Supplemento n° 1 al periodico "Per l'economia" n° 5, anno 2018, periodicità: otto volte l'anno. Poste Italiane Spa – spedizione in A.P. – 70% CNS Bolzano

DIONYSOS

I.P. – Jahrgang 25 – Nr. 3 – September 2018

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN

Leidenschaft für **Weinkultur**

- **47 Jahre Einsatz** für Weinkultur und Ausbildung zum Diplom-Sommelier in Südtirol.
- **47 anni di impegno** per la cultura del vino e la formazione come sommelier in Alto Adige.
- Er ist fleißig, wissenshungrig und besessen vom **Glückselixier Wein**. Sommelier-Jungstar **André Senoner** im Porträt.
- Der **Sommelier-Weltmeister** Jon Arvid Rosengreen im großen Dionysos-Interview.

Je t'aime **Merano**

Si terrà per la prima volta a Merano, dal 1° al 4 novembre 2018, il Congresso Nazionale dei Sommelier AIS. Il congresso è il momento di sintesi del lavoro svolto dall'Associazione e dai suoi sommelier nell'anno trascorso, a livello locale, regionale, nazionale e internazionale.

“Quando sei felice bevi per festeggiare. Quando sei triste bevi per dimenticare, quando non hai nulla per essere triste o essere felice, bevi per fare accadere qualcosa.”

(Charles Bukowski)

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

DIONYSOS

WERBUNG/PUBBLICITÀ
INFO:
info@sommeliervereinigung.it

Foto: © 123RF

inhalt/contenuto

Das Herz auf der Zunge: André Senoner im Porträt 6
Sind „gekorkte“ Weine vermeidbar? 10
Kerner & Köschtn Fest: Helmut Tauber im Interview 12
„Authentisch und ehrlich“: Hansjörg Ganthaler im Interview 14
Der Sommelier-Weltmeister: Jon Arvid Rosengren 16
Leidenschaft pur: Gastbeitrag von Peer F. Holm 18
Der Sommelier-Titel: Eine Spurensuche 20
Qualität ohne Kompromisse: Die Eisacktaler Kellerei 24
Wein Weib Walch: Familienweingut Elena Walch 28
„Epokale“ im Olymp: Der VITAE-Erfolg 31
Quintessenz – quality: Kellerei Kaltern 32
Historische Rebsorte: Der Fraueler 33
Vom Außenseiter zum Star: Blauburgundertage 34
Essen und genießen mit allen Sinnen 36
America meet Alto Adige: autenticità 37
26 neue Wein-Botschafter: in der Kellerei Schreckbichl 38
Kampf gegen Peronospora: Verheerender Pilz 40
Grüne Energie: Alperia 42
Castel Sallegg: confronto con il mondo 43
Gemeinsame Vision: Nachhaltigkeit 43
Die Weinreise: Rhônetal 44
Klimawandel: Die Herausforderungen 47
Wine impact: Aspetti e riflessi sulla salute 48
Preis für Weinkultur: „Tilia“ und „Panholzer“ 50
Kapitän & Visonär: Artur Winkler – Der Nachruf 51
Weinsplitter: News aus der Weinwelt 52
Wine – Yes: Blue wine? 53
Die Weinwisser: Vannuccini und Volgger 54
Voller Energie: Südtiroler Weinakademie 56
Kellerei als Lebensader: Neue Bozner Kellerei 57
C&A Tasting: Châteauneuf-du-Pape 58
Die Termine: Wichtige Veranstaltungen 60

26 neue Wein-Botschafter:
Diplomverleihung in der Kellerei Schreckbichl.

Wein Weib Walch:
Über die Süße des Lebens auf dem **Familienweingut** Elena Walch.

DIONYSOS
Das **Weinmagazin** der Sommeliervereinigung Südtirol
SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

INFO

Die große Beilage: Alles über den AIS-Kongress!

Meran wird **Wein-Hauptstadt**

*Eine Premiere: der 52. Nationale Kongress der italienischen Sommeliervereinigung AIS findet **vom 1. bis 4. November** erstmals in Südtirol statt. Meran und sein wunderschönes Kurhaus bieten sich als Veranstaltungsort geradezu an.*

Associazione Italiana Sommelier

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

www.congressoais-altoadige-merano2018.it

À Votre **Santé**!

Nur mehr wenige Wochen zum Nationalen **AIS-Kongress**! Die Angst sitzt ziemlich tief: Hat man wohl nichts vergessen? Kommen genügend Mitglieder? Treffen Weine und die Referenten rechtzeitig ein? Läuft alles nach Plan ab?

Die Wochen bis dahin werden hektisch werden, denn gleichzeitig laufen ja auch verschiedene Kurse und Verkostungen.
Für das gute Gelingen der Veranstaltung brauchen wir auch die tatkräftige Mitarbeit von Euch: bei den Verkostungen und bei den verschiedenen Essen. Es ist für jeden eine einmalige Chance, hochwertige Verkostungen live mitzuerleben.
Bitte meldet Euch so bald wie möglich bei unserem **Serviceleiter Hubert Kastlunger** an: **hubert@sommeliervereinigung.it**.
Wir brauchen Euch alle!

Die verschiedenen Veranstaltungen können für Sommeliermitglieder über **www.congressoais-altoadige-merano2018.it** gebucht werden. Dort erwarten wir mit Freude all jene, welche gerade nicht arbeiten …

Seit 1. September beziehen wir unser **neues Büro** in der Negrelli-Strasse 4 (Ex-Selva) in Bozen, welches von 9 – 13 Uhr für den Parteienverkehr geöffnet sein wird. Frau **Herta Puff** steht uns dabei als neue Koordinatorin zur Seite. Wir freuen uns auf spannende Zeiten!

Bei **Heidi Rienzner** möchten wir uns ganz herzlich bedanken für die intensiven und guten Zeiten. 17 Jahre sind eine kleine Ewigkeit, welche sie für den Verein immer an vorderster Front stand. Wir werden Dich vermissen!

Il **Congresso Nazionale** si sta avvicinando con grandi passi e cresce la tensione! Avremmo bisogno di tutti voi per assicurare uno svolgimento liscio! Chi è interessato a **collaborare** si rivolga p.f. a **Hubert Kastlunger**, capo servizio: **hubert@sommeliervereinigung.it** – sarà un occasione unica per conoscere relatori di fama mondiale.

Per accedere alle manifestazioni – per chi non è impegnato – vi invitiamo di assicurarvi i vostri posti tramite **www.congressoais-altoadige-merano2018.it**

Dal 1° settembre saremo raggiungibili al nuovo indirizzo di Via Negrelli 4 a Bolzano (ex – SELVA) e saremo aperti al pubblico dalle ore 9 alle ore 13. Vi aspetterà la nuova coordinatrice **Herta Puff**. Ringraziamo **Heidi Rienzner**, che ci ha seguito per oltre 17 anni. Grazie Heidi e un grande abbraccio!

● Christine Mayr

Das Herz auf der Zunge

Er ist jung, fleißig, wissenshungrig, angriffslustig, traditionsbewusst und regelrecht besessen vom Glückselixier Wein. Sommelier-Jungstar **André Senoner** im Porträt.

● VON ROMAN GASSER

Meine Mission war klar: ich wollte einen jungen aufstrebenden Sommelier interviewen, der sich als Aushängeschild der Sommeliervereinigung Südtirol sieht, der leidenschaftlich seinem Beruf nachgeht, sein Herz auf der Zunge trägt und bei nationalen Wettbewerben vorne mitspielt. Ein zukünftiger Hauptakteur der Südtiroler Weinwelt sozusagen.

Ich wollte jemanden treffen, bei dem das Feuer in den Augen lodert, sobald man über die Berufung Sommelier und über die wunderbare und schier unendliche Welt des Weines debattiert.

Ich habe diese Person gefunden. In St. Kassian im Rosa Alpina.

Allein die Fahrt dorthin über das Grödner Joch war ein Abenteuer. Diese imposante und atemberaubende Bergwelt klebt dir regelrecht auf der Windschutzscheibe. Dort angekommen begrüßte mich ein aufgeweckter Sommelier. Sein Name: André Senoner – diesen Namen sollte sich die Südtiroler Weinwelt fortan auf ihrem Notizzettel notieren.

Wir suchten uns ein gemütliches Platzl im wunderschönen Rosa Alpina und redeten gleich volle Pulle drauflos.

Für den 26-jährigen hat allerhöchste Priorität, was sich im Glas befindet, nur das ist ihm wichtig. Ganz nach dem Motto: Die Passion Wein verbindet uns alle. Was dem Gast schmeckt und welche Empfindungen ausgelöst werden, ist für André immer noch das, was wirklich zählt – der beste Sommelier zu sein ist nur sekundär. Nachdem er schon mehrere Podiumsplatzierungen eingeheimst hat und eines Tages einen großen Wettbewerb gewinnen möchte, ist das zwar schön, aber für Senoner bei weitem nicht das Wichtigste.

Laut André ist dem Gast nicht bewusst, ob er von einem Sommelier oder Sommelier-Weltmeister bedient wird. Der Gast muss sehen, dass er von einem Sommelier bedient wird, der sein Handwerk versteht.

Der Gast vertraut sich dem Sommelier an. Bedingungslos. Und das ist für André ein tolles Gefühl.

Welche Person wo und mit welchem Verband Weltmeister wird, interessiert ihn relativ wenig. Für ihn ist wichtig, dass man seinen eigenen Weg geht.

André hat öfters Präsentationen und Verkostungen in Hotelfachschulen geleitet – für ihn ist die Glaubwürdigkeit alles, was in diesem Geschäft zählt. Er ist der Meinung, dass man mit einem Glas Chardonnay zum Gast geht und sagt, man spürt die schönen Früchte, Mango, die Passionsfrucht – und der Gast erkennt diese Gerüche nicht, dann ist das nicht förderlich. Laut Senoner darf man niemals den arrogant rüberkommen machen.

Was für ihn wirklich wichtig ist: „Du musst alles ruhig erklären, welche Aromen du im Mund spürst, die schöne Säure, die Struktur, ob der Wein anhaltend ist, tanninhaltig – das sollte man dem Gast erklären.“ Wenn man sagt, man spürt ganz leicht „per dire eine Linse“ … so verliere man nur an Glaubwürdigkeit, so André's Meinung.

Solche Situationen entscheiden über die Professionalität eines Sommeliers. Für Senoner gibt es viele Sommeliers, die sich selbst maßlos überschätzen.

Die Leidenschaft für den Beruf des Sommeliers hat André bei den Sommelierkursen der Sommeliervereinigung Südtirol für sich entdeckt. Senoner sah sich immer als Kellner. Er will sich stetig verbessern und an sich arbeiten – dadurch immer besser werden und nach Höherem streben. Er sagt über sich selbst: „Ich war immer schon von der glamourösen Weinwelt begeistert. Ich war regelrecht süchtig nach Wissen, und ich hatte ständig den innerlichen Drang, mich zu beweisen und das Wissen reihenweise aufzufressen, um meinen Hunger stillen zu können.“

André intensiviert die Vorbereitungszeit für Wettbewerbe – obwohl ihm dafür eigentlich nicht viel Zeit bleibt. Auch mit der Weinkarte seines aktuellen Arbeitsplatzes setzt er sich ständig auseinander. Er versucht nachzujustieren, Neues zu wagen und zugleich Altes zu bewahren. Hier den perfekten Ausgleich zu finden, ist seine große Motivation.

Für Senoner war klar, dass die Sommelierausbildung nur der Anfang einer langen Reise war – die erste Stufe in Richtung Gipfel. „Du hast dir das Grundwissen angeeignet, aber du stehst noch im Tal und musst erst schrittweise den Gipfel erklimmen.“

Um sein Fachwissen stetig zu verbessern, besucht der 26-jährige regelmäßig Kellereien, denn dort kann man sich hervorragend weiterbilden. Er empfindet es für wichtig, dem Gast auch etwas über die Kellerei erzählen zu können – er gibt die Passion in der Kellerei dem Gast weiter. Er spricht das aus, wovor sich viele drücken wollen: „Die Weinwelt befindet sich im ständigen Wandel und deshalb darf man nie stehen bleiben. Niemand wartet auf dich – du musst selbst die Initiative ergreifen.“

Südtiroler Sommeliers bei Wettbewerben: André ist eine der wenigen Ausnahmen. >

Foto: ©Spazio Umbria Gallery (Pier Paolo Metelli Studio)

***Andrè Senoner** (mitte): „Ich war immer schon von der glamourösen Weinwelt begeistert. Ich war regelrecht süchtig nach Wissen, und ich hatte ständig den innerlichen Drang, mich zu beweisen und das Wissen reihenweise aufzufressen, um meinen Hunger stillen zu können.“*

> Der „Master of Friulano“, bei dem es um Weine aus dem Friaul ging, war André’s erster Wettbewerb. Für ihn hat jeder Wettbewerb seine ganz eigene Charakteristik, seine eigene Geschichte. Er bereitet sich intensiv vor und ist überzeugt, dass man – unabhängig von der Platzierung – viel gelernt hat. Natürlich wolle er gut abschneiden, den Arbeitgeber und die Region stolz machen. André verspürt diese Lust, dieses Feuer, das in ihm lodert, er will das Gelernte so gut wie irgend möglich vor der Jury und den Zuschauern präsentieren. „Jedes Erlernte wirst du irgendwann in deiner Zukunft benötigen. Und wenn man sich in der hervorragenden Position befindet, dieses Wissen jederzeit abzurufen, ist das ein phantastisches Gefühl“, so der überzeugte Jungsommelier.

Nicht immer sind die besten Sommeliers Italiens bei den Wettbewerben vertreten, aber trotzdem kann man sich vergleichen. „Für ein paar Stunden sind wir harte Rivalen und nachher herzliche Freunde, die sich über die Weinwelt austauschen. Das ist einfach schön. Vor zwei Jahren habe ich meinen ersten Wettbewerb bestritten und ich wusste nicht, wie ich mich vorbereiten soll. Nach dem Wettbewerb hatte ich einen großen Drang auf Revanche – und das war der Zündstoff für meine Wissenslust. Ich wollte beim nächsten Mal gleich aufs Podium“, so Senoner. Und das hat er geschafft. Die Harmonie zwischen Speise und Wein ist fundamental wichtig. André sagt, es kann auch passieren, dass eine Speise zu salzig ist, wenn der Wein aber perfekt passt, kann er die Speise retten. Der 26-jährige spricht aus Erfahrung: „Bei der Speise/Wein-Anpassung muss man gut sein. Du musst zuerst die Speise probieren, jede Zutat analysieren, vor allem der Nachgeschmack spielt eine große Rolle. Und beim Wein spielt vor allem der Jahrgang eine große Rolle. Du solltest immer die perfekte Synthese zwischen den einzelnen Jahrgängen einer Sorte finden. Ein 2015er passt vielleicht mit der Speise nicht so gut zusammen, wie der 2016er. Probieren heißt das Zauberwort und man soll auch Risiko eingehen. Risikobereitschaft ist notwendig, aber nur mit Köpfchen.“

André Senoner bei der Diplom-Verleihung der Sommeliervereinigung Südtirol: *Die Leidenschaft für den Beruf des Sommeliers hat André bei den Sommelierkursen der Sommeliervereinigung Südtirol für sich entdeckt.*

Laut André wird man beim Wettbewerb von der Jury und den Besuchern genauestens beobachtet – und Nervosität wird einem sofort angesehen – wenn man angespannt ist, dann wird man verlieren. Erfahrung spiele auch eine große Rolle. Im Speisesaal sei es ähnlich – keiner ist perfekt, aber man sollte immer von seinen Fehlern lernen, Ruhe bewahren und organisiert bleiben. Man könne sich nur selbst in Schwierigkeiten bringen. In Stresssituationen sei es meistens vom Vorteil, wenn man kurz durchatmet und sich dann wieder auf die Sache konzentriert, so der Sommelier in der Rosa-Alpina.

2014 hat Senoner die Sommelierprüfung bestanden. Das war für ihn die erste Stufe einer langen Treppe, die er noch vor hat zu bewältigen.

Für André gibt es einen großen Unterscheid zwischen einem 1-Sterne und einem 3-Sterne-Restaurant. „Du musst immer darauf achten, wer dein Gast ist – und je höher du im Sterne-Segment unterwegs bist, desto mehr verstehen die Gäste vom Wein. Wenn du nicht vorbereitet bist, machst du eine blöde Figur. In einem gewissen Segment kannst du den Gästen auch nichts mehr vorspielen oder improvisieren.“

Man sollte den Gast, sobald er Platz genommen hat, mit auf eine Reise nehmen. Für Senoner muss der Gast eine Reise machen in die Welt der feinsten Gastronomie. Senoner: „Die große Genussreise erlebt jeder Gast für sich individuell – die Sommeliers sind nur die Begleiter.“

Was auch zum Beruf gehört: „sporcare le mani“ (sich die Hände schmutzig machen) – sagt André – dieses Motto ist ihm wichtig. Für André fand in der gesamten Gastronomie ein großer Wandel statt. Früher gab es mehr Disziplin. Das „herumschimpfen“, wie es früher oft der Fall war, ist heutzutage einfach nicht mehr produktiv. Heute geht es gemächlicher und dadurch harmonischer zu.

„Wenn dir ein Wein Emotionen vermittelt, dann weißt du, dass hier eine Person dahintersteckt, die das wirklich mit dem Herzen macht. Es gibt sehr viele Weine, wo du dieses tolle Gefühl einfach nicht vermittelt bekommst. ‚Senza anima’ – also ohne Seele – und das ist nicht gut und du spürst das sofort. Wir als Sommeliers sind privilegiert – weil wir wissen, was dahintersteckt. Für viele Menschen ist die Weinwelt zu kompliziert – sie schmecken gewisse Noten nicht und tun sich generell schwer. Man braucht viel Geduld. Wenn du sofort aufgibst, dann ist der Wein einfach keine Passion für dich. Man muss dem Wein auch einen gewissen Respekt zollen. Wenn ich zum Beispiel eine Verkostung mit alten Weinen mache, dann ist das sehr spannend. Der Wein wird vom kleinen Kind zum Mann, und das schmeckt man. Weine haben auch eine Seele“, so der stolze Sommelier.

> „Wenn dir ein Wein Emotionen vermittelt, dann weißt du, dass hier eine Person dahintersteckt, die das wirklich mit dem Herzen macht. Es gibt sehr viele Weine, wo du dieses tolle Gefühl einfach nicht vermittelt bekommst. ‚Senza anima’ – also ohne Seele – und das ist nicht gut und du spürst das sofort.“

Wenn André sich ein Weingut kaufen müsste, dann würde er ein Weingut im Langhe-Gebiet in Piemont kaufen. „Ich liebe den Herbst, ich bin auch im Herbst geboren – dieses faszinierende Farbenspiel – ich würde in Langhe einen tollen Weißwein anbauen. Aber ich sehe mich nicht als Weinberg-Besitzer.“

Würde Senoner in Paris den Südtiroler Wein vorstellen müssen, würde er nur den Inhalt des Glases sprechen lassen. „Das Beste kommt immer aus dem Glas. Der Inhalt des Glases spricht zu mir. In Paris würde ich eine Blindverkostung machen, ein Duell zwischen einen französischen und einen Südtiroler Wein.

Das Beste, um sich nur vom Geschmack inspirieren zu lassen, ist für André eine Blindverkostung. Der Gaumen und die Nase lügen niemals. „Der Produzent, das Etikett – du wirst von niemanden beeinflusst. Das wäre auch die beste Möglichkeit, den Südtiroler Wein in der weiten Welt von Paris über New York präsentieren zu können – mittels einer Blindverkostung, gegen einer bekannten Größe. Man sollte öfters zwei tolle Weine gegeneinander antreten lassen – es ist spannend und man kann ohne Beeinflussung äußerlicher Faktoren verkosten und sich auf eine Genussreise begeben und dabei einen Sieger ermitteln, der dich manchmal sehr überrascht“, so André voller Überzeugung.

Für ihn gibt es nicht nur Unterschiede beim Jahrgang, sondern sogar verschiedene Entwicklungen in den einzelnen Flaschen aus einem Karton. „Jede Flasche Wein erzählt ihre eigene Geschichte. Zwei Flaschen vom selben Karton können sich sogar unterscheiden. Einer hat sich besser entwickelt, der andere nicht.“ Das Verständnis für Geschmack ist für den 26-jährigen eine Lebenseinstellung. „Wir Sommeliers sind auch ein wenig Schauspieler. Wir müssen auch spielen können – wichtig ist aber immer authentisch bleiben, mit klaren und deutlichen Ideen und Vorstellungen. Wenn etwas nicht funktioniert, sollte man sich einfach mal hinsetzen sich selbst hinterfragen, was hat funktioniert, was nicht – und am nächsten Tag einfach alles optimieren. Eine Selbstanalyse durchführen ist immer wichtig.“

Bei all den Zukunftsvisionen kann André auch reflektieren: „Wenn ich jetzt mit dem André vor zwei Jahren sprechen könnte, dann wäre er sehr begeistert, wie ich mein Wissen in nur zwei Jahren weiter ausgebaut habe. Ich kann nicht genau sagen, wo ich mich in zehn Jahren sehe, denn jeder einzelne Tag bringt immer was Neues. Ich will mich weiter steigern und das Wissen weiterhin aufsaugen.“

> „Das Beste, um sich nur vom Geschmack inspirieren zu lassen, ist eine Blindverkostung. Der Gaumen und die Nase lügen niemals. „Der Produzent, das Etikett – du wirst von niemanden beeinflusst.“

Bis jetzt nahm Senoner bei fünf großen Wettbewerben in Italien teil – einmal in Friaul, zweimal in Umbrien (Monte Falco), einmal in Verona und einmal in Conegliano im Veneto. Der nächste Wettbewerb wird wieder der „Friulano“ sein – vorher muss er die Prüfung in Mailand absolvieren, um sich für die italienische Meisterschaft in Meran beim Kongress zu qualifizieren. „Ich will in Meran sein und ich hoffe es klappt. Wenn ich mich nicht qualifiziere, komme ich natürlich trotzdem zum Kongress, um auch aktiv mithelfen zu können.“

Der AIS-Kongress in Meran: Für André ist das Kurhaus als Veranstaltungsort der beste Ort, welchen man sich vorstellen kann. „Ich finde es sehr schön, dass in den letzten drei Jahren der Kongress zweimal in den Dolomiten stattfand. Unglaublich. Trentino vor zwei Jahren, letztes Jahr in Sizilien und heuer in Meran. Das heißt wir werden als Region Trentino/Südtirol ernst genommen. Vor zehn Jahren wurden wir als Weinbaugebiet noch nicht so wahrgenommen, aber wir haben uns verbessert, angepasst und vor allem die Qualität enorm gesteigert“ so Senoner. Für ihn ist die einzigartige Paarung zwischen Wein und Berg sehr faszinierend.

André – der selbstbewusste und engagierte Sommelier auf dem Weg zum höchsten Berggipfel – er wird es schaffen, es ist topfit, hochmotiviert, voller Leidenschaft und voller Enthusiasmus – so soll es sein.

Une étoile est née (ein Star ist geboren) …

Sind „gekorkte“ Weine vermeidbar?

Naturkorken frei von nachweisbarem TCA-Verunreinigung mittels des Gaschromatographen?

von Jochen Erler*

Meine Fragen sind: was ist der Ursprung von TCA, wie ist es möglich die Häufigkeit der Korkfehler, also der Korkschmecker, zu verringern, und vor allem, wie werden TCA-freie Korken hergestellt. Bis vor wenigen Jahren hatte man erlebt, dass bis zu 8 - 10% Prozent der Weine eine TCA-Verunreinigung hatten. Doch in den letzten Jahren war dieser Prozentsatz auf 1 bis 2 Prozent gesunken. Und vor kurzem gab die weltweit in der Herstellung von Weinkorken führende Amorim kund, dass nunmehr Korke hergestellt werden, für die garantiert wird, dass sie TCA- geruchs- und geschmacksfrei seien. Portugal hat den höchsten Bestand an Korkeichen und die Corticeira Amorim ist weltweit der größte Hersteller von Korkprodukten. Das Hauptwerk Amorim liegt im Norden Portugals, wo Portugals Weinexport mit Portwein und anderen Weinen aus der Douro Region begonnen hat.

Bei der Herstellung üblicher Flaschenkorken beeindrucken nicht nur die vielen Arbeitsgänge in der Herstellung und die Qualitätskontrolle der Korken, sondern auch die intensive Nutzung menschlicher Arbeitskraft. Die Produktion von Korken für Schaumweine erfordert einen zusätzlichen Arbeitsgang: die Kontrolle eines jeden einzelnen Korks mittels Laserstrahlen gegen eventuelle Undichte. Mir wurden zwei der neuesten Produkte gezeigt und erklärt. Zunächst der „helix“ Kork, ein aus gepresster Korkmasse geformter Schraubkork, der eine ähnliche Funktion hat wie ein Schraubverschluss. Mit seinem pilzförmigen Profil sieht er einem Sektkorken ähnlich. Doch dem Korkstiel ist ein Gewinde eingefräst, das in ein im Flaschenhals befindliches Gewinde aus Plastik eingeschraubt wird. Die zweite Innovation ist der NDtech Kork, der eine Nicht-Wahrnehmbarkeit von TCA garantiert. TCA befindet sich in der Rinde der Korkeiche in unterschiedlicher Dichte und an verschieden Stellen des Stammes und der Äste. Es wird vermutet, dass es sich bei TCA um ein natürliches Produkt handelt, und dass deren Bildung bereits am Baum stattfinden oder auch auf anderen Wegen und nicht nur vom Kork selber transportiert werden kann. TCA, mit der chemischen Formel 2,4,6-Trichloranisol ist ein Phenolderivat und damit das Stoffwechselprodukt einer Gruppe von Schimmelpilzen, die sich von Chlorverbindungen ernähren. Die Schimmelpilze gehören zur normalen Flora der Korkeichenwälder. Bisher haben die Forscher kein Mittel gefunden, um TCA völlig aus dem Kork zu entfernen. Doch in den letzten Jahren haben alle Korkproduzenten es geschafft, dem Kork das unerwünschte TCA weitgehend zu entziehen, sodass heute nur noch 1 bis 2 % der Weine eine TCA Verunreinigung aufweisen. Allerdings muss notiert werden, dass in raren Fällen TCA auch durch andere Umstände oder auf verschiedene Ursachen zurückgehen kann und nicht nur mittels des Korken in den Wein gelangt, z.B. infolge Holzimprägnierungsmittel in den Dachbalken eines Weinkellers, oder durch entsprechende Verunreinigungen beim Spediteur, beim Weinhändler und nicht zuletzt im Keller des Weintrinkers selber.

Um jegliche Qualitätsminderung eines Weines durch Kork zu verhindern, hat Amorim über die letzten zehn Jahre mehrere Millionen Euro für die Entwicklung eines Roboters investiert, der eine Verunreinigung von nur 0,5 nanogramm/lt per Kork zulässt. Da TCA erst ab 2,5 nanogramm/lt durch Geruch und Geschmack, also durch unsere Nase (und den Gaumen) wahrnehmbar ist, und der Roboter alle Korken mit über 0,5 nanogramm/lt als fehlerhaft aussortiert, kann Amorim für den neuen NDtech Kork die Nicht-Wahrnehmbarkeit von TCA garantieren. Die Hochschule Geisenheim University hat inzwischen die Leistungs fähigkeit von NDtech betätigt, die das Risiko des Korkgeschmacks erfolgreich eliminiert.

Derzeit sind bereits 60 Roboter in der Corticeira AMORIN installiert, diese arbeiten 24 Stunden sieben Tage die Woche. Der neue NDtech Kork hat einen Aufpreis von 0,12 cent. Nicht nur wir von Berufs wegen Verkoster hoffen, dass in Zukunft keine Premiumweine mehr als "gekorkt", also wegen eines muffigen und bittergalligen Korktones ungeniessbar, abgelehnt werden müssen.

**Weinjournalist*

Jochen Erler

Nach den Berufs-Jahren als Akademiker, vertiefte Jochen Erler sein Interesse am Wein und begann 1990 im sogenannten Ruhestand eine neue Laufbahn als freier Weinjournalist. Jochen Erler verkostet seit nunmehr 25 Jahre Weine. Zunächst in London und später auch als Auslandskorrepondent für Weinbau berichtete er auch über die Bozner und Meraner Weinmessen. Seit 4 Jahren lebt er in Innsbruck, was ihm eine aktive Teilnahme am Südtiroler Weinleben ermöglicht.

Christine, Helmut und Stefan und die Kerner-Parade

„Wir können **stolz** sein“

Er liebt alles, was mit dem **Eisacktal** zu tun hat: Eisacktaler Kastanien-Dinkelspätzle, ein würziges Eisacktaler Köschtnbier und einen knackigen Eisacktaler Kerner. **Helmut Tauber** im Interview.

● VON ALBIN THÖNI

Wenn es das Sommelier-Berufsbild nicht gäbe, müsste man es schleunigst erfinden, sagt Helmut Tauber.
Er selbst besuchte die Sommelier-Kurse, er findet Blindverkostungen, Eigenheiten der Weinbaugebiete und eine gelungene Speisen-Wein-Begleitung spannend. Seiner Auffassung nach nehmen die Sommeliers eine wichtige Rolle in der Südtiroler Gastronomie ein und können die Faszination Wein am besten vermitteln.

Sie haben alle drei Sommelierkurse der Sommeliervereinigung Südtirol belegt – was war Ihre Motivation?
Helmut Tauber: Zum einen, weil mich die Welt des Weines und alles, was damit zusammenhängt, sehr stark interessiert und fasziniert. Zum anderen: Weil ich für meine Gäste eine Top-Weinauswahl und als Gastwirt meinen Gästen eine optimale Weinempfehlung bieten möchte.
Welche Kurs-Themen haben Ihnen am besten gefallen?
Eigentlich alle. Spannend waren für mich die Eigenheiten der jeweiligen Weinanbaugebiete und natürlich das Wissen über eine gelungene Speisen-Wein-Begleitung.
Wie wichtig ist das Berufsbild des Sommelier für Südtirol?
Wenn es dieses Berufsbild nicht gäbe, müsste man es schleunigst erfinden. Der Sommelier ist der Mittler zwischen der Weinwelt und dem Konsumenten. Der Sommelier vermittelt das Faszinierende rund um den Wein, seinen Produzenten und den Weinbauregionen. Dabei, so habe ich erfahren, gibt es sehr vieles zu entdecken. Die Türen dafür öffnen nicht zuletzt die Sommeliers.
Wie wichtig ist die Sommelier-Ausbildung für junge aufstrebende SüdtirolerInnen in der Gastronomiebranche?
Die Ausbildung zum Sommelier gehört zur Gastronomie und Hotellerie, welche auf Qualität im Angebot und in der Dienstleistung großen Wert legt. Gott sei Dank lassen sich viele Nachwuchskräfte in unserer Branche zum Sommelier auszubilden. Erfreulich ist aber auch, dass viele Menschen, die mit dem Gastgewerbe nichts zu tun haben, ihr Interesse an einer Sommelierausbildung bekunden und gerne die Kursangbote der Sommeliervereinigung in Anspruch nehmen.
Wo wird Südtirols Gastronomie in 10 jähren stehen und in wie weit wird die Sommeliere Einfluss nehmen?
Südtirols Gastronomie weist heute insgesamt ein sehr hohes Niveau auf, von der Schutzhütte auf unseren Bergen über das Hotel bis hin zum Restaurant und zur Pizzeria. Dies ist eine große Leistung, auf die wir alle stolz sein können. Ich bin überzeugt, dass wir speziell in der Gastronomie den Weg der Qualität, der regionalen Produkte und der kurzen Kreisläufe fortsetzen müssen, jeder Betrieb mit seinen Möglichkeiten. Sommeliers und andere fachspezifische Experten nehmen dabei eine wichtige Rolle ein, um die Gastronomie insgesamt in eine weiterhin erfolgreiche Zukunft führen zu können.
Ihr persönliches Lieblings-Weinbaugebiet/ Weinberg in Südtirol und weshalb?
Als Feldthurner Gastwirt ist dies natürlich das Weinbaugebiet Eisacktal. Dank vieler junger kreativer Köpfe und unserer zwei Topkellereien haben wir heute Spitzenweißweine, mit denen wir auch international super punkten. Das ist eine große Leistung. Mein Kompliment deshalb all jenen, die in den letzten Jahrzehnten zur Aufwertung des Weinbaugebietes rund um Klausen und Brixen und darüber hinaus beigetragen haben.
Ihr Lieblings-Wein?
Als Eisacktaler genieße ich gerne einen Kerner und einen Sylvaner. Bei den Rotweinen freue ich mich speziell im Sommer auf einen frischen Vernatsch, ansonsten liebe ich unsere Blauburgunder und Lagrein.
Und Ihre perfekte Speisen/Wein-Anpassung?
Ich esse sehr gerne ein paar gute Eisacktaler Kastanien-Dinkelspätzle mit einem guten Speck und Lauch und dazu ein würziges, moussierendes Eisacktaler Köschtnbier und einen knackigen Eisacktaler Kerner von Christian Kerschbaumer (Weingut Garlieder).
Ihre aufregendste Erinnerung während Sie die drei Sommelier-Kurse besucht haben?
Dies waren für mich eigentlich immer die Blindverkostungen, also nach dem theoretischen Teil über Terroir, Anbautechniken und persönlichen Ansätzen der Produzenten das Endprodukt in seiner Vielfalt im Wein zu erleben.

Chris Mayr und Helmut Tauber

Bei Vollversammlung der Sommeliervereinigung in der Kellerei Klausen

Kerner & Köschtn

Genuss-Highlight im Oktober anlässlich des **22. Keschtnigl** im **Castaneum** von Feldthurns. Dritte Vertikalverkostung von Kerner aus aller Welt mit köstlichen Kastaniengerichten.

„Restaurants am Eisacktaler „Keschtnweg“ zeigen mit ihren kreativen Küchen, dass die Kastanie auch für feine Gerichte perfekt geeignet ist.“

● VON ALBIN THÖNI

Angebote der Gastwirte im Eisacktal sind in der Törggele-Zeit nicht selten, so feiert Klausen das Törggelen mit langen Samstagen, kulinarischen Angeboten, Umzug und der Krönung der Törggelekönigin.
Restaurants am Eisacktaler „Keschtnweg“ zeigen mit ihren kreativen Küchen, dass die Kastanie auch für feine Gerichte perfekt geeignet ist.
Keschtnigl: In Feldthurns und entlang des „Keschtnweges“ im Eisacktal seit 1997: Symposium und Märchenstunde im Schloss, Niglmarkt und Musik.

● VON ROMAN GASSER

„Authentisch und ehrlich“

Er ist vom Wein als **Naturprodukt** fasziniert, er liebt Verdicchio und Blauburgunder. Alles über den Erfinder der Vinum Hotels **Hansjörg Ganthaler**.

Er ist ein Visionär und Erfinder der Gruppe „Vinum-Hotels“. Er ist Weinliebhaber vom kleinen Zeh bis in die Haarspitzen. Er ist ein Genussmensch und liebt die Kombination aus einem guten Blauburgunder mit einem schönen Kalbsfilet mit Pfifferlingen, Kartoffelespuma und einem leichten Schalottenschaum. Er ist gewillt, seinen Wissenshorizont tagtäglich zu erweitern. Er leitet Wein-Verkostungen und macht sich über Nichtraucher, die bei den Sommelier-Kursen plötzlich Zigarre rauchen, lustig.
Das DIONYSOS-Interview mir Hansjörg Ganthaler vom Hotel Muchele in Lana.

DIONYSOS: ***Herr Ganthaler, woher kommt Ihre Begeisterung für den Wein?***
Hansjörg Ganthaler: Wein ist ein faszinierendes Naturprodukt. Ich glaube, ich bin als Säugling von der Muttermilch direkt zum Wein übergegangen. (lacht) Nein… so schlimm war’s nicht, aber ich pflege meine Leidenschaft seit über 40 Jahren, vor allem in meinen Betrieben wo ich mindestens zweimal wöchentlich Weinverkostungen abhalte und immer noch dazulerne.
Was hat Sie angetrieben, alle drei Sommelier-Kurse zu besuchen?
Weil jeder der drei Kurse verschiedene Themen aufarbeitet und ich mein jahrelang akkumuliertes Allgemeinwissen über Wein erweitern wollte. Weiters weil es generell nur Sinn macht, wenn man einen Lehrgang mit einem Diplom abschließt.
Welche Themen haben Ihnen am meisten Freude bereitet?
Interessanterweise hat mir – im Gegensatz zu vielen meiner Kollegen – die zweite Kursstufe am besten gefallen. Deswegen auch, weil die Weine der Regionen Italiens im Vordergrund standen und die Vielfalt der autochthonen Sorten Italiens weltweit einzigartig sind.
Ihr Credo zur Sommeliervereinigung?
Sehr positiv. Als Hotelier bemerke ich, dass das Niveau der Servicemitarbeiter sehr gestiegen ist – auch Dank der Sommeliervereinigung. Als Person sehe ich in ihr eine Organisation, welche sehr professionell und mit großer Hingabe durch Christine Mayr und ihren Mann Albin und den gesamten Vorstand optimal geführt wird.
Ihr Lieblings-Wein und tollste Speisen/Wein-Anpassung?
Beim Weißwein Verdicchio, beim Rotwein Blauburgunder. Der Verdicchio Superiore passt zu vielen Fischgerichten. Auf Anhieb würden mir Tagliolini alle vongole lupini e moscioli selvatici di Portonovo einfallen, den Verdicchio dazu kombiniert … einfach ein Traum. Der Blauburgunder passt zu einem schönen Kalbsfilet mit Pfifferlingen, Kartoffelespuma und einem leichten Schalottenschaum. Ich bekomme schon Gelüste. (lacht)
Beim Sommelier-Kurs: Welche war Ihre lustigste oder aufregendste Erinnerung?
Es hat mich beindruckt und zum Schmunzeln gebracht, wie absolute Nichtraucher eine Zigarre pafften und dabei im Gesicht alles verdrehten, was es zu verdrehen gab. (lacht)
Auch zwei Ihrer drei Töchter, Priska und Martina, haben die Sommelier-Ausbildung gemacht. Wie wichtig war das für Sie? Sind Sie ein stolzer Vater? Sehen Sie sich als Sommlier-Familie?
Natürlich bin ich ein stolzer Vater, nicht nur weil sie Sommeliers sind. Ich habe auf keiner Weise, weder als sie die Hotelfachschule besucht haben, noch jetzt zur Sommelierausbildung Druck ausgeübt. Ihre Neugierde und Freude hat sie dazu veranlasst. Zur kompletten Sommelier-Familie fehlt nur noch die jüngste Tochter, welche auch langsam neugierig wird.
Sie sind der „Erfinder“ der Gruppe Vinum-Hotels. 29 Hotels machen bis jetzt mit. Welches Konzept wird dabei verfolgt?
Schon lange hegte ich als Weinliebhaber und Hotelier den Wunsch, eine marketingprofessionell aufgebaute Struktur auf die Füße zu stellen, bei der sich vieles um Wein und Genuss dreht. Nach jahrelanger Vorarbeit in Vereinen, Verbänden usw. wurde diese Gruppe mit 29 Betrieben, die sich vor drei Jahren zu einer Hotelkooperation zusammengeschlossen haben, gegründet. Das Ziel war und ist es, die Speerspitze zu bilden von Betrieben, bei denen das Thema Wein und Genuss auf höchstem Niveau gespielt wird. Dies bedeutet für die Betriebe strenge Kriterien und Kontrollen. Nur so können wir uns von allen anderen Hotels abheben und nur so können wir den zahlreichen weinaffinen Gästen etwas Besonderes bieten.
Was können die „Vinum“-Hotels alles bieten?
Ausgezeichnete Weinkarten, professionelle Weinberatung durch verschiedene Sommeliers, vier Weinveranstaltungen wöchentlich zwischen Weinverkostungen, Weinseminare und Weinwanderungen, interessante Wein-Speisen Anpassungen, Weingerichte, Sonderaktionen und eine eigene von uns entwickelte App … und vieles mehr …
Welchen Stellenwert nimmt die Sommelier-Ausbildung in der „Vinum“-Kette ein?
Einen extrem hohen würde ich sagen. Viele unserer Hoteliere und Mitarbeiter besuchen die Kurse der Sommeliervereinigung. Wir im Muchele sind stolz darauf, von der Sommeliervereinigung Südtirols als Ausbildungsbetrieb des Jahres ausgezeichnet worden zu sein. Davon abgesehen, ist für jeden der „Vinum“-Hotels die Ausbildung zum Sommeliers fundamental wichtig.
Sie selbst sind Hotelier vom Hotel Muchele. Woher kam die Leidenschaft und wie sehen Sie sich selbst wenn Sie reflektieren …
Die Leidenschaft ist in über 40 Jahren gewachsen. Gewachsen ist auch das Niveau des Weinwissens der Gäste. Wo vor Jahren allgemeines Wissen den Gast reichte, wird man heute von kompetenten Menschen gefordert. Gut so, denn es bereitet viel Spaß mit Gleichgesinnten zu fachsimpeln und den Wissenshorizont zu erweitern.
Was macht „Muchele“ so besonders?
Unser „Muchele“ ist mit den 40 Zimmern und Suiten klein und überschaubar, wir stecken unser ganzes Herzblut in den Betrieb, und achten neben Design, echten, hochwertigen Materialien, Service und Qualität auf kleine liebevolle Details. Wir haben das Glück, sehr gute Mitarbeiter zu haben, alle leben die gleiche Philosophie, und der Mensch steht im Mittelpunkt. Somit spüren alle, und vor allem der Gast die wunderbare Atmosphäre. Wir bemühen uns täglich, das Beste zu geben. Der bleibende Wert im Leben sind nun mal Emotionen und die versuchen wir zu vermitteln. Authentisch und ehrlich.

29 Vinum Hotels

Vinum Hotels heißt: Südtiroler Genuss, Kultur, Wohlbefinden. **Authentische Weinerlebnisse** für höchste Ansprüche in einem der ältesten Weingebiete.

Jedes Vinum Hotel Südtirol wird von leidenschaftlichen Weinkennern sehr persönlich geführt. So entstehen Beziehungen zu Weinland und Leuten, die weit über den perfekten Urlaub hinausgehen.
Wie in allen wichtigen Weinanbaugebieten der Welt sind auch in Südtirol die Hotel- und die Wein-Realität eng miteinander verbunden. Einen eigenen Weinberg zu besitzen, ihn zu pflegen und gestalten, ihn für seine Gäste zu öffnen, das gehört zu den großen Visionen der Südtiroler „Vinum“ Hotel-Besitzer.
Für viele Hoteliers ist dieser Traum in Erfüllung gegangen. Manche sind sogar in Personalunion erfolgreiche Weinbauern und Kellermeister.
Infos: www.vinumhotels.com

„Wein ist ein faszinierendes Naturprodukt. Ich glaube, ich bin als Säugling von der Muttermilch direkt zum Wein übergegangen.“

Der Sommelier-
Weltmeister

Wer ist der beste Sommelier der Welt? DIONYSOS hat die Antwort: der **Schwede Jon Arvid Rosengren**. Alles über den Champion.

Foto: ©WM Argentinien 2016

● VON ROMAN GASSER

Der Schwede Jon Arvid Rosengren ist 2016 zum besten Sommelier der Welt gekürt worden. Bei der Weltmeisterschaft der Weinkellner im argentinischen Mendoza setzte er sich gegen 61 Konkurrenten aus 58 Ländern durch. Der Franzose David Biraud und die für Irland angetretene Sommelière Julie Dupouy landeten auf den Plätzen zwei und drei.

Der 31-jährige Rosengren arbeitet im New Yorker Restaurant „Charlie Bird“ und hat schon eine ganze Trophäensammlung in der Vitrine: Er wurde bereits zum besten europäischen und skandinavischen Sommelier gewählt, in seinem Heimatland holte er den Titel gleich zweimal. Im September 2017 eröffnet Rosengren nun in Manhattan sein eigenes Restaurant „LRS“.

Die Sommeliers mussten ihre Fertigkeiten im Service und bei der Verkostung unter Beweis stellen. Zudem wurden ihr Wissen über den Weinanbau und die Gastronomie getestet. Einer der anspruchsvollsten Wettbewerbe weltweit.

DIONYSOS hat Jon Arvid Rosengren in New York erreicht. Ein spannendes Interview. Das Gespräch wurde auf Englisch geführt.

DIONYSOS: ***You started in 2009 with your first competition at "the Best Sommelier of Sweden". Why did you decide to be part of these competition and do you remember what kind of impressions did you have at that time?***

Jon Arvid Rosengren: At the time, I had little ambition and intention to pursue the long task of competing. But I was working with a guy in Stockholm and he had entered, so we trained together. I though, I'm at least as good as he is – so I entered as well. What I found was that it was an excellent vehicle to force myself to keep studying, tasting and learning. That's why I kept doing it – it made me challenge every part of myself and my work to get better.

In your blog you admit that you love to find weak points in your performance and to improve them. What kind of weak points?

All kinds! Whether it is holes in my theoretical knowledge, blind tasting "blind spots" or some tic or flaw in my service that I can remove or polish to give the guests a better experience.

You won a lot of titles: Best Sommelier of Sweden, Best Sommelier in the Nordic Countries, Best Sommelier of Europe and 2016 Best Sommelier of the World in Mendoza, Argentina. How intense was the study and training to achieve as you did? And how did you manage it during work? Do you think it's important to go through several contests to be successful at the end: at the Sommelier World Competition?

It was extremely intense – I did it during a very short time from start to finish. But that was my goal. It was such hard work, demanding on social relationships etc, that I felt that I needed to do it in short time. My life was wine for those 7 years, training and working. I had a lot of fun too, but perhaps not enough sleep.

What would you recommend to young people if they want to be successful? How important is to be a floor sommelier?

Being a floor sommelier is key. Find somewhere great to work (which doesn't mean that the restaurant has 3 Michelin stars etc – I'd almost recommend against that), where wine is in focus and you can learn from a mentor.

How did you train for the World Competition? And is it true that some sommeliers at this stage separate from their families and just focus only on the contest – like sportsmen? Did you have a sort of trainer or did you all by yourself?

Some do. I did not separate from my family. It seems a little ridiculous. Balance (and family) is too important. I was very methodical in my training – studying HOW to study to get the best results, how to study smart instead of hard, because I know that I didn't have much time (I had given myself that limit). I recorded everything, wrote down blind tasting results and filmed service sessions. I was brutal to myself in my feedback, but also in giving myself praise when it was deserved. I also spent time meditating, doing breathing excercises every day and pursuing my hobby of Brazilian jiu jitsu to keep me balanced and confident.

In your blog you tell us about four days of grueling tests for you and the 60 other national candidates to prove your knowledge, service and tasting skills during the World Competition. Can you tell us a little bit more? And bring some examples? How did you handle the stress during competition? When did you realize that you won the game? Why are Nordic Sommeliers so successful?

I spent time with an acting coach to work on how to lessen the effect of nerves on stage. I did hours and hours of meditation and breathing exercises to prepare for that moment in the spotlight. My heart was still pounding when it happened. And I was not at all sure that I would win… I did not think I had performed as well as I had.

Since then, your life changed dramatically?

In many ways, yes. I no longer wake up in the morning and blind taste and go through 300 flash cards. It has not become more relaxed though, not I wake up to take care of my baby girl and my new restaurant, Legacy Records.

You worked for Charlie Bird in New York, a neighborhood restaurant and you opened your own restaurant last September: LRS in Manhattan. In an interview with the Manager Magazine you admit preferring a friendly and relaxed atmosphere and having fun at your job. Is this the future of Sommellerie?

I think there are many futures, not just one. But I do think that the future of gastronomy isn't necessarily driven by the most luxurious restaurants. I think elements like music, lighting and creating a good mood is more important than food to be honest. And if you can create a fun rertaurant experience, people will drink more and better wine.

What kind of wine do you prefer and do you drink regularly?

White wine more than red. Not because I prefer it, but it just tends to end up that way. I like to drink when I cook. White Burgundy, Riesling or Chenin Blanc.

Did you visit Italy? Which Italian wine and which wine region do you prefer? What about our Gewürztraminer from South-Tyrol?

I have visited Italy many times but never Südtirol! I would love to visit. I'm a big fan of the crisper whites, be they Sauvignon, Kerner or Riesling, but the Gewürztraminer is impressive as well.

DIE WELTMEISTER:

JAHR	AUSTRAGUNGSORT/LAND	WELTMEISTER/LAND
2019	*Antwerpen – Belgien*	
2016	***Mendoza – Argentinien***	***Arvid Rosengren aus Schweden***
2013	*Tokio – Japan*	*Paolo Basso aus Schweiz*
2010	*Santiago de Chile – Chile*	*Gerard Basset aus England*
2007	*Rhodos – Griechenland*	*Andreas Larsson aus Schweden*
2004	*Athen – Griechenland*	*Enrico Bernardo aus Italien*
2000	*Montreal – Kanada*	*Olivier Poussier aus Frankreich*
1998	*Wien – Österreich*	*Markus Del Monego aus Deutschland*
1995	*Tokio – Japan*	*Shinya Tasaki aus Japan*
1992	*Rio de Janeiro – Brasilien*	*Philippe Faure-Brac aus Frankreich*
1989	*Paris – Frankreich*	*Serge Dubs aus Frankreich*
1986	*Venedig – Italien*	*Jean-Claude Jambon aus Frankreich*
1983	*Brüssel – Belgien*	*Jean-Luc Pouteau aus Frankreich*
1978	*Lissabon – Portugal G*	*iuseppe Vaccarini aus Italien*
1971	*Mailand – Italien*	*Piero Sattanino aus Italien*
1969	*Brüssel – Belgien*	*Armand Melkonian aus Frankreich*

Foto: ©Privat

Leidenschaft & Professionalität

Sommeliervereinigungen gibt es in vielen Ländern und Regionen. Viele sind freundschaftlich miteinander verbunden oder auch gemeinsam organisiert. Ein **Gastbeitrag** von **Peer F. Holm**, Präsident der Sommelier-Union Deutschland.

● VON PEER F. HOLM*

Wieso werden Vereine grundsätzlich gegründet? Zunächst einmal um gemeinsame Interessen zu fördern und Aktivitäten zu organisieren. Gerade im überall verbreiteten Bereich der Sportvereine ist dies der Dreh- und Angelpunkt. Ohne das Vereinsleben gäbe es keine Mannschaften, kein Zugriff auf die Sportplätze und natürlich auch keine Lobbyarbeit. Eins zu eins kann man dies natürlich nicht auf die Sommellerie übertragen, da wir eher „Individualsportler“ sind, aber als Gemeinschaft eröffnen sich allen Mitgliedern zusätzliche Möglichkeiten.

Einer der Kernpunkte eines Vereins ist die Vernetzung der Mitglieder untereinander. Es geht um den Erfahrungsaustausch, Weiterbildung, um gemeinsame Unternehmungen, Veranstaltungen und natürlich die Informationsweitergabe. Gerade für Berufseinsteiger ist dafür das Vereinsleben sehr hilfreich. Aber auch altgediente Mitglieder profitieren. Sei es durch neue Sichtweisen oder auch ganz klassisch bei der Personalsuche. In all diesen Bereichen engagieren wir uns als Sommelier-Union in vielerlei Hinsicht.

Leidenschaft und Professionalität versuchen wir getreu unserem Claim „Passion & Profession“ miteinander zu kombinieren. Geselliger Austausch und fachliche Weiterbildung passt gut zusammen.

Im Gegensatz zu den Sommelier-Verbänden in zahlreichen Nachbarländern ist die Sommelier-Union Deutschland ein nationaler Verein und nicht die Dachorganisation regionaler Vereine. Dies macht das Arbeiten auf der einen Seite leichter und effektiver, weil man als ein Verband auftritt. Andererseits ist es ebenso wichtig, den direkten Kontakt zu den Mitgliedern zu behalten. Um diesen Kontakt zu stärken, setzen wir auf Regionalsprecher, die das Gesicht der Sommelier-Union in den Regionen sind und dort sowohl regionale Veranstaltungen organisieren, wie auch den Verein auf anderen Branchen-Veranstaltungen repräsentieren.

Bei der Weiterbildung wollen wir den anerkannten Sommelier-Schulen keine Konkurrenz machen. Wir arbeiten mit diesen zusammen und unterstützen diese beispielsweise in fachlicher Hinsicht durch die Entsendung von geeigneten Mitgliedern in die Prüfungskommissionen. Darüber hinaus haben wir 2001 unser „Sommelier-College“ gegründet. Bei diesem dreijährigen Förderprogramm ermöglichen wir es außergewöhnlich talentierten und leidenschaftlichen jungen Sommeliers berufsbegleitend noch tiefer in die Materie der Sommellerie einzutauchen.

Das Thema Weiterbildung ist jedoch ebenso für die Mitglieder wichtig, die schon längere Zeit im Berufsleben stehen, da sich in der Gastronomie und der Wein- und Getränkewelt stetig etwas ändert und jeder dadurch regelmäßige Updates benötigt. Hierzu bieten wir regelmäßig Reisen in Weinbauregionen national wie international an.

„Der länderübergreifende Austausch eröffnet unseren Mitgliedern Kontakte und somit auch Hilfestellungen rund um den Globus.“

Zusätzlich haben wir dieses Jahr das Format „Sommelier Campus“ kreiert: die jährliche Mitgliederversammlung wird umrahmt von einem umfangreichen Seminarprogramm. So können wir das Notwendige mit dem Nützlichen verbinden und so auch dem Vereinszweck genussvoll gerecht werden.

Wie beim eingangs erwähnten Sport ist der Wettbewerb unter den Sommeliers auch ein Ansporn sich fortzubilden und immer besser zu werden. Damit ist zum einen natürlich der wichtigste „Wettbewerb“ gemeint, den wir im Berufsleben haben und der niemals unterschätzt werden sollte: die tägliche Arbeit am Gast. Aber auch der direkte Wettbewerb, um sich gegenseitig zu messen, ist für viele Kollegen wichtig und eröffnet sowohl neue Sichtweisen, wie auch neue Möglichkeiten.

Im zweijährlichen Rhythmus veranstalten wir dazu die „Sommelier-Trophy“. Dieser Wettbewerb beginnt mit regionalen Vorausscheidungen, bei denen Theorie und Blindverkostungen durchgeführt werden. Zeit- und Inhaltsgleich an allen Prüfungsorten, so dass eine absolute Chancengleichheit besteht. Die insgesamt besten sechs Teilnehmer werden zum Halbfinale eingeladen, welches am Vormittag des öffentlichen Finales stattfindet. Wie auch bei den internationalen Wettbewerben der ASI üblich, reicht die Themenpalette – sowohl in Theorie, wie auch in Praxis – vom Wein über Bier, Spirituosen, Säfte, Sake, Kaffee und Tee bis hin zu Cocktails.

Die letztjährige Sommelier-Trophy hat Marc Almert, aktuell Chef-Sommelier im Züricher Baur au Lac, gewonnen und wird somit Deutschland bei der anstehenden Sommelier-Weltmeisterschaft vertreten, die im März 2019 in Antwerpen stattfindet. Damit kommen wir auch schon auf die internationale Ebene des Zusammenspiels der Sommeliers. Die Sommelier-Union Deutschland ist seit 1982 Mitglied des Weltverbandes ASI (Association de la Sommellerie Internationale – www.asi.info). Die ASI wurde 1969 in Reims gegründet. Nächstes Jahr steht also das große Fest zum 50-jährigen Jubiläum an. Natürlich in Reims. Auch bei der ASI steht das professionelle Netzwerken im Vordergrund, neben der steten Weiterentwicklung der Sommellerie.

Derzeit sind 59 Länder Mitglied der ASI, davon vier die aktuell noch Observer-Members sind, der Vorstufe um anschließend die vollständige Mitgliedschaft zu erhalten. Somit ist das Netzwerk wirklich umfassend – wenn man als nationaler Präsident seiner Aufgabe gerecht wird. Der länderübergreifende Austausch eröffnet unseren Mitgliedern Kontakte und somit auch Hilfestellungen rund um den Globus. Sei es die gegenseitige Unterstützung bei nationalen Wettbewerben, gemeinsame Trainings der Kandidaten für Wettbewerbe oder auch Unterstützung bei der Planung von Reisen und Besuchen. Gemeinsam geht noch mehr!

**Prasident Sommelier-Union Deutschland e.V.*

LINKS

Sommelier-Union Webseite:
www.sommelier-union.de
ASI Webseite: www.asi.info
Sommelier-Union Social Media
(Facebook, Instagram, Twitter, YouTube): @sommelierunion
ASI Social Media (Facebook, Instagram, Twitter): @asisomms

Foto: ©123RF

Der Sommelier

Vom Fleischsommelier über den Kaffeesommelier bis zum Brotsommelier: Die Berufsbezeichnung „Sommelier“ durchlebt gerade eine Renaissance. Eine **Spurensuche**.

● VON ROMAN GASSER

Sommelier ist ein Weinkellner und Weinkenner – das war's schon. Der erste Sommelier hieß Jacques Mercade – für lange Zeit der Einzige. Er war der Sommelier des französischen Königs 1378. Für Jacques hat der König den Begriff „Butler“ mit „Sommelier“ ersetzt. Monsieur Jacques müsste sich geschmeichelt gefühlt haben, der erste Titelträger sein zu dürfen. Viele Jahrhunderte später gibt es plötzlich einen Fleischsommelier. Wie hätte Jacques wohl darauf reagiert?

Fangen wir mit einer ganz normalen Fragestellung an: Was klingt besser: Fleisch-Experte oder Fleisch-Sommelier? Mit welcher Bezeichnung wird man wohl mehr Aufmerksamkeit bekommen? Auch in den Medien präsenter sein? Und genau hier liegt das Problem des Begriff-Wirrwarrs. Wird der Begriff Sommelier öfters für marketingtechnische Zwecke benutzt? Entsteht dadurch ein verzerrtes Bild? Will man durch der Titelbezeichnungen „Sommelier“ neue Anreize im Marktsegment schaffen?

Viele Menschen verlieren bei der Einsetzung des Sommelier-Titels den kompletten Überblick. Assoziiert man den Begriff „Sommelier“ nicht mit Spirituosen, Getränken und in erster Linie mit Wein? Sollen zukünftig Restaurants und vor allem Gourmet-Restaurants Brotsommeliers engagieren? Oder reicht es nicht aus, dass das eigentlich der Job des Sommelier, des Kochs, des Kellners ist? Vor allem des Kellners und der potenten Servicekraft.

Die ursprüngliche Bedeutung des Sommeliers ist Weinkellner und Weinwissender. Punkt. Der Aufgabenbereich ist ein großer. Nicht nur Weine werden empfohlen und serviert, sondern man braucht auch Kenntnisse in der Einkellerung, über den weltweiten Weineinkauf und in Sachen Qualitätsmanagement. Natürlich gepaart mit breitgefächertem Wissen über die verschiedenen Weine, Anbaugebiete, Rebsorten und natürlich der eindrucksvollen Weinproduktion.

Die Speisen/Wein-Anpassung ist ein weiterer großer und wichtiger Bereich, den ein Sommelier beherrschen muss. Er muss sich mit der Zusammensetzung von Speisen und dem schier unendlichen Aromenspektrum der Zutaten auskennen. Nur mit all diesen Fähigkeiten ist man ein Sommelier, der in der Gastronomie und in der >

„Wird der Begriff Sommelier öfters für marketingtechnische Zwecke benutzt? Entsteht dadurch ein verzerrtes Bild?“

> Weinbranche bestehen kann. Natürlich kümmert sich ein Sommelier auch um den Weinkeller des Restaurants oder gastronomischen Betriebes. Die Lagerungstechniken spielen eine große Rolle, auch die muss ein Sommelier kennen. Er muss abschätzen können, welche Weine ausgereift sind und somit serviert werden können und welche noch weiter gelagert werden müssen, bis sie ihr volles Aroma entfalten können.
Zurück zum Begriffs-Wirrwarr: Wieso brauchen wir überhaupt einen Kaffeesommelier? Genügt es nicht, wenn es einen Kaffeeexperten gibt, der Beratungen machen kann? Wieso wird auch hier der Begriff „Sommelier“ benutzt?
Ein weiterer interessanter Aspekt: Der Sommelier ist auch für die Beratung bei Zigarren, des Whiskys, des Bieres und des Käses (Speisen/Wein-Anpassung) zuständig. Der Bereich Whisky-Sommelier oder Käse-Sommelier ist schon in der Ausbildung des Sommeliers inkludiert, denn der einzig wahre Sommelier ist der, der für den Wein verantwortlich ist, die anderen Bereiche gehören zum erweiterten Wissen.

„Der Sommelier ist auch für die Beratung bei Zigarren, des Whiskys, des Bieres und des Käses zuständig. Diese Bereiche sind schon in der Ausbildung des Sommeliers inkludiert.“

Foto: ©WM Argentinien 2016

Ein Sommelier muss auch über eine ausgeprägte Menschenkenntnis verfügen und ein geselliger Mensch sein. Er muss ein Gespür für den Geschmack seiner Kunden und Gäste entwickeln, die meistens noch unentschlossen sind – hier erfüllt der Sommelier die Funktion des Beraters und des Genuss-Begleiters. Auch ein höfliches Auftreten mit Augenkontakt und Selbstsicherheit intus gehören zu den Fähigkeiten eines guten Sommeliers. Auch die Sprachenvielfalt spielt eine Rolle. Wein, Sprache und Kultur gehören zusammen und verbinden. Deshalb gilt folgender Grundsatz für die Sommeliers: je mehr Sprachen man spricht, desto besser für die Karriere.
Vielen in der Sommelier- und Weinbranche ist es wichtig, dass die Bezeichnung „Sommelier“ beim Wein bleibt.
Wenn so viele Institutionen den Begriff „Sommelier“ für sich in Anspruch nehmen, könnte man dies auch als Kompliment verstehen. Die Wertschätzung gegenüber den Sommeliers müsste unendlich groß sein.
Was hat ein Sommelier mit einem Brotfachmann zu tun? Es ist die höchste Auszeichnung, die ein Bäcker erlangen kann. Aber wieso ist es nicht ausreichend, es bei folgender Betitelung zu belassen: Brotfachmann. Natürlich klingt Brot-Sommelier besser.
Viele wichtige Persönlichkeiten der Weinbranche sind überzeugt, dass man, anstatt den Begriff „Sommelier“ zu benutzen, einfach die Bezeichnung „Experte“ verwenden sollte.
Was ist denn nun ein Fleisch-Sommelier? Ein Weinkenner, der sich zusätzlich mit Fleisch auskennt? Ein Fleischfachmann, der zusätzlich eine Weinfachschule besucht hat? Der Fleischfachmann sollte der sein, der ein gutes Stück Fleisch auswählt, und der Sommelier ist der Weinkenner, der den passenden Wein dazu findet. Oder?
Was würde wohl Jacques Mercade dazu sagen? Es gibt Kontroversen, aber was uns doch alle verbindet: Wir sind allesamt Genussmenschen.
Applaus, Applaus für alle Südtiroler Sommeliers. Merci, dass es euch gibt.

MERANER WEINHAUS • VINOTHEK • WINES TO TASTE
Romstraße 76 Via Roma | 39012 Meran/o
Tel. +39 0473 012130 | vinothek@meranerweinhaus.com |
NEU/NUOVO: Onlineshop
www.meranerweinhaus.com

Qualität ohne Kompromisse

Weinberge am Fusse vom Kloster Säben

● VON ALBIN THÖNI

Der Obmann, der Geschäftsführer und der Kellermeister warteten bereits in der Eingangshalle mit einem fein prickelnden Glas Sekt. Mit der Eigenkomposition der Eisacktaler Kellerei, dem fruchtig-blumigen ISARAS Brut (12Vol%, 8 gr. Restsüße), einem trockenen Sekt mit Tankgärung, mit frischer Säure und einer lebhaften, anhaltenden Perlage.

Dieser belebende Aperitif stimmte unverzüglich auf die nächsten Stunden ein, die wir auch in den berühmten Weingärten der Eisacktaler Kellerei, am Fuße des Klosters Säben, erleben durften.

Nach der herzlichen Begrüßung erzählte der Obmann zunächst viele interessante Details und Anekdoten rund um die Geschichte des Weinbaus im Eisacktal. Die Weinberge mit den traditionellen Pergeln und die modernen Rebanlagen, die steilen Weinbergterrassen mit den Natursteinmauern prägen unverkennbar das Landschaftsbild des Eisacktales. Die Weinberge und die Weine inspirieren die Leute, die in diesem Tal wohnen und beeinflussen insbesondere auch deren Alltagskultur. Die hohe Wertschätzung der Eisacktaler Weine sind von jeher bekannt, nicht erst seit dem frühen Mittelalter, als die Minnesänger Walther v. d. Vogelweide und Oswald von Wolkenstein in ihren Liedern den Wein dieser Gegend rühmten.

Das Triumvirat **Peter**, **Armin** und **Hannes** rockt die Südtiroler Weißwein-Welt. Über den Besuch des Südtiroler Sommeliervorstandes in der **Eisacktaler Kellerei** und in den Weingärten des Klosters Säben.

Für die bis vor 100 Jahren noch mit der Kutsche reisenden Gäste galten nach dem Überqueren des Brennerpasses seit jeher die Weinberge im Eisacktal als symbolträchtige Vorboten des Südens.

Die ersten Rebhügel waren das sichtbare Zeichen, dass man bald dem gelobten Land, dem Land ihrer Sehnsucht, „dem Land, wo die Zitronen blühn …“ sich näherte.

Man denke an die Reisebeschreibungen von Johann W. v. Goethe und von Heinrich Heine, die im Jahre 1786 bzw. 1828 bei Tagesanbruch die ersten Rebhügel bei Klausen erblickten.

Auch die Reichsgräfin Elisa von der Recke widmete ihre Aufmerksamkeit dieser Weingegend. Während sie im Jahre 1804 in der Pferdekutsche durch Deutsch-Tyrol reiste, bestaunte sie die Rebgärten am Säbener Berg, auf dessen Gipfel „…das prächtige Kloster thront. Vom Fuße des Berges, ungefähr bis zum Drittteil der Höhe, zählten wir 60 Terrassen, alle mit Weinreben bepflanzt“ (in WeinKunst. Weinland Südtirol in der Kunst, 2013, Seite 28).

Heutzutage beeindrucken die steilen, im Herbst farbenprächtigen Weinberge des Eisacktales die abertausenden mit dem Auto vorbeirasenden Menschen, aber auch die Gäste, die im Tale verweilen und die „Einheimischen“.

Der offensichtlich bestens und ganzheitlich informierte Obmann war inzwischen so richtig in Fahrt gekommen und legte nunmehr den Akzent auf die Geschichte der letzten Jahrzehnte, auf die Geschichte „seiner“ Eisacktaler Kellerei. Diese wurde im Jahre 1961 von 24 unternehmungsfreudigen Weinbauern gegründet. Der Gründungsakt bedeutete zugleich die Geburtsstunde des Aufschwunges der Weinwirtschaft und damit die Renaissance des Weinbaus im ganzen Eisacktal.

Die Eisacktaler Kellerei ist mittlerweile auf 135 Mitglieder aus elf Gemeinden angewachsen, beginnend im Norden in der Gegend von Neustift und dem Brixner Talkessel, hinunter reichend ins untere Eisacktal, bis vor den Toren der Stadt Bozen.

Insgesamt umfasst das Einzugsgebiet der Eisacktaler Kellerei annähernd 150 Hektar Rebfläche. Seit bald 60 Jahren prägen also die Kellerei und die vielen Weinbauern mit ihren Familien die Geschicke des Eisacktales entscheidend mit.

Die Eisacktaler Kellerei ist inzwischen ein Synonym für exzellente Weißweine. Rund zehn verschiedene Weißweinsorten, wie Sylvaner, Müller-Thurgau, Kerner, Gewürztraminer, Ruländer, Weißburgunder, Sauvignon, Riesling und Grüner Veltliner werden auf Lagen zwischen 300 und 970 Metern angebaut, für die im Eisacktal geradezu ideale Bedingungen herrschen. Die kühlen Nächte und die warmen Tage gewährleisten frische, spritzige, fruchtbetonte und mineralische Weißweine, doziert kompetent der Weinfachmann und „Weißweinflüsterer“ Peter. Die Weißweine machen derzeit 97 Prozent aus, während die Rotweine, die bei Gründung der Kellerei noch einen Anteil von 74 Prozent der Weinproduktion hatten, nur mehr eine untergeordnete Rolle spielen (siehe Grafik).

900.000 Flaschen werden jährlich im modernen Kellereigebäude produziert. Die vielen Auszeichnungen von renommierten Weinführern sind Beweis für die ausgezeichnete Qualität, für den richtigen Weg und die richtige Philosophie, die die Kellerei, zusammen mit den fleißigen Genossenschaftsmitgliedern, die die Lese beinahe ausschließlich im Familienverband und in Handarbeit tätigen, in den letzten Jahren im Einklang mit der Tradition und mit der Natur, beschritten hat.

Die Eleganz und Rasse der Weine entspringen dem Leitmotiv der Kellerei: Qualität ohne Kompromisse. In den letzten Jahren hat eine bisher kaum gekannte Dynamik die Genossenschaft mit ihren Mitgliedern erfasst und auch die internationale Weinwelt zum Staunen gebracht. Für die regionale Typizität und die Qualitätsstandards der Kellerei, ihre zwei Produktionsziele, haben sich von Anbeginn an der erste Kellermeister Franz Dorfmann und anschließend dessen Sohn eingesetzt. Thomas war als verantwortlicher Kellermeister 27 Jahre lang Garant für die große Erfolgsgeschichte und als überzeugter Verfechter der Devise: Klasse vor Masse, hat er maßgeblich für die unverwechselbare Identität und Bekanntheit der Eisacktaler Weine beigetragen.

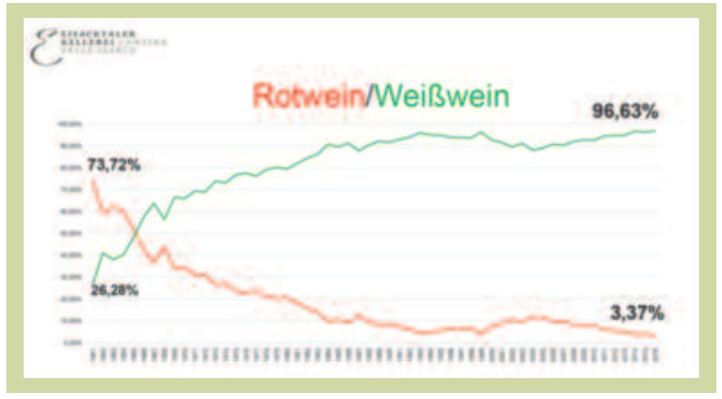
„Die Eisacktaler Kellerei ist nicht nur ein moderner, sondern auch ein erfolgreicher Betrieb, der Dank des fortschrittlichen Denkens der Verantwortlichen seine Eigenständigkeit bewahren konnte. Mit Fug und Recht kann behauptet werden, dass die Ziele der Gründerväter erfolgreich umgesetzt worden sind“, so der ehemalige Landeshauptmann Luis Durnwalder in seiner Laudatio anlässlich des 50-Jahr-Jubiläums im Jahre 2011. Seit Dezember 2010 leiten Peter Baumgartner, seines Zeichens auch diplomierter Weinakademiker, als Obmann, seit fünf Jahren Armin Gratl als Geschäftsführer und seit wenigen Monaten Hannes Munter als Kellermeister gemeinsam die Geschicke der Kellerei.

Unser Besuch erfolgte also in einer Phase des Umbruchs und Aufbruchs zu neuen Horizonten: Viele Fragen beschäftigen zur Zeit die Verantwortlichen der Kellerei: Wie geht es weiter, welche Schiene wird in Zukunft erfolgreicher sein? Bleibt die bisherige Leitsorte, der Sylvaner, dieselbe oder gilt es offener zu sein für andere Sorten? Welcher Stil und welche Sorte wird für die Weinkonsumenten immer wichtiger? Wird der Kerner, der ein Glücksfall für das Eisacktal darstellt, für den Konsumenten noch wichtiger, noch beliebter werden? (siehe Dionysos Nr. 1, März 2018, Seite 18).

Die innovative und ehrgeizige Männerriege, die zunehmend auch von jungen, engagierten Frauen im Keller und im Vertrieb >

„Die Eisacktaler Kellerei ist mittlerweile auf 135 Mitglieder aus elf Gemeinden angewachsen. Insgesamt umfasst das Einzugsgebiet der Eisacktaler Kellerei annähernd 150 Hektar Rebfläche.“

DIE ENTWICKLUNGEN



Der Obmann, als Gastgeber

Kloster Säben im Herbst

> aufgehübscht und ergänzt wird, versucht gemäß ihrer Philosophie – die Weine der Eisacktaler Kellerei sollen authentisch und unverwechselbar sein – und gemeinsam mit den Weinbäuerinnen und Weinbauern, den Mitgliedern der Kellerei, mit dem Einsatz all ihrer Kräfte, mit großem Engagement, mit neuem Schwung, die Qualität der Weine nicht nur zu gewährleisten, sondern womöglich zu verbessern.
Ihre Kellerei noch besser zu positionieren, national und international bekannter zu machen, sie immer mehr ins Rampenlicht zu stellen und neue Märkte zu erschließen, so der tüchtige Geschäftsführer Armin.
Während der Obmann, ein Kind des Tales, mit seinem tiefgründigen „Eintauchen“ in die bald sechzigjährige Geschichte der Kellerei uns so richtig aus ganzem Herzen und tiefer Seele gefesselt hat und während er über die Eisacktaler Weinwelt immer mehr ins Schwärmen geriet, schenkte der jugendlich spritzige Kellermeister Hannes großzügig weitere Weine aus der klassischen Aristos-Linie und abschließend aus der Selectionslinie auf. Man wollte uns ja keineswegs ein „trockenes Seminar“ zumuten, ganz im Gegenteil.
Wir durften insgesamt 15 Weine verkosten: Zwölf Weiße und drei Rote. Die visuelle, geruchliche und geschmackliche Bewertung könnte mitunter für unsere Sinnesorgane auch „Schwerstarbeit“ bedeuten: schauen, riechen, verkosten und wiederholen; nicht so jedoch zusammen mit den derzeit Verantwortlichen, den Machern der Kellerei. Denn es war purer Genuss, ein angeregtes Fachsimpeln und Philosophieren, wie bei einem faszinierenden Symposium: Die Auseinandersetzung mit dem Wein zusammen mit Freunden, getragen von Empathie und Sympathie, vermittelt Zeitlosigkeit, Vergnügen und Freude. Wie ist die Qualität, wie die Typizität, das Entwicklungspotential des jeweiligen Weines im Glas? Ein gelungener Wein: Was ist das?

„Die ersten Rebhügel in Klausen waren für Johann Wolfgang von Goethe das sichtbare Zeichen, dass man bald dem gelobten Land, dem Land ihrer Sehnsucht, „dem Land, wo die Zitronen blühn …“ sich näherte.“

Die Kunst des Bestimmens und Bewertens bedarf immer auch einer gewissen Begabung, Übung und Wahrnehmung.
Als Höhepunkt wurden zwei Lagenweine von der Selectionslinie Sabiona vorgestellt und aufgeschenkt, tief in die Schatzkiste der Kellerei greifend. Exzellente Weine mit komplexen Aromen aus ausgesuchten Spitzenlagen, wie dem Sabiona Sylvaner und Kerner. Diese Linie steht für sich und wird separat verarbeitet und nur in guten Jahrgängen produziert. Sie bedeuten sozusagen die „Quintessenz“ der großen Weißweinlinien der Eisacktaler Kellerei.
Vor dem genussvollen Abendessen in einem noblen Restaurant in der Umgebung von Klausen hatten wir das unwahrscheinliche Glück, dass uns der Vizeobmann der Kellerei, Sepp Brunner- Muttner, über die steile, enge Gasse als weiteren Höhepunkt des erlebnisreichen und mit angenehmen Überraschungen nicht geizenden Nachmittags hinauf „lieferte“ auf den Heiligen Berg, in die von hohen Mauern umkränzten Weingärten, unmittelbar am Fuße des Klosters Säben.
Das Kloster, majestätisch auf dem markanten Felsen erbaut, thront wie eine Burg über der Stadt Klausen. Dort fand sich einst über 400 Jahre lang der Bischofssitz des Bistums Sabiona. Seit 1687 ist das Kloster der Sitz des kontemplativen Ordens der Benediktinerinnen.
Herrlich der Ausblick und das grandiose Panorama über das gesamte mittlere Eisacktal, hinunter auf die Stadt Klausen und die vielen Weinberge, links und rechts des Flusses Eisack: Einfach eine Augenweide zum Genießen und Staunen und Innehalten und zum „Entschleunigen“. Kurze Augenblicke, die jene glücklichen und emotionalen Momente bescheren, die man für immer im Gedächtnis abspeichern möchte. Das Kloster als ein Paradies und als ein Kraftplatz und mystisches Zentrum und das Eisacktal mit seiner Lage, seinen Böden, seinem Klima, ein Paradies für den Weißwein. Leider fehlte die Zeit, um auch den altehrwürdigen Klosterfrauen einen Besuch abzustatten oder zumindest in der Liebfrauenkirche kurz zu verweilen.
Aber die großzügigen Männer, die offensichtlich am selben Strang ziehen, trösteten uns zum Abschluss des tollen Abends und des viergängigen Menüs, mit einer harmonischen Anpassung zum Dessert, mit dem würzigen Kerner Nectaris Passito DOC, der mit seinem Duft nach ex(r)otischen Aromen all unsere Sinne betört hat. Wen wundert es, dass dieser edle Tropfen vor wenigen Jahren zum besten Süßwein Italiens gekürt worden ist?
Das Eisacktal, so habe ich es während der Ausbildung zum Genussbotschafter gelernt, ist nicht nur die Heimat von bekannten Weißweinen, sondern auch die Heimat des „Törggelen“, der Schlutzkrapfen und des Schüttelbrotes. Fürwahr, die Eisacktaler sind durch und durch ein gemütliches, geselliges, und vielleicht zuweilen auch trinkfreudiges Volk und in den rassigen und knackigen Weinen spiegelt sich immer auch etwas vom Wesen der Menschen wider, die im Eisacktal leben und die diese charaktervollen, feinziselierten Weine produzieren.

Der Vizeobmann zeigt, wo es lang geht

Das Triumvirat mit der Präsidentin

CHARAKTER-KÄSE

So wie der mächtige Dreitausender an Südtirols Nordgrenze, ist auch er von einzigartiger Ausprägung und Gestalt. Eine spezielle Edelreifung hat in seinem Inneren unverkennbare Geschmackswelten geschaffen. Nussige Aromen, Anklänge von Honig und getrockneten Früchten mischen sich am Gaumen mit kristallinem Salz. Einmal gekostet, erkennt man ihn immer wieder.

DER SCHWARZENSTEIN

KÄSE AUS SÜDTIROL mila FORMAGGI ALTO ADIGE

TRADITION UND LEIDENSCHAFT

Wein **Weib** Walch

Über die Süße des Lebens auf dem Familienweingut **Elena Walch**. Wo Frauen mit Visionen das Sagen haben.

Vor dem Castel Ringberg

● VON ALBIN THÖNI

Vor wenigen Jahren hat die junge Generation, die fünfte des Traditions- und Familienweingutes Walch, die Leitung des Weingutes übernommen. Dieses wurde in den letzten Jahrzehnten von der Seniorchefin Elena geprägt. Die Zukunft liegt somit weiterhin in Frauenhänden, in jenen der Schwestern Julia und Karoline.

Frauen bestimmten und bestimmen also, in welche Richtung sich das Weingut entwickelt. Dies kann auch ein Segen sein, denn die Erfahrung zeigt, dass jene Männer besser und gesünder leben, wo Frauen das Sagen haben.

Zu Beginn unseres Besuches begrüßte uns im Bistrot „Le verre capricieux“ die charmante Karoline sehr herzlich mit einem Glas erfrischenden Sauvignon Vigna „Castel Ringberg“. Mit einem Weißwein, der mit seinen Aromen nach Gebirgskräutern unsere Sinne unverzüglich belebte und ein Gefühl der freudigen Erwartung auf die nächsten Stunden zusammen mit der Juniorchefin erweckt hat.

Karoline ist studierte Betriebswirtin, ausgebildet in Graz und mit dem Master in Wine Business an der University of Adelaide in Australien ausgestattet.

Nach sieben langen Lehrjahren, fern der Heimat, und den entsprechenden Erfahrungen in Weingütern der neuen Welt, wo sie sich mit ihren eigenen Stärken auseinander setzen und eigene Visionen entwickeln konnte, kehrte sie mit vielen neuen Ideen, mit Engagement und Resilienz, also ausgestattet mit den heutzutage nötigen persönlichen und sozialen Ressourcen, in ihre geliebte Heimat, in ihr Tramin, zurück. Vor wenigen Tagen hat die ehrgeizige Karoline die Abschlussprüfung als Weinakademikerin in Rust am Neusiedler See erfolgreich bestanden,

am europäischen Zentrum für die umfassende Qualifikation in der immer komplexer werdenden Weinwelt.

Die Eltern haben offensichtlich alles dafür getan, um das Potential der Töchter zu entwickeln und um sie in der Entfaltung der eigenen Persönlichkeit zu unterstützen. Ganz im Sinne des berühmten Zitates bzw. eines Aphorismus in Goethes Faust, erster Teil: “Was du ererbt von deinen Vätern hast, erwirb es, um es weiter zu entwickeln!“

Dieser Aspekt hat auch etwas mit der Philosophie der heutzutage vielzitierten Nachhaltigkeit zu tun!

Während der gemeinsamen Fahrt zu den berühmten Weingütern des Weingutes, zunächst zum Renaissance Schlösschen Castel Ringberg, das von der Habsburger Dynastie um 1620 errichtet wurde und majestätisch über dem Kalterer See thront und zum Weinhügel Kastelaz, konnten wir eintauchen in die Philosophie des Weingutes Elena Walch.

Diese habe nicht nur die Vergangenheit geprägt, sondern lässt auch innovativ in die Zukunft blicken, mit der nötigen Dynamik in den Weinbergen und im Keller, so unsere Weinbergführerin Karoline.

Die nachhaltige Bewirtschaftung dieser Weinberge stehe im Mittelpunkt ihres Schaffens und sie zögere nicht, ihr ganzes „Herzblut“ dafür zu investieren. Zudem stelle die Vigna-Klassifizierung mit dem Terroir-Gedanken den weiteren zentralen Aspekt dar und zugleich das oberste Credo, sozusagen die Vision des Familienweingutes Walch, das durch die Einzellagenweine ihren Ausdruck findet.

Diese Einzellagen werden ausschließlich nachhaltig bewirtschaftet und tragen sogar die edle Vigna Bezeichnung am Etikett. Der Begriff „VIGNA“ steht für einen präzisen, abgegrenzten Weinberg, der kartographisch festgehalten ist, stellt Julia fest, die mit ihrer Mutter Elena eine leidenschaftliche Verfechterin dieses Anbaus ist. Jede „VIGNA“ benötige eine offizielle Genehmigung durch die regionalen und nationalen zuständigen Autoritäten und setze einen historischen oder topographischen Namen voraus. Der Name ist Ausdruck der „Terroir-Weine“ und ein bedeutender Bestandteil der italienischen Weinkultur und die „Lagenweine erzählen von der Bodenstruktur der Rebparzellen, den mikroklimatischen Bedingungen, der Höhe, Ausrichtung und Neigung, sowie der Handarbeit, die im Weinberg steckt, erklärt Julia.

Die ältere Tochter der Familie Walch hat in Dijon, der Hauptstadt von Burgund, ihre Ausbildung absolviert und ist dort offensichtlich vom Glauben des Terroir-Gedankens und von den Grand-Cru infiziert worden. Julia, die auch in Bordeaux, in Spanien und Brüssel studiert hat, hält sich zumeist fern der Heimat auf. Sie ist weltweit unterwegs, um überall als Botschafterin des Weingutes Elena Walch tätig zu sein und dessen Produkte zu vertreten:

Ich persönlich habe in London auf den Weinkarten Weine aus dem Weingut erspäht und vor wenigen Wochen auf dem Flughafen von Frankfurt sind mir zwei Weine aus dem Hause Walch auf der Anschlagtafel aufgefallen.

> „Der Hügel von Kastelaz ist ein Garten Eden, eine Art irdischer Himmel, voller Schönheit, Mystik, Geschichte und Stolz.“

Verkostungsparade im Hause Walch

Die beiden berühmten Lagen des Weingutes, Castel Ringberg und Kastelaz, sind seit Generationen für ihr einzigartiges Terroir bekannt. Das Schlösschen Ringberg ist umgeben von Weinbergen der Vigna Castel Ringberg, das mit zwanzig Hektar das wohl größte zusammenhängende Gut in Südtirol darstellt. Die Weinberge Altenburg, Barleith, Klughammer, Plon, Reitwies und Waldleith runden das Spektrum des 60 ha große4n Weingutes ab.

Karoline ließ es sich nicht nehmen, um uns über alle möglichen geheimen Straßen und Gassen zur Vigna „Kastelaz“ zu führen. Kastelaz wird bereits im Mittelalter als Weinberg erwähnt und im Jahre 1214 wurde auf der höchsten Anhöhe ein Weinkeller angelegt, mit einer Burg und einem Türmchen: “Castellaccio“ - Schlösschen, das dem Hügel den Namen gegeben hat. Dieser einzigartige Weinberghügel liegt direkt oberhalb des Weindorfes Tramin und er zählt mit seiner Steillage zu den seltenen, exklusiven Südlagen von Südtirol. Er ist mit einer Neigung bis zu 63 Grad in engen Terrassen angelegt und besteht aus Kalkböden, durchzogen von Granit und Porphyr. Hier, um die 350 Meter ü. d. M., entstehen auf fünf Hektar bei extrem niedrigen Stockerträgen zwei der absoluten und höchstprämierten Spitzenweine des Weingutes Walch: der Gewürztraminer und der Merlot Riserva Vigna „Kastelaz“.

Während unseres Rundganges im Bereich der obersten Parzelle wehte am späteren Nachmittag der Südwind „Ora“, der unsere Köpfe mit einer angenehmen Kühle umsäuselte. Es gibt Landschaften auf dieser Erde, in die wir wie in ein Bild einsteigen. Sie erwecken unser Begehren, beflügeln unsere Fantasie und wecken Wünsche, die wir erst beim Anblick entwickeln. Der Hügel von Kastelaz ist so ein Ort: ein Garten Eden, eine Art irdischer Himmel, voller Schönheit, Mystik, Geschichte und Stolz; geradezu ein Olymp (Olympos), als Sitz der (Wein-) Götter, im konkreten Fall wohl der Weingöttin Karoline, die hier in luftiger Höhe das göttliche Elixier von der Vigna „Kastelaz“ genießen darf.

Die eloquente Karoline, ganz ihre Mutter, kam nunmehr geradezu ins Schwärmen, man merkte auf Schritt und Tritt ihre Liebe und ihre emotionale Bindung zu diesem ihrem Weinberg, und nach einem fundierten Exkurs in die Prinzipien der Nachhaltigkeit – was aus dem Weingut herausgeholt wird, muss ihm auch wieder zurückgegeben werden – versprach Karoline, uns nicht weiter auf die Folter zu spannen, sondern in wenigen Minuten auch uns mit edlen Tropfen nicht nur von diesem Weinberg zu verwöhnen und für ein entsprechendes Wohlbehagen zu sorgen.

Gesagt, getan: Hurtig ging es nun in die traditionsreichen Keller mit den geschnitzten Zeichnungen und Weinversen auf den riesigen Holzfässern und zuletzt in den vor wenigen Jahren erbauten hochmodernen, zur Gänze unterirdischen Gärkeller, der den historischen Keller ergänzt und damit Tradition und Moderne miteinander verbindet. Er zählt mit dem innovativen Konzept zu einem der modernsten Gärkeller von Italien: Die ganzen Trauben werden nach dem Prinzip der Ganzbeertechnik extrem schonend verarbeitet und behutsam mittels Förderband weiter geleitet bis hin zu den über dutzend glänzenden, kleinen Stahltanks mit 40 hl Fassungsvermögen.

Endlich war es soweit. In einem vornehmen, heimeligen Raum neben dem großen, altehrwürdigen Empfangssaal, wartete bereits die Hausherrin Elena mit einer ansehnlichen Flaschenparade auf uns, die unser Herz sogleich höher schlagen ließ. Allesamt Weine, die mit ihrer Leichtigkeit, Fruchtigkeit, den Aromen, der Mineralität, Komplexität und Tiefe fürwahr unsere fünf Sinne in jedem Bereich verwöhnten. Sozusagen finden sich alle Varianten der Unterlandler Landschaft, und nicht nur, in den Weinen >

> des Weingutes Walch wieder, die ohne Ausnahme Garant sind für Trinkspaß pur.
Die „Grande Dame“ der Südtiroler Weinwirtschaft war soeben von ihrem jüngsten „Baby“ zurück gekommen, geboren in luftiger Höhe, einer mit Weiß-und Blauburgunder neu angelegten fünf Hektar großen Rebfläche auf einer Südlage über 900 Meter hoch bei Aldein. Die Rebpflanzungen in Höhenlagen werden aufgrund des eingetretenen Klimawandels in den nächsten Jahren immer wichtiger werden, stellte Elena fest, wie immer weit vorausblickend.
Auch diesbezüglich möchte das Haus Walch nicht zu spät kommen, sozusagen der Zeit einen Schritt voraus eilen. Wie sagte doch sehr weise Michail Gorbatschov, der damalige Kremlchef, 1989: „Wer zu spät kommt, den bestraft das Leben. Denn dieses verlangt oft mutige Entscheidungen!“
Beim Verkosten der Weine, das mehr ein Genießen war, überzeugte und beeindruckte mich ganz speziell der Gewürztraminer Vigna „Kastelaz“ mit seinem betö-

Elena, Albin und Karoline

renden, vielschichtigen Bukett, den sogar ungeübte Nasen imstande sind, unverzüglich als Gewürztraminer stilistisch richtig zuzuordnen. Großes Interesse weckte sodann der finessereiche Beyond The Clouds, eine Weißweincuvèe aus den besten Lagen des Weingutes und eine Hommage zum Jahrtausendwechsel. Der Beyond the Clouds, mit dem geheimnisvollen Namen – vielleicht hat er etwas zu tun mit dem Grimm‘schen Märchen “Hinter den sieben Bergen“ – denn er reift in einer limitierten Flaschenanzahl in einem drei Kilometer tiefen Stollen des Silberbergwerks im Ridnauntal, auf 2000 Metern Höhe, bei einer konstanten Luftfeuchtigkeit von 95 Prozent und einer Stollentemperatur von sieben Grad mehrere Jahre lang in den Flaschen. Im Herbst 2018 wird die zweite Tranche vom 2012er Jahrgang vom Gewürztraminer Kastelaz und Beyond the Clouds auf den Markt kommen. Die Flaschen werden eigens mit einem Wachsver-

Christine Mayr mit Karoline Walch bei der AIS-Kongress-Pressekonferenz

schluss versiegelt und sie tragen den Stempelaufdruck des Stollens auf dem Etikett.
Zu einem abschließenden reichhaltigen Büffet, fleißig vorbereitet mit Qualitätsprodukten aus ganz Südtirol, kredenzten Elena und Karoline weitere Kostbarkeiten in flüssiger Form, wobei die Promillegrenze so langsam ihren einschränkenden Tribut zollte. Gottlob nicht für mich, der ich mich glücklich nennen durfte, da ich nur Beifahrer war. So konnte ich ohne schlechtes Gewissen ein Gläschen Cabernet Sauvignon Riserva Vigna „Castel Ringberg“ und zu guter Letzt einen roten Grande Cuvèe „Kermesse“ mir mit Wohlbehagen zu „Gemüte“ führen, während meine Frau nur mehr daran nippen durfte. Diese Cuvèe zeigte im Gaumen viel Potential, eine harmonisch fruchtige Fülle nach Sauerkirschen, würzig nach Schwarztee und schwarzem Pfeffer und sehr anregend mit saftigem, langem Abgang: Effektiv glaubte ich immer noch, bereits im Anblick der Stadt Bozen, die intensiven Aromen im Gaumen zu verspüren.
Wir, als Abordnung der Südtiroler Sommeliervereinigung, möchten uns herzlich für den erlebnisreichen Nachmittag und Abend bei den gastfreundlichen, lovely Damen aus dem Hause Walch bedanken.
Die Lebensweisheit von Arthur Schopenhauer trifft in Abwandlung zu: „Neun Zehntel unseres Glücks beruhen allein auf der Gesundheit. Aber ein Zehntel beruht auf genussreiche, vergnügliche und lustvolle Stunden und Erlebnisse, sozusagen auf Sternstunden“, die die charmanten Frauen vom Weingut Walch für uns bereit gehalten haben.

„Frauen bestimmten und bestimmen also, in welche Richtung sich das Weingut entwickelt. Dies kann auch ein Segen sein, denn die Erfahrung zeigt, dass jene Männer besser und gesünder leben, wo Frauen das Sagen haben.“

Ein epochales Ereignis! „Epokale“ wurde im **VITAE** 2018, mit 91 und im Weinführer VITAE 2019 mit weit über 90 Punkten bewertet.

„Epokale“ im Olymp

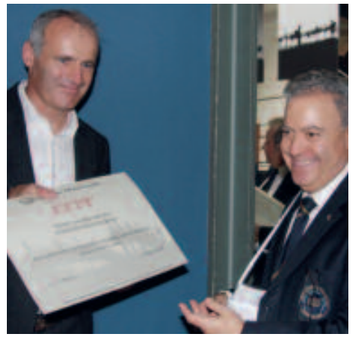
● VON ROMAN GASSER

Der Gewürztraminer „Epokale“ wurde im Weinführer VITAE 2018 mit 91 und im Weinführer VITAE 2019 von einer sechsköpfigen Kommission in der Blindverkostung mit weit über 90 Punkten bewertet. Auch vom renommierten US-Wein-Magazin „Robert Parker Wine Advocate“ wurde er mit der Höchstpunktezahl ausgezeichnet. Der Präsident der italienischen Sommeliervereinigung, Antonello Maietta in seiner Laudatio:

„Si tratta di un vino che contribuisce a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, che rappresenta modelli di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona e dell’immagine del produttore.“

Die Kellerei Tramin wird mit dem höchsten Preis, dem „Sigillo del Tastevin“, dem „Logo dell‘Associazione Italiana Sommelier con valutazione di eccellenza“ am 20. Oktober im Rahmen einer Feier in Mailand ausgezeichnet werden.
Mit dem Sonderpreis Premio d’Eccellenza, in Form eines Stiefels, das Weinland Italien symbolisierend, als Anerkennung für die Kellerei Tramin und ihre exzellenten Weine insgesamt.
Im Weinführer VITAE 2018 wurde der „Epokale“ 2009 wie folgt beschrieben:

„Gewürztraminer 100%, vendemmia tardiva, Biano DOC Dolce,12,5 Vol%. Oro brillante.
Il sontuoso corredo aromatico si dipana su sentori di miele, datteri, caramello e cenni di frutta tropicale.
Il sorso dolce accarezza le papille gustative grazie alla vivace freschezza e alla spalla sapida.
Avvolge il palato con moderato calore e morbidezza che lo rendono estremamente gratificante.
Lunga e stimolante persistenza gradevolmente amaricante.
Acciaio, poi maturato nella miniera di Monteneve, in Val Ridanna, a oltre 2000 metri di quota. Da abbinare a tarte tatin di mele al profumo di cannella“.



Willi Stürz von der Kellerei Tramin mit AIS-Präsident Antonello Maietta:
Lobenshymnen en masse

Außerdem schaffte der „Epokale“ etwas, was noch kein Südtirol Wein geschafft hat: Er wurde vom Magazin „The Wine Advocate“ mit der Höchstpunktezahl 100 bewertet. Robert Parker ist ein angesehener US-Weinkritiker aus Baltimore. Seit genau 40 Jahren verkostet und bewertet Parker gemeinsam mit Mitautoren Weine auf der ganzen Welt und veröffentlicht die Ergebnisse im Magazin „The Wine Advocate“.
Die Bewertung basiert auf einem eigens geschaffenen Punktesystem, das von 50 bis 100 Punkten reicht.
Kurz nach dem epochalen Triumph meldete sich die Kellerei Tramin auf Facebook:

„Epokale ist mit 100/100 Punkten von Robert Parker Wine Advocate ausgezeichnet worden.
Wir fühlen uns geehrt und sind sehr stolz, dass wir diese Anerkennung zum ersten Mal nach Südtirol holen konnten. Der einzige Weißwein Italiens, der jemals die Höchstpunktezahl erhalten hat! Herzlichen Glückwunsch an unseren Kellermeister Willi Stürz und an alle, die mit Hingabe und Konsequenz an diesem Projekt gearbeitet haben.“

Nicht nur in Südtirol sondern auf der ganzen Welt gibt es viele Gewürztraminer-Liebhaber. Die Gewürztraminer-Traube besitzt rötlich gefärbte Beeren, im Glas zeigt der Wein eine stroh- bis goldgelbe Farbe. Er besitzt ein unvergleichliches Duftspektrum und ein nobel-feingliedriges Fruchtaroma.
Im Gewürztraminer findet man Noten von Rosen und Nelken, Zimt und Muskatnuss, sowie von tropischen Früchten, immer begleitet von einem Hauch an würzigen Nuance. Im Gaumen wirkt er lang anhaltend.
„Epokale“ wurde im Geiste einer längst vergangenen Epoche erschaffen. Ein Gewürztraminer in althergebrachter Stilistik, mit wahrnehmbarem Restzucker. Die Trauben für diesen Wein stammen von zwei der ältesten Gewürztraminer-Weinberge nahe dem Nussbaumerhof in Tramin.

„Um seinen Charakter bestmöglich zu entwickeln, reift „Epokale“ für sieben Jahre im Dunkeln des Stollens von Ridnaun am Schneeberg, auf über 2.000 Meter Höhe.“

Um seinen Charakter bestmöglich zu entwickeln, reift „Epokale“ für sieben Jahre im Dunkeln des Stollens von Ridnaun am Schneeberg, auf über 2.000 Meter Höhe.
Hier, vier Kilometer tief im Berginneren, bewahrt er seine Frische und gewinnt Eleganz dank einer Umgebung, in der das ganze Jahr konstante Feuchtigkeit und eine kühle Temperatur von 11 Grad herrschen.
„Epokale“ präsentiert sich kraftvoll aber anmutig. Ein Wein, der die Möglichkeiten des Gewürztraminers neu definiert.
Lobenshymnen auf dem Epokale en masse.

Quintessenz.
Attitude quality

Quintessenz a tribute to quality che racconta attraverso l'essenza che fluttua nei calici la tradizione di un futuro che quotidianamente anima la **Kellerei Kaltern**.

● di Antonella Iozzo

Quintessenz, la nuova linea della Kellerei Kaltern. Quando una degustazione rivela l'anima della cantina, la passione e la professionalità dell'enologo e di tutte le persone coinvolte, appare evidente che i vini ne sono il simbolo, e quelli della Kellerei Kaltern esprimono cultura enoica capace di promuovere il territorio e amplificare il concept qualitativo raggiungendo un parterre internazionale.
Memoria, storia, futuro, innovazione. Linee guida di uno sviluppo che integra la tradizione all'evoluzione senza dimenticare il rispetto per il territorio e quindi soluzioni e approcci organici.
L'istinto a migliorarsi, a crescere, a raggiungere e mantenere l'alta qualità è una mission per la Kellerei Kaltern che sviluppa nuove strategie partendo dal terroir.
Fusion d'intenti fra i soci, performance di idee e di stimoli tra l'agronomo Gerhard Sanin e l'enologo Andrea Moser che si concretizzano in una nuova linea Quintessenz. Cinque grandi vini ognuno con la propria personalità ma un tratto univoco l'eleganza, la pulizia quasi cartesiana di uno stile essenziale e limpido, trasparente.
Quintessenz, ogni senso è coinvolto in un viaggio verso l'esplorazione di un luogo nell'infinito di un calice.
Se l'estetica gratifica la vista il design inspira un packaging che esprime concept e impatto visivo. Nero come una silhouette raffinatissima, oro come preziosa tradizione, origine, identità che svetta verso l'orografia della perfezione. Linee nette, stilizzate a ricordare il paesaggio circostante con le cime del Passo Mendola, lo stemma impresso, oltre che sull'etichetta anche sul vetro della bottiglia, come storia che trionfa nel presente di un futuro che avanza.
Ricerca, studio, impegno e quel senso di continuità con il vissuto di una Cantina che diviene inspirazione, anello di congiunzione, progettualità che valorizza la rinascita e ne flette le dinamiche favorendo la simbiosi tra le diverse esperienze ed agevolando la sperimentazione di nuove combinazioni di saperi e tecnologie, per migliorare una realtà di eccellenza quale la Kellerei Kaltern. Le forme del vino si aprono al mondo dei sensi ed una poetica sensazione danza fra caratteristiche organolettiche e rimandi al terroir volteggiando come un sogno in un calice.
Con il Quintessenz Pinot Bianco 2016 è come se un inno alla vita componesse un mosaico di sfumature nel fascino discreto della sintesi. Aroma di mela, sensazioni di nocciola e di foglie verdi si amalgamano e si susseguono in un equilibrio fine e piacevole. La sua eleganza è eterea ma allo stesso tempo il suo carattere s'imprime con essenzialità e musicalità, carattere dato anche dalla maturazione per dieci mesi in botti grandi di rovere con Batonnage.
Interazioni di senso che svettano verso Quintessenz Sauvignon 2016, aromi intensi ed inconfondibili, eleganza setosa, freschezza, acidità e morbidezza. Una preziosità minerale che si rinnova ad ogni assaggio.
Attitude Quintessenz kaltersee, per un vino rosso easy, fashion e soavemente elegante e delicato. Oltre la tradizione, l'identità di un terroir che coincide con il gesto del vignaiolo e della Kellerei Kaltern. Radiosità che permea il rosso brillante del calice in una texture rotonda, morbida, fresca. È un piccolo autoritratto che rilascia tutta la magia del lago di Caldaro.
Quando il rosso si fa più seducente e marcato, il momento rivela Quintessenz Cabernet Sauvignon Riserva 2015. Scorci che evocano un sottofondo musicale con i tannini che avvolgono il palato con note decise e profonde per poi intraprendere un

> „Linearità, eleganza, identità, a tribute to quality che racconta attraverso l'essenza che fluttua nei calici la tradizione di un futuro che quotidianamente anima la Kellerei Kaltern."

Largo che ne dilata il respiro. Espressività speziata che lascia intendere che il tempo è il suo miglior alleato, una quiete musicale capace di raccontare il vissuto di un vino e del suo produttore.
La nuova fragranza dei vini dolci è un essenza di dolce naufrar nell'infinto della natura. Quintessenz Passito 2014. Appassimento su paglia e carezzevole impressione di sospensione temporale. Riflessi ambrati, frutta esotica e una corposità saten che arriva dritta al cuore della seduzione organolettica.
Quintessenz, the spirit of projetct ridefinisce la nuova linea della Kellerei Kaltern.

Der **Fraueler**

Der Fraueler ist eine der **alten Südtiroler Rebsorten**. Laut einer DNA-Analyse ist er identisch mit der Sorte Weißer Barthainer aus der Steiermark.

Die Fraueler-Traube

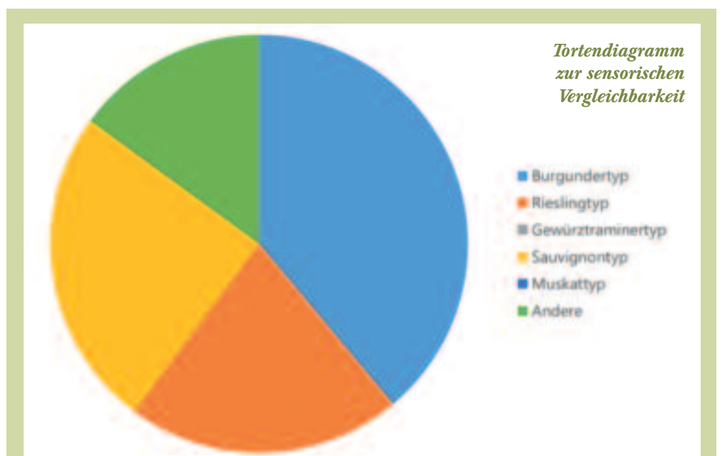
● von Josef Terleth, Christoph Patauner, Ulrich Pedri und Eva Überegger *

Eine der alten Südtiroler Rebsorten ist der Fraueler. Diese Sorte wurde vom Mittelalter bis heute vor allem im Burggrafenamt und im Vinschgau angebaut. Grund dafür werden wohl die frühe Reife, der kräftige Wuchs und die Widerstandfähigkeit gegenüber Frost und Kälte gewesen sein. Und noch heute findet man vereinzelte Hausreben und kleinere Anlagen von dieser Sorte in diesem Gebiet vor. Der Name der Sorte lässt sich wahrscheinlich von Friaul ableiten, woher die Herkunft auch stammen könnte. Bestätigen könnten diese These die DNA-Untersuchungen, mit denen herausgefunden werden konnte, dass der Fraueler identisch ist mit der Sorte Weißer Barthainer aus der Steiermark in Österreich.

> „Der Fraueler wurde vom Mittelalter bis heute vor allem im Burggrafenamt und im Vinschgau angebaut."

Für das Projekt zur Charakterisierung alter Südtiroler Rebsorten wurde der Fraueler aus einer 30 Jahre alten Anlage in Schlanders/Vetzan verwendet.
Je nach Jahr brachte der Fraueler mittlere bis große, lockere, geschulterte Trauben hervor, welche ein Gewicht von 200 bis 370 Gramm erreichten.

FRAUELER



Tortendiagramm zur sensorischen Vergleichbarkeit

Daher war im Schnitt der Erhebungsjahre auch die Ertragsmenge recht unterschiedlich, sie schwankte zwischen 90 und 160 dt/ha. Entsprechend dem Ertragsniveau war die Zuckerleistung durchschnittlich bis gut.
In guten Jahren mit einem etwas geringerem Fruchtansatz konnte auch ein Mostgewicht von 19° Klosterneuburg erreicht werden. Die Säurewerte zur Lese waren stets hoch und betrugen um die 9 g/l.
Mittels klassischer Weißweinbereitung vinifiziert ist der Wein sensorisch gesehen sehr einfach, mit leichtem Körper und wenig Fülle. Es dominiert die Zitrusfrucht, dahinter etwas grüne Aromen und Blüten. Vom Typ her ist Fraueler nicht eindeutig zuzuordnen.

**Versuchszentrum Laimburg*

Vom Außenseiter zum **Star**

Die 20. Blauburgundertage und der 17. Nationale **Blauburgunderwettbewerb** auf Schloss Enn in Montan haben entscheidend zur Aufwertung des Südtiroler Blauburgunders beigetragen.

● VON ALBIN THÖNI

Die Eröffnung der 20. Blauburgundertage fand im April im Schloss Enn in Montan statt, in Anwesenheit vieler Ehrengäste, altgedienter Politiker, Weinaffiner Menschen, Blauburgunderliebhaber und zahlreicher Obmänner und/oder Kellermeister von den preisgekrönten Kellereien und Weingütern.

Ines Giovanett, die charmante, jugendlich spritzige und tüchtige Präsidentin des Vereins Blauburgundertage Südtirol und des Organisationskomitees, stellte nach der herzlichen Begrüßung im Schlosshof des Burgherren Baron Rubin De Cervin Albrizzi das vielfältige Programm der Jubiläumsausgabe mit ihren Höhepunkten vor. „Wir vom Verein der Blauburgundertage sind sehr stolz, bereits das 20. Jubiläum feiern zu dürfen “, so Ines Giovanett.

Als bestes Blauburgundergebiet von Italien habe sich erneut Südtirol ausgewiesen. Die Veranstaltung ist in diesen zwei Jahrzehnten zu einem wichtigen Termin für die Weinproduzenten, Journalisten und Blauburgunder-Liebhaber geworden und hat wesentlich zur Aufwertung des Südtiroler Blauburgunders beigetragen.

Sie bietet zugleich eine tolle Gelegenheit zum Vergleich mit den nationalen und internationalen Blauburgundern.

Seit dem 1. Nationalen Wettbewerb für Blauburgunder im Jahre 2002 mit der Teilnahme von 45 Weinen aus allen Weinregionen Italiens haben sich diese auf über 80 erhöht.

Diese Tatsache unterstreicht einmal mehr die Anerkennung der Blauburgundertage, die sie inzwischen in der Weinwelt genießt. Von den bisherigen 17 nationalen Blauburgundertagen haben 13 Mal Blauburgunder aus Südtirol gesiegt, zumeist aus der Gegend um die Hochebene von Mazzon, die offensichtlich für den Blauburgunderanbau das ideale Terroir darstellt.

Nach der ersten Blauburgunder-Reben Anpflanzung im Jahre 1840 rund um Bozen, Meran und Brixen haben sich die Westhänge des Südtiroler Unterlandes, einige Hügel im Überetsch und kleine Zonen im Vinschgau als ideale Lagen für den Blauburgunder erwiesen.

> „Derzeit gibt es eine über 450 Hektar große Anbaufläche an Blauburgunderreben, mit in den letzten zwei Jahrzehnten stark steigender Tendenz.“

Derzeit gibt es eine über 450 Hektar große Anbaufläche an Blauburgunderreben, mit in den letzten zwei Jahrzehnten stark steigender Tendenz.

Im Vergleich dazu beträgt die Rebfläche des Vernatsch nur mehr 750 Hektar, mit stark gesunkener Tendenz in den letzten 2 Jahrzehnten. Alt-Landeshauptmann Luis Durnwalder, immer noch voller Saft und Kraft und als Charmeur unterwegs, die Bürgermeister Monika Delvai Hilber von Montan und Horst Pichler von Neumarkt überreichten allen Prämierten die Siegerurkunden und Auszeichnungen.

Als die besten Blauburgunderproduzenten gingen das Weingut Castelfeder, die Kellerei Girlan und die Kellerei St. Michael-Eppan hervor.

Auch die Dutzend Sieger des 17. Nationalen Blauburgunderwettbewerbes, bei dem 83 Blauburgunder – vom Jahrgang 2015 – aus ganz Italien beurteilt worden sind, wurden prämiert, darunter viele bekannte Kellereien und Weingüter aus den renommierten Anbaugebieten für exzellente Blauburgunder. Ich möchte sagen: die „üblich Verdächtigen“.

Dem Organisationskomitee ist es zudem gelungen, mehrere Highlights zu organisieren, darunter eine Vertikalverkostung einer der prestigereichsten Appellationen in Burgund, der Grand Cru Clos des Lambrays von der Domaine des Lambrays, im „Haus Unterland“ in Neumarkt. Sowie die Verkostung „TOP of Blauburgunder“ im Kultursaal „J. Fischer“ in Montan und Vertikalverkostungen der TOP3 Blauburgunderproduzenten im Widum von Neumarkt.

Eine Podiumsdiskussion rund um das Thema „Südtiroler Blauburgunder: vom Außenseiter zum Star“, bei der es unter anderem um den Stellenwert des Südtiroler Blauburgunders in Italien und seine Bedeutung in Hotellerie und Gastronomie ging, rundete das Programm ab.

Nach den Ansprachen, Begrüßungen, Auszeichnungen, angeregten Diskussionen und Verkostungen der Blauburgunder gab es ein leckeres 4-Gänge-Menü, angefangen mit einem „Gschnoner Ochsentartar mit knusprigen Breatlen vom Mataner Brot“, dargeboten in geteilten Weinflaschen und serviert vom Südtiroler Berggasthof Dorfner.

Luis, der Charmeur

Prämierte Blauburgunderauserkorene

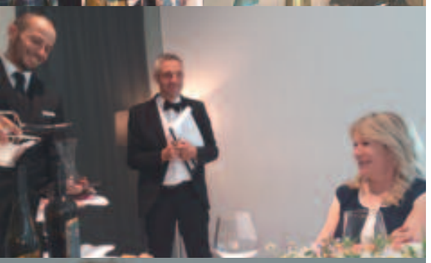
Die Präsidentin Ines und die Bürgermeisterin Monika

Die fünf Blau-Burgunderkaiser

Chris, Kathrin, Ines und Ivan

Chris Mayr und Peter Castelforte

Köchemeister Reinhard Steger bei der Laudatio



Direktorin Beatrix Kerschbaumer mit Burgi Volgger

Martina und Chris

Essen und genießen mit allen **Sinnen**

18 neue Restaurant- und Barmeister in Südtirol.

● VON ALBIN THÖNI*

An der Landesberufsschule für das Gastgewerbe „Savoy“ in Meran fand im Juni der letzte Akt für die Meisterprüfung statt. Als Höhepunkt erfolgte in feierlichem Rahmen die praktische Meisterprüfung der 18 Anwärterinnen und Anwärter mit der Organisation und der Durchführung eines à la carte Services für 4- 5 Personen/Tisch.
Die Ausbildung für die höchste Qualifikation im Bereich der Restaurant- und Barmeister erfolgt in Zusammenarbeit mit der Landesberufsschule im zwei Jahres Rhythmus.
Im Oktober wird jene für die Unternehmensführung im Gastgewerbe starten, die auch mit der Meisterprüfung ihren Abschluss finden wird.
Die engagierte und äußerst tüchtige Direktorin Beatrix Kerschbaumer hatte an die 80 illustre Damen und Herren aus der Welt der Gastronomie, der Hotelerie, der Weinwelt, der Wirtschaft und Sommeliere eingeladen. Jeder der Meisteranwärterinnen und Anwärter, darunter auch etliche diplomierte Sommeliere, hatte einen Tisch mit Blumen aus Garten und Wiesen dekoriert, die Speisekarte fachgerecht gestaltet und perfekt in die Sprachen deutsch, italienisch und englisch vorbereitet.
Die Direktorin begrüßte die vielen Gäste aus Nah und Fern und hieß besonders herzlich die 18 Kandidaten willkommen, sowie ihr Team mit den Fachlehrern und renommierten internationalen Restaurant- Experten und Direktoren aus Südtirol, Österreich, Deutschland und der Schweiz und nicht zuletzt auch die dutzenden Schülerinnen und Schüler von der Landesberufsschule für das Gastgewerbe „Savoy“, die den Meisterkandidaten als Servicekräfte beistanden. Nun oblag es den einzelnen Meisteranwärterinnen und Anwärtern jeweils vier bis fünf Gäste zu Tische zu begleiten, sie mit einem prickelnden Tropfen aus der Champagne zu begrüßen und sich dabei höflich vorzustellen. Es galt das vorzügliche Fünf-Gänge-Menü fachgerecht zu servieren, selbstverständlich die Fische kunstfertig zu filetieren und schlussendlich die Gäste in jeder Hinsicht zu „verwöhnen“! Kurzum, es galt für die zukünftigen Meister sozusagen die Sinnlichkeit auf die Teller zu zaubern.
Gut essen und genießen hat immer auch etwas Verführerisches, nahezu Erotisches an sich, wie der derzeitige Präsident des Südtiroler Köcheverbandes, Reinhard Steger, in seiner feurigen Laudatio betont hat. An einem exzellent aufbereiteten Gericht bewundern wir als Gäste zunächst mit den Augen die Präsentation und die Zusammenstellung der Farben, wir riechen den betörenden Duft und erspüren die besonderen Aromen, so dass bereits beim Anblick der Vorspeisen mit den – womöglich aphrodisierenden – Zutaten, der Hauptspeisen und Desserts Freude aufkommt und der Speichel im Munde zu fließen beginnt und die einzelnen Gänge gepaart mit einem harmonisch an die Speisen angepassten, entweder lebendig spritzigen, anregenden und fein würzigen oder komplexen und fülligen Wein.
Ja, man darf solche Momente, die das Leben bereit hält, mit allen Sinnen genießen und dabei auch über die Zukunft der neu

> „Gut essen und genießen hat immer auch etwas Verführerisches, nahezu Erotisches an sich“
> *(Reinhard Steger)*

gekürten Restaurant-und Barmeister sinnieren. Nach dem allgemeinen Urteil der allseits zufriedenen Gäste hätten die „besten Restaurant und Barmeister“ Südtirols dank ihrer erwiesenermaßen fundierten Ausbildung über die Landesberufsschule „Savoy“ auch das Zeug zu zukünftigen Weltmeisterinnen und Weltmeistern ihres Faches; dazu bräuchte es aber viel Ehrgeiz und jahrelanges Training, wie die Direktorin in ihrem abschließenden Statement betont hat.
Wir als Abordnung der Südtiroler Sommeliervereinigung wünschen den Neo-Diplomierten Meistern von Herzen alles Gute und viel Ausdauer, Erfolg und Freude in diesem und an diesem so verantwortungsvollem Beruf.

**Sommelier und Genussbotschafter*

America meets Alto Adige

America meet Alto Adige in the glass. Wine dream fine tasting. Per gli americani, il made in Italy è un richiamo irresistibile è sinonimo di terroir nelle declinazioni: **tradizione**, **tipicità**, **autenticità**. Il vino dell'Alto Adige/Sudtirolo è l'essenza di tutto ciò.

Foto: © 123RF

● DI ANTONELLA IOZZO

Il vino è una delle massime espressioni dell'Italia e il crescendo registrato dalle esportazioni di vino italiano in America lo conferma. L'Italia, infatti, è il paese con la produzione di vino più ampia e più diversificata grazie anche alla sua disposizione e conformazione geografica. Ogni regione italiana produce ottimo vino, se non addirittura eccellenze. Capacità indiscutibile dell'Alto Adige. Una regione capace di creare magnifiche espressioni enoiche, comunicarle con il cuore, posizionarli sugli asset d'oltreoceano con una strategia mirata e studiata arrivando così ad occupare una posizione di rilievo nel parterre americano.
In un viaggio coast to coast in America, il vino by Alto Adige quality accompagnerà i momenti migliori. Luxury hotels, ristoranti stellati, gourmet e location di tendenza hanno in carta un sunto armonico di mineralità e freschezza altoatesina, senza dimenticare la corposità dei Lagrein o la vivacità del Santa Maddalena che negli ultimi tempi registrano un rialzo di mercato non indifferente. Alto Adige un piccolo territorio vocato alla qualità, dove tradizione e innovazione, dinamismo economico e affidabilità tessono la struttura e al contempo le relazioni fra uomini che ogni giorno si impegnano ne loro lavoro, consapevoli che solo la fedeltà all'origine può dar vita a quel valore aggiunto tanto apprezzato dagli americani.
È questione di terroir, non solo nel senso tecnico del termine, ma come intreccio di sentimento e concept di chi gestisce, interpreta e vive il proprio territorio. Persone prima che produttori ed imprenditori. E il caso di Alois Lageder, tra i pionieri di un avventura salpata in America portando con sé la coscienza di un credo e la forza di un concept che il tempo ha premiato. New York, Chicago, Washington, Seattle, San Francisco, Los Angeles la voce enoica dell'Alto Adige si fa sentire stillando la sua personalità ben precisa con Cantina Terlano, Elena Walch, Cantina Bolzano, Kellerei Kaltern, Produttori della Valle Isarco, Cantina St. Pauls, Arunda solo per fare qualche esempio.
Per gli americani, il made in Italy è un richiamo irresistibile è sinonimo di terroir nelle declinazioni: tradizione, tipicità, autenticità, di conseguenza il vino di origine italiana è molto richiesto.
Il vino dell'Alto Adige è l'essenza di tutto ciò. Nasce dalla specificità del territorio e dell'impegno che ne valorizza le eccellenze, e viaggia all'unisono con una strategia di distribuzione e comunicazione fondata sulle persone, sulle loro idee, valori e competenze culturali e professionali, che oltre ad ampliarsi si consolidano anno dopo anno.
Alto Adige vs America fra mercati, marketing ed export, croce e delizia per ogni singolo produttore, ma le soluzioni per esportare e vendere Vino in America si amplificano ed è necessario scegliere in maniera accurata strategie di importazione e comunicazione, un'oculata gestione delle risorse e una rete di professionisti in grado di operare in sinergia. Punti cardini adottati dall'Alto Adige per fare la differenza.
Alto Adige, una forza crescente nel dialogo con il mondo capace di coniugare saperi artigianali e ricerca della qualità a livelli eccellenti. Per gli americani, infatti, assume sempre più importanza l'autenticità dell'artigianato. Il sentiment wine, le storie che sono dietro ogni singola bottiglia divengono valore univoco. È un prestigio intrinseco al vino dato dall'identità, dalla tradizione in continuum con il presente, dalla passione di creare capolavori di unicità con un carattere identificativo inimitabile.

> „In un viaggio coast to coast in America, il vino by Alto Adige quality accompagnerà i momenti migliori.“

Realtà che corrisponde alle richieste del mercato americano, soprattutto quello dei giovani americani under 35, ai quali piace provare nuovi vini, provenienti da luoghi che poi vorrebbero visitare. Quando si dice la forza del reale nell'andamento fluttuante delle esportazioni. Non è un nuovo player per la comunicazione internazionale ma la leva di un territorio che coltiva bene le proprie risorse ad iniziare da quelle umane.
Alto Adige wine, un viaggio nella storia e nella cultura del vino che affascina gli americani amplificando le prospettive del mercato, partendo dal calice. Sì, gli States sono un mercato storico ma anche un mercato con ampie potenzialità di crescita, è indispensabile guardare oltre e la professionalità e la lungimiranza dell'Alto Adige in sinergia con le performance internazionali del settore export rendono il sogno americano motore di crescita senza confini.

26 neue Wein-Botschafter

Die feierliche Überreichung der Diplome an die 26 Neo-Sommeliers hat diesmal in der **Kellerei Schreckbichl** stattgefunden. Der Höhepunkt des Abends war ein Festakt im tiefen Keller zwischen den Holzfässern.

von Albin Thöni

Bereits zum 9. Mal seit dem Frühjahr 2015 wurde die Verleihung der Sommelierdiplome in einer Kellerei Südtirols organisiert. In diesen dreieinhalb Jahren konnten über 200 Diplome an die Neo-Sommeliers von der Südtiroler Sommeliervereinigung, mit der Präsidentin Chris Mayr an der Spitze überreicht werden.

Großzügige Gastgeberin war die Kellereigenossenschaft **Schreckbichl**.

Im Innenhof der Kellerei hatte sich die gesamte Führungsriege – der Obmann, der Geschäftsführer, der Verkaufsleiter und der Kellermeister – eingefunden, um die Diplomandinnen und Diplomanden, die aus allen Ecken Südtirols mit ihren engsten Angehörigen angereist waren, herzlich zu empfangen und mit einem erfrischenden Gläschen Weißburgunder Cora, kredenzt von der freundlichen und lovely Simone, zuständig für das Marketing und die gute Reputation der Kellerei, willkommen zu heißen.

Der Name Cora setzt sich übrigens aus dem lateinischen Namen Cornelianum (Girlan) und Appianum (Eppan) zusammen.

Der eloquente Obmann der Kellerei, Max Niedermayr, begrüßte zunächst die zu Feiernden und den Vorstand der Südtiroler Sommeliervereinigung und bedankte sich herzlich für die Ehre, in der Kellerei **Schreckbichl** die Feier für die Überreichung der Diplome zu organisieren. Sind doch in seinen Augen gerade die Sommeliers die geeigneten und ausgebildeten Botschafter für den Südtiroler Wein und für das Weinland Südtirol insgesamt.

Anschließend gab der Obmann interessante Einblicke in die Geschichte der Kellerei. 28 kühne Weinbauern aus Schreckbichl, Frangart und Girlan hätten im Jahre 1960 ihre eigene Genossenschaft gegründet, um die von ihnen produzierten Weine selber zu verarbeiten und zu vermarkten. Um genügend Platz für die Annahme der Traubenernte zu schaffen, wurde eine ganz neue Kellerei auf einer Obstwiese direkt an der Weinstraße, sozusagen „aus dem Boden gestampft“.

Die Kellerei benannten sie nach ihrer Heimat, dem Weiler **Schreckbichl**. Nach wenigen Jahren war die Zahl der Mitglieder aufgrund der erfolgreichen Tätigkeit bereits auf 138 angestiegen.

Unter der Führung des langjährigen, verdienstvollen Obmannes und Geschäftsführers, einem Mann der Tat, mit dem vorausschauenden Blick für das Wesentliche, für die Gegenwart und die Zukunft, Luis Raifer, wurde die Kellerei früh eine Vorreiterin im Sinne der Qualitätsoffensive der Südtiroler Weinwirtschaft. Neue Rebsorten wurden eingeführt und das „Lafòa-Pilot-Projekt“ auf dem Weinberg des Obmannes begründet. Heutzutage ist die Lafòa-Linie die höchste Qualitätslinie der Kellerei.

Seit zehn Jahren setzt die Kellerei auch auf ein energieautarkes Konzept der ökologischen Nachhaltigkeit, das nicht nur die Weinberge, sondern auch die Keller und die Gebäude miteinbezieht mit einem neuen Kelterturm, der Eigenstromerzeugung durch Photovoltaikpaneele und der eigenen Warmwassererzeugung, sozusagen alles im Einklang mit der Natur.

Der Geschäftsführer Alex Ferrigato führte sodann durch die Keller, vorbei an den Stahl-, Barrique- und großen Holzfässern. Dabei erklärte er, dass die Zahl 300 für **Schreckbichl** eine besondere Bedeutung hätte: Die Mitglieder der Kellerei seien inzwischen auf 300 angestiegen, die zusammen 300 Hektar bewirtschaften, auf einer Höhe zwischen 230 bis 650 Metern ü. d. M., bei durchschnittlich 300 Sonnentagen im Jahr.

Die verschiedenen Weißweinsorten der Kellerei machen mittlerweile 65 Prozent aus, bei drei Ausbaulinien und insgesamt zwölf angebauten Sorten der Kellerei: der klassischen Linie, der Selektionslinie und der Lafòa-Linie. Berühmte Weine der Kellerei, die besonders den Charakter des Gebietes, der

> „Seit zehn Jahren setzt die Kellerei Schreckbichl auch auf ein energieautarkes Konzept der ökologischen Nachhaltigkeit.“

Sorten und der Kellerei widerspiegeln, seien der Chardonnay Formigar aus der Selektionslinie, der Sauvignon und der Cabernet Sauvignon aus der historischen Weinlinie Lafòa, Inbegriff für Qualität.

Der Spitzenwein, ein Cuvèe aus Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon und Gewürztraminer, vom Kellermeister kreiert und in einer einzigartigen Hülle präsentiert, stelle der LR dar: Er steht für Luis Raifer, der den Anstoß für diesen Wein gegeben hat. Als Höhepunkt des Abends erfolgte der Festakt im tiefen Keller zwischen den Holzfässern.

Die Diplome, ausgestellt von der italienischen Sommeliervereinigung mit Sitz in Mailand, wurden unter dem großen Jubel der Angehörigen verliehen, wobei das Diplom der Obmann zusammen mit einem keuschen Kuss den Damen und einem herzlichen Händedruck den Herren überreichte, sodann wurden die Insignien der nationalen Sommeliervereinigung AIS, der Tastevinanstecker in Silber vom Geschäftsführer, das Tastevin mit Kette vom Lektor Paolo Tezzele mit großer Sorgfalt angesteckt bzw. um den Hals gehängt.

Nunmehr wurde an den schön gedeckten Tischen ein vorzügliches Drei-Gänge-Menü serviert und dazu jeweils ein Wein der Kellerei **Schreckbichl** aufgeschenkt, die der Kellermeister Martin Lemayr mit großer Kompetenz und Passion beschrieb.

Zur Vorspeise wurde der Chardonnay Lafòa 2016 harmonisch angepasst. Das Lesegut stammt von alten Reben mit geringem Ertrag.

Stolz wies der Kellermeister darauf hin, dass der Chardonnay Lafòa 2015 im Weinführer VITAE mit vier Reben, also mit über 91 Punkten ausgezeichnet worden sei. Dieser wird darin folgendermaßen beschrieben:

„Fini aromi di vaniglia e chiodi di garofano, note fumè e mandorle tostate a testimoniare il sapiente uso del legno. Chips di banana, mandarino e mango completano il quadro olfattivo. La morbidezza abraccia un corpo pieno e denso, elegante, con una spiccata vena sapida …“ (siehe VITAE 2018, Seite 679).

Zur Hauptspeise wurde der Blauburgunder Villa Nigra 2015 und zum Dessert der Passito Canthus 2015 kredenzt.

Der Blauburgunder sei mit einer Anbaufläche von zehn Prozent eine der roten Leitsorten der Kellerei. Die Petit-Mansenq-Trauben, die kurz vor Wintereinbruch gelesen werden, eignen sich besonders gut für die Produktion von Süßweinen.

Vom Passito konnte sich die feiernde Gesellschaft überzeugen, goldfarben im Glas, reich an exotischen sprich erotischen Düften, mit einer angenehmen Restsüße und einem langen, intensiven Abgang.

Wir als Abordnung der Südtiroler Sommeliervereinigung wünschen den neo-diplomierten Sommelierkolleginnen und -kollegen von Herzen alles Gute, beglückwünschen sie ob ihrer Ausdauer und ihres Fleißes bei der schriftlichen und mündlichen Prüfung und wünschen viel Freude in und an diesem so verantwortungsvollen Beruf und mögen sie tüchtige und erfolgreiche Botschafter der Welt der Weine sein.

Ein dickes Dankeschön gilt aber auch dem gesamten Vorstand der Kellerei **Schreckbichl**, der es ermöglicht hat, die Diplomfeier in gebührendem Rahmen zu organisieren und den Abend in einer besonderen Atmosphäre zu genießen.

Der Kampf gegen **Peronospora**

Der Peronospora-Erreger ist einer der gefährlichsten und **verheerendsten Pilze** im Weinbau. Ein Überblick über den Stand der Forschung.

von Thomas Letschka*

Ursprünglich kommt er aus Nordamerika und war lange Zeit kein Thema für den europäischen Weinanbau. Erst als dieser Pilz im 19. Jahrhundert seine Reise über den großen Teich antratt, traf er auf unsere heimische Qualitätsrebe Vitis vinifera und wurde binnen kurzer Zeit zu einem der gefährlichsten und verheerendsten Krankheitserreger im Weinbau.

Seitdem laufen – nicht nur in Europa – intensive Versuchstätigkeiten, um sämtliche Geheimnisse von Plasmopara viticola – so der wissenschaftliche Name des Peronospora-Erregers – zu erforschen und um die richtigen Maßnahmen gegen seine Ausbreitung treffen zu können.

Im Januar 2018 erschien in der renommierten wissenschaftlichen Fachzeitschrift „Scientific Reports“ eine Studie, in welcher die Entschlüsselung des Erbguts eines in Italien isolierten Stammes dieses Pilzes vorgestellt wurde.

Plasmopara viticola ist ein Pilz aus der Familie der Oomyzeten und kann zu großen Ernteausfällen führen. Eine erfolgreiche Bekämpfung des Erregers ist mit dem Einsatz von Fungiziden verbunden, die hauptsächlich vorbeugend eingesetzt werden müssen.

Um diesen Fungizidaufwand zu reduzieren, erscheint die Entwicklung alternativer Strategien zur Kontrolle von Peronospora-Infektionen dringend nötig. Grundlage dafür ist die Erforschung sämtlicher Mechanismen, die im Zuge einer Infektion von statten gehen.

Ein großer Schritt in diese Richtung erfolgte durch die Studie der Fondazione Edmund Mach (San Michele all‘Adige, TN), welche die Interaktion zwischen Plasmopara viticola und Vitis vinifera mit Hilfe eines „Multi-omics-Ansatzes“ von unterschiedlichen Standpunkten beleuchtet.

Einer der Ansätze ist ein genomischer. Dabei wurde das gesamte Erbgut des Pilzerregers entschlüsselt, was mit heutigen Technologien in wesentlich geringerem Aufwand möglich ist, als noch vor 10 Jahren. Das Genom besteht aus rund 85 Mio. Buchstaben und bei genauerer Betrachtung fällt auf, dass im Vergleich zu anderen nahe verwandten Pilzarten wichtige Abschnitte fehlen.

Dieser Genverlust fand im Laufe der Evolution statt und führte dazu, dass der Pilz heute auf lebendes Pflanzengewebe angewiesen ist und im Gegensatz zum stammesgeschichtlich älteren Phytophthora-Pilz die Fähigkeit verloren hat, sich von abgestorbenen Pflanzenteilen und toter Substanz ernähren zu können. Somit wird ein evolutionärer Prozess beschrieben, in welchem Plasmopara viticola aus der Phytophthora-Familie entstammt und sich im Laufe der Zeit auf Weinreben und deren lebendes Gewebe spezialisiert hat.

Weiteres Detail am Rande: Die genaue Untersuchung des Genoms zeigte auf, dass einer der 85 Mio. Buchstaben dafür verantwortlich ist, dass dieser untersuchte Pilzstamm bereits Resistenzen gegenüber bestimmten Wirkstoffen entwickelt hat. Eine der Folgen des intensiven Einsatzes von Fungiziden.

Ein zweiter Ansatz ist ein anderer: Mikroorganismen üben ihre pathogene Wirkung oftmals über sogenannte Effektoren aus, die in den Wirt abgegeben werden und dort für den Ausbruch der Krankheit die entsprechenden Hebel in Bewegung setzen.

Wichtiger Bestandteil der Studie war die Identifikation eines solchen Effektorproteins namens RxLR_PVITv1008311, welches sich als ausschlaggebend für eine Peronospora-Erkrankung erwies. Es konnte gezeigt werden, dass in Blättern der Peronospora-resistenten Wildrebe Vitis riparia eine starke Immunreaktion gegen diesen Effektor ausgelöst wird, während auf Blauburgunderblättern die Immunreaktion ausblieb.

„Die genaue Untersuchung des Genoms zeigte auf, dass einer der 85 Mio. Buchstaben dafür verantwortlich ist, dass dieser untersuchte Pilzstamm bereits Resistenzen gegenüber bestimmten Wirkstoffen entwickelt hat.“

Dies weist daraufhin, dass dieser Effektor eine zentrale Rolle in der Interaktion zwischen Pilz und Rebe spielt und als einer der Auslöser der Peronospora betrachtet werden kann.

Auf jeden Fall erwies er sich als eine Schlüsselfigur im Wettstreit der beiden Organismen und somit als einer der wichtigsten Ansatzpunkte zur Entwicklung der Bekämpfungsstrategien der Zukunft.

**Leiter des Fachbereiches Angewandte Genomik und Molekularbiologie (Versuchszentrum Laimburg)*

Die vorgestellte Publikation ist in der Nature Publishing Group erschienen und für alle Interessierten unter www.nature.com/scientificreports offen zugänglich (Brilli et al. 2018; 757).

Die **Viel**seitige

Der **St. Magdalener** ist zweifelsohne der König der Vernatsch-Weine Südtirols. Ende August fand das St. Magdalener Culinarium 2018 im Hotel Laurin statt.

von Roman Gasser

Ende August stand Bozen ganz im Zeichen des St. Magdalener Weines. Im Parkhotel Laurin trafen sich die St. Magdalena-Weinbauern, Experten aus der Weinfachwelt und interessierte Verkostungs-Neulinge.

Die Produzenten luden zur Verkostung. Die Krönung des Abends war ein exklusives Galadinner.

Chef Manuel Astuto servierte ein exklusives Menü, begleitet von St. Magdalener-Raritäten. Eine göttliche Vorstellung mit aufregenden Speisen-Wein-Anpassungen.

Der St. Magdalener ist mit seinem harmonischen Gleichgewicht zwischen Gerbstoffen und Säure der ideale Wein für unkomplizierte Speisen und Kreationen.

Nun zum Hauptdarsteller, dem Wein: der St. Magdalener ist frisch und ein vielseitiger Wein – zudem zählt er zu den autochthonen Sorten von Bozen mit typischem Anbaugebiet auf den sanften Hügeln und Steillagen von St. Magdalena.

Der Wein hat Charakter und aufgrund des warmen Klimas im Bozner Talkessel und des kleinen Anteils von kräftigem Lagrein (üblich 5 bis 10%) schmeckt er voller und intensiver als andere Vernatsch-Weine Südtirols. Erkennbar ist der vielfach prämierte Wein an seiner leuchtend roten Farbe – von rubinrot bis dunkelpurpur. Er riecht blumig und fruchtig, nach Kirschen und Himbeeren und hat ein leichtes Mandel- und Veilchenbukett. Manchmal begleitet ihn eine leichte Marzipan-Note. Der St. Magdalener ist zwischen zwei und fünf Jahre lagerfähig und wird mit einer Temperatur zwischen 14 und 16 Grad serviert.

Hannes Spornberger vom Kandlerhof, einer der Organisatoren des St. Magdalener-Tages, bringt es treffend auf dem Punkt: „Traditionsbewusst heißt nicht alt und verstaubt. Obwohl das Magdalener-Gebiet auf eine sehr lange Tradition zurückblickt, ist unser Wein frisch, elegant, leicht zugänglich und spricht damit auch viele junge Weintrinker an.“

Dem ist nichts mehr hinzuzufügen.

Die Besucherzahlen steigen jährlich und die St. Magdalener-Haudegen werden sich auch nächstes Jahr die Ehre geben.

„Traditionsbewusst heißt nicht alt und verstaubt. Obwohl das Magdalener-Gebiet auf eine sehr lange Tradition zurückblickt, ist unser Wein frisch, elegant, leicht zugänglich und spricht damit auch viele junge Weintrinker an.“

(Hannes Spornberger)

ANZEIGE

Fotos: ©Alperia

Grüne Energie

Als umfassender Energiedienstleister garantiert **Alperia** eine nachhaltige und sichere Energieversorgung Südtirols

Eine saubere Energiezukunft – daran arbeitet Alperia, der Südtiroler Energiedienstleister. Alperia vereint Erfahrung und Innovation und hat so beste Voraussetzungen, die Energiezukunft Südtirols aktiv mitzugestalten – mit einer Energieproduktion aus sauberen Quellen und einem Angebot an neuen Dienstleistungen, die im Gleichgewicht stehen zwischen Technologie und Umwelt, zwischen Tradition und Innovation.

Als umfassender Energiedienstleister garantiert Alperia eine nachhaltige und sichere Energieversorgung Südtirols. Alperia produziert Strom aus erneuerbaren Quellen, betreibt das lokale Stromnetz, kümmert sich um den Betrieb von Fernwärmenetzen in fünf Südtirol Gemeinden, um den Energieverkauf und treibt die Elektromobilität voran. Die Gruppe entwickelt zudem innovative Energielösungen für eine größere Energieeffizienz und arbeitet daran, Südtirol die Vorteile der E-Mobilität zur Verfügung zu stellen.

Ein Großteil der Wasserkraftwerke von Alperia ist zertifiziert und produziert zu 100 % grünen Strom, das bedeutet erneuerbare, umweltfreundliche Energie, bei deren Herstellung kein CO2 entsteht. Wer sich für die grüne Energie von Alperia entscheidet, leistet somit einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Mit der grünen Energie, die zu 100 % aus Südtiroler Wasserkraft stammt, können Unternehmen außerdem ihre Wettbewerbsfähigkeit steigern und sich auf einem Markt differenzieren, der zunehmend auf Umweltschutz und Nachhaltigkeit achtet.

Daneben setzt Alperia mit den Fernheizwerken in Bozen, Meran, Schlanders, Klausen, Sexten und Latzfons auf Fernwärme, eine effiziente und sichere Wärmeversorgung. Als Brennstoff werden vorwiegend Biomasse in Form von Hackschnitzel und Abwärme aus Industrieprozessen und der Müllverwertungsanlage Bozen verwendet. Die Fernwärme ist damit eine der umweltfreundlichsten Arten für Heizung und Warmwasserbereitung.

> Ein Großteil der Wasserkraftwerke von Alperia ist zertifiziert und produziert zu 100 % grünen Strom.

Alperia trägt nicht nur mit der Wasserkraftproduktion und den Fernheizwerken einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz, sondern auch durch Maßnahmen im Bereich der nachhaltigen Mobilität. Derzeit betreibt Alperia mehr als 150 öffentliche Ladepunkte für Elektroautos in Südtirol,

die mit grüner Energie, produziert in den Alperia-Wasserkraftwerken, versorgt und kontinuierlich ausgebaut werden. Zudem bietet Alperia maßgeschneiderte E-Mobility-Angebote für Haushalte und Unternehmen, so können sich die Kunden in Südtirol und darüber hinaus mit Ihrem Elektroauto frei und einfach bewegen. Alperia hat den Anspruch, Dienstleistungsführer zu sein und ihren Kunden eine smarte Energiezukunft zu ermöglichen – immer im Einklang mit der Natur.

Die Alperia-Kundenberater stehen Ihnen telefonisch oder persönlich in einem der Kundenbüros für Fragen rund um die Strom- und Gaslieferung sowie Lösungen für die Elektromobilität zur Verfügung.

Alle Kontaktmöglichkeiten finden Sie online unter www.alperiaenergy.eu.

Mirko Gandolfi e Christine Mayr

"Graf" Georg Kuenburg

Castel Sallegg si confronta con il mondo

Lo scorso 30 maggio, un ristretto gruppo di ospiti ha potuto vivere una emozionante giornata formativa presso la rinomata enoteca **Gandolfi** di Bolzano.

● DI MIRKO GANDOLFI

Il tema dell'evento era un confronto tra alcuni vini dell'Alto Adige e i vini di altre zone vocate da un punto di vista viticolo ed enologico. Ad ingaggiare questa simpatica "sfida" è stata la storica azienda di Caldaro Castel Sallegg di proprietà della famiglia Kuenburg da 6 generazioni.

La degustazione si è aperta con la comparazione tra l'elegante Pinot Bianco di Terlano "Pratum" 2015 di Castel Sallegg e un'altra interpretazione, più decisa, del vitigno quale quella di Russiz Superiore 2015 Collio-Friuli.

A seguire i Sauvignon Blanc 2010 e 2017 di Castel Sallegg hanno tenuto splendidamente testa ad uno dei Sauvignon più famosi al mondo, che nasce in Francia nel villaggio Sancerre (Loira): il Comte Lafond – Baron de Ladoucette 2016.

Il cuore batteva forte per tutti quando è stato il momento di sua eccellenza il Merlot. Il Nussleiten 2009 (superbo) e il Nussleiten 2011 di Castel Sallegg hanno lasciato il segno grazie alla loro potenza ed intensità. In questo caso, proprio per esagerare, il confronto è stato fatto con i vini di Bordeaux e quindi sono stati aperti : Chateau Grand Corbin d'Espagne 2011 (Grand Cru classé di Saint Emilion) e il blasonatissimo Chateaux L'Evangile 2011 di Pomerol . Il primo ha colpito per la sua complessità e il secondo, eclettico e multidimensionale, ha fatto capire di avere ancora un potenziale di invecchiamento enorme.

A detta degli interessati ospiti (Sommelier, ristoratori e giornalisti) ciò che ha dato un maggior valore a questa esperienza sensoriale sono state le parole delle persone che li hanno accompagnati in questo percorso.

Il primo intervento riguardante le origini e la storia di Castel Sallegg è stato tenuto proprio dal titolare, "Graf" Georg Kuenburg.

Le parole di Mirko Gandolfi, notevole conoscitore di vini e territori francesi e recentemente nominato "Prud'Homme de Saint Emilion", hanno fatto capire le caratteristiche dei Merlot bordolesi che crescono sulla riva destra della Gironda.

In fine l' intervento dell'enologo dell'azienda Castel Sallegg, Matthias Hauser, che ha guidato gli ospiti alla scoperta di alcune particolarità uniche dei terroirs di Caldaro e dei vini da lui prodotti.

La mattinata di alto profilo culturale si è poi conclusa giovialmente a tavola per stimolare un costruttivo dibattito e per provare in abbinamento ad alcune pietanze tutti i vini prodotti dall'Azienda Castel Sallegg .

Concludendo si può affermare che il confronto più che eleggere vincitori è servito per capire che ogni terroirs va prima conosciuto, poi interpretato e solo alla fine giudicato con la degustazione.

Gemeinsame **Vision**

Das Thema **Nachhaltigkeit** beschäftigt das Konsortium Südtirol Wein bereits seit Längerem. Nun wurde ein umfangreiches Projekt initiiert, das vom Terra Institute aus Brixen begleitet wird.

● VON MAX NIEDERMAYR*

Das Thema Nachhaltigkeit beschäftigt das Konsortium Südtirol Wein bereits seit Längerem, in den letzten zwei Jahren wurde vor allem im Anbau viel gemacht. Nun soll die Nachhaltigkeit, verstanden als Balance zwischen Qualität, sozialer sowie ökologischer Verantwortung und Wirtschaftlichkeit einen festen Platz in der Südtiroler Weinwirtschaft bekommen. Im Frühjahr dieses Jahres wurde ein umfangreiches Projekt initiiert, das vom Terra Institute aus Brixen begleitet wird. Das Projekt zur Ausarbeitung einer Nachhaltigkeitsstrategie und -berichterstattung verfolgt das Ziel, das Engagement des Konsortiums und seiner Mitglieder hinsichtlich der Nachhaltigkeit zu stärken und es durch sinnvolle Maßnahmen sichtbar zu machen.

Max Niedermayr

Dazu werden unter Einbezug aller Mitglieder und anderer relevanter Interessensgruppen die wesentlichen Themen der Nachhaltigkeit in der Weinwirtschaft herausgearbeitet. Im Fokus des Projekts stehen die Mitgliedsbetriebe des Konsortiums, aber auch Vertretern aus der Wirtschaft, dem Tourismus und der Politik aus der Region und darüber hinaus wird die Möglichkeit gegeben, sich einzubringen.

Die Impulse und Ergebnisse aus diesen Dialogen sowie eine allen Mitgliedern gemeinsame Vision und Nachhaltigkeitsdefinition der Südtiroler Weinwirtschaft bilden die Basis für das erste Nachhaltigkeitskonzept des Konsortiums und für künftige Schritte in diesem Feld.

Das Konsortium will somit seinen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung und Erhaltung der Südtiroler Kulturlandschaft leisten.

**Präsident Konsortium Südtirol Wein*

Die Weinreise ins **Rhônetal**

Die **Weinreise** der Sommeliervereinigung führte uns heuer mit MW Frank Smulders ins älteste Weinbaugebiet Frankreichs – ins Rhônetal.

von Susi Gasser

Das älteste Weinbaugebiet Frankreichs erstreckt sich über 200 Kilometer entlang des Flusses Rhône, von Vienne bis nach Avignon. Die gesamte Rebfläche beträgt rund 81.000 Hektar, die Weinproduktion beläuft sich auf etwa 3 Millionen Hektoliter. Das Rhônetal wird aufgrund des Terroirs sowie der Rebsorten in einen nördlichen und einen südlichen Teil unterteilt.
Wir starteten im Norden.

Mit dem Bus erreichten wir unser erstes Ziel: Vienne

Vienne ist eine altrömische Stadt, einst die zweitbedeutendste nach Rom, dank dem Export der Weine. Im Mittelalter wurde Vienne zum christlichen Mittelpunkt, in den Klöstern betrieben Mönche den Weinbau. Durch die Reblaus wurden diese Anlagen gänzlich zerstört und die Winzer mussten in den Textilfabriken Arbeit suchen.
Erst vor 60 Jahren begann man, die Appellationen Côte Rôtie und Condrieu wiederaufzubauen, die anderen Appellationen vor 30 Jahren.
Im Norden dominiert die Rebsorte Syrah, der 20 Prozent Viognier hinzugefügt werden kann, um die Weine abzurunden. Allerdings praktiziert dies niemand mehr. Syrah ist Ausdruck für langlebige, würzige Rotweine mit starker Struktur und kräftigen Tanninen und Viognier, Roussanne und Marsanne für mineralische, frische und fruchtige Weißweine.
Das Klima ist sehr kühl und regenreich, frostig und nebelig und von einem starken und kalten Nordwind, dem Mistral, beeinflusst. Um die Rebstöcke auf den steilen Südhängen vor dem Wind zu stützen, werden sie einzeln an Holzpfählen befestigt. Der Mistral erweist sich aber auch als günstig: Er trocknet den Regen auf, vertreibt den Nebel und verhindert somit Krankheiten.
Unser erster Termin war beim Weinproduzenten E. Guigal in Ampius. Die AOC Côte Rôtie ist die nördlichste dieser Gegend und umfasst eine Fläche von rund 300 Hektar.
Der Gründer des Weinguts, Etienne Guigal, war einer der Pioniere, der 1946 mit dem Kauf eines alten Kellers begonnen hat. Mittlerweile gehören einige der edelsten Weinberge dieses Gebietes, wie La Mouline, La Landonne und La Turque dazu. 60 Prozent der Trauben werden im Süden angekauft. Nur 40 Prozent kommen aus der Gegend von Côte Rôtie.
Ein bisschen enttäuscht über die kurze und von Lärm gestörte Führung im riesigen Barriquekeller, ging es weiter nach Condrieu zum Mittagessen im wunderschönen Restaurant „Beau Rivage“.
In der AOC Condrieu werden ausschließlich Weißweine produziert. Die Rebsorte Viognier gedeiht prächtig auf den Granitböden und bringt volle, goldgelbe, aromatische und delikate Weine hervor, in guten Jahrgängen auch Spätlese.
In Cornas besuchen wir das Weingut Domaine Jean Luc Colombo.
Die Appellation Cornas befindet sich am rechten Flussufer. Ihre auf rund 130 Hektar bebauten Weingüter befinden sich auf steilen Hängen mit südlicher Ausrichtung, die ein natürliches Amphitheater bilden und so vor dem kalten Mistral geschützt sind. Auf diesen fragilen Granitböden wird der Syrah auf höchstens 400 Meereshöhe angebaut. So können die Weine am besten die Eigenschaften dieser Rebsorte wiedergeben: Das dunkle Rubinrot verliert sich fast im Schwarz, kräftige Tannine, die nur durch langen Holzausbau und Lagerung rund und geschmeidig werden, mit Düften von Rosen, Unterholz, Tabak und Pilzen, Nuancen von dunklen Beeren, Lakritze und Gewürznoten.
J. Luc Colombo war als beratender Önologe in Cornas tätig, bis ihn der Drang, selbst hochwertigen Wein zu produzieren, dazu veranlasste, 1986 das erste Weingut zu kaufen. Es war übrigens J. Luc Colombo, der als erster die Stahlfässer in Cornas einführte. Von Cornas ging es weiter nach Saint Joseph.
Der Familienbetrieb Domaine Coursodon umfasst eine Rebfläche von 16 Hektar. Die auf den extrem steilen Granithängen am Fuße des Zentralmassivs in südöstlicher Ausrichtung angepflanzten Reben müssen ausschließlich per Hand bearbeitet und klein gehalten werden, damit sie die Wärme des Bodens speichern.
Die Weißweine werden sanft gepresst und zur Hälfte in Stahl und in Holz ausgebaut. Sie sind sehr mineralisch, fruchtig und weisen einen hohen Säuregehalt (2,9 Gramm) auf.
Die Rotweine werden für ein Jahr in Barriquefässern und 600 Liter fassenden Holzfässern ausgebaut. Syrah, so erklärte uns der Besitzer Jèrôme, braucht viel Luft, aber nicht zu lange, sonst verliert er seine Frucht. Wir verkosteten herrliche Rotweine mit guter Frische, Eleganz, Struktur, feinen Tanninen und Frucht im Abgang. Ein Genuss.
Bereits frühmorgens starteten wir am nächsten Tag nach Tain l'Hermitage. Die AOC Hermitage liegt mit seinen 136 Hektar auf dem linken Ufer der Rhone. Hier werden 75 Prozent Rotweine aus Syrah und 25 Prozent Weißweine aus Marsanne und Roussanne produziert. Dies ist sicherlich die bekannteste Appellation des Rhônetals. Auf den terrassenförmigen Hängen aus Gneis und Schiefer gedeihen Trauben, die Rotweine in prächtigsten Rubinfarben strahlen lassen, tanninreich und fruchtig und hohes Potential haben.
Bei M. Chapoutier wurden wir bereits erwartet. Die Gründung dieser Domaine geht auf das Jahr 1808 zurück, wobei das eigentliche Geschäft erst 1879 mit dem Kauf der ersten Weinberge begann.
Inzwischen verkauft M. Chapoutier 10 Millionen Flaschen im Jahr und besitzt Weinberge auf der ganzen Welt mit einem Gesamtbesitz von 486 Hektar.
Der größte Stolz aber sind die 34 Hektar auf dem Hügel, in der nächsten Umgebung der Christophoruskapelle, von der man sagt, sie sei vom Kreuzritter Gaspard de Sterimberg als Eremit bewohnt worden, der an dieser Stelle die ersten Syrahreben, die er aus Jerusalem mitgebracht hatte, angepflanzt habe. Die Winzer des Rhônetals sind aber der Überzeugung, dass Syrah eine autochthone Rebe und immer schon in dieser Gegend angepflanzt worden ist.
Die begehrtesten und teuersten Lagen befinden sich direkt bei der Kapelle und nur jene Weine, die aus diesen Trauben produziert werden, dürfen den Namen „Ermitage“ tragen.
Chapoutier bearbeitet seine Weinberge biodynamisch: Vom Einsatz der Pferde im Weinberg konnten wir uns persönlich überzeugen. Die anschließende Verkostung ließ unsere Herzen höherschlagen: vom fruchtigen Weißwein (100 Prozent Viognier) über den 24 Monate in Holz ausgebauten Marsanne, der komplex und mineralisch ein Potential von weiteren 10 bis 15 Jahren aufweist, bis hin zum „Hermitage Sizeranne“, mit animalischen und vegetalen Noten, Pilzen und Trüffel. >

Fotos: © Albin Thöni

> Weiter ging es zu Fuß zu Domaines Paul Jaboulet Ainè. Dieser Betrieb ist, wie Chapoutier weltbekannt. Er wurde von Antoine Jaboulet 1834 gegründet und in der 6. Generation an die Önologin Caroline Frey verkauft.
Im Bestreben, das besondere Klima am 45. Breitengrad zu nutzen und die Qualität und die Vielfalt des Terroirs zu erhalten, wurde das gesamte Weingut auf ökologischen Landbau umgestellt. Domaines Jaboulet Ainè besitzt Weingüter in allen Appellationen des Rhônetals, die besten und teuersten sind jedoch auf dem Hügel von Hermitage.
Und aus diesen Trauben ist der Rotwein, der den Höhepunkt der Verkostung darstellt: „Hermitage La Petite Chapelle“ Jahrgang 2012.

„Das älteste Weinbaugebiet Frankreichs erstreckt sich über 200 Kilometer entlang des Flusses Rhône, von Vienne bis nach Avignon. Die gesamte Rebfläche beträgt rund 81.000 Hektar, die Weinproduktion beläuft sich auf etwa 3 Millionen Hektoliter.“

Die Trauben von den Toplagen Les Bessards, Le Mèal und Les Greffieux werden getrennt in Barrique verarbeitet. Nur in den besten Jahrgängen wird der Wein der besten dieser Lagen für „La Chapelle“ ausgewählt.
Die zweite Auswahl wird als „La Petite Chapelle“ abgefüllt und verkauft. Dieser verblüfft durch Konzentration an Farbe und Aromen, wirkt elegant und ausgeglichen.
Nach dem Mittagessen vor Ort ging es weiter zur Genossenschaft La Cave de Tain, die 1933 von Baron Louis Gambert de Loche gegründet wurde und von 350 Mitgliedern mit Trauben aus 980 Hektar aus allen Appellationen beliefert wird. Dies macht die Cave de Tain zum Haupterzeuger von Rotweinen aus dem nördlichen Rhônetal.
Bald verließen wir die Steilhänge des Nordens, nach Montélimar wurde das Tal breiter, die Berge niederer, bis sie bei Orange flachen, mit Zypressen bewachsenen Hügeln wichen. Alsbald sahen wir schon die ersten Weinberge: Die Reben hier sind kleinwüchsig, die Reberziehung meist in Gobelet- und Guyot-System. Auch hier spürt man noch den Einfluss des Mistrals.
Die meist angepflanzte Rebsorte ist Grenache. Diese Rebsorte hat ihren Ursprung in Spanien, wird hier aber seit Jahrhunderten angebaut. Sie benötigt Hitze, neigt aber zu viel Zucker, zu wenig Säure und zu wenig Tanninen. Deshalb wird Grenache mit gerbstoffreichen Rebsorten wie Mourvèdre oder Syrah verschnitten. Für den Châteauneuf-du-Pape sind dies 13 Rebsorten, die getrennt ausgebaut und je nach Stilistik und Jahrgang assembliert werden.
Neugierig fuhren wir tags darauf nach Châteauneuf-du-Pape. Domaine de Nalys wurde erst kürzlich von E. Guigal gekauft und ist vor allem für Weißweine bekannt, die durch Frische, Frucht und einer angenehmen Bitterkeit im Abgang überzeugen. Die Rotweine der teilweise 100 Jahre alten Reben sind langlebig, tanninreich, intensiv und von komplexer Struktur.
Weiter ging es durch die Weinberge, deren rote Erde mit großen Kieselsteinen (galets) bedeckt ist, zum sicher bedeutsamsten und traditionsreichsten Weingut in Châteauneuf-du-Pape: Château de Beaucastel. Seit 1909 führt die Familie Perrin das Weingut und ist besonders auf schonende und naturbewusste Bearbeitung bedacht, sei es im Weinberg wie im wunderschönen Keller. Und hier durften wir auch die würzigen Weißweine aus Roussanne-Trauben von alten Reben sowie verschiedene Jahrgänge des Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel bis 1990 zurück verkosten.
Das volle Aroma, die Weichheit der Tannine, die Komplexität der Düfte und die klare Struktur: nun verstanden wir, warum dieser Wein der beste Botschafter dieser Appellation ist.
Nach dem Mittagessen bei „Le Verger des Papes“ führte uns die Reise zu einem kleinen aber weltberühmten Weingut: Domaine de Trèvallon. Auch wenn das Weingut nicht in einer Appellation contrôlée liegt, verkauft die Familie Dürrbach ihre Weine aus biodynamischen Anbau weltweit. Im Gegenteil: Eloi produziert Weine aus Cabernet Sauvignon und Syrah und schert sich nicht um Vorschriften.
Wichtig ist ihm die Qualität der Trauben, der Hefen, der Holzfässer und die große Sorgfalt in der Verarbeitung. Und der Erfolg gibt ihm Recht. Es entstehen fruchtige, blumige, schlanke Rotweine mit guter Säure und feinen Gerbstoffen.
Unser letztes Abendessen in Avignon genossen wir in D'Agape und besuchten am nächsten Tag das Weingut Château Pesquié in der AOC Côtes du Ventoux. Hier werden Roussanne und Clairette in Stahl und Holz für die Weißweine ausgebaut, Syrah und Grenache in verschiedenen Zusammensetzungen bringen fruchtige, säurebetonte aber gerbstoffreiche Rotweine hervor. Mit einem Picknick im Garten des traumhaften Schlosses beendeten wir unseren Aufenthalt im Rhônetal und machten noch einen Abstecher nach Bandol, wo wir die Domaine de Frégate, einen Familienbetrieb in 13. Generation, besichtigen durften. Auch wenn die Produktion der Roséweine aus Mourvèdre, Grenache und Cinsault überwiegt, sind wir von den lagerfähigen, frischen und ausgeglichenen Rotweinen aus Mourvèdre sehr angetan.
Mit vielen Eindrücken, schönen Erinnerungen und etlichen Kisten Wein im Gepäck traten wir am nächsten Tag der Côte d'Azur entlang die Heimreise an.

Foto: © 123RF.com

Die **Herausforderungen** an den Weinbau: Welche neuen Züchtungsmethoden können ihr Potenzial für den Weinbau in Südtirol und darüber hinaus entfalten?

● VON MICHAEL OBERHUBER*

Die Sorteninnovation im Weinbau verläuft prinzipiell in sehr langen Zyklen. Eine Reihe von Rebsorten, die für den heutigen Südtiroler Weinbau von Bedeutung sind, wurden im 19. und 20. Jahrhundert eingeführt und haben im Laufe der Zeit zu einem reichhaltigen Sortenspektrum geführt.
Diese Vielfalt ist einerseits für den Weinkenner attraktiv, macht es allerdings schwieriger, Südtirol als Weinland zu positionieren, sodass das Sortenspektrum eher reduziert als ausgebaut wird.
Andererseits stellen Veränderungen in den Kundenanforderungen und in den Anbaubedingungen neue Herausforderungen an den Weinbau insgesamt.
Der Klimawandel und die Verbesserung der Nachhaltigkeit werden als zentrale Aspekte dieser Herausforderungen gesehen, zu deren Meisterung neue Züchtungsmethoden und Rebsorten einen zentralen Beitrag leisten können.
Die Grundlagewissenschaften haben in den letzten Jahren eine Reihe neuer Züchtungsmethoden hervorgebracht. Dazu gehören die „Markenunterstützte Selektion“, „Cisgenetik“, „Smart Breeding“ und „Genome Editing“.
Angesichts der genannten langen Innovationszyklen ist es zum gegebenen Zeitpunkt zu früh, die Auswirkungen einzelner Technologien auf den Südtiroler Weinbau endgültig abschätzen zu können, ihr Potenzial liegt aber in ihrer Gesamtheit und den künftigenn Möglichkeiten, die Entwicklung von Sorten gezielt zu steuern.
Dazu gehört die Verbesserung von bestehenden Sortentypen als auch die Züchtung von neuen Sorten, die deutlich weniger Pflanzenschutz erfordern und resilienter gegenüber klimatischen Veränderungen sowie veränderten Kundenforderungen sind.
Prinzipiell wäre es beispielswiese möglich, Resistenzeigenschaften aus Wildreben in etablierte Rebsorten wie Chardonnay oder Vernatsch zu übertragen und sie damit weniger krankheitsanfällig zu machen.
Wichtig dabei ist, dass das Erbgut innerhalb derselben Art, also von Rebe zu Rebe, ausgetauscht werden kann, so wie dies auch bei der klassischen Züchtung der Fall ist.
Die neuen Züchtungsmethoden unterscheiden sich somit von der herkömmlichen „Gentechnik“, weshalb derzeit auf europäischer Ebene geprüft wird, ob sie unter das Gentechnikgesetz fallen.
Diese Entscheidung wird wesentlich bestimmen, welche neuen Züchtungsmethoden ihr Potenzial für den Weinbau in Südtirol und darüber hinaus entfalten können.

„Prinzipiell wäre es möglich, Resistenzeigenschaften aus Wildreben in etablierte Rebsorten wie Chardonnay oder Vernatsch zu übertragen und sie damit weniger krankheitsanfällig zu machen.“

** (Versuchszentrum Laimburg)*

Wine impact. Aspetti e riflessi sulla salute

Vino e salute hanno un fortissimo legame semantico: suscitano **emozioni** e hanno a che fare con dipendenze.

di Antonella Iozzo e Michele Luongo

Wine impact. VINO e aspetti sanitari ovvero il consumo di vino fa bene alla salute?

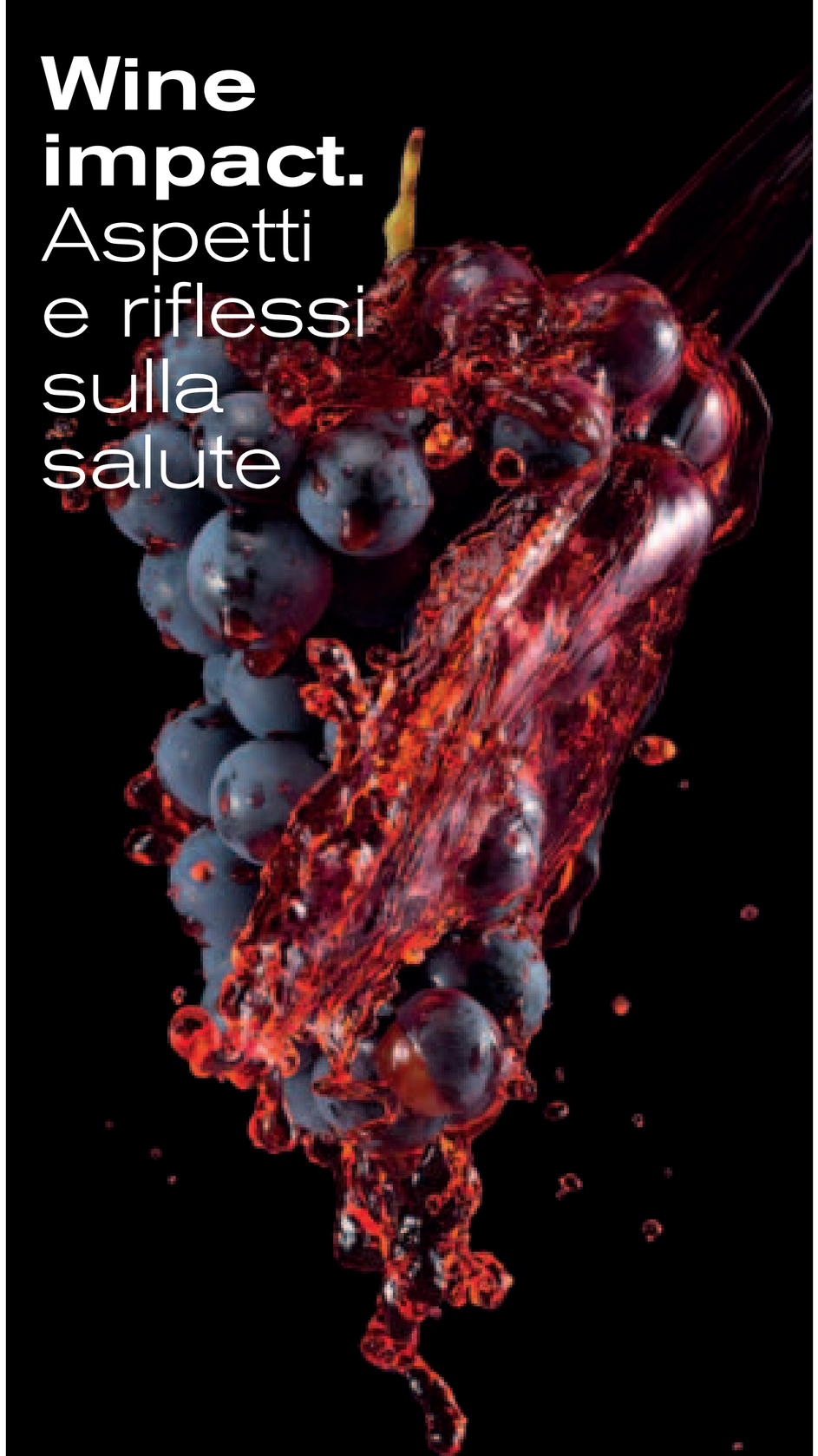
"Vino e salute, potrebbe sembrare un controsenso, ma solo in parte", a dirlo è il Dott. Albin Thöni, già primario di ginecologia all'Ospedale di Vipiteno (diventato famoso per essere stato uno tra i primi in Italia a praticare i parti in acqua).
Vino e salute hanno un fortissimo legame semantico: suscitano emozioni e hanno a che fare con dipendenze. L'alcol è un alimento persino sano se usato in dosi ragionevoli, ma può d'altro canto creare dipendenza psichica e fisica. E' la quantità individuale e la moderazione a fare la differenza.
Il vino, se consumato in modo regolare e moderato, specialmente se accompagnato ad un pasto esalta il gusto delle pietanze, ci fa rilassare ed aumenta il benessere generale.

Wine impact. Quanto alcol si può consumare?

La quantità di alcol che può essere consumata giornalmente è diversa da persona a persona, ma molto diversa anche tra i sessi. Il margine tra consumo salutare e quello eccessivo è esiguo. Secondo gli esperti internazionali nutrizionisti, epidemiologi e ricercatori i parametri non sono assolutamente standardizzati. Alcuni sono dell'avviso che un consumo moderato e prolungato possa essere salutare per i vasi sanguigni e per il cuore, cioè per la circolazione e di conseguenza anche per l'attività cerebrale, soprattutto in età avanzata. Altri invece condividono solo in parte questo concetto.
Tutti concordano invece sulla quantità "salutare" di consumo quotidiano di alcol che corrisponde a 20 grammi per le donne (2 bevande alcoliche) e 30 grammi per gli uomini (3 bevande alcoliche). 10 grammi corrispondono a ¼ di litro di birra oppure a 1/8 di litro di vino o 4 cl di grappa. 20 grammi sono circa 0,5 lt di birra o ¼ lt di vino.
Ogni persona è diversa e l'autogestione o l'autocontrollo è d'obbligo. E' facile cadere dal consumo moderato e sano nella dipendenza soprattutto in presenza di patologie pregresse. Il corpo infatti si abitua facilmente al consumo di alcol. Per raggiungere certi effetti si arriva in breve tempo ad un costante aumento della quantità di alcol.

Wine impact. Gli effetti dell'alcol sul corpo

Attraverso lo stomaco e il duodeno l'alcol arriva nel sangue e così si diffonde in tutto il corpo. Dopo ca. 1 ora l'alcol sprigiona tutti i suoi effetti. Più alcol in un breve spazio di tempo e più alta risulta la concentrazione nel sangue con evidenti effetti negativi per il corpo. Il corpo viene eliminato quasi esclusivamente dal fegato. Solo il 10% viene eliminato con l'urina (reni), con il respiro (polmoni) e il sudore (pelle). Se si beve a stomaco vuoto, l'alcol arriva più velocemente e direttamente nel circolo sanguigno. Da evitare dunque il consumo di alcol a stomaco vuoto.
Gli effetti dell'alcol dipendono da vari fattori individuali: età, peso, stato d'animo, fattori psichici e sesso. Circa il 10% della popolazione non tollera l'alcol.
Per la maggior parte della popolazione uno o due bicchieri d'alcol bastano per avere un effetto inebriante e inibitorio. Si assiste ad una sensazione di liberazione, apparente benessere, ad un comportamento più sociale, allegro e vivace, spesso quasi euforico. Ma dopo una certa quantità il quadro emotivo cambia passando all'aggressività, depressione, tristezza, paura e nel peggiore dei casi alla violenza. Si assiste anche ad una reazione di disturbo dei movimenti e dei tempi di reazione, cambia anche la propria percezione sensoriale e comportamentale. Alcune persone sono ubriache già dopo due o tre bicchieri con evidenti problemi di mantenere l'equilibrio, di parlare e di camminare. Risultano stanchi e apatici. Dopo una notte di sonno disturbato, ci si sveglia con mal di testa, senso di malessere, vomito, bruciori di stomaco e bocca asciutta, sintomi imputabili all'effetto negativo della decomposizione dell'alcol nel corpo (ammine biogenici e fuseloli o borlande) e alla perdita di liquidi e sali.
E' importantissimo bere molta acqua (di rubinetto, minerale o oligominerale) durante l'assunzione di alcolici.
Il famoso medico e alchimista Paracelso ben 500 anni fa ha detto: "Tutto è velenoso e nulla senza veleno. Solo la dose giusta rende tutto innocuo". L'assunzione moderata di alcol dunque aumenta il piacere, ma una dose eccessiva causa effetti collaterali nocivi: crea dipendenza, causa diverse patologie, provoca disturbi e infezioni gastrointestinali e cardiovascolari. Per questo è importante far conoscere gli effetti negativi del consumo eccessivo di alcol a tutti i livelli.



Wine impact. Guida e alcol

Mai dimenticare i residui di alcol nel sangue: la decomposizione attraverso il fegato avviene molto lentamente. Di regola il tasso alcolico si abbassa all'ora di ca. 0,15 per mille (ca. 15 gr di alcol) per l'uomo (ca. 15 gr di alcol) e di 0,10 per mille (ca. 10 gr) per la donna. Per ridurre il tasso alcolico dello 0,5 per mille ci vogliono almeno 3 o 4 ore, presupponendo un fegato sano. E' sbagliato pensare di tornare sobri dopo una serata di bagordi e di poter guidare pur avendo dormito qualche ora. Il fegato riduce il tasso alcolico grazie all'enzima alcol deidrogenasi (ADH) in modo costante, per cui bisogna comunque aspettare un periodo adeguato per ritornare alla guida.

Wine impact. Consumo giornaliero di alcol, si o no?

Non bere alcolici per uno o due giorni alla settimana è consigliabile per dare al fegato la possibilità di rigenerarsi, ma anche per avere la possibilità di un autocontrollo sulle reazioni del proprio corpo. Questo vale soprattutto per persone che per anni hanno continuato a consumare giornalmente 30 gr per le donne e 40 gr per gli uomini di alcol. Queste quantità devono rappresentare in ogni caso il limite estremo di consumo di alcol. Superare questi limiti ogni giorno, cioè 4-5 bicchieri di vino o 1 lt di birra, fa aumentare il rischio di danni al fegato di molto (6 volte in più). Ad essere colpiti dai danni sono molti organi, spesso accentuati dalla complicità dell'assunzione di nicotina. In questi casi di superamento quotidiano dei limiti si deve parlare di alcolismo con tutte le conseguenze per il corpo, ma anche per le relazioni sociali con parenti, amici e la società in generale. Rientrano tra questi casi anche coloro che bevone in modo eccessivo solo nei weekend. Anche qui le conseguenze per il corpo e non solo, prima o poi si fanno sentire.

Dimagrire con un consumo moderato?

Molti studi internazionali dichiarano che un consumo moderato di alcol aiuti a dimagrire. Si parte dal presupposto che il consumo eccessivo di alcol faccia aumentare il peso corporeo, mentre un consumo moderato, soprattutto di vino – secondo gli ultimi studi – non influenza in modo particolare l'aumento di peso. ¼ lt di birra corrispondono a 110 kcal, 0,2 lt di vino sono 155 kcal, 0,2 lt di spumante 170 kcal, ma 150 gr di yogurt alla frutta 150 kcal e una fetta di pane integrale 193 kcal. Secondo molti studi le calorie alcoliche agiscono in modo tale da attivare l'assorbimento di certe sostanze nutritive.D'altra parte però l'alcol stuzzica l'appetito perché stimola la produzione di succhi salivari e gastrici, aumentando così il senso di fame e di conseguenza l'assunzione di calorie.

Wine impact. Alcol come afrodisiaco specialmente per le donne…

Da quando esiste l'alcol, l'umanità ne ha scoperto anche l'effetto afrodisiaco, inibitore e l'aumento della libido. Afrodite, la dea dell'amore, ed Eros, il dio della passione, sono in azione.
Vino e birra da millenni fanno parte della cultura del mondo. Noè dopo il diluvio universale piantò la prima vigna diventando anche il primo vignaiolo a ubriacarsi (Genesi 9, 20, primo libro di Mosè).
L'alcol contenuto nel vino in combinazione con aromi diversi sveglia emozioni e impulsi al di fuori della consapevolezza umana, agevolando la sensazione di libertà e di benessere. Cioè che non succede con un succo di mela o con un bicchiere d'acqua. Sicuramente ad un primo appuntamento si farà uso di spumante o champagne (inventato da monaci francesi nel 1678) per "smuovere" le iniziali remore. Come sempre però non bisogna esagerare per non ottenere l'effetto opposto.
Il filosofo greco Platone disse: "Il vino per l'uomo è come l'acqua per le piante, che in giusta dose le fa stare bene erette".
Dott. med. Albin Thöni, nativo di Malles in Val Venosta, ha studiato medicina ad Innsbruck, dal 1989 era primario di ginecologia all'Ospedale di Vipiteno, dove ha introdotto come uno tra i primi in Italia il parto in acqua.

Da tre anni è in pensione. Intanto ha iniziato la sua nuova carriere di sommelier, aggiungendo anche una specializzazione come "ambasciatore del gusto e del piacere". Dall'autunno 2013 propone seminari sul tema "Vino e salute" nell'ambito dell'Accademia del Vino dell'Alto Adige/Sudtirolo.

Antonella Iozzo e Michele Luongo

Preis für Weinkultur

Auszeichnung für das Restaurant **„Tilia“** in Toblach und das Restaurant-Weinbar-Vinothek **„Panholzer“** in Kaltern.

Zum 15. Mal vergaben heuer das Konsortium Südtirol Wein und der Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV) die Auszeichnung „Südtirol – Preis für Weinkultur“. Der begehrte Preis geht in diesem Jahr an das Restaurant „Tilia“ in Toblach und das Restaurant-Weinbar-Vinothek „Panholzer“ in Kaltern.
Eine Jury, bestehend aus Sommeliers, Fachjournalisten und Vertretern von HGV und Weinwirtschaft, hat im Vorfeld ausgewählte Betriebe vor Ort besucht und die Sieger des diesjährigen „Preises für Weinkultur“ ermittelt. Neben dem Weinangebot, der Gestaltung der Weinkarte, der Weinpräsentation und dem Weinservice, dem Angebot an „glasweisen“ Weinen und der Abstimmung der Weine auf die angebotenen Speisen wurde auch die Erlebbarkeit der Südtiroler Weinkultur im Gastlokal bewertet.
„Wir sind alljährlich bestrebt, jene Gastbetriebe auszuzeichnen, die vor allem dem Südtiroler Wein große Aufmerksamkeit schenken und die heimische Weinkultur in besonderer Art und Weise pflegen“, betonten HGV-Präsident Manfred Pinzger und Maximilian Niedermayr, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein bei der Preisverleihung im Merkantilgebäude in Bozen. „Es ist keine leichte Entscheidung, die die Jury jedes Jahr treffen muss. Es gibt in Südtirol immer mehr Gastbetriebe, in denen die Weine aus den heimischen Weinbergen die wichtigste Rolle spielen“, hob Hansjörg Ganthaler, Mitglied des Landesausschusses des HGV und Ansprechpartner für die Weinwirtschaft, hervor.

Die Preisträger 2018

… mit der Begründung der Jury:

Restaurant „Tilia“, Toblach

„Tilia“, der Lindenbaum, ist seit jeher Symbol für Gastfreundschaft, für Erholung und Genuss. Das Toblacher Gourmet-Restaurant mit gerade mal 20 Sitzplätzen lädt in einen Pavillon aus Glas, Stahl und Sichtbeton in den Park des historischen Grandhotels Toblach. Neben dem einladend entspannten Ambiente besticht das „Tilia“ durch die Virtuosität seines Küchenchefs Chris Oberhammer. Der Sternekoch verwöhnt seine Gäste mit unverwechselbarem Stil, mit Beständigkeit und geschmacklicher Harmonie im Spiel der Aromen, mit höchster Qualität und allerbesten Produkten.

„Das Tilia hat sich zu einem echten Hochpustertaler Gesamtkunstwerk aus Ambiente, Küchen- und Weinkultur entwickelt.“

Der Service von Sommelière Anita Mancini überzeugt durch Niveau und Professionalität, erzählt Geschichten von Land und Leuten und begleitet den Gast mit kompetenter Beratung und ansprechenden Weinempfehlungen. Die Weinkarte ist übersichtlich gestaltet und begeistert mit einer guten Auswahl und fairen Preisen. Das „Tilia“ hat sich zu einem echten Hochpustertaler Gesamtkunstwerk aus Ambiente, Küchen- und Weinkultur entwickelt.

„Panholzer“: Restaurant Weinbar Vinothek, Kaltern

Der historische „Panholzer“ befindet sich an einem besonders idyllischen Platz, direkt am Kalterer See. Unter neuer Führung laden in den alten Gemäuern Restaurant, Weinbar und Vinothek zum Verweilen und Genießen. Die Küche von Daniel Giuliani setzt Natürlichkeit und Frische in den Mittelpunkt und überzeugt mit schmackhaften Gerichten aus vorwiegend regionalen Produkten. Eine zentrale Rolle spielen die Südtiroler Weine und die Südtiroler Weinkultur. Der Weinservice von Martina Stuefer ist aufmerksam und überzeugt durch persönliche Note und kompetente Beratung. Die Weinkarte setzt ihren Schwerpunkt auf Südtirol und bietet zahlreiche Weine auch glasweise an. Zu den Gerichten auf der Speisekarte gesellt sich jeweils eine passende Weinempfehlung.
Seit dem Frühjahr 2018 bereichert eine neue Vinothek das Angebot im „Panholzer“ – mit besonderem Augenmerk auf Weine und Produzenten aus Südtirol. Weinpräsentationen mit Produzenten, Weinverkostungen und Weinmenüs stehen regelmäßig auf dem Programm.
Maximilian Niedermayr und Manfred Pinzger gratulieren im Namen der Organisatoren den Preisträgern und danken ihnen mit diesem Preis für ihren Einsatz und ihre Bemühungen für den Südtiroler Wein und die Südtiroler Weinkultur.

Kapitän & Visonär

Artur Winkler war einer der **Gründer** der Sommeliervereinigung Südtirols. Genauer gesagt: er war eigentlich der erste Präsident. Ihm folgte Adolf Dissertori, der uns leider auch schon verlassen hat.

von Erwin Blaas

Es war die zweite Hälfte der 70er Jahre des vorigen Jahrhunderts. Artur unterrichtete als Servicelehrer in der Berufsschule in Brixen und hat mit Referaten zur Ausbildung der neuen Sommeliers in Südtirol beigetragen. Ich muss sagen, er hatte eine sympathische Art vorzutragen. Hier bemerkte ich sein Interesse für den Wein, im Allgemeinen für den Südtiroler Wein. Zusammen mit Adolf Dissertori hat er auch den ersten Südtiroler Sommelier-Wettbewerb in einem Restaurant am Montigglersee organisiert.
Nach dieser Zeit führte er ein Hotel in Riva am Gardasee, wo ich ihn auch besuchte. Lange blieb er nicht dort, und er kehrte zurück nach Cavalese, wo er ein Restaurant mit Können und Passion führte.

„Mit Artur Winklers Ableben hat die Weinwelt einen großen Verfechter, hauptsächlich der Südtiroler Weine, verloren.“

Er war stets bemüht ‚Südtiroler Weine zu empfehlen. Dann eröffnete er ein Sportgeschäft in seinem Geburtsort Reschen. Ja, er war ein Tausendsassa. Wahrscheinlich ist die Idee vom Artur gewesen, das Passagierschiff „Hubertus“ durch die Gemeinde Graun für den Reschensee als touristische Attraktion anzukaufen, das dann auch Wirklichkeit wurde. Er wurde der Kapitän. Seine Freude an der Schifffahrt hat er sicher während seines beruflichen Aufenthalts am Gardasee bekommen, wo er auch den Bootsführerschein gemacht hat. Übrigens: das Schiff steuert jetzt sein Enkel über den Reschensee. Ja, Artur war ein Visionär und hat immer versucht, seine Ideen zu verwirklichen. Weiters war er ein leidenschaftlicher Sammler (Antiquitäten, Uhren, Autos). Ich möchte gar nicht wissen, wie viele sich in seinem Nachlass befinden. Artur hatte einfach ein unnachahmliches Gespür für Schnäppchen.
Zusammen mit der Sommeliervereinigung wurde sogar eine Weinverkostung auf der „Hubertus“ programmiert. Wegen hohen Seegangs musste diese abgesagt werden und die Verkostung fand in einem bekannten Gasthof im Vinschgau statt. Auch nach Jahren, wenn die Sommeliervereinigung etwas brauchte, war er immer zu haben.
Danke, Artur, für deine stets freundliche Bereitschaft.
Mit seinem Ableben hat die Weinwelt einen großen Verfechter, hauptsächlich der Südtiroler Weine, verloren.
Er verließ uns mit 77 Jahren. Ruhe in Frieden lieber Artur.

Weinsplitter

News, Trends, Persönlichkeiten und Interessantes aus der **Weinwelt**.

● Von Paul Zandanel

Weinlese 2018

Nach einem extrem frühen Beginn der Lese in Europa hat nun die Haupternte begonnen; die Ernte dürfte mengenmäßig im

Foto: ©deutscheweine.de

Schnitt der vergangenen Jahre liegen nach einer außerordentlich kleinen Ernte 2017. Optimistische Einschätzung vom deutschen Weininstitut für Deutschland.

https://bit.ly/2NvlXaT

Foto: ©oesterreichwein.at

Österreich Wein spricht von einer der frühesten Weinlesen seit Jahrzehnten.

https://bit.ly/2NZSzqp

Die italienische Vereinigung der Önologen spricht von einer mengenmäßig

Foto: ©Matteo Rinaldi

durchschnittlichen Ernte mit guten Qualitäten. Interessant im Bericht: der 10-Jahrs-Vergleich.

https://bit.ly/2MgBOFC

Foto: ©Philippe Lopez/AFP/Getty

Auch für Frankreich rechnet das Weinmagazin Decanter mit einer mengenmäßig im Mittel der vergangenen Jahre liegenden Ernte 2018.

https://bit.ly/2MeuGK3

Weinland Chile

Im Frühjahr 2018 wurden in Chile vier neue Ursprungsbezeichnungen mit dem

Foto: ©aisitalia

Ziel, kleinere und dadurch einheitlichere Ursprungsgebiete zu klassifizieren, eingeführt.

https://bit.ly/2oW5u1v

Gebinde

Sind Gebinde aus Akazienholz: wirklich eine Alternative? Mit Akazienholz wird schon seit einiger Zeit versuchsweise expe-

Foto: ©aisitalia

rimentiert. Eine kritische Analyse dazu vom AIS Mailand.

https://bit.ly/2NY675I

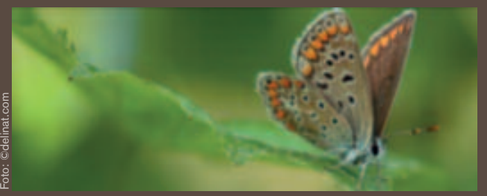


Foto: ©delinat.com

Delinat

Das bessere Bio-Anbau-Modell? Der Schweizer Karl Schefer gründete 1980 Delinat. Heute bietet Delinat rund 250 Weine aus den besten Lagen Europas an und setzt sich für eine hohe Biodiversität im Rebberg sowie eine klimaneutrale Weinproduktion ein.

https://bit.ly/2CDfkzc

Lorenzinacht 2018 auf You Tube

Ein Videobeitrag über die Lorenzinacht 2018 auf dem offiziellen YouTube-Kanal „Sommelier TV“ des AIS.

https://bit.ly/2O24uUG

Foto: ©Sommelier TV

Nützliches Helferlein:

Trinkreifetabelle Vinum.

Foto: ©vinum.info

https://bit.ly/2CDIezn

Zuletzt gesehen:

Die 2016 eröffnete Cité du Vin in Bordeaux hat am vergangenen 29. August

Foto: ©Anaka/La Cité du Vin

2018 bereits den einmillionsten Besucher gezählt, ausgerechnet einen Engländer.

https://bit.ly/2Mewpiv

Wein & Geld

Im Weinmagazin Decanter zum Thema Wein & Geld.

https://bit.ly/2P21wjP

10 neue Masters of Wine

Foto: ©mastersofwine.org

https://bit.ly/2MECtpn

Zum Schluss

Um welchen Wein handelt es sich? Raten mit dem Winespectator.

https://bit.ly/2oUv9rK

Wine? **Yes!**

What's hot and new in the **wine world**?

● by Maria Kampp

What's going to happen in the wine world? Bloomberg is looking in the crystal glass, listing seven ways the wine world will change. How will climate change the world's wine geography? Will places like Newfoundland and Japan to be the wine regions of the future? How is winemaking going to change thanks to the advent of robots? Check out **https://goo.gl/GBjkNU**

Blue wine? Who wants wine that is red, white or orange if it can also be blue? Spanish winemakers have been successfully selling the cleverly named Vindigo. A 100 per cent chardonnay wine that's owing its bizarre turquoise colour to the wine being filtered through a pulp of red grape skins containing anthocyanins. Learn more on **https://goo.gl/ZsbE9H**

A detailed view on how climate change is affecting existing vineyards is offered on https://goo.gl/FoLi8z. Increased heat and CO2 levels affect the flavour and ripening times. Higher temperatures are causing pests and pathogens to thrive. Unpredictable downpours and hailstorms can decimate yields in minutes. With some wine regions predicted to warm and others to cool, climate change will create both winners and losers in the wine industry, creating a world of problems, but also opportunities. We all know that wine from South Tyrol is great, but now there is a new documentary telling us it is also a miracle! “The Miracle of Alto Adige” is a 23-minute documentary by James Suckling, dedicated to wine production in South Tyrol. Suckling calls the region “one of the most challenging places to grow grapes in the world”. In the documentary he tells the stories behind the wines of Alto Adige. The film explores the region's intriguing combination of an extreme terroir, family wineries and cooperatives, and passionate winemakers. Available for live streaming on **https://goo.gl/FCrFJk**

Stefan Volgger

Stefan Vannuccini

Fotos: ©Privat

Die Wein**wisser**

Zwei **neue Südtiroler Weinakademiker** haben es geschafft: Stefan Vannuccini und Stefan Volgger erlangten das Diplom der Weinakademie Österreich in Rust. Was die **stolzen Titelträger** erzählen.

● VON ROMAN GASSER

Für Weinkenner und vor allem für die, die es werden wollen, bietet die Weinakademie Österreich eine fachlich fundierte Aus- und Weiterbildung an. Die Interessenten können – je nach Wissensstand – verschiedene Ausbildungsstufen absolvieren: Neben Kurzseminaren bzw. Wine & Food Seminaren wird im Basisseminar das ABC des Weines vermittelt. Alternativ wird das Basisseminar auch in Form eines erlebnisorientierten Wochenendes als Weintutorium angeboten.
Auf das Basisseminar folgt ein Aufbauseminar 1 - Weinland Österreich mit den Schwerpunkten Weinbau, Kellerwirtschaft, Österreichische Weinwirtschaft und Weinbaugebiete sowie Verkostungstraining. Eine bestandene Abschlussprüfung des weiterführenden Aufbauseminar 2 - Wines and Spirits International, das die internationale Weinwelt zum Inhalt hat, qualifiziert für eine international ausgerichtete Ausbildung - das Weinakademiker Diploma bzw. WSET Level 4 Diploma. In Kooperation mit führenden internationalen Weininstitutionen werden in der Diploma-Ausbildung die Weine, Weinbauländer und Märkte der Welt von hochkarätigen Lektoren (darunter etliche Masters of Wine) präsentiert. Den Abschluss dieser mehrjährigen Ausbildung bildet die Graduierung zum Weinakademiker.
Sie ist auch Qualifikation zur Bewerbung zum „Master of Wine“-Kurs, der weltweit renommiertesten Ausbildung im Weinbereich. Seit kurzem dürfen sich zwei Südtiroler Weinakademiker nennen.
Die stolzen Titelträger haben gebüffelt, die Prüfung bestanden und das Diplom entgegengenommen.
Eine starke Leistung – erst recht, wenn man weiß, was bei der Prüfung alles abverlangt wurde. **Das Interview.** >

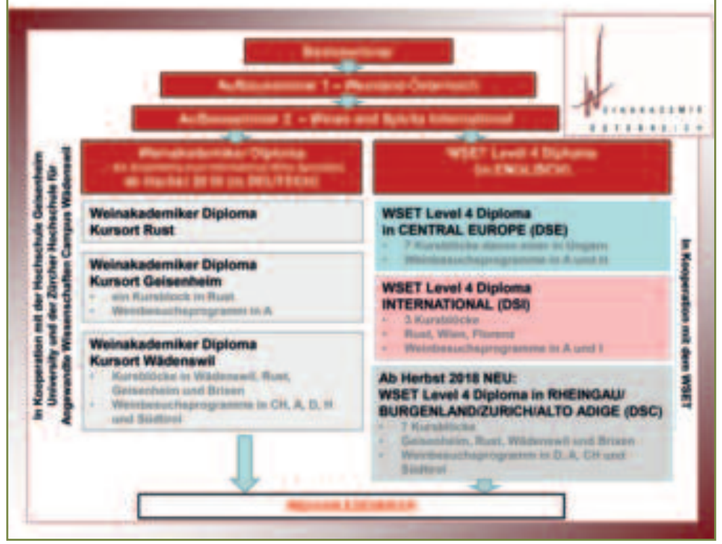
„Als Einzelkämpfer ist diese Ausbildung kaum zu bewältigen. Der ständige Austausch untereinander und mit unseren Studienkollegen war eine wichtige Säule auf dem Weg zum Weinakademiker.“

DIONYSOS: ***Weinakademiker Vannuccini, Weinakademiker Volgger, wie klingt das? Haben Sie schon realisiert was Sie vollbracht haben?***
Stefan Vannuccini und Stefan Volgger *(lachen)*: Als Spitzname wohl eher ungeeignet. Macht sich im Curriculum bestimmt besser als im täglichen Gebrauch. Natürlich sind wir nach drei Jahren harter Arbeit sehr stolz darauf, Träger dieses renommierten Titels zu sein. Nach der Bekanntgabe der letzten Ergebnisse war eine große Erleichterung gepaart mit Stolz zu spüren.

„Die Weinwelt ist ein wachsendes und sich immer veränderndes Wissensgebiet. Wer sich nicht ständig interessiert, verkostet, weiterbildet bleibt innerhalb kurzer Zeit auf der Strecke.“

Was hat Sie angetrieben so eine anspruchsvolle Ausbildung samt Diplom zu meistern?
Neugierde und der große Wissensdurst. Nach der Ausbildung zum Dipl. Sommelier wollten wir noch tiefer in das unglaublich umfangreiche Thema Wein eintauchen. Als wir unser Sommelier-Diplom der Sommeliervereinigung Südtirol erhielten, haben wir ziemlich schnell verstanden, dass die Weinwelt wesentlich größer, weiter und auch detaillierter ist. Uns war klar, der Weg muss da zur Weinakademie mit der WSET-Ausbildung weitergehen. Auch wenn wir am Anfang nicht wussten, was auf uns zukommen wird – vielleicht war das auch besser so (lachen).
Warum?
Es ist sehr anspruchsvoll, sich auf die einzelnen Lektionen vorzubereiten. Mehrere hundert Stunden Lernen und unzählige Verkostungen sind erforderlich, um sich das nötige Wissen anzueignen Wir konnten uns immer wieder gegenseitig motivieren. Wir haben in den letzten Jahren viele Freundschaften geschlossen und ein wertvolles Netzwerk aufbauen können. Als Einzelkämpfer ist diese Ausbildung kaum zu bewältigen. Der ständige Austausch untereinander und mit unseren Studienkollegen war eine wichtige Säule auf dem Weg zum Weinakademiker.
Der Stellenwert der Ausbildung Weinakademiker ist ein hoher. Wie wollen Sie in Zukunft diesem Auftrag gerecht werden? Was ändert sich in der Herangehensweise?
Die Graduierung zum Weinakademiker sehen wir weniger als einen Abschluss, als vielmehr einen Beginn. Die Weinwelt ist ein wachsendes und sich immer veränderndes Wissensgebiet. Wer sich nicht ständig interessiert, verkostet, weiterbildet bleibt innerhalb kurzer Zeit auf der Strecke. Es ist uns ein großes Anliegen, mit unserem Wissen andere für Wein zu begeistern. Die Herangehensweise hat sich in dieser Hinsicht geändert, dass man mittlerweile Wein an sich aus einem ganz anderen Blickwinkel betrachtet. Wir haben durch die Ausbildung einen viel globaleren Blick auf die Dinge erhalten.

Die Ausbildung



Rezept

Speckknödel mit Dinkelmehl

Der Speckknödel kann auch mit Dinkelmehl zubereitet werden. Dieses einfache Rezept lädt zum Nachmachen ein.

ZUTATEN:

Für 4 Personen

100 g Südtiroler Speck, 50 g Zwiebel, in feine Würfel geschnitten, 20 g Butter 150 g Knödelbrot, 2 Eier, 100 ml Milch, 40 g Dinkelmehl, 2 EL Schnittlauch und Salz

ZUBEREITUNG:

Den Speck fein würfelig schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit der Butter dünsten und zum Knödelbrot geben. Die Eier mit der Milch verrühren, mit dem Dinkelmehl und dem Schnittlauch zum Knödelbrot geben und die Zutaten zu einem Knödelteig verarbeiten. Aus der Masse Knödel formen und diese im kochenden Salzwasser 15 Minuten kochen lassen.

Ein besonderer Tipp: Richten Sie die Speckknödel auf einem Krautsalat an. Vorzüglich passt hierzu als Ersatz für den Krautsalat auch ein würziger Kartoffelsalat.

Quelle & Foto: IDM Südtirol (www.suedtirol.info)

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Kurse Stufe I

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 09.01.2019 - 04.03.2019
Ort: MILA Bozen
Preis: 750,00 €

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 02.05.2019 - 20.05.2019
Ort: Bildungshaus Kloster Neustift
Preis: 750,00 €

Kurse Stufe II

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 04.09.2018 - 26.09.2018
Ort: Bildungshaus Kloster Neustift
Preis: 850,00 €

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 18.03.2019 - 15.05.2019
Ort: MILA Bozen
Preis: 850,00 €

Kurs Stufe III

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 15.10.2018 - 05.12.2018
Ort: Bozen - Hotel Mondschein
Preis: 980,00 €

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 27.03.2019 - 18.04.2019
Ort: Bildungshaus Kloster Neustift
Preis: 980,00 €

Prüfungstermine

Sprache: Deutsch oder/o italiano
Datum/Data:
schriftlich/scritto: **12.11.2018**
um/ore 15.00 Uhr
mündlich/orale: **21.11.2019**
dalle ore/ab 09.00 Uhr
Hotel Mondschein/Albergo Luna
Preis: 150,00 €

Sprache: Deutsch oder/o italiano
Datum/Data:
schriftlich/scritto: **17.12.2018**
um/ore 15.00 Uhr
mündlich/orale: **15.01.2019**
dalle ore/ab 09.00 Uhr
Hotel Mondschein/Albergo Luna
Preis: 150,00 €

Weitere Infos:

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

www.sommeliervereinigung.it

Voller **Energie**

Erholt und voller Energie freuen wir uns auf das spannende **Herbstprogramm**. Es gibt Kurse für jeden Geschmack.

● VON INGRID FACCHINELLI

Nach den etwas ruhigeren Sommermonaten geht es jetzt in eine vielversprechende Herbstsaison. Unser Kursprogramm präsentiert sich für die nächsten Monate vielseitig und abwechslungsreich. Die Auswahl ist breitgefächert, es gibt Kurse für jeden Geschmack und für unterschiedlichste Ansprüche. Ob Aromaschule, Basis- und Aufbauseminar, Wein und Kochen oder eine der zahlreichen speziellen Verkostungen bis hin zur Highligth zum Thema Baden-Württemberg. Im Angebot findet sich bestimmt für jeden Weininteressierten das richtige.
Wie immer kommt auch das Thema Bier mit unterschiedlichen Verkostungen und Kursen im Herbst nicht zu kurz.
Neu ist das ABC della birra in italienischer Sprache, die Verkostung von Barrel Aged Bieren wird sicherlich ein Highlight, aber auch Bier und Schokolade, Bier und Käse und nicht zuletzt das tolle Angebot einmal selbst mit zwei erfahrenen „Homebrewern“ selbst Bier zu brauen (Homebrewing) runden das Angeboten ab. Im November gibt es dann wieder die Ausbildung zum Bier-Expert. Nach einem turbulenten Jahresbeginn in der Wein- und Bierakademie sehen wir nun gelassen dem Herbst entgegen und sind bereits auf der Suche nach neuen Ideen und Angeboten für das Jahr 2019.
Wir möchten im kommenden Jahr das Kursprogramm etwas umgestalten und setzten verstärkt auf die soziale Medien. Wenn Sie über Newsletter oder Facebook immer aktuell informiert werden möchten schreiben Sie oder liken uns!

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

TERMINE

01.10.	*Stammtisch - Rosè aus Südfrankreich*	*Bozen*
02.10.	*Schokolade &Wein*	*Neustift*
03.10.	*Barrel Aged Beer*	*Bozen*
04.10.	*Beef-Tasting*	*Burgstall*
09.10.	*BYO - Bring Your Own*	*Bozen*
11.10.	*Das kleine Wein-ABC*	*Girlan*
11.10.	*Lebensmittelsensorik*	*Vinum, Bozen*
12.+13.10.	*Aufbau-Seminar 1*	*Bozen, Kardaun*
16.10	*Aroma 2*	*Vinum, Bozen*
16.10	*Bier Schokolade und Kastanien*	*Lana*
18.10	*Das ABC der Spitzen-Weine*	*Eppan*
23.10	*Best of Italy - Sizilien*	*Meran*
24.10	*Das vertiefende Wein-ABC*	*Neustift*
05.11	*Stammtisch - Weinland Österreich*	*Bozen*
06.11	*Aroma 3*	*Vinum, Bozen*
07.11	*Bier und Käse*	*Neustift*
08.11	*Wein&Kochen - Wild Gerichte*	*Bozen*

Weitere Termine unter: www.weinakademie.it

Fünf Jahre Südtiroler Diplom-Bierexpert

Im November vor fünf Jahren hat die Südtiroler Weinakademie – inzwischen auch Bierakademie – auf Initiative von Robert Widmann, Lukas Harpf und unserer Präsidentin Christine Mayr, in Zusammenarbeit mit Wolfgang Stempfl dem damaligen Leiter von Doemens, den ersten Ausbildungslehrgang zum Diplom-Bierexpert organisiert. Sieben Kurse wurden seitdem abgehalten und an die 100 Teilnehmer haben den Kurs erfolgreich abgeschlossen.
Nicht wenige davon haben anschließend auch den Aufbaukurs zum Diplom-Biersommelier bei Doemens absolviert.
Der Ausbildungskurs will dazu beitragen das Wissen und die Kenntnis um die Bierkultur in ihrer Vielfalt und Unterschiedlichkeit zu vermitteln.
Inhaltlich wird ein breites Spektrum angesprochen, Themen sind unter anderem die Biergeschichte, Rohstoffe und Herstellung, Kellermanagement, Schanktechnik und Hygiene, fachgerechter Service und nicht zuletzt auch die Bier - Speisenanpassung. Im Zentrum steht die Sensorisch und Verkostungsschulung und das Kennen- und Unterscheiden lernen der unterschiedlichen Bierstile. Nach bestandener Prüfung, kann mit einem Upgrade der Diplom-Biersommelier an der Doemens Akademie in München erworben werden.
Mit dem Bierexpert möchten wir vor allem Leiter, Mitarbeiter, Sommeliers in Hotel- und Gastbetrieben ansprechen, sowie Mitarbeiter in Getränkebetrieben und Brauereien, aber auch Interessierte und Neugierige, die sich zum Produkt Bier Expertenwissen aneignen möchten.
Es ist unser Anliegen die Bierkultur in Südtirol aufzuwerten und Anstoß zu geben, damit die Biervielfalt vermehrt Eingang in die Gastronomie und Hotellerie findet. Nur ein gut ausgebildeter Mitarbeiter kann das Produkt dem Gast richtig vermitteln und so für den Betrieb zu einer enormen Bereicherung werden.
Im November 2018 findet der nächste Ausbildungslehrgang zum Diplom-Bierexpert statt. Schicken Sie die Anmeldung direkt oder melden sich über unsere Homepage www.weinakademie.it an.

Kellerei als **Lebensader**

Der Bau des neuen Kellereigebäudes der **Kellerei Bozen** im Stadtteil Moritzing ist so gut wie abgeschlossen.

Das stilisierte Rebenblatt

In den vergangenen Wochen wurde das charakterisierende Element am Bau angebracht, ein stilisiertes Rebenblatt als Symbol für die Weinproduktion in der Landeshauptstadt.
Es ist aber nicht nur prägend für die Architektur, sondern dient auch dem Sonnenschutz. Das neue Kellereigebäude erhält seine äußere Form: Ein identitätsstiftendes Merkmal des länglichen Gebäudes ist das hofseitige Kopfteil mit einer zweiten Haut, einem Blatt der Weinrebe aus bronzefarbenem, gelochtem Aluminiumblech. „Die Front wird im ganzen Talkessel sichtbar sein und das Kellereigebäude zu einem neuen Wahrzeichen der Stadt machen. Das Blatt steht als essenzieller Bestandteil der Rebe für deren Vitalität. Im Zusammenhang mit dem Kellereigebäude ist das Blatt ein Sinnbild für die Kellerei als Lebensader für den Weinbau in Bozen“, so der verantwortliche Architekt Egon Kelderer. Weiterer Effekt ist, dass das Licht durch die besondere bauliche Charakteristik teilweise gefiltert wird. So wird das ästhetische auch zu einem funktionalen Element.

Produktion „im freien Fall“

Durch das Blatt tritt die gesamte Architektur des neuen Gebäudes zutage. Die Arbeiten im Inneren konnten „plangemäß“ abgeschlossen werden, wie Kellermeister Stefan Filippi erklärt. „Die Übersiedlung der Maschinen und Anlagen von den Standorten in Gries und St. Magdalena zum neuen Standort in Moritzing ist abgeschlossen. Damit sind wir rechtzeitig gerüstet für die Einkelterung der ersten Ernte ab dem Spätsommer.“
Die Produktion wird dann gewissermaßen „im freien Fall“ erfolgen: „Angeliefert werden die Trauben von den Mitgliedern am höchsten Punkt des Gebäudes. Schritt für Schritt begleiten wir das Traubenmaterial nach unten und verarbeiten es weiter bis hin zur Lagerung im Keller“, so Filippi. „Dadurch werden mechanische Einwirkungen verringert und durchgängig hohe Weinqualitäten gewährleistet.“

Standorte: Aus 2 wird 1

Mit dem Neubau auf einer Gesamtfläche von 20.000 Quadratmetern wird die Tätigkeit der Kellerei Bozen an einem Ort gebündelt. Dadurch werden auch die Anlieferungsflüsse optimiert.
Bei der Realisierung des Projektes achten die Verantwortlichen der Kellerei neben dem architektonischen Aspekt vor allem auf einen respektvollen Umgang mit der Natur. Das heißt: Gebaut wird nach strengen Klima-Haus®-Standards größtenteils auf unbewirtschafteter Hangfläche.

C&A Tasting

„In der Nase viel Opulenz mit Aromen von sehr üppiger reifer Pflaume und Kirschen.“

● VON CHRISTINE MAYR

An einem regnerischen, trüben Sonntag-Nachmittag ist mir der Gedanken nach einem kräftigen Rotwein. In der Nebenkammer meines Büros sammeln sich ja mittlerweile die einen oder anderen Flaschen, welche noch nicht den Weg in meinen Weinkeller gefunden haben. Und so ganz unverhofft springt mir da eine Flasche Châteauneuf-du-Pape 2000 von Château de Beaucastel in die Hand! Genau das Richtige für einen trüben, regnerischen Sonntag!

Im Glase präsentiert sich der Wein von granatfarbener Robe, mit mittlerer Intensität. Die Ränder sind etwas aufhellend und orangefarben.

In der Nase viel Opulenz mit Aromen von sehr üppiger reifer Pflaume und Kirschen. Erdig fleischige und balsamische Nuancen mit rauchigen Tabaknoten und Schokolade runden das Bouquet ab. Eine Prise Unterholzaromatik und getrocknete Pilze befreien sich nach einiger Zeit des Abwartens!

Am Gaumen sind die 14 %-Alkohol gut in den wuchtigen Körper integriert und wirken nur leicht wärmend. Trotz des heißen Jahrganges 2000 zeigt der Wein noch gute Frische, einen überraschenden Säuregehalt. Feine abgerundete Tannine erinnern an diesen wirklich warmen Jahrgang. Ein langer Abgang beschert viel Vergnügen.

Obwohl der Wein eine gewisse Reife aufweist, würde ich noch ein Mindestpotential von circa 7 bis 8 Jahre erwarten.

Familie Perrin führt das Weingut seit 1909 nun in fünfter Generation. Die 130 Hektar in Besitz befindlichen Lagen sind nur zu 100 Hektar mit Reben bepflanzt. Auf den restlich 30 ha werden immer alternative Kulturen angebaut, damit die Böden regenerieren können. Die Bearbeitung ist biodynamisch. Der permanent wehende Mistral und die niedrigen Niederschläge tragen Sorge für ein sichtlich geeignetes Mikroklima.

Die mit großen Steinen (galets) bedeckten Böden speichern die Hitze des Tages und geben die Wärme in der Nacht wieder frei. Die Rebsorten (rote wie weiße) sind vielfältig, so wie die Launen der Natur. Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault, Vaccarèse, Counoise, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc und Roussanne finden ihren Platz im fertigen Wein.

Traditionell ist Grenache die Hauptrebsorte in Châteauneuf-du-Pape. Zählt man zu den 13 offiziellen Rebsorten noch die verschiedenen Spielarten dazu, kommt man auf 22 verschiedene.

Beaucastel vinifiziert sie alle einzeln und verschneidet die Weine erst nach erfolgter Gärung. Danach schlummert die neue Cuvée ein Jahr lang im Barriquesfass und ein ganzes Jahr in der Flasche.

À votre santé, liebe Freunde des Weines …

INFO

Mitgliedsbeitrag 2018

Schon eingezahlt?

Ohne euch würde es uns nicht geben!

Bitte unterstützen Sie uns weiterhin!

Vielen lieben Dank liebe WeinliebhaberInnen!

Wir bitten **herzlichst** alle **Mitglieder** der Sommeliervereinigung Südtirol und Bezieher des **Weinmagazins** DIONYSOS den jährlichen Mitgliedsbeitrag einzuzahlen!

Beitrag: 95 Euro
Raiffeisenkasse Brixen
IBAN: IT 61 E 08307 58221 000 3 000 14010
Swift/Bic: RZS BIT 21007

Wir **bedanken** uns im Namen aller **MitarbeiterInnen** der Sommeliervereinigung Südtirol!

Hier. Genau hier könnte Ihre Anzeige wunderbar strahlen … Tun Sie es.

DIONYSOS
WERBUNG/PUBBLICITÀ
INFO:
info@sommeliervereinigung.it

KLEINANZEIGER

Entdecker
Hotel Panorama Südtirol

in Hofern bei Kiens

erweitert das geschätzte Mitarbeiterteam
und sucht ab Dezember 2019 oder nach Absprache

Sommelière / Sommelier

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an Frau Karin Crazzolara
info@entdecker-hotel.com

TERMINE

Kalterer Weinkulinarium
Wein & Kulinarik im Herbst – beim Kalterer Weinkulinarium.

06.10.2018

Marktplatz Kaltern

Südtirol Wein auf der „Hotel“
Bereits zum 19. Mal präsentiert sich die Südtiroler Weinwirtschaft auf der Messe Hotel in Bozen.

15.10.2018 - 18.10.2018

Messe Bozen

Vinea Tirolensis
350 Weine von 70 Freien Weinbauern.

17.10.2018

11.00 - 18.00 Uhr

Messe Bozen

Tasting Lagrein
Die Vergleichsverkostung Tasting Lagrein geht 2018 in die achte Auflage. Eine internationale Jury bestehend aus Fachjournalisten, Weinkritikern und Wein-Bloggern wird die „Lagrein Awards“ an den besten Lagrein sowie den besten Lagrein Riserva vergeben.

18.10.2018

Messe Bozen

Traminer Weingassl
In der verkehrsfreien Dorfgasse von Tramin werden Traminer Spitzenweine in eigens dafür kreierten Weingläsern verkostet. Dazu gibt es gebratene Kastanien, Mohnkrapfen und weitere typische herbstliche Leckerbissen bei zünftiger Musik und Geselligkeit.

20.10.2018

14.30 - 24.00 Uhr

Tramin

Traminer Sinnesfreuden
Eine Entdeckungsreise hinter die Kulissen der Weingüter und Brennereien.

25.10.2018 - 27.10.2018

Tramin

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

AIS-Kongress
Eine Premiere: der 52. Nationale Kongress der italienischen Sommeliervereinigung AIS findet vom 1. bis 4. November erstmals in Südtirol statt. Meran und sein wunderschönes Kurhaus bieten sich als Veranstaltungsort geradezu an.

01.11.2018 - 04.11.2018

Kurhaus Meran

www.congressoais-altoadige-merano2018.it

Merano WineFestival
Die exklusive Veranstaltung hat sich in der nationalen und internationalen Weinszene etabliert und findet bereits zum 26. Mal statt.

09.11.2018 - 13.11.2018

Kurhaus Meran

Top of Südtirol Wein
In einer exklusiven Degustation hat das Publikum die Möglichkeit diese erlesenen Sekte, Weiß- und Rotweine zu verkosten und sich darüber auszutauschen.

30.11.2018

14.00 - 21.00 Uhr

Kurhaus Meran

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, Angelo Carrillo, MMag. Paul Zandanel, Dr. phil. Maria Kampp, Susi Gasser

Druck: Druckerei A. Weger (Brixen)

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

Foto: ©123RF.com