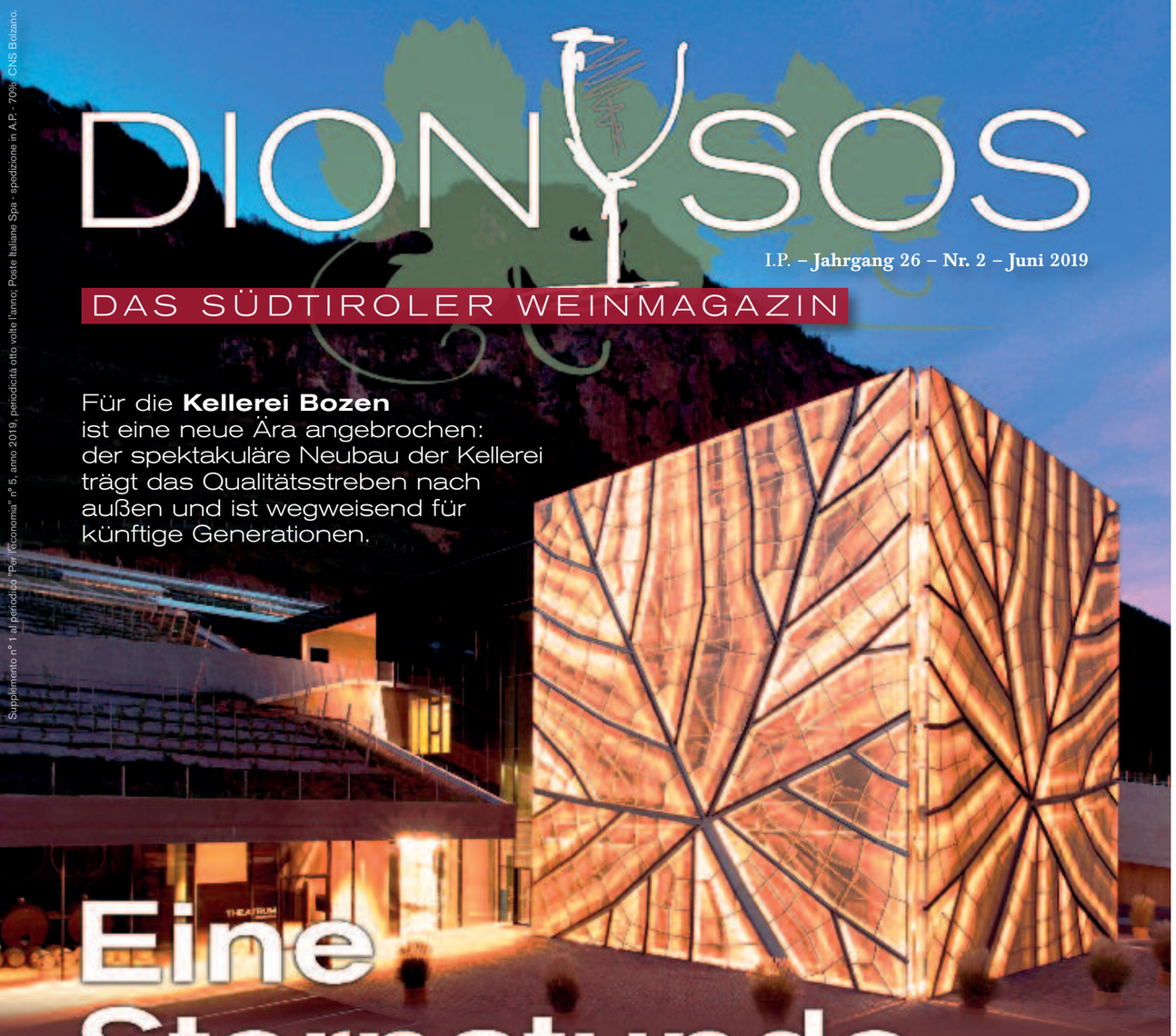
Supplemento n° 1 al periodico "Per l'Economia" n° 5, anno 2019, periodicità otto volte l'anno; Poste Italiane Spa - spedizione in A.P. - 70% CNS Bolzano.

DIONYSOS

I.P. – Jahrgang 26 – Nr. 2 – Juni 2019

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN



Für die **Kellerei Bozen** ist eine neue Ära angebrochen: der spektakuläre Neubau der Kellerei trägt das Qualitätsstreben nach außen und ist wegweisend für künftige Generationen.

Eine Sternstunde

Der Wein-Baron

Baron Georg Di Pauli über die Zukunft des Kalterer See-Weins und der **Vernatschtraube**, über den Weinberg als magischen Ort – und über neue Marketingstrategien in Südtirol.

Bordeaux Primeurs

Der Jahrgang 2018 ist trotz einiger Herausforderungen in Form von falschem Mehltau, Hagel und Trockenheit am Ende ein großer Jahrgang. Einer, der **in die Geschichte** der heißen und kraftvollen Jahrgänge **eingehen wird**.

„Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes.“

Friedrich Hebbel

Die **Bozner** Postmisere

„Aufgeben kannst du mit der Post.“ Die **letzte Ausgabe** des „Dionysos“ wurde in **Bozen** leider mit wochenlanger Verspätung ausgeliefert.

Die letzte Ausgabe des „Dionysos“ wurde in Bozen leider nicht rechtzeitig ausgeliefert – zum Glück blieb das restliche Land verschont. Wir in der Redaktion des „Dionysos“ erhalten Mails und Anrufe von Mitgliedern der Sommeliervereinigung Südtirol, die protestieren, weil die Post in Bozen ihren geliebten Dionysos nicht ausgeliefert hat. Wir versuchen die Bozner Mitglieder zu beruhigen, weil wir ja auch nichts dafür können und auch wir Opfer sind. Natürlich haben wir uns bei der Post beschwert. Wir hoffen inständig, dass die aktuelle Ausgabe in jedes Postfach unserer Mitglieder ausgeliefert wird. Diejenigen, die unseren „Dionysos“ wieder nicht erhalten haben, können sich zumindest die elektronische Version herunterladen *(PDF-Ausgabe: www.sommeliervereinigung.it).*

● Roman Gasser
Redaktioneller Leiter „Dionysos“

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

DIONYSOS

WERBUNG/PUBBLICITÀ
INFO:
info@sommeliervereinigung.it

AIS Kongress in Meran
(Schloss Katzenzungen)

© Foto: Anna Cerrato

Inhalt >

Der Wein-Baron: Georg Di Pauli über den Kalterersee-Wein 6
Die Sternstunde: Neubau der Kellerei Bozen 10
Große Bordeaux-Analyse: Der Jahrgang 2018 14
Die Getriebenen: 127 Sternerestaurants 18
Melis in Viaggio: Il nuovo "Food District" 19
Alles steckt in der Traube: Verkostung in Kurtatsch 20
Der Botschafter-Sekt: Große Vorstellung im Felsenkeller 24
Vom anderen Stern: Kulinarische Höchstleistungen 25
Der Genusstempel: „Gustelier" in Bozen 26
Fair'n Green: Neues Gebäude der Kellerei Kaltern 28
Didaktischer Genuss: Im Weingut Pacherhof 29
Versoaln-Rebe: Die Raritätenverkostung 30
We love Bubbles: Schaumweine bei der „Summa" 31
Symbiose mit Spargeln: Feier in der Kellerei Terlan 32
Leidenschaft: Verkostung in der Kellerei Schreckbichl 34
Kunst und Wissenschaft: Weißburgunder „Musis" 36
Im Bauzanum: Feierliche Diplomverleihung 38
Gruppo dei Servizi: Nuovo progetto 39
Das Rezept: Radicchioherzen mit Roastbeef 39
Geschichte: „... do wechst der Tramyner!" 40
Vielfältig & leidenschaftlich: Die 48. Vollversammlung 42
Wein und Genuss: Südtirol ist ein Lebensgefühl 43
Ein authentischer Klassiker: Das St. Magdalener-Gebiet 46
Weinbau in Großbritannien: Ein kleiner Produzent ... 48
Steinbock im Mittelpunkt: Rottensteiner im neuen Gewand 50
Sauvignon Experience: Die besten Sauvignon Blanc 51
Weinland & Kultur: Wein & Lauben in Neumarkt 51
80xVinitaly: Südtirol auf der Weinfachmesse 52
Weingut Lungarotti: Il vino e il tempo 53
Triumph von Marc Almert: Die Sommelier-Weltmeisterschaft 54
Weinsplitter: News und Trends aus der Weinwelt 56
Wine? Yes! The international press reports ... 57
Weinakademie: Was in den Sommermonaten geboten wird 58
Libri: Sauvignon blanc & la vigna antica 59
„Folgt uns sehr": Das Social-Media-Angebot 60
C&A Tasting: Wunderschönes Wechselspiel 61
Der Fragebogen: 7x 8x 10x ... geschluckt 62
Termine: Die wichtigsten Wein-Veranstaltungen 63

Pure Leidenschaft

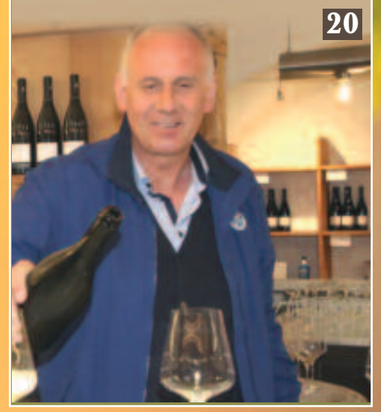
„Perfektion ist erreicht, wenn man nichts mehr weglassen kann." Diesem Anspruch kommt der LR 2015 der **Kellerei Schreckbichl** näher als je zuvor.

34

Alles steckt in der Traube

Die große Verkostung in der **Kellerei Kurtatsch**. Viele Weine wurden genauer unter die Lupe genommen.

20



Der Botschafter-Sekt

Zum dritten Mal wurde der Botschafter-Sekt im immer wieder beeindruckenden **Felsenkeller** vorgestellt.

24

Fair'n Green

Am 1. April 2019 wurde das neue Produktionsgebäude der **Kellerei Kaltern** vorgestellt.

28

DIONYSOS

Das **Weinmagazin** der Sommeliervereinigung Südtirol

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

À Votre **Santé**!

Anlässlich meiner letzten Präsentation zum „ABC der Spitzenweine Südtirols" kam mir eine Feststellung eines Restaurateurs in Erinnerung, in welcher er behauptete, dass es leichter wäre französische Weine dieser Preisklasse an den Mann/Frau zu bringen als diese speziellen Südtiroler Abfüllungen. Mit meinem Publikum diskutierten wir nun vor ein paar Tagen, ob es diese Luxusabfüllungen überhaupt brauche. Und alle waren einhellig der Meinung, dass dies der Fall sei.

Die Dichte an Spitzenlokalen in Südtirol verlangt nach besonderen Weinen, aber auch der verwöhnte Gaumen privater Weinkenner. Diese Spitzenweine sind ein Magnet, welcher das Interesse von Kritikern und Weinjournalisten erwecken und so Südtiroler Weine und das Land Südtirol in das Rampenlicht rücken.

Die Philosophie dieser raren Abfüllungen ist recht unterschiedlich: in manchen Fällen steht eine Rebsorte im Vordergrund, in anderen Fällen sind es besondere Lagen mit außergewöhnlichem Potential, in manchen Fällen stehen besondere Herstellungstechniken im Vordergrund, in anderen wiederum ist es die Jahrgangs-Interpretation eines Kellermeisters.

Dies macht das Ganze natürlich etwas kompliziert, dafür aber auch umso komplexer und interessanter!

Foto: © Anna Cerrato

In diesem Sinne!
À Votre Santé und einen angenehmen Sommer, wünscht Euch Eure Chris!

● Christine Mayr
Präsidentin Sommeliervereinigung Südtirol

Der Wein-Baron

Baron **Georg Di Pauli** über die Zukunft des Kalterer See-Weins und der Vernatschtraube, über den **Weinberg als magischen Ort** – und über neue Marketingstrategien in Südtirol.

„Vielleicht wären sogar weniger Menschen krank, wenn sie mehr Wein trinken würden.“

Fotos: ©Albin Thöni

● VON ROMAN GASSER

Ein wichtiger Teil der Südtiroler Weingeschichte: Die Familie Baron Di Pauli gehört zu den traditionsreichsten Weinproduzenten Südtirols – und das seit über 300 Jahren. General Georg Di Pauli besitzt mit seinen Schwestern zwei berühmte Weingüter: Das „Höfl unterm Stein“ mit 4,5 Hektar in Tramin und den 10,5 Hektar großen „Arzenhof“ über Kaltern – er liegt auf einem Hügel direkt über dem Kalterer See und hat mit dem Cabernet Sauvignon Riserva 2015 Arzio in der VITAE 2019 vier Reben erhalten. Auch die Gewürztraminer Exilissi und Kaltererseе Kalkofen werden immer hoch dotiert. Der Ausbau findet in der Kellerei Kaltern statt. Ein wichtiges Aushängeschild.

Für das Weingut Baron Di Pauli zählt der Respekt vor der Tradition und vor drei Jahrhunderten Geschichte. Auf diesem Reichtum an Erkenntnissen und Erfahrung und auf dem Gedanken höchster Qualität fußt seit jeher das Weinverständnis des Weinguts.

Von Anbeginn an bis heute erzählen die Weine die Geschichte von der Liebe zu außergewöhnlichem Wein, der dem Weingut Baron Di Pauli bereits zur K.&.K.-Zeit den Titel des Hoflieferanten einbrachte und am Zarenhof in St. Petersburg für internationale Reputation sorgte.

Das Weingut Baron Di Pauli mit seinem engagierten Team teilt nicht nur die Leidenschaft für Wein, sondern auch den Willen zur Perfektion. Das Credo des erfolgreichen Weinguts: „Mythen verbinden das Dasein der Menschen mit der Welt der Götter, die sich der Logik und Planung verschließt. Nur hin und wieder tut sich in grandiosen Jahrgängen ein Fenster auf und lässt durch die geniale Eingebung des Kellermeisters einen einzigartigen Wein entstehen. Diesen zu kosten bleibt meist ein singuläres Ereignis, das in der Erinnerung leicht mit einem Traum zu verwechseln ist.“

Ein schöner Leitsatz.

DIONYSOS traf Baron Georg Di Pauli zu einem interessanten Gespräch. Wir schlenderten durch den Weinberg und bestaunten immer wieder diesen magische Ausblick auf dem Kalterer See. Ein außergewöhnlicher Weinberg am Arzenhof in Kaltern, ganz sicher einer der schönsten Südtirols.

Baron Georg Di Pauli findet es schade, dass man es verschlafen hat den Namen Kalterer See schützen zu lassen.

Baron Georg Di Pauli: Ich finde es unmöglich, dass der Name Kalterer See – der immerhin bis ins Cembratal oder bis zur Salurner Klause angebaut wird – nicht besser geschützt wird. Dazu kommt noch ein großes Imageproblem. Man muss sich endlich von der Literflasche verabschieden. Mein Großvater war der erste, der die Siebenzehntelflasche in Südtirol eingeführt hat, und das war eine Meisterleistung – er hat das Potential erkannt. Wir haben schon viel durchgemacht: die Weinverschnitt-Phase, den Glykol-Skandal (Weinfälschung) und die Billigwein-Epoche ... es ist erschreckend, dass sich nichts mehr bewegt. Ich war beruflich bedingt im Kosovo, dort gab es den berühmten Amselwein, der in Deutschland in jeden Supermarkt verkauft wurde.

Ein Billigwein sondergleichen ...

Baron Georg Di Pauli: Ja, weil jeder normale Mensch sich denkt, was soll da drin sein ... Ich kriege Gänsehaut, wenn ich in einem Billigdiscounter eine Liter-Flasche Kalterer See-Wein sehe.

Also ein genereller Imagewandel wäre angebracht?

Baron Georg Di Pauli: Wir bauen einen super Vernatsch-Wein an, elegant und zu jeder Gelegenheit passend.

Also so ähnlich wie die Weinbauern in St. Magdalena ...

Baron Georg Di Pauli: Dort haben sie sich zusammengeschlossen und wirklich marketingtechnisch etwas Tolles aufgebaut. Genau diese Erfolgsgeschichte sollte sich beim Kalterer See wiederholen. Dieses vorbildliche Tun sollten wir uns zu Herzen nehmen und uns endlich engagieren.

Wenn in einer Supermarktkette um drei Euro ein Kalterer See angeboten wird, dann wird unser traditioneller und geschichtsträchtiger Name Kalterer See-Wein total versaut. Der Kalterere See ist ein eleganter und frischer Wein.

Also könnte Kalterer See mit dem St. Magdalener mithalten?

Baron Georg Di Pauli: Bei uns ist jede Lage verschieden und bringt somit unterschiedliche Charaktere zum Vorschein. Wir haben das Glück, dass am Nachmittag die Ora vom Gardasee kommt und abkühlt, es gibt kühle frische Nächte, und untertags wärmt es auf – also ideal für die Vernatschtraube.

Fühlen Sie sich von der Politik in Stich gelassen?

Baron Georg Di Pauli: Wichtig ist, das die zuständigen politischen Personen für den Bereich Wein sich auch mit dem Wein befassen und ihn gerne trinken. Die Identifikation mit dem Produkt Wein ist für einen Politiker enorm wichtig.

Also muss der Politiker Wein trinken?

Baron Georg Di Pauli: Nein, aber er sollte zumindest Bereitschaft zeigen oder einfach mitspielen. Da fällt mir eine herrliche Geschichte ein: Die bayrische Politgröße Franz Josef Strauß der am Oktoberfest jedem freundlich zuprostete – aber er wollte öffentlich nicht betrunken wirken, also hat er sich im Vorfeld einfach Tee statt Bier in seinen Krug füllen lassen (lacht).

Man staune: der Kalterer See war mal in ihrem Familienbesitz?

Baron Georg Di Pauli: Der Kalterer See – der wärmste See Europas – war früher im Besitz meines Urgroßvaters. Alle Gewässer sind nach dem Ersten Weltkrieg an den Staat übergegangen.

Ein traumhafter Blick vom Weinberg über die Güter bis zum See. Alles gepflegt und sauber ...

Baron Georg Di Pauli: Der Fleiß und die Passion sind sehr wichtig. Im letzten Jahr nach dem großen Hagelschauer hat alles furchtbar ausgesehen – es war harte >

Foto: © Roman Gasser

> Knochenarbeit, die Ernte zu retten – wir mussten alles händisch abtragen und auszupfen – zum Glück sind wir von der Kirschessigfliege verschont geblieben.

Wie wichtig ist die Ursprungsbezeichnung?

Baron Georg Di Pauli: Sehr wichtig. Englische Mozzarella zum Beispiel – das kann doch nicht funktionieren. Landwirtschaftliche Produkte müssen noch besser geschützt werden. Durch den Schutz findet eine Aufwertung des Produktes statt.

Genau das wünschen Sie sich für den Kalterer See?

Baron Georg Di Pauli: Ich habe vor einiger Zeit vorgeschlagen, dass wir ein eigenes Weinetikett kreieren mit den klassischen Seehöfen. Die klassischen Seehöfe könnten durch ein gemeinsames Erscheinungsbild sehr viel erreichen.

Wieso hat es nicht geklappt?

Baron Georg Di Pauli: Ein Produzent – den ich hier nicht namentlich nenne – war mit meinem Vorschlag nicht einverstanden, weil er Angst hatte, eigens einen Mitarbeiter dafür abzustellen. Schade, aber ich bleibe bei meiner Meinung: der Kalterer See ist ein Superwein. Der Vernatsch wird wieder begehrt. Die Vernatschtraube steckt mitten in einer Renaissance.

Früher belieferte ihr Urgroßvater K&K-Spitäler ...

Baron Georg Di Pauli: Ja, und Wein war und ist förderlich für die Gesundheit. Natürlich würden die meisten schmunzeln, wenn wir heute noch zum Beispiel den Sanitätsbetrieb Südtirol mit Wein beliefern würden. Vielleicht wären sogar weniger Menschen krank, wenn sie mehr Wein trinken würden.

In welcher Phase hat sich beim Südtiroler Wein am meisten getan?

Baron Georg Di Pauli: Das war ganz klar in der Durnwalder-Ära. Er ist eine Koryphäe des Südtiroler Weines. Er hat immens viel getan – alle Südtiroler Weinproduzenten können ihm dankbar sein. Er bringt auch die Begeisterung mit – er ist auch ein leidenschaftlicher Weingenießer.

Wie wurde hier der Weinberg oberhalb des Kalterer Sees verwirklicht?

Baron Georg Di Pauli: Mit Passion und Leidenschaft. Hier wurde alles mit freiem Auge berechnet, der Abstand zwischen den Rebstöcken, die Höhe und alles andere – es sieht einfach perfekt aus. Und das alles ohne technische Hilfsmittel.

Es ist toll, wie Sie den Vernatsch verteidigen, Fakt bleibt aber: der Vernatsch-Anteil in Südtirol nimmt immer mehr ab ...

Baron Georg Di Pauli: Logischerweise ist es für mich eine Herzensangelegenheit. Es braucht natürlich viel Pflege und Einsatz, wir haben die Gefahr mit der Kirschenessigfliege wegen der dünnen Vernatsch-Schalen. Die Kalterer See Auslese ist wortwörtlich eine Auslese, weil sie wirklich von Hand ausgelesen wird.

Was macht Ihren Wein so besonders?

Baron Georg Di Pauli: Ich spüre durch meine Vorfahren die positive Energie, und ich spüre den magischen Ort hier im Weinberg. Ich blicke runter auf dem Kalterer See und ich bin jedes Mal von neuem begeistert.

Sie haben hautnah die Veränderungen im Weinbau der letzten Jahrzehnte miterlebt. Wo steht das Weinland Südtirol in 20 Jahren?

Baron Georg Di Pauli: Ich habe da eine Vision im Kopf. Wir sollten uns auf unser Herkunftsland beziehen, heißt auf den Namen Tirol. Mir würde die Bezeichnung „Super South Tyrolean Weine“ sehr gut gefallen. Diese Marke würde uns helfen, Südtirol und das restliche Tirol bestmöglich zu verbinden und somit gut zu vermarkten. Geschichte und Tradition ist wichtig – vor allem im Weinbau. Wir sollten zu unseren Wurzeln zurückkehren. Und dadurch ein tolles Marketing schaffen – das wäre meine Vorstellung in 20 Jahren.

Welche war Ihre härteste Erfahrung?

Baron Georg Di Pauli: Ich bin vor vielen Jahren beim Klettern 30 Meter abgestürzt. Der Hubschrauberpilot Rafael Kostner vom Aiut Alpin – ein sehr guter Freund von mir – hat mich geborgen und mich nicht erkannt, weil ich blutüberströmt am Boden lag. Als ich im Krankenhaus war, hatte ich eine Kopfwunde und ein paar Rippen waren gebrochen. Ich habe meine Frau beauftragt, mir nicht nur einen Pyjama vorbeizubringen, sondern auch eine Flasche Wein. Als mich die Krankenschwester auf frischer Tat mit einem Glas Wein in der Hand erwischte, sagte sie mir, glauben Sie, wir sind in einem Wirtshaus. Ich war beleidigt und verließ tags drauf das Krankenhaus, fuhr nach Hause und genoss mein Gläschen Wein (lacht).

Der Wein – ein heilendes Elixier?

Baron Georg Di Pauli: Ein Glas Wein hilft der Gesundheit und geht auf das Gemüt, hilft der Verdauung und regt den Appetit an. Und das schönste: man wird geselliger.

Mit dieser reichen Familiengeschichte: wie wichtig ist es, den Fortbestand zu garantieren?

Baron Georg Di Pauli: Es ist keine Selbstverständlichkeit, dass jede Generation weitermacht. Mein Erfolgsgeheimnis: man darf niemals den Überblick verlieren, das heißt, man sollte überschaubar klein bis mittelgroß bleiben, aber niemals zu groß, sonst läuft man Gefahr, dass das Interesse der nächsten Generation schwindet. Leider gibt es sehr viele negative Beispiele. Große Investoren, die alles kaufen, nur weil man sich selbst übernommen hat. Es gibt noch viel zu tun – mein Hauptziel bleibt: lasst uns doch endlich den „Kalterer See“ schützen.

Die Geschichte

Die Geschichte der Familie Baron Di Pauli in Kaltern reicht zurück bis ins 18. Jahrhundert, als sie – von Carano im Fleimstal über Aldein kommend – hier ihre Heimat fand. Die Bindung der Familie zu diesem wundervollen Ort ist tief und fest. Der Wein ist das Medium, über das sie seine Schönheit und seinen Zauber in die Welt hinaus tragen möchte. In Wien besitzt die Familie im 19. Jahrhundert ein Lokal, das man heute wohl als Vinothek bezeichnen würde, die Paulus Stube. Sie ist Treffpunkt für Politiker und Intellektuelle, die ihre Diskussionen lieber bei einem guten Glas Wein als im Kaffeehaus führen. Das Weingut Di Pauli ist zudem K&K Hoflieferant und verkauft seine Weine bis an den Hof des Zaren in St. Petersburg.
Im Jahre 1837 wird Andreas Di Pauli der Titel Baron verliehen. Sein Sohn Anton wird 1861 Bürgermeister von Kaltern und setzt sich für die Anbindung des Dorfes an das Eisenbahnnetz ein. Die beiden Weltkriege und die Zwischenkriegszeit erschüttern die politischen, wirtschaftlichen und sozialen Strukturen in Europa. Die Umwälzungen bleiben nicht ohne Folgen für die Familie Baron Di Pauli und das Weingut, das eine Zeit großer Turbulenzen erfährt. Aber wie alles bringt die neue Situation auch Möglichkeiten und Chancen. Zu Beginn des neuen Jahrtausends prangt das Familienwappen wieder auf den Flaschen.

Hohe Auszeichnung

Christine Mayr, Baron Georg Di Pauli und Antonello Maietta

Baron Georg Di Pauli hat für seinen Arzio Major Riserva 2015 das Diplom vom Weinführer VITAE erhalten.

Mit folgender Erklärung *(VITAE 2019, Seite 689)*:

„Cabernet Sauvignon Arzio 2015. Color rubino compatto. Si sprigionano sentori finemente intessuti: mora e mirtillo nero, tè ed erbe aromatiche essiccate, con tocchi eterei sullo sfondo. All'assaggio è accattivante e avvolgente, caldo. Evidenzia a seguire una corroborante salinità, compagna elegante del corpo ben bilanciato. La signorilità del tannino rifinisce con garbo il sorso, che termina su note tostate. Fermentazione in tini di legno, maturazione in barrique per 18 mesi. Suggerito abbinamento: Noce di capriolo con porcini. 300 anni di passione viticola scorrono nella famiglia Di Pauli, uomini che conoscono la forza delle radici, reali o ideali esse siano. Le due tenute, Arzenhof e Höfl unterm Stein, in totale 15 ettari, rispondono alle esigenze climatiche e strutturali dei varietali. Terreno profondo, calcareo frammisto alle argille caraterizzato da un clima mediterraneo. L' Arzenhof risponde idealmente alle viti a bacca rossa. L Höfl unterm Stein si inerpica sui pendii morenici dove il calcareo si innesta ai residui vulcanici della zona e la forte escursione termica notturna plasma i varietali bianchi. Andrea Moser é il giovane enologo. Il suo carattere, preciso e curioso, trova espressione nei nuovi vini della Baron Di Pauli.“

ARZIO MAJOR 2015

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC

JAHRGANG
Die Ernte ging Ende Oktober zu Ende und verspricht großartige Ergebnisse. Die Rotweine sind konzentriert, warm und reif, wie es sie schon seit Jahren nicht mehr gab.

VINIFIKATION
Gärung im Holzgärbottich, dreiwöchige Maischemaceration; Anfang November ins Barrique (40% neue Fässer), spontaner Säureabbau, 18 Monate im kleinen Holzfaß mit 2 Abstichen.

LAGE/BODEN
Arzenhof, Kanzel auf 250 m bis 390 m malerisch über dem Westufer des Kalterer Sees gelegen; nach Südosten geneigter Moränenschuttkegel mit Kalkschotter, Porphyr und Quarzsand und ausreichend Lehm. Mediterranes Mikroklima.

DEGUSTATIONSNOTIZ
Leuchtendes Rubinrot. Eröffnet in der Nase mit fruchtig-würzigen Noten nach Brombeere und wilden Kirschen, dazu weißer Pfeffer und ein ele- ganter Zedernholzton. Dicht und konzentriert am Gaumen mit griffigem, feinmaschigem Tannin.

„Von der Masse zur **Klasse**“

Für die **Kellerei Bozner** ist eine neue Ära angebrochen: der spektakuläre Neubau der Kellerei trägt das Qualitätsstreben nach außen und ist wegweisend für künftige Generationen.

von Albin Thöni

Der Neubau am westlichen Eingang von Bozen, im Stadtteil Moritzing, wurde so gestaltet, dass er sich durch seine äußere Form optimal eingliedert in das bestehende Landschaftsbild und doch architektonisch Akzente setzt. Von außen ist nur das Verwaltungsgebäude voll sichtbar, das mit seiner Fassade in Form eines stilisierten Rebblattes aus bronzefarbenem, gelochtem Aluminiumblech einen besonderen Blickfang darstellt.

Am ersten Wochenende im April wurde im Rahmen von zwei exklusiven Eröffnungsevents die neue Kellerei Bozen eingeweiht. Am Freitag erfolgte die Führung in die Weinberge der Kellerei, zunächst am Grieser Boden und am St. Magdalener Hügel, um dann bis zum Kleinsteinhof auf über 900 Meter in Unterplatten am Ritten zu fahren, wo es eine erfrischende Marende für die dutzenden mitgereisten Wein-Journalisten aus allen möglichen Ländern gab.
Zurückgekehrt in die Kellerei empfingen der Obmann Bradlwarter, der Geschäftsführer Sparer und der Kellermeister Filippi die Gästeschar persönlich und führten sie durch die vielen Etagen der Kellerei, von oben nach unten, um zu guter Letzt im festlich hergerichteten Versammlungssaal, dem Bauzanum, mit einem exquisiten Menü, auf die Teller gezaubert vom Sternekoch Jörg Trafojer und seiner tüchtigen Familie vom Restaurant Kuppelrain, verwöhnt zu werden.
Die Köstlichkeiten wurden harmonisch begleitet mit den vorzüglichsten Weinen aus der Kellerei. Mir hatte es ganz besonders neben den Spinattortelli gefüllt mit Topinambur, Vinschger Käse und Trüffel und den „Kuppelrain Schlutzer“ mit weißer Schokolade, das köstliche Haselnussnougat mit Karamel, Vinschger Marille und Kaffee Bio Arabica, angetan, sowie als Draufgabe und krönender Abschluss die handgemachten Pralinen von der Dessert-Künstlerin und Chocolatière Nathalie verführerisch und kunstvoll zubereitet, harmonisch begleitet mit dem Goldmuskateller Vinalia Passito 2010, einem edelsüßen Dessertwein, benannt nach den altrömischen Weinfesten.
Der Abend war wahrlich in jeder Hinsicht ein Weinfest, ein Event zum Genießen, sozusagen eine Sternstunde für die Kellerei Bozen und die Dutzenden vom Team der Kellerei sorgfältig umsorgten und vollkommen zufriedene gestellten Gäste im von Kandelabern erleuchteten Ambiente des Bauzanum.

Am Samstag erfolgte die feierliche Einweihung und offizielle Eröffnung der Kellerei Bozen vor mehreren Hundert Gästen, darunter viel Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft aus ganz Südtirol.
Der zuständige Landesrat Arnold Schuler sprach in seinen Grußworten von einem „beispielhaften Projekt, der das Qualitätsstreben der Kellerei Bozen nach außen trägt“. Er lobte auch die herausragende Entwicklung, die die Südtiroler Weinwirtschaft in den letzten Jahrzehnten durchgemacht hat – sozusagen „von der Masse zur Klasse“. Als „geradezu beispielhaft“ für das Qualitätsstreben bezeichnet er die Kellerei Bozen, die es mit dem Neubau zudem verstanden habe auf Nachhaltigkeit zu setzen: „Das ist die Richtung, die wir in Südtirol fortsetzen müssen. Qualität heißt heute auch, Erzeugnisse möglichst umweltverträglich zu produzieren. Das gilt auch für den Wein“.

Die Banddurchschneidung: *Herbert Dorfmann, Obmann Michael Bradlwarter, Bischof Ivo Muser und Arnold Schuler*

Der Geschäftsführer und der Obmann

Luis Durnwalder bei der Grundsteinlegung

Fotos: ©Albin Thöni

„Der einzigartige Neubau mit dem imposanten würfelförmigen Kubus stellt das neue Wein-Wahrzeichen der Landeshauptstadt dar.“

Titelfoto & Foto: ©Kellerei Bozen

Michael Bradlwarter, Obmann der Kellerei Bozen, ist davon überzeugt, dass das neue Gebäude wegweisend ist – über Südtirol hinaus– und die Weichen der Weinproduktion für künftige Generationen stellt.
„Hier, am neuen Sitz der Kellerei Bozen, wird diese Zusammenführung nun auch räumlich Realität. Die Produktion, die Verwaltung und die Vinothek – all das haben wir an einem Standort gebündelt“.

Der einzigartige Neubau mit dem imposanten würfelförmigen Kubus stellt in seinen Augen das neue Wein-Wahrzeichen der Landeshauptstadt dar. Die Kellerei ist nach strengen Klimahaus-Standards erbaut worden und trägt als einzige Genossenschaft Italiens das Klimahaus-Wine-Siegel. Dies bedeutet, dass die Kellerei Bozen besonders auf einen sparsamen Umgang mit natürlichen Ressourcen achtet. So wird vor Ort die stabile Bodentemperatur des Hanges genutzt, um die unterirdischen Räumlichkeiten auf natürliche Weise zu kühlen. Das spart Energie und schont die Umwelt. Besonders freue ihn auch, dass alle 224 Mitglieder der Kellerei Bozen hinter „ihrer“ neuen Kellerei stehen.
„Sie sind es, die tagtäglich mit Leidenschaft, Sachverstand und Respekt vor der Natur in den Weinbergen arbeiten und so den Grundstein für Spitzenweine legen“, so der Obmann voller Stolz.

Klaus Sparer, der Geschäftsführer, meinte, dass abgesehen vom spektakulär gestalteten prismaförmigen Verwaltungsgebäude, das in der Nacht hell erstrahlt, das Credo der Kellerei immer noch laute: „erst der Inhalt, >

> dann die Form“. Natürlich spiele heutzutage auch die Verpackung (die Form) und somit das Marketing eine wichtige Rolle für den Gesamterfolg“. Ziele der neuen Kellerei seien auch Rationalisierungseffekte bei Verwaltung und Vertrieb.

Stephan Filippi, der Kellermeister, spricht vom Beginn einer neuen Ära für die Kellerei Bozen. „Erstmals in der Geschichte wickeln wir die Vinifizierung an einem einzigen Standort ab. Dies spart Zeit und Wege“. Unter dem mit pilzresistenten Rebsorten bepflanzten, bisher größtenteils nicht bewirtschafteten Hang befinden sich

mehrere Stockwerke, wobei der höchste Punkt der Kellerei auf einer Höhe von knapp 31 Metern liegt. Das Herzstück des Neubaus ist die Produktion, die gänzlich vertikal verläuft – also von oben nach unten, nach dem Gesetz der Schwerkraft, und damit so schonend ist wie nie zuvor. Angeliefert werden die Trauben an die höchste Stelle des Gebäudes. Danach gleiten sie „im freien Fall“ etappenweise weiter bis hin zur Lagerung im Keller. „Weiteres Plus ist der gezielte Ausbau: Durch die vielen separaten Behälter und Tanks, können wir die Eigenheiten von Sorten und Lagen noch besser herausarbeiten“. Kurzum: „Das Ergebnis der neuen Produktionsweise nach dem Gesetz der Natur wird eine weitere Qualitätssteigerung quer durch alle Wein-Linien sein und zu Top-Weinqualitäten führen“, so der vielfach ausgezeichnete Kellermeister, der seit dem Jahre 1988 als verantwortlicher Önologe nicht nur für die Qualität der Weine im Keller zuständig ist.

Ganz nach der Philosophie Stephan Filippis, wonach gute Weine zu machen Handwerk, große Weine zu machen aber eine Kunst sei, kreiert er einmalige und unverwechselbare Qualitäts-Weine. Für seinen besonderen Einsatz für die Qualitätssteigerung des Weinbaus und die Förderung der Weinkultur in der jeweiligen Region wurde er im Jahre 2018 auf der Vinitaly mit dem „Cangrande-Preis“ ausgezeichnet. Sein Steckenpferd sind seit ehedem die zwei autochthonen Sorten, die Aushängeschilder der Kellerei, der Lagrein und der Vernatsch mit den entsprechend Weinbergen und den berühmten Lagen.

Wer kennt nicht die zwei „Exzellenzen“, den granatroten Lagrein Riserva Taber und den rubinroten St. Magdalener Huck am Bach!?
Weinliebhaber dürfen sich demnach auf hochwertige Weine freuen, die bereits in den letzten Jahren mit Höchstnoten in den Weinführern bedacht worden sind, wie der Sauvignon Riserva Mock und speziell der preisgekrönte Lagrein Taber und der Lagrein Prestige Line Riserva , die für das internationale Ansehen und den guten Ruf der Kellerei beitragen. Als Genossenschaftskellerei des Jahres wurde sie sogar als einzige Kellerei von Italien zu einer Weinmesse nach Kanada eingeladen.
Möge die neue Kellerei Bozen ihre Strahlkraft in den nächsten Jahren weit über die Grenzen Südtirols hinaustragen und vermehren und das ausgezeichnete Renomée in der internationalen Weinwelt unterstützen.

**Sommelier*

Architektur **und** Wein

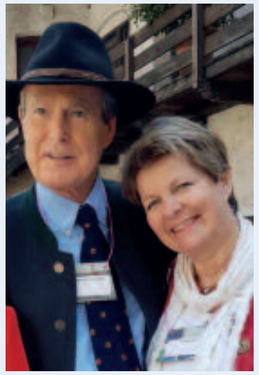
Von der **Fusion** der Genossenschaften Gries und St. Magdalena über die schwierige Genehmigungsphase bis zur Fertigstellung: **Wie** die neue Kellerei Bozen **entstanden** ist.

● VON ANDREAS GOTTLIEB HEMPEL*

Was lange währt wird endlich gut. 2001 fusionierten die Kellereigenossenschaften Bozen Gries (gegründet 1908) und Bozen St. Magdalena (gegründet 1930) unter dem neuen Namen Kellerei Bozen. Der Zusammenschluss umfasst 224 Mitglieder auf 340 Hektar Weinbaufläche, zur Produktion von drei Millionen Flaschen im Jahr.
Die Kellereiarbeit wird nun an einem einzigen Standort gebündelt. Beide Kellereien lagen bisher an entgegen gesetzten Standpunkten Bozens und die Wahl des neuen Baugrundes in Moritzing war für den Obmann Michael Bradlwarter von der Kellerei Gries, den Geschäftsführer Klaus Sparer und den Kellermeister von St. Magdalena, Stephan Filippi keine leichte Aufgabe – da gehörte diplomatisches Geschick dazu.

Die Planung mit dem Ziel einer Casa Clima Wine Zertifizierung

Studenten der Hochschule für Technik Stuttgart lieferten nach einem Seminar über Weinbau und Kellertechnik in Südtirol ihre Semesterentwürfe zur Standortentscheidung zwischen Rentsch im Osten oder Moritzing im Westen der Stadt.
Den nachfolgenden Architektenwettbewerb gewannen die Bozner Architekten Sylvia Dell'Agnolo und Egon Felderer.
Sie haben das System der Schwerkraft bei der Vinifizierung konsequent vorgeschlagen und gewannen damit den Planungsauftrag. 20.000 Quadratmeter Nutzfläche sollten unterirdisch auf einer bisher nicht bewirtschafteten Hangfläche unterhalb steil ansteigender Porphyrfelsen entstehen. Dies ermöglichte die Anlieferung an der höchsten Stelle und eine stockwerksweise fallende unterirdische Verarbeitung.



A. Hempel mit Frau bei der Kellereibesichtigung

Die Klimatisierung wird durch die gleichbleibende Erdkühle genutzt. Die Belüftung der unterirdischen Kubatur wird durch ein System mit vier Belüftungsschächten mit steuerbaren Öffnungen sichergestellt. Dies ermöglicht ohne Zusatzlüfter und somit ohne Stromverbrauch die Belüftung aufrecht zu erhalten. Das zur Kühlung von Räumen und Tanks benötigte Kaltwasser wird mit modernen CO2 –Kältemaschinen erzeugt. Die dadurch abgegebene Wärme wird zur Erzeugung von Warmwasser verwendet, wodurch der Energieverbrauch um 45 Prozent reduziert wird.
Verkauf und Verwaltung wurden in einem würfelförmigen oberirdischen Bauteil mit transparent gehaltener Doppelfassade vorgesehen.

Die schwierige Genehmigungsphase

Die Finanzierung des 40-Millionenprojektes konnte durch den Verkauf der früheren Kellereiflächen und mit europäischer Förderung für die Produktionsflächen gesichert werden. Schließlich wurde vier Jahre nach den ersten Planungen 2015 mit dem Bau begonnen. In einem feierlichen Akt wurde vor zahlreichen Ehrengästen an einem sonnigen Herbsttag die Grundsteinlegung vorgenommen, wobei in einer Box eine Flasche Lagrein Taber, eine Flasche St. Magdalener Huck am Bach und zwei lokale Tageszeitungen vom Führungstrio der Kellerei für die Nachwelt aufbewahrt und eingemauert wurden. Nach drei Jahren wurde der Bau mit der ersten Einkellerung, bzw. mit der ersten Fuhre am fünften September 2018 abgeschlossen.

Zur Funktion

Im Außenbereich erlauben Rampen eine kreuzungsfreie Anlieferung ohne lästige und störende Staus. Vom höchsten Punkt des Gebäudes gleitet das handverlesene Lesegut behutsam zur Vergärung und Lagerung nach unten in die Keller. Dabei ist es möglich die einzelnen Lagen getrennt zu verarbeiten. Die stabile Bodentemperatur der unterirdischen Kelleranlage wird zusammen mit kühlender Umluft ressourcensparend genutzt und so eine hohe Weinqualität gewährleistet.

Zur Gestaltung

Sichtbar bleiben vom unterirdischen Bauwerk nur Oberlichter und Rampen zur Anlieferung. Zentral im Eingangs- und Anfahrtshof steht der würfelförmige Bau für Verwaltung und Verkauf. Diesen Betonskelettbau mit Stahl-Glasfassade umgibt eine zweite Haut aus gelochtem Aluminiumblech, die dem Sonnenschutz der verglasten Räume dient und einen abgedämpften Ausblick wie durch einen leichten Schleier bietet. Die Außenhaut ist wie ein Rebblatt strukturiert als Symbol für die Weinproduktion.

Die Genossenschaft

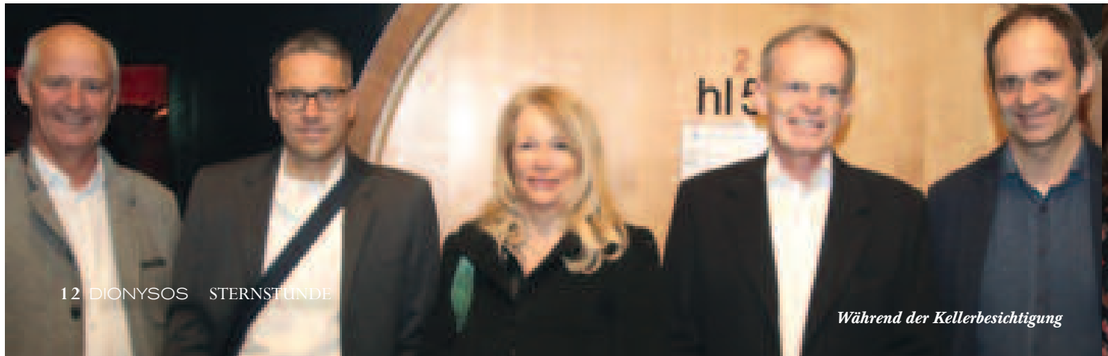
Die Genossenschaft hat 224 Mitglieder familiengeführter Weinhöfe mit Lagen zwischen 200 bis 1.000 m über dem gut durchlüfteten Talgrund von Etsch und Eisack - ideal für die Trauben des Lagrein und Vernatsch des St. Magdaleners, die ihr Potenzial teilweise noch auf klassischer Pergelerziehung entwickeln können.
Neben diesen beiden Sorten der besonderen „Identität“ Bozens und Südtirols wurde weitgehend auf Drahtrahmenerziehung für weitere auch weiße Traubensorten umgestellt.

**Sommelier*

Die Ehrengäste bei der Grundsteinlegung der Kellerei Bozen

Der Obmann und der Kellermeister mit der Box

„Im Außenbereich erlauben Rampen eine kreuzungsfreie Anlieferung ohne lästige und störende Staus. Vom höchsten Punkt des Gebäudes gleitet das handverlesene Lesegut behutsam zur Vergärung und Lagerung nach unten in die Keller.“



Während der Kellerbesichtigung

Das Team der Chocolatière Nathalie vom Kuppelrain

Philipp und Astrid in den Weinbergen

Bordeaux 2018

Der Jahrgang 2018 ist trotz einiger Herausforderungen in Form von falschem Mehltau, Hagel und Trockenheit am Ende ein großer Jahrgang. Einer, der in die Geschichte der heißen und **kraftvollen Jahrgänge** eingehen wird.

Fotos: ©Leoville-Barton & Langoa Barton

Die Ruhe nach dem Sturm: *Nach einem turbulenten Jahr schlummern große Weine in den Bordelaiser Châteaux*

„Die Vorschusslorbeeren für 2018 waren schon sehr groß. Entsprechend auch die Erwartungen. Ein bisschen ist es wie an der Börse. Mit der größeren Erwartungshaltung steigt das Enttäuschungspotenzial. War 2017 viel zu apodiktisch so wurde 2018 viel zu früh als Jahrhundertjahrgang gehandelt.“

● VON GIUSEPPE LAURIA

Sieben Weine erreichen die perfekte Traumnote 20/20 und drei Dutzend Weine waren mit 19.5(+)/20 ganz nahe dran und haben mit Flaschenreife das Potenzial auf die Höchstnote. Und erneut war es ein Jahr der Extreme. Ein Jahrgang, der wieder viel Drama bereit hielt – doch mit einem berauschenden Happy End. 2018 ist aber nicht überall groß und muss unter ein paar (kritische) Prämissen gestellt werden. Chefredakteur Giuseppe Lauria und noch mehr unser Bordeaux-Experte Tjark Witzgall, aus dessen Feder die meisten Notizen stammen, waren fast zwei Wochen links und rechts der Gironde unterwegs und haben sich minutiös durch fast 1.000 Fassmuster verkostet. Sie stellen im Folgenden ihr Best-of sowie ihre Top-Empfehlungen vor. Der umfassende Primeurs-Bericht bietet dabei eine wertvolle Orientierung und Einkaufshilfe in einem Weinjahr, dass das Potenzial hat, zu den ganz Großen der letzten Dekaden zu werden.

Dabei fing es alles andere als einfach an. Einem ungewöhnlich kalten Winter folgte ein regenreicher und dazu warmer Frühling, der für eine sich fast epidemisch ausbreitende Peronospora sorgte. Heftige Regenfälle durch den gesamten Frühling, wie man sie hier seit 2001 nicht mehr gesehen hat, sorgten von Mai bis Juli für extremen Krankheitsdruck. Der richtige und zeitige Pflanzenschutz war also eines der großen Themen. Ein Kampf, der nicht überall gut ausgegangen ist. Entsprechend verheerend teilweise die Einbussen. So verloren Château Palmer und Pontet-Canet rund zwei Drittel ihrer Ernte. Doch die Wende kam infolge sehr trockener Sommermonate, die in einen „Indian Summer“ mit gemässigten Temperaturen und perfekter Traubenreife mündete und den meisten Châteaux-Besitzern am Ende doch noch ein großes Lächeln ins Gesicht zauberte.

Expectation Management und „Reiner Wein“

Die Vorschusslorbeeren für 2018 waren schon sehr groß. Entsprechend auch die Erwartungen. Ein bisschen ist es wie an der Börse. Mit der grösseren Erwartungshaltung steigt das Enttäuschungspotenzial. War 2017 viel zu apodiktisch und teilweise unberechtigterweise auf den Frost reduziert, so wurde 2018 viel zu früh als Jahrhundertjahrgang gehandelt. Doch die ersten Ernüchterungen kamen durch die – und das kann nicht lobend genug betont werden – offenen Schilderungen der Châteaux-Besitzer hinsichtlich der Herausforderungen wie des Peronospora-Druckes und der folgenden Trockenheit. Hagel kam dann auch noch dazu. Eine professionelle Einstellung, die ich sehr schätze. Hier bekommt man doch noch relativ reinen Wein eingeschenkt, wo anderorts gerne Märchenstunden und Phrasen erzählt werden. Nur so kann man sich ein umfassendes, differenziertes Bild machen, wenn man es denn möchte. Schliesslich geht es hier um Fine Wines, also um wertvolle Waren, für manche auch um beträchtliche Investments. Denn trotz dieses betriebsamen und dennoch bestens funktionierenden Primeurs-Zirkus geht es letztlich um Verkaufen auf der Basis von Vertrauen, um viel Vertrauen, das sehr schnell auch verspielt werden kann. Doch zurück zum Jahrgang.

„A vintage of choices“ – mit wenig Raum für Fehler

2018 war ein Jahrgang der (richtigen) Entscheidungen, ein Jahrgang, der „wenig Raum für Fehler zuliess“, sagt Stéphane Derenoncourt, der eine ganze Reihe an Top-Châteaux berät. Möglich waren viele Stile. Vor allem aber einen kräftigen, extrahiert-voluminösen und manchen Kritiker möglicherweise beeindruckenden Stil war in diesem sehr reifen Jahrgang mit dem „endless summer“ nicht schwer zu machen. Sogenannte „Monsterweine“, die vor lauter Kraft kaum gehen können. Doch die meisten haben verstanden, dass es vielmehr darum ging, die Balance aus Kraft, Eleganz und Frische zu behalten, wie uns Nicolas Glumineau von Pichon-Comtesse bestätigt. „A vintage of choices“, resümiert er. Für ihn war die Frage entscheidend, „welche Art von Wein will ich stilistisch machen, welche Vision verfolge ich in 2018? Wir hätten noch viel länger warten können mit der Ernte, der Indian Summer zog sich weit in den November hinein, fast bis Weihnachten“, scherzt er. Doch dann hätte er einen ganz anderen Wein auf die Flasche gebracht – mehr die Kraft und Konzentration betonend. Auch bei der Pressung und Extraktion sei man sehr behutsam vorgegangen. So zeigt der Pichon-Comtesse eine wunderbare Liaison aus innerer Dichte, Konzentration und Finesse. „Uns war früh klar, dass wir die Frische und die Trinkanimation konservieren müssen“, fasst er zusammen. Dem pflichtet Olivier Berrouet vom Ikonenweingut Château Pétrus bei und ergänzt: „Wir haben eine sanfte Extraktion gefahren und die Anzahl der Pump-Overs reduziert, um die Frische und Eleganz zu wahren.

Zwei glückliche Philippes *(links CEO Philippe Sereys de Rothschild, rechts Gutsverwalter Philippe Dhalluin)*

Und für Mouton Rothschilds Technischer Direktor Philippe Dhalluin kam es darauf an, dass man nach der sanften Pressung sehr genau an der Mazeration arbeitete. Auch sein muskulöser, aber unfassbar „verführerisch und sexy“ Mouton gehört mit 20/20 zu den Stars des Jahrgangs. „Ja, es ist ein intensiver, kraftvoller Wein, der von allem sehr viel hat“, sagt der gut gelaunte Dhalluin, der sich hoch erfreut über die letzte „Weinwisser“-Ausgabe mit seinem Bild gerne noch einmal mit Mouton Rothschilds CEO Philippe Sereys de Rothschild ablichten liess.

Advantage Cabernet(s), aber sehr guter Merlot

Auch in diesem Jahr sehen wir die Cabernet(s) im Vorteil, wenn auch der Merlot vielerorts sehr gut und konsistent ausgefallen ist. Entscheidend war, ihn nicht in die Überreife gehen zu lassen. Auf den besten Terroirs am Linken Ufer „gab es hervorragende, aromatische Cabernet Sauvignons“, bestätigt Derenoncourt. Und wir sehen in diesem Jahr im Blend mehr Cabernet Franc (auch an der Rive Droite) und Petit Verdot. Eine Tendenz am Linken Ufer, die wir schon seit Jahren beobachten. Für Glumineau waren diese beide Sorten extrem wichtig im Blend. „Sie waren selten so perfekt reif.“ Der etwas höhere Anteil an Cabernet Franc ist hier ohnehin Teil eines aufwendigen, vor Jahren bereits gestarteten Wiederanpflanzungsprogramms – freilich zulasten des Merlot. Auch für den weit gereisten Top-Berater Michel Rolland „war es ein grandioses Jahr für die Cabernets, vor allem der Cabernet Franc war sensationell“, sagt er mir am Rande der festlichen Einweihung des neuen Masseto-Kellers in Bolgheri. Aber auch der Merlot sei für ihn „sehr gut, mancherorts sogar ausgezeichnet ausgefallen.“ Für Berrouet, dessen im Schnitt 40 Jahre alte Merlotanlagen tief in den berühmten blauen Ton-Lehm-Böden wurzeln, war es ein ausgezeichnetes Jahr für Merlot und Cabernet Franc, der es in 2018 sogar mit 1% in den Pétrus geschafft hat. „Bei uns steht der Cabernet Franc inmitten der Merlot-Reben. Er war in diesem Jahr so gut, dass wir ihn in den Blend genommen haben.“ Normalerweise wird er wohl verkauft, sagte er mir auf Nachfrage.
A vintage like ...? – Ein bunter Mix aus allen großen Jahrgängen

Selten hat man sich mit dieser Gretchenfrage derart schwer getan. „Ein Jahr so wie kaum ein anderes“, war oft zu hören. Bei Palmer spricht man mit Blick auf die extremen Wetterkapriolen sogar von einem „noch nie dagewesenen“ Millésime. Das ist nicht unbedingt als positives Superlativ zu verstehen. Denn hier – und auch andernorts – musste man doch erhebliche Verluste verkraften. Gerade mal rund 11 hl/ha wurden geernet. Der Zweitwein „Alter Ego“ wurde erst gar nicht produziert. Für Rolland reiht sich 2018 ein in den Reigen >

Ausgerechnet in der Nacht des Fussball-WM-Finales brach vielerorts massiv Peronospora aus

> der großen warmen Jahre. Schon vor zwei Jahren sagte er mir in unserem exklusiven Interviewslot Wein.Persönlichkeit des Monats (siehe Ausgabe WW 08/17), dass in den vergangenen 100 Jahren fast ausschliesslich die warmen Jahre die ganz großen und legendären waren.
Vergleiche mit 1990 und 2016, 2009 und 2010, 2009 und 2016 sowie ein Mix aus 2015 und 2016 waren die häufigsten Kreuzungen. Für Berrouet, der sich schnell festlegt, ist er ein Mix aus den vergangenen drei Jahren. „Er hat das Verführerische von 2015, das Puristische und die Struktur von 2016 und die charmante Aromatik von 2017“, fasst er zusammen. Und in der Tat ist ihm ein ganz großer, vielleicht sogar legendärer Pétrus gelungen. Glumineau dagegen hält bei meiner Frage nach den Analogien lange inne. „Manche vergleichen ihn mit einem Mix aus 2009 und 2010. Ich finde, dass 2009 zu fett und weniger frisch war. Während der Gärung erinnerte mich der Most sehr stark an 2010, aber am Ende ist er noch frischer, feiner und aromatischer als 2010, sodass mich die Frische und Komplexität an 2016 erinnert. Die Älteren unter uns sehen auch Parallelen zu 1989, Rolland geht sogar noch weiter zurück und bringt 1947 ins Spiel. Auf den hohen Alkohol des Jahrgangs angesprochen, verweist dieser auf den mythischen 1947er Cheval Blanc, der stolze 15% vol. auf die Waage brachte. „Der Alkohol ist bestens integriert, da die Weine viel Substanz haben“, sagt er. Für Christian Moueix, unsere Wein.Persönlichkeit des Monats aus dem Vorjahr, erinnert 2018 an 1990 mit der Frische von 2016. „1990++“, fasst er es symbolisch zusammen. Auch Agathe Moly, eine der Weinmacherinnen auf Château Latour, bringt 2016 in der Kombination mit 2009 ins Spiel. Wie auch immer, alle Analogien führen zu einem Mix aus sehr großen Jahrgängen.
Erstes Fazit: Es ist ein großes Jahr aus einem am Ende heißen und trockenen Sommers. Die Weine sind reichhaltig, kraftvoll in der Struktur und haben eine intensive, verführerische Frucht und genügend Frische, um die Balance zu halten. Für Liebhaber des klassischen Claret-Stils mit 12,5% vol. und Finesse-Fanatiker dürften die nackten Zahlen ein paar Fragezeichen aufwerfen. Aber selten haben wir den Alkohol negativ gespürt, dennoch wird vom einen oder anderen die Frage gestellt werden, wie das reifen wird. Doch – um wieder mit dem erfahrenen Michel Rolland zu sprechen – gibt es genügend historische Hinweise, die eine positive Entwicklung erwarten lassen. Zumal die Tanninkonzentration („IPT“) bei den meisten Rekordwerte erreichte und genügend Frische und Substanz da ist. Mehr als der Alkohol dürfte die Machart, die Intensität der Extraktion und Lesezeitpunkte insbesondere beim Merlot entscheidenden Einfluss auf den Weinstil haben. Fast überall hörten wir mantraartig, dass eine „softe Extraktion“ gefahren wurde, um die massiven Tannine zu bändigen. Vielerorts haben wir herausragende Weine probiert, die an der Spitze ohne Weiteres an die großen Vorjahresjahrgänge wie 2016, 2015, 2010, 2009 und 2005 anknüpfen können. Wenn die Preise stimmen, sollte man hier also herzhaft zugreifen.

„Es ist ein großes Jahr aus einem am Ende heißen und trockenen Sommers. Die Weine sind reichhaltig, kraftvoll in der Struktur und haben eine intensive, verführerische Frucht und genügend Frische, um die Balance zu halten.“

Großer, aber teilweise heterogener Jahrgang

Natürlich gehört das übliche Trommeln zum kommunikativen Handwerkszeug von Châteaux-Besitzern, Kellermeistern, Betriebsleitern und Négociants. Auch wenn ich sagen muss, und da wiederhole ich mich gerne, dass man in Bordeaux vergleichsweise reinen Wein eingeschenkt bekommt. Gleich bei unseren ersten beiden Terminen bei den prestigeträchtigen Châteaux Pétrus und Vieux Château Certan wird klar: Der Jahrgang war kein reines Zuckerschlecken. Der Preis der Qualität war oft nur unter Hinnahme drastischer Ertragsreduktionen und Kopfzerbrechen möglich. So sagt uns Alexandre Thienpont, Eigentümer von Vieux Château Certan, dass der Kampf mit der Peronospora eine große Herausforderung war.

Zwei Große in Einem: *Auf Langoa Barton (18+/20) wird auch der Léoville Barton (19/20) ausgebaut*

Die aktuelle Ausgabe: *Der „Weinwisser“ und Giuseppe Lauria haben diesen Artikel dem „Dionysos“ zur Verfügung gestellt.*

Erwerb der Ausgabe: https://bit.ly/2I06Xi1

Nachbar Olivier Berrouet von Château Pétrus bläst ins gleiche Horn, relativiert aber: „Wir hatten unsere Hausaufgaben schon vorher gemacht, deswegen hielt sich der Schaden in Grenzen“, ergänzt er. Vielleicht ist das Jahr nicht der von manchen voreilig hochgejubelte Jahrhundertjahrgang. Wer hier mit später Lese, Extraktionen und Pump-Overs auf Kraft gehen wollte, hatte am Ende oft die Finesse und Frische verloren. Und manchmal eben halt auch hartes Tannin erhalten. Diese Weine zeigen im Duft oft eine leichte Überreife mit rosinigen Noten und man spürt am Gaumen nach hinten weg eine gewisse „Leere“ mit im Finish extrem herben und manchmal auch bitteren Tanninen. 2018 ist also etwas heterogener, jedenfalls heterogener als 2015 und 2009. Das lag aber nicht nur unbedingt am Wetter, sondern war oft eine Entscheidung des Stils.

Wieder ein extremes Jahr zwischen „Himmel und Hölle“

Nach dem frostbedingten „Horrorjahr“ 2017 also ein erneutes Extrem-Jahr zwischen Himmel und Hölle, wie wir es bereits im vergangenen Jahr titelten? In der Nacht nach dem Fussball-WM-Sieg Frankreichs kam noch Hagel dazu. Schaut man sich die erneuten Wetterkapriolen an, drängt sich der Titel fast wieder auf. Auch in Bordeaux nehmen die Extremjahrgänge zu und hier frage ich mich, ob das die neue „Normalität“ ist? Wer den Klimawandel immer noch ernsthaft bestreitet, sollte sich mit Winzern und Landwirten unterhalten.

Aber zweifellos hat er in der Spitze großartige, in manchen Fällen sogar singuläre Qualitäten hervorgebracht, die zu den großen Weinen dieses Jahrhunderts zählen werden. Das wissen auch die Châteaux-Besitzer, was unmittelbar die Frage nach den Preisen impliziert. Und auch wenn wieder auffällig viele Asiaten zu sehen waren, ist mir doch auf dieser Reise eines ganz klar geworden: Hochwertige Bordeauxweine verkaufen sich auch nicht von alleine, „die internationale Konkurrenz hat zugenommen“, gibt Thierry Grenié-de Boüard von Château Angélus zu, neben dem ich bei der jetzt schon legendären und köstlichen Angélus-Dinnerparty sass. Dieses Event hat gezeigt, dass man sich gerade mit Blick auf die asiatischen Gäste etwas Besonderes einfallen lassen muss. Immerhin hat Bordeaux Medienberichten zufolge in seinem dort wichtigsten Markt China zuletzt rund 30% weniger verkauft. „Unser Asiengeschäft ist stabil, aber wir waren immer gut diversifiziert“, erklärt Thierry Grenié-de Boüard weiter.

Fortsetzung *folgt in der nächsten Ausgabe (Dionysos Nr. 3 im September)*

DER GASTAUTOR

Foto: ©Privat

Giuseppe Lauria: *Chefredakteur „WeinWisser“ (ein auf internationale Fine Wine spezialisiertes Fachmagazin)*

Giuseppe's Top-Empfehlungen

Giuseppe Laurias **Top 40 Bordeaux 2018** zum Verlieben aus allen Preisklassen: Die Stars und die Preis-Leistungs-Stars

Saint-Estèphe
2018 Phélan Ségur 18/20
2018 Montrose 19.5/20
2018 Calon Ségur 19+/20
2018 Meyney 18/20

Saint-Julien
2018 Léoville Las Cases 20/20
2018 Léoville Barton 19/20 (HOT)
2018 Gruaud Larose 18.5+/20

Pauillac
2018 Lafite-Rothschild 20/20
2018 Mouton Rothschild 20/20
2018 Pichon Comtesse 19.5/20 (HOT)
2018 Duhart-Milon 19/20
2018 Clerc Milon 19/20
2018 Les Griffons de Pichon Baron 18/20

Margaux
2018 Margaux 19.5+/20
2018 Rauzan-Ségla 19/20 (HOT)
2018 Giscours 19/20 (HOT)

Haut-Médoc (die PLV-Hammer)
2018 Sociando-Mallet 18/20
2018 Clément-Pichon 18/20
2018 du Retout 18/20
2018 Cambon la Pélouse 17.5/20
2018 Cantemerle 17+/20

Pessac-Léognan
2018 Haut-Brion 20/20
2018 Haut-Brion Blanc 19.5/20
2018 Haut-Bailly 19+/20
2018 Domaine de Chevalier Blanc 19/20
2018 Domaine de Chevalier 18.5+/20

Pomerol
2018 Lafleur 20/20
2018 Pétrus 20/20
2018 Le Pin 19.5+/20
2018 Vieux Château Certan 19.5/20
2018 L'Évangile 19.5/20
2018 Trotanoy 19/20
2018 Les Pensées de Lafleur 18.5/20

Saint-Émilion
2018 Figeac 20/20 (HOT)
2018 Cheval Blanc 19.5+/20
2018 Angélus 19.5/20 (HOT)
2018 La Mondotte 19/20
2018 Beauséjour Duffau-Lagarrosse 19/20
2018 Canon 18.5+/20
2018 La Chapelle d'Ausone 18/20

Die ausführliche Tabelle mit den Top-200 finden Sie in WW 04-05/19 und ist hier als Download-PDF erwerbar: https://bit.ly/2I06Xi1

Die **Getriebenen**

Jeden Herbst beginnt das **große Bangen** für viele tausende **Köche** weltweit. Denn da wird der neue Restaurantführer **„Guide Michelin“** präsentiert. Aktuell gibt es 127 Genusstempel weltweit. Aber wie kommt ein Koch überhaupt zu einem Stern?

Foto: ©Anna Cerrato

Die magischen 10

3-Sterne-Restaurants in Italien	
Alba	*Piazza Duomo*
Brusaporto	*Da Vittorio*
Canneto sull'Oglio	*Dal Pescatore*
Castel di Sangro	*Reale*
Firenze	*Enoteca Pinchiorri*
Modena	*Osteria Francescana*
Roma	*La Pergola*
Rubano	*Le Calandre*
St. Kassian	*St. Hubertus**
Senigallia	*Uliassi*

*Norbert Niederkofler
(Südtirols einziger 3-Sterne-Koch)

Quelle: Guide Michelin „Italia 2019“ (16.11.2018)

● VON ROMAN GASSER

Überschwängliche Freude oder verärgert und den Tränen nahe? Noch immer sind die Sterne, die der aus Frankreich stammende Hotel- und Restaurantführer „Guide Michelin“ verleiht, die größte Ehre für einen Koch oder einen zukünftigen Kochstar. Die Sterne kommen, und wenn man Glück hat und weiter das Beste gibt, bleiben sie. Aber nicht bei allen. Außer man wird zur Legende wie der Franzose Paul Bocuse oder Paul Haeberlin – die über 40 Jahre ihre Sterne gegen alle Angriffe verteidigen konnten. Wenn man als „Normalo“-Sternekoch Schwäche zeigt und vielleicht Pech hat, verschwinden die Sterne so schnell wie sie gekommen sind. Und es bleibt verbrannte Erde zurück. Der Druck ist also enorm.

Der Guide Michelin wurde erstmals im Jahre 1900 in einer Auflage von 35.000 Exemplaren und zunächst ausschließlich auf Frankreich begrenzt herausgegeben. Gestaltet von der Touristikabteilung des Reifenherstellers Michelin war er als ein Werkstatt-Wegweiser für die weniger als 3.000 Autofahrer gedacht, die es damals in Frankreich gab. Seit 1966 gibt es eine deutsche Ausgabe. 1994 kam eine schweizerische Ausgabe hinzu. Von 2005 bis 2009 gab es auch eine Ausgabe für Österreich. Seit 2010 gibt es zudem eine Website, auf der Restaurants gesucht, bewertet und kommentiert werden können. Also ein Fundus für zukünftige Sterne-Restaurant-Besucher.

Aber zurück zur Kernfrage: Wie kommt ein Koch zum Stern?

Das wichtigste ist: die Qualität der Produkte, und deren Frische. Dann die genaue Einhaltung der Garpunkte. Und zum Schluss ganz einfach der Geschmack. Außerdem wichtig: Die Kreativität und die persönliche Note und Einzigartigkeit des Koches. Auch die Beständigkeit spielt eine große Rolle. Sind die einzelnen Gänge des Menus auf demselben Niveau? Schmeckt das Menü zu jeder Tageszeit gleich gut? Und was unternimmt der Koch um Anpassungen bestmöglich umzusetzen?

Guide Michelin erklärt ganz nüchtern und transparent, auf was es ankommt:

„Guide Michelin beschäftigt in Europa für die zwölf europäischen Restaurant- und Hotelführer insgesamt 85 Kritiker, die grenzüberschreitend eingesetzt werden können. Bewertungskriterien für die Michelin-Sterne sind hier die gleichbleibende Qualität der Zutaten und deren Frische, ihre fachgerechte Zubereitung, die Harmonie der geschmacklichen Verbindung, sowie die Innovation und Einzigartigkeit der Gerichte, die sich in Kreativität und persönlicher Note widerspiegelt. Die Auszeichnung ‚Bib Gourmand‘ steht für sorgfältig zubereitete und preiswerte Mahlzeiten. Im Schnitt werden die 3.800 Restaurants und 5.000 Hotels alle 18 Monate besucht, mit Stern ausgezeichnete häufiger. Für mehr als 1.500 Restaurants werden differenzierte Empfehlungen ausgesprochen.“

Am meisten interessiert die Feinschmecker die Vergabe der Sterne, die seit 1926 für die Küche vergeben werden. In der deutschen Ausgabe des Führers wird die Bedeutung der Sterne wie folgt beschrieben:

Ein Stern:
„Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!“
Zwei Sterne:
„Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!“
Drei Sterne:
„Eine einzigartige Küche – eine Reise wert!“

Für den deutschsprachigen Raum gibt es folgende interessante Fakten: Im Guide Michelin für Deutschland werden in der Ausgabe 2018 (veröffentlicht im November 2017) elf Restaurants mit drei Sternen, 39 mit zwei Sternen und 250 mit einem Stern bewertet. Als einziges Restaurant in Deutschland wird das Restaurant des „Schwarzwald Hotel Adler“ seit der Erstausgabe im Jahr 1966 durchgängig mit einem Stern ausgezeichnet.

Im „Main Cities of Europe 2018“ ist Österreich mit den beiden Städten Salzburg und Wien mit sieben Zweisterne-Restaurants und zwölf Einsterne-Restaurants vertreten. In Südtirol wurden im Guide Michelin 2018 ein Restaurant mit drei Sternen, fünf Restaurants mit zwei Sternen und 14 Restaurants mit einem Stern ausgezeichnet – was im internationalen Vergleich ein tolles Ergebnis ist, auf das „Südtirol“ sehr stolz sein kann. Vor allem der 3-Sterne-Star-Koch Norbert Niederkofler vom Restaurant St. Hubertus in St. Kassian hält die Michelin-Fahne in Südtirol am höchsten.

Melis in Viaggio

Ci siamo, il nuovo **“Food District”** realizzato nel parco del Parkhotel Luna Mondschein è ormai una realtà.

● DI ANGELO CARRILLO

Dal cantiere che ha tenuto occupato per vari mesi lo chef Claudio Melis insieme a Robert e Monika Wieser, comincia ad emergere la struttura che proietterà la gastronomia di Bolzano in una nuova e innovativa dimensione. Un futuro di cui parlare proprio con lo chef che anima questa piccola rivoluzione cittadina. A nemmeno un anno dalla stella Michelin, che a Bolzano mancava da 50 anni, ottenuta con il ristorante in Viaggio da Claudio Melis già si cambia. Così, In Viaggio (che esiste da poco più di due anni) si trasferisce nei verdeggianti padiglioni del Parkhotel Luna Mondschein. Una scelta non improvvisa ma presa quasi dall'oggi al domani. “Di fronte all''occasione che ci si è presentata non abbiamo dovuto riflettere molto“. E infatti il ristorante Kaiserkron rimane al suo posto gestito come ora da Claudio e la moglie Monika e il cognato Robert, mentre In Viaggio trasloca. “Mantenendone il più possibile le atmosfere intense ed evocative”, promette, ma arricchendolo di una vera e propria “Food Factory” che comprenderà un “autentico tapas bar” e una brasserie di ispirazione “naturale”. Ma quale ruolo avrà il vino in questo nuovo progetto premettendo che la carta è curata, naturalmente, dal cognato Robert Wieser con cui Melis condivide appieno gusti e scelte, a volte estreme. “Siamo entrambi grandi appassionati di tutto quell'universo che va sotto il nome di vini naturali” esordisce. Per il nuovo “distretto gastronomico” e la “vecchia” Kaiserkron che continuerà a offrire quello stile che si è fatto tanto apprezzare negli ultimi 10 anni, “adotteremo una strategia a tridente”. Nella nuova brasserie che troverà posto nel parco del Parkhotel Luna Mondschein verranno proposti soprattutto vini regionali italiani, che rispecchino la filosofia naturale del locale ma vadano anche oltre. “Poi ci sarà la Kaiserkron che manterrà la carta creata da Robert con un 75percento di vini naturali e biodinamici e il resto i nomi imprescindibili italiani e internazionali”. Infine “In Viaggio, nel quale si punterà sempre più anche sui grandi biodinamici francesi con scelte non solo capaci di regalare emozioni“ ma anche di contribuire alla costruzione del piatto”. Il rapporto di Melis con il vino è infatti in primo luogo quello del consumatore “Il vino io lo bevo e non lo degusto solo”. Un rapporto antico, nato nella sua Sardegna “dove mio padre produceva quei famosi Canonau da 17 gradi, facendo inconsapevolmente la macerazione sulle bucce senza sapere perché”. Una Viticoltura istintiva e arcaica in cui il vino rappresentava ancora un importante componente alimentare della dieta contadina. “La scoperta che questi erano vini, in un certo senso, naturali è arrivata nel 2004 quando sono entrato alla Siriola di Stefan Wieser che mi ha introdotto a questo mondo”. Prima c'era stata la Francia in cui Melis era andato a cucinare “e in cui spendevo tutti i miei soldi per andare a visitare altri ristoranti e assaggiare i grandi vini francesi” dopo essersi fatto le ossa con grandi classici piemontesi e toscani. Ma anche i primi “devianti”. Jerman in primis. Oggi Melis va scoprendo la nuova Sardegna enologica facendola entrare nei sui piatti. “Penso allo straordinario Vermentino Renosu di Dettori cresciuti sulla sabbia che andrò ad abbinare a un piatto con asparagi di Albenga cresciuti anch'essi sulla sabbia per un matrimonio incredibile”. In cui il vino non deve più essere solo un accompagnamento ma un ingrediente del piatto. E del Viaggio.

Fotos: ©Privat & Albin Thöni

> “A nemmeno un anno dalla stella Michelin, che a Bolzano mancava da 50 anni, ottenuta con il ristorante in Viaggio da Claudio Melis già si cambia.”

Alles steckt in der **Traube**

Die große Verkostung in der **Kellerei Kurtatsch**: „Alles, was einen guten Wein ausmacht, steckt in der Traube“. Präsident **Andreas Kofler** und Kellermeister **Othmar Donà** hatten die Dionysos-Redaktion eingeladen, neue und alte Jahrgänge der Kellerei genauer unter die Lupe zu nehmen.

Fotos: ©Albin Thöni & Roman Gasser

von Maria Kampp*

Ein Weinmagazin macht Arbeit! Welch ein Glücksfall, wenn diese Arbeit derart Vergnügen macht wie die jüngst stattgefundene Verkostung in der Kellerei Kurtatsch. Zur Einstimmung kredenzten die Kurtatscher ihren Blanc de Blancs aus 100 Prozent Chardonnay. Die Trauben für diesen Schaumwein wachsen in Penón in einer Höhe von 500 bis 620 Meter. 2014 wurde der erste Blanc de Blancs produziert. 20 Prozent wurden im Barrique vergoren und machten einen biologischen Säureabbau. Der Rest vergor im Stahltank. Der Schaumwein besitzt dennoch mehr als 7 Prozent Säure und 1,5 Gramm Restzucker. „Ziel ist, etwas Hochwertiges zu machen“, so Kellermeister Othmar Donà. „Wir haben drei Lagen ausgewählt, alle mit südöstlicher Ausrichtung. Die Ergebnisse sind bisher sehr erfolgversprechend.“ Uns gefallen die knackige Säure und ihr Zusammenspiel mit dem fein nuancierten Hefeton außerordentlich gut. Eine schöne Länge besitzt der (noch) namenlose Schaumwein auch, man darf sich also freuen, wenn er im Mai 2020 anlässlich des 120-jährigen Bestehens der Kurtatscher Kellerei in den Verkauf kommen wird.

Nach diesem vielversprechenden Auftakt ging es zum Ansitz Freienfeld. Im Jahr 1521 im Dorfzentrum erbaut, war der Ansitz seit dem Gründungsjahr 1900 bis 1923 Sitz der Kellerei. Da die Räumlichkeiten schnell zu klein wurden, zog man in das heutige Kellereigebäude an der Weinstraße. Heute wird der Keller des Ansitzes als Barriquelager, Wein-Archiv und als Schauplatz exklusiver Verkostungen genutzt, so auch an diesem Abend. Insgesamt 15 ausgesuchte Weine durften wir verkosten, davon acht der Kellerei. Die übrigen waren Kandidaten in einer spannenden Blindverkostung, in der sich die Weine der Kurtatscher der italienischen und französischen „Konkurrenz“ stellten.

Gegründet im Jahr 1900 und damit eine der ältesten Südtiroler Kellereigenossenschaften, befindet sich die Kellerei Kurtatsch direkt an der Südtiroler Weinstraße im gleichnamigen Dorf. 180 Genossenschaftsmitglieder bewirtschaften 180 Hektar Anbaufläche, davon 85 Prozent in Kurtatsch mit einer Jahresproduktion von über einer Million Flaschen.

„Einmalig in Südtirol sind unsere Lagen“, so Präsident Andreas Koffer. „Sie reichen auf unterschiedlichen Böden von 220 bis 900 Höhenmeter, von der tiefen, im Sommer sehr heißen Talsohle bis hoch unter

die steilen Felswände des Mendelgebirges.“ Dieser Lagenreichtum, so Kofler, gibt die Philosophie der südlichsten Genossenschaft Südtirols vor. „Wir wollen unverwechselbare Weine produzieren die ihren Standort und ihr Terroir optimal widerspiegeln.“ Die sehr warmen, steil abfallenden Lagen auf Lehm- und Schotterböden

> „Wir wollen unverwechselbare Weine produzieren, die ihren Standort und ihr Terroir optimal widerspiegeln.“

mit Temperaturen bis zu 40 Grad im Sommer gehören zu den heißesten Orten Italiens und sind damit prädestiniert für die Produktion internationaler Spitzenrotweine. Die Weißweintrauben wachsen vorwiegend auf steilen kalkhaltigen Böden in luftigen Höhen bis zu 900m u.d.M. und profitieren von den abkühlenden nächtlichen Fallwinden. Das Ergebnis? Unverwechselbare Gebirgsweine mit einzigartiger Ausdruckskraft, so Kofler.

Die 180 Weinberge befinden sich zu 85 Prozent im gleichnamigen Gemeindegebiet der Kellerei. „Diese kleine Struktur garantiert handwerkliches Arbeiten und eine hohe Flexibilität im Weinberg“, so Othmar Donà, Kellermeister in Kurtatsch seit 1992. Ein neues Nachhaltigkeitsprogramm strebe eine noch naturnähere Bewirtschaftung an. Dank Einzellagenausbau produziert die Kellerei Kurtatsch in ihrer Spitzenlinie „Terroir“ Weine, die den Namen ihrer Herkunft tragen und aufgrund stark reduzierter Erträge deren volles Potenzial wiedergeben. Bei einigen Weinen ist der Qualitätsanspruch so hoch, dass diese, witterungsbedingt, nur in den besten Jahren in die Flasche kommen. Die Linie „Selection“ ist die erste Selektion, basierend auf reduzierten Erträgen und einem streng kontrollierten Anbauprogramm. „Das sind Weine mit Persönlichkeit“, so Donà und bestätigt das Lagenspiel als wichtigsten Faktor. „Wir haben warme Lagen“, so auch Andreas Kofler, „wir haben kühle Lagen. Jede Rebsorte findet den für sie perfekt geeigneten Platz.“ Man strebe nach eleganten, schlanken Weinen, Ziel seien „tolle Bergweine mit Frische, Frucht und Mineralität“. Davon dass dieses Streben von Erfolg gekrönt ist, durften wir uns in einer großartig angelegten Verkostung der Linie „Terroir“ überzeugen.

Maria Kampp, Andreas Kofler und Christine Mayr: *Blindverkostung*

Den Anfang machte der Müller Thurgau **GRAUN** 2018, der in einigen Wochen in den Verkauf geht. Der Müller Thurgau, eine Kreuzung von Riesling mit Madeleine Royal, kam in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts nach Südtirol. Er ist eine extrem zähe und kälteresistente Rebsorte, die sich optimal an unregelmäßige alpine Frostperioden in der Vegetationsphase anpassen kann. In der Kurtatscher Fraktion Graun gedeihen die Trauben auf über 800 Metern Meereshöhe. Dank der teilweise extremen Witterungsbedingungen erreicht der Müller Thurgau hier eine bemerkenswerte mineralische Feinheit. Die markanten Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht tragen dazu bei, dass sich die Trauben mit intensiven Floral- und Fruchtaromen anreichern. Der temperaturgezügelten Vergärung im Edelstahltank folgt der Ausbau auf der Feinhefe. Die kernige, stets präsente Säure bleibt durch den Ausbau im Edelstahlfass bewahrt, die Nase erinnert an Bergkräuter, alte Birnensorten, Flieder und gelbe Pflaumen.

Weiter geht’s mit dem Pinot Grigio **PENONER** 2017. Erzherzog Johann von Österreich führte die ersten Reben von Pinot Gris im Jahr 1852 aus Burgund ein. Traditionell in den fruchtbaren Ebenen zu finden, gedeihen die Trauben für den **PENONER** in luftiger Höhenlage, in den Steillagen von Penon auf 600 m ü. d. M.. „So entwickelt unser Pinot Grigio seinen Körper“, so Othmar Donà. Auf den kalkhaltigen Weinbergterrassen entstehe ein einzigartiger würzig-pfeffriger Bergwein. Wir riechen Mandarinen, gelben Pfirsich, Kaiserbirnen und frische Äpfel. Das Finale beeindruckt mit einem lebendigen Spiel von Mineralität und langanhaltender Frucht. Der **PENONER** wird zu 20 Prozent im Barrique vergoren, der Rest im Stahltank.

Der **AMOS**, den uns Andreas Kofler aufschenkt, wird seit 2015 produziert. Heute Abend probieren wir den Jahrgang 2017. Aus den besten handverlesenen weißen Trauben aus den höchstgelegenen Kurtatscher Weinbergen vergoren, besitzt er nach 14 Monaten Reife im großen Holzfass eine Geradlinigkeit, die mit großer Eleganz punktet. „Ziel war eine schöne, schlanke Cuvée“, so Othmar Donà. „Der **AMOS** punktet mit Eleganz und >

> ist trotzdem kraftvoll“. Ein 70-prozentiger Anteil von Burgundersorten bildet das solide und kompakte Rückgrat. Anteile von Kerner, Sauvignon und Müller Thurgau verleihen dem **AMOS** Frische und Frucht.

Geradlinigkeit und Eleganz stehen auch beim Chardonnay Riserva **FREIENFELD** 2016 im Vordergrund. Ein schönes Säurespiel, gepaart mit einer betörenden Salzigkeit am Gaumen, erinnert Christine an manche Chardonnays aus dem Jura. Als Blend der besten Kurtatscher Chardonnaylagen wird der **FREIENFELD** nur in Jahren mit optimalem Witterungsverlauf gekeltert. Die mittel- bis tiefgründigen kalkhaltigen Böden sind unregelmäßig von lehmigen Quarziten durchzogen. Die tiefere Lage um 300 Meter garantiert Fülle und Dichte, die höheren Lagen um 500 Meter sorgen für Dynamik und pikante Konturen im Wein, exotische Früchte im Duft, komplex gepaart mit feinen Röstaromen.

Als letzten Weißwein verkosten wir den **BRENNTAL** Riserva 2017, der im Herbst in den Handel kommt. Der Gewürztraminer aus der Lage Brenntal wächst auf 250 bis 350 Metern Meereshöhe. Die steil abfallenden Weinberge sind mit dem schweren Lehmboden für die einmalige Würze und Dichte sowie für die besondere Langlebigkeit des **BRENNTAL** verantwortlich. Alte Reben sorgen für eine ausgeprägte Mineralität, so Othmar Doná, der etwas höheren Lage ist die rassige Säure zu verdanken. Die feine, unaufdringliche Mineralität sorgt für ein herzhaftes Finale am Gaumen.

Kellermeister Othmar Donà

Von Weiß zu Rot! Wir beginnen mit dem **SONNTALER** 2018, der vor wenigen Wochen abgefüllt wurde und ab Herbst im Verkauf zu finden sein wird. Eine Assemblage verschiedener Vernatsch-Spielarten mit einem hohen Anteil an Grauvernatsch, wachsen die Trauben in den ältesten Weinbergen (älteste Anlage: Pflanzjahr 1933!). Diese alten Reben bringen naturgemäß geringe und deshalb hochwertige Erträge hervor. Nach der Gärung im Edelstahltank reift der Wein für mehrere Monate im großen Holzfass auf der Feinhefe. Das Aromenbukett erinnert an Kirschen, Walderdbeeren und rote Johannisbeeren, der elegante, schlanke Körper zeigt sich zupackend im Gaumen. Feinkörnige Gerbstoffe geben der geschmeidigen, sortentypischen Fruchtigkeit ein ausgedehntes Finale.

Der Blauburgunder Riserva **MAZON** 2016, ebenfalls ab Herbst erhältlich, ist das jüngste „Kind“ der Kellerei und kommt im Spätherbst 2019 erstmals in den Verkauf. Die Trauben stammen aus der Einzellage Mazon. Die Maische wird vier bis fünf Tage lang kaltmazeriert mit circa zehn Prozent ganzen Trauben. Nach der Gärung erfolgt nochmals eine Nachmazeration von ungefähr einer Woche. Nach dem biologischen Säureabbau wird der Wein in Barriquefässern ausgebaut, zu 50 Prozent in neuem Holz, zu 50 Prozent in Holz erster und zweiter Belegung. Nach zwölf Monaten kommt der Wein nochmals zur Reifung ins große Holzfass und anschließend in die Flasche, wo man ihn mindesten weitere sechs Monate reifen lässt.

Die Kurtatscher sind stolz auf ihre Weine und zeigen sich selbstbewusst. Dass sie dazu allen Grund haben, zeigten die zwei Blindverkostungen von 2015er Cabernets und Merlots. Hier stellten sich die Kurtatscher Cabernet Sauvignon Riserva **FREIENFELD** sowie Merlot Riserva **BRENNTAL** der „Konkurrenz“ aus Frankreich und Italien, darunter Sassicaia, Argentiera, Château La Conseillante und Château Canon-la-Gaffelière. Den Vergleich müssen sie keinesfalls scheuen, darin waren sich alle Anwesenden einig.

Dass die Kurtatscher Weine nicht nur für sich genossen ein Vergnügen sind, sondern auch hervorragende Speisenbegleiter, wurde spätestens beim opulenten, von älteren Jahrgängen Kurtatscher Weine begleiteten Abendessen im Restaurant Schwarz Adler deutlich. So durften wir uns an diesem Abend vorbehaltlos der Kurtatscher Philosophie anschließen: „Lage für Lage, Wein für Wein!“

**Somelière*

The Kurtatsch winery

The Kurtatsch winery was founded in 1900. Its 180 members cultivate 180 hectares, 85 per cent of which belong to the municipality of Kurtatsch. Vineyards are located at altitudes ranging from 220 to 900 metres above sea level. Grapes are growing on steep slopes, for example at Brenntal, one of South Tyrol’s hottest sites, or in the district of Graun at 900 meters above sea level. Soil conditions vary. Thanks to differences in altitude, soils and aspect different grape varieties find optimal growing conditions on different terroirs. Grapes meeting the high quality standards make it into the **SELECTION** line, known for its wines rich in typicity and finesse. Only wines from the most promising vineyards, with low yields and expressing their unique terroir, are bottled for the **TERROIR** line, most of its wines named after their place of origin.

Der Botschafter-**Sekt**

Am 6. Mai wurde zum dritten Mal der Botschafter Sekt der Vereinigung der **Südtiroler Sektproduzenten** im immer wieder beeindruckenden Felsenkeller der Laimburg vorgestellt.

● VON CHRISTINE MAYR*

Es handelt sich dabei um eine Cuvée, welche aus Weinen der sieben Mitglieder hergestellt wird. Dabei liefert jeder dieser Erzeuger 100 Liter Wein für diesen in Jeroboamflaschen abgefüllten Sekt. Es handelt sich um ein Erzeugnis, welches mit der traditionellen Methode hergestellt wird, also einer zweiten Gärung auf der Flasche unterzogen wird. Dieses edle Produkt liegt dann 94 Monate auf der Feinhefe. Zeit genug um die unterschiedlichen Charaktere zu einer eleganten Einheit verschmelzen zu lassen.

Unter viel Gelächter wurden dann auch einige Großflaschen von den staunenden Geladenen dégorgiert, das heißt entheft und mit der Versanddosage versehen.

Der Botschaftersekt bezaubert durch seine feinen und dezenten Hefenoten, die aber nie aufdringlich sind. Es präsentiert sich vor allem durch die fruchtige Komponente, welche stark an Quitten, Mandarinen und Orangenschalen erinnern. Dies alles wird durch eine animierende Aromatik von Kräutern unterstrichen. Am Gaumen zeigt sich eine erfrischende und gleichzeitig angenehme Säure, sowie ein beeindruckender saftiger Zug. Die Perlage ist äußerst feinkörnig und persistent.

Fotos: ©Albin Thöni

Fürwahr ein richtiger Botschafter! Ein edles Produkt, welches von den sieben Sektproduzenten bei hochoffiziellen Anlässen angeboten wird und ihre Vereinigung repräsentieren soll.

Ganz speziell zu diesem Anlass kreierten fünf Südtiroler Sterneköche passende Gerichte. Herbert Hintner war für den „Antipasto“ zuständig; Karl Baumgartner kreierte Kleine Ravioli aus Boxhornmehl mit Käsefonduta vom Almkäse mit einem Sauté von Terlaner Spargeln auf Bärlauchschaum; Chris Oberhammer zauberte eine Erbencrème mit Lachsforelle und Forellenkaviar auf den Teller; von Gregor Eschgfäller gab es dann einen feinen Kalbsrücken mit Wildkräutern, asiatischem Eigelb und Kartoffelperlen und zum guten Schluss präsentierte Anna Matscher eine Schoko-Sphäre mit Erdbeeren und Joghurt. Ein würdiger Rahmen für die Präsentation dieses flüssigen und feinperligen Botschafters!

**Dip WSET*

Ambassadeur Européen du Champagne, Prix Spécial

Vom **anderen** Stern

Drei-Sterne-Koch **Norbert Niederkofler** hat es in den Gourmet-Olymp geschafft – und ist noch kein bisschen müde. Jetzt kommt eine weitere Auszeichnung hinzu: der **HGV-Stern**.

Foto: ©Albin Thöni

● VON ROMAN GASSER

Er liebt die Natur in ihrer Reinheit und der daraus resultierenden Qualität. Seine Gerichte können viele spannende Geschichten erzählen. Er trinkt gerne Sauvignon. Sein absoluter Lieblingsort ist seine Küche – und zwar nur seine. Seine Küche ist ein Tempel der Gourmet-Kreativität, der Geschmäcker und der enormen Vielfalt. Er strebt nach Perfektion. Und sein Ziel bleibt immer dasselbe: etwas Einzigartiges zu schaffen.

Der größte Tag in Norbert Niederkofler bisheriger Koch-Karriere war zweifelsohne der 16. November 2017.

Da wurde in Parma der renommierte Michelin-Restaurantführer 2018 für Italien präsentiert. Dabei wurden die begehrten Michelin-Sterne vergeben. Norbert Niderkofler stand im Mittelpunkt: „Norbert Niederkofler nell'Olimpo dei 3 stelle“, so der Titel der Medienmitteilung von Michelin. Norbert Niederkofler, Chefkoch des Restaurants St. Hubertus im Hotel Rosa Alpina in St. Kassian, hat seinen dritten Michelin-Stern erhalten.

Das Restaurant St. Hubertus ist das erste Drei-Sterne-Lokal Südtirols. Und der Chef-de-Cuisine Norbert Niederkofler zählt nun definitiv zu den besten Köchen der Welt.

Fotos: ©HGV

Preisträger Norbert Niederkofler

Viele weitere Auszeichnungen folgten wie letztlich im neuen Gourmettempel Gustelier in Bozen: der Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV) überreichte anlässlich des „HGV-forum2019“ Drei-Sternekoch Norbert Niederkofler den HGV-Stern 2019.

Diesen Stern erhielt Niederkofler für seine Verdienste um die Gastronomie und den Tourismus in Südtirol, für seine Verdienste in der Ausbildung junger Menschen und seine Vorbildwirkung für die Jugend.

Er sieht seinen Beruf nicht als Berufung, sondern als Lebensphilosophie. Norbert Niederkofler ist ein wichtiger Genuss-Botschafter – und zwar für alle. Er hat die Südtiroler Küche maßgeblich mitgestaltet.

Seit 1994 kocht der Ahrntaler – nach mehreren Stationen im Ausland – im Hotel & Spa Rosa Alpina in St. Kassian der Familie Pizzinini. 1996 wurde im Hotel das Gourmetrestaurant St. Hubertus eröffnet, für das Norbert Niederkofler 2001 den ersten, 2006 den zweiten und 2017 den dritten Michelin-Stern erkocht hat. >

> „Mit der Verleihung des dritten Michelin-Sterns und der bravourösen Bestätigung dieses dritten Sterns im Jahre 2018 hat Norbert Niederkofler eine absolute Spitzenleistung vollbracht. Noch dazu, weil die Michelin-Tester mit der ‚Cook the Mountain'-Philosophie von Norbert Niederkofler erstmals eine konsequent auf Regionalität ausgerichtete Küchenphilosophie gewürdigt haben", sagte HGV-Präsident Manfred Pinzger in seiner Laudatio. Er betonte, dass der HGV stolz sei, mit Norbert Niederkofler einen Drei-Sternekoch zu haben, der Gastronomiegeschichte geschrieben hat und weiterhin schreiben wird, weltweit bestens vernetzt ist und nun den ultimativen Beweis geliefert hat, dass Alta Badia und letztlich Südtirol absolut eine Reise wert sind.

Einen großen Dank richtete HGV-Präsident Manfred Pinzger auch an die Gastwirtefamilie Pizzinini, die zusammen mit Norbert Niederkofler beharrlich und konsequent auf das große Ziel hingearbeitet hat. Damit hätten sie ihr Restaurant und somit auch Südtirol in die internationale Spitzengastronomie geführt.

Dank des kulinarischen Wirkens und der kulinarischen Höchstleistungen von Norbert Niederkofler gehört das Gourmetrestaurant St. Hubertus zu den 128 besten Restaurants der Welt und zu den zehn besten Italiens. Als zentralen Punkt seiner Kochkunst bezeichnet Norbert Niederkofler den Respekt vor dem Produkt und die Kenntnis der richtigen Garmethode, um geschmacklich das Beste herauszuholen.

Norbert Niederkofler ist ein Künstler in der Gourmet-Branche – gestern, heute und morgen – er wird uns noch weiterhin begeistern und viele weitere tolle Auszeichnungen abstauben. Ein Vorzeige-Südtiroler eben.

Bei der Verleihung des HGV-Sterns: *(v.l.n.r.) HGV-Direktor Thomas Gruber, Bezirksobmann Hansi Pichler, Vizepräsident und Landtagsabgeordneter Helmut Tauber, Landesrat Arnold Schuler, Norbert Niederkofler, HGV-Präsident Manfred Pinzger, Paul Pizzinini, Landesrat Daniel Alfreider, Bezirksobmann Thomas Walch, Vizepräsident und Bezirksobmann Gottfried Schgaguler.*

„Mit der Verleihung des dritten Michelin-Sterns hat Norbert Niederkofler eine absolute Spitzenleistung vollbracht. Mit der ‚Cook the Mountain'-Philosophie haben die Michelin-Tester erstmals eine konsequent auf Regionalität ausgerichtete Küchenphilosophie gewürdigt."

Manfred Pinzger

Pater Paul mit den Ministranten

Der **Genuss**tempel

Gustelier: das Zentrum und neue Zuhause für Ernährung, Gesundheit und Genuss hat in Bozen seine Tore geöffnet. Ein genussvoller Einblick.

● VON ALBIN THÖNI

Der Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV) eröffnete im April im Verbandssitz am Bozner Boden in feierlichem Rahmen das Atelier für Geschmackserfahrung für alle Profis des guten Geschmacks, für die Liebhaber des Genusses und die zukünftigen „Leckerschmecker".

Der HGV-Präsident begrüßte zunächst herzlich die Gäste in der vollbesetzten Plaza und führte mit einem furiosen Statement sogleich ein in die Zielsetzung dieses innovativen Konzeptes: „Das Gustelier ist die neue Erlebniswelt und gleichzeitig die Lernplattform für kompetente Ernährung. Wo fortan über gutes, gesundes Kochen und Essen diskutiert und reflektiert, erlebt und entdeckt, gelehrt und gekocht werden wird".

„Ernährung, Gesundheit und Genuss gehe uns alle an, egal welchen Alters. Das Angebot richte sich an alle, für die Genuss und guter Geschmack, Essen und Trinken keine Hobbies, sondern Beruf und gleichzeitig Berufung sind. Es ziele auf Köchinnen und Köche im Hotel, Restaurant und in allen möglichen Küchen, auf Servicemitarbeiter und auf die Produzenten ab", unterstrich auch der Direktor Thomas Gruber in seinem Plädoyer für gesunde Ernährung und Genuss.

Das „Gustelier- Atelier für Geschmackserfahrung" ruht auf drei Säulen, auf die sich auch seine Programme beziehen: Genuss und Kulinarik, Gesundheit und Ernährung, Produkte und regionale Erzeugnisse.

„Es gibt einen gemeinsamen Ursprung für alles" – gelesen auf einer Schautafel am Eingang zum Gustelier – die Mutter Erde, die uns ernährt, versorgt und unseren Tisch deckt.

Kochkurse und kulinarische Workshops jeglicher Art werden angeboten, sowie Podiumsdiskussionen, Symposien, Fachgespräche und spezifische Buchpräsentationen.

Mit dem Hauptaugenmerk auf gesundes Essen: Sozusagen gilt es die pure Sinnlichkeit auf die Teller zu zaubern. Genussvolles Essen birgt immer auch etwas Verführerisches, nahezu Erotisches in sich.

Letztendlich essen und genießen wir mit allen Sinnen. Genuss ist eine Bezeichnung für eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und mit geistigem Wohlbefinden, letztlich mit der Gesundheit verbunden ist. Voraussetzung für all diese Empfindungen ist die Fähigkeit zum Genießen, die vielen von uns in der schnelllebigen Zeit abhanden gekommen ist.

Das Gustelier wird mit externen Partnern, wie Ernährungswissenschaftlerinnen, Professoren, Medizinern, dem Köcheverband, der Sommeliervereinigung, Produzenten von Südtiroler Qualitätsprodukten, den Schulen und weiteren Partnern zusammen arbeiten.

„Mit dem neuen Gustelier" wollen wir nicht nur HGV-Mitglieder und Angestellte im Hotel- und Gastgewerbe ansprechen und diese zum Mitmachen anregen, sondern der Bevölkerung Südtirols eine Plattform bieten, in der sie von Ernährungsprofis wichtige Informationen erhalten können" unterstreicht Herbert Hintner, der Initiator und Ideengeber des innovativen Projektes, zugleich Mitglied des HGV-Landes- Ausschusses. Getreu seinem Grundsatz für gesunde Ernährung wartete der Sternekoch nach den offiziellen Ansprachen und der Segnung des Atelier durch Pater Paul vom Liebeswerk mit einem raffinierten Rezept aus Omas Zeiten auf. Mit bereits im Salzwasser weichgekochten Pellkartoffeln mit zerbröseltem Graukäse aus dem Pustertal, Topfen, Olivenöl, Frühlingssprossen nach Belieben und etwas Schnittlauch als Geschmacksverstärker. Das Anrichten erfolgte durch zufällig ausgewählte Hobby-Köche aus der zahlreichen Gästeschar, meisterlich instruiert vom preisgekrönten Koch, die dafür mit der eigens kreierten Gustelierschürze eingekleidet wurden.

Möge die faszinierende Reise im Gustelier, dem neuen HGV- Atelier der Geschmackserfahrung und des Genusses, durch die Welt der Manufaktur, dem Plaza, der Lounge, der Cuisine, der Welt der gesunden Ingredienzien und für eine ausgewogenen Ernährung und einen gesunden Lebensstil mit viel Elan beginnen, erfolgreich und „nachhaltig" sein.

Mit der Botschaft an uns, die Erwachsenen, die doch wissen, dass wir vielfach falsch leben und trotzdem immer so weiter machen, auf Kosten der Zukunft und all jener, die darin leben müssen, inne zu halten und die Angebote des Gustelier rege in Anspruch zu nehmen.

„Es gibt einen gemeinsamen Ursprung für alles" – gelesen auf einer Schautafel am Eingang zum Gustelier – „die Mutter Erde, die uns ernährt, versorgt und unseren Tisch deckt. Obst, Gemüse, Kräuter, Getreide, Pflanzen und Futter: Was auch immer wir in der Küche verwenden, es wächst aus der Erde. Eine Reise durch die Welt der Ingredienzien beginnt deshalb in der Küche. In der Erde, und damit am Ursprung von allem". Diese Tatsache verpflichtet uns alle für das Wohlergehen der Mutter Erde und für den fruchtbaren Boden mehr denn je Sorge zu tragen!

„Damit der Mensch Brot gewinnen kann von der Mutter Erde und Wein, der das Herz der Menschen erfreut", so steht es geschrieben im Schöpfungspsalm Ps. 104, Vers 15, ff., aus dem Alten Testament.

**Genussbotschafter*

Fotos: ©Albin Thöni

Große Einweihung der Kellerei Kaltern

Tobias Zingerle mit Alexander von Egen

Judendliche Gäste der „Neue Kellerei Kaltern“

Zwei Obervinschgerinnen mit dem „Dionysos“

Alexander von Egen mit Christine Mayr

Fair’n **Green**

Am 1. April 2019 wurde das neue Produktionsgebäude der **Kellerei Kaltern** den hunderten Kunden und Partnern, bekannten Hoteliers und Weinhändlern aus ganz Südtirol in feierlichem Rahmen vorgestellt.

Vinothek Kaltern

Fotos: ©Albin Thöni

von Albin Thöni

Die Kellerei Kaltern besteht aus einer Gemeinschaft von 650 Winzerfamilien und ist damit die größte Kellerei im Land, allerdings auch jene mit den kleinsten Flächen. Im Schnitt besitzen die Mitglieder weniger als 7000 Quadratmeter, das entspricht in etwa der Größe eines Fußballfeldes. Die Kleinstrukturiertheit der Weinbergflächen stellt eine große Herausforderung an die logistischen Prozesse in der Kellerei dar. Die Notwendigkeit, in eine Modernisierung und Erweiterung der teilweise jahrzehntealten Produktionsanlagen und -gebäude zu investieren, war mit ein Grund dafür, dass die Fusion zwischen Erste + Neue und Kellerei Kaltern erst nach vielen Jahren mit heißen Diskussionen verwirklicht werden konnte. Erklärtes Ziel war es, die gesamte Anlieferung und Verarbeitung der Trauben an einem Standort zu konzentrieren. Die Erweiterung des Gebäudes der ehemaligen Jubiläumskellerei um die neue Produktionsstätte war die einzig machbare Option aus platztechnischen Gründen. Die Trauben und der Most können mithilfe der Schwerkraft verarbeitet und verteilt werden, ohne sie einer unnötigen Belastung auszusetzen. Auch von den fünf 80 hl fassenden Holzgärbottichen und den sechs Rotofermentatoren mit 160 hl Fassungsvermögen gelangt die Maische direkt und ohne Pumpvorgänge in die Pressen. Im Zuge des Umbaus wurde auch der Barriquekeller aus dem Jahr 1908, in dem sich das historische Kaiser-Franz-Joseph-Fass befindet, vollständig renoviert und er erstrahlt nun in neuem Glanz. Der Kellerbereich bietet über 900 kleinen Fässern Platz, in denen neben den Sorten Lagrein und Merlot auch Blauburgunder und Cabernet Sauvignon ausgebaut und gelagert werden. Die Füllung wurde weitestgehend automatisiert und ist auf dem neuesten technischen Stand. In der Kellerei Kaltern wird die Nachhaltigkeit großgeschrieben, dies belegt auch das Siegel „Fair’n Green“, das der Kellerei als erster Genossenschaft und erstem Betrieb in Italien im Februar vom deutschen Präsidenten des gleichnamigen Vereins verliehen worden ist.

Die Fassade des neuen Bürogebäudes wurde von der Girlaner Architektin Jutta Winkler gestaltet. Das an sich schlichte Gebäude wird von stilisierten Vernatschblättern ummantelt. Durch die Blattelemente und deren nächtliche Beleuchtung erhält der Neubau einen eigenständigen Charakter. Die Blätter sind tagsüber grau, in den Nachtstunden erwachen einige von ihnen zum Leben und beginnen zu leuchten und wechseln passend zur Jahreszeit oder zu Veranstaltungen die Farbe. Im 2. Stock des neuen Bürogebäudes befindet sich ein heller Versammlungssaal, der Saal Quintessenz, der 100 Personen bequem Platz bietet und sich bestens für Verkostungen, Vorträge oder Schulungen eignet. Seit heuer ist auch die Sommeliervereinigung mehrfach dort zu Gast und hält im Saal ihre Kurse ab *(siehe Dionysos Nr.1, März 2018, S. 11–13).*

> „Im Zuge des Umbaus wurde auch der Barriquekeller aus dem Jahr 1908, in dem sich das historische Kaiser-Franz-Joseph-Fass befindet, vollständig renoviert und er erstrahlt nun in neuem Glanz.“

Nach den herzlichen Begrüßungen durch den jungen Obmann der Kellerei, Christian Sinn, und den Vizeobmann, Volkstribun und gewandten, wortgewaltigen Festredner Dr. Alexander von Egen, durften die Gäste nach der Führung durch die Betriebsstätte ein exquisites Galadinner mit Carbonara von weißem Spargel, Seppie und Speck sowie Cannelloni mit mediterranem Gemüse, Mozarellacreme und Basilikumöl und als Hauptgang geschmorte Kalbswange vom Rohr mit Wurzelgemüse im renovierten, tiefen Barriquekeller genießen, sozusagen zwischen den 900 Fässern, gefüllt mit edlen roten Tropfen aus der Kellerei, die freilich geduldig auf die tausenden Konsumenten im In- und Ausland warten.

Die Weine der Kellerei stehen für das unbeschwerte und entspannte Lebensgefühl am Kalterer See. Sie wollen vor allem Spaß machen und Genuss bereiten. Am besten bringt dies wohl der Kalterersee zum Ausdruck, ein leichter Rotwein, der leicht gekühlt genossen wird und der das Flaggschiff der Kellerei darstellt *(siehe Dionysos Nr.2, Juni 2018, S. 32 – 34).*

Die Weine des Eröffnungsabends Stern Sauvignon 2017, kunst.stück Weißburgunder 2014, und kunst.stück Kalterersee Classico Superiore 2016 waren beredte Zeugnisse der Qualität der Weine aus der Kellerei Kaltern und sorgten fürwahr für eine heitere und ausgelassene Stimmung unter den hunderten Gästen und ausgewiesenen Freunden der Kellerei Kaltern und ihres Teams. Zum Abschluss des festlichen Abends, dem ein seltsamer Zauber mitten im Barriquekeller innewohnte, wurden süße Köstlichkeiten in Form von Topfenknödeln und Mandarine harmonisch kombiniert mit dem Quintessenz Goldmuskateller Passito 2015 aufgetischt, immer von der berühmten Sterneköchin Anna Matscher auf die Teller gezaubert.

Die fröhliche Gesellschaft war sichtlich rundum zufrieden mit sich und dem tollen Abend. Ganz im Sinne der hedonistischen Lehre von den Freuden der gastlichen Tafel vom griechischen Philosophen Epikur aus Samos, der um 300 v. Chr. dazu riet: „Das Vergnügen, die Lust und die Begierden am Leben zu genießen und den Genuss eines jeden Tages, ja jeden Augenblicks stetig auszukosten, freundschaftliche Beziehungen und vorzügliche Weine zu pflegen, aber das Überflüssige zu verachten!“

Fotos: ©Albin Thöni

Didaktischer **Genuss**

Am 18. April fand mit dem didaktischen Essen die letzte Lektion des dritten Kurses im **Weingut Pacherhof** statt.

von Brunhilde Mairginter*

Die 33 Kursteilnehmer mit der Lektorin Chris Mayr und der Direktorin Brunhilde Mairginter an der Spitze wurden von den Hausherren Monika und Michl herzlich empfangen. Als Menü waren vier Gänge vorgesehen mit Spargeln, Hausschinken und Bozner Sauce als erster Vorspeise; hausgemachten Kartoffelteigtaschen mit Kräutern und Topfen gefüllt auf Spinatbeet als zweiter Vorspeise; das Schweinsfilet in Senfkruste mit Kartoffelgratin und gemischtem Gemüse als Hauptspeise und das Schokoladenmousse auf Erdbeerspiegel als Dessert. Die Teilnehmer wurden in vier Gruppen aufgeteilt und es oblag der jeweiligen Gruppe sich auf einen „Gang“ zu konzentrieren und den dazu ausgesuchten Wein zu beschreiben und in die Anpassungstabelle einzutragen. Es galt das während des dritten Kurses mühsam Erlernte praktisch umzusetzen und sich sozusagen auf die schriftliche Prüfung einzustimmen, denn die Speisen-Weinanpassung ist ein wesentlicher Bestandteil der Prüfung.

Die vier Kolleginnen oder Kollegen, die die Rolle des Sprechers übernommen hatten, machten ihre Sache gut und der Beifall auch vonseiten der Lektorin und Direktorin war sehr aufmunternd und hoffentlich auch für die Kursteilnehmer stimulierend für die in wenigen Wochen geplante schriftliche Prüfung.

Beendet wurde die Lektion mit dem Hinweis der Präsidentin, dass sich möglichst alle zur Prüfung anmelden und jeden Tag etliche Stunden zum Vorbereiten auf diese nützen sollten.

**Kursdirektorin*

Die **Versoaln**-Rebe

Die Versoaln(-Rebe) beeindruckte Weinexpert*Innen auf der Vinitaly. Sechs Weine, gewonnen aus den **ältesten autochthonen Reben Italiens**, überzeugten kürzlich in einer einzigartigen Raritätenverkostung. Ein spannender Einblick.

Fotos: © Native Grape Odyssey

Der Versoaln auf Castel Katzenzungen in Prissian/Tisens gilt mit seinen 350 Jahren als älteste Rebe der Welt. Das Landesweingut Laimburg vinifiziert seine Trauben für Repräsentationszwecke.

● VON HEIKE PLATTER

Native Grape Odyssey (NGO) heißt das EU-finanzierte Bildungsprogramm, das auf der Vinitaly International Academy seinen Auftakt hatte. Wie der Name schon verspricht, geht es um eine Odyssee, eine epische Reise, deren Protagonisten die autochthonen Rebsorten Italiens und Griechenlands sind. Bacchus und Dionysos stehen dabei stellvertretend Pate.

Die Reise selbst soll von Europa nach Russland, Kanada und Japan führen. Über ausgewählte Seminare und professionelle Weinverkostungen soll die Bedeutung dieser ureuropäischen Weinländer und der autochthonen Rebsorten Europas lebendig vermittelt werden.

79 Buyers, Einkäufer*innen, aus den Zielländern waren gekommen, um keinem geringeren als dem italienische Weinpapst, Prof. Attilio Scienza von der Università di Milano zu folgen.

Lynne Sherriff, Master of Wine aus Südafrika und ausgewiesene Südtirol-Kennerin führte im Anschluss an den Vortrag durch die Verkostung, der sechs ausgewählten Weine.

Scienzas Vortrag „The Old Vines of Italy“ führte über die autochthonen Rebsorten Italiens zu den Wurzeln des europäischen Weins und stellte ihr Potential in den Mittelpunkt: So hätten diese alteingesessenen Rebsorten es geschafft, den Kälteeinbruch im Mittelalter, den Frost von 1709 und endemische Krankheiten wie echten und falschen Mehltau, Reblaus und die Holzkrankheit ESCA zu überleben, gleich wie die fortschreitende Mechanisierung und das Ende des gemischten Obstanbaus, die Verdrängung der Weinberge von der Ebene in die Höhe, von ihren ursprünglichen Standorten durch die Zivilisation und den fortschreitenden Klimawandel.

Und genau diese Stressresistenz mache die autochthonen Rebsorten für die Wissenschaft interessant; es gilt also deren epigenetischen Code, ihre DNA, festzuhalten und in (andere) Rebsorten einzukreuzen, um deren Widerstandsfähigkeit langfristig zu stärken.

„I Patriarchi“. Scienza nennt sie die Besten – die Weine dieser Patriarchen aus noch wurzelechten Reben mit einem Alter von 80 auf über 350 Jahren und unterschiedlichster Sorte wie Herkunft. Darunter:

1) „Vecchie Viti“ Ruggeri, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 2016

Sekt aus der Rebsortencuvée von 90 % Glera, der Prosecco-Traube, und den lokalen Rebsorten Verdiso, Bianchetta und Perera von 80-100 Jahre alten, zum Teil noch wurzelechten Reben, die über das Valdobbiadene-Gebiet verstreut sind.

2) Blanc de Morgex et de La Salle Cave Mont Blanc de Morgex et de La Salle, Valle d'Aosta DOC 2018

Prof. Attilio Scienza gilt als einer der führenden Weinbauexperten der Welt und verantwortet die Vinitaly International Academy

Wein aus der Rebsorte Prié Blanc, auch als S. Anna di Lipsia oder Lugliena bezeichnet; sie ist die einzige autochthone Weißweinrebsorte des Aosta-Tals und wächst wurzelecht auf 1000 m Meereshöhe.

3) Victory Gurrida Estates, Sicilia Rosso IGT 2001

Das Weingut nahe dem Ätna geht auf den britischen Admiral und Önologen Horatio Nelson um 1800 zurück (er brachte den Grenache nach Italien). Auf 850 m Meereshöhe angelegt, wird das Weingut neben dem Gurrida-See regelmäßig überschwemmt und hat dadurch die Reblaus überlebt.

4) Is Arenas Cantine Sardus Pater, Carignano del Sulcis DOC Riserva 2016

Der Weinberg mit über 80 Jahre alten wurzelechten Reben liegt auf der Insel S. Antioco in Südwesten von Sardinien, wo die Reben auf Sandböden gezogen und Ausfälle mit Jungtrieben ersetzt werden.

5) Serpico – I Patriarchi Feudi di San Gregorio, Irpinia Aglianico DOC 2012

Der Wein aus Kampanien stammt von 150-Jahre alten wurzelechten Aglianico-Reben auf Sternerziehung (a raggi), sogenannten „patriarchi“, und wächst auf 500 m Meereshöhe und vulkanischem Boden.

Unter den verkosteten Weiß- wie Rotweinen begeisterte organoleptisch wie altersmäßig aber vor allem ein Wein:

6) Der Versoaln IGT Jahrgang 2017 aus Südtirol

Er wird aus dem Weinstock der gleichnamigen Weißweinrebsorte bei Castel Katzenzungen auf 650 m Meereshöhe in Prissian/Tisens gewonnen. Die Versoaln-Rebe wächst isoliert an einem Nordhang und ist wurzelecht. Ihr Laubdach beträgt etwa 300 Quadratmeter Fläche. 2004 wurde das Alter der Versoaln-Rebe dendrochronologisch auf über 350 Jahre bestimmt. Die Gärten von Schloss Trauttmansdorff haben 2006 die Patenschaft für dieses besondere Südtiroler Weinkulturerbe, „die Größte und wohl auch weltweit älteste Rebe“ übernommen; die 80-120 Flaschen Wein werden vom Landesweingut Laimburg des gleichnamigen Versuchszentrums für Repräsentationszwecke vinifiziert. Auf die Frage, warum aus diesen alteingesessenen Reben noch Wein erzeugt wird, antwortet der Weinwissenschaftler Scienza philosophisch: Es liege in deren Kraft und Gleichgewicht. So würden diese autochthonen Reben zwar wenig Ertrag bringen, aber Weine von großer Reife und Konzentration. Als Zeitzeugen über die Jahrhunderte verdienen diese Weinen im Schluck die ihnen gebührende Aufmerksamkeit und Wertschätzung.

79 Buyers aus Kanada, Japan und Russland nahmen an der Erstausgabe der Native Grape Odyssee auf der Vinitaly in Verona teil.

We **love** Bubbles

Unter etlichen, immer sehr interessanten Seminaren, welche ich für die **Familie Lageder** anlässlich der **SUMMA** halten durfte und auch heuer gehalten habe, sind wohl jene über **Schaumweine**, welche mich besonders faszinieren ...

● VON CHRISTINE MAYR

Wen wunderts? Auch heuer hat Anna Lageder sehr spannende Weine für meine Auftritte bei „We love bubbles“ ausgesucht. Unterschiedliche Produktionsmethoden im direkten Vergleich hat man ja nicht alle Tage. Bei den tankvergorenen Sekten standen sich ein Aleatico (Lazio Bianco IGT) von Villa Caviciana und ein Prosecco „Riva di an Floriano“ von Nino Franco gegenüber. Letzterer ist für mich immer eine positive Überraschung. Ein charaktervoller Prosecco mit viel Charme.

Mehrere Weine mit traditioneller zweiter Gärung präsentierten sich dann im direkten Konkurrenzkampf:

Brut de Tarczal: ein sehr filigraner eleganter und fruchtbetonter Wein mit 4 Jahren Hefelagerung, aus der Chardonnaytraube gekeltert. Das Trentino bringt immer wieder sehr elegante, säurebetonte Sekte hervor, welche oft zu den Besten gehören, was Italien zu bieten hat.

Blanc de Blancs Extra Brut Reserve von Bründelmayer: sehr „Champagne-Style“ mit üppiger Hefenote; ein wuchtiger Schaumwein für fortgeschrittene Sektliebhaber.

Blanc de Noir 2016 Brut Nature von Krásná hora Winery auf Pinot Noir Basis: Dieses Weingut liegt in Morawien/Tschechien. Der Wein ist rein aus Pinot Noir gekeltert und lag 14 Monate auf der Hefe. Ein sehr fruchtbetonter Wein mit wenig Hefe-Charakter.

Torre degli Alberi Pas Dosé 2015 stammt hingegen aus dem Gebiet des Oltrepo' Pavese und wird auch reinsortig aus Pinot Noir gekeltert. Durch die 2-jährige Hefelagerung ist auch dieser Wein eher fruchtbetont und wirkt weniger von der Hefe dominiert.

Zum guten Schluss gab es zwei ***Pet-Nat-Schaumweine (Pétillant Naturel)***. Weine, die in etwa der Méthode Rurale in Südfrankreich entsprechen und mit einer einzigen Gärung hergestellt werden.

Der gärende Wein wird dabei vom Gärungsbehälter in die Flasche gefüllt, wo er die Gärung auch beendet. Je nach Gärungsstopp weist der Wein entweder kaum oder mehr Restsüße auf. Auch findet man manchmal ein Depot. Diese Machart findet heute immer mehr Freunde unter den Liebhabern von „Naturweinen“.

Der erste Wein hieß ***„Fuchs und Hase“ Pet Nat Reserve 2015 von Jurtschitsch und Arndorfer***. Bei der Rebsorte handelt es sich um Grünen Veltliner aus Schiltern bei Langenlois. Die Gärung erfolgt in großen Holzfässern. Der restsüße noch gärende Wein wird dann auf Flasche gefüllt, wo er dann für 32 Monaten auf den Hefen ruht. Zum Degorgieren werden die Flaschen auf den Kopf gestellt und per Hand entheft. Im Gegensatz zum französischen Pendant, wo keine Versanddosage erlaubt ist, wird bei diesem Schaumwein mit gleichem Wein der Verlust ausgeglichen.

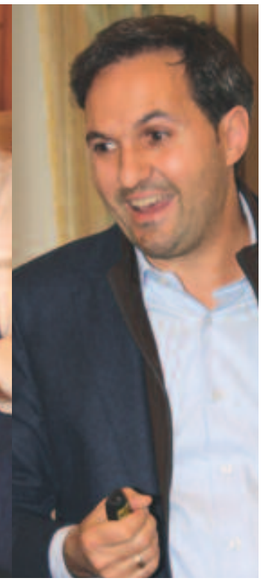
Das letzte Unikat in dieser Verkostungsreihe war ***MUS XVII Pet Nat von Alois Lageder***. Der Goldmuskateller wird mit ganzen intakten Trauben verarbeitet. Die Gärung findet spontan samt Stiel und Schalen im Tank statt. Der gärende Wein wird mit einem Restzuckergehalt von 20 g/l ohne Schwefelzugabe abgefüllt. Die in der Verkostung verwendeten Exemplare waren nicht degorgiert, was uns etwas Probleme beim Öffnen der Flaschen bescherte. In der Verkostung waren diese Weine naturtrüb.

Symbiose mit Spargeln

Hochkarätige Weinverkostung mit den Chefs der **Kellerei Terlan**, den Philosophen der „Langlebigkeit“. Ein unvergesslicher Abend, ein Event voller Genuss und Sinnesfreuden im Buschenschank Oberlegar.

Chris mit dem Echezeaux

Der Meister am Beinschinken



Rudi Kofler

● VON ALBIN THÖNI

Im Namen und auf Einladung von Rudi Kofler, dem Kellermeister, von Klaus Gasser, dem Verkaufsleiter, von Klaus Andergassen, dem Geschäftsführer, und the last but not the least dem Obmann Baron Georg Eyrl, feierten ein Dutzend Wein-Journalisten, Presse-Leute, Feinschmecker und Sympathisanten der Kellerei, allesamt aus Südtirol, die Vorreiterrolle für langlebige Weißweine, das internationale Renommee, letztlich die großen Erfolge der Kellerei Terlan bei flüssigen und festen Gaumenfreuden im Buschenschank Oberlegar.

Die Gäste wurden zunächst mit einem edlen Champagner aus dem Hause Legras & Haas vom Kellermeister, Verkaufsleiter, Geschäftsführer und Obmann herzlich begrüßt. Sie entkorkten,vorsichtig und gekonnt wie wahre Meister, mit einem „gedämpften Zischen“ die Flaschen und in den tulpenförmigen Flûte stiegen die feinen Bläschen wie Perlstränge an die Oberfläche auf und man meinte ein Meer aus „Bläschen-Wirbel“ führe einen „Tanz“ auf, zuweilen bei etwas Phantasie, geradezu

„Attestato d'Eccellenza“ für die Kellerei Terlan

Sternenbilder, der Milchstrasse am Sternenhimmel ähnelnd. Der Abend konnte nicht spannender und verheißungsvoller beginnen.

Während ein mehrgängiges Menü vom Ehepaar Helene und Franz Schwarz, den sympathischen und emsigen Hausherren vom Oberlegar, auf den Tisch gezaubert wurde, schenkten die für den flüssigen Teil zuständigen Herren aus dem Hause „Terlan“ exzellente, lauter hochpreisige Weine mit Statussymbol und immensem Genussfaktor auf, nicht nur aus der eigenen Kellerei, sondern auch nationale und internationale Spitzenweine, im Laufe des Abends gleich zwölf an der Zahl. All diese Weine wurden großzügig von den Chefs der Kellerei offeriert und zu den verschiedenen Gängen entkorkt und in die entsprechend passenden Gläser eingeschenkt. Es wäre echt sündhaft gewesen, wenn sich jemand des Spucknapfes über Gebühr bedient hätte. Gottlob, standen mehrere Taxis bereit, die alle Gäste nicht nur vor der Haustür abgeholt sondern zu später Stund wieder sicher nach Hause gebracht haben.

Mit Tradition und Herz wurden von Helene und ihrem Franz, vom Schankbetrieb mit dem roten Hahn, die Köstlichkeiten aufgetragen, zunächst der vorzügliche, saftige Beinschinken mit wenige Stunden vorher aus der Erde gestochenen frischen Spargeln, selbstverständlich aus Terlan, garniert mit der Bozner Sauce. Der rassige Beinschinken wurde vom Hausherren Franz nicht nur selbst geräuchert und gekocht, sondern auch vor den Augen der Gäste aufgeschnitten. Als Hauptspeise wurde ein zehn Wochen altes, zartes Kitz serviert. Einfach köstlich!

Für den süßen Abschluss des Abends sorgten die Topfenerdbeerknödel mit dem von der Hausherrin Helene hausgemachten Vanilleeis, harmonisch „verheiratet“ mit dem Dessertwein der 12.ten Flasche aus der Kellerei Terlan. Fürwahr: Genuss verbindet. Die Weinjournalisten und die „Adabeis“, die die Auszeichnungen zusammen mit den Chefs der Kellerei ausgelassen feierten, gratulierten den Verantwortlichen der Kellerei Terlan für die Erfolge und diskutierten und „fachsimpelten“ nach Herzenslust über das überaus fruchtbare „Terroir“ von Terlan. Wie sagte doch der spanische Maler Salvador Dali: „Exklusive Weine hüten Geheimnisse und nur die Genießer und Experten sind imstande die edlen Tropfen zu entschlüsseln, sich in ihre Geheimnisse einzuweihen und sich von ihnen in himmlische Sphären forttragen zu lassen“!

Kellerei Terlan

[Nach der Fusion mit der Kellerei Andrian im Jahre 2008 zählt die Kellerei Terlan heutzutage 223 Mitglieder, sie weist eine Rebfläche von 220 ha auf und produziert jährlich rund 1,5 Mil. Flaschen (Terlan), und 0,5 Mio Fl. (Andrian), allesamt mit dem Gütesiegel D.O.C. versehen. Die Rebflächen sind zu 70 Prozent mit weißen Rebsorten bepflanzt, mit den Hauptrebsorten Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Mit insgesamt 17 Auszeichnungen von den bedeutendsten italienischen Weinführern ist die Kellerei Terlan die meistprämierte Südtirols, darunter auch die Auszeichnung für den besten Weißwein Italiens, den Weißweincuvée Terlaner I Primo Grande Cuvée 2015. Aktueller Ausdruck dieser Anerkennungen und Preise ist die Rarität Weißburgunder 2006, der mit großem Erfolg auf der Vinitaly unlängst dem Fachpublikum präsentiert worden ist und zuletzt der Sauvignon Experience Andrius als bester Sauvignon Italiens. Nicht ohne Grund hat die Kellerei Terlan in der Person ihres langjährigen, ehemaligen Obmannes Georg Höller, als erste Südtiroler Kellerei auch von der italienischen nationalen Sommeliervereinigung im Rahmen ihres Weinführers „VITAE“ den Sonderpreis, den „premio d'eccellenza“ in Form eines Stiefels, die 22 Weinregionen Italiens symbolisierend, im Jahre 2015 in Mailand überreicht bekommen.

Dies ist die höchste Auszeichnung, die die italienische Sommeliervereinigung jedes Jahr an eine Kellerei oder ein Weingut vergibt, als Zeichen der Anerkennung und der Auszeichnung für einen besonderen, ganz speziellen, Aufsehen erregenden, das Territorium, im konkreten Fall das Weinland Südtirol charakterisierenden Wein, den Stil und die Philosophie der betreffenden Kellerei prämierend. Der Premio d'eccellenza wurde der Kellerei Terlan vom Präsidenten der italienischen Sommeliervereinigung in Mailand für die Weißburgunder Rarität 2002 überreicht. Viele weitere „Vier Reben“, also über >91 Punkte im Rahmen des Weinführers VITAE, wurden dem Präsidenten oder dem Kellermeister der Kellerei überreicht, für den Sauvignon Quarz 2012, 2013, 2015 und 2016, für den Chardonnay Rarität 2003, für den Nova Domus Riserva 2012, 2013 und 2014, für den Terlan Rarität 1991, für den I Primo Grand Cuvee 2012, 2013 und 2015, für den Weißburgunder Rarität 2004 und 2005. Und auch für den Merlot Grand Riserva 2013 und den Lagrein Tor di Lupo Riserva 2015 für die Kellerei Andrian (siehe Dionysos Nr. 1, März 2018, S.17).

Effektiv 17 Diplome allein vonseiten des Weinführers VITAE für über >91 Punkte Weine innerhalb der letzten fünf Jahre! Man könnte sagen, die Auszeichnungen für die Spitzenweine der Kellerei Terlan fallen wie „Manna“ vom Himmel.

Dies hat mehrere Gründe: Die Kellerei Terlan hielt mit großem Erfolg von Anbeginn an an ihrem Glauben an „reife Weine“ fest. Terlans Langlebigkeit ist zum Alleinstellungsmerkmal der Kellerei geworden.Die Herstellungsmethode der Rarität geht zurück auf den ehemaligen Kellermeister Sebastian Stocker, der vor Jahrzehnten begonnen hat die Weine länger auf der Feinhefe reifen zu lassen. Wer diese Langlebigkeit der Weine der Kellerei Terlan begreifen möchte, muss ihnen auf den Grund gehen. Geologische Untersuchungen haben gezeigt, dass die Böden um Terlan einen überdurchschnittlich hohen Siliziumdioxidgehalt aufweisen und gleichzeitig reich an Mineralien sind. Zu den mineralischen und nährstoffreichen Böden kommen gepflegte Weinberge mit niedrigen Stock-Erträgen und die ausschließliche Verwertung von gesunden Trauben. Es gilt außerdem den Weinen beim Ausbau im Keller die Zeit zu geben, die sie benötigen, um ihr volles Potential auszuschöpfen. Die Kellerei Terlan kann dabei auf ihr jahrzehntelanges Wissen und Know-how zurückgreifen. Man hat gelernt, den Weinen „zuzuhören“, zu verstehen, wann die Zeit reif ist, um den Wein aus dem Keller zu holen. „Die Raritäten werden zunächst ein Jahr lang im Holzfass ausgebaut, danach kommen sie 10 bis 30 Jahre lang in kleine Stahlfässer, in denen sie genug Zeit haben, um auf der Feinhefe ihre Aromenvielfalt und komplexe Struktur zu entwickeln“, so Rudi Kofler. Derzeit lagern 18 Jahrgänge dieser Ausbaumethode in kleinen Stahlfässern, zurück reichend bis in das Jahr 1979. Einzigartig in Italien ist auch das Weißweinarchiv der Kellerei Terlan in dreizehn Metern Tiefe, das rund 100.000 Fl. aller Jahrgänge von 1955 bis heute umfasst.

„Wir sind sehr stolz, dass die Einzigartigkeit unserer Weißweine von den Weinführern anerkannt wird. Die Weine stellen das Ergebnis und das Bestreben nach höchster Qualität und Ausdruck des einzigartigen Terlaner Terroir dar“, erklärt der Kellermeister, der seit dem Jahre 2002 verantwortlich für das Geschehen im Keller ist. “In den Cuvée werden die besten und ältesten Parzellen von Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon in sich vereint, und bilden die „Essenz Terlans“. „Die außergewöhnlichen Weine von Terlan leben vom Zusammenspiel zwischen Weinberg, Boden,Jahrgang und akribischer Handarbeit. Frische, Eleganz und Komplexität, gepaart mit Mineralität und Langlebigkeit, sind die Attribute, die unsere Spitzenweine eindrucksvoll verkörpern“, so Rudi Kofler abschließend.

Für all diese Aushängeschilder der Kellerei Terlan gelten abgewandelt ganz besonders die weisen Worte vom berühmten Önologen und „Barbera- Flüsterer“ aus dem Piemont Giacomo Bologna (Braida): „In den Weinen geht ein Stück von der Seele des Weinbergs, aus dem sie kommen, auf den über, der sie trinkt“!].

Pure Leidenschaft

„**Perfektion** ist erreicht, wenn man nichts mehr weglassen kann." Diesem Anspruch kommt der LR 2015 der **Kellerei Schreckbichl** näher als je zuvor. Davon durften sich Anfang Mai rund einhundert geladene Gäste überzeugen, deren Namen sich lesen wie das Who-is-Who der Südtiroler Weinwelt.

● VON MARIA KAMPP*

Perfektion ist erreicht, wenn man nichts mehr weglassen kann." Diesem Anspruch kommt der LR 2015 der Kellerei Schreckbichl näher als je zuvor. Davon durften sich Anfang Mai rund einhundert geladene Gäste überzeugen, deren Namen sich lesen wie das Who-is-Who der Südtiroler Weinwelt. Ein außergewöhnlicher Wein, präsentiert in einem außergewöhnlichen Rahmen, der die Initialen einer außergewöhnlichen Person trägt.

„Welche Eigenschaften muss ein großer Wein besitzen?" fragte eingangs Verkaufsleiter Alex Ferrigato. Ein großer Wein müsse sein Terroir nicht nur widerspiegeln, sondern dafür geboren sein. „Rebsorte und Typologie müssen zu einhundert Prozent passen." Darüber hinaus müssten außergewöhnliche Menschen den Wein konzipieren und seine Entstehung mit Leidenschaft begleiten. Und schlussendlich müsse ein großer Wein Geschichten erzählen, über sein Terroir, seine Herkunft, sein Land und seine Leute. „Bei all seiner Einzigartigkeit ist der LR immer auch ein Botschafter der Region, aus der er kommt", so Ferrigato.

Dass die Menschen und die Top-Qualität des Ausgangsmaterials entscheidend sind, um den LR hervorzubringen, unterstrich auch Maximilian Niedermayr, Obmann der Kellerei Schreckbichl und Präsident des Südtiroler Weinkonsortiums. „Genuss steht im Vordergrund", betonte auch Geschäftsführer Hubert Dorfmann. „Es geht um Leidenschaft für Wein, um das Besondere." Zum Aperitif durften der Weißburgunder Berg von der historischen Lage „Eppan Berg" verkostet sowie Köstlichkeiten, gezaubert von Sternekoch Herbert Hintner und Team, genossen werden. Dann ging's hinunter in den Barrique-Keller, wo der Star des Abends wartete: der LR 2015.

Der LR ist Luis Raifer gewidmet. Er war jahrzehntelang Obmann und Geschäftsführer der Kellerei Schreckbichl und gilt als Pionier der Südtiroler Weinwirtschaft. Raifer erkannte bereits in den 1980er Jahren das Potenzial Südtirols, Weine hoher Qualität hervorzubringen, und lebte diesen Anspruch konsequent. Grund genug für die Kellerei Schreckbichl, ihm einen Wein zu widmen, der für die heutige Exzellenz Südtiroler Weine steht.

„Das Staunen beginnt in der Tat bereits beim ersten visuellen Eindruck. Die Flasche ist in ein filigranes silbriges Metallnetz gehüllt. Es soll die Weiblichkeit des Weines symbolisieren und neugierig machen auf den goldenen Inhalt der transparenten Flasche, deren Etikett sich innen befindet und durch den Wein hindurch schimmert."

Begonnen hat die Geschichte des LR im Jahr 2009, als geeignete Weinberge ausgewählt wurden, um einen Wein zu kreieren, der es mit den Spitzenweinen dieser Welt aufnehmen kann. Im Lauf der Zeit grenzte sich die Auswahl immer mehr ein, auf einzelne Rebzeilen, Rebstöcke und Trauben. Akribisch geachtet wurde dabei auf die Exposition, die Hangneigung, den Boden und nicht zuletzt den Ertrag. Nur eine Spitzenlage, gepaart mit Spitzenarbeit, garantiere einen Spitzenwein, so Kellermeister Martin Lemayr.

Bei Betreten des Barrique-Kellers wurde klar, dass ein außergewöhnlicher Wein auch einen außergewöhnlichen Rahmen verdient. Tanzende Lichter, die an Seifenblasen erinnerten, und dazwischen von der Kellerdecke baumelnde Ballons mit den Initialen "LR" entführten die Gäste in die Welt des LR. Der Jahrgang 2015 wurde hier erstmalig präsentiert, zu ihm gesellten sich die Jahrgänge 2011, 2012 und 2013.„Der LR ist sein zehn Jahren im Werden", betonte Alex Ferrigato. „Er soll unsere Kunden ins Staunen versetzen, inhaltlich wie ästhetisch, sein einzigartiges Terroir voll ausschöpfen, für Exzellenz stehen und starke Emotionen vermitteln."

Das Staunen beginnt in der Tat bereits beim ersten visuellen Eindruck. Die Flasche ist in ein filigranes silbriges Metallnetz gehüllt. Es soll die Weiblichkeit des Weines symbolisieren und neugierig machen auf den goldenen Inhalt der transparenten Flasche, deren Etikett sich innen befindet und durch den Wein hindurch schimmert. Künstler Manfred A. Mayr erläuterte die außergewöhnliche Optik des LR. „Wir wollen Assoziationen hervorrufen. Die transparente Hülle soll neugierig machen, das Kostbare darunter schützen und gleichzeitig preisgeben." Das Etikett offenbare eine Hommage an Bacchus, den römischen Gott des Weines. Bacchus hat seit jeher Künstler fasziniert und inspiriert, er findet sich in Werken von Caravaggio, Michelangelo und Velázquez. Jeder Jahrgang des LR zeigt einen Ausschnitt eines von Bacchus inspirierten Kunstwerks, begleitet von einem kurzen Text. Das Etikett des LR 2015 zeigt eine Nymphe, zum Gefolge des Bacchus gehörend. Traubenverliebt mit geröteten Wangen und Blätterranken im offenen Haar, inszeniert sie ein Wechselspiel von Verhüllung und Enthüllung. „Was der Wein kann, kann die Kunst nicht, und was die Kunst kann, kann der Wein nicht", so Mayr. Ein Glücksfall, dass sich Wein und Kunst im LR eine einmalige Symbiose eingehen.

Die gefüllten Gläser weckten bereits Begehrlichkeiten, die noch gesteigert wurden durch die Worte des Mannes, dem der LR gewidmet ist. Luis Raifer bezeichnete es als große Ehre, Namensgeber eines Weines dieser Qualität zu sein. „Es freut mich, heute Abend viele alte Bekannte zu sehen, die mich in meiner Tätigkeit als Kellermeister unterstützt haben", so Raifer. Vor über zehn Jahren sei er zu der Überzeugung gelangt, dass es Zeit sei für einen neuen Wein in Südtirol, der oberhalb der Selektionslinien angesiedelt sei. Dieser Traum ist Wirklichkeit geworden. Zum Namen des Weines sei er jedoch gekommen wie die Jungfrau zum Kinde, so Raifer.

In einer Vertikalverkostung wurden zunächst die vier Jahrgänge des LR gekostet. Anschließend musste sich der LR 2015 in einer Blindverkostung der internationalen Konkurrenz stellen. „Kein Jahrgang des LR gleicht dem anderen", so Kellermeister Martin Lemayr während der Verkostung des 2015 und der Jahrgänge 2011, 2012 und 2013. Die Entwicklung des LR sei ein Entwicklungsprozess, jeder Jahrgang stehe für sich selbst. Die optimale Komposition der Rebsorten stehe im Vordergrund. Die Cuvée des LR basiert auf der Leitsorte Chardonnay, vermählt mit Sauvignon Blanc und Weißburgunder. Beim Jahrgang 2015 wurde erstmals der Gewürztraminer weggelassen, um den Wein noch präziser und eleganter wirken zu lassen, so Lemayr. Beeindruckend die Einblicke in den Prozess, an dessen Ende der Genuss im Glas steht. „Bei der Lese vertrauen wir auf Handselektion, Stock für Stock, Traube für Traube", so Lemayr. Der Ausbau auf der Feinhefe und im Holz erfolgt dank unterschiedlicher >

Fotos: ©Albin Thöni & Kellerei Schreckbichl

Die Fünf: *Luis Raifer, Hubert Dorfmann, Martin Lemayr, Maximilian Niedermayr und Alex Ferrigato*

> Lesezeitpunkte getrennt. Im August des darauffolgenden Jahres wird die Cuvée kreiert, die sich dann für zwölf Monate ins 500l-Holzfass begibt, gefolgt von einer Harmonisierung im Stahltank und mindestens einem Jahr Flaschenreife.
Das Ergebnis? „Ein kräftiger, voluminöser und schmelziger Wein, der Mineralität und Säure hat und nicht an Eleganz spart.“ Lemayr zeigt sich hochzufrieden mit dem aktuellen Jahrgang 2015, der viel Weiblichkeit zeige, “gepaart mit einem guten Schuss Männlichkeit”, die perfekte Symbiose also. Davon überzeugt zeigte sich auch einer der Ehrengäste des Abends, Master of Wine Frank Roeder aus dem Saarland. Er sei stolz, so Roeder, den LR von der Wiege an

Johannes Mair mit Begleitung

begleitet haben zu dürfen. „Große Weine gibt es viele“, so Roeder, „Weltklasseweine dagegen nicht. Der LR ist ein Weltklasseweine. Er überrascht, er berührt, er packt einen und lässt einen nicht mehr los. Die Jahrgänge des LR sind alle noch jung, sie zeigen keinerlei Anzeichen von Müdigkeit und werden sich im Gegenteil noch verbessern.“ Der Vergleich der Jahrgänge zeige, dass sich der LR auf dem Weg zur Perfektion befinde. „Der LR wird immer genauer und präziser. Perfekt ist ein Wein dann, wenn man nichts mehr weglassen kann. Dies ist im Jahrgang 2015 der Fall. Hier sind wir der Perfektion so nah wie nie zuvor!“ Um dies zu überprüfen, hatte sich die Kellerei etwas Besonders einfallen lassen. Eine Blindverkostung von vier Weltklasseweinen, allesamt Cuvées und 2015er sowie auf einem ähnlichen Preisniveau angesiedelt, aus dem Friaul, Bordeaux, Südafrika und Châteauneuf du Pape. Mit ihnen durfte sich der LR, ebenfalls blind ausgeschenkt, messen. Jeder Wein war ein Genuss für sich, das anschließende Voting im Publikum erklärte den LR eindeutig zu einem der bei-

„Der LR ist ein Weltklasseweine. Er überrascht, er berührt, er packt einen und lässt einen nicht mehr los. Die Jahrgänge des LR sind alle noch jung, sie zeigen keinerlei Anzeichen von Müdigkeit und werden sich im Gegenteil noch verbessern.“

Frank Roeder

den Favoriten. Erst dann wurde das Geheimnis gelüftet, welcher Wein sich in welchem Glas befand. Zweifellos besitzt der LR seine eigene Persönlichkeit, seinen eigenen Charakter und seine eigene Finesse, eine Hommage an die Verführung und an die Lebenslust. Das anschließende Viergängemenü von Herbert Hintner, perfekt gepaart mit Weinen der Kellerei Schreckbichl, beschloss den außergewöhnlichen Abend genau in diesem Sinne.

**Somelière*

Fotos: ©Albin Thöni

Wein zwischen **Kunst** und Wissenschaft

Ein besonderer Wein zwischen Kunst und Wissenschaft. Die Präsentation des **Weißburgunder MUSIS** auf Schloss Tirol fand großen Anklang.

● VON ALBIN THÖNI

Das Landesweingut Laimburg in den Personen Michael Oberhuber, Günther Pertoll und Urban Piccolruaz und das Südtiroler Landesmuseum für Kultur –und Landesgeschichte Schloss Tirol in Person des Direktor Leo Andergassen präsentierten gemeinsam im Rahmen einer Pressekonferenz den „Weißburgunder MUSIS DOC“.
Zunächst begrüßte Dr. Günther Pertoll als Leiter des Landesweingutes Laimburg die vielen illustren Gäste, die aus nah und fern in das Schloss Tirol zu diesem Wein-Event gepilgert waren.
Das Landesweingut Laimburg ist Teil des Versuchszentrums Laimburg und hat die Aufgabe hochqualitative Weine, Raritäten und besondere Weine zu produzieren: so Dr. Pertoll.
Als Hausherr hielt Dr. Leo Andergassen die Laudatio auf diesen besonderen Weißburgunder. „MUSIS ist der Wein der Musen, der Schutzgöttinnen der Künste und der Begleiterinnen des Gottes Apoll, die für die verschiedenen Bereiche der Künste stehen. Jeder Jahrgang entsteht in Zusammenarbeit mit einem der zehn Landesmuseen Südtirols. Das Projekt „Weißburgunder MUSIS“ ist deshalb auf zehn Jahre ausgelegt, wobei jeder Jahrgang des Weins einem anderen Südtiroler Landesmuseum gewidmet wird. Der Jahrgang 2018 ist dem Landesmuseum für Kultur –und Landesgeschichte Schloss Tirol gewidmet. Die Bezeichnung „Musis“ verweist auf die Wurzel des Wortes Museum“, erklärte der Direktor. „Die Landesmuseen erkennen in MUSIS die angenehme Möglichkeit, ihre Kulturarbeit mit einem Kulturgetränk zu verbinden. Kultur durchzieht also auch die Präsentation des Weines“.
Die enge Nähe zwischen Wein und lokaler Kultur habe die Idee zur Zusammenarbeit zwischen dem von der Laimburg verwalteten Weingut und dem Südtiroler Landesmuseum geboren. Der Wein vermittle Traditionen, Geschichte und Identität und aus diesem Grund sei die Verbindung zwischen Museen (Kultur) und Weinkultur entstanden. Mit diesem Projekt werde der Wein nicht nur zum verbindenden Element zwischen Museen und Wissenschaft, sondern auch zum Kommunikationsinstrument, so Leo Andergassen.
Der Direktor des Versuchszentrum Laimburg Dr. Michael Oberhuber betonte auch die Bedeutsamkeit der Zusammenarbeit, der Symbiose zwischen Forschung und Kultur.
Die Etikette schuf der Künstler Roberto Bosio. Er habe mit den Kontrasten zwischen hellen und dunklen Farbtönen gespielt, um sie im Geschmack des Weines nachzubilden. Der Grünton verweise auf die Säure, der Gelbton hingegen auf die Süße. Der Wein wie auch die Malerei sollte ein Gleichgewicht zwischen den Gegensätzen bilden.
Der Kellermeister des Landesweinguts Laimburg Urban Piccolruaz stellte den Weissburgunder MUSIS vor. Die Trauben für diesen besonderen Weißburgunder reifen im landeseigenen Weingut unterhalb vom Schloss Tirol. Sein Geschmack spiegelt das besondere Klima wider, dem er ausgesetzt ist: Aus der nördlicher Richtung, den Alpen, kommt die Frische und die fruchtige Note. Aus der südlicher Richtung, den Lagen am Westhang unter dem Schloss Tirol auf 500 M mit mediterranem Klima, stammen der Körper und die nachhaltige Struktur.

Urban Piccolruaz

Leo Andergassen

Michael Oberhuber

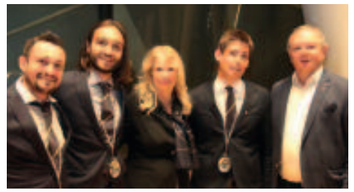
„Der Wein vermittelt Traditionen, Geschichte und Identität. Aus diesem Grund ist die Verbindung zwischen Museen (Kultur) und Weinkultur entstanden.“

„Eine weitere Besonderheit dieses Weins liegt in seiner Reifung, die zu 80 % im großen Fass und zu 20 % in 500-Liter-Tonneaus erfolgt“, erklärte Piccolruaz.
Man darf schon gespannt sein, welche die nächste Muse sein wird und die anderen Landesmuseen erwarten schon gespannt die künftigen Jahrgänge.
Nunmehr oblag es an Dr. Pertoll und seinen Assistentinnen für den angenehmen Teil zu sorgen und den MUSIS aufzuschenken und sich seinem Genuss hinzugeben.

Fotos: ©Albin Thöni

Im Bauzanum

Feierliche Diplomverleihung an **32 Neosommeliers** im Bauzanum der Kellerei Bozen. Als Assistenten bei der Überreichung der Diplome zelebrierten der Hausherr Stephan Filippi und der HGV-Obmann Manfred Pinzger.



● VON ALBIN THÖNI

Erstmals wurde die Diplomüberreichung im Rahmen der Vollversammlung der Sommeliervereinigung organisiert. Die Diplomandinnen und Diplomanden aus ganz Südtirol sind stolz aufmarschiert und fesch gekleidet in dunkelblauen Jacken, grauen Hosen oder Röcken, in der weißen Bluse oder Hemd: Die Damen mit Foulard und die Herren mit der Krawatte der italienischen Sommeliervereinigung.

Als Höhepunkt des für die Neo-Sommeliers denkwürdigen Abends wurden die Diplome und die Insignien des Sommeliers, der Tastevin mit Kette und der Anstecker in Silber an die Sommeliers im festlichen Saal, dem Bauzanum der Kellerei Bozen unter viel Beifall nicht nur der Angehörigen, der Partner, Mütter und Väter, Tanten und Onkel, überreicht. Unter diesen wurden viele Töchter und Söhne aus bekannten Hotels in Südtirol ausgezeichnet, aber auch Töchter und Söhne aus Weingütern, Vinotheken und aus vielen anderen Berufen, darunter gleich drei Rechtsanwälte.

Als Mitglied honoris causa wurde in einem überraschenden Akt der gelebten Freundschaft dem verdienstvollen Kellermeister Stephan Filippi die große Tastevin –Kette unter tosendem Klatschen und freudigem Zuspruch von der Präsidentin überreicht und um den Hals gelegt, wofür der Ausgezeichnete sich „tief bücken“ musste. Die Direktorin Gaby Demetz wurde für ihre zehnjährige Treue ausgezeichnet.

Die langjährige Präsidentin nahm abschließend die Diplomüberreichung zum Anlass, dass diese nur die Basis bilden sollte für die ständige Weiterbildung in der faszinierenden Weinwelt, und Ansporn sein für die rege Teilnahme an Wein-Events und den vielen von der Sommeliervereinigung über die Weinakademie angebotenen Degustationen. Frau Mayr erinnerte an die Pflichten eines Sommeliers sich ständig weiter zu bilden, um womöglich immer auf dem Laufenden zu bleiben, ständig versuchen mit der schnelllebigen Zeit mit zu gehen und nicht die Diplome irgendwo in einem Winkel verstauben zu lassen.

Nach dem obligaten Gruppenfoto durften nun die Neo-Sommeliers und die gesamte Gästeschaar bei vorzüglichen und reichlich fließenden Tropfen „aus dem Hause“ anstoßen und nach Herzenslust feiern, den Augenblick genießen, angeregt diskutieren, kurzum, sich des Lebens erfreuen.

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

Fotos: ©Albin Thöni

Gruppo dei Servizi

Presentazione nuovo progetto **Gruppo dei Servizi** per i soci Sommelier di AIS Alto Adige nella Cantina Sociale di Bolzano.

● DI ANDRÉ SENONER*

Lo scorso 20 marzo nella bellissima Cantina dei conferitori di Bolzano ha avuto luogo la presentazione del nuovo progetto riguardante il Gruppo Servizi e Formazione AIS Alto-Adige sotto la mia gestione. Abbiamo affrontato diversi argomenti con l'obbiettivo di ottimizzare il livello di crescita del nostro Gruppo dei Servizi (GDS), con un percorso formativo e lavorativo che accresca l'immagine e richiesta dei nostri Sommelier sull' territorio dopo il conseguimento dell' attestato dei tre corsi di livello.

André Senoner, Christine Mayr

Tra le principali tematiche figurano la ripresa delle tecniche pratiche di servizio, passando alla accoglienza e la comunicazione del vino - specialmente per chi del nostro team non lavora nella settore della ristorazione. Il target è di accompagnare i Sommelier fino a togliere insicurezze e prepararli a ogni evenienza di servizio. Offriremo degli incontri anche in lingua inglese per migliorare le nostre conoscenze linguistiche. Affronteremo in una serie di Seminari degustazioni volte a scoprire nuove realta e stili produttivi in collaborazione con delegazioni provenienti da altre regione di Italia e distributori che commercializzano vini di provenienza estera per affinare i palati e portare prodotti italiani e esteri da noi.

Inoltre andremmo a scalfire la superficie esplorando a fondo un mondo che deve appartenerci come quello delle birre, whisky, té, tisane, olio, sigari, distillati e acque minerali e tanto altro perché questa passione di Sommelier ci porti a ricoprire il ruolo a 360° gradi.

In mia conclusione un buon lavoro a tutti.

“Un verre de vin c'est bon pour la santè. Le reste de la bouteille, c'est bon pour le moral.“

**Per incarico di AIS ALTO ADIGE/Im Auftrag der Sommeliervereinigung Südtirol*

Neue Servicetruppe

Vorstellung der neuen Servicetruppe der Sommeliervereinigung Südtirol in der neuen Kellerei Bozen.

Am 20. März wurde die neue Servicetruppe unter der Leitung von André Senoner in der neuen Kellerei Bozen vorgestellt. Ziel und Zweck der neuen Servicetruppe ist, unsere Sommeliers auch nach dem Diplom weiter fortzubilden. Neben Serviceschulungen, verschiedenen Verkostungen, auch in englischer Sprache, werden wir Seminare zu weiterreichenden Themen rund um das Bier, Whisky, Tee, Olivenöl, Zigarren, Destillaten und Mineralwässern anbieten. Ziel sollte sein, unseren interessierten Sommeliers ein Rund-um-Bild von 360° anzubieten.

Rezept

Radicchioherzen mit Roastbeef

Radicchioherzen auf einem Beet von saftigem Roastbeef. Alpines Südtirol trifft mit diesem Rezept auf mediterranes Italien.

ZUTATEN:

Für 4 Personen

200 g Radicchio
24 Scheiben Roastbeef, gebraten
150 g Käse nach Wunsch
1 TL Schalotten, fein gehackt
2 EL Himbeeressig oder Weißweinessig
4 EL Olivenöl
1 TL Pignoli, leicht geröstet
Kerbel
Pfeffer aus der Mühle
Salz

ZUBEREITUNG:

Den Radicchio putzen, die äußeren Blätter entfernen, die Salatherzen waschen und zerpflücken. Den Käse in Würfel schneiden und zum Salat geben. Marinade: Die Schalotten mit Salz, Pfeffer und dem Himbeeressig verrühren und das Olivenöl langsam einrühren. Die Radicchioherzen in eine Schüssel geben und mit der Marinade anmachen. Auf flache Teller geben, das gebratene Roastbeef ebenfalls schön anrichten und mit den Pignoli und dem Kerbel garnieren.

Unsere Weinempfehlung:
Südtiroler Grauvernatsch

„… do wechst der **Tramyner**!“

Über die Weinfässer der Räter, die schönsten Kellnerinnen und die vorzüglichen Lagreintrauben: Ein kurzer **historischer Abriss** über das Weinland Südtirol. „A good body and a fine flavour“.

Welschmichl an der Etsch

Römische Provinzen: *Ratien und Noricum*

● VON ALBIN THÖNI

Südtirol ist ein Weinland mit einer weit über zweitausend Jahre alten Tradition. Schon das Volk der Räter lagerte hier den Wein in Holzfässern ab. Als die römischen Legionen um 15 vor Christus auf ihrem Alpenfeldzug entlang der Etsch in Richtung Reschenpass vorrückten, fanden sie bereits gut ausgebaute Weingärten vor. Es waren angeblich die Illyrer, ein Volk vom nordwestlichen Balkan, die um 1.000 vor Christus die Rebe über den Balkan ins Etschtal gebracht hatten. Die Räter kultivierten den Weinbau dann weiter, ebenso das Einkeltern und die Weinbereitung, indem sie die Pergl und Holzfässer für die Lagerung der Weine benutzten..

Als mit der „Via Claudia Augusta“ die erste Alpenverbindung entstand, brachten zudem Reisende neues Wein-Wissen mit ins Land. Schon damals war der Wein aus dieser Gegend berühmt. Die „noblen Kreise in Rom“, insbesondere auch Kaiser Augustus, haben laut dem Geschichtsschreiber Marcus P. Cato, d. Ältere, um 200 vor Christus, Strabon, griechisch-römischer Geograph, 63 vor Christus, Vergil, Dichter und Epiker, geb. 70 v. Chr. in Mantua, und Plinius, 77 n. Chr. die Meinung vertreten, dass der Wein aus der Provinz Rätien besonders köstlich sei. Vor allem Marcus P. Cato lobt in seinen Schriften diese Trauben aus Rätien: „…et maxime delecatus est Raetico“. Und Vergil, der Klassiker aus der lateinischen Schullektüre, befasst sich in seinem landwirtschaftlichen Lehrgedicht „Georgia. Über den Landbau“ intensiv mit der Pflege der Reben und dem geeigneten Standort für diese (In Georgica 2, 89 – 96). Auch zählt er 14 Rebsorten meist griechischen Ursprungs auf, darunter den berühmten Falerner und den Raeticum. Es muss demgemäß bereits vor 2.000 Jahren in Rätien, dem Land entlang der Etsch, das ideale „Terroir“ für exzellente Weine vorhanden gewesen sein.

Auch galten die Weinberge und die Reben rund um den Bozner Talkessel seit jeher für die Reisenden aus dem Norden als symbolträchtige Vorboten des Südens. Die ersten Weinberge waren Zeichen dafür, dass man sich nun bald „dem Land, wo die Zitronen blühen“ näherte. Die Reisenden, egal ob vom Norden oder auch vom Süden kommend, zeigten sich allesamt von der Reblandschaft im damaligen Deutschtirol, dem heutigen Südtirol und Welschtirol, dem heutigen Trentino, stark beeindruckt. So hat der Verleger, Kupferstecher und Chronist Matthäus Merian im Jahre 1649 festgestellt: „Der rote Wein, so allhie wächst, ist trefflich gut“.

Der Pariser Francois M. Missons hat im „Italien-Handbuch“ für Reisende 1691 Bozen als eine von Weinbergen umkränzte Stadt beschrieben: „Tout la vallée de Bolsane est remplí de vignobles…“.

Der Weinexperte und Genießer J.W. von Goethe wiederum entdeckte auf seiner Reise nach Italien, dem Land seiner Sehnsucht, im Herbst 1786 bei Tagesanbruch südlich von Klausen die ersten Rebhügel, und als er bei heiterem Sonnenschein Bozen erreichte, beschrieb er detailliert die Pergeln an den Hängen von Leitach und am Schwemmkegel von Rentsch „…die mit Wein bebauten Hügel am Fuße der Berge. Über lange, mächtige Lauben sind die Stöcke gezogen, die blauen Trauben hängen gar zierlich von der Decke herunter und reifen an der Wärme des nahen Bodens“.

Einer anderen Weingegend von Deutsch-Tirol widmete die Reichsgräfin und Dichterin Elisa von der Recke ihre Aufmerksamkeit. Als sie im Jahre 1804 in der Pferdekutsche durch Tirol reiste, bestaunte sie die Rebgärten am Säbener Berg, auf dessen Gipfel „…das prächtige Kloster thront. Vom Fuße des Berges ungefähr bis zum Drittteil der Höhe zählten wir 60 Terrassen, alle mit Weinreben bepflanzt“. Im Zeitalter von Kutsche und Karrosse waren derart genaue Beobachtungen selbst im Vorbeifahren noch möglich.

Heinrich Heine hat in seinen „Reisebildern“ auf der Reise im August 1828 von München über Innsbruck und Brixen nach Genua in einem Gasthaus in Brixen Halt gemacht. Für Heine begann bereits in Deutsch-Tyrol Italien, wohl auch wegen der vielen Weinberge und Weinreben, die er bei der Kutschenfahrt durch das Eisacktal erblickte. Und wegen der Düfte von Zitronen und Orangen, die ihm südlich von Bozen entgegenströmten. In seinen Reisebeschreibungen kann man nachlesen, wie in einem Gasthaus in der Bischofsstadt Brixen „…ein geistlicher Herr die Kellnerin mit Karessen bedrängte, die das liebliche, bildschöne Mädchen nicht wenig anzuekeln schienen“.

Fürwahr, vielen Reisenden fielen die feschen Tiroler Kellnerinnen auf, die auch die (sprachliche) Grenze zu Italien markierten, denn im Trentino waren damals nur Männer als Kellner tätig. Diesen Umstand hat die Malerin Marianne Kraus als Begleiterin der Gräfin Charlotte Erbach im Jahre 1791 humorvoll zusammengefasst: „Welche Nachricht für alle Reisenden sich der Mühe wert hält, ist, dass es in ganz Tirol die schönsten Kellnerinnen gibt […]. Wenn ich eine Reise mit meinem Manne machte, so würd ich Tirol überhüpfen.“

Aus den zahlreichen Berichten von mehr oder weniger berühmten Reisenden, die im späten Mittelalter und in den vergangenen Jahrhunderten Tirol bereisten oder durchquerten, geht hervor, dass süße, aromatische Weine eine bedeutende Rolle spielten. So beispielsweise der süße Malvasier und der Traminer, der schon damals weit über die Grenzen hinaus bekannt war. Als Wilhelm der Tapfere von Meißen auf der Pilgerreise 1461 ins Heilige Land am berühmten Dorf im Unterland vorbeiritt, vermerkte er in seinem Tagebuch: „do wechst der Tramyner!“

Den Wein von Bozen, den „Bozenaere“ erwähnt Vinzenz von Prag schon im Jahre 1158. Der französische Arzt und Philosoph Charles Patin hat im Jahre 1670 Tirol bereist und dabei ein sehr positives Urteil über die Weine abgegeben: „Leur vins sont exquis, la force et la delicatesse…“. „A good body and a fine flavour“, bezeugt ihnen auch der Dichter John Durant Breval im Jahre 1726. Kraftvoll und delikat seien diese Weine, die dem Gaumen schmeicheln und ihn durchdringen.

Der Schriftsteller und Alpinist Adolph Schaubach hat im Jahre 1847 die „dunkelrothe Lagreintraube“ als die „vorzüglichste Traubengattung“ der Bozner Umgebung gepriesen. Auch Terlan verdanke seine Berühmtheit seinem Weine. Der rothe, wie der weiße, ist vom Anfang an süß und hat ein äußerst liebliches Aroma. Er gehört unstreitig zu den besten Tyroler Weinen.

In Südtirol finden heute Dank der einzigartigen Symbiose von fruchtbarem Boden und dem alpin-mediterranen Klima über 20 heimische und internationale Rebsorten ideale Bedingungen vor, und lassen auch Dank exzellenter Kellermeister hochwertige Weiß-und Rotweine mit typisch Südtiroler Charakter heranreifen.

Altlandeshauptmann Luis Durnwalder brachte es vor einigen Jahren auf den Punkt, er sagte: „Südtirol ist ein Weinland. Die Weinkultur hat eine sehr lange Tradition in unserem Land und sie hat unseren Alltag seit 3.000 Jahren geprägt und Eingang gefunden in die Kunst, in die Malerei, in die Bildhauerei, zumal auch in die sakrale Kunst. Der Wein ist Symbol für Lebenskraft und Leidenschaft. Beides ist miteinander beinahe unzertrennbar verwoben“.

Literatur:

1.) Siegfried de Rachewiltz in: „Die blauen Trauben hängen gar zierlich“. Südtiroler Weinkultur in Reiseberichten vor 1850, S. 23 – 32. Aus Weinkunst. Weinland Südtirol in der Kunst. Lanserhaus Eppan, 2013

2.) Jakob von Falke, Schriftsteller und Kustos am k & k Museum in Wien, 1866, S. 296

3.) Adolph Schaubach: Die deutschen Alpen. Handbuch für Reisende durch Tyrol. Das Gebiet der Etsch. Vierter Theil, Jena 1846.

4.) Luis Durnwalder in: Weinland Südtirol in der Kunst. Lanserhaus Eppan. Vorwort, 2013.

Via Claudia Augusta: *von Altinum nach Augsburg*

Die Alpenüberquerung

Die VIA Claudia Augusta und die Alpenüberquerung über den Reschenpass.

Nach der Unterwerfung der südlich und nördlich des Alpenbogens ansässigen Völker, von den Römern als Räter bezeichnet, hat Kaiser Augustus im Jahre 15 v. Chr. seinen Adoptivsohn Drusus beauftragt den Alpenübergang der Etsch entlang auszubauen. Drusus, Feldherr der römischen Legionen, hat in den folgenden Jahren die bestehenden alten Pfade der Räter zu einem für Pferdewagen-und/oder Ochsengespann befahrbaren Weg verbreitert.

Einerseits wurde im Süden mit dem Bau der Straße bei Ostiglia, einem wichtigen römischen Hafen bei Mantua, unmittelbar am Po gelegen, in Richtung Verona und Trient begonnen.

Andererseits auch bei Altinum, einer antiken Stadt an der Lagune von Venedig, von wo aus die Straße nach Treviso und dem Fluss Piave entlang über Feltre durch das Suganertal bis Trient führte. Die beiden Straßen mündeten nördlich vom heutigen Trient (Tridentum) bei San Michele in die gemeinsame Route, die nunmehr der Etsch - Athesis - entlang führte. Von Bozen – Bauzanum- mit der Pons Drusi, der Brücke über den Eisack, ging es weiter nach Meran - Castrum Maiense- und nach Algund – Alagumna. Über den Vinschgau – Venusta, besiedelt vom Volk der Venostes, führte die Strasse nach Nauders – Inutrium- und über Landeck bis nach Imst am Inn - Aenus.

[Diese Route führte nicht über den Brenner: Die Via Raetia, später als Via Imperii, als Kaiserweg bezeichnet, wurde erst ca 200 Jahre später von Bozen aus über den Ritten, unter Umgehung der Eisack-Schlucht zwischen Bozen und Klausen – Sabiona, über den Brennerpass - per alpes Rhaeticas - nach Innsbruck –Veldidena - Wilten zur wichtigsten Nord-Süd-Verbindung ausgebaut].

Die VIA Claudia Augusta wurde von Kaiser Tiberius Claudius (Cäsar Claudius Augustus Germanicus), Sohn von Drusus, 60 Jahre später, um 46 n. Chr., ab Imst über den Fernpass nach Füssen - Foetes- und dem Fluss Lech entlang bis nach Augsburg fertig gestellt. Augsburg, als Römerstadt Augusta Vindelicum war die Hauptstadt der römischen Provinz Rätien. Sie diente zur Machterhaltung des nördlichsten Teils der eroberten Gebiete, des IMPERIUM ROMANUM. Die Militär- und Handelsstraße, als Verbindung zwischen den Flüssen Po und Donau, erstreckte sich über 350 römische Meilen (~600 KM) von Altinum an der venezianischen Lagune bzw. Ostiglia am Po bis an den Limes nördlich der Alpen, dem heutigen Donauwörth, in der Nähe von Augsburg.

Ein Meilenstein in Rabland, der im Jahre 1552 entdeckt wurde und im Stadt- Museum von Bozen ausgestellt ist, trägt die in Laaser Marmor gemeiselte lateinische Inschrift: [„… VIAM CLAUDIAM AUGUSTAM …MUNIT A FLUMINE PADO (= PO) AD FLUMEN DANUVIUM“ (Donau)]. Ein weiterer Meilenstein bei Feltre sind Zeugen davon, sowie die Zollstationen an der Töll, bei Staben und Altfinstermünz bei Nauders, hinter dem Reschenpass.

Während im Hinterland von Altinum, an der fruchtbaren Hügellandschaft am Fluss Piave, mit der heutigen Strada dei Vini del Piave und der Strada del Prosecco, die sich über weite Strecken mit der VIA Claudia Augusta decken, die Reben erst von den Römern angepflanzt worden waren, haben die römischen Legionen um 15 v. Chr., als sie auf ihrem Alpenfeldzug der Etsch entlang in Richtung Reschenpass vorrückten, bereits Weingärten vorgefunden und Weine, die in Fässern gelagert und transportiert worden waren.

(Gianni Bodini in: Arunda 86. Via Claudia Augusta, S. 50-61. Mario Geymonat in Vestigia Vergiliana: „Tiroler Wein an der Tafel vom Kaiser Augustus“: Verlag De Gruyter).

Fotos: ©Albin Thöni

„Die Sommeliervereinigung Südtirol leistet über das ganze Jahr hindurch eine für unsere Tourismusdestination tolle Arbeit.“

Vielfältig und leidenschaftlich

Die 48. **Vollversammlung** der Südtiroler Sommeliervereinigung stand ganz im Zeichen der **Rekorde**. Vielfalt, Leidenschaft und Genuss im Bauzanum der Kellerei Bozen.

● VON ALBIN THÖNI*

Die 48. ordentliche Vollversammlung der Südtiroler Sommeliervereinigung stand ganz im Zeichen der Rekorde, der Reminiszenz über den nationalen Sommelier-Kongress im November 2018 von Meran und der Rekordbeteiligung an den drei Sommelier-Kursen, sowie der Diplomüberreichung an 32 Neo-Sommeliers.

Die Südtiroler Sommeliervereinigung war am 23. April im Versammlungsraum der neu eröffneten Kellerei Bozen, dem Bauzanum, zu Gast um ihre diesjährige Vollversammlung abzuhalten.

Als Hausherr begrüßte, auch im Namen des Obmannes und des Geschäftsführers, der Kellermeister Stephan Filippi herzlich die sehr große Sommelierschar, die pflichtbewusst im Outfit der italienischen Sommeliervereinigung erschienen war, allen voran der gesamte Vorstand mit der Präsidentin an der Spitze, die LektorenInnen, sowie die Direktorinnen der Kurse und die Delegierten.

Zunächst führte der Kellermeister persönlich voller Stolz und mit viel Impetus durch die neu erbaute und erst vor wenigen Wochen offiziell eingeweihte Kellerei. Er berichtete dabei ausführlich und sehr engagiert - man merkte auf Schritt und Tritt geradezu seine Liebe und Hingabe für die Belange der Kellerei, der er seit Jahrzehnten angehört - über die Daten und Fakten und nicht zuletzt den Neubau seiner Kellerei, der drittgrößten von Südtirol, mit dem wohl höchsten Anteil an Haupterwerbsbauern bei den Genossenschaften und mit einem Umsatz von ~ 20 Mio/Jahr (siehe S. 10- 13).

Nunmehr oblag es der Präsidentin der Sommeliervereinigung sich beim Gastgeber herzlich für die Gastfreundschaft zu bedanken und alle illustren Gäste mit der großen Abordung des HGV, den Abgeordneten Helmut Tauber, den Präsidenten Manfred Pinzger, den Mitgliedern des Vorstandes Hansjörg Ganthaler und Alfred Strohmer, allesamt Sommelierkollegen oder solche , die dabei sind es zu werden, Reiner Münnich vom Köcheverband und nicht zuletzt die dutzenden Sommelierkolleginnen und Kollegen willkommen zu heißen. Hurtig ging es sodann zum vielbeachteten Tätigkeitsbericht über die Sommeliervereinigung im Jahre 2018. Stolz präsentierte die Präsidentin Chris Mayr die Daten und berichtete von den rekordverdächtigen Zunahmen der Teilnehmer an den drei Kursen zur Ausbildung zum diplomierten Sommelier (siehe Grafik).

Der Vize-Präsident der Sommeliervereinigung, Christoph Patauner, referierte zusammen mit der Delegierten für Gröden und das Gadertal, sowie Kursdirektorin Gaby Demetz über die arbeitsintensive Tätigkeit der sechsköpfigen Kommission für die Erstellung des Weinführers VITAE, die heuer bereits zum 6. Mal abgewickelt und im Herbst erstmals in Rom vorgestellt werden wird mit der Prämierung auch von dutzenden Kellereien und Weingütern aus Südtirol.

Der amtliche Revisor, Rechnungsprüfer und Sommelierkollege Helmuth Zingerle listete den Rechenschaftsbericht zum Jahresabschluss 2018 detailliert auf und durch Handaufheben wurde abschließend die Bilanz einstimmig genehmigt. Für Dr. Zingerle ist dies der persönliche, unentgeltliche Beitrag zum Vereinsleben als Sommelierkollege.

Als Freund, bekannter Weinjournalist, Urgestein der Falstaffredaktion und langjähriger Mitorganisator des Vernatsch Cup warb auch Othmar Kiem für eine noch intensivere Zusammenarbeit zwischen seiner Redaktion und der Sommeliervereinigung, und er regte gemeinsame Degustationen der neuen Jahrgänge Südtirol weiß und rot bereits am 18. und 26. Juni an.

Manfred Pinzger, als langjähriger Freund und Förderer der Sommeliervereinigung und nicht zuletzt als Präsident des HGV, animiert vom fröhlichen und weinseligen Ambiente im Bauzanum, ließ es sich nicht nehmen um eine feurige Laudatio zu halten für die vielfältige Tätigkeit der Sommeliervereinigung mit seinen ca 500 aktiven Mitgliedern: “… die Sommeliervereinigung Südtirol leistet über das ganze Jahr hindurch eine für unsere Tourismusdestination tolle Arbeit. Abgesehen von den im Jahre 2018 14 Kursen mit fast 500 Teilnehmern waren noch weit über ein Duzend wichtige Veranstaltungen und Auftritte zu verzeichnen. Der AIS Kongress in Meran war wohl der Höhepunkt der organisatorischen Arbeit im Jahr 2018. Wir als Gastronomen danken für den fachlichen Beitrag, den die Sommeliervereinigung Südtirol leistet. Wir verfügen über hervorragende Weine im Land, mittlerweile auch über einige architektonisch interessante Kellerei-Gebäude, wie hier die neue Kellerei Bozen, und sind durch die bestens ausgebildeten Sommeliers sehr gut im Dienstleistungsbereich aufgestellt.

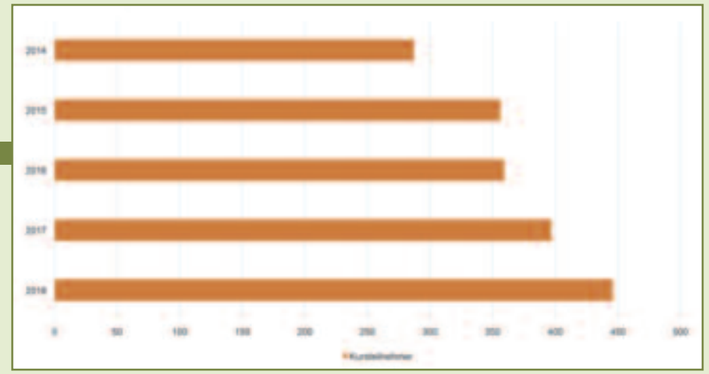
Südtirol hat eine Vielzahl an Top Restaurants und sogar eine große Dichte an Michelin Sterne Restaurants, weshalb das Zusammenspiel von Küche und Service von größter Bedeutung ist.

Der Präsidentin Frau Christine Mayr, dem Vorstand sowie allen, die am organisatorischen und bildenden Bereich aktiv mitarbeiten sei herzlichst gedankt“.

Zum Abschluss gab es noch ein kaltes Büffet mit leckeren Häppchen und Spezialitäten, begleitet mit weiteren erlesenen Weinen aus der Bozner Kellerei, großzügig und teilweise persönlich aufgeschenkt vom Kellermeister Stephan.

HGV-Präsident Manfred Pinzger und Landtagsabgeordneter Helmut Tauber

Entwicklung Kursteilnehmer 2014-2018



Christoph Patauner, Helmuth Zingerle und Christine Mayr

Wein & Genuss

In den letzten Jahren wurde der Sprung von der Tourismusdestination **Südtirol** zur Marke auf den Weg gebracht. Südtirol ist damit ein Lebensgefühl.

● VON HANNES WALDMÜLLER UND PAUL ZANDANEL*

In den nächsten Jahren wird im Marketing der Fokus darauf gelegt, die Marke noch viel bekannter zu machen und die hohe Begehrlichkeit zu halten. Reisende suchen sich ihre Urlaubsdestination häufig nach Regionen und nach Orten aus. Vermehrt orientieren sich Urlauber aber an den „Themen“ ihrer Reise und suchen dann erst nach der passenden Urlaubsregion. Sechs solcher „Themen“ – Reisethemen – wurden für Südtirol auf Basis von Marktbefragungen und aus Erfahrungen heraus definiert. Eines dieser Themen ist „Essen & Trinken“. >

> Genuss gehört zu den Kernkompetenzen Südtirols. Das bestätigen viele Umfragen. Das Thema „Essen & Trinken“ ist zudem ein wichtiges urbanes Lifestyle-Thema in den Herkunftsmärkten unserer Gäste geworden vor allem in Kombination mit anderen Themen wie z.B. „Wandern & Bergsteigen“ und „Radwandern und –fahren“.
Themen und Produkte werden zu homogenen Erlebnisräumen gebündelt. In der Regel bestehen Erlebnisräume aus mehreren Orten.
Das Thema „Wein und Genuss“ ist ein Unterthema aus dem Bereich „Essen und Trinken. Bis zur Tourismusreform im Jahr 2018 haben drei Südtiroler Tourismusverbände das Thema eigenständig und teilweise parallel zur Weinwirtschaft vermarktet. Jetzt führt das Destination Management von IDM die Südtiroler Weinregionen und die Weinwirtschaft zusammen. Aus der Kooperation gehen gemeinsame Produkte und neue Vermarktungsformen hervor. Die Südtiroler Weinstraße mit ihren Weindörfern wird zum Erlebnisraum. Dieser verbindet den Weingenuss als Urlaubsmotiv mit den Orten, an denen das Thema Wein erlebbar ist. Eine wichtige Rolle spielen in diesem Erlebnisraum auch die Themen Radfahren und Wandern sowie die Seenlandschaften
Für eine Reihe von Ortschaften entlang der Südtiroler Weinstraße sind Wein und Genuss ein Reisethema, mit dem sie potentielle Gäste ansprechen. Eine große Anzahl qualitativ hochwertiger Weinveranstaltungen wie z.B. die Südtiroler Weinstraßen Wochen untermauern diese Kompetenz. Gleiches gilt für die zahlreichen Weinlehrpfade wie z.B. der älteste Weinlehrpfad zur höchsten Müller-Thurgau Anlage am Fennberg im Südtiroler Unterland. Spannend für potentielle Gäste ist auch die Kombination aus Wein und Architektur mit Kellereibauten, die international ausgezeichnet wurden (z.B. Kellerei Tramin oder die Kellerei Nals-Magreid).
Hervorragendes Essen und Spitzenweine gehören zusammen und daher ist auch diese Kombination immer wieder ein Teil der Kommunikation.
IDM setzt in seiner Strategie auch auf die nachhaltige Anreise mit dem Zug und die Mobilität vor Ort mit den verschiedenen Mobil- und Gästekarten, damit der Gast so gut wie möglich auf sein Auto verzichten kann. Das Destination Management koordiniert die touristischen Partner zum Thema „Wein und Genuss“, um konzertiert aufzutreten.
Das Destination Management bietet den Tourismusorganisationen die Möglichkeit, sich an thematischen Kampagnen im Print- und Onlinebereich zu aktuell 14 Reisethemen in der warmen Jahreszeit in den Kernmärkten Deutschland, Österreich, Schweiz und Italien zu beteiligen. Eines davon ist das Thema „Wein und Genuss“. Tourismusorganisationen, die zu diesem Thema profiliert sind können daran teilnehmen. Im Printbereich setzt IDM auf sogenannte Advertorials, bezahlte, vom jeweiligen Medium nach Briefing gestaltete, redaktionelle Anzeigen.

„Die Südtiroler Weinstraße mit ihren Weindörfern wird zum Erlebnisraum. Dieser verbindet den Weingenuss als Urlaubsmotiv mit den Orten, an denen das Thema Wein erlebbar ist.“

Die Falstaff-Ausgabe mit dem Südtirol-Bericht

Diese sollen so wenig wie möglich werblich wirken und den Leser zum Eintauchen ins Thema animieren. Südtirol wird im Titel oder Untertitel des Berichts genannt und auch die Alleinstellungsmerkmale von Südtirol werden berücksichtigt:
Klima: Land zwischen Nord und Süd, nach Süden hin offen, mildes Klima, länger warm
Kulinarik: alpin-mediterran, ausgezeichnete Weine und qualitativ hochwertige Produkte; hohe Qualität in Hütten/Restaurants und Unterkünften
Menschen: besondere Kultur/Alltagskultur, drei Sprachen werden gelebt, Gastfreundschaft, italienische Gelassenheit und alpine Verlässlichkeit

Eine ***Landing Page*** *(Zielseite)* zum Thema Weingenuss bindet alle Partner ein *(https://lp.suedtirol.info/weingenuss)*. Diese Seite ist nur über gezielt platzierte Online Werbung erreichbar und erscheint nicht in den Suchmaschinen.
An der Kampagne für die warme Jahreszeit 2019 haben sich 6 Orte und Erlebnisräume beteiligt: Kaltern am See, Eppan, Südtiroler Weinstraße, Klausen & Umgebung, Marling, Untervinschgau.
Die Kampagne ist im Januar gestartet und läuft bis September. 6 Advertorials in 5 Magazinen in Deutschland, Österreich, Schweiz und Italien sind bereits erschienen.

Die ***Printmedien*** werden nach Zielgruppe, Reichweite und Affinität zum Thema ausgewählt. Im Sommer 2019 fiel die Wahl auf Falstaff, Salon, Vinum, B-EAT und Glamour mit einer Gesamtauflage von rund 434.000 Stück. Online haben im Zeitraum vom 1. Januar bis zum 14. April 2019 rund 17.000 Nutzer 20.000-mal auf die Seite zugegriffen.

Touristische Werbung unterstützt den Südtiroler Wein, umgekehrt ist auch jede Weinflasche mit der Südtirolkapsel ein Werbeträger für die Destination Südtirol. Eine Win-Win Situation.

**IDM Südtirol*

Fotos: IDM Sudtirol / Alex Filz, Florian Andergassen, Tina Sturzenegger

Foto: ©Dietmar Mitterer, Zublasing

Authentischer **Klassiker**

Der **St. Magdalener** ist ein echter Südtiroler Klassiker. Wie das Image des feinen Rotweins gesteigert werden soll.

ST. MAGDALENER *Stories*

Zu den besten Weinlagen Südtirols gehören seit frühester Zeit die Hügel- und Steillagen des St. Magdalener-Gebietes oberhalb von Bozen. Von den gut durchlüfteten, leicht erwärmbaren Moränenschuttböden und Porphyrgestein stammen die bereits im Mittelalter berühmten „Botzner Weine“, auch als „Bozenäre“ und „Poezner“ bekannt.
Zum „klassischen Ursprungsgebiet“ des St. Magdaleners gehören neben St. Magdalena selbst die Bozner Ortsteile St. Justina, Rentsch, Leitach und St. Peter. Das Produktionsgebiet umfasst auch die umliegenden Fraktionen Siebeneich, Moritzing, Guntschna, St. Georgen, Sand, Signat, Unterplatten, Karneid, Kardaun, Kampill, Kampenn, Virgl und Haslach.

200 Hektar St.-Magdalener-Weinberge

Insgesamt sind es an die 200 Hektar Weinbaufläche, auf denen heute in und um Bozen der St. Magdalener gedeiht. An die 200 Weinbauern bewirtschaften diese Fläche. Die Gesamtproduktion beträgt rund 2 Millionen Flaschen, die von einem guten Dutzend Eigenbaukellereien und Weinbauern, mehreren Genossenschaftskellereien und verschiedenen Weingütern vermarktet werden.
Das klassische St. Magdalener Anbaugebiet hat als einziges Weinbaugebiet Südtirols seine alte Höfetradition der Eigenbaukellereien und Selbstvermarktung der Weine erhalten. Bereits 1923 gründeten die Weinbauern von St. Magdalena als erste Weinbaugemeinde Italiens ein freiwilliges Schutzkonsortium, die „St. Magdalener Weinbauerngenossenschaft“. Damals zählte der St. Magdalener zu den Spitzenweinen Italiens. Neben dem Barolo und dem Barbaresco wurde er 1941 in einer nationalen Weinklassifizierung unter den drei besten italienischen Weinen geführt.

„Insgesamt sind es an die 200 Hektar Weinbaufläche, auf denen heute in und um Bozen der St. Magdalener gedeiht. Die Gesamtproduktion beträgt rund 2 Millionen Flaschen.“

St. Magdalener DOC und Schutzkonsortium

Seit 1971 trägt der auf den amtlich abgegrenzten Anbauflächen gewachsene St. Magdalener gesetzlichen Ursprungsschutz (D.O.C.) und ist als Qualitätswein strengen Erzeugervorschriften unterworfen. Der St. Magdalener DOC darf nur aus Vernatschtrauben in all ihren Spielarten gewonnen werden, wobei ein Zusatz von maximal fünfzehn Prozent Lagrein oder Blauburgunder gesetzlich möglich ist. Die Traubenernte darf 125 Doppelzentner nicht übersteigen.

Der St. Magdalener ist ein echter Südtiroler Klassiker. Um den feinen Rotwein zu schützen und zu fördern, haben die Weinbauern von St. Magdalena bereits 1923 als erste Weinbaugemeinde Italiens ein freiwilliges Schutzkonsortium gegründet, die „St. Magdalener Weinbauerngenossenschaft“. Nach der Einführung der D.O.C.-Erzeugervorschriften für den St. Magdalener wurde diese 1978 in das „Freiwillige Konsortium für den Schutz der Weinproduktion von St. Magdalena“ umgewandelt. Seitdem werden Produktion und Verarbeitung stets aufgewertet und die Bekanntheit des St. Magdaleners gefördert. Seine Qualität überwacht eine Expertenkommission, die ein eigenes Schutzzeichen mit Kontrollnummer vergibt.

Auf der Agenda von Obmann Josephus Mayr stehen eine Reihe von Schwerpunkten: „Ein wichtiges Ziel ist es, das Image des St. Magdaleners in Südtirol, aber auch im Ausland zu steigern. Der Wein ist leicht bis mittelschwer und liegt damit voll im Trend. Ich bin davon überzeugt, dass es uns gelingen wird, ihn sowohl lokal als auch international stärker am Markt zu positionieren.“

Fotos: ©St. Magdalena Konsortium

Das Weinporträt

Farbe: *leuchtendes, kräftiges Rubinrot*

Geruch: *fruchtig und blumig mit dem Duft von Kirschen und Johannisbeeren und leichten Mandel- und Veilchentönen im Bukett*

Geschmack: *samtig-mild und harmonisch mit einem vielschichtigen, voll ausgeprägtem, rundem Körper und langem, feinem Abgang*

Lagerfähigkeit: *2 bis 5 Jahre*

Empfehlung: *Der St. Magdalener ist ein sehr vielseitiger Wein und passt zu einer guten Marende genauso wie zu diversen Vorspeisen und Fleischspeisen (man denke an den berühmten Rindsbraten St. Magdalener Art), zu Federwild, Kaninchen und Lamm sowie zu Käsegerichten.*

Serviertemperatur: *13–15°C*

Foto: ©EOS Florian Andergassen

Weinbau in Großbritannien

Foto: © 123RF

Weinbau wird in nennenswerten Mengen eigentlich nur in England betrieben. Aber auch diese **Mengen** wirken relativ **bescheiden**, wenn man sie mit den anderen weinproduzierenden Ländern in Europa vergleicht. Das Vereinigte Königreich ist demnach ein großer Konsument, aber nur ein **kleiner Produzent**. Weine aus England und Wales machen nicht mal **1 Prozent** des heimischen Marktes aus.

● VON CHRISTINE MAYR*

Lange Zeit galt Großbritannien auf Grund seines kühlen Wetters nicht unbedingt als Weinland. Durch die Klimaerwärmung verzeichnet man jedoch ein gesteigertes Interesse an Investitionen in englische Weingärten. Als beste Weinbauzonen gelten Essex, Sussex und Kent, wo wegen des wärmeren und trockenen Klimas verschiedene Rebsorten gedeihen können.

Versteinerte Kerne und Pollen aus prähistorischer Zeit wurden in Marks Tey in Essex gefunden und zeugen davon, dass die Rebe Vitis Vinifera sich schon während der zweiten und dritten Eiszeit im nördlichen Europa verbreitet hatte. Funde aus der Römerzeit in den südlichen Midlands zeugen von der Existenz eines ersten zusammenhängenden Weinbergs. Amphoren beweisen, dass Wein schon vor dem Einfall der Römer 43 v. Chr. importiert wurde. Dass der Weinkonsum während der römischen Besiedlung explosionsartig anwuchs bezeugen Trinkgefäße und Amphoren. Die nördlichsten Weinberge reichen bis Lincolnshire. Ab dem 3. Jh. n. Chr. wird Wein nachweislich in Holzfässern transportiert. Über die angelsächsische Weinkultur um 731 n.Chr. berichtet uns Bede in seiner „Ecclesiastical History". Leider erfahren wir nur wenig über den Weinbau selber. Wein war vor allem Teil der Eucharistie. Ein großer Teil der Weinberge war deshalb in den Händen von Abteien und Klöstern. Im berühmten Domesday Book spricht man von über 40 Weinbergen, welche in England verstreut waren. Wein wurde auch über Southampton von den Franken importiert.

Als „goldenes" Zeitalter des englischen Weins gilt eine warme Periode, welche sich vom 11. Jahrhundert bis ins 14. Jahrhundert erstreckte und dann abrupt endete, als die Sommer plötzlich kalt und feucht wurden. Durch die Heirat Heinrich II. von England (de Plantagenet) mit Eleonore von Aquitanien gewann der Claret aus Bordeaux in Großbritannien enorm an Bedeutung. Dies dauerte bis 1703. Der Methuenvertrag beendete dieses Privileg für französischen Wein, in dem hohe Zölle für diesen eingeführt wurden. Das Interesse des englischen Konsumenten wandte sich deshalb gespriteten Weinen aus Portugal und Spanien zu.

Fotos: © Albin Thöni

„1936 pflanzte George Ordish Reben in Wessex an und leitete so die Renaissance des englischen Weinbaus ein. Bald war es fashionable seinen eigenen Weinberg zu besitzen und für den Eigenverbrauch zu produzieren."

In der Neuzeit litt der englische Weinbau ab circa 1860 unter dem Freihandelsabkommen von Lord Palmerston. Ausländischer Wein war praktisch fast steuerfrei. Der Ausbruch des Ersten Weltkrieges trug weiters zum Zusammenbruch des englischen Weinbaus bei, da der Anbau von Getreide für die Versorgung der Bevölkerung und der Truppen wichtiger war.

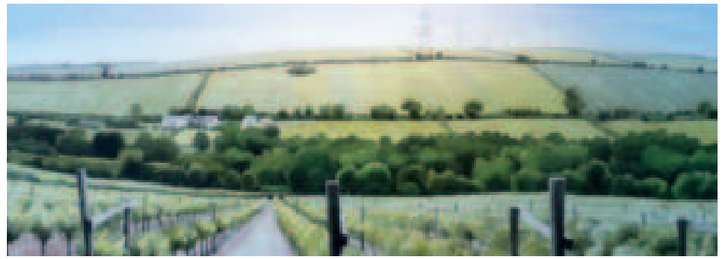
Rebsorten

Weiße:
Chardonnay (34,6 %) – Bacchus (5,7 %) – Seyval Blanc (2,9 %)

Rote:
Pinot Noir und Pinot Noir Précoce (32,9 %) – Meunier (10,5 %)

Alte englische Rebsorten:
Wrotham Pinot (circa 2000 Jahre alt) und mit Pinot Noir genetisch identisch.

Export:
8 % werden exportiert. Der Löwenanteil geht in die USA (22 %), nach Norwegen 18 %, nach Dänemark 12 %, nach Asien 12 % und Schweden 10 %



1936 pflanzte George Ordish Reben in Wessex an und leitete so die Renaissance des englischen Weinbaus ein. Bald war es fashionable seinen eigenen Weinberg zu besitzen und für den Eigenverbrauch zu produzieren.

Ab den 70er Jahren stieg der Weinbau beträchtlich, auch wegen der steigenden Temperaturen. Aber auch weil das Einkommen aus Weintrauben bedeutend höher ist als bei anderen Feldfrüchten. Als Vorbild galt damals die Liebfrauenmilch aus Deutschland. Heute verzeichnen wir vor allem ein gestiegenes Interesse an Schaumweinen

Anläßlich der letzten statistischen Erhebung gab es 700 Weingärten. Die größten Betriebe sind Nyetimber in West Sussex mit 171 ha, Gusbourne mit 93 ha in Kent, Denbies Vineyard in Surrey mit 90 ha und Chapel Down Wines in Kent mit 78 ha. Etwas Wein wird seit den 1970er Jahren in Wales in circa 22 Weingärten (circa 100 000 Flaschen) produziert. Versuche in Schottland gelten als gescheitert. Der dort produzierte Wein wurde von der Kritik als ungenießbar beschrieben.

Die Problematik liegt bei der Wechselhaftigkeit des englischen Wetters. Von 10 Jahrgängen sind 2 Jahrgänge wirklich gut, 4 Jahrgänge durchschnittlich und 4 Jahrgänge wirklich schlecht. Geeignete Weinberge müssen daher in Südlage ausgerichtet sein, mit guter Drainage versehen, geschützt vor Frost und Wind und nicht höher als 110 Meter über dem Meer liegen. Nur früh reifende Reben sind in diesem Klima geeignet.

Böden: In Sussex, Kent und Teilen Südenglands wiegen Kalkböden vor.

Produktion: 2018 wurden auf circa 2888 ha 15,6 Mio. Flaschen (117 018 hl) produziert. Der Löwenanteil fällt auf Schaumweine (69 %). Im Jahre 1989 waren es nur 876 ha. Es gibt ungefähr 160 Kellereien, welche circa 540 Weinberge bewirtschaften. Weitere 160 Weinberge werden von Hobbywinzern kultiviert.

**Dip WSET – FRWS*

Fotos: ©Albin Thöni

Der **Steinbock** im Mittelpunkt

Neues Gewand: Revolutionärer visueller Auftritt der Weine der familieneigenen Weingüter durch die Familie **Rottensteiner**.

● VON ALBIN THÖNI

Die Familie Rottensteiner ist eine der ältesten Südtiroler Weinbaufamilien und seit jeher eng mit der Geschichte und dem Weinbau der Stadt Bozen verbunden. 1956 hat Hans Rottensteiner das Weingut im Norden von Bozen, in Richtung Sarntal, gegründet. In den 80er Jahren war es Anton, der sich auf die Produktion von Flaschenweinen konzentriert hat, bevor Hannes vor bald zwei Jahrzehnten mit neuen Impulsen in den Familienbetrieb eingestiegen ist. Zusammen mit seiner Frau Judith führen sie das Weingut in dritter Generation.

„Während der letzten zwei Jahre“, erzählt Hannes, „haben wir uns intensiv mit unserer Marke, unseren Kernwerten und unseren Produkten auseinandergesetzt. Der Steinbock, unser Wappentier, tritt im Logo in den Mittelpunkt und unterstreicht die starke Verbindung zu Familie und Herkunft. Die Neugestaltung unserer Etiketten ist das sichtbare Resultat dieses Projektes, das versucht die Tradition des Weingutes modern zu interpretieren.“ Die Weingärten wachsen auf Porphyr, dem roten Stein, der der Familie auch ihren Namen gegeben hat und letztlich den mineralischen Charakter der Weine maßgeblich beeinflusst.

Die Weingüter in Familienbesitz umfassen zehn Hektar – ergänzt mit Trauben von rund 50 Vertragsbauern – mit fünf berühmten Höfen, die mit dem Betrieb eng verbunden sind und jeweils eine ganz eigene Geschichte aufweisen: Der Reiterhof, dort wo alles in den dreisiger Jahren im Weiler St. Peter mit einem Buschenschank begonnen hat; Der Hofmannhof aus dem 16. Jahrhundert, der in die Grieser Talsohle hinein reicht und von der jüngsten Tochter Silvia betrieben wird; der bereits seit dem Jahr 1.000 n. Chr. erstmals erwähnte Kristplonerhof in Guntschna, der heute von der erstgeborenen Tochter Evi geführt wird; der Premstallerhof, der in St. Magdalena liegt und von der Schweizer Familie Vogel nach biodynamischen Prinzipien angebaut wird, und der im Antlitz des „gescheibten Turms“ sich befindende Köfelehof, der von Hannes und Judith bewirtschaftet wird.

Die Weinberge zwischen 300 und 500 Metern verteilen sich auf die Gemeinden Bozen und Kaltern. An den Hanglagen in Bozen gedeiht Vernatsch, in der Talsohle Lagrein. In Kaltern werden Gewürztraminer, Weißburgunder, Chardonnay und Grauburgunder angebaut. Eigene Lagenweine werden auf diesen Höfen angebaut, die durch die Herkunftbezeichnung VIGNA geschützt sind, so der St. Magdalener Classico „Vigna Premstallerhof“, der Vernatsch „Vigna Kristplonerhof“ und der Gewürztraminer Passito „Cresta“. Letzterer ist als besonderer Süßwein ein Fixpunkt, ein Schmuckstück im Rottensteiner Sortiment. Die einzelnen Lagen werden getrennt ausgebaut, um deren Besonderheiten bestmöglich herauszuarbeiten und zu spannende Ergebnisse zu erzielen, wie den neuen

> „Der Steinbock, unser Wappentier, tritt im Logo in den Mittelpunkt und unterstreicht die starke Verbindung zu Familie und Herkunft.“
>
> *Hannes Rottensteiner*

weißen Cuvée, Kitz, angelehnt an das Jungtier des Steinbock, der sich wie ein Kind in der Pubertät, jung, frisch, spritzig und leicht aromatisch präsentiert. Neben der Classic Linie und der Cru Linie sticht die Select Linie hervor mit der besonderen Selektion des Traubengutes und der Reifung in französischen Barriquefässern: Allesamt Juwelen aus dem Keller der Rottensteiner. So der elegante Select Cabernet Riserva, eine Hommage an den Gründer des Weingutes, der den Weinberg vor Jahrzehnten angelegt hat.

Die Familie Rottensteiner

Die Prämierten: *Vorne: Ivan Giovanett (Castelfeder), Franz Haas (Weingut Franziskus Haas), Baron Carl von Eyrl (Terlan), Christian Sinn (Kellerei Kaltern), Florian Brigl (Kornell), Leo Tiefenthaler (Tramin) – Hinten: Baron Hans Peter und Baron Andreas Widmann (Widmann), Joachim Wolf (Oberstein), Stefan Filippi (Bozen), Gerhard Kofler (Girlan)*

Sauvignon **Experience**

Die **besten Sauvignon Blanc** Italiens kommen ausnahmslos aus Südtirol. Der erste Mal in Penon-Kurtatsch an der Südtiroler Weinstraße fand der nationale Wettbewerb „Sauvignon Blanc“ statt.

● VON DR. CHRISTIANE WARASIN

Am ersten Mai-Wochenende fand in Penon oberhalb von Kurtatsch an der Südtiroler Weinstraße die erste Ausgabe von Sauvignon Experience statt. Dabei drehte sich alles um den Sauvignon Blanc. Das Programm bot Verkostungen und war Bühne für den 1. Nationalen Sauvignon Blanc Wettbewerb, bei dem 85 Etiketten des Jahrgangs 2017 aus 9 Regionen Italiens eingereicht wurden. Der technische Leiter des Wettbewerbs Sommelier Norbert Dibiasi erklärt dazu: „25 Önologen, Weinexperten und Sommeliers - 10 aus Südtirol und 15 aus den anderen Regionen Italiens – verkosteten blind und in 18 unterschiedlichen Reihenfolgen die Weine und vergaben die Punkte.“

Siegerwein ist der Sauvignon Andrius der Kellerei Andrian. Silber erzielte der Sauvignon von Franz Haas.

Dritter wurde das Weingut Kornell mit dem Sauvignon Oberberg.

Auch die weiteren Top 10 Platzierungen vergab die Jury an Südtiroler Produzenten. Andreas Kofler, Präsident des Organisationskomitees, zieht ein erstes Resümee: "Die Verkostungen waren sehr gut besucht und mit der Anmeldung von 85 Weinen beim Wettbewerb sind wir mehr als zufrieden. Wir waren sehr gespannt, wie die national besetzte Jury urteilen wird und waren positiv überrascht, dass ausnahmslos Südtiroler Sauvignon unter den TOP 10 sind.“

Auch die weiteren Top 10 Platzierungen vergab die Jury an Südtiroler Produzenten.

Das vollständige Ergebnis

TOP 10 des 1. Nationalen Sauvignon Blanc Wettbewerbes		
1.	*Kellerei Andrian*	*Südtiroler Sauvignon 2017 DOC Andrius*
2.	*Franz Haas*	*Südtiroler Sauvignon 2017 DOC*
3.	*Weingut Kornell*	*Südtiroler Sauvignon 2017 DOC Oberberg*
4.	*Kellerei Erste & Neue*	*Südtiroler Sauvignon 2017 DOC Puntay*
5.	*Weingut Baron Widmann*	*Südtiroler Sauvignon 2017 DOC*
6.	*Weingut Castelfeder*	*Sauvignon 2017 Vigneti delle Dolomiti IGT Raif*
7.	*Kellerei Bozen*	*Südtiroler Sauvignon Riserva 2017 DOC*
8.	*Weingut Oberstein*	*Sauvignon 2017 Vigneti delle Dolomiti IGT Salis*
9.	*Kellerei Girlan*	*Südtiroler Sauvignon 2017 DOC Flora*
10.	*Kellerei Tramin*	*Südtiroler Sauvignon 2017 DOC Pepi*

Fotos: ©Wein&Lauben Neumarkt

Weinland & **Kultur**

Am 14. Juli widmet sich **Wein & Lauben** in **Neumarkt** erneut den qualitativ hochwertigen Weinen aus Südtirol.

Die Veranstaltung wird am 13. Juli in Neumarkt unter den Lauben im Herzen der historischen Altstadt stattfinden. Es präsentieren bekannte Weingüter der Region ihre Weine den Verbrauchern, Weinliebhabern, Journalisten und Fachkreisen.

Am Abend des 14. Juli werden über 30 Hersteller ihre besten Weine der Öffentlichkeit zur Verkostung vorstellen und anbieten. Wein&Lauben|Vino&Portici bietet auch eine ideale Gelegenheit, die vielen Tourismusangebote der Region zu entdecken. Die wunderschöne natürliche Umgebung ist mit dem Werk des

Menschen vereint und sie wurde im Laufe der Jahrhunderte durch die architektonischen Formen und deren raffinierter Eleganz bereichert. Unser Ziel ist es, den Reichtum der örtlichen Ressourcen und der lokalen Qualitätsprodukte hervorzuheben. Im Laufe des Abends werden Sie die Spezialitäten vom Küchenpersonal des Ristorante- Enoteca Johnson & Dipoli zubereitet serviert, geführt von Chef Danilo D'Ambra.

Als Gäste werden einige renommierte Unternehmen aus anderen italienischen Weinanbaugebieten anwesend sein.

Die Organisatoren und Schirmherren der Veranstaltung sind Vincenzo Degasperi und Paolo Ianna.

Fotos: ©Albin Thöni

80x**Vinitaly**

Südtirol präsentierte sich heuer auf der internationalen Weinfachmesse Vinitaly mit 80 Ausstellern. Ein voller Erfolg.

Auf der diesjährigen Vinitaly wurde Franz Pratzner vom Weingut Falkenstein aus Naturns mit dem Angelo-Betti-Preis geehrt. Der Preis „Angelo Betti – Benemeriti della Viticoltura“ wird jährlich an Önologen der verschiedenen Regionen Italiens vergeben, die einen besonderen Beitrag zum Fortschritt des Weinbaus geleistet haben. Der Südtiroler Preisträger bei dieser 53. Ausgabe der Vinitaly ist Franz Pratzner. Er darf ab jetzt den Titel „Benemerito della vitivinicoltura italiana“ führen.

Franz Pratzner wurde ausgezeichnet, weil er durch seine Arbeit und sein zukunftsorientiertes Denken einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung der Südtiroler Weinwirtschaft leistet. Franz Pratzner schloss 1980 die Fachhochschule für Obst-, und Weinbau in der Laimburg ab und hat sich anschließend im deutschsprachigen Ausland weitergebildet. Seit Beginn der 1990er-Jahre baut er auf seinem Hof Falkenstein Riesling an, als einer der ersten im Vinschgau. Inzwischen ist Pratzners Riesling weitum bekannt und hat zahlreiche Preise gewonnen. Sein Wein wird bis nach Japan und in die USA verkauft. Das Weingut Falkenstein produziert auf 12 Hektar 90.000 Flaschen, davon in etwa die Hälfte Rieslinge.

Weingut **Lungarotti**

Il vino e il tempo. Il Sangiovese **Re dell”Italia** centrale.

di Alessandro Ali*

Sono passati molti bicchieri da quando ho assaggiato il mio primo vino, sangiovese chiaramente, che inzuppava la fetta di pane bianco con tanto zucchero sopra. Certo non era una vera degustazione, ma da allora ho iniziato a considerarlo un po’ come Virgilio con Dante. La volontà e la fortuna di poter lavorare in questo settore ha completato il ciclo. Considero il nettare di Bacco allo stesso livello di un bel quadro o di un libro interessante, capace di allargare gli orizzonti e innescare nella mente “sensibile” la continua ricerca della perfezione. Proprio questa attenta indagine impone delle regole ferree e soprattutto costringe il degustatore a non farsi incantare dall’etichetta o dai giudizi sicuramente più qualificati di esperti giornalisti.

Il rapporto con il vino è qualche cosa di estremamente personale e assolutamente soggettivo e nessuno deve pensare di essere inadeguato sin dal primo e rudimentale: “è buono!”.

Con il passare delle degustazioni si formano così dei contenitori mentali che si arricchiscono di volta in volta di particolarità e di piccole sfumature. Ma la soddisfazione più grande è quando si riesce a seguire un vino nella sfida con il tempo. Questo è un confronto che diventa assoluto nelle verticali di più millesimi e mette l’assaggiatore in una posizione privilegiata. L’approccio deve essere intenso e attento a cogliere le differenze dovute al clima, alle scelte enologiche, all’enologo stesso, ai cambiamenti agronomici e a tutti quei fattori che in modo o nell’altro contribuiscono al risultato finale.

Mettere un vino di fronte al passare del tempo, vuol dire verticalizzare l’indagine conoscitiva di un territorio, di un’azienda, di chi ci ha lavorato o anche semplicemente di una popolazione di “individui” che null’altro sono che le viti stesse del vigneto da cui nasce il mosto. In queste degustazioni a volte ci si imbatte nel cambio di mode e di tendenze, ma se una cantina è seria, non ci saranno sconvolgimenti nella struttura basilare della soluzione idroalcolica.

Ho avuto la possibilità di lavorare in aziende dove imprenditori illuminati avevano accettato la sfida di confrontarsi con il passare degli anni e questo mi ha dato il modo di conoscere i meccanismi di evoluzione degli equilibri strutturali del vino.

Adesso per esempio lavoro nell’Azienda Lungarotti, fondata negli anni ’60 da un uomo coraggioso e caparbio che non solo aveva da subito accettato la sfida delle vendemmie, ma anche quella di un territorio difficile da comunicare.

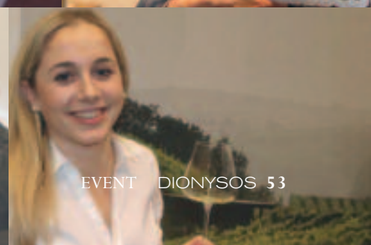
Giorgio Lungarotti nei primi anni dell’azienda ha riversato tutte le sue energie per ridisegnare l’enografia della regione, cercando con i suoi vini di valorizzare un prodotto e una terra dalle antiche ma dimenticate tradizioni.

Alessandro Alì, Christine Mayr

Uno dei suoi principi fondamentali era proprio basato sulla longevità e sul valore dell’affinamento in bottiglia, il solo capace di garantire l’adeguata maturazione di quanto ricavato dalle sue amatissime vigne. Oggi si possono fare verticali che partono dal primo Rubesco 1964 fino alle ultime vendemmie che raccontano la storia di oltre cinquant’anni sempre toccando le semplici corde dell’eleganza e della complessità. Se poi pensiamo che il Rubesco Vigna Monticchio è ottenuto quasi per la totalità da uve Sangiovese, ecco che allora la sorpresa è ancora più grande. Infatti questo vitigno, Re dell’Italia Centrale, ha proprio come limite la sua composizione polifenolica, che spesso lo costringe in evoluzioni che difficilmente superano i 20 anni. Qui a Torgiano invece sembra acquisire energia e sicurezza sfidando i più blasonati brunelli a suon di acidità e tannicità.

Ecco quindi un territorio da scoprire per tutti gli appassionati anche di tradizioni gastronomiche di rara qualità, oltre chiaramente alle bellezze artistiche e culturali.

**Direttore*



Der **Triumph** von Marc Almert

Fotos: ©Cactus Cine

Vor wenigen Wochen war es wieder soweit: die **Sommelier-Weltmeisterschaft 2019** der ASI wurde in Antwerpen durchgeführt. 66 Kandidaten aus 63 Ländern der Welt stellten sich dem Wettbewerb. Der große Triumphator: Marc Almert aus Deutschland.

● VON PEER F. HOLM*

1.500 Menschen warten in der Queen Elisabeth Hall in Antwerpen gespannt auf die Verkündung des neuen Weltmeisters. Bis zu diesem Moment haben sich drei herausragende Kandidaten durch den Wettbewerb gekämpft und stehen als Finalisten auf der Bühne: Nina Højgaard Jensen aus Kopenhagen, Dänemark, der Europameister Raimonds Tomsons aus Riga, Lettland und der gebürtige Kölner Marc Almert. Aber fangen wir von vorne an: Der Wettbewerb hat sich insgesamt über fünf Tage erstreckt. Als offizielle Sprachen waren wie üblich Englisch, Französisch und Spanisch zugelassen, wobei kein Kandidat in seiner Muttersprache antreten durfte.

Der erste Morgen startete mit der Ziehung der Startnummern, und dem Papierkram. Diese Startnummern hatten zweierlei Funktion. Zum einen ganz klassisch die Festlegung, in welcher Reihenfolge die Kandidaten in die praktische Prüfung starten, und zum anderen die Anonymisierung der schriftlichen Aufgaben. Dies dient der Sicherstellung der größtmöglichen Fairness allen angetretenen Kandidaten gegenüber.

In der ersten Wettbewerbsrunde mussten zunächst alle 66 Kandidaten in einem Saal zwei Weine blind verkosten, ausführlich organoleptisch schriftlich beschreiben und idealerweise benennen. Die schriftliche Blindverkostung wurde um drei weitere Getränke, die in schwarzen Gläsern eingeschenkt waren, erweitert. Wie sich nach dem Finale – als alle Getränke aus den Wettbewerbsteilen benannt wurden – herausstellte, war die erste Runde bereits eine große Herausforderung. Neben einem – sicherlich mit am einfachsten zu erkennenden – 2017 Chianti Classico Riserva, galt es einen 2017 Châteauneuf du Pape Blanc zu erkennen. Bei den Getränken in den schwarzen Gläsern handelte es sich um einen Vermut de Jerez aus Spanien, einen Liqueur Mandarine Napoléon aus Belgien und einen Akvavit aus Dänemark.

Der folgende schriftliche Test erstreckte sich nicht nur über die komplette Weinwelt. Auch Fragen zu diversen anderen Getränken oder zu Zigarren waren Bestandteil der 60 Fragen, die innerhalb von einer Stunde zu beantworten waren. Der praktische Teil der ersten Wettbewerbsrunde wurde am zweiten Wettbewerbstag durchgeführt. Die praktische Aufgabe an sich klingt zunächst wenig spektakulär, aber auch hier gab es Details, die es zu beachten gab und natürlich wenig Zeit. Zwei Gäste bestellten eine Flasche 2018 Schloss Vollrads Riesling trocken. In der vorbereiteten Bowl lagen drei Flaschen Schloss Vollrads Riesling, jedoch alle aus dem Jahr 2017 und nur ein trockener Wein. Andere – versteckte – Flaschen gab es nicht. Eine Situation, die man im täglichen Geschäft immer wieder erlebt: das mise en place ist nicht perfekt und es ist keine Zeit im Service, um schnell mal den anderen Jahrgang aus dem Keller zu holen. Also heißt es, das beste aus der Situation zu machen, die zur Verfügung stehenden zwei Minuten zu nutzen, den trockenen 2017er zu greifen, den Gästen zu erklären, dass gerade kein 2018er verfügbar ist und den Wein – mit Vinolok verschlossen – fachgerecht zu servieren.

Am Abend des zweiten Tages wurden dann im Rahmen eines Walking Dinners die Halbfinalisten bekanntgegeben. Nach einem weiteren kurzen schriftlichen Test sollten die Halbfinalisten noch ein kurzes Essay über die Aufgaben eines Sommeliers schreiben, bevor es dann wieder hieß: warten. Beim praktischen Teil des Halbfinales waren nunmehr eingeschränkt Zuschauer zugelassen. Neben den Journalisten auch jeweils eine Person nach Wahl des jeweiligen Kandidaten. So haben viele Verbände den Moment genutzt und haben den Auftritt ihres Kandidaten live auf Facebook gestreamt *(https://www.facebook.com/sommelierunion/videos)*. Wie dort zu sehen ist, wurde zunächst eine klassische organoleptische Beschreibung eines Rotweins innerhalb von vier Minuten gefordert. Dass dabei vor allem die Beschreibung des Weines wichtig ist, zeigte sich spätestens nach dem Finale, als bekanntgegeben wurde, dass dieser Wein ein 2008 Cabernet Franc aus Ningxia, China war. Der zweite Verkostungsteil im Halbfinale war das identifizieren von drei Weißweinen innerhalb von nur drei Minuten. Darauf baute sich dann die Folgeaufgabe auf: die drei auf einem Tablett präsentierten Bodentypen den gerade verkosteten Weinen innerhalb von einer Minute zuordnen. Es waren drei Sauvignons verschiedener Herkünfte: 2016 Sancerre Romain von Vacheron auf Feuerstein, 2017 Perdeblokke von Klein Constantia auf Granit sowie 2015 Ried Hochgrassnitzberg von Polz auf Kalkstein. Als weitere Verkostung wurden drei Getränke gereicht, die innerhalb von zwei Minuten zu identifizieren waren. Hier wurde dann auch wieder klar, dass die Sommellerie sich nicht auf Wein beschränkt: die Getränke waren ein Commandaria, ein Trappistenbier aus Belgien sowie ein Palo Cortado Sherry. Auch auf diese Verkostung baute eine Folgeaufgabe auf: ein Teller mit einer kleinen süßen Tartelette mit Schokolade und Karamellkern wurde serviert. Innerhalb von weiteren zwei Minuten sollte nunmehr erklärt und begründet werden, welcher der drei vorher verkosteten Getränke am besten zu diesem Gericht gereicht werden sollte.

Es folgte beim nächsten Part des Halbfinales eine klassische Serviceaufgabe: zwei Flaschen eines Weißweines sollten karaffiert und einem Tisch mit sechs Gästen serviert werden. Auch hier waren wieder zahlreiche kleine Stolpersteine eingebaut. Nach dem Service ging es fast nahtlos weiter mit einer Marketingaufgabe. Innerhalb von fünf Minuten sollte ein Marketingkonzept skizziert werden, wie Weine aus Georgien auf dem belgischen Markt bekanntgemacht werden könnten.

> „Ich sage mit voller Überzeugung, dass der neue Weltmeister Marc Almert die Sommellerie sehr gut repräsentiert.“

Nach dem „Ruhetag“ – an dem zahlreiche Masterclasses angeboten wurden – erwartete uns am Freitag das öffentliche Finale. Veranstaltet in einem großen Theater mit über 1.000 Personen im Publikum. Ich kann jedem empfehlen sich die Aufzeichnung des Finales im Video anzusehen, welches hier weiterhin abrufbar ist: https://www.youtube.com/asisomms. Sehr deutlich wurde im Finale, dass der Commission Technique die Praxisnähe der Aufgaben ein großes Anliegen war. Es ist nicht das Ziel, dass ein Professor mit schier unendlichem Wissen, aber ohne klassische Sommelier qualitäten, Weltmeister wird. Das würde dem Berufsstand nicht gut tun und ich sage mit voller Überzeugung, dass der neue Weltmeister Marc Almert die Sommellerie sehr gut präsentiert.

Das zeigen auch seine Aussagen in zahlreichen Interviews. Auf die Frage „Wie hast Du Dich auf die Weltmeisterschaft vorbereitet“ antwortete Marc „Die wichtigste Vorbereitung war die Arbeit im Restaurant. Täglich mit Gästen, Weinen und Kollegen zu agieren, ist das beste Training. Hinzu kommt natürlich sehr viel Theorie büffeln (zwei bis sechs Stunden pro Tag), Blindverkostungen von Weinen und Spirituosen (vor allem gemeinsam mit meinem Coach Master Sommelier Frank Kämmer) und das Üben von Service Situationen unter Zeitdruck, sei es mit meinem Restaurantleiter Aurélien Blanc (Bester Sommelier der Schweiz 2018) oder auf internationalen Trainings wie Somm360 oder mit dem schwedischen Trainer Sören Polonius.“ Aus dieser Antwort wird bereits ansatzweise deutlich, wie umfangreich und langwierig die Vorbereitung auf einen solchen Wettbewerb ist.

Wir als Sommelier-Union Deutschland haben Marc Almert dabei so gut wie möglich unterstützt. Beispielsweise durch gemeinsame Reisen zu anderen Wettbewerben, wie der ASI-Kontinental meisterschaft Asien & Ozeanien, oder dem Trip nach Brüssel um den Besonderheiten der belgischen Biere auf den Grund zu gehen.

Aber all diese Unterstützung kann nur fruchten, wenn der Kandidat sich selber ins Zeug legt und mit Akribie und Passion am Ball – oder besser gesagt: am Glas – bleibt.

**Präsident Sommelier Union Deutschland*

DER **GASTAUTOR**

Foto: ©Privat

Peer F. Holm

Weinsplitter

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

● VON PAUL ZANDANEL

Messefrühling

Foto: ©Vinexpo Bordeaux

Nach der Prowein und der Vinitaly ist die dritte große Weltleitmesse, die Vinexpo Bordeaux, am 16. Mai zu Ende gegangen. Spannende Themen und News der 20. Ausgabe nachzulesen unter

http://bit.ly/2HykbRu

Nachhaltigkeit

Foto: ©winenews.it

Bordeaux kann auch anders: nach dem Presseartikel unlängst im SZ Magazin über den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln in Bordeaux kommt nun die Nachricht, dass das Château d'Yquem nach und nach auf biodynamischen Anbau umstellt.

http://bit.ly/2VBmaJR

Ein Hintergrundartikel dazu:

http://bit.ly/2LWZcgC

Was tut sich in Österreich? Bereits 13% der gesamten Weinbaufläche werden biologisch bewirtschaftet. Ein Überblick:

http://bit.ly/2w6xZgD

Foto: © oesterreichwein.at

In Italien gehen die Bemühungen in Richtung einheitlichen Standard für Nachhaltigkeit

http://bit.ly/30tLUeC

Weinbusiness

„Gallo goes premium": bereits 30% der Weine von Gallo, einer der größten weltweiten Weingruppen, können dem Premium-Segment zugeordnet werden.

Foto: ©thedrinksbusiness.com

Gallos Premiumsegment reicht von Weinen über 10 US-Dollar (premium) bis zu Weinen über 30 US dollar (luxury)

http://bit.ly/2M46CyS

Die 17 reichsten Familien im Wine – und Spirits Business in Großbritannien

Foto: ©thedrinksbusiness.com

http://bit.ly/2WaMIGe

Bilanz nach den ersten drei Monaten der größten Weinbetriebe Italiens:

http://bit.ly/2JrMvIL

Weinkonsum

Grafik: ©vinum.eu

Vinum Grafik Konsum Wein, Bier und Spirituosen in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

http://bit.ly/2JMvhFa

Interessante Zahlen zum Alkoholkonsum in Deutschland:

http://bit.ly/2VKC7lI

Parker tritt ab

Foto: ©winenews.it/rit

Robert Parker steigt aus. Wie geht es weiter?

http://bit.ly/2LWZofQ

Übernimmt die Michelin Gruppe, die derzeit einen Anteil von 40% hält, den „Wine Advocat" zur Gänze?

Gesicherter Ursprung

Foto: ©fmach.it

Unlängst wurde die erste nationale Isotopen-Datenbank des Weins vorgestellt; das Verfahren der Massenspektronomie ermöglicht es, effizient Fälschungen zu bekämpfen. Ein Gemeinschaftsprojekt von Fondazione Edmund Mach und Unione Italiana Vini.

http://bit.ly/2WdlL4v

Zuletzt gesehen

Best of deutscher Riesling trocken 2017 vom Online-Weinmagazin Wein-Plus:

http://bit.ly/2JuCMkE

Das berühmte staatliche Weingut Massandra auf der Krim steht offenbar kurz vor dem Verkauf:

http://bit.ly/2VDrZGN

Informationen zur Kostenaufstellung der Weinproduktion:

http://bit.ly/2EjROpl

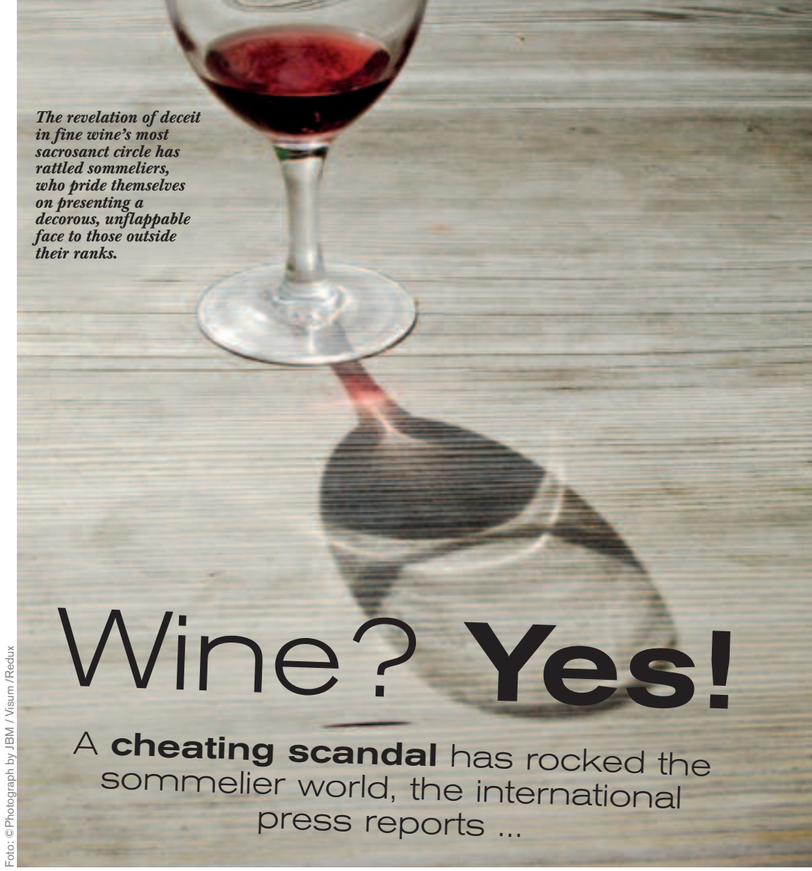


Foto: © Photograph by JBM / Visum / Redux

● BY MARIA KAMPP

In September 2018, a record 24 Master Sommelière candidates passed one of the toughest wine exam in the world. A few weeks later the Court of Master Sommeliers announced that one of their own, a fellow Master Sommelier, had leaked the answers to the exam to some of the participants. Read the full story at:

https://bit.ly/2J9c7XW

Italy is setting down roots in Australia

Foto: ©decanter.com

Could Italian grape varieties be the next giant leap for Aussie wine? A dedicated band of producers are devoting their best efforts to finding out, seeking the best locations and the right wine styles.
Read more at:

https://bit.ly/2M4krwZ

winefolly.com has published a highly informative report on how climate change is affecting the wine world. Read more at:

https://bit.ly/2JWIRpC

What's new in books?

https://bit.ly/2X5bhkY
https://bit.ly/2JZuBfC
https://bit.ly/2JziV40
https://bit.ly/2whJ3cy
https://bit.ly/30E6vx5

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Corso livello I

Lingua: Italiano
Periodo: 08.10. - 28.11.2019
Luogo: Albergo Luna, Bolzano
Prezzo: 750,00 €

Kurse Stufe II

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 10.09. - 02.10.2019
Ort: Bildungshaus Kloster Neustift
Preis: 850,00 €

Kurs Stufe III

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 14.10. - 04.12.2019
Ort: Atelier Gustelier HGV
Preis: 980,00 €

Corso livello III

Lingua: Italiano
Periodo: 14.10. - 04.12.2019
Luogo: Atelier Gustelier HGV Bolzano
Prezzo: 980,00 €

Prüfungstermine Date degli esami

Sprache/lingua: Deutsch
oder/o italiano
Datum/Data:
schriftlich/scritto: **12.06.2019**
um/ore 15.30 Uhr
mündlich/orale: **09.07.2019**
dalle ore/ab 09.00 Uhr
Ort/Luogo: Hotel Mondschein
Albergo Luna Bozen/Bolzano
Preis/prezzo: 150,00 €

Weitere Infos:

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

Die Wahrheiten

„Wer die Wahrheit im Wein finden will, darf die Suche nicht schon nach dem ersten Glas aufgeben!“ Was die **Weinakademie** in den Sommermonaten zu bieten hat.

Foto: ©Anna Cerrato (AIS Kongress Meran)

von Teresa Trinker-Bonora*

Sehr vielfältig und genussreich präsentiert sich das Kursangebot der Südtiroler Weinakademie für die nächsten Monate. Wissensdurstige dürfen sich auf ein breites Kursangebot freuen. Ob Wein, Bier, Speck oder Genuss, jeder Gaumen kommt auf seine Kosten. Bekommen Sie in den lauen Sommermonaten oft spontan Gäste? Hansi Baumgartner zeigt Ihnen wie man in kurzer Zeit eine richtige „Käseparty“ auf die Beine stellt, an die sich noch alle lange erinnern werden.
Haben Sie Lust in lockerer Atmosphäre gemeinsam über Wein zu philosophieren und zu verkosten? Dann kommen Sie zu unseren Weinstammtischen im urigen Keller von Schmid Oberrautner in Bozen. Im Juni passend zum Sommer das Thema Schaumweine.

„Wissensdurstige dürfen sich auf ein breites Kursangebot freuen. Ob Wein, Bier, Speck oder Genuss, jeder Gaumen kommt auf seine Kosten.“

Das kleine Bier ABC, Speck& Bier und Homebrewing vermitteln Wissen im Bereich Bier. Das Angebot ist so vielfältig wie das Bier selbst.
Unsere Verkostungstipps für die kommenden Monate sind „Die Weine Südtirols“ am 3.09, „Mit Wein auf Weltreise - Burgund“ in der Löwengrube in Bozen am 17.09 und die Highlight Verkostung mit MW A. Wickhoff am 26.09 zum Thema „Mineralität: Mythos oder Realität“?
Das vollständiges Kursangebot und weitere tolle Informationen finden Sie auf unserer Website unter www.weinakademie.it.

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

DIE TERMINE

Datum	Thema	Ort
14.-15.06.+ 21.-22.06.	*Aufbau-Seminar 1*	*Neustift*
18.06.	*Bier Seminar, Das kleine Bier ABC*	*Neustift*
24.06.	*Erlebnis Wein III (HGV)*	*Tscherms*
27.06.	*Das kleine Bierseminar (HGV)*	*Bruneck*
03.07.	*Das kleine Wein-ABC*	*Eppan*
11.07.	*Bier und Essen*	*Bozen*
28.08.	*Das kleine Wein-ABC*	*Meran*
02.09.	*Weinstammtisch - Lagrein*	*Bozen*
03.09.	*Die Weine Südtirols*	*Girlan*
4.09.	*Speck & Wein*	*Kaltern*
05.09	*Internationale Biere*	*Bozen*
06.-07.09.	*Basis-Seminar*	*Bozen*
12.09.	*Käse und Wein*	*Neustift*
17.09.	*Mit Wein auf Weltreise - Burgund*	*Bozen*
18.09.	*Sommerliche Cocktails aus Südtiroler Zutaten*	*Neustift*
19.09.	*Das kleine Wein-ABC*	*Girlan*
21.09.	*Homebrewing Praxis*	*Bozen*
24.09	*Aroma 1*	*Bozen*
25.09.	*L'abbicì dell'enologia*	*Meran*
26.09.	*Mineralität: Mythos oder Realität?*	*Eppan*
2.10	*Lebensmittelsensorik*	*Bozen*

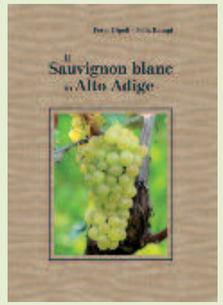
Weitere Termine unter: www.weinakademie.it

Sauvignon blanc & la vigna antica

Der Sauvignon blanc in Südtirol
Il Sauvignon Blanc in Alto Adige

di Peter Dipoli (Autore), Felix Bampi (Autore)

Seinen Ursprung hat der Sauvignon blanc in Frankreich, er wird aber seit den 1980er-Jahren in Norditalien und auch in Südtirol angebaut, wo er ideale Bedingungen vorfindet. Der Traminer, ein naher Verwandter der Sorte, hat hier seinen Ursprung. Die Autoren beschreiben die Geschichte dieser Sorte in Südtirol, ihre bedeutendsten Anbaugebiete sowie die bekanntesten Lagen.



Il libro, che esamina la diffusione del Savignon Blanc on Alto Adige, avvenuta soprattutto negli anni 90, benché i primi impianti risalgano alla fine dell'800, è stato, stampato dal produttore e distributore Peter Dipoli (che produce anche un apprezzato Sauvignon Blanc) che lo ha realizzato in collaborazione con il nipote Felix Bampi. La pubblicazione è disponibile nella cantina di Dipoli o su Amazon a prezzo di 18 euro.

La vigna antica

di Leonardo Franchini con Attilio Scienza

Il Libro è uscito quasi due annifa, ma il tema è più attuale che mai e riguarda il vino del futuro trasportato in un romanzo avventuroso
Fra le scoperte più entusiasmanti degli ultimi decenni, c'è un "ritorno alle origini", che molti studiosi avevano immaginato, ma solo ora è concreto. Si è trovato che alcune vigne antichissime hanno nel patrimonio genetico la capacità di affrontare e vincere le malattie più gravi che le colpiscono. Ora che lo studio approfondito del DNA è una possibilità concreta e diffusa, alcuni scienziati hanno individuato i frammenti che offrono questa arma, e hanno messo a punto la metodologia per trasferirla da un vegetale all'altro. Con questo metodo sarà possibile ridurre drasticamente l'uso di prodotti chimici e, di conseguenza, l'inquinamento diretto e indiretto. Un romanzo di scienza-verità, che racconta una straordinaria avventura, ancora in corso. Come si è arrivati, dalla archeologia vegetale, a una scoperta che produrrà un mondo molto più pulito. La storia promette grandi sviluppi in tempi vicini.

Eccone un brevissimo stralcio:

"Rico tenne il capo chino per qualche secondo. Stava riflettendo sulla nuova immagine della Ricerca che gli era stata prospettata. Non corrispondeva a quello che aveva ritenuto vero fino a quel giorno. Immaginava duelli di spie, corridoi bui, microfotografie, e, quasi sicuramente, sangue. E ne aveva paura. Seguiva volentieri i film d'azione e aveva ormai accettato che gli agenti segreti si occupassero più di laboratori che di armi ... "

Leonardo Franchini, scrittore e commediografo, ha pubblicato diversi romanzi thriller e mainstream, e tre biografie di scienziati roveretani del 700. È soprattutto un fortissimo lettore.

Scienza Attilio, laureato in Scienze Agrarie presso la Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Professore associato di Fitormoni e fitoregolatori in arboricoltura e Professore ordinario di Viticoltura presso l'Università degli Studi di Milano.

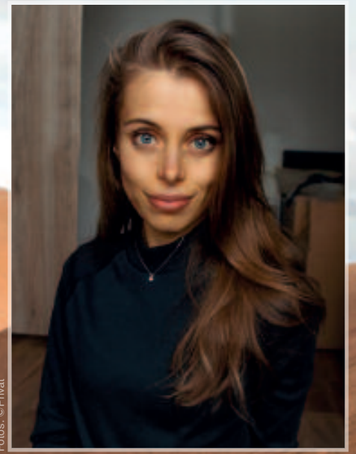
Nulla Die Editore – 332 pagine – Euro 19

„Folgt uns sehr“

Facebook, Instagram, Twitter und Co. sind in aller Munde. Nun wird auch die Südtiroler Sommeliervereinigung ihr Social-Media-Angebot mit **Julia Plunger** erweitern.

VON ROMAN GASSER

Auch die Weinwelt ist in den sozialen Medien stark vertreten. Facebook, Instagram, Twitter und Co. – nirgendwo sonst erreicht man derart kosteneffizient und präzise die gewünschte Zielgruppe – auch weltweit, bei Bedarf. Deshalb hat sich die Südtiroler Sommeliervereinigung entschieden, ihre Zusammenarbeit mit der Social-Media-Expertin Julia Plunger auszubauen. Nachdem Julia erfolgreich den Facebook-Kanal betreut hat, wird die Südtiroler Sommeliervereinigung in Zukunft auch auf Instagram und Twitter präsent sein. Also lautet die Losung: „Folgt uns!“ Mehr zu Julia: sie ist 21 Jahre alt und Online Marketing-Managerin. Sie entwickelt Online-Marketing-Strategien, kreative Marketing-Konzepte und Social-Media-Kampagnen.
Sie studiert nebenbei Kommunikationswissenschaften.
Ihr Motto: Liebe die Natur – egal ob in den Bergen oder am Meer.
Am liebsten ist sie dort aktiv. Sie liebt Reisen, aber auch ihre tägliche Routine zuhause und ihre Arbeit, die es ihr erlaubt, kreativ sein zu dürfen, bereiten ihr Freude.
Julia wird weiterhin in Namen der Südtiroler Sommeliervereinigung posten was das Zeug hält. Daumen hoch.



Fotos: ©Privat

„There are always flowers for those who want to see them.“
(Henry Matisse)

Julia's Lieblingszitat

C&A Tasting

„Das Bouquet ist komplex und charaktervoll. Anklänge von Tabak, Leder und Lakritze wechseln sich ab mit fruchtigen Nuancen von Brombeere und Herzkirschen.“

VON CHRISTINE MAYR*

Anlässlich meines kürzlich stattgefundenen Seminars „Das ABC der Spitzenweine Südtirols“ stieß ich auf einen Wein, welcher mir gänzlich unbekannt war und welcher meinen Jagdinstinkt sofort weckte: den „Terratorium 2016“, welcher von Josephus Mayr auf dem Weingut Unterganzner hergestellt wurde. Sofort machte ich mich im Internet auf die Suche nach Informationen zu diesem außergewöhnlichen Tropfen und schrieb dann auch sogleich ein Mail an Josephus mit der Bitte um nähere Informationen.
Laut Internet handelt es sich um eine limitierte Kunstedition der Künstlerin Emma Smith mit dem Titel „As local as possible“. In diesem BAU-Projekt will die Künstlerin ortsfremde Materialien so weit wie möglich ausschließen und die Essenz des Ortes „destillieren“; die Einzigartigkeit und Eigenständigkeit von Orten werden dabei in Frage gestellt. Klingt spannend! Neben dem Winzer waren auch der Geologe Konrad Messner, der Meteorologe Manuel Oberhuber, der Förster Laurin Felix Mayer, sowie der Weinakademiker Christoph Tscholl involviert.

Wunderschönes Wechselspiel

Ein Wein der meinen Jagdinstinkt sofort weckte: den **„Terratorium 2016“**, welcher von Josephus Mayr auf dem Weingut Unterganzner hergestellt wurde.

Foto: ©Privat

Die Lagreintrauben stammen von den Schwemmböden Kardauns und wurden von alten Rebanlagen aus eigener Selektion entnommen. Die Ernte fand spät gegen Ende Oktober 2016 statt. Die Trauben wurden von Hand abgebeert, um den Einfluss von Maschinen auszuschließen und händisch gepresst. Die Gärung vollzog sich spontan im offenen Barriquefass aus eigener Flaumeiche. Das mehrjährig gelagerte Holz wurde dann von dem Betrieb Mittelberger zusammengebaut. Auch der Ausbau erfolgte in einem der beiden Barriquefässer aus eigenem Holz und dauerte über zwei Jahre. Die Abfüllung erfolgt schonend ohne Filtration und von Hand.

Auch die Ausstattung der Flasche ist äußerst speziell mit einem Bastkörbchen, einem Fiasco aus Monteluppo Fiorentino.
Bei der Betrachtung zeigt der Wein dunkles und undurchdringliches Schwarzrot mit violetten Rändern. Das Bouquet ist komplex und charaktervoll. Anklänge von Tabak, Leder und Lakritze wechseln sich ab mit fruchtigen Nuancen von Brombeere und Herzkirschen. Im zweiten Anriechen erscheinen Aromen von Bitterschokolade und Brunelle.
Am Gaumen ist ein wunderschönes Wechselspiel zwischen Frucht und reifem Tannin erkennbar. Gleichzeitig ist der Wein auch sehr saftig und frisch. Das alles wird von einer recht kräftigen Struktur getragen. Eine zarte Feinbittere dominiert den langen Abgang im Wechselspiel mit einer tollen Fruchtkomponente.
Ein spannender Wein von großer Qualität!

**Verkostet im Mai 2019*
Chris Mayr (DipWSET - FRWS)

In vino veritas: die neue Rubrik ist da: „Dionysos“ fühlt Persönlichkeiten aus Südtirol auf den Zahn. Den Beginn macht Tausendsassa **Manfred Pinzger**.

7x 8x 10x ... geschluckt

● VON ROMAN GASSER

Manfred Pinzger ist ein Allrounder. Geboren in Schlanders, Abolvent der Handelsschule, Ex-Parlamentarier in Rom, Unternehmer, HGV-Präsident, Gastwirt und ein großer Unterstützer und Bewunderer der Südtiroler Sommeliervereinigung. Natürlich hat Manfred Pinzger eine starken Bezug zum Wein, zur Sommlierbranche und zur Südtiroler Weinwelt generell. Als HGV-Präsident ist das unumgänglich. Mit viel Freude und Leidenschaft beschäftigt sich Pinzger mit dem Wein.

Foto: ©HGV

Sie lieben ...
... sympathische und gastfreundliche Menschen.

Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Als Gastwirt habe ich für eventuelle Unannehmlichkeiten sehr viel Verständnis.

Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Meine Frau, ein faszinierendes Buch und ein digitales Gerät.

Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
Ein Sonntagsbraten in einem der Südtiroler Gasthäuser.

Ihr Lieblingsschaumwein?
Sällent vom Befehlhof in Vetzan.

Lieblingsrotwein?
Der Blauburgunder.

Lieblingsweißwein?
Ich mag Gewürztraminer.

Ihre liebste Speisen/Wein-Kombination?
Am liebsten ein Lammgericht mit einem Blauburgunder.

Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?
Ich bin grundsätzlich sehr pflegeleicht.

Was schätzten Sie am Beruf Sommelier am meisten?
Sein Fachwissen, seine Kompetenz und seine Faszination für alles rund um den Wein.

Ein gutes Zitat?
À votre santé.

Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Followers auf Instagram?
Mir sind die realen Freunde im Leben wichtiger.

Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
Abends ein paar schöne Stunden mit netten Menschen.

Welchen Traumberuf hatten Sie in ihrer Kindheit?
Hubschrauberpilot.

Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Eigentlich habe ich viel erlebt und bin zufrieden, mit dem was ich bis jetzt getan habe.

Ihr Lieblingswein mit Zwanzig?
Amarone.

Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?
Er muss Interesse am Produkt Wein zeigen und gesellig sein.

Ihr peinlichster Weinmoment?
Erinnere mich an keinen.

Der am meisten unterschätzte Wein?
Der Vernatsch.

Der am meisten überschätzte Wein?
Mittlerweile sind fast alle Südtiroler Weine top.

Der schlimmste Kater?
Früher gab es da mehrere – kürzlich in Dublin war der letzte Whiskey einer zuviel *(lacht)*.

Mit Wein ist es wie mit ....
... Frauen – immer gefühlvoll damit umgehen und natürlich genießen.

Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
Roberto Conterno vom Weingut Giacomo Conterno.

Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus? Welchen Wein würden Sie dazu trinken?
Ein tolles Menü mit einem Lagrein Riserva Gran Lareyn 2015.

TERMINE

KALTERN IN WEISS

Bei Kaltern ganz in Weiß werden die besten Weißweine Kalterns zum Verkosten angeboten. Weißburgunder, Sauvignon, Gewürztraminer, Chardonnay, Kerner, Goldmuskateller und viele weitere Weine können degustiert werden.

18. JUNI / 18:00 - 23:00 UHR
MARKTPLATZ, KALTERN

LAGREIN IM WANDEL

Ein Abend im Zeichen des Lagreins. Der Verein Wein & Kultur informiert Sie über die Herkunft, Verbreitung und Stilistik dieser autochthonen Weinsorte.

20. JUNI / 19:00 UHR
KIRCHPLATZ, AUER

GEWÜRZTRAMINER

Der Gewürztraminer aus Tramin gehört zu den besten Weinen weltweit. Aus diesem Grund widmen wir dieser aromatischen Köstlichkeit alljährlich ein besonderes Fest: Die Gewürztraminer Weinstraße.

05. JULI / 19:00 UHR
DORFPLATZ, TRAMIN

WEIN & LAUBEN

Eine einzigartige Veranstaltung, die den Qualitätsweinen aus der Region gewidmet ist. 50 hervorragende Weingüter werden sich an diesem Tag präsentieren.

13. JULI
LAUBEN, NEUMARKT

WEINKULTURWOCHEN

Hier können Weinliebhaber im harmonischen Dreiklang degustieren, genießen und erleben.

18. - 28. JULI
ST. PAULS, EPPAN

MONTIGGLER WEIS(S)E

Im August dreht sich beim musikalischen Sommergenussabend „Montiggler Weis(s)e“ alles um Weißweine, Kulinarik und Musik.

02. AUGUST
MONTIGGL, EPPAN

LORENZINACHT

Gute Weine, stimmungsvolle Atmosphäre und gastronomische Leckereien erwarten die Besucher der traditionellen Weinveranstaltung im August.

09. AUGUST / 18:00 UHR
LAUBEN, BOZEN

NACHT DER AROMEN

Weingenuss, kulinarische Spezialitäten und Live-Musik in toller Atmosphäre.

9. AUGUST / 18:00 UHR
KELLEREI TRAMIN

WEINKOSTTAGE AUER

An diesen Abenden dreht sich in Auer alles um den Wein. Es sind jene Weinsorten vertreten, die im Unterland heimisch sind. So erhalten Sie einen guten Überblick über die Weine.

22.-24. AUGUST / 18:00 UHR
AUER

WEINSOMMER

Historische Weinhöfe mit sehenswerten Weinkellern, edle Tropfen, Gaumenfreuden, Musik und eine laue Sommernacht sind die Zutaten für diesen unvergesslichen Weinsommer in Girlan.

23. AUGUST / 18:00 UHR
GIRLAN, EPPAN

CULINARIUM

Das St. Magdalener Culinarium bietet eine bunte Mischung aus Erlebnis und Genuss. Einen ganzen Tag lang steht die Vielfalt dieses frischen und charaktervollen Weines im Mittelpunkt.

31. AUGUST
BOZEN

Infos & Fotos: www.suedtiroler-weinstrasse.it

Anzeige

Agente di vendita per Zona Monaco di Baviera.

Lavoro in struttura organizzata di importazione e distribuzione vini italiani di qualità in Germania.

Richiesta conoscenza del mondo del vino, lingua tedesca e disponibilità a trasferte.

Per Info: aleali59@alice.it oppure 331/6648848

IMPRESSUM

DIONYSOS

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

Redaktionelle Leitung & Grafik/Layout: Roman Gasser

Redaktion: Dip WSET Christine Mayr, Dr. Albin Thöni, Angelo Carrillo, MMag. Paul Zandanel, Dr. phil. Maria Kampp, Susi Gasser

Druck: Druckerei A. Weger (Brixen)

Autorizzazione del Tribunale di Bolzano n. 3/99

www.sommeliervereinigung.it

KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA
FREIENFELD
KURTATSCH
FREIENFELD
KURTATSCH
FREIENFELD
Nur in den besten Jahren vollendet.
NEU: CHARDONNAY RISERVA
FREIENFELD 2016
www.kellerei-kurtatsch.it