dient der zeitliche Mehraufwand gleichzeitig dazu, Verbesserungen im Betrieb einzuführen. Durch die begrenzte Teilnehmerzahl, können die individuellen Belange sehr gut bearbeitet werden. Persönlich war es für mich nicht nur eine hervorragende Ausbildung, sondern auch der Beginn vieler heute noch anhaltender Freundschaften.

Zwei kostenlose Informationsveranstaltungen am Do. 01.03.2018 um 19.00 Uhr im Bildungshaus Kloster Neustift sowie am Do. 22.03.2018 um 19.00 Uhr im lvh in Bozen stellen den Lehrgang mit Zielen, Inhalten, Terminen und Referenten vor.

Im Anschluss haben Interessierte die Möglichkeit für persönliche Gespräche mit der Lehrgangsleitung. Weitere Informationen erhalten Interessierte im Internet unter www.bildungshaus.it/master-lehrgang, telefonisch unter Tel. 0472/824301 oder per Mail an benjamin.astner@kloster-neustift.it.

3.–4. Mai 2018

Von der Nische auf die große Bühne

Historisch und doch moderner denn je: Der Weißburgunder erlebt international seit Jahren einen starken Aufschwung und tritt immer stärker aus der Nische hervor. Die beste Gelegenheit für Weinliebhaber, die aufstrebende Sorte und ihre besten Vertreter umfassend kennenzulernen, bietet die dritte Auflage von „Spatium Pinot Blanc“, Europas einzige „reinsortige“ Weißburgunder-Veranstaltung.

„Spatium Pinot Blanc“ hat sich dank 2 erfolgreicher Ausgaben in den Jahren 2014 und 2016 bereits einen Namen gemacht in der Weinwelt. Die Veranstaltung ist zur Referenz in Sachen Weißburgunder geworden, zumal sie 100 lokale, nationale und internationale Produzenten, über 80 Journalisten und zahlreiche Weinliebhaber an einem Ort zusammenbrachte. Am 3. und 4. Mai dieses Jahres wird die Leidenschaft für den Weißburgunder in Eppan neu entfacht. Abermals haben sich die Organisatoren, allen voran der Verein Vineum Eppan, das Versuchszentrum Laimburg sowie der Tourismusverein Eppan zum Ziel gesetzt, das Potenzial der europaweit angebauten Sorte erlebbar zu machen und noch stärker im Bewusstsein der Weinliebhaber zu verankern.

WEIßBURGUNDER UND SPEISEN

Den offiziellen Auftakt von „Spatium Pinot Blanc“ bildet „Pure Eleganz und Harmonie: Sanfte Aroma-Küche & der Pinot Blanc“ am Donnerstagabend in der Kellerei Girlan mit Sterneköchin Anna Matscher. Die unmittelbar verständliche Eleganz von Matschers Küche verzaubert ohne jegliche Effekthascherei und harmoniert daher vorzüglich mit der eher zurückhaltend diskreten Art des Pinot Blanc.

VERKOSTUNGEN UND FACHTAGUNG

Wer die ganze Vielseitigkeit des Weißburgunders kennenlernen und alles über Wesen, Winzer und Weinbauregionen erfahren möchte, kommt tags darauf, bei den Masterclass-Verkostungen am Freitag (4. Mai) um 17 und 19 Uhr sowie bei der Publikumsverkostung von 16 bis 22.00 Uhr jeweils in der Kellerei St. Michael-Eppan voll und ganz auf seine Kosten. Überwiegend ans Fachpublikum richtet sich der Freitagvormittag im Kultursaal St. Michael | Eppan. Namhafte internationale Referenten sprechen dabei zum Beispiel über neue Möglichkeiten der Positionierung und der Vermarktung des Weißburgunders. Um neue Stilistiken des Weißburgunders geht es hingegen bei der Podiumsdiskussion direkt im Anschluss an die verschiedenen Fachvorträge.

SPATIUM PINOT BLANC
spatium-pinotblanc.it
#spatiumpinotblanc

- Donnerstag, 03. Mai | ab 18.30 Uhr
  (Wein-)kulinarischer Abend
  Pure Eleganz und Harmonie
  120 € pro Person inkl. Aperitif, 6 Gerichten, 15 Weißburgundern und Dessertbuffet
  Anmeldung erforderlich
- Freitag, 04. Mai | ab 8.30 Uhr
  Fachtagung | 100 € pro Person inkl. Kulinarischem, Präsentation & Verkostung Weißburgunder
  Anmeldung erforderlich
- Freitag, 04. Mai | 16 bis 22 Uhr
  Präsentation und Verkostung Weißburgunder
  20 € pro Person | *keine Anmeldung erforderlich*
- Freitag, 04. Mai | um 17 und 19 Uhr
  Geführte Masterclass-Verkostung
  40 € pro Person | Dauer 1,5 Stunden
  Anmeldung erforderlich

Anmeldungen: info@eppan.com | +39 0471 662 206

Der frische Wind

Foto: © 123RF.com

Die „Südtiroler Weinakademie“ startet wieder voll durch mit den Klassikern für Einsteiger und Fortgeschrittene sowie mit neuen **Angeboten**.

Ein frischer Wind bläst durch die Weinakademie. Das neue Jahr hat für uns turbulent begonnen. Seit Dezember hat Teresa Trinker-Bonora das Organisationsruder übernommen und fand sich gleich mitten in die Programmplanung für das neue Jahr katapultiert.
Mit vereinten Kräften konnte das Jahresprogramm dennoch vor Weihnachten online gehen. Und inzwischen hat sie sich schon gut eingearbeitet.
Teresa wird in Zukunft alle Teilnehmer und Mitglieder der Weinakademie betreuen.
Es gibt einige Neuerungen im Programm aber auch altbewährtes und bekanntes wurde beibehalten. Unsere Klassiker für Einsteiger und leicht Fortgeschrittene sind das kleine Wein ABC in deutscher und italienischer Sprache, das vertiefende ABC, neu hingegen ist das ABC der Spitzenweine. Die Verkostungen bieten die Möglichkeit sich bei einem Fachvortrag zu speziellen Themen Wissen anzueignen.
Die Workshops hingegen fordern ein höheres Maß an Eigenbeteiligung und aktiver Mitarbeit.

Die Highlight-Verkostungen mit unterschiedlichen Master of Wine sind der Höhepunkt unter den angebotenen Kursen. Natürlich gibt es auch wieder ein breites Angebot im Bereich Bier, als besonderheit ist hier der eintägige Homebrewing Kurs zu nennen, bei dem selbst Bier gebraut wird.
Bereits im letzten Jahr haben wir versucht, verstärkt auf Ausbildungen zu setzten, was sich schließlich auch bewährt hat, daher gibt es auch heuer wieder das Basis-Seminar, Aufbauseminar, Diplom Bier-Expert und Diplom Speck-Expert. Speziell für Personen die im Gastgewerbe tätig sind, ist die Ausbildung Let's talk about wine zugeschnitten.
Es lohnt sich also in unserem Programm zu stöbern und sich von dem vielfältigen Angebot an neuen Kursen überraschen zu lassen.

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Termine

05.03	*Stammtisch - Pinot Grigio International*	*Bozen*
06.03	*Aroma 2*	*Bozen*
09.03	*Highlight Verkostung - Fehlerhafte Weine*	*Eppan*
13.03	*Das kleine Öl-ABC*	*Neustift*
15.03	*Das kleine Wein-ABC*	*Sterzing*
22.03	*Mit Wein auf Weltreise - Australien*	*Bozen*
27.03	*Sommelier's Choice*	*Bozen*
09.04	*Stammtisch - Bordeaux*	*Bozen*
10.04	*Das kleine Wein-ABC*	*Kurtatsch*
12.04	*Wein&Kochen - Fisch*	*Bozen*
13.-14.04	*Basis-Seminar*	*Neustift*
18.04	*Das vertiefende Wein-ABC*	*Marling*
19.04	*Aroma 3*	*Bozen*
07.05	*Stammtisch - Frankenweine*	*Bozen*
09.05	*L'abbicì dell'enologia*	*Bruneck*
11.-12.05	*Englisch - let's talk about wine*	*Kardaun*
16.05	*Das ABC der Spitzen-Weine*	*Klausen*
15.05	*BYO - Bring Your Own*	*Bozen*
29.05	*Das kleine Wein-ABC*	*Neustift*
30.05	*HL-VK - Rhône*	*Eppan*

C&A Tasting

Grabenwerk 2015: Der Grüne Veltliner wird von zwei jungen Burschen produziert. Ein Wein, bei dem es sich lohnt, etwas nachzuhaken.

● Von C & A*

Eine Flasche in meinem Klimaschrank lächelt mich an: Grabenwerk 2015. Kann mich nicht mehr genau besinnen, wo ich sie erstanden habe. Wahrscheinlich in meiner Lieblingsvinothek Fohringer in Spitz. Überlege kurz. Soll ich etwas anderes suchen? Nein! Es bleibt dabei! Die Neugierde ist dann doch zu groß.
Mein Klimaschrank zeigt 7°C an. Eigentlich perfekt für einen Grünen Veltliner. Aber ich merke, dass der Wein mir mehr sagen will, als ich nach der ersten Begegnung erkennen kann. Das Bouquet zeigt sich etwas staubig, verschlossen, untypisch und eher abweisend. Am Gaumen wirkt er sehr straff und eher herb. Auch der geschmackliche Eindruck wirkt etwas „feindlich“.
Entscheide mich, noch ein bisschen zuzuwarten, bis sich der Wein etwas entwickeln kann. In der Zwischenzeit recherchiere ich: Produzenten sind zwei junge Burschen: Michael Linke und Franz Hofbauer. Einer scheint mir bekannt zu sein.
Ist mir vielleicht in der Weinakademie in Österreich über den Weg gelaufen. Sie nennen sich Grabenwerkstatt.
Eigentlich passend. Ihre Lagen sind im Spitzer Graben verteilt. Ganze zwei Hektar: steil und hoch gelegen auf Terrassen, mit sehr kargen Böden gesegnet. Sie arbeiten nach biodynamischen Prinzipien, vergären nur spontan im Stahltank bis 24° C und außer ein bisschen Schwefelzusatz bei Flaschenfüllung passiert eigentlich gar nichts. Weder Schönen noch Filtrieren. Das klingt alles recht spannend – meine Neugierde und mein Wein-Jagd-Instinkt sind geweckt. Nach circa 15-20 Minuten wende ich mich wieder meinem Glase zu. Und siehe da: der Wein scheint wie aus dem Dornröschenschlaf erwacht.
Aber nun der Reihe nach.
Die Robe zeigt ein recht kräftiges Gelb. Würde fast meinen, dass etwas Maischestandzeit dahintersteckt, aber ich finde keinen schriftlichen Hinweis. Auch die leicht phenolische Note am Gaumen könnte dafür stehen….
Die anfangs sehr verschlossene Nase gibt nun fruchtige Nuancen frei: weiße Pfirsiche, Quittenkompott, Grapefruit und deren Schalen – alles sehr zurückhaltend, elegant und geheimnisvoll. Das anfänglich kreidige tritt nun zurück und lässt rauchig-harzigen Nuancen, sowie Aromen von viel grünem Pfeffer, Minze und Küchenkräutern den Vortritt. Ein fast unbemerkbarer Hauch Gletschereis….
Am Gaumen präsentiert sich der Wein sehr geradlinig und straff.
Für einen Grünen Veltliner hat er eine sehr animierende Säure, sowie viel mineralischen Zug. Die etwas herbe phenolische Art wird nun durch etwas Aprikose im Nachhall ausgeglichen. Trotz oder vielleicht auch wegen seiner kühlen und kargen Art wirkt er sehr charaktervoll. Nicht schmeichelnd, sondern fordernd.
Die kühle Ader zeigt sich auch am Abgang. Nichts Üppiges, sondern nur Tiefgehendes.
Ein Wein, bei dem es sich lohnt, etwas nachzuhaken.

„Die anfangs sehr verschlossene Nase gibt nun fruchtige Nuancen frei: weiße Pfirsiche, Quittenkompott, Grapefruit und deren Schalen – alles sehr zurückhaltend, elegant und geheimnisvoll.“

Gesamtbewertung:
90 Punkte

**(2. Februar 2018)*

TERMINE

Dolovino on Snow
Südtirol Wein-Probe einmal anders auf der größten Hochalm Europas
11.03.2018
10.00 bis 16.00 Uhr
Seiser Alm

Bozner Weinkost
15.03.2018 - 18.03.2018
Die traditionsreiche Veranstaltung Bozner Weinkost findet vom Donnerstag, 15. März bis Sonntag 18. März 2018 in dem einzigartigen Ambiente von *Schloss Maretsch* statt.

ProWein
Leitmesse der internationalen Wein- und Spirituosenbranche
18.03.2018 - 20.03.2018
Düsseldorf (D)

Wine Skisafari
Verkostung Südtiroler Spitzenweine
25.03.2018 10.00
15.30 Uhr
Alta Badia

Vinitaly
Internationale Fachmesse
Fahrt zur Vinitaly am 16. April!
Einschreibungen:
sommelier@sommeliervereinigung.it
15.04.2018 - 18.04.2018
Verona

Die Südtiroler Weinstraßen Wochen
Unterhaltsames Weinerlebnis
21.04.2018 - 09.06.2018
Bozen und Umgebung

Tag des Weines
21.04.2018
von 17.00 bis 22.00 Uhr
Raiffeisen Forum Lanserhaus
St. Michael Eppan

Kalterer Weinwandertag
29.04.2018
von 10.00 bis 18.00 Uhr
Kaltern

Spatium Pinot Blanc
Tage des Weißburgunders
03.05.2018 - 04.05.2018
Eppan

Blauburgundertage Südtirol
Die 20. Ausgabe
05.05.2018 - 07.05.2018
Neumarkt und Montan

Lagrein im Wandel der Zeit
10.05.2018
ab 19.00 Uhr
Auer, Kirchplatz

Gewürztraminer Weinwandertag
Erleben, entdecken, genießen...
12.05.2018
10.00 bis 19.00 Uhr
Tramin

Terlaner Urbansnacht
25.05.2018
18.00 Uhr
Terlan

Sabiona18
25.05.2018 - 26.05.2018
Infos: www.sommeliervereinigung.it
oder www.klausen.it
Klausen

Quelle: www.suedtirolwein.com

IMPRESSUM

DIONYSOS

Herausgeber: Handels-, Industrie-, Handwerks- und Landwirtschaftskammer Bozen
Südtiroler Sommeliervereinigung, Südtirolerstraße 60, 39100 Bozen
Verantwortlicher Direktor: Dr. Alfred Aberer

Redaktionelle Leitung & Grafik/Layout: Roman Gasser
Redaktion: Dip WSET Christine Mayr, Dr. Albin Thöni, MMag. Paul Zandanel, Dr. phil. Maria Kampp

Druck: Druckerei A. Weger (Brixen)

Autorizzazione del Tribunale di Bolzano n. 3/99
www.sommeliervereinigung.it

Foto: © 123RF.com