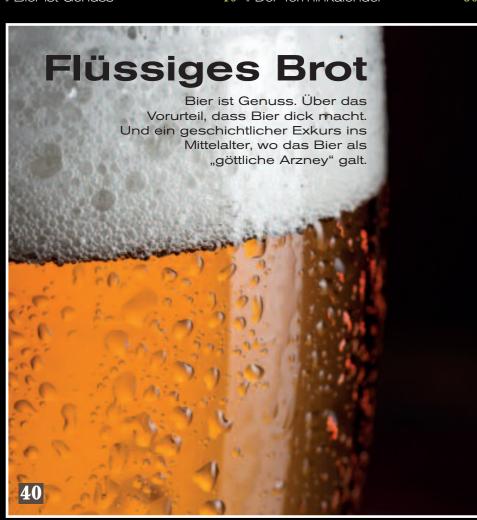




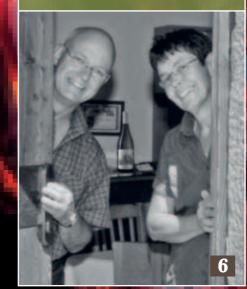
Inhalt >

Der Umweg nach Südtirol:		Beyond the Clouds:	
Martin Aurich im Porträt	4	Degustazione al Congresso	44
Sommelier-Gipfel: Eine		Steiermark 2.0:	
"Quintessenz"	10	Neues Weingesetz	46
AIS-Congresso: La cultura		Pfeifer-Ode:	
del vino a Merano	13	Hannes Pfeifer zum 60.sten	48
Großer Doran: "Grande		Auch Bio Wine ist cool:	
Dame" der Kellerei Andrian	15	Biolife auf der Messe	50
Die Miss Wein: Karoline Walch	Die ersten 100 Tage:		
(Weinakademikerin)	16	Eduard Bernhart (Konsortium)	51
VITAE 2019: Vorstellung		Weinsplitter: Interessantes	
des Weinführers in Mailand	20	aus der Weinwelt	52
Die Food-Revoluzzer:		Wine? Yes!: What's hot and	
Wallnöfer und Hölzl im Interview	24	new in the wine world?	53
Das Fass Nr. 9:		Die Bier-Gurus:	
Die 18 Neo-Sommeliers	28	Diplomierte Bierexperten	54
Sternenregen für Südtirol:		Merano WineFestival:	
Michelin-Restaurantführer	30	Symphony by Köcher	55
Antonello Maietta: Ein		Ab in den Winterschlaf:	
Sommelier ist kein Zauberer	32	Südtiroler Weinakademie	56
Göttlicher Nektar:		Libri: prêt-à-porter, Culinarium	
APPIUS 2014	34	Tyrolensis e fermentazione	57
Die Herren des Weins:		C&A-Tasting:	
Weinbau im Vinschgau	36	Geheimrat J 2011	58
Cristiano Ronald: Pétrus,		Mitgliedsbeitrag 2019	
Richebourg und Servus	39	Schon eingezahlt?	59
Flüssiges Brot:		Südtiroler Weinwelt	
Rier ist Genuss	40	Der Terminkalender	60



Der Umweg nach Südtirol

Von Berlin kommend und vom Forscher im Versuchszentrum der Laimburg zum Weinbauer und Weinproduzenten: Martin Aurich vom Weingut Unterortl (Schloss Juwal) im Porträt.



Die Food-Revoluzzer

Die Geschäftsführer des Genussmarktes "Pur", Günther Hölzl und Ulrich Wallnöfer, im großen Doppelinterview. Über Regionalität, Biodiversität, zukunftsorientiertes Geschäftsmodel und über den Aufholbedarf in Sachen Gemüseproduktion.



Das Fass Nr. 9

Die Kellerei Girlan gilt als die Südtiroler Vernatsch-Kellerei schlechthin. Die perfekte und geschichtsträchtige Location für die feierliche Diplomverleihung an 18 Neo-Sommeliers.





Im Jänner starteten wir mit der Arbeit am neuen **DIONYSOS**. Aus dem Vereinsblattl wurde ein schönes Weinmagazin. Nun nach vier Ausgaben können wir – so glaube ich – ein erstes Resümee ziehen: unser Magazin ist bunt, vielfältig und informativ. Die Résonance unserer Mitglieder und Partner ist überwältigend. Und auch die Werbeeinschaltungen sind sprunghaft angestiegen!

Juni und Juli waren wie üblich den Verkostungen von VITAE 2019 gewidmet und nahmen mehrere Wochen in Anspruch. Über 500 Weine wurden blind verkostet und beschrieben. Daneben liefen die Vorbereitungen für den Kongress auf Hochtouren. Und dann natürlich der Kongress in Meran: über 600 Sommeliers aus ganz Italien; 40 Verkostungen mit hochkarätigen Weinfachleuten, Besuche in Weinkellereien und ein attraktives Rahmenprogramm für die Abende waren zu organisieren. Der Höhepunkt war sicherlich der Wettbewerb zum besten Sommelier Italiens im übervollen Pavillon des Fleurs! Kompliment auch an unser Mitglied André Senoner, welcher sich sehr gut geschlagen hat!

Und last but not least waren natürlich auch noch die Kurse zu organisieren: 14 an der Zahl mit insgesamt 438 Teilnehmern. Zur internen Schulung organisierten wir zwei Fortbildungen zum Thema Chablis mit Mirko Gandolfi und mit Willi Balanjuk. Unsere Studienfahrten führten uns zur Vinitaly und ins Rhônetal.

Ein großes Dankeschön an unsere Partner HGV, Bildungshaus Kloster Neustift und Südtirol Wein, an alle Kellereien, welche uns unterstützt haben! Ein Dank von tiefstem Herzen unserem Vorstand: vor allem an **Gabi**, **Susanne**, **Christoph**, **Thomas** und **Paolo**, sowie unseren fliegenden Reportern **Albin**, **Angelo** und **Roman** und und an **Hubert** Kastlunger, unseren Serviceleiter.

Das Weinmagazin der

Anche il 2018 é stato un'annata molto impegnativa. Incominciando con l'impostazione nuova del nostro giornale **DIONYSOS** che oggi si presenta in un formato giovane, informativo e colorito. I mesi estivi erano dedicati alle degustazioni per VITAE 2019 con più di 500 vini da descrivere. E non mancavano gli impegni per organizzare il Congresso. A Merano siamo stati ospiti di più di 600 sommelier di tutta Italia con un programma vasto con oltre 40 degustazioni guidati da esperti di fama mondiale. Il momento magico era sicuramente il concorso per il miglior sommelier d'Italia nel strapieno Pavillon des Fleurs! Complimenti al nostro André Senoner!

Oltre tutto quello i corsi che abbiamo organizzato nel 2018 erano ben 14 con 438 partecipanti.

La formazione interna era dedicata al Chablis insieme all'amico **Mirko** Gandolfi e **Willi** Balanjuk di Vienna. Le nostre escursioni ci portarono a Verona per la Vinitaly e nella Valle del Rodano. Un grandissimo ringraziamento a tutti quelli che ci hanno sostenuto e collaborato!

Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch! Buon Natale e un felice Anno Nuovo!

CHRISTINE MAYR

Der Umweg nach Südtiro

Von Berlin kommend und vom Versuchszentrum der Laimburg zum Weinbauern und Weinproduzenten:

Martin Aurich

vom Weingut Castel Juval-Unterortl im Porträt.

VON ROMAN GASSER

ine traumhafte Aussicht, wunderschöne Weinberge, historische Pfade und ein sauberes Anwesen erwarteten mich am Weingut Castel Juval-Unterortl.

Dort angekommen fiel mir sofort die Liebe zum Detail auf, welche Martin Aurich pflegt – der charaktervolleWeinberg oder eben die vielen Kleinigkeiten, wie der alte Steinboden vor dem Haus – geschichtsträchtig und eben ein spezielles Weingut. Keine geteerten Straßen bis vor die Haustür, keine große architektonisch misslungene Produktionshalle. Ein Ort, welcher noch Ruhe ausstrahlt.

Martin Aurich empfing mich zu seinem Geburtstag, das sagt schon viel aus. Die Arbeit und die damit verbundenen Termine nimmt erernst. Wir setzten uns in den gemütlichen Verkaufsraum.

Ein junger Berliner zog nach Südtirol ...

Ich lebte bis zu meinem 18. Lebensjahr in Berlin. Danach habe ich eine Ausbildung in Geisenheim im Rheingau gemacht und bin dann 1983 nach Südtirol gekommen. Ab 1984 habe ich im Versuchszentrum Laimburg für die Sektion Kellerwirtschaft gearbeitet.

Und dann kam der Schritt vom Angestellten im Versuchszentrum zum Weinbauer: Wieso haben Sie diesen Schritt vollzogen? Wollten Sie weg vom Technischen und hin zur Leidenschaft im Weinberg? Es war eigentlich die Liebe und Faszination zur Natur, nahe an der Natur zu sein, daraus auch was zu machen und zu veredeln.

War es auch die Herausforderung, alles selbst bestimmen zu können, ohne dass jemand dreinredet?

Ja, meine Frau und ich wollten uns eine Existenz aufbauen. So weit es geht unabhängig sein. Hier auf Juval haben wir die Voraussetzungen gefunden. Wir brauchten auf keine Geschichte eines Betriebes Rücksicht zu nehmen, wir konnten hier von Null anfangen. Und wir hatten von Anfang an einen großartigen Verpächter, der nicht nur investierte, sondern uns auch selbstständig wirken ließ. Wir standen nie unter Druck.

Sie sind praktisch hier angekommen mit ihrer Frau und standen ganz am Anfang. Es hat kein Weingut gegeben. Haben Sie sich beim Aufbau der Anlage an alten Aufnahmen von früher orientiert? Man hat das Gefühl, dass Sie sich wirklich der Natur angepasst haben und jeden Fleck im Weinberg optimal ausgenutzt haben. Sie haben das alles selbst geplant und aufgebaut. Wie sind sie vorgegangen?

Das erste war natürlich die Faszination vom Ort selbst – von diesem Ort nicht fasziniert zu sein, ist schwer (lacht). Es ist auch dieser Gegensatz zwischen den Felsen und der lebenden Natur. Dass hier immer schon Menschen gelebt haben, seit der Steinzeit. Ich war dann mit Kollegen hier, wir haben diskutiert und analysiert, versucht zu verstehen, was man machen kann, was wo pflanzen.

Welche zwei Rebsorten waren damals in der engeren Auswahl?

Wir wussten von den Kollegen hier im Vinschgau was funktioniert, so z.B. Weißburgunder und Blauburgunder. Mich hat damals auch der Fraueler fasziniert, eine alte historische Rebsorte hier im Vinschgau. Wir haben Riesling zur Probe gepflanzt. Ohne eigentlich zu wissen, was daraus wirklich wird und haben dann mit den Jahren verstanden, dass das große Potential wahrscheinlich in dieser Rebsorte liegt. ualitativ, ein Alleinstellungsmerkmal für diesen Ort, charaktervolle Weine und eine Rebsorte, die perfekt hier her passt. Wir haben ein trockenes Klima, die Sorte ist weitgehend trocken-resistent, sie hält sich gut im Wind fest an den Drähten, reift spät. Das alles sind Chancen und Möglichkeiten.

Sie sind also ein sehr geduldiger Mensch? Denn man muss ja in dieser Phase viel Geduld haben ...

Weniger geduldig als hartnäckig. Weinbau ist keine kurzfristige Kultur, sondern will Jahr um Jahr gelebt sein und die gemachten Erfahrungen wollen mit dem erlernten Wissen zusammen geführt werden. Wir ernten schließlich nur einmal im Jahr.

Martin Aurich ist ein Tüftler?

Ja, sicherlich. Ich muss mich wohlfühlen in der Umgebung, in der ich lebe – wie jeder



Martin Aurich mit seiner Frau Gisela

Mensch, auch was physisch um mich herum ist. Ich mag schön gestaltete Umgebungen, stimmige Umgebungen und wir leben den Wein. Das ist eigentlich das, was unterm Strich wirklich zählt und was herauskommt. Wein ist auch ein Geschäft, aber vielmehr Leben und gelebte Kultur. Wir waren von der Kulturlandschaft, die wir vorgefunden haben, sehr fasziniert, die vielen Trockenmauern haben wir natürlich stehen gelassen und wo notwendig auch wieder aufgebaut. Heute bewirtschaften wir ein Weingut mit gut vier HektarRebfläche, aber mit mehr als 30 Parzellen. Das heißt, dass die Bewirtschaftung sehr aufwendig ist. Aber so ist es nun einmal und aus meiner Sicht gehört zum Leben auch ein Schuss Demut - so auch zu dem, was wir vorgefunden haben, weil wir es schließlich irgendwann wieder weitergeben. Die Generationen vor uns haben uns das hinterlassen und dies weiterzuführen zu dürfen ist auch Verantwortung. Aus diesem Verständnis versuchen wir unseren Weinbau nachhaltig und soweit als möglich ökologisch zu führen. Es ist eine Situation, die logistisch aufgrund der vielen kleinen Parzellen nicht einfach ist, aber es ist eine schöne Herausforderung (lacht). So haben wirdie Weinberge z.B. dort, wo möglich in Falllinie angesetzt, weil das System so besser funktioniert. Es ist die Luft, die aufund niederstreicht bei uns im Steilhang, die Thermik, die von unten kommt und die Fallluft aus dem Schnalstal hinter uns, diese darf durch die Reihen streichen. Ein terrassierter Weinberg mag beguemer sein, aber damit blockieren wir die natürliche Belüftung. Wichtig ist es, die Pflanzen natürlich und gesund zu erhalten.

Welches ist ihr Parzellen-Schätzchen?
Das ist der Windbichl (lacht). Das ist diese

Faszination an Steilheit, Schroffheit, aber auch an Wärme, Ausgesetztheit und am Ende ein Wein, der so vielseitig ist und faszinierend beim Genuss. Es ist unsere höhere Rieslinglage über dem Haus.

Welche Parzelle bockt am meisten?

Es gibt keine, die wirklich bockt. Der Blauburgunder ist eine Sorte, die sehr viel Aufmerksamkeit braucht, sehr viel Sensibilität im Umgang. Blauburgunder-Weine unterscheiden sich z.T. bedeutend von Jahr zu Jahr. Die Rebe reagiert und diese Reaktionen gilt es zu verstehen.

Es gibt viele faszinierende Stellen bei uns, exponierte Stellen. Ein solche ist im Jahr 2000 zu einem Weinberg geworden, aber uns war kein Flurname bekannt. Wir haben sie dann Himmelsleiter genannt, weil es ein besonderes Stück ist. Ein steiles Stück, dass man gewissermaßen ersteigt.

6 DIONYSOS DAS PORTRÄT DIONYSOS **7**

"Weinbau ist eine Generationsangelegenheit. Die Wurzeln, die wir hier haben, sind ja auch für die nächste Generation, die damit weiterarbeiten kann. Ja, man muss Geduld haben, wir schießen (ernten) ja nur einmal im Jahr."

> Es verengt sich nach oben und schließlich gelangt man auf eine erhabene Felskuppe, auf der drei große Eichen in engem Kreis stehen. Auch aufgrund des schönen Ausblickes hat man das Gefühl angekommen zu sein - im Himmel (lacht).

Wann hatten sie das erste Mal einen professionellen Kontakt zum Wein? Wann haben Sie angefangen eine Bindung zum Wein zu entwi-

Ich habe eine Zeit lang als Schüler in einer Weinhandlung gearbeitet. Flaschen getragen - ich war 16. Der Geruch nach Wein in diesem Laden hat mich fasziniert. - Das muss eine Art Impfung gewesen sein. Gerüche sind etwas, mit dem wir Weinbauern leben. Sich an Gerüche und Geschmäcker zu erinnern, ist eigentlich die Basis, etwas reproduzieren zu können.

Sind Sie deshalb nach Südtirol gekommen?



Nein. Zum Wein und nach Südtirol bin ich auf einem Umweg über den Fruchtsaft gekommen. Ich wollte Fruchtsaft produzieren, das hat sich einfach durch die Ausbildung angeboten. Anfang der 80iger-Jahre gab es dann eine Wirtschaftskrise und so bin ich eigentlich verlegenheitshalber für ein Praktikum nach Südtirol zu einem Fruchtverarbeiter gekommen. Ich bin schließlich geblieben, weil ich fasziniert bin von dieser Landschaft und ein schönes menschliches Umfeld vorgefunden habe.

Welcher war dann der Knackpunkt? Es ist dieses Schlüsselerlebnis des Flachländers, wenn er hier ankommt und die Berge sieht.

Martin Aurich über sein Weingut:

ler Hügels auf 600 bis 850 Höhenmeter. Fel-Standhaftigkeit, Wärme und Lebensraum gen Kleinklima spiegelt sich in unseren Weinen wider.

sichtspunkten mit einer Stockdichte von 8.000 Reben pro Hektar angelegt, um Weine mit gleichmäßig hohem Qualitäts-

sodass die Pflege der Reben überwiegend

Der leicht erwärmbare Urgesteinsverwit-

terungsboden liegt auf Gneisfelsen. Zudem herrscht ein einmaliges Kleinklima Ausrichtung nach Südosten sowie eine ausgeprägte Abkühlung während der Nacht durch kühlen Luftzug aus dem Schnalstal. Der natürliche Lebensraum und unsere sorgfältige Arbeit an den Reben spiegeln sich in unseren Weinen der Rebsorten Weißburgunder, Riesling, Müller Thurgau und Blauburgunder sowie in zwei Cuvés wider.

Wir begleiten die Verwandlung der Trauben zu Wein mit Sachverstand und Respekt vor dem Jahrgang. Edelstahlbehälter und Holzfässer werden von uns so einge-

und Holzfässer werden von uns so einge-

Die einmalige Lage schafft einen natürlichen Weincharakter, der durch Vielschichtigkeit, Eleganz und anregende Mi-



neralität geprägt ist. Im Wissen um diese besonderen Eigenschaften, erfolgt der Ausbau der Weine vor allem in Edelstahl-fässern. Holzfässer werden von uns so ein-gesetzt, dass sich der natürliche Weinchabis acht Monate auf der eigenen Hefe. Dank der behutsamen Vinifizierung haber sie ein Alterungspotenzial für viele Jahre."



WEINGUT **UNTERORTL**

Eigentümer Reinhold Messner und Pächter Gisela & Martin Aurich haben das Weingut ab 1992 aufgebaut. Auf den steilen, klein parzellierten Flächen werden verschiedene Rebsorten epflegt sowie Obst für die Hofbren-erei kultiviert. Auf vier Hektar Steilagenweinbau werden pro Jahr etwa 30.000 Flaschen Wein erzeugt und abgefüllt. In der Hofbrennerei entstehen aus den eigenen Trestern verschiedene Grappe und aus überwiegend auf dem Hof erzeugten Obst besondere Obstbrände. Alle Produkte finden Sie Weine und Destillate in guten Restaurants und Hotels.



Nein, ich bin nicht super locker (lacht). Zum

Tüftler gehört auch der Perfektionist. Man

darf nicht den Supertechniker spielen, aber

auch nicht den Künstler. Hier den richtigen Ausgleich zu finden, ist entscheidend. Wir

haben das große Glück, eine ganz tolle Lage

bearbeiten zu dürfen, aus der ganz einmali-

ge Weine kommen. Ich will, dass die Leute

kommen, nicht weil die Etikette so toll ist, sondern weil der Wein einfach nur toll

schmeckt. Wenn die Emotion ankommt, die

wir hineinlegen in den Wein und sich das

niederschlägt bei unseren Kunden, dann

funktioniert der Wein. Das heißt, der Wein

funktioniert dann, wenn er getrunken wird

und wieder getrunken wird und man das

Bedürfnis hat, vielleicht wieder eine neue

Ist Reinhold Messner auch ein Weinliebhaber?

Flasche zu öffnen.

das locker?



Also Reinhold Messner trinkt sehr gerne Wein, und auch unseren Wein. Wenngleich er sehr gerne Rotwein trinkt. Also trinkt er

voll uns besonders an den Tourismus in Südtirol zu binden. Trinkt der Gast unseren Wein hier in Südtirol, nehmen wir einerseits an einem regionalen Rad - am Wirtschaften im Land - teil, aber es entsteht beim Gast vielleicht auch das Bedürfnis unseren Wein zu Hause zu trinken, egal ob er ihn bei uns direkt oder über einen Partner bezieht. - Für die Teilnahme an weit entfernten Exportmärkten fehlt uns die

Menge und nur um's Bauch "guzzln" möchten wir es nicht tun, auch wenn wir es könnten. Wir leben nicht nur gerne in Süd-

Wenn wir zurückkommen zu den vielen Prämierungen der letzten Jahre. Sie spielen mittlerweile in der Wein-Champions-League mit ... ist der Druck dadurch größer geworden oder nehmen sie

> "Zum Tüftler gehört auch der Perfektionist. Man darf nicht den Supertechniker spielen, aber auch nicht den Künstler. Hier den perfekten Ausgleich zu finden ist entscheidend."

unseren Blauburgunder. Er ist auch stolz auf unseren Betrieb. Zwischen mir und Reinhold Messner ist ein sehr respektvolles Verhältnis entstanden. Das gleiche gilt auch für seinen Sohn Simon, der mittlerweile der Eigentümer des Hofes ist.

Wie verteilen sie ihre Weine? Wir empfinden es als Kleinbetrieb für sinn-

tirol, sondern haben hier ein ideales Umfeld in jeder Hinsicht.

Ein sehr schöner Schlusssatz.

Martin ging zu seiner Familie und stieß endlich auf seinen Geburtstag an, ja dann Prost. Einer, der in der Südtiroler Weinwelt seine Spuren gemacht hat und hinterlassen wird.

8 DIONYSOS DAS PORTRÄT DAS PORTRÄT DIONYSOS 9 VON ROMAN GASSER UND ALBIN THÖNI

ber 600 Sommeliers aus allen Gegenden Italiens haben in den ersten Novembertagen anlässlich des 52. Nationalen Kongresses der italienischen Sommeliervereinigung AIS das Kurhaus von Meran bevölkert.

Der nationale Präsident mit seinem vielköpfigen Ausschuss und alle Präsidenten der 22 Weinregionen Italiens, mit einer zahlreichen Abordnung sogar aus Sizilien und Sardinien, sind zum Kongress nach Meran gepilgert.

Das Südtiroler Sommelier-Team mit dem gesamten Vorstand der Sommeliervereinigung und mit der stolzen Präsidentin Christine Mayr haben einen abwechslungsreichen viertägigen Kongress auf die Beine gestellt.

Der AIS-Präsident Antonella Maietta war

im Kurhaus von Meran mit großer Kompetenz und Routine organisiert.

Am Freitag folgte der vielbeachtete Ausflug in die Gärten von Schloss Trauttmansdorff mit dem völlig ausgebuchten Seminar über die Raritäten der Kellerei Terlan, geleitet von Rudi Kofler, und der Vorstellung des "Versoaln" durch Klaus Platter, sowie ein erlesenes Mittagessen mit den Weinen der Laimburg, fachkundig kommentiert von Günther Pertoll, den derzeitigen Leiter des Landesweingutes Laimburg.

Während der Generalversammlung im schmucken Kursaal mit dem suggestiven Ambiente, unter der bewährten Moderation von Markus Frings, am Samstag, den 3. November, überbrachten oder richteten die zahlreichen Ehrengäste vom Land Südtirol und der Stadt Meran die Grußworte an die Sommeliers, die alle im typischen Outfit der italienischen Sommeliervereinigung den Kursaal gefüllt hatten.

In einem besonderen Akt und unter großem Beifall überreichte der Präsident der italienischen Sommeliervereinigung, ge-

mit der Prämiierung von Simone Loguercio aus der Toskana am Samstagnachmittag abgeschlossen. Der Sommelierkollege Andrè Senoner aus Gröden, derzeit im Rosa Alpina als Chefsommelier tätig, wurde ausgezeichneter sechster bei 20 teilnehmenden Bewerbern aus ganz Italien.

In den 40 angebotenen Workshops, geleitet von bekannten Weinakademikern, Masters of Wine (MW) und internationalen Weinexperten, allen voran dem Geschäftsführer der Weinakademie von Rust am Neusiedler See, Josef Schuller, MW, mit einem sweetwines -Seminar aus der ganzen Welt, und Frank Smulders, MW aus Holland, der mit "Talk about Champagne" und "Riesling mon amour" gleich 2 vielbeachtete Workshops geleitet hat.

Giuseppe Lauria, Chefredakteur vom WEINWISSER aus Wiesbaden und gebürtig aus Sizilien, hat mit den Varietäten der Weingebiete Deutschlands und dem "giro d'Italia" die Teilnehmer begeistert. In den Workhops vieler berühmter Kellermeister sowie der Chefinnen diverser

Erfolgreicher Sommelier-Gipfel

Die **Sommelier-Elite** von Italien und von Südtirol war zu Gast in Meran. Eine "Quintessenz" über die bisher wichtigste Veranstaltung in der bald 50-jährigen Geschichte der Sommeliervereinigung Südtirol.

voll des Lobes nicht nur von der reibungslosen Organisation, sondern auch von der wundervollen, freundlichen und immer lächelnden, annähernd 50 Kopf starken Servicetruppe aus Südtiroler Sommeliers, wobei er auch die fleißigen Mädchen der Maturaklasse des Sprachenlyzeums von Meran als Hilfstruppe löblich hervorgehoben hat.

Die Eröffnung des Kongresses fand am Donnerstag Abend mit einem Anteprima im Bistro Festival statt, wobei fünf Sektproduzenten mit Sepp Reiterer an der Spitze ihre Schaum-Weine aufgeschenkt haben.

Der Abend wurde von Helmuth Köcher, den berühmten Wine Hunter, organisiert, der das internationale Merano WineFestival vor Jahrzehnten ins Leben gerufen und immerzu bereit ist zu neuen "Ufern" aufzubrechen.

Im November haben er und sein Team bereits das 27.ste Wein-Festival, das exklusivste Event in der internationalen Weinszene,

meinsam mit der Präsidentin aus Südtirol den Sonderpreis des Weinführers VITAE 2019 an den Obmann und den Kellermeister der Kellerei Tramin, die voller Stolz und Freude diese Auszeichnung entgegen genommen haben. Das TRIO Celeste, drei reizende Damen aus dem Eisacktal, die in Orchestern in Wien, Salzburg und Zürich spielen und singen, haben mit ihren musikalischen Intermezzos, eingangs mit der Europahymne, aufhorchen lassen.

Über den Klimawandel und seinen Einfluss auf die Weinwelt referierten die Experten Prof. Alberto Palliotti von Perugia, Barbara Raifer von der Laimburg, die Winzer und Önologen Franziskus Hass und Hartmann Donà, sowie Gianmaria Trenti von der Fondazione Mach in San Michele.

Der vielbeachtete Wettbewerb für den besten Sommelier von Italien fand im bis auf den letzten Stuhl ausgebuchten Pavillon des Fleurs statt. Nach einer äußerst spannenden Auslese wurde der Wettbewerb

Weingüter aus Südtirol, Italien und dem deutschsprachigen Ausland, konnten Weine zumal aus Europa und der ganzen Welt unter fachkundiger Beschreibung verkostet werden.

Es referierte auch Willi Klinger - vom Österreich Wein Marketing - über den Grünen Veltliner, der wichtigsten Rebsorte von Österreich; Heinz Frischengruber, der Chefkellermeister der Domäne Wachau, referierte über die berühmten Lagen und Weine der Wachau.

Ferdinand Mayr & Christine Mayr, zwei Weinakademiker, stellten Österreich und Südtirol in einen direkten Kontext.

Tom Drieseberg von den Weingütern Wegeler im Rheingau und von der Mosel lies in dem von ihm geleiteten Workshop Rieslinge aus 5 Jahrzehnten aufschenken, unter anderem auch den Geheimrat "J", den weltweit bekannten Riesling Sekt und den Riesling aus dem Jahre 1992 von der Grand Cru Lage Wehlener Sonneruhr an >



10 DIONYSOS AIS KONGRESS



"Das Südtiroler Sommelier-Team mit dem gesamten Vorstand der Sommeliervereinigung und mit der stolzen Präsidentin Christine Mayr haben einen abwechslungsreichen viertägigen Kongress auf die Beine gestellt."

> der Mosel, sowie eine Auslese von der berühmten Lage Bernkasteler Doctor. Salvo Foti war extra aus Sizilien angereist um seine von der Biodynamik geprägte Philosophie mit dem Respekt für die Natur und die Weine rund um den Vulkan Ätna in Sizilien vorzustellen.

Der Sonntag war durch eine Tischweinverkostung charakterisiert, an der 40 Weinbetriebe Südtirols teilgenommen haben, die alle im Weinführer VITAE 2019 ausgezeichnet worden sind.

Als Gastbetriebe waren zusätzlich die Winzer des VDP-Baden im Kursaal vor Ort sowie die Domäne Wachau auch mit einem Grünen Veltliner Smaragd 1992 von der berühmten Riede Achleiten und vom 1000-Eimer Berg.

Norbert Reinisch aus dem Piemont erlebte beim Workshop mit seinen Bricco dell'Uccellone, 2016 bis 2009, einen großen Andrang.

Kulinarische Highlights, mit dem genussvollen Abendessen im Schloss Katzenzungen und einem eleganten Galadinner im Kursaal, meisterhaft zubereitet vom Partyservice Creafood, bei dem zu den einzelnen "Gängen" die Chefs der Weingüter persönlich ihre besten Weine aufgeschenkt und kommentiert haben, verwöhnten das Auge und die Gaumen der Gäste.

Der Auftritt der folkloristischen Schuhplattlergruppe aus Kaltern und der Sopransängerin Selma Pasternak aus Udine, elegant begleitet von Katharina Thöni auf dem Klavier, rundeten das tolle Programm ab und machten den Gala-Abend am Samstag zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Für gute Speis und Trank sorgten während des Kongresses auch die Bäuerinnen: "Brotzeit Gsund und Guat", mit ihren einheimischen Spezialitäten und Leckerbissen, die sie in ihrer Tracht angeboten haben. Die Besuche in verschiedenen Südtiroler Kellereien, organisiert durch das Konsortium Südtirol Wein, sowie der Brunch im Restaurant Schlosswirt FORST samt Bierverkostung waren ein willkommener Anlass für die Gäste aus ganz Italien Land und Leute kennen zu lernen. Eine zentrale Rolle spielten dabei die Südtiroler Weine und die Südtiroler Weinkultur.

Die Servicebrigade der Sommeliervereinigung Südtirol und der gesamte Vorstand hat fürwahr eine tolle Arbeit abgeliefert, und die Sommeliers aus ganz Italien waren begeistert und sind zufrieden nach Hause zurück gekehrt.

Ein besonderer Dank gilt unseren Sponsoren, dem Land Südtirol, der Kurverwaltung Meran, der Gemeinde Meran, allen Referenten, den teilnehmenden Weinproduzenten, den Sekterzeugern aus Südtirol, dem Schutzkonsortium St. Magdalena, wein.kaltern, Pur Südtirol, der Abordnung der Genussbotschafter, die "Marlene" Äpfel, Südtiroler Speck g.g.A., Stilfser Käse g.U. und Schüttelbrot zur Verkostung dargeboten haben.

Ohne unsere aktiven Sommeliers und die Schülerinnen hätte der Kongress nicht reibungslos funktionieren können: deshalb gilt ihnen allen ein kräftiges Dankeschön vom Vorstand der Südtiroler Sommeliervereinigung.

In diesem Sinne: Sommelier sein zu dürfen ist Kult und wird es bleiben.

La cultura del vino a Merano

La cultura del vino nella sua più alta espressione. Quattro giorni indimenticabili per i 600 e passa sommelier provenienti da tutte le parti d'Italia i Sommelier AIS italiane che si sono ritrovati al **Kurhaus di Merano** in occasione del 52 ° Congresso Nazionale di novembre.

• DI ANGELO CARRILLO

er la prima volta in Alto Adige, la città di Merano ha accolto il presidente nazionale con il suo comitato e i presidenti di tutte le 22 regioni vinicole d'Italia, con una numerosa delegazione anche da Sicilia e Sardegna.

A coordinare e organizzare l'impressionante incontro il team di sommelier altoatesino con l'intero consiglio di amministrazione della Associazione Sommeliers, radunato intorno alla Presidente Christine Mayr che hanno curato non solo la complessa logistica dell'evento ma realizzato un programma intensissimo di incontri, convegni e seminari di altissimo livello che

ha abbracciato non solo il mondo del vino ma anche quello del beverage e della gastronomia.

Il presidente AIS, Antonella Maietta, nell'occasione non ha potuto che elogiare l'ottima organizzazione e la professionalità unita all'impegno di quanti hanno collaborato ai numerosi servizi e a tutti gli aspetti dell'organizzazione mantenendo sempre il sorriso sulle labbra. 50 i sommelier altoatesini coinvolti, di cui la più giovane, una studentessa maturanda del Liceo Linguistico di Merano

"Il Sommelier, nel duplice ruolo di comunicatore ed influencer – ha spiegato il Presidente Antonello Maietta nella relazione introduttiva - seduce il wine lover come l'esperto. Nel calice come nella vita è questione di qualità, cultura, storia. Saperle rac-

contare in un intreccio di competenza e fascinazione professionale è come omaggiare il vino posizionandolo ai vertici dei mercati internazionali". Questa nuova veste della figura del sommelier è stato anche il filo conduttore del congresso incui il binomio vino-sommelier si è dispiegato nelle diverse degustazione, workshop, visite guidate alle Cantine. Eventi ed appuntamenti come veri e propri focus in cui spicca, moderna guida, la figura del sommelier appassionato e professionale. Che la figura del sommelier non sia più solo legata al servizio della ristorazione ormai è un dato di fatto da molti anni. L'appeal è molto cresciuto, così come il richiamo mediatico, trait d'union fra la voce della cantina e quello del mercato. Diverse declinazioni riunite in un'unica professione, "il sommelier, >





"La brigata di servizio dell'Associazione sommelier Alto Adige e l'intero consiglio di amministrazione hanno infatti svolto un ottimo lavoro e i sommelier provenienti da tutta Italia sono stati entusiasti e sono tornati a casa soddisfatti."

> capace di interagire con le diverse realtà -come sottolineato da Chris Mayr, Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier Alto Adige- attuata attraverso una preparazione di alto livello professionale". Insomma i sommelier devono essere capaci di entrare in sinergia con l'anima delle singole entità e renderle protagoniste nei calici con scelte obiettive e inerenti ad ogni singola situazione". Insomma il sommelier crea empatia divenendo il maggiore influencer del settore.

Un congresso ricco di momenti di intrattenimento e convivialità, basti pensare alla cena di apertura che si è svolto al bistrò Anteprima Festival, con cinque produttore di spumante metodo classico altoatesino guidati da Sepp Reiterer e la cena di Gala nella suggestiva cornice di Castel Katzenzungen di Prissiano, ma anche di confronto con i

temi di attualità come la tavola rotonda, sul "cambiamento climatico" con il Prof. Alberto Palliotti, Università degli Studi di Perugia, la Dr. Barbara Raifer, Centro di Sperimentazione Laimburg e i produttori Franziskus Haas, Hartmann Donà e Gianmaria Trenti/Fondazione Mach. Uno sguardo sul modo di agire e di affrontare le diverse problematiche con rispetto per l'ambiente e in le diverse filosofie enologiche e colturali dei produttori. Il Kurhaus è stato anche il palcoscenico per il concorso "Miglior Sommelier d'Italia Premio Trentodoc 2018", l'AIS in partnership con l'Istituto Trentodoc, ha eletto Simone Loguercio, campano di origine, toscano d'adozione cui il Trentino Roberto Anesi, eletto lo scorso anno a Taormina, ha passato il testimone.

Il sommelier, è di fatto il fil Rouge tra il produttore e il consumatore. Colui che

affascina e seduce con la parola, con l'eleganza del gesto e la competenza professionale, che modula i tecnicismi alla poesia innata del vino e alla filosofia della Cantina. Dietro un'etichetta c'è sempre l'impronta del produttore, dietro una scelta quasi sempre il savoir- fare del sommelier. Un Congresso che ha celebrato la sua constante crescita con oltre 40.000 iscritti. Sviluppo che l'Associazione intende sostenere con maggiore impegno didattico e una serie di novità, come l'introduzione di corsi di degustazione sull'olio, e un nuovo percorso formativo per i degustatori.

Nei offerti 40 workshop condotti da docenti ed esperti di chiara fama come il Master of Wine (MW) Dr. Josef Schuller MW e Frank Smulders, MW dall'Olanda, Giuseppe Lauria, redattore capo di Weinwisser e molti produttori famosi ed enologi di varie cantine provenienti da Alto Adige, Italia e paesi di lingua tedesca, potevono in particolare essere degustati da Europa e in tutto il mondo con la descrizione di esperti di vino.

Salvo Foti è venuto appositamente dalla Sicilia per presentare la sua filosofia biodinamica nel rispetto della natura e dei vini che circondano il vulcano Etna in Sicilia.

Ai momenti gastronomici hanno collaborato anche le donne rurali dell'associazione contadini e coltivatori sudtirolesi con "snack Gsund e Guat", di specialità locali e curiosità che proposte in costume tradizionale. Le visite alle varie cantine in Alto Adige, organizzato dal Consorzio del vino Alto Adige, e il brunch al ristorante Schlosswirt Forst con degustazione di birra hanno rappresentato una gradita opportunità per gli ospiti provenienti da tutta Italia paese per conoscere anche altre storiche realtà produttive oltre quelle del vino e delle prestigiose cantine altoatesine.

La brigata di servizio dell'Associazione sommelier Alto Adige e l'intero consiglio di amministrazione hanno infatti svolto un ottimo lavoro e i sommelier provenienti da tutta Italia sono stati entusiasti e sono tornati a casa soddisfatti.

Infine Christine Mayr, a nome dell'Associazione Sommelier dell'Alto Adige ha rivolto un sentito grazie a tutti gli Sponsor che hanno permesso la realizzazione del Congresso: il centro termale di Merano, la città di Merano, tutti i relatori, i produttori di vino che partecipano, i produttori di champagne Alto Adige, il consorzio Santa Maddalena, wein.kaltern, il Pur Suedtirol, la delegazione degli Ambasciatori del Gusto, i prodotti di qualità dell'Alto Adige, birre artigianali, mele con il marchio di qualità del VOG, Speck e pane tipico altoatesino.

In questo senso, essere un sommelier è un

Großer Doran

Ein spektakuläres Comeback feiert die "Grande Dame" der **Kellerei Andrian**. Ihr Name: Doran.



Rudi Kofler, Önologe der Kellerei Terlan-Andrian

ßen im Weinspektrum: die Sorte Chardonnay. Wohl fühlt sie sich beinahe überall und doch an manchen Orten ganz besonders - in Burgund ebenso wie im Südtiroler Etschtal. Neuester Beleg dafür ist der Chardonnay Doran 2016 der Kellerei Andrian, eine weingewordene Würdigung der "Grande Dame" unter den Rebsorten. Das kleine Örtchen Chardonnay (dt. Ort mit vielen Disteln) liegt mitten im Burgund. Man geht davon aus, dass die gleichnamige Rebsorte von dort kommt. Aus einer Kreuzung von Pinot Noir und Heunisch hatten Mönche Chardonnay gezüchtet. Die Sorte erlebte nur ab den 1980er-Jahren durch die massenhafte Produktion von stark parfümierten, so genannten "oaked Chardonnays", kurzfristig Rückgänge. Mittlerweile hat sie zu al-

Doch gibt es auch abseits der französischen Chardonnay-Hochburgen interessante Anbaugebiete für die Sorte. So findet der Chardonnay auch in einigen Gebieten Südtirols ideale Bedingungen vor, etwa in Andrian, im Herzen des Südtiroler Etschtales. "Die Grundlage bilden die Böden. Durch Erdbewegungen wurde der Bozner Quarzporphyr des Mittelgebirges im Lau-

ter Stärke zurückgefunden und präsen-

tiert sich vielseitiger denn je. Die prestige-

trächtigsten Chardonnays kommen noch

heute aus den Côte-d'Or-Gemeinden und

aus Chablis im Burgund.

Das neue weiße Flaggschiff der Kellerei Andrian, der Chardonnay Doran

fe der Zeit mit dem Dolomitund Kalkgestein des darüberliegenden Mendelzugs vermischt. Es entstand ein Schuttkegel aus kalkreichen Lehmen und kantigem, weißen Dolomitgestein - ein guter Grund für große Weine", erklärt der Kellermeister der Kellerei Andrian, Rudi Kofler. "Dazu kommt der Faktor Klima: Viel Sonne in der ersten und weniger Sonneneinstrahlung in der zweiten Tageshälfte sowie signifikante Temperaturunterschiede zwischen Tag und

ie zählt zu den ganz GroBen im Weinspektrum: die
Frische erhalten bleibt", so Kofler.

Doran, neues weißes Flaggschiff

Diese spezifischen Stärken des Andrianer Terroirs veranlassten die Führung dazu, erstmals auch ein weißes Flaggschiff zu produzieren: den Chardonnay Doran 2016. Er macht die Selektionslinie der Kellerei Andrian gemeinsam mit den Rotweinen Tor di Lupo, Gant und Anrar komplett. "Die Trauben für den Doran

"Die spezifischen Stärken des Andrianer Terroirs veranlassten die Führung dazu, erstmals auch ein weißes Flaggschiff zu produzieren: den Chardonnay Doran 2016."

stammen aus Kalksteinlagen auf 300 bis 450 Metern Meereshöhe. Ausgebaut wurde der Wein ein Jahr lang in Tonneaux-Fässern (mittlere Röstung), teils in erster, teils in zweiter Belegung. Der Holzeinsatz ist dezent und delikat, gleichzeitig behält der Wein eine kernige Säure und exotische, reife Frucht", so Kofler.

Der Doran ist in einer begrenzten Stückzahl von 4.000 Flaschen im Handel erhältlich.

14 DIONYSOS CONGRESSO AIS

VORSTELLUNG DIONYSOS 15

Die Ehre

Mit viel Elan und Ehrgeiz hat **Karoline Walch** das **Weinakademiker-Diplom** errungen. Die stolze Titelträgerin

• VON ROMAN GASSER

s war ein feiner sonniger Morgen. Ich stieg ins Auto und machte mich über die legendäre Weinstraße auf den Weg nach Tramin in die Kellerei Elena Walch. Dort angekommen und vor dem Büro von Karoline Walch wartend, hoffte ich insgeheim, dass wir uns ein gemütliches Platzerl suchen würden, denn ein Büro ist kein angenehmer Ort für ein Gespräch.

Gedacht, getan.

Karoline Walch geleitete mich in ein gemütliches Stübchen. Ich war begeistert, vor mir saß eine gebildete, mit Emotionen erfüllte und glaubwürdige, fesche Frau. Ich war fasziniert von der kulturellen, sprachlichen und doch einfach wirkenden Meinung, die Karoline intus hatte.

Für Weinkenner und vor allem für die, die es werden wollen, bietet die Weinakademie Österreich eine fachlich fundierte Ausund Weiterbildung an. Seit kurzem darf sich auch Karoline Walch Südtiroler Weinakademikerin nennen.

Die Titelträgerin hat gebüffelt, die Prüfung bestanden und das Diplom entgegengenommen. Eine starke Leistung in Anbetracht was bei der Prüfung alles abverlangt wird.

Karoline Walch hat mit der Ausbildung 2016 begonnen, dabei hat sie sich für den internationalen Teil entschieden, sie hat die gesamte Ausbildung samt Prüfung in englischer Sprache absolviert.

Die Lernorte waren für sie sehr spannend, diese waren aufgeteilt auf Rust, Wien und Florenz. Ihr gefiel das, es war abwechslungsreich und man lernt die anderen Kursteilnehmer besser kennen. Die ganze Gruppe war international, von Deutschland über Polen bis Russland. Ihr imponiert seit jeher das internationale Flair.

Nach ihrem Bachelor Abschluss in Graz, ging Karoline für ihr Master Studium nach Australien, genauer gesagt nach Adelaide. Dort studierte sie und lernte die Vielfalt der Weinwelt in all ihren Facetten kennen. Auch ihr sprachlicher Horizont erweiterte sich dadurch. Mit anderen Kulturen die Wein-Thematiken zu behandeln, war für Karoline aufregend und inspirierend.

Es war auch spannend zu sehen, wie unterschiedlich die einzelnen Länder verkosten. Laut Karoline verlangt der australische Markt intensivere Weine. Australien hat kräftige und volle Weine, die Roten sind sehr marmeladig, und somit braucht der "Aussie" die Weine sehr viel intensiver als die Europäer. Intensiv, kräftig und holzig, so haben sie es am liebsten bei der Verkostung, erzählt Karoline.

Einen interessanten Moment hatte Karoline während ihres Studiums als eine Basis-Sensorik-Verkostung durchgeführt wurde. Es wurden zwei Reihen Gläser mit Wasser platziert und in jedem Glas wurde Zucker hinzugegeben – nach und nach in jedem Glas immer ein wenig mehr, und in der zweiten Reihe die gleiche Prozedur aber mit Salz.

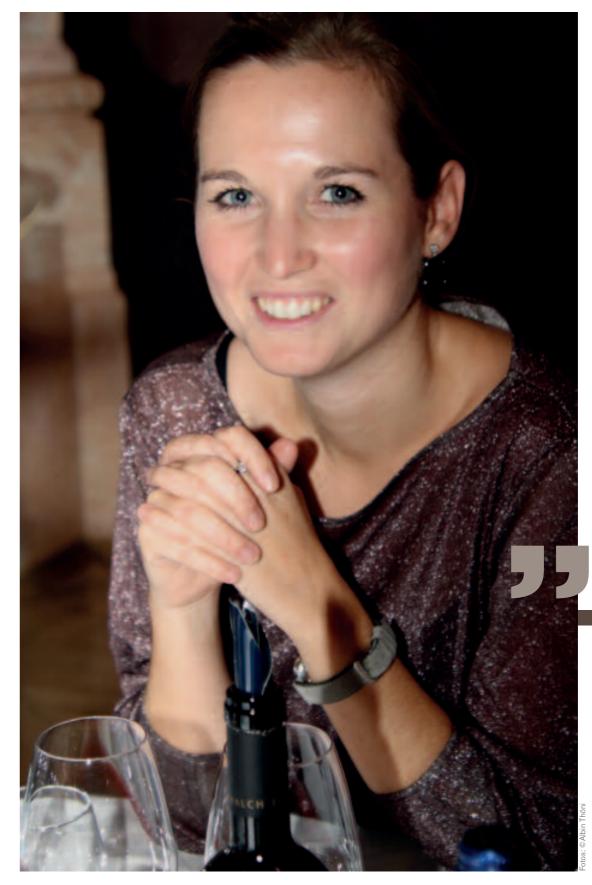
Aber man wusste nicht, ob man sich in der Zucker-Reihe oder in der Salz-Reihe befand. Und man meldete sich ab welchem Glas man fühlt, dass das Wasser gesüßt ist. Laut Karoline war es unglaublich zu sehen, wie spät ein Amerikaner die Süße im Wasserglas wahrgenommen hat. Ein Asiate hingegen hat das Salz im Wasserglas sehr spät wahrgenommen. Hier sieht man, wie die Ernährung schon vom Kindesalter an eine große Rolle spielt und

den späteren Geschmackssinn auch trüben kann, so die überzeugende Jung-Akademikerin. Der Europäer ist hier schon sehr ausgeglichener.

Genau aus diesem Grund verkostet Karoline immer gerne mit Menschen anderer Kulturen, weil es spannend ist, die unterschiedlichen Wahrnehmungen zu erleben. Karoline ist sozusagen in den Weinbergen aufgewachsen. Deshalb war es für sie wichtig, nach dem Gymnasium die weite Welt zu bereisen und Erfahrungen zu sammeln, auch in anderen Bereichen. Sie ging nach Graz und studierte Wirtschaft und absolvierte ein Praktikum im Mercedes-Werk. Wo sie selbst sagt, viel gelernt zu haben. Sie ist als Wein-Produzentin nicht nur im Weinberg oder im Keller oder im Verkauf tätig, sondern in allen Bereichen der Weinbranche zuhause. Karoline: "Man kann sich als Winzer nicht ausschließlich auf einen Bereich beschränken, vielmehr muss man verschiedene Disziplinen in einer Person vereinen um einen Betrieb erfolgreich im Weinbereich zu führen. Man muss auch in großen Konzernen reinschnuppern, um zu sehen, wie es dort abläuft - und diese Erfahrungen in den eigenen Betrieb miteinbringen."

Wie würdest du die Weinakademiker-Ausbildung einordnen? Wie anspruchsvoll ist diese Ausbildung? Hast du dich leichter getan wegen deines Vorwissens?

Es ist auf alle Fälle eine anspruchsvolle Ausbildung. Geschenkt wird dir nichts. Wenn du nicht intensiv lernst, dann schaffst du die Prüfung nicht. Sprachlich war es für mich kein Hindernis. Natürlich haben mir meine vorherigen Ausbildungen dabei geholfen.



Was heißt das konkret?

Die englische Lernweise, welche ich in Australien angewendet habe, hat mir sehr geholfen. Bei der Weinakademiker-Ausbildung geht es nicht nur darum, die Fragen kurz zu beantworten, sondern ausschweifend einen ganzen Aufsatz zu schreiben. Es werden eine Einleitung, ein Hauptteil und ein Abschlussfazit in schriftlicher Form verlangt, mit einer kurzen Antwort hat man nicht mal die halbe Miete. Man benötigt schon ein großes Vorwissen, um das meistern zu können. Es geht nicht nur um das Fachwissen, du musst dich auch präsentieren können. Nur das Wissen zu haben, macht aus dir noch lange keinen Weinakademiker. Man muss den Wein auch vor ein Fachpublikum präsentieren können.

Hast du dich auch selbst beweisen wollen?

Es war weniger eine Herausforderung, vielmehr ein intensives Training, um mein vorhandenes Wissen aufzufrischen. Mit anderen Leuten "gegenzuverkosten" war mir auch wichtig, um Vergleiche ziehen zu können, aber eben mit Leuten anderer Länder.

Was heißt das genau?

Wenn man immer mit denselben drei Personen verkostet, kann man sich nicht weiter austauschen, es wird langweilig und hilft dir nicht weiter. Bei der Weinakademiker-Ausbildung waren viele Master-of-Wine-Referenten anwesend, die sehr spannende Vor-

"Das lustigste Erlebnis? Bei einer Verkostung in San Diego in den USA fragte mich eine Frau ganz ernsthaft – weil wir bei einer Verkostung Pfirsich-Düfte wahrnahmen –, wann in der Weinproduktion der Pfirsich dem Wein beigegeben wird."

träge hielten. Ich habe die Ausbildung als Erweiterung meines vorhandenen Wissens gesehen, dieses zu vertiefen, zu verarbeiten und darüber in einem internationalen Kontext zu diskutieren. Mir hat es Spaß gemacht. Für mich war die Ausbildung auch eine Auszeit von meinen beruflichen Verpflichtungen, die ich mir gegönnt habe um mich weiterzuentwickeln. In der Weinbranche ist es immer wichtig, sich weiterzubilden, es ist eine komplexe und schnelllebige Welt, und man darf nie stehen bleiben.

Gibt es nach den intensiven Verkostungen auch mal eine Bierpause?

(lacht) Irgendwann am Abend kommt schon mal ein Bier oder ein Gin-Tonik dahergeflogen.

Wie wirkt sich die Ausbildung auf deine Arbeit im Weingut aus?

Mit folgenden Fragestellungen: Wie stehen deine Weine im internationalen Kontext? Welche Weine sind deine Konkurrenten?>

16 DIONYSOS DIE DIPLOMIERTE DIONYSOS 17

> Wenn du zum Beispiel einen Chardonnay produzierst, dann wirst du in Amerika nicht mit Italien verglichen, sondern mit der ganzen Welt. Das macht einen Unterschied. Ein internationales Verständnis, um Vergleiche ziehen zu können, kann entscheidend sein.

Also kann man die eigene Engstirnigkeit überwinden, indem man die Weinakademiker-Ausbildung macht?

Insgesamt ist ein internationaler Austausch, kulturell, politisch und eben auch weintechnisch immer eine Bereicherung.

Welcher Teil der Weinakademiker-Ausbildung war der Spannendste?

Gute Frage. Der dritte Teil der Ausbildung. Der hat mir am meisten Spaß gemacht, da er sehr anspruchsvoll war. Per Knopfdruck das ganze Wissen bei der Prüfung abrufen

"Es ist wichtig dass du ein Basiswissen hast, aber du musst das nicht zelebrieren oder niemanden belehren. Das ist mein Credo. Wein sollte generationsübergreifend Leute zusammenbringen."

zu können, war spannend. Vor allem, weil du die ganze Weinwelt vor dir hast. Ich hatte vor der Prüfung meine ganze Wohnung mit Spickzetteln vollgeklebt, um so besser zu lernen. Kaum zu glauben, aber diese Spickzettel sind eine gute Lernhilfe.







Welche war deine verrückteste Verkostung?

Das war in San Diego (USA). Ich leitete dort eine Verkostung, und ich nahm an, dass mein Publikum auf Mittelwissen eingestellt ist. Am Ende fragte mich eine Frau ganz ernsthaft - weil wir bei einer Verkostung Pfirsich-Düfte wahrnahmen -, wann in der Weinproduktion der Pfirsich dem Wein beigegeben wird. (lacht)

Wie hast du dir das Lachen verkniffen? Natürlich hab ich gelacht. Aber auch solche Situationen gehören dazu. Schlussendlich hab ich eine elegante Antwort abgeliefert. Solche Erfahrungen holen dich wieder auf dem Boden zurück. Natürlich ist das Wissen wichtig, aber am Ende des Tages sollte der Wein auch Spaß machen. Mir gefällt es nicht, wenn der Wein zu viel zerlegt





Dein nächstes großes Ziel?

Beim Wein lernt man nie aus. Vielleicht mach ich irgendwann in ferner Zukunft den Master of Wine. Also eine der exklusivsten Ausbildungen, welche man in der Weinbranche machen kann. Diese Ausbildung ist äußerst zeitintensiv. Aber es guzzelt mich schon. Man muss sich aber bereit fühlen. Es gibt nur 380 Menschen auf der Erde, die diese Ausbildung geschafft haben.

Für Karoline hat das Weininteresse in Südtirol in den letzten Jahren stark zugenommen. Sie strahlt, es gefällt ihr. Sie lebt nach einen ganz einfachen Motto: Wein soll von seiner Herkunft erzählen, Spaß machen, emotional bleiben und basta.

Es lebe ihre Weisheit.

Zum Abschluss bekam ich noch eine ganz private Führung durch den Weinkeller. Ich war fasziniert von Karolines Familiengeschichte und wie cool sie mich durch das phänomenale Kellergewölbe führte.

Une grande jeune femme.

wird. Zu technisch sollte es nie ablaufen. Irgendwann wird es zu viel. Der Wein ist für mich Emotion, er sollte eine Handschrift von jemandem tragen, etwas Persönliches sein, die Leute zusammenbringen und von seiner Herkunft erzählen. Ich möchte nie diejenige sein, die mit ihrem Fachwissen die Leute verwirrt und den Wein zerredet. Das gefällt mir nicht. Es ist wichtig dass du ein Wissen hast, aber du musst das nicht zelebrieren oder niemanden belehren. Das ist mein Credo. Wein sollte generationsübergreifend Leute zusammenbringen.



MERANER WEINHAUS . VINOTHEK . WINES TO TASTE

2500 WEINE & SPIRITUOSEN

40 WEINE ZUR VERKOSTUNG

2500 VINI E DISTILLATI

40 VINI DA DEGUSTARE

Romstraße 76 Via Roma | 39012 Meran/o Tel. +39 0473 012130 | vinothek@meranerweinhaus.com |

NEU/NUOVO: Onlineshop www.meranerweinhaus.com

MERANER WEINHAUS

Die regionale Vinothek

L'enoteca regionale

DIE AUSBILDUNG

Die Interessenten können – entsprechend ihrem 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 Weinter etliche Masters of Wine) tiert. 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.

Der **perfekte** Gewürztraminer

Vorstellung des Weinführers VITAE 2019 in Mailand mit der offiziellen Überreichung des Sonderpreises an die Kellerei Tramin und der Überreichung der Diplome für ihre Quattro Vitae Weine an 35 Kellereien und Weingüter aus Südtirol.

• von Albin Thöni

m 19. Oktober erfolgte im Diamond Tower von Mailand im Rahmen der V. Präsentation des Weinführers VITAE 2019 die Auszeichnung und die Überreichung des premio d'eccellenza, des Tastevin in Form eines "Stiefels", das Weinland Italien symbolisierend, an die Kellerei Tramin.

Der Gewürztraminer Nussbaumer 2016 wurde mit der höchsten Auszeichnung bedacht, den die italienische Sommeliervereinigung vergibt, verbunden mit dem Diplom der quattro Vitae, der vier Reben. Der premio d'eccellenza, der Sonderpreis,

wird jährlich von der nationalen italienischen Sommeliervereinigung an eine Kellerei oder einem Weingut der 22 Weinregionen überreicht, als Zeichen der Auszeichnung für einen besonderen, ganz speziellen, Aufsehen erregenden und das Territorium charakterisierenden Wein: "che ci ha colpito e che é un vino modello di riferimento nel territorio con una menzione specifica, premiando lo stile e la filosofia aziendale": so die anerkennenden Worte von Antonello Maietta, den Präsidenten der Sommeliervereinigung und von Chris Mayr bei der Vorstellung des Gewürztraminer Nussbaumer 2016.

Obmann Leo Tiefenthaler und Kellermeister Willi Stürz nahmen die Anerkennung mit großer Freude und Genugtuung entge-

gen. Der langjährige und verdienstvolle Kellermeister ging in seinen Dankesworten kurz auf die Geschichte des "Nussbaumer" ein, der an den Nussbaumerhof, einem der ältesten Weinhöfe von Tramin erinnert. Mit dem Gewürztraminer vom Nussbaumerhof wurde 1990 der erste Gewürztraminer-Selektionswein eingekeltert. Ab dem Jahrgang 2000 werden auch die besten Gewürztraminer-Parzellen in Söll zum "Nussbaumer" vereint.

Bereits als junger Önologe war Willi Stürz von dieser außergewöhnlichen Rebsorte fasziniert und er hat sich dem Gewürztraminer verschrieben, mit dem Ziel, das Potential der im Ort Tramin historisch verwurzelten Rebsorte aufzuzeigen und immer weiter zu vervollkommnen. Seine zielorientierte Hingabe und seine Leidenschaft hat Willi Stürz auch auf die Weinbauern, den Mitgliedern seiner Kellerei, übertragen.

Der Gewürztraminer Nussbaumer trägt durch und durch die "Handschrift" seines Schöpfers und ist das Ergebnis dieser hingebungsvollen Arbeit: Ein ausdrucksstarker Gewürztraminer, der ein ausgezeichnetes Gleichgewicht besitzt und mit seiner feinen Eleganz besticht. "Nur das Beste" von alten Rebstöcken vom Nussbaumerhof und aus den auf 350 bis 550 Meter hohen, nach Süden und Südosten ausgerichteten Lagen um Söll, hat der Kellermeister umgesetzt und zu einem perfekten, exzellenten Gewürztraminer gezaubert. Der Ausbau erfolgte in kleinen Stahltanks für elf Monate, bei ständigem Kontakt mit >



VITAE 2019

BETRIEB		RGANG
Cantina Valle Isarco	ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER ARISTOS	2017
Cantina Valle Isarco Cantina di Bolzano	ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER ARISTOS ALTO ADIGE LAGREIN PRESTIGE LINE RISERVA	2017
Cantina di Bolzano Cantina Kaltern	ALTO ADIGE PINOT BIANCO VIAL	2017
Cantina Kaiterii Cantina Erste + Neue	ALTO ADIGE FINOT BIANCO VIAL ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO CLASSICO SUPERIORE PUNTAY	2017
Baron di Pauli	ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON ARZIO MAJOR RISERVA	2015
Cantina San Paolo	ALTO ADIGE PINOT BIANCO PASSION RISERVA	2016
Josef Brigl	ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER VIGNA WINDEGG	2017
Cantina Colterenzio	ALTO ADIGE CHARDONNAY LAFÓA	2016
Cantina San Michele Appiano	ALTO ADIGE CHARDONNAY SANCT VALENTIN	2016
Cantina San Michele Appiano	ALTO ADIGE PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN	2016
Cantina San Michele Appiano	ALTO ADIGE SAUVIGNON THE WINE COLLECTION	201
Cantina San Michele Appiano	ALTO ADIGE BIANCO APPIUS	201
/on Blumen	ALTO ADIGE PINOT BIANCO FLOWERS SELECTION	201
Fliederhof	ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO GRAN MARIE	201
liederhof	MOSCATO GIALLO PEPERUM	201
Castel Sallegg	ALTO ADIGE MOSCATO ROSA	201
Cantina Tramin	ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA TERMINUM	201
Cantina Tramin	ALTO ADIGE BIANCO STOAN	201
Cantina Tramin	ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER EPOKALE	201
Cantina Tramin Andi Sölva	ALTO ADIGE LAGO DI CALDADO CLASSICO SEA	201
Andi Solva Andi Sölva	ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO CLASSICO SEA CABERNET FRANC GENERATION K	201 201
	ALTO ADIGE SPUMANTE BRUT NATURE ZERO	S/.
Arunda Falkenstein	ALTO ADIGE SPOMANTE BROT NATURE ZERO ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING	201
Cantina di Merano	ALTO ADIGE WAL VENOSIA RIESLING ALTO ADIGE MOSCATO GIALLO PASSITO SISSI	201
Cantina di Merano	ALTO ADIGE PINOT BIANCO V YEARS RISERVA	201
Manincor	CASSIANO	201
Maso Unterganzner/J. Mayr	ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO HEILMANN	201
Maso Unterganzner/J. Mayr	COMPOSITION REIF	201
Maso Unterganzner/J. Mayr	LAMAREIN	201
Pfannenstielhof/J. Pfeifer	ALTO ADIGE LAGREIN RISERVA	201
Ritterhof	ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER AURATUS	201
Tenuta Peter Sölva	AMISTAR BIANCO	201
Castel Juval Unterortl	ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING WEINGARTEN WINDBICHEL	201
Tenuta Waldgries	ALTO ADIGE SAUVIGNON MYRA	201
Tenuta Plonerhof/Tutzer	ALTO ADIGE PINOT NERO EXCLUSIV RISERVA	201
Cantina Kurtatsch	ALTO ADIGE MERLOT BRENNTAL RISERVA	201
Kettmeir	ALTO ADIGE SPUMANTE BRUT ROSÉ ATHESIS	201
orenz Martini	ALTO ADIGE SPUMANTE PAS DOSÉ COMITISSA RISERVA	201
enuta Alois Lageder	ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON COR RÖMIGBERG	199
Cantina Girlan	ALTO ADIGE PINOT NERO TRATTMANN RISERVA	201
Cantina Girlan	ALTO ADIGE PINOT NERO VIGNA GANGER RISERVA	201
enuta Loacker	KASTLET	201
Castelfeder	ALTO ADIGE SAUVIGNON BURGUM NOVUM RISERVA	201
Castelfeder	ALTO ADIGE PINOT NERO BURGUM NOVUM RISERVA	201
Elena Walch	ALTO ADIGE PINOT NERO LUDWIG ALTO ADIGE SAUVIGNON VIGNA CASTEL RINGBERG	201
Elena Walch Elena Walch	ALTO ADIGE SAUVIGNON VIGNA CASTEL RINGBERG ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER VIGNA KASTELAZ	201 201
ena waich Cantina Terlano/Terlan	ALTO ADIGE GEWORZTRAMINER VIGNA KASTELAZ ALTO ADIGE TERLANO PINOT BIANCO VORBERG RISERVA	201
Cantina Terlano/Terlan	ALTO ADIGE TERLANO PINOT BIANCO VORBERG RISERVA ALTO ADIGE TERLANO NOVA DOMUS RISERVA	201
Cantina Terlano/Terlan	ALTO ADIGE TERLANO I GRANDE CUVÉE	201
Cantina Terlano/Terlan	ALTO ADIGE TERLANO SAUVIGNON QUARZ	201
Cantina Terlano/Terlan	ALTO ADIGE TERLANO PINOT BIANCO RARITY	200
Cantina Andriano/Andrian	ALTO ADIGE SAUVIGNON ANDRIUS	201
Cantina Andriano/Andrian	ALTO ADIGE MERLOT GANT RISERVA	201
Cantina Andriano/Andrian	ALTO ADIGE LAGREIN TOR DI LUPO RISERVA	201
Cantina Nals Margreid	ALTO ADIGE MERLOT CABERNET ANTICUS BARON SALVADORI RISERVA	201
enuta Kornell	ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON STAVES RISERVA	201
enuta Kornell	ALTO ADIGE MERLOT STAVES RISERVA	201
enuta Kornell	ALTO ADIGE MERLOT KRESSFELD RISERVA	201
eter Zemmer	ALTO ADIGE PINOT GRIGIO GIATL RISERVA	201
enuta Prackfol	ALTO ADIGE SAUVIGNON	201
iefenbrunner/Turmhof	ALTO ADIGE CHARDONNAY VIGNA AU RISERVA	201
iefenbrunner/Turmhof	ALTO ADIGE LAGREIN LINTICLARUS RISERVA	201
iefenbrunner/Turmhof	ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU FELDMARSCHALL VON FENNER	201
Jntermoserhof	ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO HUEB	201
Tenuta Pacher Hof	ALTO ADIGE VALLE ISARCO SYLVANER ALTE REBEN	201
Stroblhof	ALTO ADIGE PINOT NERO PIGENO	201
Tenuta Niklas	ALTO ADIGE LAGREIN CABERNET KLASER RISERVA	201



> den Feinhefen und anschließend mit einer mehrmonatigen Flaschenlagerung. Jährlich werden zwischen 50.000 und 70.000 Flaschen produziert.

Der Nussbaumer 2016 betört die Nase mit reichhaltigen Aromen von verbotenen Früchten vom Paradiese und sorgt für ein köstliches Mundgefühl.

Im Weinführer VITAE 2019 wird er auf S. 704 so beschrieben:

"Prezioso manto oro lucido. Espressione olfattiva di gran classe: esordisce con accenni erbacei, poi lievi tracce speziate di pepe bianco e un ampio corredo fruttato di ananas e susina, mandarino, buccia di cedro, litchi, per terminare con fiori di biancospino e il timbro speziato della cannella. Palato solido con evidente impronta calorica, bilanciata da una rinfrescante sapidità.

Lungo epilogo tratteggiato da una lieve nota amaricante".

Im riesigen Saal des Diamond Tower, der The Mall, wurden am 20. Oktober über 600 Weine von allen 22 Regionen Italiens, die von den jeweiligen Prüfungskommissionen mit mindestens 91 Punkten, also 4 Vitae, ausgezeichnet worden sind, in Reih und Glied aufgestellt und von 200 Sommeliers dem zahlreich herangeströmten Publikum und der "Fachwelt" zur Degustation angeboten, wobei die Weine von Südtirol

"1.000 Verkoster, aufgeteilt auf die 22 Wein-Regionen, haben in ganz Italien an die 30.000 Weine von mehr als 2.000 Kellereien und Weingütern überprüft und über 15.000 davon in den Weinführer VITAE 2019 und in die App Vitae aufgenommen."

aufgrund dessen italienischer Bezeichnung alfabetisch ganz vorne aufgestellt waren und einen riesigen Ansturm und großes Interesse von den Verkostern und Genießern aus ganz Italien erlebt haben.

Währen der Degustationen oblag es dem Präsidenten der italienischen Sommeliervereinigung und des jeweiligen Präsidenten der Regionen – Chris Mayr für die Weinregion Südtirol – an alle Kellereien und Weingüter aus Südtirol, die 35 Diplome, die Quattro Vitae, für jene Weine zu überreichen, die über 91 Punkte von der sechsköpfigen Kommission in strengen Auswahlkriterien, mittels Blindverkostung, erreicht hatten.

Die anwesenden Obmänner und/oder

Kellermeister, darunter viele illustre und charmante Weinfach-Frauen aus den verschiedenen Weingütern, haben allesamt voller Stolz und Genugtuung die Quattro Vitae entgegen genommen; wobei bei etlichen Kellereien es sogar mehrerer Hände bedurfte um die Diplome zu halten.

Der 2.120 Seiten dicke Weinführer VI-TAE 2019, wovon 90 Seiten, die Seiten 684 bis 273, den Kellereien und Weingütern aus Südtirol gewidmet sind, erscheint in einer Auflage von 40.000 Stück und wird nicht nur an die tausenden Sommeliermitglieder verschickt, sondern auch an die Kellereien, Wein-Journalisten, Weinexperten und zahlreiche interessierte Weinliebhaber.

Der Präsident der italienischen Sommeliervereinigung Antonello Maietta betonte bei der offiziellen Vorstellung des Weinführers, dass der Weinführer VITAE der auflagenstärkste und einzige unabhängige Weinführer in Italien ist und dass seine Repution in der "Weinwelt" im In- und Ausland immer bedeutender wird!

Annähernd 1.000 "Degustatori", also Verkoster, aufgeteilt auf die 22 Wein-Regionen, haben in ganz Italien an die 30.000 Weine von mehr als 2.000 Kellereien und Weingütern überprüft und über 15.000 davon in den Weinführer VITAE 2019 und in die App Vitae aufgenommen.



Die **Food**-Revoluzzer

Die Geschäftsführer des Genussmarktes "Pur Südtirol", Ulrich Wallnöfer und Günther Hölzl, im großen Doppelinterview. Über Regionalität, Biodiversität, zukunftsorientiertes Geschäftsmodel und über den großen Aufholbedarf in Sachen Gemüseproduktion.



• von Roman Gasser

ch sehe vor lauter Äpfel die anderen regionalen Leckereien nicht mehr. Südtirol ist ein Apfelland. Passt, aber nicht nur, denn es gibt einen Genussmarkt namens Pur Südtirol.

Pur ist jugendlich, hipp und zukunftsorientiert. Es wird eine Brücke gebaut zwischen den Bauern und über 2.000 verschiedenen Produkten – vom Wein bis zum Käse oder Fleisch – und den Endkonsumenten. Die Regionalität spielt dabei die zentrale Rolle und ist das Leitmotiv der Pur-Erfinder Ulrich Wallnöfer, genannt Ulli, und Günther Hölzl.

Der Konsum befindet sich in einem ständigen Wandel, und wer regional kauft und speist, ist modern und kultig. Viele Menschen wollen sich bewusst gesünder und vor allem nachhaltiger ernähren. Abhilfe schafft dabei der Genussmarkt Pur Südtirol.

Ulli Wallnöfer und Günther Hölzl stehen mit den über 250 Partnern, wovon 185 Bauern sind, stetig im Dialog, besuchen diese auf ihren Höfen und versuchen das Sortiment stetig zu vergrößern. Aber nicht willkürlich, sondern mit Bedacht, denn die Qualität steht an oberster Stelle.

Pur verkörpert das breite Nischenprodukt-Südtirol. Der Inbegriff von regionaler Genuss-Extase sozusagen. Die beiden haben eine klare Mission und zwar den Anbau, die Produktion und den achtsamen Konsum von Wein und Lebensmitteln, die glücklich machen, zu fördern. Sie sehen sich als Impulsgeber und Regionalentwickler. DIONYSOS traf die beiden Pur-Erfinder in Lana zu einem impulsiven Gespräch.

Wie würdet ihr das Geschäftsmodel Pur beschreiben?

Günther Hölzl: Pur ist ein regionaler Markt mit ausschließlich regionalen Produkten, die wir zusammengesucht und in einer Gastronomie integriert haben. Alles was in Südtirol gut ist, wächst und angebaut wird, wird gebündelt in einer Vitrine angeboten. Und genau hier findet eine akribische Suche nach bäuerlichen Produkten und Manufakturen in aller Vielfalt, was Südtirol zu bieten hat, statt. Südtirol ist ja, was die Landwirtschaft anbelangt, ein sehr

reiches Land, es gibt eine große Biodiversität, und genau das versuchen wir zu fördern. Und alles so zusammenzustellen, damit wir als Sechs-Tage-Bauernmarkt gut erreichbar sind, damit wir dieses Angebot für die lokalen Käufer, aber auch Gäste anbieten können. Wir haben eine hohe Frequenz an lokalen Käufern, das heißt 70 Prozent - was sehr viel ist. Darüber sind wir auch sehr stolz, und das fördern wir auch weiterhin sehr stark. Wir sagen immer noch: Wo der Einheimische hingeht, dort geht auch der Gast gerne hin. Bei uns findet man einen Ort, wo man verkosten, Essen kennenlernen und einkaufen kann. Diese Kombination ist sehr wertbringend, weil wir somit viel mehr diese Werte transportieren können, die hinter diesem Projekt stehen. Die drei Slow-Food-Werte gut, sauber und fair sind uns auch schon in der Entwicklung sehr wichtig gewesen. Das Gut selektioniert die Qualität, das Sauber das Prinzip Regionalität und das Fair im Preis für den Bauern und Kunden. Das ist unser Konzept.

Also stehen der Genuss und die Einzigartigkeit der Produkte im Mittelpunkt? Gibt es auch Abnehmer in der Gastronomiebranche? Ulli Wallnöfer: Wir bezeichnen uns ja als Genussmarkt. Bei uns steht der Genuss vor dem Markt, Genussmarkt im Sinne eines Ortes, von dem man Produkte verkosten und kaufen kann. Oder auch genussvoll verzehren kann. Wir haben in unseren Geschäften auch integrierte Restaurants. Bei uns geht es um zwei sehr wichtige Punkte, um Genuss, aber auch um die Gesundheit. Gesundheit heißt: welche Fette und Ingredienzien verwendet werden. Bei uns wird ausschließlich frisch gekocht, bei uns kommt nichts aus dem Vakuumbeutel, keine TK-Produkte, jeder Salatkopf wird gewaschen, jedes Gemüse dementsprechend verarbeitet. Also maximale Frische und gleichzeitig ein Markt, wo wir mit unseren 260 regionalen Partner-Lieferanten, hauptsächlich Bauern, unsere Produkte anbieten.

Mit wie vielen Kleinbauern arbeitet ihr zusammen oder sind es meistens nur Großbauern?

Ulli Wallnöfer: Es sind Kleinstpartner, wir haben ungefähr 185 Bauern die uns Produkte liefern. Durchschnittlich bringt jeder fünf bis sechs Produkte. Viele sind natürlich saisonale Partner, das heißt jemand bringt die Marillen, ein anderer die Kürbisse, und wiederum ein anderer die Kastanien. Aber natürlich gibt es welche, die uns ganzjährlich mit veredelten Produkten beliefern können. Um diesen Bauern auch die Möglichkeit zu geben sich ein zweites Standbein aufbauen, haben wir als Regionalentwickler gesagt, es braucht einen Marktplatz, so wie es unserer ist. Wir sind damit auch zu einen "best-practice"-Beispiel in Europa geworden. Viele interessierte ausländische Politiker kommen uns besuchen. Unser System stärkt die Region, stärkt den generellen Kreislauf, stärkt aber auch das Bewusstsein des einzelnen Menschen. Das macht es so interessant.

Also ein Tante-Emma-Laden 2.0? Mittlerweile ist es statistisch bewiesen, dass sehr viele Menschen auf regionale Produkte zurückgreifen. Und auch einer gesünderen Ernährung wird mehr Bedeutung geschenkt.

Günther: Wir sind wirklich aus einem stark ideellen Ansatz heraus gestartet, weil wir gesagt haben, wir wollen was bewegen in Richtung Nachhaltigkeit und wir wollten schon immer Regionalität fördern. Wir haben das schon gespürt wo es noch nicht auf der Straße gelebt wurde. Am Anfang taten wir uns schwer, die Regale zu füllen. Mittlerweile sind wir froh, dass ein Umdenken bei den Menschen stattgefunden hat und sich vieles in Richtung Regionalität entwickelt. Der Konsum aber auch die Denkweise.

Ein interessantes Geschäftsmodell ...

Ulli: Pur ist 2009 entstanden. Und im Prinzip haben uns drei Themen bewegt: Die Industrialisierung im Lebensmittelbereichen, dem die Großen sehr profitabel überleben und die Kleinen reihenweise wegfallen. Zweitens sind die Lebensmittelausgaben pro Kopf im Verhältnis zum Einkommen permanent gesunken und damit auch die Qualität der Produkte. Und das dritte Thema, das durch die Industrialisierung auf der Strecke geblieben ist: der Genuss. Wir kommen ja von der Weinwelt und wir dachten uns, es braucht dringend auch ein Angebot für Genussmenschen, wie wir es sind. Als Unternehmer muss man auch an die Zukunft denken - welchen Beitrag können wir leisten, wir können vielleicht nicht die Welt retten, aber wir können ein Beispiel dafür abgeben, wie man in unserer Region nachhaltig und regional wirtschaften kann.

Wie wurdet ihr anfangs wahrgenommen?

Ulli: Viele haben uns damals ausgelacht, viele haben gesagt, das interessiert keinen Menschen, maximal den Touristen. Und wir haben für uns gesagt: Nein, wir machen das. Wir hatten auch anfangs viele schwierige Monate erlebt, wo einfach ganz wenige Kunden gekommen sind. Die ganze regionale Welle - von der du vorher gesprochen hast - spüren wir erst seit wenigen Jahren. Das Bewusstsein der Menschen ist in den letzten drei Jahren rapide gestiegen, und wir können sehr stolz sein, auch einen Beitrag zu leisten. Die Geografie in Südtirol ist sehr eigen - wir haben eine Landwirtschaft von 250 Metern Meereshöhe in Salurn bis 2.600 Metern in den Vinschgauer Alpen. Im Schnalstal zum Beispiel gibt es den höchsten Kornanbau-Hof des gesamten Alpenraumes. Wir haben heute bäuerliche Betriebe, die ganzjährig bearbeitet werden, von 200 Metern bis 2.000 Metern, und das findet man in so einer kleinen Region in ganz Europa nicht. Die Saisonalität ist sehr wichtig. Wir haben heuer vom 10. Mai bis 19. Oktober Erdbeeren bei uns anbieten können. Immer aus Siidtirol. Das heißt von einem Bauern in Leifers bis ins hinterste Martelltal - das ist eine Sensation. Das ist in Südtirol eben möglich, weil wir eben diese geografischen Gegebenheiten haben. >

24 DIONYSOS DAS GESPRÄCH DIONYSOS 25

> Günther: Aber trotzdem eine logistische Mammutaufgabe. Die Produkte anzunehmen, Qualitätskontrolle durchzuführen, weiterzuverteilen. Am Anfang haben uns viele als Feinkostladen wahrgenommen. Aber das wollten wir nie sein. Deshalb haben wir auch ein sehr breites Sortiment. Die Preise von größeren Zulieferern entsprechen denen von ganz normalen Lebensmittelgeschäften. Der Kunde kann bei uns seinen tagtäglichen Bedarf an Lebensmitteln abdecken und selbst entscheiden. Wir sehen uns als regionalen Lebensmittelmarkt mit vielen frischen Produkten. Wir wollen die Kunden abholen, sie begeistern, informieren und im Genuss- aber auch im Gesundheitsbewusstsein aufklären.

Wie sieht es im Weinsegment aus?

Ulli: Im Weinbereich haben wir Weine für den täglichen Genuss aber auch klassische bis hin zu speziellen Selektionen. Dinge, die man auch reifen lassen kann oder Weine für gewisse Anlässe. Das ist schon eine gewisse Inspirationsbrücke auch für andere Produkte. Bei uns gibt es auch einen gereiften Kuhmilchkäse oder einen 12 Monate gelagerten Speck von einheimischen Schweinen. Wir haben zum Glück sehr viele gut ausgebildete Mitarbeiter – darunter acht Sommeliers. Auch ein Weinakademiker befindet sich unter unseren Angestellten. Wir fördern immer Bildung.

Wir befinden und mitten in einer Genuss- und Lebensmittel-Revolution. Es gibt Dörfer mit fünf Lebensmittelketten und mehr, aber trotzdem machen sich immer mehr Menschen auf die Suche nach regionalen Produkten. Produkte, die direkt vom Bauern kommen. Befinden wir uns mitten in einer Food-Revolution?

Ulli: Stimmt. Aber wir müssen alle noch viel kooperativer denken. Bis zum Schluss haben wir alle einen großen Nutzen. Wenn heute zum Beispiel der Ahrntaler Bauer ein gutes Einkommen hat, dann wird er weiterhin dafür Sorge tragen, dass er seinen Hof behält und sich weiterhin um die Anbauflächen kümmert. Auch generationsübergreifend– sobald der Jungbauer sieht, dass man damit gut leben kann, dann wird er auch in Zukunft Interesse haben, weiter zu investie-



Ulli Wallnöfer bei der 40 Jahrfeier der Sommeliervereinigung Südtirol



Ulli Wallnöfer, der Sommelier: Die Vinschger Sommeliergilde

ren. Es gibt viele Beispiele. In Mühlwald gibt es einen motivierten Jungbauern, der unglaublich viel investiert hat, er kann aber nur investieren, weil er gute Partner hat, die sein Angebautes zum Konsumenten bringen. Damit können wir auch in Zeiten von Globalisierung, Internet und Amazonisierung unsere ländlichen Gebiete weiterhin erhalten. Das funktioniert nur, wenn der Konsument bewusster einkauft. Dann wird morgen auch der Mühlwalder Bauer wieder beim lokalen Elektrohändler einkaufen oder in einheimische Handwerker investieren. Dadurch bekommt die "Frau Mayr" eine Arbeitsstelle bei einem Elektriker vor Ort, ein Kreislauf eben. Wenn man hingegen bei Amazon seine Ware bestellt, ist das regional nicht förderlich. Es kann sein, dass der "Franzl" morgen vielleicht nach Hamburg auswandert, weil er in Südtirol nicht seine gewünschte Arbeit findet. Diese Dinge sind zwar plakativ formuliert, aber das ist Realität. Wir dürfen uns nicht nur ausschließlich auf den Tourismus verlassen, es braucht mehrere Standbeine.

Hier spielt die Eigeninitiative eine große Rolle ...

Günther: Genau. Es wird sehr viel über Nachhaltigkeit und Regionalität geredet, geschrieben und kommuniziert, aber schlussendlich sind wir in der effektiven Umsetzung in den Kinderschuhen. Das ist global so. Es braucht hier noch ganz viel Arbeit und Aufklärungsarbeit.

Die Voraussetzungen sind ideal ...

Günther: Ja, wir haben ein tolles Land mit einem fruchtbaren Boden. Ein Weinland tut sich immer leichter, dort wo Weinanbau stattfindet, wird dem Genuss große Beachtung geschenkt.

Bei jungen Menschen spielt die Ernährung heutzutage eine große Rolle. Viele sind bereit bewusster einzukaufen.

Günther: Ja, die Lösung ist natürlich immer, dass man frisch einkauft, auch das Verpackungsproblem spielt eine Rolle. Du brauchst ein Bewusstsein dafür, und wenn du das hast, dann nimmst du dir auch Zeit für ein bewusstes Einkaufen.

Ulli: Bewusstsein entwickelt man nur, wenn man sich weiterbildet und gewisse Lernerfahrungen macht. Wir wollen Dinge nicht nur schönreden. Was die Biodiversität anbelangt, haben wir noch sehr viel zu tun. Vor allem beim Thema Gemüse haben wir noch sehr großen Aufholbedarf. Das sollten unsere nächsten Ziele sein.

Welche Anreize müsste man kreieren, um den Gemüseanbau zu fördern?

Ulli: Was es vor allem braucht sind Strukturen. Der Obstbau und der Weinbau haben sich gut entwickelt, aber der Gemüseanbau ist auf der Strecke geblieben. Wir haben natürlich ein exzellentes Genossenschaftswesen in Südtirol. Ähnliches sollte sich auch im Gemüsebereich entwickeln. Wir haben heute in Südtirol noch keine Gemüsegenossenschaft, die sich um diesen Bereich kümmert. Hier sehen wir großes Potential. Es braucht auch vereinfachte Maßnahmen, um dies zu fördern. Und es braucht mehr Mut, darüber offen zu reden.

"Als Unternehmer muss man auch an die Zukunft denken – welchen Beitrag können wir leisten, wir können vielleicht nicht die Welt retten, aber wir können ein Beispiel dafür abgeben, wie man in unserer Region nachhaltig und regional wirtschaften kann."



Ulli Wallnöfer, Sara Fleischmann, Anna Rottensteiner und Günther Hölzl

Ist Südtirol zu viel Apfelland geworden?

Günther: Wir haben gute Strukturen, aber wenn morgen der Apfelmarkt z.B. zusammenbrechen würde, dann sollten schon vorher Überlegungen stattfinden und Alternativen geschaffen werden – wie eben im Gemüsesektor. Es braucht mehr Alternativen. Im Genossenschaftswesen muss ein Umdenken stattfinden.

Eure Mission ist vollkommen klar, aber welche Vision verfolgt ihr? Wo seht ihr euch in zehn Jahren?

Ulli: Wir müssen uns in Südtirol mehr vernetzen und verbinden. Gegenseitig erkennen, wo sich das Potential befindet und nicht nur neidisch auf den Nachbarn schauen. Wir müssen das Thema Regionalität alle miteinander weitertragen. Der ment nur ein wenig über den Durchschnitt. Also lecker und nachhaltig muss nicht gleich teuer sein. Es gibt auch einen großen Online-Shop (www. pursuedtirol.com).

SÜDTIROL

Den Genussmarkt "PUR" gibt es in Meran, Lana, Bozen und

Bruneck. Die beiden Erfinder Ulli

Wallnöfer und Günther Hölzl sehen

sich als Brückenbauer zwischen den

über 200 Partnern – wovon 160 Bau-

ern sind –und den Endkonsumenten den Einheimischen und den Touris

ten. Die einheimischen Produkte, die

Kulturwandel hin zu regionalen und gesunden Produkten wirkt sich auch auf die eigene Gesundheit aus.

Günther: Der Konsument muss entscheiden, was er will. Er muss aufgeklärt werden. Sobald alle nach Regionalität schreien, dann wird sich auch der Markt anpassen.

Ein gutes Schlusswort. Danke für das anregende und ehrliche Gespräch.



26 DIONYSOS DAS GESPRÄCH DIONYSOS 27

Das Fass Nr. 9

Die Kellerei Girlan gilt als die Südtiroler Vernatsch-Kellerei schlechthin. Die perfekte und geschichtsträchtige Location für die feierliche Diplomverleihung an

18 Neo-Sommeliers.

von Albin Thöni

Diplomandinnen und Diplomanden aus ganz Südtirol, zwei Kollegen sogar aus Bayern, die die Sommelierkurse hier in Südtirol frequentiert hatten, fanden sich am 19. September fesch im Sommelier-Outfit gekleidet im Empfangsbereich des zentralen Innenhofes der Kellerei Girlan ein.

Die Neo-Sommeliers und ihre Angehörigen sowie die Abordnung der Südtiroler Sommeliervereinigung mit der Präsidentin Chris Mayr und den zwei Direktorinnen der Kurse, Gabi Demetz und Franziska Steinhauser, wurden vom Hausherren, dem langjährigen Obmann Helmuth Meraner, herzlich mit einem erfrischenden Gläschen vom Weißburgunder FLORA willkommen geheißen.

Die Führung durch die Kellerei war ein historischer Streifzug: Sie führt vorbei an den Holzfässern mit den künstlerischen Zeichnungen und Skulpturen auf den riesigen Holzfässern – hin zum geschichtsträchtigen Fass Nr. 9, einem Aushängeschild der Kellerei seit 1961 und zugleich einem der wohl

bekanntesten Vernatschweine Südtirols. In den weitverzweigten historischen Kellergängen aus dem 16. Jahrhundert erzählte der Obmann interessante Details und Anekdoten aus der Geschichte der Kellerei: "DER Südtiroler Vernatsch-Kellerei schlechthin." Diesen Ruf verdankt sie im Besonderen der Kellermeister-Familie Valentin (bis 1963) und Hartmuth Spitaler (bis 1987), so haben wir Zuhörer und Gäste die Botschaft des Obmannes verstanden! Die Kellerei Girlan wurde von 23 Weinbauern im Jahre 1923 gegründet, und heutzutage bewirtschaften 200 Winzerfamilien eine Fläche von ca. 220 Hektar. Vor wenigen Jahren ist die letzte Modernisierung der Kellerei erfolgt, um den heutigen kellertechnischen Anforderungen gerecht zu werden: mit der neuen Traubenannahmestation. dem funktionellen Pressraum, dem neuen Gärkeller, dem optimaleren Flaschenlager und der betriebseigenen Photovoltaikanlage mit der erneuerbaren Energie.

Die Weine werden in drei Qualitätslinien vermarktet: den Selektionen, den Weinen der Weingüter und der klassischen Linie. Bei einer Jahresproduktion von ca. 1.350.000 Flaschen sind 55 % davon heutzutage Weißweine, wobei der Vernatsch mit 40 ha, bzw. 18% immer noch oder glücklicherweise die führende Rebsorte darstellt. Typische Weine der Mikrozonen um Girlan sind der FLORA Chardonnay und der FLO-RA Sauvignon und für die Roten der Riegl Gschleier der Familie Spitaler vom 450 Meter hoch gelegenen, nach Süden ausgerichteten Moränenhügel. Dieser besondere Vernatsch von der berühmten Lage Gschleier wird seit dem Jahre 1975 von 80 bis 100-jährigen Reben getrennt gekeltert. Im Jahre 2015 wurden 40 Jahre Vernatsch Gschleier Alte Reben mit einer Vertikalverkostung, bei der auch der Präsident der italienischen Sommeliervereinigung, Antonello Maietta, und der deutsche Weinjournalist Jens Priewe zugegen waren, gebührend gefeiert.

Das Etikett der Selektionen stammt vom berühmten Zeichner und Künstler Paul Flora, der in Glurns geboren und dort 2009 seine letzte Heimstätte gefunden hat: Paul Flora ist damals extra aus Innsbruck angereist und hat den Gschleier, der 10 Monate lang auf der Feinhefe im großen Holzfass gereift war, verkostet und da er sogleich von seiner Güte, seiner eleganten Struktur, mit weichen Gerbstoffen und langem Abgang, angetan, um nicht zu sagen begeistert war, hat er sogleich das berühmte Etikett für die Flaschen gestaltet mit dem Fass und den drei knorrigen Figuren mit dem Glas Rotwein in der Hand drauf sitzend. Ein Etikett, geistreich und meisterhaft gezeichnet und zugleich eine geglückte Komposition von Linien, Karikaturen, Farben, der lustigen Szene mit den drei jubilierenden bärtigen, skurrilen Winzerfiguren: kurzum ein Etikett von hoher Kunst eines Eigenbrötlers zeugend - wer kennt nicht seine Rabenfiguren - und für Jahrzehnte typisch für die Selektionslinien und das Markenzeichen der Kellerei Girlan mit der Signatur "FLORA"!

Zurück in den neu errichteten großen Empfangs- bzw. Verkostungssaal erfolgte nun der Höhepunkt des Abends: Die Überreichung

der Diplome und der Insignien an die Neo-Sommeliers. Die Präsidentin der Sommeliervereinigung beglückwünschte die soeben ausgezeichneten Sommelierkolleginnen und -kollegen und erinnerte an die Pflichten eines Sommeliers, insbesondere an die Teilnahme an Fortbildungen, um in der heutzutage schnelllebigen Weinwelt auf dem Laufenden zu bleiben und nicht die Diplome in irgendeinen Winkel sozusagen verstauben zu lassen.

Im Anschluss an diesen offiziellen Festakt wurde ein vorzügliches Drei-Gänge-Menü vom Restaurant Rungghof aufgetischt und dazu wurden die passenden Weine, großzügig gesponsert von der Kellerei, angepasst: der Chardonnay FLORA 2015 zu den Ravioli in Steinpilzessenz, der Vernatsch Gschleier Alte Reben 2016 zur Rinderwange mit Kräuterseitling, zuletzt der Gewürztraminer Pasithea Oro 2016 zum Kartoffeleis mit weißer Schokolade.

Nun durften die Neo-Sommeliers und deren Angehörige zusammen mit der Abordnung der Sommeliervereinigung, dem Obmann und mit dem inzwischen aus dem "Gärkeller" herbeigeeilten Kellermeister Gerhard Kofler bei vorzüglichen und reichlich fließenden köstlichen Tropfen anstoßen und nach Herzenslust feiern, den Augenblick genießen, angeregt diskutieren, kurzum sich des Lebens erfreuen. Der großzügige Obmann Helmuth ließ es sich nicht nehmen und in einem Akt der gelebten Freundschaft beschenkte er zu vorgerückter Stunde und zum Abschied alle Sommeliers mit einer Flasche Pinot Noir Riserva Trattmann Mazon. Auch dieses typische Etikett mit dem in der Hand ein Rotweinglas anbetenden und mit einem großen Hut bewährten Tiroler wurde seinerzeit gestaltet von Paul Flora. Hoch möge der großzügige Obmann leben und so langlebig sein wie der "Trattmann", der mit den Jahren immer rassiger, eleganter und besser wird! Effektiv wurde dieser granatrot leuchtende Blauburgunder von der Einzellage in Mazzon in den letzten Jahren vom Weinführer VITAE, dem auflagenstärksten und unabhängigen Weinführer, ob seiner Qualität immer mit 90 und mehr Punkten bewertet.

Allen Neo-Sommeliers gilt vom Vorstand der Südtiroler Sommeliervereinigung ein herzlicher Glückwunsch und der Kellerei Girlan ein dickes Dankeschön für die Gastfreundschaft.

- Gruppenfoto mit den Neo-Sommeliers Lukas Voppichler Lukas Voppichler
 Roland Hochgruber bei der Inthronisation
 Teresa und Ingrid mit Stefan und Oskar
 Ehepaar Kerschbaumer Siller
 Mit einem Vernatsch-Gschleier beschenkt Mit einem vernatsch-Gschleier beschenkt Gäste aus Bayern Die Prästidentin mit dem Obmann Die Küchen- und Servicebrigade Die Frau Direktor gratuliert Die drei Chefinnen Der Kellermeister Gerhard Kofler Chris mit Gerhard und Marc beim Zuprosten



Südtirol spielt nach wie vor in der Gourmet-Champions-League. Die 64. Auflage des italienischen Michelin-Restaurantführers für 2019 brachte dem erfolgsverwöhnten Gourmetland Südtirol 27 der begehrten Michelin-Sterne ein.

Von Roman Gasser

ir können absolut stolz sein. Nur Neapel und Rom haben mehr Sterne unter den Provinzen Italiens eingeheimst als Südtirol. Der neue Michelin-Restaurantführer 2019 hat es in sich: die Gesamtzahl der Sterne-Restaurants in Südtirol ist nun auf 20 angestiegen und jene der Sterne auf 27. Neben Norbert Niederkofler, dem legendären Chefkoch des Gadertaler Restaurant St. Hubertus mit drei Sternen, gibt es fünf Zwei-Sterne-Restaurants: das "La Siriola" mit Chefkoch Matteo Metullio, Jasmin in Klausen mit Martin Obermarzoner, Einhorn in Mauls mit Peter Girtler, Terra im Sarntal mit Heinrich Schneider und Trenkerstube in Tirol mit Gerhard Wieser. Weiters 14 Ein-Stern-Restaurants. Anna Matscher bleibt Südtirols einzige Sterne-Köchin.

Es gibt auch zwei Neo-Sterne-Köche. Und zwar den erst 29-jährigen Gregor Eschgfäller, Chefkoch vom "Astra" in Steinegg, und den Chefkoch Claudio Melis vom Restaurant "In Viaggio" im Bozner Stadtzentrum. Nur ein Restaurant hat im Vergleich zum Vorjahr einen Stern verloren.

Es gibt in Italien nun zehn Drei-Sterne Restaurants, darunter einen Neuling. 39 Restaurants haben zwei Sterne – 318 einen. darunter sind 29 Neulinge

Die Erfolgsgeschichte des einzigen Südtiroler 3-Sterne-Chefkochs geht also weiter. Norbert Niederkofler wird noch im Kronplatz eröffnen. Im Mittelpunkt stehen die Berge, echte und regionale Produkte und ein spannendes Küchen-Konzept. Niederkofler wird natürlich Chefkoch in St. Kassian bleiben, gleichzeitig aber mehrmals in der Woche die Küche am Kronplatz betreuen.

Auch der HGV gratuliert allen Sternen-Trägern. "Die Sterne-Betriebe, aber auch die Hauben-Betriebe sind unsere kulinarischen Aushängeschilder", unterstreicht HGV-Direktor Thomas Gruber. Sie leiste ten zusammen mit den übrigen gastronomischen Betrieben und Gasthäusern einen wichtigen Beitrag in der Entwicklung unse rer Küche und in der Ausbildung unserer

rants auch in diesem Jahr wieder ausge

Der hellste Stern

Gemessen an der Bevölkerungszahl gibt es hierzulande die meisten Sterne auf dem ganzen Planeten im Michelin-Führer. Südtirol bietet die perfekte Kombination zwischen mediterraner und traditioneller, alpiner Küche. Auch der Wein hat sich euro-

zeichnet wurden, sind eine Bestätigung für

den eingeschlagenen Weg der Qualität", so der stolze Landeshauptmann.

3 STERNE

"Eine Reise wert"

St. Hubertus (St. Kassian) Norbert Niederkofler

paweit einen Namen gemacht. Südtirol ist ein absolutes Weinland der Champions. Stars und Sternchen beflügeln und beset-zen immer mehr die heimischen Küchen. Somit sind die Zukunftsaussichten berauschend - und die Sterne werden weiter

"Gemessen an der Bevölkerungszahl gibt es in Südtirol die meisten Sterne auf dem ganzen Planeten im Michelin-Führer."



2 STERNE "Verdient einen Umweg"

Matteo Metullio



Martin Obermarzoner



Peter Girtler



Terra (Sarntal) Heinrich Schneider



Trenkerstube (Tirol) Gerhard Wieser

"Beachtung verdient"

Zur Rose (St. Michael/Eppan) **Herbert Hintner** Kuppelrain (Kastelbell/Tschars) Jörg Trafoier Tilia (Toblach) Chris Oberhammer

La Stüa de Michil (Corvara) **Nicola Laera**

Schöneck (Pfalzen) Karl Baumgartner

Sissi (Meran) Andrea Fenoglio Castel Fragsburg (Meran) Enzo Bellia

Johannesstube (Welschnofen) **Theodor Falser**

Anna Stuben (St. Ulrich) Raimund Brunner

Alpes (Sarntal) **Egon Heiss**

Alpenroyal (Wolkenstein) Mario Porcelli

Zum Löwen (Tisens) Anna Matscher

Culinaria im Farmerkreuz (Tirol) Manfred Kofler

In Viaggio (Bozen) Claudio Melis

(Steinegg) Gregor Eschgfälle

30 DIONYSOS GOURMETLAND

Ein Sommelier ist kein Zauberer

Warum es immer mehr Sommeliers gibt, was den italienischen **Sommelier-Stil** ausmacht und was für den Weinverkauf wichtiger ist, eine gute Geschichte oder ein gutes Produkt, erzählt **Antonello Maietta**.

Präsident der italienischen Sommeliervereinigung AIS, im SWZ-Interview.

Südtiroler Wirtschaftszeitung: Seit einigen Jahren absolvieren in Südtirol und auch im restlichen Italien immer mehr Menschen die Ausbildung zum Sommelier. Können Sie erklären, weshalb das so ist?

Antonello Maietta: Die Zuwächse sind in der Tat beachtlich: Heute haben wir bei AIS etwas mehr als 40.000 Mitglieder, 2015 waren es etwa 30.000 – das bedeutet, dass wir innerhalb von drei Jahren um mehr als 30 Prozent gewachsen sind. Ein Grund dafür ist, dass sich immer mehr Menschen an die Welt des Weins annähern – und unserer Organisation dürfen ja nicht nur Personen beitreten, die mit Wein ihren Lebensunterhalt verdienen, sondern auch Weinbegeisterte und -liebhaber. Ein weiterer Grund ist, dass ein Sommelierkurs, also eine Spezialisierung, in einer Zeit der Krise

eine Investition in die eigene berufliche Zukunft ist. Außerdem sehen wir, dass immer häufiger auch Arbeitgeber ihre Mitarbeiter animieren, sich weiterzubilden – denn das ist nicht nur positiv für die Mitarbeiter selbst, sondern auch für den Arbeitgeber, dessen Betrieb durch die zusätzliche Ausbildung neue Impulse erhalten kann.

Wie meinen Sie das?

Der Konsument heute ist viel informierter, als er es früher war. Konsumenten, die ein Lokal besuchen, möchten dort auf einen Ansprechpartner treffen, der bestimmten Erwartungen entspricht und bestimmte Fähigkeiten und Kenntnisse hat – und nicht weniger wissen darf, als der Kunde selbst. Was ist bei der Ausbildung zum Sommelier wichtig?

Der "italienische Sommelier-Stil" ist ge-

kennzeichnet von der Anpassung der Weinbegleitung an die Speisen – das ist unser Aushängeschild und großer Stolz. Andere Sommelier-Schulen, die international Einfluss haben, gehen in andere Richtungen, die französische zum Beispiel ist sehr auf die Degustationstechnik ausgerichtet, die englische auf den Weinservice.

Woher kommt dieses Augenmerk auf die Speisen in Italien?

Es könnte damit zusammenhängen, dass wir in diesem fantastischen Land leben, das von den Alpen bis zum Meer reicht, in dem es verschiedene Klimazonen gibt, verschiedene Stile in der Küche ... Wenn der Italiener ein Gericht probiert, dann denkt er gleich daran, was er dazu trinken könnte, und umgekehrt. Es ist für uns fast undenkbar, ein Glas Wein zu trinken, ohne dass wir dazu etwas essen – und wenn es nur Erdnüsse oder Kartoffelchips sind, die bekommt man bei uns schon im einfachsten Lokal. Wenn man dagegen in London ein Glas Wein bestellt, dann bekommt man genau das: ein Glas Wein.

Kann jeder Sommelier werden, oder braucht es dazu bestimmte Fähigkeiten, ohne die es nicht geht?

Wenn man bestimmte Krankheitsbilder hat, durch die es unmöglich ist, bestimmte Dinge wahrzunehmen, ist es schwierig. Ansonsten ist es vor allem eine Sache der Übung und setzt keine besonderen Fähigkeiten voraus. Wenn es um die Wahrnehmung geht, sind übrigens unsere Kolleginnen sehr viel besser als wir Männer.

Weshalb?

Es kommt wohl daher, dass Männer nicht zum Obst- oder Blumenhändler gehen, und dort an den Produkten riechen. Wenn die Referenten bei Kursen sagen, der Wein riecht nach Rosenblüten oder anderen botanischen Gewächsen, tun Männer sich deshalb schwerer, die Damen dagegen riechen und erkennen. Auch wenn es um Gewürze – Kardamom, Zimt oder Kreuzkümmel – geht, wissen Männer oft nicht einmal, wovon gesprochen wird. Frauen sind deshalb fähiger beim Übersetzen der Dürfte und Geschmäcke, die sie im Wein wahrnehmen, als Männer.

Muss ein Sommelier bestimmte Lagen oder Jahrgänge erkennen können?

Ein Sommelier ist kein Zauberer, der einen Wein probiert und dann von der Lage über den Jahrgang bis zum Wetter am Tag der Lese alles erkennt. Der Sommelier ist jemand, der den Wein probiert und Wahrnehmungen wiedererkennt; mit einer guten Annäherung kann er auch eine Sorte und eine Lage erkennen, denn jede Sorte hat ihre Eigenheiten. Das Ziel eines Sommeliers ist es aber nicht, den Wein zu erraten, das Ziel ist, das, was man beim Probieren

DER PRÄSIDENT

Antonello Maietta ist seit 2010 Präsident der Associazione Italiana Sommelier (AIS), die mehr als 40.000 Mitglieder hat. Seit Juni läuft Maiettas dritte Amtszeit, die – nach einer AIS-Statutenänderung zur Mandatsbeschränkung – auch seine letzte sein wird. Maietta hat 1980 als 18-Jähriger, damals arbeitete er bereits im Restaurant seiner Familie mit, seinen ersten Sommelierkurs absolviert. Inzwischen betreibt er in La Spezia in Ligurien, jener Region Italiens, in der nach Aosta am zweitwenigsten Flaschen Wein produziert werden, eine Vinothek. Dort ist er jedoch relativ selten anzutreffen, seitdem er AIS-Präsident ist. Einen Großteil seiner Zeit verbringt er entweder am AIS-Sitz in Mailand oder auf "institutionellen" Reisen. Anfang November weilte Maietta in Meran, wo der 52. nationale AIS-Kongress statt gefunden hat.



des Weines wahrnimmt, zu übersetzen, und dem Kunden zu erzählen – und vor allem imstande zu sein, einen Wein auf ein Essen abzustimmen oder einem bestimmten Zeitpunkt des Tages anzupassen. Der Sommelier sorgt für ein Gesamtbild und ist auch Botschafter einer Weinregion.

Und er empfiehlt einen Wein ...

Der Sommelier schlägt eine Auswahl vor, drängt aber nichts auf. Wenn ein Gast zu einem gedünsteten Fisch einen großen Rotwein trinken möchte, kann der Sommelier versuchen zu erklären, dass das vielleicht nicht die beste Kombination ist, doch wenn der Gast bei seiner Wahl bleibt, dann müssen wir ihm das auch geben ...

Setzen Sommeliers Weintrends oder müssen sie nur mit ihnen arbeiten?

Sie fungieren als eine Art "Notare des Geschehens", bemerken Trends und erzählen



Christine Mayr mit Antonello Maietta

"Das Ziel eines Sommeliers ist es nicht, den Wein zu erräten, das Ziel ist, das, was man beim Probieren des Weines wahrnimmt, zu übersetzen, und dem Kunden zu erzählen – und vor allem imstande zu sein, einen Wein auf ein Essen abzustimmen oder einem bestimmten Zeitpunkt des Tages anzupassen."

sie. Manchmal bilden sie auch die Vorhut eines Trends, zum Beispiel war es lange üblich, Weißweine kalt und Rotweine bei Zimmertemperatur zu servieren. Der Rückgang des Rotweinkonsums im Sommer hängt aber auch damit zusammen, dass niemand ins Restaurant geht und bei 30 Grad Außentemperatur Lust auf eine Flasche Rotwein hat, der dieselbe Temperatur hat. Deshalb wurde die Trinktemperatur der Rotweine inzwischen etwas gesenkt – das ist ein Trend aus der Welt der Sommeliers.

Was ist beim Weinverkauf wichtiger: Eine gute Geschichte/Storytelling oder ein gutes Produkt?

Im Idealfall gehen Qualität und Geschichte/Geschichten im Gleichschritt. Heute wird allerdings der Geschichte sehr viel Augenmerk gegeben. Die europäischen Produzenten – jene in Italien, Frankreich, Spanien – haben den großen Vorteil, dass sie diese Geschichte haben, wenn auch

nicht unbedingt jeder Produzent seine eigene. Die neuen Weinproduzenten in Übersee haben das nicht. Dort, wo es keine Geschichte gibt, wird oft mehr auf die Qualität des Produkts und die Techniken in der Produktion gesetzt.

Welcher ist Ihr Lieblingswein?

(lacht) Einen alleine zu nennen, ist etwas schwierig. Generell mag ich Schaumweine sehr gern und – das sage ich nicht nur, weil ich derzeit hier in Südtirol bin – insbesondere solche aus den alpinen Anbauregionen in Norditalien, "bollicine di montagna". Die klimatischen Voraussetzungen sorgen dafür, dass sie die typischen Charakteristika für Sekt entwickeln und man in ihnen Frische, Lebendigkeit, Vergnügen findet.

■ Interview: Simone Treibenreif*

* Die Südtiroler Wirtschaftszeitung stellte uns das Interview zur Verfügung. Vielen herzlichen Dank.

DAS INTERVIEW DIONYSOS 33



• von Albin Thöni

as Beste von unseren Trauben, von unseren Rebstöcken und von unseren Weinbergen: Für einen einmaligen Wein. Jedes Jahr anders, aber immer einzigartig".

Am 8. November strömten auf Einladung des ruhmreichen Kellermeisters Hans Terzer und des tüchtigen Presseattachès Stephan Gander dutzende Weinfachleute und Weinjournalisten aus Nah und Fern in die Kellerei St. Michael/Eppan zur Feier der nunmehr fünften Präsentation des "APPI-US". Nach dem Empfang im Verkaufsraum der Kellerei, im Wine Time, wurden während der herzlichen und offiziellen Begrüßung zunächst erfrischende Weiße der bekannten Qualitätslinie Sankt Valentin aufgeschenkt. Der Höhepunkt des festlichen Abends, den die Südtiroler und internationale Weinwelt seit Wochen herbeigefiebert hat, war die Vorstellung und Degustation des "APPIUS 2014" durch Hans Terzer höchstpersönlich.

Wie könnte es auch anders sein, ist der AP-PIUS ja auch sein "Baby", geradezu sein Fleisch und Blut! Er trägt durch und durch die "Handschrift" des Kellermeisters und er bedeutet sozusagen sein Vermächtnis. APPIUS ist die erste Cuvée der Kellerei und sie ist seit Jahrzehnten im Kopf vom Hans Terzer herumgegeistert, als sein sehnsüchtiger Traum, den er nunmehr seit fünf Jahren in die flüssige Wirklichkeit, in einen geradezu göttlichen Nektar, umgesetzt hat.

Der Ausnahmekellermeister, der seit Jahrzehnten der "Cellerarius" der Kellerei St. Michael ist - ein allumfassendes Amt bekleidend: Er ist geradezu Önologe, Kellermeister, Agronom, Personalchef, Organisator, Finanzvorstand in einer Person, kurzum: Hans Terzer trägt Sorge für das Wohl und Weh der Kellerei. Ein verantwortungsvolles Amt, das bereits in der Regel des Heiligen Benedikt von Nursia um 530 n. Chr. beschrieben ist. Er hat im April 2017 von der Redaktion des Gourmet-Magazins "Feinschmecker "als herausragende Persönlichkeit für sein visonäres Schaffen und seine Vorbildfunktion in der internationalen Weinwelt, den "Wine-Award" für sein Lebenswerk überreicht bekommen. Derzeit ist er auch ein ganzes Jahr lang der Weinkulturbotschafter Südtirols.

Die Kellerei St. Michael wird ihm wohl für seine Verdienste noch zu seinen Lebzeiten sicherlich eine große Büste oder Statue aus Laaser Marmor nach seinem Ebenbild meißeln lassen, wenn nicht sogar eine "Hall of Fame", eine Walhalla widmen, wo all seine Auszeichnungen und die Spitzenweine der Genossenschaft St. Michael ausgestellt und bewundert werden können.

Die grandiose Vorstellung und Degustation des APPIUS 2014 erfolgte in den Hallen des riesigen Barriquekellers, mitten zwischen den Holzfässern, begleitet von jazzigen Klängen des Maestro Giuliano Perin und vom Starviolinisten Günther Sanin, und einem exzellenten Fünf- Gänge Menù. Genussreiche Kreationen hingezaubert vom Südtiroler Sternekoch und einer Ikone der Haute Cousine, einer gediegenen Restaurantkultur, Herbert Hintner. Dieser meinte als Gourmetfachmann mit dem Faible für das Fine Dining: "Der AP-PIUS ist ein exzellenter Begleiter für Fisch-Gerichte wie Steinbutt, Seezunge und Seeteufel; er passt aber auch bestens zu einem Pilz- und Safran-Risotto oder zu erlesenen Trüffel-Spezialitäten".

Auch die Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung, Chris Mayr, war voll des Lobes für diesen Aufsehen erregenden Wein und sie kann sich den APPIUS 2014 auch perfekt zu Speisen mit würziger Wachtel oder Taube, aber auch zu Hummer in Cognacsauce oder zu gratinierten Jakobsmuscheln vorstellen!

Eppan stammt vom römischen Namen APPIUS ab. Offensichtlich hat man bereits zur Römerzeit Weinbau auf den Moränenschutt-Porphyr und Kalkböden jener Gegend betrieben. Hinter diesem "Weißwein- Aushängeschild" der Kellerei St. Michael stehen vier Weißweinsorten: Chardonnay, Sauvignon, Weißburgunder und Pinot Grigio. Dem gewieften Kellermeister und seinem Team ist inzwischen die perfekte Assemblage gelungen. Der APPIUS 2014 brilliert durch Finesse und Eleganz, gepaart mit vielschichtiger reifer Frucht und cremiger Mineralität. In der Nase betört er mit reichhaltigen Aromen von tropischen Früchten, gepaart mit Stachelbeere, Holunder und Anklängen an Minze und Thymian. "Nur das Beste" vom jeweiligen Jahrgang hat Hans Terzer - getreu der AP-PIUS-Philosophie und seiner eigenen, mit der Vorliebe für die schönen Dinge des Lebens - auch für den Jahrgang 2014 umgesetzt: Die Sauvignon-Trauben von alten Rebstöcken wurden zwei Tage lang kaltmazeriert, bevor sie abgepresst und wie der Chardonnay, Weißburgunder und Pinot Grigio im Barrique und Tonneau ausgebaut wurden. Bei letzteren fand auch der biologischeSäureabbau statt. Nach einem Jahr Holzausbau und der Assemblage reifte der Weißwein für weitere drei Jahre auf der Feinhefe im Stahltank. Der Alkoholgehalt beträgt 14% Vol und die Säure 5,30 gr/l. Die Abfüllung erfolgte im Herbst 2018 in 6.500 Flaschen à 0,75 lt. und 400 Magnumflaschen.

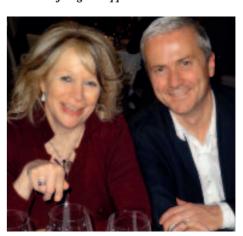
Der APPIUS besitzt nunmehr seit fünf Jahren ein Dauerabonnement in den diversen nationalen und internationalen Weinführern und kam auf über 90 Parker Punkte. So im Weinführer der italienischen Sommeliervereinigung VITAE 2017, 2018 und 2019. Auf Seite 701 des VITAE 2019 wird der Appius 2013 ausführlich beschrieben:

"Chardonnay 55%, Sauvignon 25%, P.B. 10%, P.G. 10%. Manto paglierino luccicante. Profumo di vaniglia, cannella, pepe e noce moscata in apertura, per elargire poi una stimolante combinazione di pesca nettarina, ananas e papaia. Sontuoso e intenso, prosegue su aromi di cioccolato bianco, nocciole e mandorle tostate. In bocca l'avvolgenza gioca con la fine struttura, fresca, e la sapidità sferzante. Piacevolmente amaricante, si dipana fastoso, con persistenza interminabile. Lunghissima sosta sui lieviti per 48 mesi in tini d'acciaio."

Hans Terzer, ist mit seinem Produkt sichtlich zufrieden, er meinte bescheiden: "In seiner Art ist der 14er jugendlich, er trägt noch pubertäre Züge, aber er ist bereits jetzt vielversprechend, denn er weist weniger Aromen nach Paprika und grünen To-



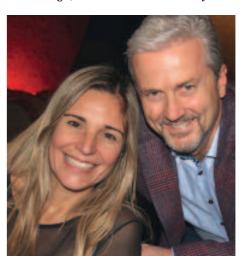
Dei der Lüftung des Appius 2014



Chris mit Stephan



Silvia Allegri, Hans Terzer und Chris Mayr



Stefania Mafalda mit Stephan Gander

"Der APPIUS 2014 brilliert durch Finesse und Eleganz, gepaart mit vielschichtiger reifer Frucht und cremiger Mineralität. In der Nase betört er mit reichhaltigen Aromen von tropischen Früchten, gepaart mit Stachelbeere, Holunder und Anklängen an Minze und Thymian."

maten auf, sondern tendiert eher zu reifen Früchten, wie Ananas, Pfirsich und dezenten Vanillenoten, sowie nach würzigem Heu. Ein weißer Cuvée mit großem Alterungspotenzial weit über 10 Jahre".

Das moderne und elegante Design der Flasche entspricht der Philosophie von St. Michael-Eppan. So wie die Komposition des Weins jedes Jahr von Hans Terzer und seinem Team mit den anteilsmäßig leicht wechselnden Rebsorten neu interpretiert wird, so wechselt auch das Design der Fla-

Hans Terzer, geht es bei der Veredlung des APPI-US um den stetigen Versuch, seinen "perfekten Traumwein" zu keltern. Das dunkle Glas der Flasche soll deutlich machen, dass das Wesentliche für das Auge immer unsichtbar ist und sich die Sinne zwar von der Ästhetik leiten lassen dürfen, aber letztendlich

nur der Inhalt und das

sche mit jedem Jahrgang.

Geschmackserlebnis zählt. Wie wahr!

Die exklusive Gruppe von Wein-Fachleuten, Wein-Journalisten, Wein-Liebhabern und den immer zahlreichern "Hans Terzer-Fans" waren nach der gelungenen Vorstellung des APPIUS 2014 einer Meinung: "Mit dem APPIUS 2014 ist erneut ein Spitzen-Wein geglückt, der sich mit den internationalen Weiß-Weinen auf gleicher Augenhöhe messen darf und für phantastischen Trinkgenuss sorgt"!

Möge der APPIUS 2014 den Weinliebhabern nicht nur in Südtirol, sondern in Italien und in aller Welt Freude bereiten und den Ruf der Südtiroler Weißweine mehren.

34 DIONYSOS VORSTELLUNG VORSTELLUNG



• VON SEBASTIAN MARSEILER

Sinkmoser war ein kühler Rechner und ein Mann mit Geschmack. Ersteres musste er sein als "Kellermeister", als Chef der Wirtschafts- und Verwaltungszentrale des Landes, der die Geld- und Naturalabgaben kontrollierte und dem die Steuerabgaben und die Gerichtsbarkeit unterstellt waren.

Gleichzeitig war Sinkmoser den schönen Dingen des Lebens zugetan.

Dass er das Felsennest Jufal am Eingang zum Schnalstal erwarb und es als Renaissance-Residenz ausbauen ließ, kann einem gewissen Repräsentationsbedürfnis zugeschrieben werden.

Die Ausstattung aber beweist Sinn für Stil und für die schönen Dinge des Lebens.

Dem Zeitgeschmack entsprechend tragen die Räumlichkeiten programmatische Sinnsprüche. Einer davon dürfte für den Schlossherrn mehr gewesen sein als nur Modeschnickschnack. Über der Tür am

im Vinschgau: Eine spannende Zeitreise in die weithin unbekannte Welt des "Vintschaer" Weins.

Eingang zum Ostturm steht sein Lebensmotto - wollen wir einmal annehmen: Gott schenkt für gross Erdenpein/ ein gutes Weib Gesang und Wein.

Dass der zitierte Wein an den Hängen von Jufal gewachsen sein könnte, wollen wir einmal dahingestellt sein lassen. Und überhaupt: nur schwer lässt sich Gesang anstimmen, wenn vom Vintschger Wein in der Geschichte die Rede ist.

Erstens fließen die Wein-Daten spärlich. Zweitens wurde dem Vintschger Wein nicht gerade Rühmliches nachgesagt. Wein in der Frühgeschichte? Bis jetzt ist noch kein Traubenkern ausgegraben worden.

andere pensionierte römische Legionär auf seinem "prädium", seiner Abfertigung in Form eines kleinen Landgutes -Flurnamen wie "Maraies" von Marius deuten darauf hin - etwas Wein anbaute.

Der ersten historischen Quelle begegnen wir in der Gestalt des hl. Korbinian um 700 herum, dem der Bayerherzog Grimoald zwei Weingüter schenkte, eins in Kuens und eines - man staune - in Kortsch.

Kann gut sein, dass der Herzog den religiösen Eiferer, der ihn dauernd wegen seines Verhältnisses mit der Frau seines verstorbenen Bruders anranzte, endlich weit genug weg wissen wollte: Jetzt zeig einmal, dass du auch etwas anderes kannst und das im Weinbau in Kortsch!

Eine wichtige Quelle im Mittelalter ist der Chronist Goswin aus dem Kloster Marienberg. In seinem Registrum sind nicht wenige Weinhöfe und - güter von Kortsch abwärts aufgelistet.

Außerdem erfahren wir durch ihn detailliertere Auflagen für die Qualität des Weines. Über die Jahrhunderte hin halten sich zwei Kriterien: der "Herrenwein" und der "Geden Vintschger Wein. Dass dabei mindestens zwei Qualitäten dabei waren, ist erklärlich: der gute ist für die frommen Kehlen bestimmt, der weniger gute für das Gesinde, die einfachen Knechte und Arbeiter/innen (?) des Klosters. Vergessen wir nicht: Brot ist im Mittelalter eher Mangelware, Käse allerdings allgegenwärtig: Und den bekam man halt leichter mit ein paar Schluck Wein hinunter, auch wenn es ein kratziger Säuerling war.

meladigen" Weißen aufzufrischen, so ist das letztlich ein Kompliment für den Viel-

Einen stichigen Säuerling schüttet kein Unterländer Weinbauer in sein Weinfass. Auch sollen auf diese Weise Weine für den Transport in süddeutsche Klöster fit gemacht worden sein.

Ich habe dazu keinen Geringeren als den Kellermeister Willi Stürz danach gefragt und der meinte, das könne sehr wohl der Fall gewesen sein, um den Weinen Struktur für die Strapazen der Reise zu geben. Weil wir bei den Transporten sind: Bei den Weinfuhren über den Brenner sind Überfälle bekannt, ebenso wie Anzapfen durch die Fuhrleute selbst. Damit denen die Versuchung nicht zu groß wurde, bekamen sie einen randvoll gefüllten Bitter neben sich auf den Kutschbock.

Überliefert sind auch Karrnergeschichten: Während die "Weiber" den Fuhrlauten gluurige Augen und sonst was machten. waren die Männer hinten an der Fuhre mit dem Bohrer zugange. Das ging so weit, dass manche Fuhren von berittenen Eskorten begleitet wurden.

Von Weinfuhren durch den Vinschgau ist nichts Derartiges bekannt. Doch: Der Bischof von Chur bezog ein beträchtliches Quantum Rebsaft aus der Tiroler/Meraner Pfarrei. Wenn nun diese Fuhren in Sichtweite des Wächters auf der Churburg kamen, schickte der Matscher (Graf) seine Leute hinunter um einen ordentlichen ..Koschter".

Der muss ausgiebig und über Jahre ausgefallen sein, denn der geschädigte Churer Gottesmann kam mit seinen Klagen bis vor den Kaiser selbst - ohne großen Erfolg zu ernten. Lästig für die Klöster waren auch die vielen Zölle, gegen die sie sich immer vehement und meist auch mit Erfolg wehrten: beim Zoll in Staben waren für eine Weinfuhre (ca. 620 Liter) zwölf Kreuzer zu berappen, in Laas wurde nochmals kassiert. (Die Glurnser Wirte umgingen den Zoll durch Weinschmuggel aus dem Veltlin.)

Zollfrei gelangte der Wein für die Patres nach Karthaus, es waren beträchtliche Mengen Wein, die da hineingesäumt wurden und den Schnalser Bauern muss die tägliche Milchsuppe sauer aufgestoßen sein beim Anblick der vielen "Lagln", die vom Hohen Haus in Tschars nach Allerengelsberg transportiert wurden.

Ich habe nie ganz verstanden, wer den Wein dann konsumierte; die 20 Einsiedler in ihren Zellenhäuschen können es ja kaum gewesen sein, wenn man sich deren mönchischen Askese vor Augen hält. Doch Mephisto flüstert: Schläft es sich nicht besser mit einem Räuschchen im Sarg als Bettstatt? (In so einer schliefen die Mönche nämlich.) Iedenfalls waren die Klosterherren auf Oualität und Rentabilität bedacht. Schon bei Goswin können wir nachlesen, wie das Kloster Marienberg einer Bäuerin in Naturns Auflagen machte, die klostereigenen Weingüter in "treuer, guter und nützlicher Pflege zu haben."

Sollte sie das nicht tun, "dann sind ihre Rechte voll und ganz in unseren Händen" Marienberg bezog zu Goswins Zeiten an die 17 Yhrn (Urnen) Meraner Maß zu 78,926 Litern aus dem Vinschgau. Das sind an die 1300 Liter, nicht gerade viel für eine 15-köpfige Mönchsgemeinschaft. Wird aus der Meraner Gegend schon auch noch was dazugekommen sein. >



36 DIONYSOS VINSCHGAU VINSCHGAU DIONYSOS 37 > Aber es bleibt festzuhalten: der Vinschgau ist ein Weinland, in allen Dörfern Kortsch-abwärts stehen Torggln.

Es ist ein Weinland mit einigen Besonder-

Zu diesen zählen die bis zu einen Kilometer und mehr langen Wegpataunen. Über öffentliche Wege hatten die Bauern vom Rande ihres Grundstückes aus hohe Pergln über die öffentlichen Wege gezogen; sie sind noch in Erinnerung der ganz alten

Straßen frei und offen, sollen die Säulen, wo sie gefährlich stehen und Irung bringen, alle anders gesetzt werden." Die Arbeit in den "Steïln", den schmalen Terrassen war aufwändig und ist es noch. Trockenmauern geben ihnen ein regelmäßiges Gefälle und halten das Erdreich. Im Herbst wurde der Boden zum Rebstock hin "gehauen" oder gepflügt, im Frühjahr wieder "ausgezogen",

Wenn historische Quellen davon sprechen, dass Unterländer Weinbauern in heißen Jahren den Vetzener aufgekauft haben, um damit ihre "marmeladigen" Weißen aufzufrischen, so ist das letztlich ein Kompliment für den Vielgeschmähten.

Leute in Galsaun und Vetzan. Angeblich soll sich eine solche Pataun auf dem Weg hinter Pfraum in Kastelbell erhalten haben. Steuerrechtlich befanden sie sich in einer Grauzone: Wie soll auch eine Ernte über einem gemeinen Weg fiskalisch behandelt werden? Nicht selten behinderten sie die Durchfahrt. In den Dorfsatzungen von Kortsch von 1614 findet sich der Artikel 37, der von "Irungen" (das Vintschgerische "iirn", im Wege sein) der Säulen spricht. "Damit die gemeinen Wege und

wobei die Erde mit der Haue vom Stock entfernt und eine Furche fürs Wassern gezogen wurde. Gewassert wurde wenig, zur Zeit der Blüte und kurz vor der Reife.



Immer wieder stößt man auf Ermahnungen der Grundherrn an die Eigenleute, die Weinacker ordentlich in Schuss zu halten, Stauden auszuhacken oder Schatten machende Bäume zu fällen. Auch an wohlmeinender Literatur fehlt es nicht. Hans Haring, Kaplan der Herren von Annenberg verfasst um 1518 in Latsch das "Pelzbüchl", eine Anleitung zum Obst und Weinbau, wo sich der Autor diverser Quellen bediente. Mag der eine oder andere Vorschlag sich recht abstrus anhören, so sind andere Vorschläge gar nicht so unzeitgemäß.

Allerdings sagt der Experte Helmuth Scartezzini dazu: "Meines Erachtens bringt sie (die Schrift, Anm. d. Verf.) nichts Wesentliches zum heimischen Weinbau, da es sich um eine fast wortgetreue Wiedergabe des Pelzbuchs aus der Hand des Gottfried von Franken handelt. Diese Lehrschrift, wohl vor 1300 verfasst, zum Obst- und Weinbau im Mittelalter mit Hinweisen zur Weinlese und Weinverbesserung sowie zur Herstellung von Kräuterweinen und Essig war mehrfach Ausgang zu den verschiedenen Anleitungen [...]." Immerhin belegt die Schrift, dass die Grundherrn bestrebt waren, den praktischen Bildungshorizont ihrer Bauern zu heben.

Klimaverschlechterung, das Auflassen der Klöster und andere Faktoren führen zu einem schleichenden Niedergang. Auch kellertechnisch wurde schlampig gearbeitet. Da lagerte der Wein neben dem Kobis, den Erdäpfeln, dem Gselchten, dem Käs und dem Speck. Der Wein wurde nicht selten

bis im Frühjahr auf dem Trester gelassen und sollte er einen Stich haben, wurde der Stander trotzdem leer. "Getrunken wurde alles!", sagt der Vater von Leo Forcher in Galsaun. Die häufigste Weinsorte war der gemischte Satz, in den alles, Rotes und Weißes, hineinkam: der Fraueler, der rote Heunische, der Partschniser, der (die?) Salzen, die Versailer (oder: Versoarer), der Portugieser, der Vernatsch. Und was sonst halt noch so wuchs an Haus- und Stadel-

> "Landspråch" in Goldrain halt so an Rasln kribuskrabus angeboten wurde. Gab es um 1900 im Vinschgau an die 200 ha Anbaufläche Wein, zählen wir in den Neunzehnhundertsiebzigern gerade noch 47 ha. Dazwischen war ein Äpfelzunami durchs Tal bis hinauf in die Steïln gerast. Es waren ein paar helle Querköpfe, die an den Vintschger Wein glaubten, der Leo Forcher, der Hubert Pohl und der Oswald Schuster, und die am 25. 2. 1981 in Kastelbell mit 65 anderen den Vinschgauer Weinbauverein gründeten. Und allmählich wurden aus den Vintschger (Wein)Schmuddelkindern noble, feingliedrige Prinzessinnen um die die Bewerber aus Nah und Fern Schlange stehen. Darüber ein andermal.

wänden. Reine Sorten gab es im Schnitt

kaum, da wurde gekauft, was auf der



Cristiano Ronaldo liebt guten Wein. Wer selbst hunderte Millionen Euro schwer ist, kann schon mal **31.000 Euro** für zwei Flaschen Wein ausgeben.



VON ROMAN GASSER

er Cristiano Romuss sich bei einem Restaurant-Besuch nicht den Kopf über die Preise zerbrechen. Der Weltfußballer war gemeinsam mit seiner Freundin Georgina Rodriguez im angesagten Restaurant "Scott's" in London, einem vor allem bei



Richebourg Grand Cru: Aus dem

Promis beliebten Fischrestaurant. Ronal-

do feierte angeblich mit seiner Familie

den Geburtstag seiner Tochter und mach-

te dabei eine Ausnahme von seiner Alko-

hol-Abstinenz. Es war ein schneller Be-

such. Sie hatten nicht gebucht und setzten

sich kurzerhand an die Bar. Hier soll Ro-

naldo laut "Daily Mail" umgerechnet

31.000 Euro für je eine Flasche Bordeaux

Sie tranken jeweils etwa eineinhalb

Gläser, bevor sie sich wieder auf den

Weg machten. Sie haben nicht einmal

die zweite Flasche ausgetrunken, so ein

Schon die im Internet abrufbare Weinkar-

te des noblen Restaurants "Scott's" lässt

und Burgund ausgegeben haben.

1982 Pomerol Petrus: Ein herrlicher

tief blicken. Zwar gibt es auch Wein für umgerechnet 55 Euro pro Flasche, aber der 1982er "Château Pétrus" aus dem französischen Weinbaugebiet Pomerol bei Bordeaux schlägt mit mehr als 10.000 Euro zu Buche. Und eben dieser Edelwein stand am Ende auf Ronaldos Rechnung sowie eine Flasche "Richebourg Grand Cru" aus dem Burgund für fast 21.000 Euro. Der ist in der Karte übrigens nicht zu finden und wird vermutlich nur ganz besonderen Gästen angeboten.

> Eben nur jenen, die mehrere Platinkarten besitzen und keinen Kredit zurückbezahlen müssen.

Der Fußballprofi hat nach seinem Wechsel von Real Madrid zu Iuventus Turin zwar etwas an Marktwert eingebüßt, dennoch gehört er mit 80 Millionen Euro noch immer zur Spitze der internationalen Fußballstars. Aktuell ver-

"Ronaldo und Familie haben die zweite Flasche, die 21.000 Euro gekostet hat, nicht einmal ausgetrunken."

dient Ronaldo etwa 30 Millionen Euro pro Jahr durchs Fußballspielen, dazu kommen noch zahlreiche Werbedeals. Da sind die 31.000 Euro, die er für zwei göttliche Flaschen Wein ausgegeben hat, nur Peanuts. Was lernen wir daraus? Auch Kicker lesen die Weinkarte gerne von hinten

38 DIONYSOS VINSCHGAU STAR-NEWS DIONYSOS 39 • von Dr. med. Albin Thöni *

as Bier-Thema und dessen Genuss ist nicht nur zur Fastenzeit aktuell, sondern zu jeder Jahreszeit. Hochprozentige, von den % Vol. Alkohol abhängige Biere, die keinesfalls als "Durstlöscher" geeignet sind, brechen das Fasten nicht, sie wurden im Mittelalter als "flüssiges Brot" bezeichnet.

Bereits in grauer Vorzeit, bei den Sumerern, den Babyloniern und alten Ägyptern zählte Bier zu den Grundnahrungsmitteln, es war ein Bestandteil der täglichen Ernährung.

Die Heilige Hildegard von Bingen (um ~1150) hat viel vom Bier als Heil-, Entspannungs- und Stärkungsmittel gehalten. Sie hat in ihrem Werk "Causae et Curae – Die Ursachen und die Wirkung von Krankheiten" und in ihren naturwissenschaftlichen Schriften dazu ermuntert Bier, zu trinken: "Cerevisiam bibat!" -"man trinke Bier nicht nur bei Schlafstörungen, bei Gicht und Fieberanfällen. Wenn es keinen Wein gibt, möge man aus Gerste, Dinkel oder Roggen gebrautes Bier trinken". Die auch in der Natur- und Heilkunde erfahrene Klosterfrau empfiehlt: "Gegen den Durst soll man Bier trinken, kein Wasser, denn dieses würde dem Blut und den Körpersäften mehr schaden als nutzen".

"Bereits in grauer Vorzeit, bei den Sumerern, den Babyloniern und alten Ägyptern zählte Bier zu den Grundnahrungsmitteln, es war ein Bestandteil der täglichen Ernährung."

Und sie stellt fest: "Bier lässt die Fleischpartien des Menschen wachsen und verschafft dem Menschen wegen der Stärke und Güte des Gerstensaftes eine schöne Färbung seines Gesichtes" (im naturkundlichen Werk "Physica – die natürliche Wirkkraft der Dinge").

Das Bier habe reiche Nahrung und sei ein genügsames Nutriment. Wer es trinkt, erhalte "gute Feuchtigkeit und ein gut Geblüte"! Von Paracelsus stammt auch die Erkenntnis: "Alle Dinge sind Gift und nichts ist ohne Gift. Allein die Dosis macht, dass ein Ding kein Gift ist – Dosis facit venenum"! Nach dem Grundsatz der zahlreichen Klöster im Mittelalter, demzufolge "flüssiges das Fasten nicht bricht" ("liquida non frangunt ieunum"), war auch in der zur damaligen Zeit sehr streng gehandhabten Fastenzeit

das Trinken erlaubt. Die Klöster waren im Mittelalter die Heil- und Behandlungszentren schlechthin. Wobei die Mönche, bzw. die für das Brauen zuständigen Klosterbrüder, dafür Sorge trugen, die sogenannte Stammwürze beim Bierbrauen, den Anteil der aus dem Malz und Hopfen in Wasser gelösten, also den Dichtegrad der nicht flüchtigen Stoffe vor der Gärung: den Malzzucker, das Eiweiß, die Vitamine, die Polyphenole, die Mineralien und die Aromastoffe zu erhöhen, um den Nährwert, aber damit auch den Alkoholgrad zu steigern. Je höher also der Stammwürze-Gehalt,

Je höher also der Stammwürze-Gehalt, desto stärker, desto alkoholbetonter das Bier. Sozusagen Bier als flüssiges Brot.

Dies ist speziell bei den Bock-und Doppelbockbieren der Fall. Es sind Starkbiere, die mit 7 bis 8,5 % Vol. einen deutlich höheren Alkoholgehalt als andere Biersorten haben, zumal im Vergleich zu den Pilsbieren (Pils(e)ner), benannt nach der Stadt Pilsen in Böhmen, im heutigen Tschechien, mit durchschnittlich 5% Vol. bzw. einem Stammwürze-Gehalt von höchstens 12,5° Plato, der Einheit des Stammwürze-Gehaltes benannt nach dem deutschen Chemiker Fritz Plato.

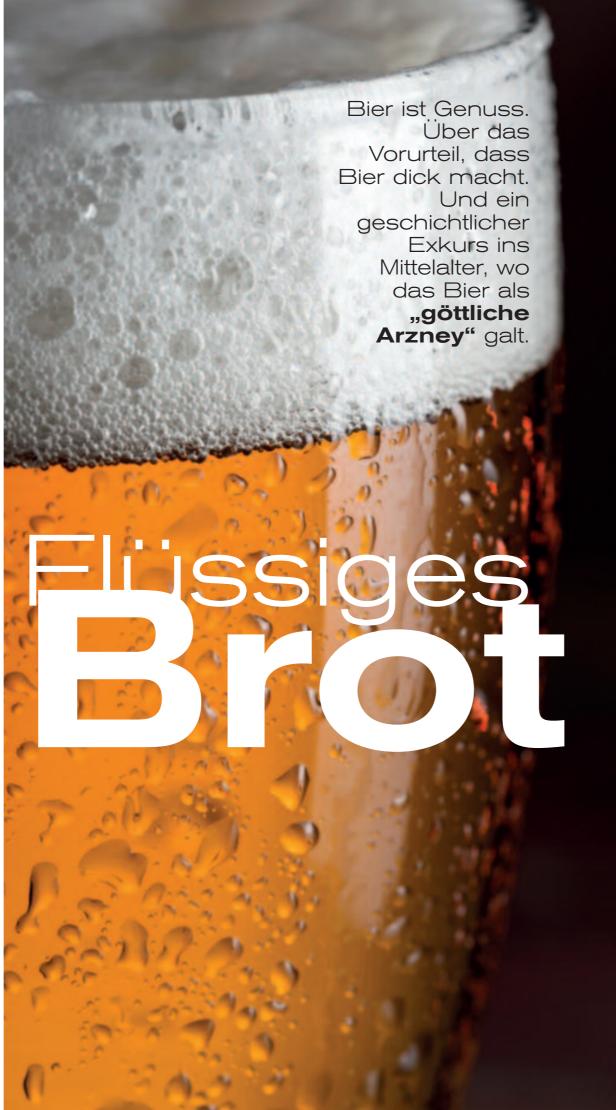
Im Jahr 1521 nach Christus soll Martin Luther auf dem Reichstag zu Worms nach dem Genuss eines Kruges Bier erklärt haben: "Der beste Trank, den einer kennt, der wird Einbecker Bier genannt"!

Die ehemals florierende Hanse-Stadt Einbeck nördlich von Hannover in Niedersachsen ist der Geburtsort und Namensgeber des Bockbieres, das in München ab dem Jahre 1615 nach dem damals berühmten Einbecker-Rezept eingebraut wurde.

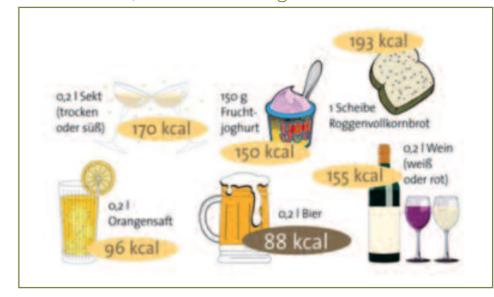
In Bayern ist aus dem Wort Einbeck bzw. aus dem "einböckischen" Bier das Bock-Bier entstanden. Und die bayerischen Brauerei-



Bierbrauer Herttel



Wussten Sie, dass Bier weniger Kalorien enthält ...



en haben dieses Bockbier sogleich als ihre eigene Spezialität angepriesen (nach Wolfgang Stempfl: Doemens).

Das Doppelbock mit über 7% Vol. Alkohol ist tatsächlich die süddeutsche Weiterentwicklung der Mönche, die mit dem hohen Nährwert dieser Starkbiere als eine Art flüssiges Brot ihre kargen Mahlzeiten aufzubessern und zu ergänzen versuchten. Diese Starkbiere waren weniger verderblich, als die heute üblichen hochgezüchteten Industriebiere. Ab 1634, wenige Jahre nach Einführung des Reinheitsgebotes, erlangte das Bockbier der Paulaner Mönche aus dem Münchner Kloster Neudeck große Beliebtheit.

Ihr stärkeres Doppelbock-Bier widmeten sie ihrem Ordensgründer, dem Heiligen Franz von Paola, der in Süditalien um 1450 nach Christus ein Kloster gegründet und die Mitbrüder auf sehr strenge Ordens-Regeln verpflichtet hatte, unter anderen auf ein sehr rigoroses Fasten und eine ausschließlich vegane Ernährung, die nicht nur den Fleisch-Genuss versagte. Die Paulanermönche in München nannten das von ihnen gebraute Bier Sankt-Vaters-Bier, woraus sich später der Name Salvator ableitete.

Seit dem 18. Jahrhundert fand der Anstich dieser Starkbiere alljährlich am 2. April auf dem Münchner Nockherberg statt, bei dem der jeweilige Braumeister (Mönchsbruder) dem bayrischen Kursfürsten den ersten Krug überreichte. Diese Tradition gehört noch heutzutage zu den Münchner Attraktionen, wobei seit Jahrzehnten der erste Krug dem bayrischen Ministerpräsidenten feierlich überreicht wird. Auch die anderen Brauereien (in Bayern) kennzeichneten ihre Bockbiere mit mindestens 18% Stammwürze in der Regel mit der Endung –ator, so gibt es neben dem Salvator, das Triumphator, Maximator, Celebrator. Die-

se Starkbiere hatten alle einen hohen Stammwürze-Gehalt und damit einen hohen Nährwert – eben wie "flüssiges Brot". Bereits im frühen Mittelalter wurden Nährbiere auch für stillende Mütter vermischt mit Zucker und Eier hergestellt. Diese dunklen, sehr niedrig gehaltenen Malzbiere hießen im Volksmund "Ammenbiere". Wer erinnert sich nicht daran, wie bis vor wenigen Jahrzehnten manch stillende Mutter vom eigenen Mann und der gutmeinen-

"Alle Dinge sind Gift und nichts ist ohne Gift. Allein die Dosis macht, dass ein Ding kein Gift ist."

den Schwiegermutter mit Malzbier "beschenkt" wurde, im irrigen Glauben, dass jene Wöchnerin, die "literweise" Malzbier trinkt, die Milchbildung der Brust fördert! Wie steht es nun aber tatsächlich mit den Nährwerten des Bieres, um die Kohlehydrate und Kalorien? Welche Bewandtnis hat es mit den Fettdepots am oder besser im Bauch bei den Herren und an den Hüften bei den Frauen. Kurzum mit einem an sich leidigen Thema: Macht Bier dick bzw. ist hoher Bierkonsum für den Bierbauch verantwortlich? Gibt es den "Bierbauch" tatsächlich?

Der Bierbauch rührt vom Glauben her, dass vor allem Männer, die viel Bier trinken, häufig einen Bierbauch bekommen. Die betroffenen Männer neigen dazu, > > "apfelförmig" Fett anzusammeln, dies

40 DIONYSOS GESUNDHEIT DIONYSOS 41

bedeutet, dass die Fettpolster sich vorwiegend im Inneren des Bauchraumes ansammeln, zwischen den Darmschlingen, und dadurch den Bauch mehr oder weniger stark vorwölben, weniger infolge eines gleichzeitig bestehendes Unterhautfettgewebes. Bei den Frauen verteilt sich das überschüssige Körperfett "birnenförmig", es sammelt sich vorwiegend am Po, an den Oberschenkeln und an den Hüften an. Aber es gibt, wie immer, Ausnahmen bei der Verteilung dieser Fettpolster. Welcher Fettverteilungstyp entscheidend ist, hängt nicht vom Geschlecht allein ab.

Die Vererbung, also die Gene der Eltern, spielen auch hier eine entscheidende Rolle. Bier ist ein relativ kalorienarmes Getränk im Vergleich zu Wein, Sekt und Likör, aber auch im Vergleich zu den Fruchtsäften, zum Apfelsaft und sogar zur Milch (siehe Grafik im Anhang).

Alkohol wird im Körper verbrannt. Der Körper besitzt aber keinen Alkoholspeicher, aber einen Fettspeicher und so wird überflüssiges Brennmaterial – also die "Bierkalorien" – als Fettpolster angelegt. Ein 0.2 l Glas Bier hat etwa 90 Kalorien mit umgerechnet acht Gramm reinen Alkohol;



Bier mit Qualitätszeichen Südtirol mit den Braumeistern

die gleiche Menge Wein hat 155 Kalorien bei 17 Gramm reinen Alkohol. Ein halber Liter Pils bringt es auf rund 215 Kilokalorien, eine Maß – also ein Liter Bier auf dem Oktoberfest mit 6% Vol. – bringt es auf rund 450 Kilokalorien.

Bier hat einen Brennwert von 43,0 kcal pro 100 ml und enthält 3,1 gr Kohlenhydrate, während der Zucker im Bier restlos in Alkohol und CO2 vergoren wird. 100 Gramm Apfel hingegen haben einen Brennwert von 52,0 kcal und enthalten 11,4 gr Kohlenhydrate.

100 ml Milch haben rund 64, das Pilsbier dagegen nur 42 Kalorien (Quelle: Deutsches Institut für Ernährungsmedizin).

In diesem Zusammenhang müsste man auch die Frage des glykämischen Index er-

"Brennender **Sturm**"

Hildegard von Bingen meinte, dass "liebende Mädchen, die Bier trinken, ob des Einflusses dieses Getränkes von Sinnen wären".

• von Albin Thöni

ekannt sind die Gedanken der Heiligen Hildegard, die im Jahre 2012 von Papst Benedikt zur Kirchenlehrerin erhoben worden ist, und die als Naturheilkundige ihrer Zeit galt, in Zusammenhang mit der Erschaffung von Mann und Frau, der Lust und dem Orgasmus (Beuroner Kunstwaler S. 176 ff. 2. Aufzer 2012)

Die Universalgelehrte hat als Erste den sexuellen Orgasmus beschrieben, als "einen brennenden Sturm, der vom Unterleib in das Hirn aufsteige und dieses und die Adern zur Gänze mit seiner brennenden Hitze erfülle und vom Oberkörper ausgehend die Zeugungsorgane erfasse, beim Mann die Lenden, bei der Frau die Nabel-Gegend". Während dieses brennenden Sturms "schläft das Bewusstsein des Menschen in Selbstvergessenheit ein und er vergisst jede Zurückhaltung"!

Die heilige Hildegard spricht in diesem Zusammenhang auch "vom brennenden, süßen Geschmack und vom schweißtreibenden, brennenden Sturm der süßesten Liebe, die zur Zeugung



führt"! Ich zitiere aus "Causae et Curae", Band II, Seite 153, ff., wo die Heilige Hildegard als Universalgelehrte ihrer Zeit, als Äbtissin und Ordensfrau, als Naturheilkundige und als Ratgeberin in Lebensfragen festhält:

"...und Gott erschuf eine Gestalt zum Ergötzen des Mannes, und so ist die Frau das Ergötzen des Mannes. Das große Ergötzen, das in Adam war, als Eva aus ihm hervorging, und die Süße jenes Schlafes, den er damals schlief, verwandelte sich mit seinem Sündenfall in das Gegenteil von Süße. Weil der Mann diese große Süße noch in sich spürt, eilt er schnell wie "der Hirsch zur Quelle". Wenn sich jedoch die Lust im Menschen erhebt, wird sie vom Feuer des Marks erregt. Und das Feuer des Marks entzündet die Lust, die den Geschmack der Sünde hat, und dann bewirkt die Lust mit ihrem Geschmack im Blut eine Glut wie einen Sturm, so dass das Blut Schaum wirft und diesen milchähnlichen Schaum unter Wonnegefühl in die Höhlungen der Geschlechtsorgane leitet, weil er dann bereits gekocht und gar ist. Wenn der Mensch aber nur durch Berührung ergötzt wird, vergießt er einen dünnen, trüben und halbgaren Samen, ähnlich dünner Milch, da er nicht durch fremdes Feuer gekocht ist".

"schläft das Bewusstsein des Menschen in Selbstvergessenheit ein und er vergisst jede Zurückhaltung"!

Interessante Aussagen der Heiligen Hildegard, wie ich meine, die ja auch Ratgeberin in Lebensfragen war.

Sie meinte, dass "liebende Mädchen, die Bier trinken, ob des Einflusses dieses Getränkes von Sinnen wären". ("Puellae amantes amentes sunt!")

wähnen. Darunter versteht man die Blutzuckerantwort auf 50 gr Kohlenhydrate in Lebensmitteln. Mit anderen Worten: die Wirkung kohlenhydrathaltiger Lebensmittel auf den Blutzuckerspiegel mit der Gegenüberstellung der Nährwerte, der Kohlenhydrate und Kalorien beim Bier. Dieses Thema ist sehr komplex und müsste von Ernährungswissenschaftlern vertieft werden (Münchner Zentrum für Ernährungsmedizin und Prävention).

Bier ist also nicht flüssiger Zucker und hat weniger Kalorien wie z. B. viele (Frucht)-Säfte! Trotzdem spricht niemand vom "Apfel-Bauch" oder vom "Cola-Bauch"! (siehe www.wikifit.de/Kohlenhydrat).

Man beachte, dass in einem üblichen Liter Coca-Cola geradezu 36 Zuckerwürfel enthalten sind, dies entspricht rund 100 Gramm Zucker! Wobei für die Männer 30 gr Zucker die empfohlene Höchstmenge an Zucker/Tag ist, also 12 Würfelzucker; für die Frauen ca 25 gr, das entspricht etwa 8 Würfelzucker.

Um einen Liter Cola mit dem üblichen Gehalt an Zucker, bzw. dessen Kalorien zu "verbrennen", müsste z. B. ein 70 Kilogramm schwerer Mensch 30 Minuten schnell joggen, oder eine Stunde lang schnell marschieren! Der Bierbauch kommt also nicht unbedingt vom Bier. Er entsteht immer dann, wenn wir mehr Kalorien zu uns nehmen, als wir tatsächlich verbrennen.

Letztlich ist für die unerwünschten Pfunde ein ungesunder Lebensstil verantwortlich:

1. ein zu kalorienreiches Essen in Form von deftigen und viel zu salzigen und zuckerhaltigen Speisen, wie z. B. Pommes, Burger, Salzbrezeln, Kuchen und 2. viel zu wenig Bewegung.

Kalorien, die nicht genutzt werden, haben die Tendenz sich als Fettdepot abzulagern für "schlechte" Zeiten und Hungerperioden, die es evolutionsbedingt in früheren Zeiten von uns

Menschen, vor Jahrtausenden und Jahrhunderten, sehr oft gegeben hat. Das im Bauch angelagerte Fett sendet zudem bestimmte Hormone aus, die möglicherweise von den weiblichen Hopfendolden herstammen: Hopfen enthält Pflanzenhormone, die den weiblichen Sexualhormonen ähneln und die nicht nur zur Appetitsteigerung beitragen, sondern damit auch in hohem Masse das Risiko für Stoffwechselstörungen, Herz-Kreislauferkrankungen und Diabetes begünstigen. Da also der hohe Bierkonsum, indirekt, den Appetit

anregt, kann ein regelmäßiger starker Biergenuss für den sogenannten Bierbauch mitverantwortlich sein.

Welches Fazit ergibt sich daraus: Wer den Bierbauch loswerden will, muss seinen Lebensstil ändern, weniger und gesünder essen und sich mehr und regelmäßiger bewegen. Da sich aber die Menschen insgesamt – und nicht nur jene mit einem Bierbauch geplagcke. Die einzig wirksame und medizinisch sinnvolle Methode, um Gewicht zu verlieren und den Bierbauch zu "Leibe zu rücken" und sich in seiner Haut wohlzufühlen, ist: Mehr Energie zu verbrauchen – am besten wie oben bereits ausgeführt, durch mehr Bewegung. Und weniger und ausgewogener zu essen.

Bis vor wenigen Jahrzehnten wurde manch

"beschenkt", im irrigen Glauben, dass die

die Milchbildung der Brust fördert.

stillende Mutter vom eigenen Mann und der

gutmeinenden Schwiegermutter mit Malzbier

Wöchnerin, die "literweise" Malzbier trinkt,

Dies klingt jedoch reichlich unspektakulär bei dem Kampf gegen sich

> selbst, bzw. gegen seinen schlimmsten Feind: die Kalorien. Für all diese von Fettpolstern "geplagten" Männer und Frauen böte sich nicht nur die Fastenzeit als Zeit des "Loslassens von Überflüssigem" geradezu an, sich von der "eigenen Fettreserve" zu ernähren; denn das Fasten gibt auch eine Klarheit im Kopf und holt das Beste aus dem Menschen hervor. In diesem Sinne gilt noch folgender Spruch und folgende Weisheit: Ein Glas Bier am Tag ist besser als kein Glas. Zwei Gläser Bier am Tag sind besser als ein Glas.

Aber vier Glas Bier am Tag sind nicht doppelt so gut, wie zwei Gläser Bier! (nach Professor Anton Piendl, Institut TU München/Weihenstephan).

Und noch ein volkstümlicher

Spruch, gesehen an einer Mauer in Ober-Bozen:

"WER GOTT LIEBT, WIRD SELIG. WER BIER TRINKT WIRD FRÖHLICH. DRUM LIEBET GOTT UND TRINKET BIER, DIES IST DAS BESTE LEBENSELEXIER!"

*Diplom-Bier Sommelier (Doemens)



Sex, Schokolade, Sonne, Strand und S' Bier.

ten – und besonders jeden Frühling und nicht nur in der Fastenzeit wieder nach einem schlanken Körper sehnen, kommen Jahr für Jahr neue Ernährungsformeln in Mode bzw. preisen selbsternannte Ernährungsexperten, sogenannte Ernährungs-Gurus, alle nur denkbaren, fragwürdigen und vielfach unsinnigen Diätformeln an. Immer häufiger werden aufwendige Ernährungspläne und Diäten frag-und kritiklos übernommen – und der gesunde Menschenverstand bleibt allzu oft auf der Stre-

GESUNDHEIT DIONYSOS 43

lena Walch, la differenza sta nei dettagli. Al 52° Congresso Nazionale dell'AIS, fra le tante degustazioni in programma la verticale "Beyond the Clouds" Cantina Elena Walch, tenuta da Karoline Walch è un'esperienza di raffinata autenticità, eleganza ed esclusività, capace di farci assaporare appieno tutto il piacere di un winetasting nella declinazione del concept Walch: la voce del territorio, la pulsione del cuore, lo sguardo proteso al futuro, tutto il resto è tradizione e perfezione.

1869 è l'inizio di una tradizione che giunge con Karoline alla quinta generazione, 149 anni di storia che nella sede dell'Azienda a Termeno e nei singoli vigneti di proprietà da Vigna Kastelaz a Vigna Castel Ringberg pulsano di impegno e di dedizione. Un solo obiettivo fornire materia prima eccellente per vini eccellenti. E il Beyond the Clouds è una delle massime espressioni dell'azienda. Un uvaggio a base chardonnay con l'aggiunta di altre varietà la cui percentuale può variare leggermente da anno in anno.

La degustazione prevede otto annate, otto sfumature di bianco che dipingono le fragranze organolettiche anno dopo anno. Elena Walch, Bianco Alto Adige DOC Beyond the Clouds 2000. E' il primo prodotto. Nelle parole di Karoline l'inizio di un percorso, intuizioni, prospettive e la voce della consapevolezza.

"Fresco, elegante, essenziale. Le escussioni termiche lasciano il segno e il colore brillante ne anticipa il risultato che si rivela dal caratteristico bouquet di frutta esotica, tipico dello chardonnay."

Fresco, elegante, essenziale. Le escussioni termiche lasciano il segno e il colore brillante ne anticipa il risultato che si rivela dal caratteristico bouquet di frutta esotica, tipico dello chardonnay.

Karoline con classe innata e un piglio professionale, giovane e dinamica, ci avvicina alla seconda annata in degustazione la 2007. L'equilibrio è nelle sue corde. Appagante e caldo conquista al primo sorso con una mineralità decisa ma aggraziata. Variazioni sul tema del Bianco Alto Adige DOC Beyond the Clouds che proseguono con il 2009.



Beyond the Clouds

Una verticale racconta: Beyond the Clouds, Finezza ed eleganza. Una degustazione al **Congresso AIS di Merano** che ha riempito lo spazio intorno a noi di sensazioni ed emozioni capaci di evolversi in memoria. E quando il calice racconta l'arte del vino celebra l'identità del gesto.

La calda annata incide sulla vendemmia che viene anticipata di tre settimane rispetto alle annate normali, il risultato? Un ottimo calice, dove fruttato, mineralità e contrasti intriganti si esaltano per poi cedere il passo all'evolversi di complessità e finezza. Con l'annata 2012 si cambia registro o meglio si entra nella sfera dei capolavori d'artista con Argentum Bonum. Il caso segnò il suo destino, è la sintesi della sua storia, infatti in Casa Walch si era riscontrato come i vini "dimenticati" nella loro casa a 2000 metri, acquistavano una certa complessità e finezza evolutiva dovuta alle basse temperature.

Da qui la ricerca di un luogo che dava ai vini tali peculiarità è l scelta è caduta sulla miniera d'argento in Val Ridanna. Temperatura costante tutto l'anno a 7 °C con un'umidità del 95% ed qui che 600 bottiglie di Beyond the Clouds riposano nel valore del tempo.

Elena Walch, Bianco Alto Adige DOC Beyond the Clouds 2011 Argentum Bonum, quando si dice un classico senza tempo con grande potenzialità di mostrarsi nel suo splendore evolutivo. L'eleganza sottolinea le note erbacee ed un palato

ancora svettante e vivace. L'Argentum Bonum 2012 è simile e diverso. Giallo oro nel calice, mineralità e intensità. Sussurra ma ha bisogno di tempo per elevarsi in canto, e attende paziente che la frutta e le note floreali orchestrano un'armonia partitura. Per la Famiglia Walch, il vino è anche se non soprattutto arte, emozione, sentimento. Una passione viva e intensa in sinergia con la professionalità e la ricerca di un eccellenza che comunichi e valorizzi il territorio. Ecco perché ogni singolo vino Elena Walch è massima espressività territoriale nella modulazione dell'eleganza.

La degustazione continua con Elena Walch, Bianco Alto Adige DOC Beyond the Clouds 2014. Nonostante l'annata sia considerata atipica il vino mantiene mineralità e freschezza.

Ma l'apice della personalità Beyond the Clouds si ha con l'annata 2015, è sintesi olfattiva di un territorio con belle note di sapidità e mineralità in perfetto accordo ed una leggera trama speziata.

Il percorso si conclude con l'annata 2016, setoso, fresco, contrastato da una sapidità e una mineralità in crescendo. Al silenzio del tempo è affidato il suo grande potenziale. Finezza ed eleganza. Cifra distintiva del Beyond the Clouds e di questa degustazio-

ne che ha riempito lo spazio intorno a noi di sensazioni ed emozioni capaci di evolversi in memoria. E quando il calice racconta l'arte del vino celebra l'identità del gesto.



Michele und Antonella Iozzo



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



Steiermark 2.0

Im Juli 2018 luden Vertreter des Regionalen Weinkomitees und der Wein Steiermark zu einem historischen Pressegespräch, das eine neue Ära des Steirischen Weins einleiten wird.

• VON SABINE BAUER-WOLF*

ie im Hotel Weitzer verkündet wurde, erhält die Steiermark mit dem Weinjahrgang 2018 ein neues Herkunftssystem. Dieses wird sich gemäß der drei steirischen Weinbaugebiete in Südsteiermark DAC, Vulkanland Steiermark DAC und Weststeiermark DAC gliedern.

Fokus auf die Herkunft

Präsentiert und kommentiert wurde das neue DAC-System von Landesrat Johann Seitinger, Mag. Wilhelm Klinger (Geschäftsführer ÖWM), Ök.-Rat Franz Titschenbacher (Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark), Johann Dreisiebner (Obmann Regionales Weinkomitee Steiermark), Stefan Potzinger (Obmann der Wein Steiermark) und Ing. Werner Luttenberger (Geschäftsführer Wein Steiermark). Das große Interesse an den Zukunftsplänen des Steirischen Weins manifestierte sich vor allem in der Anwesenheit zahlreicher Medienvertreter, denen die Podiumsgäste in einer lebendigen Diskussion Rede und Antwort standen. "Um die Steiermark und ihre drei Weinbaugebiete in Zukunft erfolgreich zu positionieren, ist es notwendig, auf die Alleinstellungsmerkmale und Besonderheit der Region hinzuweisen. In der Weinwirtschaft ist die Herkunft das wichtigste Element, um sich von Mitbewerbern abzuheben und die Weine so erfolgreich vermarkten zu können", so Werner Luttenberger zu den Beweggründe für die Entwicklung des Steiermark-DAC-Systems.

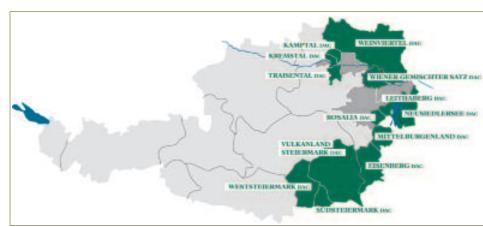
Drei Stufen: Gebietswein, Ortswein und Riedenwein

Die Verantwortungsträger der steirischen Weinwirtschaft zogen aus diesem Grund in den letzten Monaten an einem Strang und feilten in einem intensiven Prozess an einem eigenen steirischen DAC-System. Das Ergebnis ist eine dreistufige Herkunftspyramide, die sich in Gebietsweine, Ortswei-



ne und Riedenweine gliedert. Stefan Potzinger, Obmann der Wein Steiermark, zeigt sich überzeugt, dass "das neue Herkunftssystem der bereits bestehenden Qualität des Steirischen Weins gerecht wird. Gleichermaßen wird dadurch auch sichergestellt, dass die Qualitätsentwicklung in Zukunft beschleunigt wird". Das neue Herkunftssystem streicht ganz bewusst die Vorzüge des steirischen Weins hervor: Die traditionelle Rebsortenvielfalt bleibt erhalten, wobei auf der Orts- und Riedenebene der Fokus auf lokal vorherrschenden Leitsorten liegen wird. Die nverkehrbringungstermine mit 1. März bzw. 1.

Mai wurden so gewählt, dass die Weine genügend Zeit zur Entwicklung ihres herkunftstypischen Charakters erhalten und ihr Potenzial speziell auf Orts- und Riedenebene voll entfalten können. Der Startschuss für das Herkunftssystem ist vom Regionalen Weinkomitee für die Ernte 2018 vorgesehen. Die endgültigen Weichen für das steirische DAC-System müssen zuvor allerdings noch vom Bundesministerium gestellt werden, das die Verordnung mit seiner Unterschrift absegnen muss. Mit der Implementierung des steirischen DAC-Systems steigt die Zahl der DAC-Gebiete Österreichs auf insgesamt 13.



SÜDSTEIERMARK DAC
VULKANLAND STEIERMARK DAC
WESTSTEIERMARK DAC

RIEDEN WEINE

ALBERTICK UND POTESCHAL BESTEE RIEDEN
ALBERTICK UND POTESCHAL BESTEE

"Die internationalen Spitzenerfolge der steirischen Weine zeigen uns, auf welch hohem Niveau sie angekommen sind. Keinesfalls dürfen wir uns jedoch darauf ausruhen, sondern sollten die hohe Qualität mit einem professionellen Marketing und modernen Kundenzugang weiterhin aufrechterhalten können."

Johann Seitinge

Wilhelm Klinger

(Geschäftsordnung ÖWM):

"Lange hat sich die Steiermark mit dem Beschluss einer neuen Herkunftsordnung beim Wein Zeit gelassen, und das ist gut so! Denn im Zuge der zahllosen Diskussionen, Sitzungen und auch Streitgespräche ist es gelungen, ein fachlich hervorragendes und für alle vorteilhaftes Ergebnis zu erzielen. Ich danke allen, die daran mitgearbeitet haben und dabei das Gemeinwohl vor das betriebliche Einzelinteresse gestellt haben. Mit den drei steirischen Gebieten steigt die Zahl der DACs in Österreich auf 13. Jetzt bin ich zuversichtlich, dass wir mit diesem Rückenwind spätestens 2020 auch die restlichen vier spezifischen Weinbaugebiete unter den DAC-Schirm bringen können."

Johann Seitinger Landesrat Ök.-Rat:

"Die internationalen Spitzenerfolge der steirischen Weine zeigen uns, auf welch hohem Niveau sie angekommen sind. Keinesfalls dürfen wir uns jedoch darauf ausruhen, sondern sollten jeden Tag überlegen, wie wir die hohe Qualität mit einem professionellen Marketing und modernen Kundenzugang weiterhin aufrechterhalten können. Das neue Herkunftssystem DAC gibt uns die Möglichkeit, unsere optimalen Lagen für unsere Spitzenweine noch deutlicher vor den Vorhang zu holen."

Johann Dreisiebner

(Obmann Regionales Weinkomitee Steiermark):

"Das "Herkunftssystem Steiermark' - mit den drei DACs Weststeiermark, Südsteiermark und Vulkanland Steiermark - ist das Ergebnis eines einzigartigen demokratischen Prozesses in der Geschichte des Steirischen Weins. Vom Arbeitskreis "Zukunft Steiermark' erarbeitet, mit allen Verantwortungsträgern bis zur Basis abgestimmt, wurde es am 18. April 2018 vom Regionalen Weinkomitee Steiermark und am 5. Juni 2018 vom Nationalen Weinkomitee beschlossen. Mit qualitätssteigernden, klaren Regeln für Produktion und Markt, wird mit dem Weinjahrgang 2018 eine neue Ära für den Steirischen Wein beginnen."

* Österreich Wein Marketing GmbH – Mag. (FH) Sabine Bauer-Wolf (Weinakademikerin und Bereichsleitung Kommunikation)

Rezept

Anistaler



So gelingen die perfekten Anistaler Plätzchen wie aus Omas Küche. Einfach zum Nachbacken.

ZUTATEN:

Für 4 Personen

120 g Butter

150 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Msp. Zitronenschale, gerieben 2 Eigelb

2 Eier

180 g Mehl

1 TL Anis, zerdrückt

Marillenmarmelade (Konfitüre)

Bitterschokolade (Kuvertüre)

zum Dekorieren

ZUBEREITUNG:

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die weiche Butter mit Staubzucker und Vanillezucker sowie Zitronenschale mit der Rührmaschine schaumig rühren. Eigelb und Eier nach und nach einrühren. Mehl und Anis mit einem Kochlöffel in die Butter-Eiermasse einarbeiten und kurz durchrühren. Den Teig in einen Spritzsack mit Lochtülle einfüllen, auf das Backblech kleine Taler aufspritzen und im vorgeheizten Backrohr backen.

Fertigstellung: Das Gebäck auskühlen lassen und mit der Marmelade bestreichen. Wiederum mit einem Taler bedecken und flüssige Schokolade mit einer Spritztüte als Fäden über die Kekse spritzen. Auf ein Backpapier legen und trocknen lassen. Backtemperatur: 170 Grad, Backzeit: etwa 6 Minuten

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

46 DIONYSOS WEINGESETZ

Pfeifer-Ode

Ode, dem Hannes Pfeifer vom Pfannenstielhof zu seinem 60.sten gewidmet.

• von Albin Thöni

Die AIR ONE vom PFANNENSTIELHOF schwingt sich geschwinde und mit Karacho in die Höh, juchèe, das berühmte Geburtstagskind ruht vergnüglich und fidel entspannt im samtenen Kanapee. Die feiernde Gesellschaft fliegt über den Magdalener Hügel und über die weltberühmten Dolomiten, Alle prosten dem Hannes Pfeifer zu und sind vergnügt und lobpreisen seine anerkannten Meriten. Der Hannes ist als weiser Mann geprägt von den Wurzeln seiner Vorfahren und vom heiligen Franziskus, er betet für gutes Gelingen im Weinberge und im Keller zum Heiligen der roten Tropfen, zum Urbanus. Der empathische Hannes vom Pfannenstielhof ist als Kellermeister und Önologe ganz ein famoser, er gilt als ein Auserwählter in der Südtiroler Weinwelt und ist in jeder Hinsicht ganz ein großer. Der Hannes begrüßt in Signat, hoch über Bozen, eine zahlreiche Schar von Freunden und Freundinnen, freudestrahlend und wissend, dass er die besten Tropfen aus seinem Keller durch viele Kehlen lässt rinnen. Er ist der Schöpfer von exzellenten autochthonen Rotweinen am Fuße des Hügels St. Magdalena, angesichts all dieser tollen Weine wird ganz schwach sogar seine junge und schöne Tochter Veronika. Fürwahr, der Hannes, der Unverwüstliche, ist als Vernatsch-Guru weit über Südtirol hinaus bekannt. er wurde als Erster in 2009 preisgekrönt mit drei Gläsern und dies ist in seinem Kopfe eingebrannt. Seine neuesten Weine präsentiert in der gemütlichen Stube in Signat, ganz eloquent und beflissen, der Hannes, und er vergisst dabei nicht, sogar den blauen Schurz, wie eine Tiroler- Fahne, zu hissen. Das Geburtstagskind krönt die Tafelrunde, wie könnte es auch anders sein, als erfahrener Keller-Meister, er ist als Charmeur und als Verführer der Frauen bekannt, denn er vermag wach zu küssen deren Geister. Bei seiner Margareth ist dies ihm mit viel Einsatz und Hartnäckigkeit gelungen vor über zwanzig Jahren, seitdem spielt Sie die Chefin im Pfannenstielhof; wie es hald so üblich ist, auch bei vielen anderen Paaren. Der bekannte Pfannenstielhof in Rentsch ist bereits seit 200 Jahren im Besitz der Familie Pfeifer, der Familienbetrieb in nunmehr siebter Generation wird seitdem betrieben tagein, tagaus mit viel Eifer Das Leben am Pfannenstielhof schärft die Sinne für das Echte und verlangt Respekt für das Ursprüngliche, so ist der Hannes mit seinen drei Damen geprägt vom Blick für das Bodenständige und Heimische. Der geschützte Erbhof, verwurzelt mit Grund und Boden am Eisack, ist ein reiner Rotweinbetrieb, mit dem Vernatsch im gemischten Satz, vereint mit 5 % Lagrein, Garant für Frohsinn und Antrieb, zusammen mit der ältesten Rebsorte, dem Lagrein vom Boden und dem rubinroten Lagrein Riserva. Zuletzt dazu gekommen ist der Lagrein Rosè, dieser bezirzt wohl auch die Dipl.-Sommeliere Anna. Das Aushängeschild vom Pfannenstielhof ist jedoch der St. Magdalener Classico, von Jahr zu Jahr, geschmeidig und verführerisch am Gaumen, fruchtig-frisch, saftig und trinkig, oh wie wahr! Die Roten vom Hannes sind Weine mit viel Würze, Charme, rassigem Charakter und Leidenschaft, sie funkeln granatrot, duften nach reifer Kirsche und Johannisbeere und sind voller Kraft. Hannes' Motto ist: Ein gutes Glasl Roter ist geeignet den Verstand zu wecken und zu mehren. die Tannine in den Schalen der Trauben hält jung das Herz und den Geist und lässt altern in Ehren. Fürwahr: Die Roten vom Pfannenstielhof in Maßen genossen, mit dem Gerbstoff Resveratrol, sind nicht nur für die älteren Damen und graumelierten Männer ein verjüngender Pool. Das Geburtstagkind hält vor seiner Fangemeinde, die teilweise angereist ist sogar aus Burgeis, ein Loblied auf seine Margareth, seine Anna und Veronika, und dies voller Inbrunst, ohne Schweiß. Seine rührige Margareth ist eine Frau mit wonderful Empowerment und viel bestauntem Schwung, sie verwöhnt die Gäste am Hofe mit hausgemachten Schlutzkrapfen bis hinein in die Dämmerung. <mark>Ja, der immer noch junge Hanne</mark>s hat die ideale Formel gefunden für ein glückliches, erfülltes Leben, er strotzt so voller Kraft und Saft, und seine Wünschelrute möge sich noch lange und immerzu regen! Alle Freundinnen und Bekannten wünschen dem lieben Hannes zu seinem 60.sten Geburtstag. dass ihm weiterhin die Margareth und seine anmutigen Töchter, gütig, wie die Sonne scheinen mag. Die gestrenge Margareth möge stets seine Schritte lenken und dabei seinem Herzen Freude schenken. Als Rotwein-Produzent möge der Hannes weiterhin erfolgreich bleiben und gesund und ohne Schmerzen, dies wünschen ihm all seine zahlreichen Freunde und ehrlichen Bewunderer von ganzem Herzen; Er möge genießen die Jahre und die Tage, zusammen mit seinen "Damen" tausende schöne Stunden, denn das Leben ist flüchtig und es gilt bei guter Speis und gutem Trank es sich lassen zu munden.





it 119 Besuchern, und hochrangigen Vertretern Wein- und Gastwirtschaft darf diese erste Auflage zu Recht als Erfolg gefeiert werden. Rund sieben Prozent der Weinbaufläche Südtirols also knapp 385 Hektar werden biologisch bewirtschaftet. Doch nicht alle geernteten Trauben werden nach der Ernte auch entsprechend weiterverarbeitet, sondern zu einem Teil der konventionellen Weinerzeugung zugeführt. Unter den über 1.000 ökologisch wirtschaftenden landwirtschaftlichen Betrieben in Südtirol befinden sich 37 Weinbauern, die ihre Trauben selbst weiterverarbeiten und verkaufen. 20 davon präsentierten sich im Rahmen des ers-

"Unter den über 1.000 ökologisch wirtschaftenden landwirtschaftlichen Betrieben in Südtirol befinden sich 37 Weinbauern, die ihre Trauben selbst weiterverarbeiten und verkaufen."

ten Bio Wine Festivals einem Fachpublikum aus dem Bereich der Hotellerie und Gastronomie und boten ihre Bio-Weine zur Verkostung an.

Bioland Südtirol, die Arbeitsgemeinschaft für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise-Demeter und Messe Bozen organisierten den ausschließlich Bio-Weinen vorbehaltene Event im Rahmen der Biolife. Die neu gestaltete Südtirol Lounge im Stile der Südtirol-Marke mit ausgesuchten Materialien und hochwertiger Ausstattung bot

Auch **Bio** Wine ist cool

Dieses Jahr fand im Rahmen der Messe Biolife zum ersten Mal ein exklusives Weinevent statt: Das 1. Bio Wine

Das 1. Bio Wine
Festival in Südtirol.
20 Südtiroler

Bio-Weinbauern präsentierten sich und ihre besten Tropfen einem Fachpublikum.

den perfekten Rahmen für die Premiere des Bio Wine Festivals.

Trotz relativ geringer Vorlaufzeit konnten für die Premiere bereits mehr als die Hälfte der familiengeführten Weinbaubetriebe, die sich der biologisch-organischen oder biodynamischen Anbauweise verschrieben haben, gewonnen werden. Mit den Bio-Verbänden, Weinbauern und Messe

Bozen waren alle Beteiligten sofort von dieser Initiative überzeugt und legten sich entsprechend ins Zeug: heraus kam eine gelungene Erstauflage mit fast 120 Besuchern, hochrangigen Vertretern der Weinund Gastwirtschaft sowie einem knappen Dutzend Journalisten.





Eine zweite Auflage im Rahmen der 16. Auflage der Biolife von Donnerstag 21. bis Sonntag 24. November ist bereits geplant. Die behutsame Weiterentwicklung dieser Initiative in Richtung angrenzender Weinregionen ist angedacht. Somit steht einer erfolgreichen Zukunft dieses außergewöhnlichen Weinevents nichts mehr entgegen.



ereits in den ersten Wochen seiner Tätigkeit konnte der 34 jährige Agraringenieur aus Mals, der an der Universität für Bodenkultur in Wien Landwirtschaft studierte und in den letzten sieben Jahren in der Forschung und Entwicklung für Dr. Schär tätig war, in persönlichen Treffen und im Austausch mit den einzelnen Mitgliedern wertvolle Erfahrungen und Informationen sammeln. Es ging ihm darum, deren Bedürfnisse, Anliegen und Vorstellungen und Erwartungen besser zu verstehen und sie bestmöglich in seine Tätigkeit als neuer Direktor einzubinden. Bernhart legt großen Wert darauf, die Weinwirtschaft in Südtirol als moderne und innovative Weinbauregion auf dem Boden der Tradition zu etablieren und im Sinne der Mitglieder zu vertreten.

Weiters hat es sich Bernhart zum Ziel gesetzt, die Rolle des Konsortiums als Interessensvertreter der Weinwirtschaft zu stärken und die Wertschöpfung zu steigern. Eine spannende Aufgabe, sind doch die Südtiroler Weine dank ihrer hohen Qualität und Anerkennung auf nationaler und internationaler Ebene mit ihrer Kulturlandschaft und Tradition, ein Botschafter für Südtirol. Kooperationen und Zusammenarbeiten mit in- und ausländischen Universitäten, Forschungseinrichtungen, dem HGV, der Sommeliervereinigung Südtirol, der Südtiroler Weinakademie, der österreichischen Weinakademie und zum Beispiel dem Institute of Master of Wine sind eine wichtige Form des Austausches und der gegenseitigen Bereicherung. Im digitalen Zeitalter ist auch ein effizienter Web-Auftritt im Internet und in den sozialen Medien das Um und Auf einer jeden erfolgreichen wirtschaftlichen Tätigkeit. Auch in dieser Hinsicht plant Bernhart in naher Zukunft merkliche Verbesserungen. Zudem gilt es auch, einige bereits bestehende Projekte voranzutreiben und abzuschließen, wie beispielsweise das Lagenprojekt. Dem fachspezifischen Thema der Rebsortenzüchtung in Zusammenhang mit dem Klimawandel möchte Bernhart ein Augenmerk schenken.

"All das erfordert eine klare und strategische Ausrichtung, dafür planen wir für 2019 zusammen mit dem Verwaltungsrat eine Vision zu entwickeln", sagt Eduard Bernhart. "Eines meiner wichtigsten Anliegen ist es, das Wir-Gefühl unter den Produzenten im gegenseitigen Vertrauen zu festigen, denn nur wenn wir geeint nach außen auftreten, sind wir als Weinwirtschaft auch stark und schaffen es Südtirol als Weinbauregion noch besser zu positionieren", so der neue Direktor.

Weinsplitter

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

• Von Paul Zandanel

Ausgezeichnet: die Wertungen der internationalen Weinführer

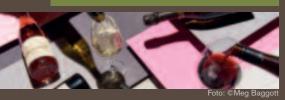
Nach der Flut an Auszeichnungen für Südtirols Weine durch die nationalen und internationalen Weinführer wie Wine Advocate von Robert Parker erscheinen nun auch nach und nach weitere internationale Ranglisten:

Die hundert besten Weine weltweit von James Suckling:

https://bit.ly/2TyiW9Y

Die 100 besten Weine vom Wine Spectator:

https://bit.ly/2Dun6dz https://bit.ly/2FCwTkp



Und die 100 besten Weine vom Wine Enthusiast

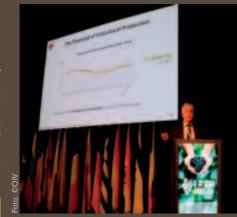
www.winemag.com

Die besten italienischen Sekte werden hingegen von "Cucina & Vini" ausgezeichnet:



https://bit.ly/2OVvkNS

Bilanz: neue Daten zum Weinbau in der Welt



Kürzlich fand die Generalversammlung der internationalen Organisation für Rebe und Wein OIV in Uruguay statt mit der Veröffentlichung der aktuellsten Daten zum Wein weltweit:

https://bit.ly/2OVvKnq



Dazu passend neueste Zahlen zum größten Weinmarkt der Welt, den USA:

https://bit.ly/2Br4gmc

Ansicht: Wohin geht die die Reise von Südtirols Weinen?

Was sagt Federica Randazzo, Koordinatorin Slow Wine für Südtirol, über die Zukunft



des Weines in unserem Land? Nachzulesen im Nachrichtenmagazin Salto:

https://bit.ly/2AeDxr5

Geschichte: Wie entstand die Spätlese in Deutschland?

Das Jahr 1540 ist als das trockenste aller Zeiten in den Geschichtsbüchern verzeichnet – bis jetzt, denn der Sommer 2018 steht jenem vor 478 Jahren klimatisch in nichts nach. Ein interessanter historischer Streifzug zur Entstehung der Spätlese als unmittelbare Folge des extremen Klimas:

https://bit.ly/2TCVVTg

Sommelier Talk

Der Wine Spectator befragte unlängst 8 amerikanische Sommeliers zum Thema "Frankreich. Welche Alternativen?":

https://bit.ly/2PQRypx

Wein multimedial



Podcasts und Videos zu Wein:

https://bit.ly/2S8cAwC https://bit.ly/2PKDq18



Dazu einen aktuellen Podcast über Südtirol

https://bit.ly/2BpQDDA

Ursprung



Auch die Steiermark ist nun als DAC-Region mit 9 Rebsorten eingestuft (siehe dazu auch Seite 42):

https://bit.ly/2PQSoTd

Nützliches

Darstellung und Beschreibung der 100 wichtigsten Weinaromen:

https://bit.ly/2tQHeRw





Wine? Yes!

What's hot and new in the wine world?

• BY MARIA KAMPP

hat is happening in the wine world? What are the most important trends and what can we expect for 2019? How do global developments like climate change, Chinese investment and edible bottles affect the ways in which we drink and enjoy wine?

Master of Wine Romana Echensperger talks to Deutsche Welle about how the wine industry can adapt to and benefit from global trends on

https://goo.gl/aVqeMa

Decanter Magazine says that the future of wine may include drones and edible bottles. Learn more on

https://goo.gl/X7ZMhE



The global wine harvest bounces back after the 2017 low, reports The Drinks Business on

https://goo.gl/nKSK2o

Is Australia the new Bordeaux for Chinese investors, asks The Drinks Business on

https://goo.gl/VLp5G2

What wine trends need to die? Ten sommeliers give their verdicts! Wine in a can and bad wines getting a pass because they are being called "natural" are high on the list, and so is consumers' obsession with sulphites. Learn more on

https://goo.gl/nFMSVq



Der 100.ster Südtiroler **Diplom-Bierexpert** wurde im Batzenbräu in Bozen gebührend gefeiert. Das war schon der siebte Ausbildungslehrgang zum Bierexperten.

• VON INGRID FACCHINELLI

m November fand der siebte Ausbildungslehrgang zum Südtiroler Diplom Bierexpert im Batzenbräu in Bozen statt. Im Rahmen der Abschlussfeier mit der Diplomüberreichung und der Auszeichnung der drei besten Teilnehmer am Kurs, der über 4 Wochenenden dauert, wurde der 100ste Diplom Bierexperte ge-



Christine Mayr und der stolze Vater mit seiner Tochter Julitta Widmann

feiert. Dem frisch gekürten Bierexperten Wolfgang P., Mitarbeiter im Parkhotel Holzner, wurde - gerade rechtzeitig zum Adventsbeginn - ein Bier-Adventskalender überreicht.

Der große Zuspruch, den die Ausbildung zum Bierexpert in den vergangen Jahren



Feier des 100.sten Bierexperten

erfahren hat - der erste Kurs mit der Teilnahme von 18 Damen und Herren, in Zusammenarbeit mit der Weinakademie und der Doemens von München, wurde im November 2014 absolviert - zeigt wie sehr das Interesse am Produkt Bier am Wachsen ist. In der Gastronomie und im Handel steigt die Nachfrage an handwerklich gebrauten Bieren. Biervielfalt ist immer mehr gefragt.



Gruppenfoto Bierexperten Dezember 2014

"Der große Zuspruch, den die Ausbildung zum Bierexpert in den vergangen Jahren erfahren hat, zeigt wie sehr das Interesse am Produkt Bier weiter wächst."

Im Kurs wird darauf Wert gelegt, den Teilnehmern eine gute Basis an Bierkultur zu vermitteln und ihnen die Vielfalt von Bier aus der ganzen Welt näher zu bringen. Nur durch profunde Kenntnis des Produktes Bier, kann dieses auch kompetent dem Gast und Kunden angeboten werden.

INFOS

Der nächste Ausbildungslehrgang zum Diplom-Bierexpert findet im März 2019 statt.

Informationen und Anmeldung: www.weinakademie.it



Merano WineFestival 2018. Wine, inspiration and creativity, una tradizione che si rinnova di anno in anno. La 27[^] edizione in linea con il ritmo della nostra società è una performance che coglie il battito del presente e lo riformula in pulsazioni che rilasciano la cultura del vino sotto le sue molteplici forme.

• di Antonella Iozzo

erano WineFestival 2018, la sinfonia enoica di Helmuth Köcher. Il top del vino dal 9 al 13 novembre 2018 è di scena a Merano nella splendida cornice del Kurhaus con la ventisettesima edizione del Merano Wine Festival.

Il Merano WineFestival è la voce del vino, il sapore della qualità, l'essenza di una cultura che comunica tradizione, storia, identità e risvolti socio-economici. Il merano WineFestival 2018 è in ciascun calice, rappresenta l'arte del vino al suo miglior livello e trasforma ogni anno Merano in un dinamico crocevia europeo di operatori e produttori, capace di regalare emozioni ed innervare il senso del fare con le dinamiche del mercato e della comunicazione. La kermesse è iniziata con "bio&dynamica" dedicata ai vini biologici e biodinamici per proseguire con i vini "The Official Selection", "Charity Wine Masterclasses" the champagne day con "Catwalk Champagne" e le molte novità che hanno contraddistinto quest'ultima edizione restituendoci una contemporanea espressione dell'essere e del vivere il concept di evento simbolo

in una narrazione del molteplice nel segno unitario del MWF. L'equilibrio è nella sua identità

Merano Wine Festival 2018 ed è The Official Selection", 354 aziende, la massima espressione del vino made in Italy on the stage, da Allegrini, presente anche con Poggio al Tesoro e SanPolo a Manincor, da Ferrari a Fontanafredda, da Giacomo Borgogno a Marchesi di Barolo da Arunda a Castello Banfi, da Bisol a Guerrieri Rizzardi, da Kellerei Kaltern a Cavalier Pepe, da Elena Walch a Castello di Spessa, da Bertani a Villa Sandi, solo per citarne alcune.

E tra The Official Selection gli Award Platinum, il più importante premio del Merano WineFestival, per il quale è necessario ottenere almeno 95 punti su 100 da parte delle commissioni d'assaggio. Solo 25 premiati con l'Award Platinum. Ai quali si aggiungono 10 premiati per un una "nuova categoria" che valuta le annate antecedenti il 2010, "vecchie", presentate sul mercato.



Ci piace ricordare "Tramin, Terminum Gewürztraminer Vendemmia Tardiva 2015 Alto Adige-Südtirol DOC", "Poderi Luigi Einaudi, Luigi Einaudi 2013 Langhe Rosso DOC", "Monteverro, Monteverro 2014 Toscana Rosso IGT", "San Leonardo, San Leonardo 2013 Vigneti Delle Dolomiti IGT" e "Ca' Del Bosco, Dosage Zéro Noir 2009 Franciacorta DOCG" per l'annata antecedente il 2010.

La musicalità del vino si tinge di rosa al Merano Wine Festival che per la prima volta dedica uno spazio ai vini rosati in Sala Czerny "Rose – Vino in Futuro". La storia dei vini rosati raccontata attraverso i consorzi di tutela che lo scorso aprile hanno siglato il "Patto del Rose" per la promozione unitaria della cultura del rosato, in

"Prodotti selezionati dal WineHunter Helmuth Köcher e dalla sua commissione di assaggio dai Pomodori Pelati di Ciro Flagella allo Speck Selection di Pfitscher, l'Italia del buon cibo è in mostra e non solo infatti sono presenti anche dei prodotti provenienti dall'Olanda."

Italia e all'estero. Chiaretto di Bardolino, Valtenesi Chiaretto, Cerasuolo d'Abruzzo, Castel del Monte Rosato e Salice Salentino Rosato, tante declinazioni rosate, una sola passione, il piacere senza tempo di un vino fresco, gioviale, easy.

54 DIONYSOS AUSBILDUNG WINEFESTIVAL DIONYSOS 55

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Kurse Stufe I

Sprache: Deutsch **Zeitraum:** 09.01.2019 - 04.03.2019 Ort: Kellerei Kaltern 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:** 18.03.2019 - 15.05.2019 Ort: Bozen - MILA Preis: $850,00 \in$

Sprache: Deutsch **Zeitraum:**10.09.2019 - 02.10.2019
Ort: Bildungshaus Kloster Neustift
Preis: 850.00 €

Kurs Stufe III

Sprache: Deutsch **Zeitraum:** 27.03.2019 - 18.04.2019 Ort: Bildungshaus Kloster Neustift Preis: $980,00 \in$

Sprache: Deutsch **Zeitraum:**14.10.2019 - 04.12.2019
Ort: Bozen - MILA
Preis: 980,00 €

Weitere Infos:

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

Ab in den Winterschlaf

Schön langsam treten unsere Reben den wohlverdienten Winterschlaf an und auch in der **Weinakademie** wird es nach der abgeschlossener Kursplanung für 2019 wieder etwas ruhiger.

VON INGRID FACCHINELLI

ir bedanken uns bei unseren Kursteilnehmern für ein erfolgreiches Jahr und freuen uns Ihnen unser neu geschnürtes Programmheft 2019 zum Thema "Wein, Bier und Genuss" präsentieren zu dürfen.

Unsere Highlights 2019 sind wieder vier unvergessliche Masterclasses, mit einem Master of Wine, die Sie auf keinen Fall versäumen sollten. Den Auftakt macht am 21. März 2019 Janek Schumann MW zum Thema "Jahrgang 2000".

Neu im Programm sind zwei Tagesseminare, zu den Themen "Die wunderbare Welt der Schokolade" und "Wie organisiere ich meine eigene Käseparty", die unser Ausbildungs-Angebot bereichern.

Wir freuen uns sehr, die Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Speck-Konsortium, durch die Gründung einer eigene Speckakademie, vertiefen zu dürfen.

Sie lieben Speck, dann sind die Kurse "kleines Speck ABC" und Speck und Wein genau das richtige für Sie, es wird 2019 natürlich auch wieder die Ausbildung zum

TERMINE

17.01.	Das kleine Wein-ABC	Kaltern
24.01.	Beef-Tasting	Burgstall
30.01.	L'abbicì dell'enologia	Bozen
31.01.	Mit Wein auf Weltreise - Champagne	Bozen
31.01.	Sherry	Neustift
04.02	Weinstammtisch - Blauburgunder Weltweit	Bozen
06.02.	Das kleine Wein-ABC	Terlan
1516.02.	Englisch - let's talk about wine	Kaltern
19.02.	Das vertiefende Wein-ABC	Schlanders
21.02	Aroma 1	Bozen
26.02.	Die Weine Südtirols	Neustifi
27.02.	Wein&Kochen - Fisch	Bozen
05.03.	Best of Italy - Toskana	Neustifi
11.03.	Weinstammtisch - Riesling	Bozen
13.03.	Das kleine Wein-ABC	Sterzing
14.03.	Lebensmittelsensorik	Bozen
<i>15./16.</i> + <i>22./23.</i>	Bier-Expert	Bozen
29./30.03 + 5.04.	Bier-Expert	Bozen
20.03.	Speck-ABC	Vinschgau
21.03.	HL-VK: Jahrgang 2000	Eppan
2728.03.	Basis-Seminar	Neustifi
28.03.	Aroma 2	Bozen

Speck-Experten geben. Unsere Klassiker bleiben weiterhin das kleine und vertiefende "ABC", sowie die Weine Südtirols und diverse Verkostungen zum Thema Italien. Die Workshops im Vinum Bozen dürfen natürlich auch nicht fehlen und haben von Aromaschule über Sommeliers Choice bis hin zur Lebensmittel Sensorik einiges zu bieten.

"Unser Programm ist vielfältig und abwechslungsreich und lässt bestimmt keine Wünsche offen."

Wir gehen weiterhin mit Wein auf Weltreise und verweilen gerne mit Ihnen in der exklusiven Lokation Restaurant Löwengrube in Bozen zu den Themen "Cabernet, Alte&Neue Welt", "Burgund" und "Champagner"

Last but not least erfreuen sich unsere Ausbildungen reger Nachfrage, ob Weinakademiker, Englisch "Lets Talk about wine", der Genussbotschafter oder Bierexpert, wir empfehlen Ihnen sich sobald wie möglich anzumelden, da die Plätze begrenzt sind. Das Programm ist vielfältig und abwechslungsreich und lässt bestimmt keine Wün-

Ein Tipp: Nützen Sie die Möglichkeit, Gutscheine der Weinakademie an Weihnachten zu schenken.



VINO prêt-à-porter, Culinarium Tyrolensis & Il Mondo della fermentazione

VINO prêt-à-porter

Con un approccio solo apparentemente leggero la giornalista trentina Francesca Negri ci offre un punto di in rosa del vino ricco di notazioni e approfondimenti tecnici.

I l vino non è una cosa per pochi, è convivialità e un piacere da concedersi di tanto in tanto, con moderazione ma anche senza sensi di colpa. Ed è anche simbolo di una nuova generazione di donne, le Millennials. Per loro il vino è come un uomo, come un vestito, un rossetto, un paio di scarpe. Lo vivono come farebbero con una storia d'amore, con la stessa curiosità, la stessa voglia di farsi conquistare e, di tanto in tanto, anche di cambiare, per sperimentare qualcosa di nuovo. Perché un sorso di vino può emozionare quasi quanto un primo bacio. È partendo da queste considerazioni che nasce l'idea di questa guida smart, facile e completa, dedicata a



tutte le winelover (o aspiranti tali), condita con un pizzico di ironia e tante curiosità, consigli pratici e grafiche accattivanti. Perché se nessuno ci può insegnare come trovare il ragazzo giusto, almeno possiamo imparare come si fa ad avere sempre nel bicchiere il vino giusto, per ogni occasione e, soprattutto, per ogni gusto. In libreria dal 18 settembre.

Editore: Mondadori Electa (18 settembre 2018) - 160 pagine

Culinarium Tyrolensis

Die Küche der Dolomiten/La cucina delle dolomiti.

U n libro bilingue che partendo dall'esperienza di tqattro grandi esperti di cucina e vino traccia un quadro della moderna e antica cucina dtirolese e pusterese. Kochen und Musik kennen keine Grenzen. Es sind zwei "Sprachen", die jeder versteht und die Menschen miteinander auf der ganzen Welt verbindet. "Culinarium Tyrolensis – die Küche der Dolo-



miten/La cucina delle Dolomiti" ist ein außergewöhnliches Buch, in dem neben vielfältigen Speisen auch erlesene Weine und ihre Produzenten vorgestellt werden und Interessierte Wissenswertes über die kulturgeschichtlichen Hintergründe zur Küche der Dolomiten erfahren können. Das Bewusstsein, die Tradition und die Liebe zur Region ist die Philosophie, ist der Ursprung zur Idee dieses Buches. Sie bilden den Rahmen, der zur Gründung des Vereins "Culinaria Tirolensis" geführt haben. Initiatoren des Vereins sind die Spitzenköche Chris Oberhammer, Markus Holzer und Josef Mühlmann sowie der Sommelier und Weinexperte André Cis. "Culinaria Tirolensis" versteht sich als Institution mit dem Anliegen, die regionale Kulinarik grenzüberschreitend zu fördern und Tirol als eigenständige Kulturlandschaft bekannt zu machen. Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise in die Vergangenheit, die Gegenwart und die Zukunft – durch das Osttiroler und Südtiroler Pustertal entlang der Dolomiten.

Preis: € 29,90 /*Prezzo:* € 29,90

Il Mondo della fermentazione

Il bolzanino Carlo Nesler, grande esperto, ha tradotto il primo libro del guru americano delle fermentazioni, Sandor Katz.

 ${f F}$ in dalla sua prima pubblicazione negli Stati Uniti, nel 2003, questo libro (titolo originale Wild Fermentation) ha ispirato centinaia di migliaia di persone a convertire le loro cucine in piccoli laboratori per trasformare i vegetali in crauti o kimchi coreano, il latte in formaggi freschi o yogurt, frutta e vino in aceto. Sandor Ellix Katz (bestselling author del New York Times) nel 2016 ha rinfrescato questo fortunato manuale espandendone i confini geografici e i consigli per il fai da te casalingo. È il manuale più completo sulle fermentazioni, che negli Stati Uniti ha dato il via a un vero e proprio rinascimento moderno del cibo, con una



prospettiva fresca ed entusiastica, costruita sull'esperienza di tanti viaggi intorno al mondo. I fermentati sono gustosi e hanno tanti benefici per la salute: il libro è ricco di ricette per trasformare frutta, latte, cereali, legumi e verdure in qualcosa di nuovo e conservabile, soltanto attraverso processi naturali con secoli di tradizione alle spalle in tutto il mondo. Aprite questo libro per iniziare una piccola food revolution nella vostra cucina di casa. Slow Food editore.

Prezzo al pubblico: 18,00 €

56 DIONYSOS KURSTERMINE



• VON CHRISTINE MAYR*

er Geheimrat J ist wahrlich ein Geheimtipp. Einer meiner Lieblingssekte. Meine erste Begegnung mit diesem Wein war vor ein paar Jahren anlässlich der Prowein, wo

Ein kräftiges Gelb zeigt sich im Glase; die Ränder leicht aufhellend. Feines Perlage strömt an die Oberfläche. Das Bouquet zeigt ganz typische Rieslingnoten - Aromen eines reiferen Rieslings: leichter Petrolton, etwas pilzig, weißer Pfirsich, Aprikose, Quitte, Mandeln, Agrumen und Orangenschalen. Erst mit der Zeit entwickeln sich zart hefige Anklänge, "Die Struktur ist für einen Schaumwein geradezu wuchtig und stoffig. Der feinherbe Abgang erinnert an rosa Grapefruit."

welche an schottische Butterscones und Brioches erinnern.

Am Gaumen wirkt der Wein trocken, mit elektrisierender Säure gesegnet. Die tolle Saftigkeit gibt dem Wein einen wunderbaren Zug zusammen mit einer äußerst feinperligen Perlage.

Die Struktur ist für einen Schaumwein geradezu wuchtig und stoffig. Der feinherbe Abgang erinnert an rosa Grapefruit.

Dieser Jahrgangssekt wird mit Auslesen

Liebe auf den ersten Blick

Der **Geheimrat J 2011** ist ein Geheimtipp. Der Riesling Sekt aus dem Rheingau gehört zu den besten Schaumweinen Deutschlands.



ich eine hochkarätige Runde – von Euposia ausgezeichnete Schaumweine - präsentieren durfte.

Es war sozusagen Liebe auf den ersten Blick. Der Geheimrat verdiente sich den Ritterschlag, als er beim Staatsbesuch in Deutschland auch Queen Elizabeth II. von England überzeugte. Seit Jahren gehört der zu den besten Schaumweinen Deutschlands.

Heute nun der Jahrgang 2011 auf meinem Schreibtisch.



veredelt. Die Trauben stammen aus dem Rheingau aus eigenen Grand Cru Lagen (Rüdesheimer Berglagen, Geisenheimer Rothenberg, Oestricher Lenchen, sowie Winkeler Jesuitengarten und Winkeler Hasensprung).

Die Trauben werden per Hand selektiert und einer klassischen zweiten Flaschengärung zugeführt. Das Hefelager dauert zwischen drei und fünf Jahren. Châpeau!

*Degustation im November 2018



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



Das wünschen wir Euch:
Ein gemütliches Zuhause,
ein Gläschen guten Wein,
ein gutes Mahl – bei
Kerzenschein. Im
Überfluss Zufriedenheit
und eine schöne
Weihnachtszeit!

Die Sommerliervereinigung Südtirol

ABO-HINWEIS DIONYSOS 59

TERMINE

WeinweltWeihnacht in Girlan

Die Weinwelt Girlan lädt zu einer weihnachtlichen Dorfrunde der besonderen Art. Der Spaziergang führt durchs Zentrum, das mit Kunstwerken aus Dauben, den Brettern der Weinfässer, geschmückt ist.



bis 6. Januar 2019
Girlan, Im Dorf

Biodynamie im Weinberg

Familie Loacker am Schwarhof: Bei einer Weinbergbegehung, Besichtigung und anschließenden Verkostung im neuen Sky Wine Pavillon erfahren Sie Wissenswertes zur Biodynamik.

bis 8. August 2019

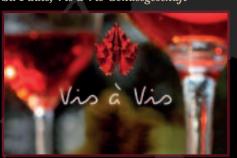
Klobenstein, Weingut Loacker, Schwarhof

Wein & Kulinarik erleben

Verkostung von Südtiroler und nationalen Spitzenweinen in Kombination mit kulinarischen Gaumenfreuden.

bis 3. Januar 2019

St. Pauls, Vis à Vis Genussgeschäft





Sommelier auf der Skipiste

Ein Nachmittag auf den Skiern von Hütte zu Hütte in Begleitung eines Sommelierexperten.

bis 12. März 2019

Badia, Skihütten von Alta Badia

Käse, Wein und Design

Jeden Freitag kann in der Berghütte Oberholz, auf 2.100 Metern Höhe exzellenter Eggentaler Käse vom Becherhof, serviert und vorgestellt vom Senner selbst, verkostet werden.

vom 10. Januar 2019 bis 18. April 2019

Obereggen, Treffpunkt: Berghütte Oberholz



Dolovino on Snow

Unter dem Motto "Südtirols Spitzenweine unter den Dolomiten" lädt Dolovino on Snow zu einer Wein-Tour quer über die Seiser Alm.



17. März ab 10.00 Uhr Seiseralm, Hütten auf der Seiser Alm

De dl vin - Wine Ski Safari

Weinverkostung Südtiroler Weine auf 2000 m Höhe.

24. März ab 10.00 Uhr

La Villa, Skihütten von Alta Badia



IMPRESSUM



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



