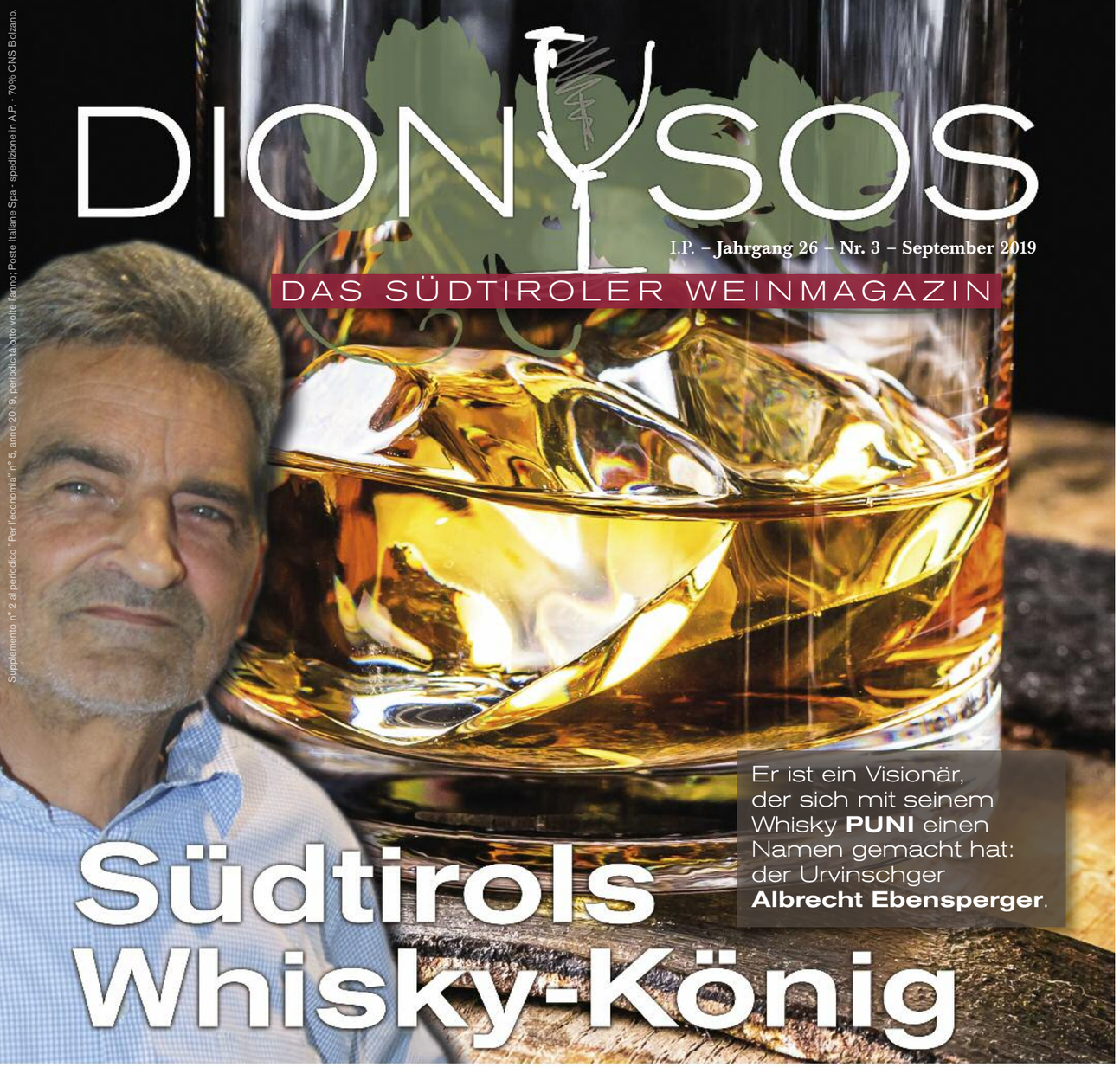
Supplemento n° 2 al periodico "Per l'economia" n° 5, anno 2019, periodicità otto volte l'anno, Poste Italiane Spa - spedizione in A.P. - 70% CNS Bolzano.

DIONYSOS

I.P. – Jahrgang 26 – Nr. 3 – September 2019

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN



Südtirols Whisky-König

Er ist ein Visionär, der sich mit seinem Whisky **PUNI** einen Namen gemacht hat: der Urvinschger **Albrecht Ebensperger**.

Lebendiger Weinberg

Auf dem Schwarzhof in Sankt Justina betreibt die **Familie Loacker** biologisch-dynamischen Weinbau – im Einklang mit der Natur.

Magischer Ort

Einer der schönsten Weinberge Südtirols ist sicherlich jener des **Sanctissimus**.

„Rotwein her!
Um das Herze zu erwärmen, wenn ich trinke will ich schwärmen.
Nur von besten Rebenhügel, wächst der Wein zu Lebensflügeln.
Was ich wünsche will ich hoffen und beglückt als eingetroffen
süße Jugend wiederkehr!
Rotwein her!“

Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832

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

DIONYSOS

WERBUNG/PUBBLICITÀ
INFO:
info@sommeliervereinigung.it

Foto: © 123RF

Inhalt >

PUNI: Südtirols Whisky-König 6
Die brennen, die Vinschger 8
Vermentino, la Sardegna tra tradizione e modernità 14
Die Renaissance von Riesling 16
Familie Loacker: Der lebendige Weinberg 20
Sanctissimus: Ein magischer Ort 22
Praeclarus e Sanctissimus 23
Kandlerhof: Neues Design 24
Eisacktal: Im Reich der alpinen Weißweine 26
Weinreise nach Südtirol 28
Neuer „Look“: Konsortium Südtirol Wein 29
Niklaserhof: Drei Generationen, eine Philosophie 30
BioWeiss 2019 32
G7-Gipfel: Angelas Lob 33
Weinland Georgien 34
Weingut Schuchmann Wines 37
Das Weinland Baden 38
Eindrücke aus Baden 39
My experience at Sake 40
Villa Vinea Transylvania 42
Sommerfestival auf Sprechenstein 44
Sommerliervereinigung: Neuer WWW-Glanz 45
Lacrima di felicità 46
Pfeifer: Superstar Annver 47
Reinen Wein einschenken 48
André Senoner è il Miglior Sommelier del Soave 2019 51
Next Generation: Der Fliederhof in St. Magdalena 52
Let’s talk about wine: Der neue Lehrgang 55
Weinsplitter: News aus der Weinwelt 56
Wine? Yes! 57
Lernen & Genießen im Herbst 58
Bücher: Käse, la lingua del Vino & Gin 59
Weinakademie: Das Aufbauseminar 2 60
Der Riesling Amphora 2015 Domäne Wachau 61
Der Fragebogen mit Josef Reiterer 62
Veranstaltungen 63

„Die Renaissance von Riesling & Co“

Die **Masterclass** für Sommeliers – Deutschlands Elite in 14 Gängen.

16

Im Reich der alpinen Weißweine

1961 wurde die **Eisacktaler Kellerei** in Form einer Genossenschaft im historischen Keller des Reinthalerhofes gegründet.
Ein Lokalaugenschein.

26

Drei Generationen, eine Philosophie

Der **Niklaserhof** liegt im schönen St. Nikolaus, einer Fraktion der Gemeinde Kaltern, eingebettet in herrliche Weinbergen mit Aussicht auf das Überetsch und den Kalterersee.

30

Weinland Georgien

Alles über den Weinanbau in Georgien. Von der Geschichte über die traditionelle Weinbereitung bis zu den wichtigsten Rebsorten.

34

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

À Votre **Santé**!

Mittlerweile hat die Südtiroler Redaktion die Arbeiten an VITAE 2020 abgeschlossen. Nun liegt es an Mailand die von uns gefütterte Datenbank zu kontrollieren. Dank dem Zuspruch unserer Produzenten konnten wir einen neuen Rekord aufstellen: 91 Kellereien hatten ihre Weine angemeldet. Leider finden nur 67 Betriebe Platz in unserem Weinführer, da wegen des Postversand ein bestimmtes Gewicht nicht überschritten werden darf. Alle 91 Betriebe sind jedoch samt den besten Weinen im App angeführt. Knapp 500 Weine wurden verkostet. Wie auch in den letzten Jahren haben wir einige *„Überraschungen“* von Senkrechtstartern dabei. Es bleibt also immer spannend.
Die Handelskammer von Bozen hat uns bei den Verkostungen tatkräftig unterstützt: so durften wir die Weine dort anliefern lassen und den idealen Verkostungsraum benutzen. Danke an Thomas Augschöll und die fleißigen Helfer, welche uns die Weine aufschenkten! Wie auch in den vergangenen Jahren wurde rigoros blind verkostet. Zu den verschiedenen Verkostern aus Südtirol - bestehend aus Sommeliers und Weinakademikern - konnten wir diesmal auch einen Österreichischen Weinjournalisten in unseren Reihen begrüßen. Der Austausch mit ihm war äußerst wertvoll.
Die offizielle Vorstellung unseres Weinführers, samt Prämierung der mit 4-Vitae ausgezeichneten Betriebe findet diesmal in Rom am 26.10.2019 im spektakulären Gebäude „Nuvola“ *(projektiert von Arch. Massimiliano Fuksas)* statt.

Foto: ©Anna Cerrato

Die Südtiroler Präsentation wird am **15.11.2019** in Schloss Tirol, in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Dorf Tirol und dem OK-Team von *„Dolcissimo“* stattfinden. In Erwartung Euch dort zahlreich zu treffen, verbleibe ich – Eure Chris.

● Christine Mayr
Präsidentin Sommeliervereinigung Südtirol

Foto: © Albin Thöni

Südtirols **Whisky**-König

Er ist ein Visionär, der sich mit seinem Whisky **PUNI** einen Namen gemacht und jetzt auch noch den Ritterschlag vom Whisky-Papst Jim Murray erhalten hat: **Albrecht Ebensperger**. Ein Sommergespräch mit dem Urvinschger und seinem Sohn **Lukas**.

● VON ROMAN GASSER

Beginnen wir mit einer schottischen Anekdote: Whisky ist schlecht für den Menschen, besonders schlechter Whisky.

Der Glurnser Pionier Albrecht Ebensperger aber macht guten Whisky, sehr guten. Die Leidenschaft für das schottische Elixier hat die Familie Ebensperger im Jahr 2010 dazu bewogen, die PUNI Destillerie zu gründen. Im Vinschgau bieten sich ideale Voraussetzungen für die Herstellung des ausgezeichneten Whiskys. Bereits im Mittelalter als Kornkammer Tirols bekannt, hat der Getreideanbau hier lange Tradition. Heimische Getreidesorten wachsen in hervorragender Qualität, deshalb wird für den PUNI Whisky neben Gerste auch regional angebauter Roggen und Weizen verwendet. Die Destillerie, als moderner Kubus gebaut, ist auch architektonisch wunderbar gelungen.

Als ich die Destillerie in der beschaulichen Umgebung von Glurns betrat, wurde mir sofort klar, wie professionell hier gearbeitet wird. Nach einem kurzen Plausch mit Albrecht und Lukas Ebensperger, machten wir es uns gemütlich und plauderten los – natürlich mit einer Flasche vom feinsten Dreijährigen.
Albrecht verbindet viel mit der Sommelier-vereinigung Südtirol. Die Sommelierprüfung hat er bereits in den 1990er-Jahren absolviert.

DIONYSOS: Albrecht, ist Whisky dein Leben?

Albrecht Ebensperger: Whisky hat mir schon in meiner Jugend besser geschmeckt als Schnäpse. Ich habe damals aber wie viele andere junge Leute nicht viel über Whisky gewusst. Es wurde wenig differenziert und es gab kaum Informationen, welcher Whisky zu welcher Gelegenheit passt und was man jetzt genau herausschmeckt. Ein Freund hat mir damals Chivas empfohlen, aber das war auch noch keine neue große Erkenntnis. Ich habe mich damals noch nicht so eingehend wie später mit den Unterschieden und einzelnen Destillerien auseinandergesetzt, sondern mein Glas Whisky einfach genossen.

>

>
Zur Erleuchtung kam es?

Beim Sommelierkurs gab es einen Whisky-Teil. Dort haben wir gelernt, dass man Single Malts pur verkostet. Eine der Verkostungstechniken war, dass man den Whisky im Mund lässt und einen Schluck Wasser dazu trinkt. Dadurch lassen sich verschiedene Geschmackskomponenten besser unterscheiden. Laut Referent sollte man alles im Mund mischen und schlucken. Für mich war das damals eine akrobatische Kunst – ich hab das öfters versucht, aber es ist mir nie gelungen *(lacht)*.
Einfacher und üblicher ist es Whisky mit Wasser zu serviern und beide im Verkostungsglas nach belieben zu mischen und dann zu verkosten.

Ab wann hast du dich intensiv mit der Materie Whisky auseinandergesetzt?

Durch mein Interesse an der Verkostung, insbesondere der Verkostung von Whisky, fing ich an Bücher über das Thema zu lesen und später auch nach Schottland zu reisen um Destillerien zu besuchen. Dabei habe ich sehr schnell entdeckt wie vielfältig und spannend die Whisky-Welt ist. Daraus ist meine Leidenschaft entstanden. Michael Jacksons Klassiker „Malt Whisky Companion“ hat mich, wie viele seiner Leser weit, sofort durch seine Klarheit fasziniert. Auch Jim Murrays „Die großen Whiskys der Welt“, in dem er nach eigenen Kriterien auflistet was er gut und was weniger gut an Whiskys findet, war für mich als Einsteigerlektüre damals sehr spannend. Diese „Whisky Bibeln“ beinhalten natürlich viele Anregungen wie und vor allem welche Whiskys man noch verkosten könnte ... *(lacht)*.
Zugleich wurde mir durch diese und andere Bücher auch die Whiskykultur nähergebracht. Jim Murray zum Beispiel beschreibt sehr schön wie der Genuss von einem oder zwei Gläschen Whisky am Abend in England seit über hundert Jahren zu einer Art Ritual geworden ist.

Fotos: ©Albin Thöni

Albrecht Ebensperger mit Sohn Lukas

Also gilt bei dir das Prinzip des Belohnungseffektes – nach dem Motto: nach der Arbeit kommt das Whisky-Vergnügen ...

Ja, ganz genau. Whisky ist ein Genussmittel, das einen schönen Tag abrunden kann. Ich habe dieses Ritual auch gepflegt, allerdings war mein Interesse schon relativ früh von professionellerer Art *(lacht)*. Nur wenn man sich intensiv mit Whiskys beschäftigt, erkennt man die feinen Nuancen und Unterschiede. Das funktioniert zum Beispiel sehr gut, wenn man zwei Whiskies in der Verkostung direkt miteinander vergleicht. Speziell die großen Whiskies wie Macallan, Glenmorangie, Scapa oder Bowmore sind in der Verkostung immer wieder spannend und für Überraschungen gut.

„Während der Sommelierausbildung habe ich durch das Erlernen der Verkostungstechniken und das vermittelte Wissen mein Interesse vertieft. Zudem habe ich die Sommelierausbildung mit Freunden absolviert mit denen ich viele Whiskys professionell verkostet habe.“

In gewisser Weise war die Sommeliervereinigung die Initialzündung – wie ging es mit ihrer Vision weiter?

Stimmt, während der Sommelierausbildung habe ich durch das Erlernen der Verkostungstechniken und das vermittelte Wissen mein Interesse vertieft. Zudem habe ich die Sommelierausbildung mit Freunden absolviert mit denen ich viele Whiskys professionell verkostet habe. Während dieser Zeit hat sich für mich klar herauskristallisiert, dass Whisky meine Leidenschaft ist.

Lukas serviert uns einen PUNI: „Wir trinken jetzt den Fünfjährigen, das ist der älteste, den wir bis jetzt abgefüllt haben. Die ältesten Whiskys im Lager sind jetzt fast 8 Jahre alt.

Wie ist die Idee entstanden den Whisky nicht nur leidenschaftlich zu trinken, sondern selbst zu kreieren ...

>

Die **brennen**, die Vinschger

Albrecht Ebensperger ist ein Pionier des Whisky in Italien. Was diese **edle** Spirituose aus dem Vinschgau mit der **goldenen Farbe** so besonders – und so erfolgreich – macht.

VON ALBIN THÖNI*

Als Albrecht Ebensperger, ein erfolgreicher Baumeister, zu Beginn der Jahrtausendwende im Kreise der Südtiroler Sommeliervereinigung eine Tour durch die schottischen Whiskygebiete unternahm, hatte er einen Traum. Inspiriert wohl auch ein bisschen von etlichen Drinks im Whisky Nosing-Glas. Warum nicht auch in seinem Heimatstädtchen, in Glurns im Vinschgau, eine eigene Brennerei für dieses nobelste aller Destillate bauen? Gesagt, getan. Getreu seiner unternehmerischen Philosophie, Träume auch tatsächlich zu realisieren, eröffnete er im Jahr 2010 die Familiendestillerie PUNI. Die Brennerei trägt den Namen des Flusses Puni.
Dieser entspringt in der Weißkugelgegend, fließt durch das Planeiltal und mündet nach 25 Kilometern bei Glurns in die Etsch. In seinem Freund Werner Tscholl fand Ebensperger einen kongenialen Architekten,
der die Pläne für diesen imposanten, 13 Meter hohen Kubus aus roten Backsteinziegeln entwarf und als Beispiel gelungener zeitgenössischer Architektur außerhalb der Stadtmauern von Glurns in die Tat umgesetzt hat.
Die ziegelroten Mauern der Brennerei gleichen den offenen Fenstern von Scheunen in und um das mittelalterliche Städtchen Glurns.
Das Herzstück im Inneren des Kubus aber sind die zwei traditionellen kupfernen Brennblasen (Pot stills). Hergestellt wurden diese in der Kupferschmiede des schottischen Städtchen Rothes (gelegen nördlich der Whiskyhauptstadt Dufftown im Speyside, dem Zentrum der schottischen Whiskybrennereien) – eigens für die PUNI. Die Wash-Still, die mit der vergorenen Flüssigkeit des ersten Destillationsvorganges gefüllt wird, fasst 3.000 Liter und die Spirit-Still, in der die zweite Destillation mit den drei Fraktionen erfolgt, hat ein Fassungsvermögen von 2.000 Liter. Auch die Malzmühle, der Maischebottich, etliche Pumpen und nicht zuletzt die Steuerungstechnik wurden extra aus Schottland angeliefert. Nur die fünf wuchtigen Gärbottiche stammen aus dem Vinschgau, gebaut aus heimatlichem Lärchenholz. Darin vergärt durch die Hefekulturen der aus der Stärke gewonnene Malzzucker zu Alkohol. Diese Lärchenholz-Gärbottiche sind es auch, die helfen den PUNI-Whiskies ihren ganz eigenen, spezifischen Charakter zu geben.
Ein wichtiger Berater für Ebensperger ist Harry Cockburn, Chief Engineer und Distillery Manager. Der gebürtige Schotte ist nicht nur ein Experte für den Anlagenbau und die Prozessplanung, sondern auch ein erfahrener Braumeister.
Und schließlich, nach nur zwei Jahren Bauzeit, war es im Frühjahr 2012 erstmals möglich, einen Whisky – streng nach schottischer Tradition – zu destillieren. Es war der erste Italian Malt Whisky überhaupt. >

>
Mit besagten Freunden haben wir damals natürlich aus Studiengründen *(lacht)* nicht nur Whiskys, sondern auch andere hervorragende Brände, wie zum Beispiel die Schnäpse von Rochelt, Capovilla usw. verkostet und analysiert. Auch wenn sich die unglaubliche Qualität dieser Destillate nicht leugnen lässt habe ich doch immer wieder festgestellt, dass mir Whisky am besten schmeckt und die Vielfalt der unterschiedlichen Whisky Brennereien die grösste Faszination auf mich ausüben... Dabei hätte es mich schon sehr früh gereizt selbst einmal einen Whisky zu brennen. Und so ist die Idee entstanden, die dann aber noch einige Jahre sozusagen „lagern“ musste bis sie Wirklichkeit wurde.

Wie kam es zum Bau der Destillerie?

Ich habe mir einen kleinen Grund gekauft, immer mit dem Hintergedanken, dass ich hier meine Whisky-Destillerie bauen könnte. Besagte Freunde, die von meinen noch wagen Ideen wussten, haben mich gehänselt und mir einen Zeitungsbericht über ein ähnliches Projekt in Deutschland überreicht, der wie folgt betitelt wurde: „Manche erfüllen sich die Träume andere reden nur jahrelang darüber“ – eine böse Anspielung auf mich *(lacht)*. Da dachte ich mir, so jetzt reicht's, jetzt starte ich mit meiner eigenen Destillerie! Aber ich war mir bewusst, dass ich die Destillerie nicht nur für mich mache. Dafür, das war mir klar, ist die Investition zu groß und das Projekt zu umfangreich. Es sollte also nicht nur eine Rentnerbeschäftigung für mich werden – es war mir sehr wichtig, dass die gesamte Familie hinter dem Projekt steht und es mitträgt. Vor allem mein Sohn Jonas, der die Destillerie heute führt und von Anfang an in der Planung und Ausführung federführend war hat mit seiner Leidenschaft für das Projekt dafür gesorgt, dass wir es wirklich realisiert haben.

„Wir wussten, dass es ein sehr anspruchsvolles Unterfangen sein wird. Anspruchsvoll in allen Bereichen aber wir wussten auch, dass wenn wir es anfangen, wir es auch durchziehen werden.“

Die Architektur der Destillerie ist außergewöhnlich schön. Wie kam es zu dem Projekt?

Mit dem Architekten Werner Tscholl hatte ich durch meine Tätigkeit als Baumeister bereits häufiger zu tun. Als wir Schloss Sigmundskron saniert haben, sind wir mit Reinhold Messner essen gegangen. Während des Gesprächs habe ich beiläufig erwähnt, dass ich eine Whisky-Destillerie bauen will. Tscholl und Messner schmunzelten und nahmen das zuerst kein bisschen ernst.

Du bist ein Vorbild für Menschen die eine Idee im Kopf haben, worüber andere nur spöttisch lachen – die Idee aber einzigartig ist. Ohne Risikobereitschaft wärst du nicht so weit gekommen?

Werner Tscholl und ich haben uns dann auf einer anderen gemeinsamen Baustelle, dem Kloster Marienberg wiedergetroffen. Nach dem Abschluss der Arbeiten habe ich mit Werner gesprochen, das weiß ich noch genau – beim Heimwärtsgehen, in so einem windigen Eck, kalt war es, und ich dachte mir, ich muss Werner jetzt einfach fragen: „Hör zu Werner, du darfst jetzt nicht lachen, ich stelle dir eine Frage, du darfst nur Ja oder Nein sagen. Ich baue jetzt meine Whisky-Destillerie, machst du das Projekt – ja oder nein?“ Er sagte sofort zu – das war für mich wichtig, weil ich gesehen habe, dass auch er begeistert war. Werner ist dann mit seiner Frau in die USA gefahren um Urlaub zu machen. Zurückgekommen ist er mit dem beinahe fertigen Projekt, so wie esjetzt hier steht. Ich war vom ersten Entwurf bereits total begeistert.

> Bereits im ersten Jahr wurden 850 Fässer abgefüllt. In den folgenden drei Jahren musste der Whisky in den Eichenfässern schlummern (gemäß der Scotch Whisky Regulation aus dem Jahre 1916 und von 2009, die besagt, dass die Reifungsdauer des Whisky die drei Jahre nicht unterschreiten darf).
Im Oktober 2015 war es dann soweit. Das edle Getränk wurde in Flaschen abgefüllt und der Öffentlichkeit mit erster Verkostung vorgestellt.
Als Rohstoffe verwendet wurden zunächst drei unterschiedliche Arten von Getreidemalz: Gerste, Weizen und Roggen. Der Roggen war einst berühmt in der Kornkammer von Tirol, dem Obervinschgau.
Heute wird er wieder vermehrt am Fuße des Schuttkegels der Malser Haide angebaut, im Antlitz der Fürstenburg und des Kloster Marienberg.

Die Gerste bildet die malzig-würzige Basis, der Weizen die milde Süße und der Roggen gibt dem Destillat Körper und Tiefe. Das Mischungsverhältnis verleiht dem PUNI-Whisky den unverkennbaren Geschmack – und bleibt freilich Betriebsgeheimnis.
Seit drei Jahren nun wird für die Herstellung des „Single Malt Whisky“ zum Großteil Gerstenmalz verwendet, seit diesem Jahr auch 100 Prozent-Gerstenmalz aus Sizilien. Der PUNI-Whisky mit der Drei-Malz-Mischung wird zurzeit noch für die meisten Whiskies verwendet. In den nächsten Jahren aber wird er wohl eher eine Spezialität und nur für außerordentliche Fassreifen verwendet werden. Bereits heute lagern 100 Fässer in einem historischen Bunker neben der Straße nach Mals – ein architektonisches Relikt, erbaut vom italienischen Heer in den späten 30er-Jahren des 20. Jahrhunderts als unterirdische Befestigungsanlage zur Abwehr gegen die Truppen des Deutschen Reichs. Das im Bunker herrschende feuchte und kühle Klima bietet ideale Bedingungen für eine lange Reifung. In circa zehn Jahren kann man sich als Ergebnis wahre PUNI-Whisky-Bomben erwarten. Auch, weil die Verdunstungsrate möglichst verhindert wird, der sogenannte „Angels Share“. Dies ist ein Begriff aus den Brennereien, der die Verdunstung von Alkohol und Wasser während der Lagerung in den geschlossenen Fässern über die Poren bedeutet und als „Engels-Anteil“ für den Verlust von 1,0 bis 2,5 Prozent Fassinhalt jährlich verantwortlich ist. Wieviel Whisky tatsächlich aus den Holzfässern verdunstet, ist von äußeren Einflüssen wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftdruck abhängig. Bedingungen, die die unterirdischen Räume in den Bunkern mit den sieben Meter dicken Betonwänden bieten. Bei einem 250 Liter-Fass bedeutet dies immerhin mehr als 2,5 bis 5,0 Liter Verlust an Whisky pro Jahr.
Das Getreidemalz muss von speziellen Mälzereien zugekauft werden, so auch getorftes Gerstenmalz aus Schottland. Das Wasser für die Produktion wird hingegen aus zwei Quellen der Silfser Nationalpark-Gletscher verwendet. Es wird für die Rückverdünnung von Destillationsstärke (70 - 74%vol) auf Fassstärke (60 %vol) und zuletzt auf Trinkstärke in der Flasche (40 – 46%vol/alc) mittels eines Enthärters aufbereitet und weich gemacht, um die Aromen der PUNI-Whiskies möglichst wenig zu beeinflussen. >

Lukas, Thema Marketing: wie läuft eure Marketingmaschinerie? Wie geht ihr marketingtechnisch vor?

Lukas Ebensperger: Wir sind ein Familienbetrieb und kümmern uns auch noch um alle Aspekte: Produktion, Abfüllung, Vermarktung usw. von A bis Z. Italien ist sicherlich einer unserer wichtigen Märkte. Allerdings gab es auch schon sehr früh nach der Gründung der Destillerie sehr viel Interesse aus anderen Ländern. Mittlerweile exportieren wir unseren Whisky in mehrere europäische Länder aber auch in einige Provinzen Kanadas, nach Australien, Russland und Japan.

Seid ihr auch bei internationalen Wettbewerben präsent?

Lukas: Natürlich. Der Whisky-Papst Jim Murray hat unseren Whisky mit sagenhaften 95 Punkten bewertet. Also haben wir laut Murray einen der besten Whiskys überhaupt. Und das ist schon unser bestes Marketing – besser geht es kaum. Natürlich gibt es sehr viele Preisvergaben und Wettbewerbe – man muss da immer auch aussortieren, welche Preise authentisch und wertvoll sind.
Ein weiterer wichtiger und sehr renommierter Wettbewerb ist zum Beispiel die International Wine And Spirits Competition in London bei der wir mit unseren Whiskies immer wieder in der ersten Liga mitspielen.

Albrecht: Unser Dreijähriger wird in Blindverkostungen oft als Zehn- oder sogar Zwölfjähriger eingestuft, weil die Qualität so gut ist. Ein größeres Kompliment kann man kaum bekommen.

>

>
Lukas: Unser Potential wurde schon früh erkannt, speziell auf internationaler Ebene. Aber es erfordert trotzdem sehr viel Geduld, wenn man Whisky macht. Die Abfüllung des Fünfjährigen war ein weiterer großer Schritt für uns, einer von vielen, die noch kommen werden. Das Mikroklima im Vinschgau spielt besonders bei der Lagerung eine entscheidende Rolle und ist anders als das Klima z.B. in Schottland. Daher hat unser Whisky einen ganz eigenen Charakter und ist bereits nach einer relativ kurzen Fassreife harmonisch und schön ausgebaut.

Albrecht: Wir brennen auch anders. Die Schotten sind bekanntermaßen sehr sparsam. Wenn die Schotten brennen versuchen die meisten Destillerien das absolute Maximum herauszuholen.
Wir hingegen brennen sehr behutsam und beschränken unsere Ausbeute auf das Beste des Destillats.

Also seid ihr Vorreiter in der Qualität?

Lukas: Die allermeisten Whiskyhersteller, gerade im Single Malt Bereich setzten mittlerweile absolut auf Qualität. Wir haben uns von Anfang an sehr intensiv, auch wissenschaftlich, mit Fragen zur Destillation auseinandergesetzt und uns unsere eigenen Gedanken zu Qualität und Geschmack gemacht. Diese haben wir dann auch konsequent umgesetzt. So kam es auch, dass wir uns mit unserem Heizsystem von allen anderen bekannten Whiskydestillerien unterscheiden. Wenn man den Alkohol in den Brennblasen mit überhitzem Wasser beheizt anstelle von Dampf, kann man die Temperaturentwicklung während des Brennvorgangs gradgenau steuern. Dieses System mussten wir aber erst gemeinsam mit den Ingenieuren entwickeln.

Was ist dein innerlicher Antrieb? Welche waren deine entscheidenden Impulse, als du deine Vision verwirklicht hast?

„Der Whisky-Papst Jim Murray hat unseren Whisky mit sagenhaften 95 Punkten bewertet. Also haben wir laut Murray einen der besten Whiskys überhaupt.“

Albrecht: Ich bin immer schon sehr sportlich gewesen, als Jugendlicher hat mir Boxen sehr gefallen, dann auch Radfahren und das Laufen. Wer boxt weiss, das man auch mal den einen und anderen Schlag einstecken können muss. Und wenn man für einen Lauf- oder Rad-Marathon trainiert muss man lernen durchzuhalten und nicht aufzugeben. Wenn ich mich zu einem Lauf angemeldet hatte, wusste ich, ich muss durchlaufen, da gibt es nichts anderes, ich kann nicht nach fünf Kilometern sagen, jetzt zwickt es – ja wo sind wir denn, du musst es einfach durchziehen! Und ich glaube, das ist im Leben das gleiche Prinzip – in der Firma, bei jedem Projekt, einfach bei allem. Und so ist es auch mit der Destillerie. Wir wussten, dass es ein sehr anspruchsvolles Unterfangen sein wird. Anspruchsvoll in allen Bereichen aber wir wussten auch, dass wenn wir es anfangen, wir es auch durchziehen werden.

Durchhalten ist also deine Devise – klingt leichter als es ist ...

Albrecht: Natürlich ist es nicht leicht, niemand wartet auf dich, du musst kämpfen, kämpfen und nochmals kämpfen. Unser Ziel war es schon von Anfang an auch ältere Whiskys im Sortiment zu haben und wir sind gerade auf dem Weg dahin. In vielleicht 6-7 Jahren, sind mit der PUNI dort, wo wir von Anfang an hin wollten. Wenn man es schafft das Ziel nicht aus den Augen zu verlieren und sich darauf zubewegt muss man nach und nach auch wieder ein bisschen lockerer werden. Ich bin auf dem Weg lockerer zu werden.

> Der Whisky wird klassisch in ehemaligen Bourbonfässern gelagert – in der PUNI in erster Linie in Marsala-Weinfässern aus Sizilien, sowie in Blauburgunderfässern aus Südtirol.
In den vergangenen Jahren hat nicht nur der PUNI-Whisky, der inzwischen in alle Herren Länder, auch nach Übersee und Asien exportiert wird, sondern auch die PUNI-Whisky-Flasche, immer mit 700 ml Inhalt, viele Preise eingeheimst – unter anderem für das moderne und innovative Design. Darunter die Trophäe „World's Best Design“.
Es ist der Ehrgeiz der Familie Ebensperger, Whisky von höchster Qualität zu destillieren. Bei der Vor- und Nachlaufabtrennung (dort wird der gute vom schlechten Alkohol getrennt – Foreshot, Heart und Feints) wird streng auf Qualität vor Quantität gesetzt. Es wird ein höherer Verlust in der produzierten Megen bis zu 25 Prozent in Kauf genommen, um ein außerordentlich reines und fruchtiges Destillat, ein konzentriertes „Herzstück“, sozusagen vom Herzstück nur das Feinste, herzustellen. Dafür ist der PUNI-Whisky nach einer kürzeren Fassreife gut trinkbar, ja ein Genuss bereits nach wenigen Jahren.
Wie bereits erwähnt wurden die PUNI-Whiskies in den vergangenen Jahren von renommierten Whisky-Verkostern mit hohen Punktezahlen bedacht, wie beispielsweise der „PUNI Alba“ im Jahr 2016 mit 95 Punkten.
Seitdem gehört der „Alba“ (ital. Sonnenaufgang, gälische Bezeichnung für Schottland) zu einem „Superstar Whisky that give us all a reason to live“!
Der „Alba“ ist eine harmonische Kombination vollmundiger und fruchtiger Aromen dunkler Früchte, Bratapfel und Kakao, hat einen rauchigen Charakter (dank der zweijährigen Reifung in Marsala Fässern), mit Anklängen nach kandierten Früchten, Zitrusnoten und Gewürznelken - dank der einjährigen Lagerung auch in Fässern von der Isle of Islay, der berühmten schottischen Whisky-Insel.
Ein weiteres Aushängeschild aus dem PUNI-Sortiment ist der „PUNI Gold“. Ein duftender und eleganter Whisky mit einer leuchtend goldenen Farbe und einem zeitlosen Charakter: „Eine harmonische Vermählung von Früchten des Herbstes und süßer Vanille und Karamell, Düfte von weißen Rosen, ergänzt durch einen Hauch von würziger Eiche und Pfeffer“- so steht es geschrieben in der Produktbeschreibung der PUNI.
Er löst beim Schwenken und Schlürfen Emotionen aus, berührt die Seele und er führt zu einem genussvollen, glückseligen Erlebnis während der Verkostung, geleitet von Lena, der Executive Assistentin.
Vor wenigen Wochen konnte der siebte Geburtstag des ältesten PUNI-Whisky gefeiert werden. Noch reift dieser in den Fässern.
Die verschiedenen „Lebenswasser“ aus dem Hause Ebensperger sind wohltuend für Geist und Seele – ein Genuss der Extraklasse. Mögen die Engel, die aus den Aromen der Eichenfässer großzügig ihren Anteil abbekommen, das Angels' Share, ihre schützende Hand über die tüchtigen Ebensperger's ausbreiten!

Ich möchte schließen mit einem alten gälischen Trinkspruch: „Slainthé mhath!“ – „Gute Gesundheit“.

„Der „Alba“ ist eine harmonische Kombination vollmundiger und fruchtiger Aromen dunkler Früchte, Bratapfel und Kakao, hat einen rauchigen Charakter (dank der zweijährigen Reifung in Marsala Fässern), mit Anklängen nach kandierten Früchten, Zitrusnoten und Gewürznelken - dank der einjährigen Lagerung auch in Fässern von der Isle of Islay, der berühmten schottischen Whisky-Insel.“

Vermentino, la Sardegna tra tradizione e modernità

"In Sardegna **non c'è il mare**", scrive nel titolo di un suo celebre saggio sul carattere dei barbaricini – e più in generale dei sardi – lo scrittore Marcello Fois.

● di Angelo Carrillo

Isola continentale, dal clima quasi alpino – freddo secco, neve - che vive la sua "smeraldizione" – l'identificazione con la zona balneare del turismo estivo di élite della costa Smeralda, "inventata" negli anni 60 per mano del principe Karim Aga Khan, con malcelato fastidio, "un male necessario". La Sardegna è più invernale che estiva, più agricola che ittica, come testimonia la tradizione gastronomica. Un continente con le sue valli, le sue cime spesso innevate e anche il mare, a definirne i confini con la "confinante Italia". Una cultura che si sviluppa nell'entroterra forgiato da una popolazione che ne ha modificato il paesaggio da fisico ad antropico, addolcendone le durezze, modellando i fianchi delle colline e le vallate, rivestendole di colori. Se Cagliari è il capoluogo culturale e gastronomico, una rete di trattorie e ristoranti alimenta l'entroterra. Agriturismi, ovili e cantine. In Sardegna il vigneto è parte integrante del paesaggio, presente quasi ovunque, dalle pianure più fertili vicino al mare sino all'alta collina e alle zone più interne. Un ruolo importante, quello della vitivinicoltura, in una regione dove la particolare conformazione orogenetica e territoriale consente produzioni enologiche di elevata qualità che in alcune aree raggiunge spesso l'eccellenza. Il sistema di allevamento tradizionale è quello tipico delle zone calde e di mare: l'alberello. Oggi si sta assistendo ad un cambiamento, che va nella direzione della viticoltura moderna, con sistemi di allevamento a spalliera e/o tendone. Così, su terreni sabbiosi o di granito, tra le pendici di colline calcaree e il mare, incorniciati da boschi secolari di olivastri, lecci e sugherete, recintati da muri a secco, siepi di rovi e fichi d'India, i vigneti, coltivati ad alberello o a spalliera, segnano e disegnano il paesaggio, gli conferiscono un'identità unica, irripetibile, come peculiari ed unici sono i suoi vini, Cannonau, Vernaccia, Malvasia, Nuragus,

Fotos: © privato

Michele Mastio e Paola Hofmann

Vermentino e molti altri testimoni di un legame indissolubile tra l'uomo e la sua terra, che, nell'incontro con gli "Altri", fenici, punici, greci, romani, spagnoli, piemontesi, si è arricchita.

La filiera filiera vitivinicola è ridondante di termini agropastorali come l'evocativo Bovale con cui si identifin si individuano due vitigni, il Bovale sardo e il Bovale di Spagna detto anche Bovale grande, entrambi giunti in Sardegna dalla penisola iberica intorno al 1300. Spesso in uvaggio con il Cannona, il vino rosso che, forse più d'ogni altro, richiama immediatamente alla memoria la Sardegna, le sue antiche tradizioni e la sua accogliente ospitalità. La coltivazione del vitigno è diffusa in tutta l'isola, ma trova il suo ambiente d'elezione nelle zone più interne, in particolare l'Ogliastra. La Doc Cannonau di Sardegna comprende le sottocagorie: "Jerzu", "Capo Ferrato", "Oliena" o "Nepente di Oliena ".

Tra i vitigni a bacca bianca della Sardegna, il Nuragus è ancora oggi il più coltivato pur con una graduale tendenza ad una riduzione delle superfici. E' riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata Nuragus di Cagliari dal 1975. Dalla vinificazione in purezza di questo elegante vitigno si ottiene un vino di grande finezza, generalmente caratterizzato da un luminoso colore paglierino dorato, sentori floreali e fruttati di pesca e albicocca e piacevoli e morbide note gustative ancora di frutta ed erbe aromatiche. Ma grande attenzione viene posta negli ultimi anni al Vermentino, di cui la Sardegna è certamente terra d'elezione insieme al Cannonau e rappresenta l'espressione più tipica della produzione enologica regionale. Il vitigno Vermentino viene attualmente utilizzato per la DOCG "Vermentino di Gallura" e le DOC "Vermentino di Sardegna", " Alghero Vermentino frizzante" e "Cagliari Vermentino". Vitigno bianco che predilige i terreni sabbiosi e rocciosi tipici del disfacimento granitico della

"Al palato è fresco, caratterizzato da una bella timbrica minerale, quasi sapida, mielata e di grande persistenza su toni di erbe aromatiche che sposta il baricentro su componenti che promettono una lunga evoluzione."

Gallura, dove una delle aziende di più antica tradizione è l'Azienda Capichera di Arzachena, nata ben cento anni fa e rilanciata dai fratelli Ragnedda. La zona di elezione per la produzione del Vermentino rimane comunque quella del Limbara, compresa nel triangolo Berchidda, Monti, Tempio Pausania. Ed è proprio dalla punta più alta del Limbara che prende il nome la Cantina del Giogantinu di Berchidda e il suo vino più famoso. Il "Giogantinu" è un Vermentino di Gallura DOCG Superiore che raggiunge l'eccellenza nella linea "Vigne Storiche", da cui deriva un vino prodotto in quantità limitata (10 mila bottiglie) dai vigneti di Berchidda e Oschiri, vigneti di 70 anni coltivati ad alberello che producono solo 3.000 litri per ettaro. Ad esso si aggiunge il "Lughente", il "Lughente Passito Vendemmia Tardiva", A Monti invece i Vermentino di Gallura DOCG più famosi sono l'"Hisony" e il "Funtanaliras". Il primo è prodotto dall'Azienda Pedra Majore, condotta da tre generazioni dalla famiglia Isoni, mentre il secondo è prodotto dalla Cantina del Vermentino di Monti e nasce da una selezione di uve proveniente da vigneti a 300/350 metri di altitudine.

Un'altra area elezione del Vermentino è Alghero (SS), dove la cantina più famosa è senza dubbio la Sella e Mosca. L'azienda sorse alla fine dell'Ottocento vicino ad Alghero, in località Li Piani, I fondatori furono due gentiluomini piemontesi che erano arrivati in Sardegna per una battuta di caccia, Erminio Sella (nipote del grande Quintino), un ingegnere minerario di gran cultura, e Edgardo Mosca, esperto di viticoltura, i quali avviarono un'impresa che sin dall'inizio si è distinta per la capacità innovativa e la ricerca sperimentale, con l'innesto di viti europee su piede americano. L'azienda ha assunto una dimensione internazionale, con il passaggio del controllo alla Campari nel 2001. Oltre ai celebri internazionali vini più famosi dell'azienda sono il "Cannonau di Sardegna DOC" e il "Vermentino di Sardegna DOC".

Poi si segnala tutta una generazione di giovani produttori impegnati a cambiare fisionomia al Vermentino svelandone le intrinseche potenzialità. Compresa una spesso insospettabile longevità. Parliamo ad esempio della cantina Mastìo-Hofmann nel cuore del paese agricolo di Galtellì tra Orosei e Cala Gonone dove la scrittrice premio Nobel Grazia Deledda ambientò numerosi racconti e romanzi. Michele e Paola producono diverse tipologie di vino tra cui un Vermentino doc, un rosato da cannonau, tre rossi tra cui un cannonau in purezza e un taglio tra cannonau e Montepulciano che poi viene messo in tonneau e per finire abbiamo anche il vermut, sia di cannonau che di vermentino. nuora di Tonino Mastio che hanno deciso di riprendere in mano i 10 ettari dei vitigni di famiglia e trasformarli in un'avventura da 20mila bottiglie all'anno e un export che raggiunge i quattro angoli del Pianeta. «Ci siamo buttati in questo sogno spinti dalla grande passione per il vino – commenta Paola, un mix di sangue ogliastrino e tedesco. Straordinario, ad esempio il Vermentino di Sardegna 2017 Malicas, che spiazza buona parte dei bianchi prodotti nel nord-ovest della Sardegna. Un Vermentino di particolare freschezza e intensità, la cui complessità è da ricercarsi nella prolungata macerazione a freddo che viene effettuata prima della svinatura. È così che nasce un bianco teso e concentrato, Giallo paglierino intenso. Al naso esprime note floreali e fruttate che richiamano i sentori tipici del Vermentino. Al palato è fresco, caratterizzato da una bella timbrica minerale, quasi sapida, mielata e di grande persistenza su toni di erbe aromatiche che sposta il baricentro su componenti che promettono una lunga evoluzione nonostante il prezzo davvero abbordabile, sui 10 euro.

Cantina Mastio Hofmann, Via Baronia, 26, Galtellì NU.

„Die Renaissance von **Riesling** & Co“

Die **Masterclass** für Sommeliers – Deutschlands Elite in **14** Gängen.

● VON GIUSEPPE LAURIA

Anlässlich des Nationalkongresses der grössten und wichtigsten italienischen Sommeliersvereinigung A.I.S. in Meran hatte ich im vergangenen Winter die Ehre, unter anderem eine von mir zusammengestellte Masterclass unter dem Titel „Die Renaissance von Riesling & Co“ zu moderieren. Die Präsidentin des A.I.S., Christine Mayr, sagte lapidar, „zeig einfach, was Deutschland im Preisbereich so bis zirka 30€ kann und du selber gerne trinkst“. Also die Qual der Wahl: Deutschland bietet eben nicht nur beim Fussball, sondern auch beim Wein inzwischen viele veritable Alternativen. Nach langem Ringen habe ich mich für diese Mannschaftsaufstellung entschieden.

DIE MASTERCLASS, A.I.S.-Kongress 2018 in Meran:

1. 2017 Knebel, Riesling „Von den Terrassen“, Mosel:

Die Rieslinge des jungen Matthias Knebel gehören längst zu meinen Lieblingsrieslingen in solchen Masterclasses. Zum einen, weil die Bilder seiner atemberaubend steilen Terrassenlagen, die er gerne auch früh morgens bei Sonnenaufgang per Instagram in die Welt sendet, stets zu einem Wow-Effekt führen. Als Moderator lege ich grossen Wert auf die Visualisierung von Inhalten, denn ein Bild aus dem Uhlen, der mich irgendwie an den Turm zu Babel erinnert, sagt mehr als 1000 Worte. Der Riesling „Von den Terrassen“ ist für mich einer der besten Riesling-Weinwerte Deutschlands. Im Duft bringt er schon die ganze Dramatik des Berges ins Glas. Rassig, mineralisch, durch und durch rauchige Steinigkeit zeugen von unmissverständlicher Herkunft. So auch dieser 2017. *17+/20 –2025*

2. 2016 Van Volxem, Riesling Wiltinger, Mosel:

Ein Traum von Ortswein. Bringt die ganze Klasse der Lagenweine mit sich, zeigt sich aber früher zugänglich und mit grossem Trinkfluss. Delikate Frucht mit zartgelben und hellfruchtigen Schattierungen, dahinter feine Mineralik. Im Mund mit zartcremiger Fülle, die aber von einer enorm saftigen Säure und pikanten Mineralik begleitet wird, man meint, die gelbgolden Trauben zu schmecken. So animierend, so frisch und doch so viel Herkunft. 17.5/20

Fotos: ©Privat

3. 2017 Schäfer-Fröhlich, Riesling Schiefergestein (Gutsriesling), Nahe:

Noch so ein Weinwert, der in meinem „Best-Buy-Portfolio“ ganz weit oben figuriert. Im Duft die obligatorischen Sponti-Noten à la Tim, leicht reduktiv, etwas pflanzlich, nur zarte Fruchtandeutungen, viel Rauch, aber hier geht es um Viel statt um Nichts. Im Mund durch und durch mineralisch-rauchig, sehnig und mit zart-cremiger Hülle, viel Spannung, die pikante Säure und steinige Mineralik geben ihm unmissverständlichen Charakter, dabei sehr linear ausgerichtet, aber kein Hungerhaken. *17.5/20 –2025*

4. 2017 H. Dönnhoff, Riesling „Roxheimer Höllenpfad“ Erste Lage, Nahe:

Als Kontrapunkt sozusagen eine etwas fruchtbetontere, klassischere Rieslingvariante von der Nahe vom Altmeister. Herrlich saftiges und dabei fruchtbetontes Bouquet, in dem ein aromatischer weisser Pfirsich und betörende Blüten den Ton angeben. Aromatisch-saftig geht es auch am Gaumen weiter, dabei zieht die saftige Säure und die kräutrig-aromatische Art ewig nach, leicht salzige Textur. Schöne Liaison aus Frucht, Würze und Riesling-Frische. *17.5/20 –2025*

„Deutschland bietet eben nicht nur beim Fussball, sondern auch beim Wein inzwischen viele veritable Alternativen. Nach langem Ringen habe ich mich für diese Mannschaftsaufstellung entschieden.“

Giuseppe Lauria

5. 2016 Emrich-Schönleber, Riesling Halgans, Nahe:

Die ehemalige trockene Spätlese aus dem Halenberg ist immer eine Bank und ältere Jahrgänge wie etwa der kürzlich probierte 2007er und 2009er zeigen, wie gut dieser „Zweitwein“ reift. Kühles, sehr typisches Bouquet mit steinig-mineralischen Noten, Minze und auf rauchiger Kulisse mit zartem reduktivem Sponti-Touch. Der Wein ist stets etwas kraftvoller, männlicher als etwa das Pendant aus dem Frühlingsplätzchen (auch beim 2018er so). Im Mund ist er ebenfalls steinig mit zarten Gelbfruchtaromen, dabei aber straff und kühl gewoben, zupackend und kraftvoll. Kein Seiltänzer, eher der durchtrainierte Athlet. *17.5/20 –2025*

6. 2016 Peter Jakob Kühn, Riesling Hallgartener Hendelberg, Rheingau:

Ja, was habe ich mir in den vergangenen 15 Jahren schon die Finger über die Kühn-Weine wund geschrieben. Einst im „echten “ Gault Millau Abstiegskandidat auf Zwei-Trauben, führt heute das Weingut als einziger Betrieb im Rheingau 5 Trauben im „neuen“ Vinum Guide. Nun, fast ein Jahrzehnt durfte ich als verantwortlicher Chefverkoster dort die Weine bewerten. Viele Führer und Zeitschriften sind dem im vergangenen Jahrzehnt unaufhaltsamen Aufstieg vom „Polarisierer “ zum längst allseits gefeierten Star inzwischen gefolgt. Oft stehen die Top-Einzellagen und Raritäten sowie die Weltklasse-Edelsüssen im Vordergrund. Dabei kann man hier bedenkenlos jeden Wein kaufen. Der Hendelberg spielt aber eine besondere Rolle im Lagenportfolio. Er liegt direkt am Waldrand nordöstlich von Hallgarten und zählt zu den höchsten Weinbergslagen des Rheingaus. Dabei profitiert er vom kühleren Mikroklima des Taunusausläufers. Komplexes Bouquet mit viel Intensivität, enorm reife Gelbfrucht, fast kandiert, warme Kräuter, Heu und gelbe Blüten sind hier stilbildend. Am Gaumen extrem vielschichtig und dicht gewoben, dabei ist das Fundament durchweg mineralisch und kräutrig, sehr gebündelt, wie aus einem Guss und ewig lang. *17.5/20 –2025*

>

7. 2016 Wittmann, Riesling Westhofener, Rheinhessen:

Bei Philipp Wittmanns Weinen ist Warten Pflicht. Das gilt vor allem für seine GGs. Doch aus der zweiten Reihe gibt es Weine, die schon in der Jugend zu so grossen Höhenflügen ansetzen. Um es vorweg zu nehmen, dieser Ortswein hat es in sich. Zitrusdominiertes Bouquet mit hohem Witmannschen Wiedererkennungswert, das geht in die Amalfi-Richtung, ziemlich betörend, dazu kandierte Zitrusnoten, Grapefruitschale, Bergamotte und Ingwer. Im Mund sehr frisch und zupackend, mit schöner aromatischer Tiefe und rauchiger, kalkig anmutender Kulisse. Sehr straff gewoben, mit anspruchsvoller Phenolik und mit extrem zupackender Zitrusfrucht, ganz eigener Stil. Tolle Säurestruktur, so erfrischend, so pikant. Wow, was für ein Ortswein! *17.5/20 2020 – 2026*

8. 2007 Emrich-Schönleber, Riesling, Monzinger Frühlingsplätzchen Grosses Gewächs, Nahe:

Ich hatte der Präsidentin des AIS, die mich für mehrere Masterclasses gebucht hat, versprochen, etwas Reifes mitzubringen. Die italienischen Sommeliers sollten die viel besungene Reifefähigkeit deutscher Rieslinge im Glas nachvollziehen können. So liess die Begeisterung nicht lange auf sich warten. Nur kurz doppelt dekantiert strömte ein herrlich gereifter Riesling-Duft aus dem Glas: feine Petrolnote mit nassem Stein, leicht kandierte gelbe Früchte, Bergamotte. Im Mund ein wunderbare gereifter Riesling mit seidiger Textur, feiner, pikanter Frucht und schmelziger Hülle. Lang und nachhaltig im Finale. Ein grosses Frühlingsplätzchen, das von den Sommeliers zu schätzen gewusst wurde. *18.5/20 trinken*

9. 2015 Ökonomierat Rebholz, Riesling Birkweiler Kastanienbusch, GG, Pfalz:

Die Pfalz war bei trockenen Rieslingen sicher einer der Gewinner im vergangenen Jahrzehnt zu sehen, auch dank regelmässig hoher Noten im Gault Millau. Ob das mit dem Global Warming weiter anhält, ist abzuwarten. Zu den ganz Grossen gehört seit Jahrzehnten die Familie Rebholz, die wie kaum eine Zweiter die ganze Brandbreite der dortigen Rebsorten exzellent beherrschen. Dieser Riesling ist dabei sowas wie ein Blue Chip. Immer weit vorn, auch bei uns im Weinwisser.
Feinste, sublim wirkende ätherische Noten, Minze, pikante Gelbfrucht, weit gestaffelt. Im Mund enorm vielschichtig, dabei mit der ganzen Kraft und Saft der Südpfalz, dennoch zupackend, enorm gebündelt und frisch, auch der Eindruck von nassem Stein bietet einen spannenden Kontrapunkt. Grosses Kino. *18.5/20 2020 – 2030*

10. 2016 Paul Weltner, Silvaner Rödelseer Küchenmeister, GG, Franken:

Die Weine von Paul Weltner sind schon seit einigen Jahren bei mir hoch im Kurs. Denn sie verbinden feine Frucht mit Druck und Mineralik. Und sie sind meistens wirklich trocken und „seifig trocken“. So auch dieser elegante, kristalline Silvaner, der mit Substanz und Struktur statt mit plumper Frucht punktet. Gerade mal vier Silvaner GG schafften es über unsere 18-Punkte-Schwelle. *18+/20 –2025*

11. 2016 Bürgerspital zum Heiligen Geist, Silvaner Würzburger Stein-Harfe, Grosses Gewächs, Franken:

Auch wenn viele „Weinnerds“ es dem 120-Hektar-Riesen nicht zutrauen, hier entstehen unter der Leitung von Robert Haller brillante Silvaner. Verführerisch duftiges Bouquet mit ätherisch-frischen Noten und weissen Früchten. Am Gaumen hell strahlend, präzise, sehr saftig, mit gelben Früchten und geschliffener Textur. Ausführliche Notiz im WW 10/16. *18/20 –2025*

12. 2017 Kranz, Weisser Burgunder GG Ilbesheimer Kalmit, Pfalz:

Dass Kranz im WEINWISSER ex-aequo mit Rebholz' „Im Sonnenschein“Platz 1 belegte, war für viele überraschend. Doch dieser Wein hat es in sich. Komplexes Bouquet mit feinkonturierter, hellstrahlender Frucht, sehr präzise und einladend. Im Mund enorm saftig, feine Aromatik und grosse Tiefe, lange nachsaftend mit expressiver, aber nie überbordender Frucht. Ausführliche Notiz im GG-Spezial in WW 10/18. *18/20 –2025*

13. 2015 Weingut Huber, Chardonnay Alte Reben (Magnum), Baden:

Dass der junge Julian Huber noch mal an der „Finesseschraube“ gedreht hat, dürfte sich längst rumgesprochen haben. Dabei wird von manch einem kritisiert, ob er manches mal nicht zu früh liest und die Säure zu rassig ist, was bei einer bekannten Britischen Kritikerin zu (viel zu) geringen Punktwertungen bei den herausragenden GGs führte, die gemessen an der sonstigen Grosszügigkeit bei anderen Erzeugern – meines Erachtens ausser Verhältnis steht. Diese Diskussion des zu frühen Lesens führe ich zwar selbst gerne anderswo, aber hier finde ich die Säure von genügend Extrakt und Substanz abgepuffert und ausbalanciert. Vor allem, wenn man ihnen die erforderliche Zeit gibt, sich zu entwickeln. Typisches, reduktives Bouquet mit an Sesamöl und Löhe erinnernde Noten, das feine Holz fördert Assoziationen an das Burgund: Neben dieser Rauchigkeit steigen Aromen von zartgelbem Kernobst, Limonenschale, Jod und Wacholderbeeren auf. Im Mund zeigt sich die ganze Spannung: präzise und fest konturierte Chardonnayfrucht, ganz zarter, sahniger Schmelz, der von einer zupackenden Säure in Schach gehalten wird, wie der Dompteur den unbändigen Löwen im Zoo. Einen solchen Chardonnay aus Deutschland haben viele anwesende Sommeliers nicht erwartet. Das bekam also auch seinen verdienten Applaus. *17.5+/20 2020 – 2027*

14. 2016 Huber, Malterdinger Spätburgunder, Baden:

Hier wollte ich zeigen, dass Huber auch im Ortsweinbereich sehr gute Pinots macht. Hellrote Früchte dominieren das enorm klare, fast kristalline Bouquet: Himbeere und Kirschen, ganz zarte Vanille vom feinen Holz im Hintergrund. Rassig, fest und linear mit finessenartiger Saftigkeit, mehr auf Trinkfluss als auf Komplexität gemacht, wunderbar erfrischend und animierend aus einem grossen Burgunderjahr. *17+/20 2019 – 2025*

2007 Emrich-Schönleber, Riesling, Monzinger Frühlingsplätzchen Grosses Gewächs, Nahe

DER **GASTAUTOR**

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

Der **lebendige** Weinberg

Auf dem Schwarzhof in Sankt Justina betreibt die **Familie Loacker** seit 40 Jahren biologisch-dynamischen Weinbau – im Einklang mit der Natur. Eine Spurensuche nach dem Loacker-Erfolgsgeheimnissen.

Fotos: ©Roman Gasser

„Wir waren Querdenker, wurden oft nicht ernstgenommen. Ich habe damals manche schlaflose Nacht verbracht. Heute fragen uns unzählige Weinbauern um Rat, was den biologisch-dynamischen Weinbau betrifft.“

Rainer Loacker

● VON MARIA KAMPP

Der Blick geht weit über Bozen, schweift über Zypressen und Weinberge bis zum Rosengarten hinüber. Das Ambiente im Skyline Pavillon des Weinguts Loacker in Sankt Justina sucht seinesgleichen, schwebt man doch im wahrsten Sinne des Wortes über allem!
Hier auf dem Schwarzhof betreibt die Familie Loacker biologisch-dynamischen Weinbau, und das genau seit vierzig Jahren.
Loacker Wine Estates stehen für Weingenuss aus Südtirol und der Toskana und begeistern Weinkenner von nah und fern. Das Stammweingut befindet sich hier am Schwarzhof, wo uns Rainer und Hayo, Vater und Sohn Loacker, zur Weinbergführung und Verkostung empfingen.

Im Jahr 1334 erstmals urkundlich erwähnt, war das historische Anwesen bereits im Mittelalter bekannt für die hervorragende Qualität seiner Weinberge.
Im Jahr 1979 beginnt die Familie Loacker hier ihre ganz eigene Weingeschichte. Gründer Rainer Loacker beschritt damals aus gesundheitlichen Gründen eine radikale Wende in seinem Leben, hin zum Wein, hin zur Natur.
Die Biodynamie, unterstützt von der Homöopathie, stand von Beginn an im Zentrum. Heute überlässt Rainer Loacker die Führung der drei Weingüter den Söhnen und pflegt einen Weingarten in der Steiermark.
Die in Südtirol bewirtschaftete Gesamtfläche beträgt rund sieben Hektar, denn später kamen die Weinberge der Güter Kohlerhof und Kalter Keller hinzu. Jahr 1996 erwarb die Familie die Tenuta Corte Pavone in Montalcino, 1999 die Tenuta Valdifalco in der Maremma. Das Ergebnis der Loacker'schen Umtriebigkeit, gepaart mit Herzblut, Hartnäckigkeit und Idealismus? Mehr als dreißig Etiketten.

Drei Weingüter, eine Philosophie. Sie nennen sich selbstbewusst die Bioneers. Der Wein ist in erster Linie Ausdruck der ganzheitlichen geistigen Lebenseinstellung der Familie, betonen Vater und Sohn. „Unsere Weine beeindrucken durch ihre Natürlichkeit“, so Hayo Loacker, verantwortlicher Geschäftsführer und Weinmacher. „Sie besitzen viel Charakter und zeigen im Glas eine tiefe Harmonie.“
„Wir machen Wein im Einklang mit der Natur, pflegen die Einzigartigkeit unseres Terroirs und schätzen die Besonderheit eines jeden Jahrgangs”, bestätigt der Vater.
Über die Biodynamie nehme man Einfluss auf die Bodenqualität und die Fruchtbarkeit der Rebe. So wird zum Beispiel zweimal im Jahr bis auf dreißig Zentimeter Tiefe der Boden gelockert und eine Einsaat zwischen den Rebzeilen vorgenommen. „Wir wollen Vielfalt im Weinberg, als Ausgleich zu den Rebzeilen, die an sich ja eine Monokultur darstellen,“ so Hayo Loacker. Eine Vielfalt von Insekten und eine Vielfalt an Vegetation sorgen für eine gute Durchwurzelung und Durchlüftung des Bodens. “Damit schaffen wir einen lebendigen Weinberg.” Davon überzeugen wir uns beim Spaziergang entlang der Rebzeilen, wo es krabbelt, fleucht und kreucht.
Die Reben erfreuen sich dank der Aufbringung biodynamischer Präparate prächtiger Gesundheit. Der Einsatz von Homöopathie stärkt sie in ihrer Resistenz gegen Umwelteinflüsse, zum Beispiel Pilzerkrankungen.

„Mit der Natur gehen ist das Wichtigste“, betont Rainer Loacker. Zentral sei, mit der Rebe in einen Dialog zu treten und ihre Bedürfnisse zu verstehen. Stahl und Beton sucht man im Loacker'schen Weinberg vergebens, die Düngung erfolgt nicht durch die Gabe von Kompost, sondern ganz natürlich durch den Bewuchs unter und zwischen den Rebzeilen. Anfangs, vor vierzig Jahren, gab es Widerstände, an die sich Rainer Loacker lebhaft erinnert. „Wir waren Querdenker, wurden oft nicht ernstgenommen. Ich habe damals manche schlaflose Nacht verbracht. Heute fragen uns unzählige Weinbauern um Rat, was den biologisch-dynamischen Weinbau betrifft. Die Zukunft weist klar in Richtung Biodynamie. Wir besitzen damit seit vierzig Jahren Erfahrung. Die kann uns keiner nehmen.“

Auf den sieben Hektar Rebfläche werden typische Südtiroler Rebsorten wie Vernatsch und Lagrein kultiviert, doch auch internationale Sorten wie Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon fühlen sich wohl an den steilen Hängen oberhalb Bozens. Eine maschinelle Bearbeitung ist fast nicht möglich, sie erfolgt daher beinahe ausschließlich mit Hand.
Das Mikroklima tut sein Übriges: die heißen Tage und kühlen Nächte auf knapp 500 Metern ü.M. lassen die Trauben die perfekte Reife erlangen und sorgen für saftige Weine mit einer eleganten Frische. Die Vergärung erfolgt unter Einsatz eigener Jahrgangshefen rebsorten- und lagenspezifisch. „Dadurch erhält jeder Wein und jeder Jahrgang seinen eigenen Charakter“, erklärt Hayo Loacker. Die Loackers bauen auf die Battonage, das Aufrühren des Hefesatzes, beim Ausbau setzen sie auf große Holzfässer, um den Weinen die Möglichkeit und vor allem die Zeit zu geben sich zu entwickeln.

Nachdem wir uns so angeregt die Beine vertreten haben, dürfen wir im Sky Pavillon ans Verkosten gehen. Eingebettet in den Weinberg und von wunderbaren Ausblicken verwöhnt, begegnen wir allem, das der lebendige Weinberg zu bieten hat – und werden nicht enttäuscht.

Rainer Loacker, Christine Mayr und Hayo Loacker

Wir beginnen mit den vielversprechenden Weinen aus der Steiermark, dem Blanc Libero Bacco 2017 und dem Altsteirischen Mischsatz 2018. Uns gefällt ihre Tiefe und Fülle und dass sie trotz ihrer Komplexität griffig sind. Weiter geht es mit dem Atagis 2018, einem schlanken und verspielten Gewürztraminer aus der Lage Kalter Keller im Eisacktal, angenehm weich am Gaumen. Burgundisch mutet uns ein 2011er Chardonnay an, der erst im nächsten Jahr auf den Markt kommt, nach stolzen sieben Jahren im Tonneau. Die Feinhefe sorgt hier für eine lebendige Frische, die uns außerordentlich gut gefällt. Hayo präsentiert uns zwei weitere Weißweinschätze, den Sauvignon Tasnim 2004, dessen aktueller Jahrgang gerade von Falstaff ausgezeichnet wurde, und einen 1995er Chardonnay. Beide sind exzellent gealtert und beeindrucken mit schöner Säure und Saftigkeit am Gaumen. „Die sind spannend!“ formuliert Christine es treffend.

Weiter geht's mit Rot. Wir bleiben zunächst in Südtirol und verkosten den Gran Lareyn Lagrein Riserva 2016. Nach dreißig Monaten im Holzfass besitzt er eine großartige Harmonie, im Geschmack ist er voll, im Abgang weich und langanhaltend. Seine Frische paart sich mit einem angenehm kühleren Charakter. Da wir im Sky Pavillon über den Dingen schweben, fällt es nicht schwer, einen Ausflug in die Maremma zu unternehmen. Los geht's mit dem Poggio Marcone 2016, einem Morellino di Scansano der Tenuta Valdifalco. Bereits die von einer spanischen Künstlerin gestalteten Etiketten versetzen uns ins Träumen.
Der Wein ist ein Traum für Sangiovese-Fans, in der Nase integrieren sich rote Früchte und zarte Holzaromen, am Gaumen Fruchtigkeit und Reifenoten. Es folgt der Lodolaia 2016, der auf dem Weingut Valdifalco produzierte, spontan vergorene

Syrah. Rubinrot in der Farbe, präsentiert er sich in der Nase komplex und intensiv. Am Gaumen überzeugen eine angenehme Säure und vielversprechendes Tannin.
Zum Schluss dürfen wir die Weine aus Montalcino genießen. Denen hat auch Robert Parker bereits mehrfach 92 Punkte und mehr verliehen. Der Rosso di Montalcino 2016 erfreut uns mit samtigem Tannin, der Brunello di Montalcino Vigna „Poggio Molino al Vento“ 2014 ist kraftvoll und konzentriert. Wir genießen hier eine der besten Lage der Tenuta Corte Pavone, das Ergebnis von bis zu siebzig Mikrovinifizierungen, wie uns Hayo erklärt. Der 2013 Brunello di Montalcino „Fiore del Vento“ 2013, benannt nach dem Windröschen, versetzt uns ins Träumen mit seinem seidigen Tannin und seiner Ausdruckskraft. Den krönenden Abschluss bildet ein 1999er Brunello di Montalcino. Wir sind nicht in der Toskana, doch es ist uns beinahe so, als seien wir dort. Und wir können Rainer Loacker nur zustimmen, der sagt, „Dieser Wein gibt dir Energie, Kraft und Freude.“

Ein **magischer** Ort

Einer der schönsten Weinberge Südtirols ist sicherlich jener des **Sanctissimus**: der Missianer Leiten. Auf alten Pergeln gedeiht der Paradewein der Kellerei **St. Pauls**.

Fotos: © Kellerei St. Pauls

● VON CHRISTINE MAYR*

Kein Zweifel! Einer der schönsten Weinberge Südtirols ist jener des Sanctissimus: der Missianer Leiten. In Missian mit Südausrichtung gelegen, extrem steil und schon 1899 bepflanzt. Auf alten Pergeln gedeiht mit geringen Erträgen der Weißburgunder für den Paradewein der Kellerei St. Pauls.
Auf 350 bis 400 Metern erlauben ein besonderes Mikroklima und eine besondere Thermik, welche den Reifeverlauf der Trauben besonders begünstigen, die Produktion von besonders edlen Beeren. Ein wahrlich magischer Ort, dessen Zauber ich mich nie entziehen kann, obwohl ich ihn schon mehrmals besichtigen durfte.
An diesem magischen Platz wurde nun in kleinem Kreise der Jahrgang 2016 präsentiert. Die Trauben wurden mit den Schalen eingemaischt und langsam für einige Monate in 300 Liter fassende Ton-Amphoren vergoren. Der Ton ist ein geeignetes Medium um Weine zu vergären, da er porös ist und eine Mikro-Oxidation und zusätzlich noch eine Selbst-Kühlung zulässt. Dadurch verläuft die spontane Gärung sehr langsam und individuell, und es entwickeln sich komplexe Aromen, da es auf diese Weise gelingt die gesamten noblen Inhaltstoffe aus der Schale so schonend wie möglich zu extrahieren und auf den Einsatz von Enzymen und selektionierten Hefen zu verzichten.
Durch die spezielle Form der Amphore bildet der entstandene Maischekuchen einen perfekten Verschluss, so dass der Wein sehr gut abgeschlossen über mehrere Monate lang reifen kann. In den einzelnen Amphoren findet auch der biologische Säureabbau statt. Der anschließende Reifeprozess fand dann im großen Holzfass aus Eppaner Eiche statt. Danach wurde der Wein leicht filtriert und minimal geschwefelt.
Das Ergebnis ist ein wunderbarer Weißburgunder mit großer Eleganz, aromatischer Komplexität, feinem Gerbstoffgerüst und zartem Schmelz.
Die Säure zeigt sich gut eingebunden, der Abgang sehr lang. Chapeau!

**DipWSET-FRWS*

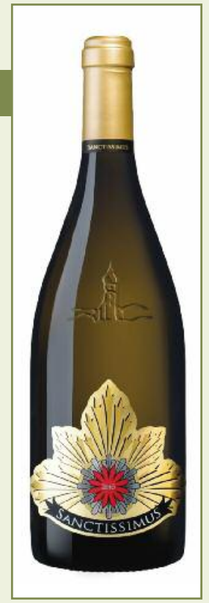
„Auf 350 bis 400 Metern erlauben ein besonderes Mikroklima und eine besondere Thermik, welche den Reifeverlauf der Trauben besonders begünstigen, die Produktion von besonders edlen Beeren.“

Essenz des Weissburgunders

SANCTISSIMUS Riserva 2016

Die im fernen Jahr 1899, auf einer extremen Steillage in Missian gepflanzten Rebstöcke, prägen einen der ältesten Weinberge Südtirols. Das mit größter Sorgfalt und mühevoller Arbeit handgelesene Traubengut und der äußerst niedrige Ertrag bilden die wertvolle Grundlage für unseren einzigartigen Weissburgunder Sanctissimus.
Die Trauben werden in Ton-Amphoren samt den Schalen eingemaischt und gären bei konstanter Kellertemperatur sehr langsam für einige Monate. Seine natürliche Ausgewogenheit findet der Wein nach einem Reifeprozess im großen Holzfass aus Eppaner Eiche. Der vielschichtige Jahrgang 2015 verspricht ein komplexes Aromaerlebnis und entwickelt sich am Gaumen sehr dicht, mineralisch und absolut balanciert.

Anbaugebiet: nach Süden ausgerichtete Steillage (zwischen 350 - 400 m.ü.d.M.)
Bodeneigenschaften: kalkhaltige Moränenschuttablagerung aus der Eiszeit
Rebstockalter: nachweislich bereits um 1899 gepflanzt
Ertrag: 45 dt/ha
Ausbau: schonende Vergärung auf den Schalen in großen Tonamphoren, Reifung im großen Holzfass aus Eppaner Eiche
Rebsorte: 100% Weissburgunder
Alkoholgehalt: 13,5%
Säure: 5,1 g/l
Restzucker: 1,0 g/l
Trinktemperatur: 10° - 15 °C



Praeclarus e Sanctissimus

Kellerei St. Pauls l'impronta esclusiva della qualità, dall'alto Adige a Vinitaly per essere in rete con il parterre internazionale, sempre.

Fotos: © Albin Thöni

● DI ANTONELLA IOZZO

Ritrovare un certo feeling con la storia, la qualità, l'ospitalità e la professionalità del produttore rende l'incontro, momento da ricordare nel vortice di Vinitaly.
Nel padiglione dell'Alto Adige cogliere l'attimo è sempre un emozione e la Kellerei St. Pauls, riesce a scoprirlo in rarefazione sensoriale proponendoci due capolavori enoici.
Spumante Brut Alto Adige DOC Praeclarus, 2007, 100% Chardonnay. Eleganza, freschezza, perfetto equilibrio fra mineralità e sapidità, sono le caratteristiche intrinseche alla qualità by Alto Adige, ma il Praeclarus 2007 è una metodo classico d'eccellenza. Non vogliamo scendere in tecnicismi, ma vogliamo focalizzare l'attenzione su quel mix di passione, dedizione e vocazione al terroir che si fa arte del vino nel gesto di uomini animati dalla dedizione e dalla competenza, come l'enologo Wolfgang Tratter. Ecco allora dalla selezione di uve provenienti dai vigneti collocati più in alto della Kellerei St. Pauls, prende forma l'eleganza del Praeclarus. Profumo di pesche bianche, albicocche, agrumi e fiori freschi diventano ispirazione, un fine e persistenze perlage sottende l'emozione e la memoria si fonde con una struttura complessa che sfoggia un naturale equilibrio.
Emozioni che raggiungono la consapevolezza della rarità con Sanctissimus Riserva 2016, la natura del Pinot bianco nella sua essenza più pura. Da uno dei vigneti più vecchi dell'alto Adige con vite piantate nel 1899, nasce Sanctissimus. Se essere unici, a volte, è una prerogativa dell'eccellenza, essere iconici è il valore senza tempo dell'Assoluto da tramandare nel rispetto dell'origine.
Le uve raccolte rigorosamente a mano, rilasciano la voce elegantissima del vigneto, la successiva fermentazione a temperatura costante in anfore di terracotta per alcuni mesi, e l'affinamento in legno grande di rovere di Appiano, ci regalano un vino di spiccata personalità. In ogni sorso la raffinatezza di un accordo perfetto tra sapidità e mineralità, tra complessità e armonia.
Kellerei St. Pauls l'impronta esclusiva della qualità, dall' Alto Adige a Vinitaly per essere in rete con il parterre internazionale, sempre.

Antonella mit ihrem Mann Michele

Foto: ©Schotz Photographics

Der **einzigartige** Weinberg

Ein **neues Erscheinungsbild** für den Kandlerhof: St. Magdalena ist das schönste Weindorf der Welt. Im Herzen des Weinberg-Schatzes liegt der wunderbare **Kandlerhof**, der immer wieder neu aufzublühen vermag.

● VON ROMAN GASSER

Wenn es St. Magdalena nicht schon gäbe, müsste diese Ortschaft erfunden werden. Ein einzigartiger Weinberg, der sich mit viel Schönheit und Charakter schmückt, ein Stück Land, das mit keinem anderen auf dieser Welt vergleichbar ist.

Der Weinberg strotzt nur so von Stärke, liebenswerter Umgebung und Stolz. Das Weindorf St. Magdalena in Bozen ist ein historischer Schatz, der immer wieder neu aufzublühen vermag.

Das Weingebiet ist bekannt für seine exzellente Weinproduktion und bildet mit seinen gleichmäßig angelegten Rebanlagen einen wunderbaren Blickfang.

St. Magdalena ist eines der Geburtsdörfer der Vernatschtraube – der Mutter des klassischen St.-Magdalener-Weines, eines der traditionsreichsten Weine im Land. Der fruchtig-trinkige Wein soll alles zeigen, was das Ursprungsgebiet auszeichnet. Der rubinrote Wein ist gleichzeitig auch der Namensgeber des Weinberges.

Inmitten dieser Schönheit erstrahlt das Weingut Kandlerhof – ohne Zweifel der schönste Teil des St.-Magdalena-Weinberges. Die Hügel und Weinpergel des Kandlerhofes erstrahlen im vollen Glanze und bereiten Lust auf guten Wein. Wenn man so dahinschwärmt, stellt man sich die Frage, wie es früher gewesen mag, wie die Familie Spornberger über Jahrhunderte, eine Generation nach der anderen, den Kandlerhof zu dem formte, was er heute ist – nämlich wunderbar.

Die Weinberge umfassen zwei Hektar Rebfläche in der Erziehungsform „Pergl“ (Pergola). Sie sind zu drei Vierteln mit den Rotweinsorten Vernatsch, Lagrein und Merlot sowie zu einem Viertel mit der Weißweinsorte Sauvignon Blanc bestockt.

Die Bewirtschaftung der Weingärten erfolgt auf konventionelle Art und Weise. Die Weine werden im alten Gewölbekeller sorten- und lagetypisch ausgebaut. Die Lagerung findet beim Weißwein im Stahltank und beim Rotwein im großen Holzfass statt.

Der Großteil der Kandlerhof-Weine werden als Qualitätsweine „Südtiroler D.O.C.“ eingestuft. Der wichtigste und charakterstärkste Wein ist der „Südtiroler St. Magdalener D.O.C. classico“. Jährlich werden um die 20.000 Flaschen Wein produziert.

Vor ein paar Monaten wurde das Flaschendesign komplett überarbeitet. Es spiegelt die Leidenschaft am Kandlerhof wider. Die Flaschenform änderte sich und das gesamte Etiketten-Design. Hier wurde eine völlig neue Etikettenlinie designt und nach vielen Feinarbeiten schlussendlich für den Jahrgang 2018 das erste Mal benutzt.

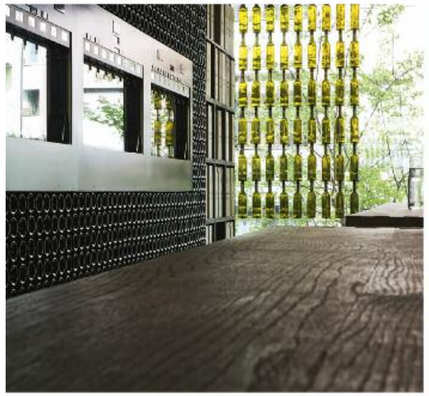
Die neuen Etiketten symbolisieren das, was den Kandlerhof ausmacht – nämlich Tradition, Moderne und vor allem Qualität.

Die neue Etikettenlinie wirkt sanft, strahlt Charakter aus und wurde mit viel Hingabe grafisch umgesetzt. Mit den neuen Etiketten erkennt man es auf den ersten Blick: die Kandlerhof-Weine haben eine ausgezeichnete Qualität.

Foto: ©Roman Gasser

2500 WEINE UND SPIRITUOSEN / 40 WEINE ZUR VERKOSTUNG

2500 VINI E DISTILLATI / 40 VINI DA DEGUSTARE



MERANER WEINHAUS • VINOTHEK • WINES TO TASTE

Romstraße 76 Via Roma | 39012 Meran/o

T +39 0473 012130 | vinothek@meranerweinhaus.com

NEU/NUOVO
SHOP ONLINE

www.meranerweinhaus.com

Fotos: ©Albin Thöni & Roman Gasser

Im Reich der **alpinen** Weißweine

1961 wurde die **Eisacktaler Kellerei** in Form einer Genossenschaft im historischen Keller des Reinthalerhofes gegründet. Ein Lokalaugenschein.

● VON CHRISTINE MAYR*

1961 wurde die Eisacktaler Kellerei in Form einer Genossenschaft im historischen Keller des Reinthalerhofes gegründet. Der Besitzer dieses Hofes, Anton Gfader, wurde dann auch zum ersten Obmann gewählt.
Nach dem Brand des Hofes im Jahre 1962 wurde an seiner Stelle ein modernes Gebäude errichtet. 1978 siedelte die Kellerei an den jetzigen Ort über: leicht erreichbar und strategisch günstig gelegen.
130 Mitglieder aus 11 Gemeinden liefern heute ihr kostbares Gut in Form von edlen Trauben an die Kellerei.
Peter Baumgartner und seine engsten Mitarbeiter Armin Gratl und Hannes Munter verfolgen dabei ein rigoroses Qualitätskonzept.
Für die ARISTOS-Linie werden nur mehr die besten Lagen verwendet. Diese Selektion erlaubt eine Auswahl an Weingärten, welche zwischen 300 und 900 Metern gelegen sind. Dies erlaubt Weine zu erzeugen, die gleichzeitig komplex und jugendlich frisch sind. Während früher die Ernte nach Rebsorten gesteuert wurde (deren zehn stehen heute im Sortiment), wird heute kurzfristiger auf Grund von Proben entschieden, die Lese einzuleiten.

Anfang Juni durfte sich das Team des **DIONYSOS** in einer von Peter und Armin geführten Verkostung von der Güte der Weine überzeugen.
Den Auftakt machte ein Chardonnay des Jahres 2013 mit harmonischer Säure, toller Salzigkeit und noch jugendlichem Charakter.
Es folgte eine Präsentation der ARISTOS-Linie des letzten Jahrganges: Müller-Thurgau, Sylvaner, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Pinot Grigio, Sauvignon, Riesling und Kerner.
Knackige Säure, ein angenehm saftiger Zug, elegante Struktur und eine fein ziselierte kühle Frucht sind all diesen Weinen gemeinsam.
Selbst der Gewürztraminer ARISTOS vereint diese Eigenschaften und macht ihn zu einem nicht zu üppigen und nicht zu fetten Vertreter seiner Zunft.
Dies sollte jedoch nur der Beginn unserer Verkostung sein. Zum Beweis, dass auch Eisacktaler Weißweine gut reifen können und auch im Alter ungeahnte Höhen erklimmen können, wurden uns

- *Kerner 2012*
- *Kerner 2011*
- *Kerner 2008*
- *Kerner 2007*
- *Kerner 2004*

serviert. Mit Euphorie konnten wir feststellen, dass alle Weine den Zeichen der Zeit bestens Paroli bieten konnten.
Sicherlich: die Aromatik veränderte sich, die Weine gewannen an Komplexität, wurden am Gaumen crèmiger und abgerundeter. Gleichzeitig waren die alpine Frische und feine Saftigkeit auch in der Reife immer klar erkennbar!
Die gut gestimmte Truppe mache sich sodann auf zum bekannten Restaurant Ansitz Steinbock, wo uns eine angenehme Überraschung erwartete: in einem tiefen Keller des Ansitzes erwartete uns bei Kerzenschein die nächste Begegnung mit den Weinen der Kellerei.

> „Knackige Säure, ein angenehm saftiger Zug, elegante Struktur und eine fein ziselierte kühle Frucht sind all den Weinen der Kellerei Eisacktal gemeinsam.“

Es präsentierten sich: Sylvaner 2011 – 2009 – 2007 – 2006 und 2003.
Letzterer wies leider einen Korkfehler auf. Schade!
Denn der Wein ließ seine Qualität erahnen und zeigte noch unwahrscheinlich viel Zug und Frische!
Alle anderen Sylvaner jedoch präsentierten sich wunderbar; auch wenn manchmal etwas Oxidation und leichter Firn in Anklängen spürbar waren. Jeder Wein zeigte noch feine Säure, welche wunderbar als Gegenpol zu den Reifeanklängen von etwa Honig, Marzipan, Biskuit, Karamell usw. stand.
Nach einem wunderbaren Abendessen mussten wir leider den gastlichen Ort und unsere großzügigen Gastgeber schweren Herzens verlassen.
Eine Gewissheit konnten wir indessen mitnehmen: Sylvaner und vor allem Kerner eigenen sich vorzüglich auch in reiferem Stadium genossen zu werden.
Ein herzliches Dankeschön an Peter und Armin! Viel Erfolg auf Eurem eingeschlagenen Weg!

**DipWSET-FRWS*

Weinreise nach **Südtirol**

Spannende Eindrücke der 18 Teilnehmer von der **Kärntner** Sommeliervereinigung im Frühjahr 2019.

● VON GERALD GLINIK*

Unsere erste Station führte uns in die steilen Abhänge im Eisacktal. Die Straßen wurden immer enger, der Bus konnte kaum noch durch die Kurven dirigiert werden. Da stand er nun endlich vor uns – der Pacher Hof, ein Erbhof. Wir bestaunten die steilen Terrassen, blickten uns den neuen und alten Keller der Weinerzeugung an und waren sehr beeindruckt durch die wunderbare Verbindung zwischen Alt und Neu. Es werden nur Weißweine produziert. Die Weine waren erstaunlich vielfältig– Grüner Sylvaner, Kerner, Sylvaner Alte Reben, Gewürztraminer, Grüner Veltliner, Riesling, Müller Thurgau, Pinot Grigio und natürlich das Private Cuvée. Dazu gab es noch ein traditionelles Mittagsmenü – so waren wir ja schon mal optimal auf Südtirol eingestimmt.

Dann ging es hinunter zum Stift Neustift. Ein großes Anwesen mit noch größerer Geschichte, die zu den ältesten Weingütern im deutschsprachigen Raum gehört. Das Angebot der Weine ist dementsprechend breit, von Alltagsweinen bis zu den Süßweinspezialitäten – Kerner Passito und Moscato Rosa. Ein Pinot Nero Riserva 2015 und ein Lagrein Riserva blieben in bester Erinnerung.

Auf nach Bozen. Die Kellerei Bozen ist ganz neu, ganz groß und mit modernster Technik. Der Rundgang glich förmlich einer Pilgerreise, die Wege sind lang. Die Weine in dieser Größenordnung waren in tadelloser Qualität. Auch an absoluten Spitzenweinen mangelt es nicht. Mauritius, eine Cuvée aus Lagrein und Merlot, Murmelter Cabernet Riserva, Siebeneich Merlot Riserva, Taber Lagrein Riserva, Mock Sauvignon Blanc und Dellago Weißburgunder.

Der Weg ist das Ziel. Und dieser Weg führte uns in die Arme von Michael Graf Goëss-Enzenberg, der uns persönlich durch sein Weingut führte, uns seine biologische Prinzipien erklärte, mit allen Abläufen und Erkenntnissen. Die Weine waren durchwegs von beeindruckend hoher Qualität. Der Mason Pinot Nero ein Gedicht, die Réserve del Conte aus Lagrein 35 %, Merlot 40 %, Cabernet 25 % eine verzückende Offenbarung, der Le Petit aus der seltenen Petit Manseng Rebe aus Südwestfrankreich faszinieren mit angenehmer Süße.

Am Abend kehrten wir im Hotel Weingarten, Eppan an der Weinstraße, ein. Einige Biowinzer versüßten uns das Abendessen – Weingut in der Eben, Garlider Christian Kerschbaumer, Thomas Niedermayr Hof Gandberg. Erst spät in der Nacht wurde der Weg zum Hotelzimmer eingeschlagen. Schon am nächsten Morgen ging es zeitig zur Sache. St. Quirinus wurde zu Fuß angesteuert, ein kleines biodynamisches Weingut mit kurzer Weingeschichte, aber großen Ambitionen. Der Keller klein, zu klein für die rasche Expansion. Ein paar Amphoren für neue Experimentalweine standen parat. Die Rebsorten bunt gemischt von traditionell bis international und auch PIWI-Sorten sind im Programm. Einige Preise wurden schon gemacht, 2017 Plantinies Mitterberg Weiss erhielt den Internationalen Bioweinpreis 2018 in Gold!

Die Busfahrt ging weiter nach Margreid, wo wir die beindruckenden Räumlichkeiten von Alois Lageder bewunderten. Der kleine Ort wirkt wie eine eindrucksvolle Kulisse einer Franco Zefirelli Inszenierung! Tolle alte Keller verbunden mit moderner Kellertechnik. Viele neue internationale Rebsorten im Versuch – Viognier, Sémillon, Syrah, Tannat… Die Verkostung der Weine führte uns auch zu den Highlights des Hauses – Chardonnay Löwengang, Casòn Hirschprunn, COR Römigberg Cabernet Sauvignon, Cabernet Löwengang und Krafuss Pinot Noir. Das Mittagessen vor Ort war ebenfalls vorzüglich.

Doch es blieb keine Zeit zum Verweilen. Es ging weiter zur Kellerei Tiefenbrunner in Kurtatsch an der Weinstraße. Das Schloss und das Umfeld in jahrzehntelanger Arbeit zu einem kunstvollen Augenschmaus verschmolzen. Wasserfälle, Gärten, alte Gemäuer und tiefe dunkle Keller prägen diesen Ort des Wohlbefindens. Christoph Tiefenbrunner führte uns durch die historischen Gemäuer, über steile Treppen in die Tiefen des Kellers. Vollgestopft mit alten und neuen, großen und kleinen Fässern. Im ehrwürdigen Verkostungsraum genossen wir die hochstehenden Weine dieses Vorzeige-Betriebs. Von der Selection Turmhof über die Selection Linticlarus bis zu den Ausnahmeweinen der Serie Selection Vigna reiche die Verkostungstiefe. Beeindruckend der Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner, der Sauvignon Blanc Riserva, die Chardonnay Riserva Vigna Au, der Toren Cabernet Sauvignon und die Blauburgunder Riserva Linticlarus. Unsere Zungen schnalzten spürbar vor Freude.

Die letzte Destination war das Weingut Elena Walch in Tramin. In imposanter Umgebung wurden die Weinkeller inspiziert und danach auf herrlich großer Verkostungstafel umfangreich probiert. Auch an diesen Ort durften wir wunderbare südtiroler Handwerkskunst genießen. Gewürztraminer Vigna Kastelaz, Pinot Nero Ludwig, Cabernet Sauvignon Riserva, Vigna Castel Ringberg. Welch herrliche Kreszentien wurden dargeboten. Wir konnten natürlich nicht alles probieren. Dafür war die Zeit zu kurz und der Respekt vor den tollen südtiroler Weinen zu groß.

Nur wenige Tage nach der Rückkehr nach Kärnten fiel mir ein besonderer Wein eines Restaurants auf. Den hatte ich in Südtirol leider nicht auf der Verkostungliste. 2013 Beyond the Clouds von Elena Walch ließ mich in wunderschönen Erinnerungen schwelgen und die Reise nochmals Revue passieren lassen. Das moderne und vorbildliche Südtirol hat uns weinmäßig voll überzeugt. Ich kann von mir behaupten, dass ich ein wohlwollender Fan dieser Weine geworden bin und mich auch als Botschafter der qualitativ hochstehenden Weine aus Südtirol betrachte. Ein Wiedersehen wird es schon sehr bald wieder geben. Bis dorthin – weiter so…

** Vizepräsident des Kärntner Sommeliervereins im Namen der 18 Sommeliers aus Kärnten*

„Das moderne und vorbildliche Südtirol hat uns weinmäßig voll überzeugt. Ich kann von mir behaupten, dass ich ein wohlwollender Fan dieser Weine geworden bin."

Neuer „Look"

Das **Konsortium Südtirol Wein** bekommt eine neue Website und damit ein komplett neues Gesicht. Die neue Website soll ein Werkzeug sein, um die Markenidentität zu stärken und das neue Image zu kommunizieren.

● VON ALEXANDER RAMMERSTORFER

Dieses Image ist vor allem auf den Facetten- und Kontrastreichtum der Weinregion Südtirol aufgebaut. Ziel der neuen Website soll es sein noch informativer zu werden und die Besonderheiten der Mitglieder/Winzer herauszustreichen.

Jedes Mitglied wird zukünftig auf der Südtirol Wein Homepage vorgestellt. Besonderen Wert wird dabei auf die Einzigartigkeit jedes Mitgliedbetriebes gelegt. Auf der neuen Website wollen wir mit aussagekräftigen Bildern die Winzer/innen und deren Familien vor den Vorhang holen, um zu zeigen wer hinter dem Produkt steht. Dies gilt allerdings genauso, um hervorzuheben wie viel Passion und Engagement hinter den Kulissen investiert wird, um schlussendlich Spitzenweine zu produzieren.

Zusätzlich wird ein namhafter Fotografe durch die Weinregionen Südtirols streifen, um die Südtiroler Weinwirtschaft bestens in Szene zu setzen. Im Rahmen dieser Fotoinitiative werden wir auch unsere Fotodatenbank mit Südtirol typischen Schnappschüssen erweitern. Diese Bilder stehen im Zentrum der Aufmerksamkeit und sollen zur Emotionalisierung der Websitebesucher beitragen.

Herausfordernd ist natürlich auch die Mehrsprachigkeit, welche für die internationale Kommunikation unabdingbar ist. Dabei kann das Konsortium Südtirol Wein allerdings auf bewerte Partner zurückgreifen, die Botschaften inhaltsgetreu in den zwei Landessprachen wie auch in Englisch, Russisch und Japanisch übersetzen. Ein besonderer Fokus galt der Mobile Version der Homepage, welche zunehmend an Bedeutung gewinnt und die herkömmliche Version in Besucherzahlen bereits überflügelt hat.

All dies wird schlussendlich zu einer besseren öffentlichen Wahrnehmung beitragen und einen Mehrwert für die Weinwirtschaft generieren.

INFO

www.suedtirolwein.com

Susanne Gasser, Dieter Sölva und Margot Messner: Leidenschaft für den Kerner

Fotos: © Albin Thöni

Drei Generationen, eine **Philosophie**

Der **Niklaserhof** liegt im schönen St. Nikolaus, einer Fraktion der Gemeinde Kaltern, eingebettet in herrliche Weinbergen mit Aussicht auf das Überetsch und den Kalterersee.

● VON SUSANNE GASSER*

Schon als Bub hat Dieter die ersten Kenntnisse im Weinbau von seinem Vater Josef erlernt. Josef Sölva selbst war 35 Jahre lang im Beratungsring tätig und bewirtschaftete gemeinsam mit seiner Frau Johanna den eigenen Weinberg und die Obstwiesen.
Damals unüblich für die Weingegend von Kaltern hatte er viele Weißweinsorten und wenig Vernatsch angepflanzt. Besonders die Rebsorte Kerner hatte es Josef angetan; er war der erste, der diese Rebsorte aus Deutschland nach Südtirol gebracht hatte. Diese Leidenschaft für den Kerner hat Josef an seinen Sohn Dieter weitergegeben.
Nach seinem Önologiestudium in San Michele all'Adige begann Dieter seinen Traum einer eigenen Kellerei in die Tat umzusetzen.
Nach Absprache mit seinem Vater wurde 1994 der Keller gebaut und die Hofstelle errichtet. Nach dem Austritt aus der Kellerei begann man langsam, die Trauben selbst zu vermarkten.
Vater und Sohn wurden ein gutes Team und ergänzten sich bei der Arbeit hervorragend: Vater Josef im Weinberg und Sohn Dieter im Keller.
Nun konnte Dieter das Erlernte im Keller umsetzen und anhand neuer Techniken Weine mit guter Qualität produzieren. Der Umstand, dass das Weingut Niklas in einem Rotweingebiet zu 70 Prozent Weißweine produzierte, erwies sich als großer Vorteil beim Verkauf. Langsam wurden die Obstwiesen verkauft und höher gelegene Weingüter angekauft, die zum Großteil mit Weißweinsorten bepflanzt wurden. Mit viel Fleiß und Arbeit eroberte das Duo den italienischen Markt mit seinen Weißweinen. Die Gewinne wurden immer in neue Güter investiert.
2011 schließlich übergab Josef den Hof seinem Sohn.
Inzwischen war auch schon Dieters Sohn Michael, der die Oberschule für Landwirtschaft in Auer besuchte, in die Fußstapfen des Vaters getreten.
Das Weingut Niklas wurde zum Familienbetrieb, in dem drei Generationen erfolgreich zusammenarbeiteten, wobei jeder seine Ideen einbringen und neue Erfahrungen sammeln konnte. So hat Dieter seinem Sohn Michael, gleich wie sein Vater ihm seinerzeit, im Weinberg drei Reihen Kerner überlassen, um seinen eigenen Wein zu kreieren. Das Ergebnis war verblüffend und trägt den Namen „Without“.
Ungeteilt blieb aber die große Leidenschaft für die Rebsorte Kerner.
Vater Josef verstarb 2018, jedoch Mutter Johanna, die gute Seele im Weinberg, hilft heute noch tatkräftig mit.
Auch Dieters zweiter Sohn Maximilian besucht schon die Oberschule für Landwirtschaft und wird in den Betrieb einsteigen; Sprössling Niklas beginnt die Mittelschule.

Heute umfasst das Weingut Niklas 7,5 Hektar, die Produktion liegt bei 50.000 Flaschen. Die wichtigste Rebsorte für den Verkauf ist der Weißburgunder. Der Kerner beträgt ca. 25 Prozent des Anbaus und wird in alle Welt exportiert, nach Amerika, Japan und Australien.
Inzwischen gibt es drei Linien vom Kerner: Klassisch, Riserva und Without.

Seit 2018 präsentiert sich das Weingut Niklas offiziell als Kellerei und weist ein reichhaltiges Sortiment auf. Die Etiketten wurden gemäß der Philosophie des Hauses neu gestaltet: Naturnah, bodenständig und traditionsbewusst. So tragen einige Weine den dialektalen Namen einheimischer Tiere, wie LUXS, FUXS oder OXS.

Unsere Weinverkostung führte durch das gesamte Sortiment:

HOS – Weißburgunder 2018
Im Stahlfass trocken ausgebaut wirkt der Wein mineralisch, gradlinig, fruchtig. Die Gärung von 50% der Maische erfolgt spontan, 10% der Trauben verbleiben auf der Presse für 20 Stunden zur Mazeration.

LUXS – Kerner 2018
Hierfür werden Trauben von jüngeren Reben (20 Jahre alt) aus verschiedenen Lagen (450 – 650 m im Anbau) gekeltert. Verwendung von Reinzuchthefe, aromatisch, fruchtig (Aprikose), gradlinig, gute Säure und anhaltend im Abgang.

DOXS – Sauvignon 2018
Die Trauben von Pergel- und Guyot-Anlagen auf Kalkböden werden mit Zugabe von Reinzuchthefen gekeltert. Der Wein weist eine animierende Säure und markante Paprikaaromen auf.

KLASER Salamander – Weißburgunder Riserva 2016
Die Gärung erfolgt im großen Holzfass, nach 12 Monaten kommt der Wein mit Hefezusatz in Stahlfässer für 8 Monate. 10% bleiben in kleinen Holzfässern und werden mit dem in Stahl ausgebauten Wein zusammengeführt. Der Wein schmeckt cremig und fruchtig (Quitte, Birne).

Dieter Sölva mit Christine Mayr

KLASER – Weißburgunder Riserva 2015
Für diesen Wein werden 50% der Trauben in Holz und 50% in Stahl ausgebaut und nach 12 Monaten zusammengeführt. Dieser Jahrgang wirkt runder und geschmeidiger als der 2016er, cremig und dicht.

KLASER – Weißburgunder Riserva 2014
2014 war ein kühler Jahrgang, der Wein ist feinfruchtig und elegant im Abgang.

KLASER – Weißburgunder Riserva 2006
Er überzeugt mit feiner Säure und überrascht durch seine Schmelzigkeit, reif, leicht firnig, saftig, breit und cremig.

LIBELLULA – Kerner Riserva 2016
Die Trauben stammen von jungen und 50 Jahre alten Reben, Erziehung Hochkordon (Casarsa). Die Gärung erfolgt in altem Tonneau-Fass, Ausbau 18 Monate. Der Wein weist eine gut eingebundene Säure auf, ist fruchtig und gradlinig.

MONDEVINUM – Kerner Riserva 2015
Der Ausbau erfolgt für 18 Monate im Holzfass, niedrige Schwefelwerte, gute, feine Säure, fruchtig, spürbar mehr sekundäre als primäre Aromen.

MONDEVINUM – Kerner Riserva 2014
Petrolartige Aromen gepaart mit Frucht wie Aprikose, Pfirsich, Struktur und Finesse ergeben einen einmaligen Trinkgenuss!

„Die Etiketten wurden gemäß der Philosophie des Hauses neu gestaltet: Naturnah, bodenständig und traditionsbewusst.“

MONDEVINUM – Kerner Riserva 2013
Dieser Wein präsentiert sich kräutrig, blumig, leicht bitter im Abgang.

MONDEVINUM – Kerner Riserva 2012
2012 war ein warmer Jahrgang, es sind Reifenoten spürbar.

MONDEVINUM – Kerner Riserva 2011
Der Wein ist wuchtig, fast schon süßweinartig, überrascht aber durch markante Säure. Nuancen von Aprikose.

MONDEVINUM – Kerner Riserva 2008
Bei diesem Wein verspürt man eine große Ähnlichkeit mit dem Jahrgang 2014, starke Petrolaromen, zeigt Präsenz, ist firnig und schmelzig.

MONDEVINUM – Kerner Riserva 2006
Reife Frucht, Honig, Eleganz, Schmelz. Ein Wein, der Spaß macht!

MONDEVINUM – Kerner Riserva 2004
Der Wein wirkt schon etwas firnig, es war auch nicht ein besonderer Jahrgang.

MONDEVINUM – Kerner Riserva 2003
2003 war ein sehr heißer Sommer, reife Trauben, der Wein ähnelt einer Spätlese, die Süße dominiert.

WITHOUT – Kerner 2014
Der Wein dieser Linie entsteht durch Maische- und Spontangärung. Er wird ohne Zugabe von Schwefel verarbeitet, ohne Schönung und ohne Filtration abgefüllt. 100% Kerner, 300-600 Flaschen. Exotische Frucht, betonte Gerbstoffe.

WITHOUT – Kerner 2015
Dieser Jahrgang besticht durch mehr Säure als der 2014er verbunden mit feinen Fruchtaromen von reifer Aprikose.

WITHOUT – Kerner 2016
Der Wein wirkt noch verhalten, öffnet sich aber mit der Zeit. Tannin betont, herb.

KLASER Stoanadler – Lagrein Cabernet Riserva 2016
Es ist ein Cuvèe aus 80% Lagrein, 15% Cabernet Sauvignon und 5% Cabernet Franc, ausgebaut zu 30% in Tonneau-Fässern, starke Tannine, fruchtig (Brombeere), Schokoladearomen. Man spürt die runde Eleganz des Cabernet Sauvignon.

BOS TAURUS – Lagrein Riserva 2016
60% der Lagreintrauben werden in neuen Holzfässern ausgebaut. Der Wein weist fruchtige Aromen (Brombeere) auf.

DJJ – Merlot Riserva 2016
Er ist eine Hommage an die Eltern „Danke Josef und Johanna“, 100% Merlot aus der Traminer Lage Prutznai, nur die besten Jahrgänge werden eingekellert, 60% neue Barriquefässer ohne Toastatur.

MIRIAN – Goldmuskateller - 2015
Dieser Süßwein entsteht durch Zusammenarbeit der beiden Kusinen Michael und Florian, die das Weingut von Großmutter Johanna Sölva bearbeiten. Die Trauben werden in Kisten geerntet, im Hause gelagert und im März des darauffolgenden Jahres gepresst, in Holzfässern gelagert und als Strohwein in 0,50 l Flaschen abgefüllt. Auf dem Etikett scheinen die Fingerabdrücke der beiden jungen Winzer auf. 40 gr. Zucker, 8 gr. Säure.

**Sommeliere*

„BioWeiss 2019“ zurück zum Ursprung

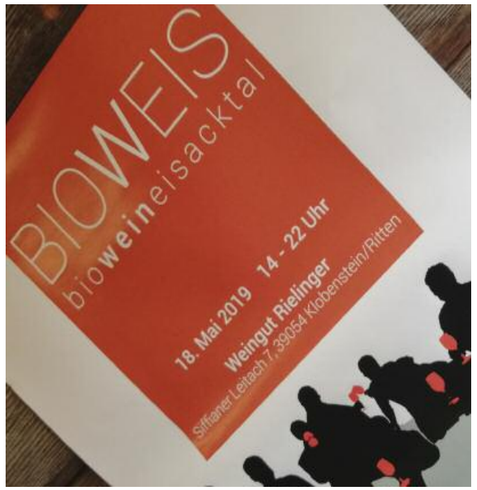
Neben einer erfolgreichen Veranstaltung an einem urigen Ort auch ein Ort, um Neues zu entdecken und eine abwechslungsreiche Reise durch die **Vielfalt des Bioweines** zu erleben.

● VON THEO HENDRICH

Wer schon mal das malerische Plateau von Siffian am Ritten besucht hat, kennt den engen Fahrweg dort hin. Ein traumhaftes, sonniges Plätzchen mit südöstlicher Ausrichtung, atemberaubenden Blick zum Schlern, eingebettet in eine wunderbare Natur. Es scheint als sei die Zeit dort oben still zu stehen. Von Klobenstein kommend sieht man da oben die letzten Ausläufer der Eisacktaler Weinhänge. Man erkundet die Weinberge sozusagen von oben. Nach zwei weiteren Kilometern, dort wo die schmale, kurvenreiche und abschüssige Straße endgültig zu Ende ist, kommt man zum Rielinger Hof. Hier her kommt man nicht zufällig. Entweder man besucht den Hof und seinen Buschenschank gezielt oder man legt den Weg zurück, um die dritte Auflage von „BioWeiss“ zu besuchen. Letzteres war der Fall. Und siehe da, gar einige hatten die abenteuerliche Anfahrt auf sich genommen, um bei dieser Veranstaltung von 9 engagierten Winzern mit dabei zu sein. Ein tolles und uriges Ambiente empfang die Besucher, aufgeteilt auf den Vorgarten und den Steinkeller. Eine lockere und gesellige Atmosphäre untermalt von lässiger Live-Jazzmusik. Wer wollte konnte neben der Verkostung auch an einer Weinbergführung teilnehmen, um hautnah zu erleben mit wie viel Hingabe diese steilen Weinberge bearbeitet werden. Hinter der Veranstaltung steht keine fixe Organisation. Vielmehr ist es eine lose und offene Vereinigung ausschließlich Eisacktaler Bioweinbauern die sich in ihrem Engagement für den Biowein wieder finden. Im konkreten Fall ging es um den Bio-Weisswein. Wie der Gastgeber der diesjährigen Ausgabe Johannes Meßner vom Rielinger Hof auf eine Fragen hin zum Ausdruck brachte, ist es die Suche nach dem Ursprünglichen,

Der Gastgeber Matthias Messner vom Rielinger Hof/Siffian

zurück zu den Wurzeln, im Einklang mit der Natur und Mensch, sowohl im Anbau als auch im Ausbau. Und all das muss man im Geschmack wieder finden. Für Meßner ist es im Grunde eine abenteuerliche Reise durch eine unglaubliche reiche Vielfalt an neuen und verloren geglaubten Geschmacksrichtungen. Sicher kein leichter und einfacher Weg. Doch seine Beobachtung, dass es von Seiten der Konsumenten mehr Nachfrage an Biowein gibt als es der heimische Markt in der Lage ist anzubieten, bestätigt ihn in dieser Haltung. Wie bereits in der Vergangenheit wurden zu dieser Veranstaltung zwei Gast-Winzer eingeladen. Zum einen das renommierte Weingut Basserman-Jordan aus der Pfalz. Mit diesem Weingut verbindet die Gruppe eine lange und intensive Freundschaft. Ein weiterer Gast war das Weingut Alois Lageder und niemand geringerer als Alois Lageder persönlich ließ es sich nicht nehmen an diesem Tag vor Ort an seinem kleinen Standtisch zu stehen, um seine biodynamischen Weine zu präsentieren und auf all die Fragen der Besucher mit viel Geduld zu antworten. Nur wenige Tage nachdem er in Deutschland auf Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach mit dem „Wine Award 2019“ für sein Lebenswerk ausgezeichnet wurde. Lageder hat diese Einladung sehr gerne angenommen, da er sich den Gedanken und dem Engagement dieser Gruppierung sehr verbunden fühlt und dies durch seine Anwesenheit sowie durch einen kooperativen Wissensaustausch mit trägt und mit fördern möchte. Wer vor Ort war konnte am Ende des Tages einige spannende und sehr gelungene Entdeckungen machen, wenngleich es an ein paar ausbaufähigen Experimenten nicht fehlte. Doch der Erfolg gibt der Gruppe Recht und die vierte Ausgabe von „BioWeiss“ im Mai 2020 gilt als sicher.



Alois Lageder war als Gast-Winzer persönlich vor Ort

Die Winzer beim Hoffest „BioWeiss 2019“ Mitte Mai waren: **Radoar** – Feldthurns; **Burgerhof** – Brixen; **Vogelsang** – Sarns; **Schloss Campan** – Sarns; **Santerhof** – Mühlbach; **Garlider** – Feldthurns; **Zöhlhof** – Feldthurns; **Rielinger** – Siffian; **Huaberhof** – Teis. Gastwinzer: **Bassermann-Jordan** – Pflaz, **Alois Lageder** – Magreid.

Angelas **Lob**

Beim **G7-Gipfel** im August in Biarritz im Südwesten Frankreichs posierte die deutsche Bundeskanzlerin Angela Merkel überraschend mit dem **Hotelpersonal**.

● VON ROMAN GASSER

Zwischen den vielen großen politischen Diskussionen in Biarritz, eine Stadt die besonders für ihre langen Sandstrände bei Surfern beliebt ist, gab es auch eine große menschliche Geste von Angela Merkel – die seit vielen Jahren in Sulden ihren Sommerurlaub verbringt und insbesondere auch die Südtiroler Weine mit ihrem Mann genießt – gegenüber dem Hotelpersonal.

Foto: © 123RF.com

Angela Merkel

Die vielen Mitarbeiter des Hôtel du Palais, Tagungsort des Gipfels, standen in Reih und Glied vor dem Luxushotel, während die Staats- und Regierungschefs der Top-Wirtschaftsmächte für wichtige Sitzungen ein- und ausgingen. Doch Merkel ging nicht einfach an den Portiers, Köchen, Sommeliers und Rezeptionistinnen vorbei. Sie ließ die Absperrung aufheben, wechselte ein paar Worte und posierte mit ihnen für ein Foto. Andere G7-Chefs stiegen aus ihren Autos und verschwanden direkt im Hotel.

„Merkel ging nicht einfach an den Portiers, Köchen, Sommeliers und Rezeptionistinnen vorbei. Sie ließ die Absperrung aufheben, wechselte ein paar Worte und posierte mit ihnen für ein Foto.“

Das Hotel du Palais diente einst als Palast von Kaiserin Eugénie – der Frau von Napoleon III. Das am Strand von Biarritz erbaute, luxuriöse 5-Sterne-Hotel bietet zwei große Pools sowie ein Wellness- und Fitnesscenter mit einem Hamam, einem Whirlpool und Massageanwendungen. Das Hôtel Du Palais serviert jeden Morgen ein kontinentales Frühstück und ein Frühstücksbuffet. Das Hotel beherbergt 3 hauseigene Restaurants. Das L'Impératrice serviert gehobene Gerichte aus dem Baskenland und das Villa Eugénie mit Blick auf den Ozean ist auf erlesene klassische Küche spezialisiert. Das während der Sommersaison geöffnete Restaurant Jardin de l'Océan befindet sich am Pool und bietet Stadtblick.

Dieses schmucke Luxusanwesen diente während des Gipfels als Tagungszentrum für die Teilnehmer des Top-Ereignisses. Und Angela Merkel sorgte für ihren respektvollen Umgang gegenüber dem arbeitenden Personal für viel Anerkennung.

Fotos: © Albin Thöni

Ein Wein-**Ursprung**sland

Alles über den Weinanbau in **Georgien**. Von der Geschichte über die traditionelle Weinbereitung bis zu den wichtigsten Rebsorten.

● VON HILARIUS PÜTZ

Geschichte

Der Beginn des kultivierten Weinbaues im heutigen Georgien und in den benachbarten Gebieten, wie Armenien und Anatolien, wird auf die Zeit vor ungefähr 8.000 Jahren datiert. Bis zu 8.000 Jahre alte Traubenkerne, Werkzeuge und Gefäße wurden in den Folgejahren in Mtskheta, Trialeti und im Alazani – Tal ausgegraben. Manche Scherben von Tonkrügen enthielten Kerne der weißen Rebsorte Rkatsiteli. Ein mit Silber überzogenes kurzes Stück Rebenholz aus der Ortschaft Trialeti wird im Tbiliser Nationalmuseum gezeigt. Es datiert auf die Zeit um 2.500 Jahre v. Chr.
Die griechische Sage von den Argonauten berichtet, dass die Argonauten unter Führung von Jason bei ihrer Ankunft in der Hauptstadt Kolchis rankende Reben am Eingang des Königspalastes und ein Gefäß mit Wein im Schatten der Bäume vorgefunden hätten. Die Ursprünge dieser Sage reichen ins 8. Jahrhundert v. Chr. zurück, als die griechische Kolonisation die Küste des Schwarzen Meeres erschloss. Von der westgeorgischen Stadt Kolchis wird vermutet, dass dort seit dem 6. Jahrhundert v. Chr. nicht nur Wein angebaut, sondern dieser auch exportiert wurde. Enge ökonomische Verbindungen bestanden zu Griechenland und dem Perserreich.
Das traditionelle Weinrebenkreuz der Georgischen Orthodoxen Apostelkirche stellt Weinreben dar, die mit dem Haar der heiligen Nino verwoben sind. Das sollte demonstrieren, dass der christliche Glaube und die Weinrebe die heiligen Güter des Landes sind. An den Wänden von vielen Tempeln kann man Ornamente mit Trauben tragenden Reben finden und auch der Thron des Patriarchen im Klosterkomplex Haghpat ist mit Reben geschmückt. Die im 12. Jahrhundert gestiftete Akademie Ikalto dokumentierte den Weinbau in Georgien.
Unter osmanischer Besatzung brach der Weinbau vom 15. bis zum 18. Jahrhundert wieder zusammen. Denn die islamischen Gesetze unterdrücken die Herstellung von Wein aus Trauben.
Zwischen 1816 und 1818 wanderten schwäbische Separatisten mit Weinkenntnissen in das südliche Georgien ein. Neben dem Anbau von Obst und Gemüse widmeten sich die „Kaukasien-deutschen“ besonders dem Weinanbau.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts besaß Georgien eine Rebfläche von ca. 71.200 Ha. Diese ging auf Grund von aus Nordamerika eingeschleppten Pilzkrankheiten (echter und falscher Mehltau) und Schädlingen (z.B. die Reblaus) bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts auf ca. 37.400 Ha zurück. Um die zerstörten Rebflächen wieder einer wirtschaftlichen Nutzung zuzuführen wurden in Georgien wie im restlichen Europa reblausresistente amerikanische Unterlagsreben importiert.

In der sowjetischen Zeit fand georgische Wein starken Absatz. Es begann eine Ära der Massenproduktion. In dieser Zeit stieg die Rebfläche Georgiens bis 1985 auf ca. 128.000 Ha.

Die Prohibition der 1980er Jahre in der Ära Gorbatschow traf den Weinbau in Georgien hart.
In Zusammenhang mit dem Kampf gegen den Alkoholismus wurden Hektarweise Rebflächen stillgelegt. Gorbatschow's anti – Alkohol – Kampagne vernichtete wertvolle Weinbetriebe, wodurch die Weinwirtschaft in gravierende Schwierigkeiten geriet.

Die georgische Weinwirtschaft hatte auch nach dem Zusammenbruch der Sowjetunion keinerlei Absatzschwierigkeiten. Im Gegenteil, die Nachfrage war so groß, dass man den russischen (und postsowjetischen) Markt nicht vollständig bedienen konnte. Dies änderte sich schlagartig mit einem von Putin im Jahre 2006 verhängten Importstopp für georgische Agrarprodukte, der auch die georgischen Weine betraf.
Nach dem Inkrafttreten dieses Boykotts musste sich die georgische Weinwirtschaft „über Nacht“ andere Märkte suchen.
War die Produktionspolitik bis zu diesem Zeitpunkt eher auf eine „Mengenproduktion“ aus-gerichtet, musste man jetzt den Qualitätsgedanken in den Vordergrund stellen.
Viele georgische Weinbetriebe haben diese Chance genutzt und zunächst in die Qualität der Weine investiert. Sei es durch Hinzuziehen ausländischer Fachkräfte, Ausbildung junger Georgier im Ausland oder durch Investitionen in die Technologie der Weinbereitung.
Seit der Ernte 2007 kann man erfreulicherweise feststellen, dass die Qualität der georgischem Weine kontinuierlich gesteigert wird.

Klimatische Verhältnisse

Die klimatischen Verhältnisse in Bezug auf den Weinanbau lassen sich in Georgien in fünf Regionen gliedern:

In Ostgeorgien (Kakhetien), in den Flusstälern des Alazani und Iori, ist das Klima gemäßigt bis subtropisch, mit warmen Sommern und moderat kalten Wintern. Die Rebflächen befinden sich zwischen 250 und 800 m über NN, wobei das Gros zwischen 400 und 600 m über NN angebaut wird.

In Südostgeorgien (Kartlien), im Mtkvari-Tal, sowie in den Ebenen von Gori und Mukhrani ist das Klima kontinental, d.h. hier sind die Sommer sehr heiß und die Winter kalt und trocken. Während der Vegetationsperiode der Rebe gibt es sehr wenig Niederschläge und es weht häufig ein starker Wind, der zusätzlich zum Austrocknen der Böden führt. In dieser Region befinden sich die Rebflächen bis 800 m über NN, wobei die guten Qualitäten etwa zwischen 400 und 600 m über NN angebaut werden.

In Westgeorgien (Imeretien), in den Tälern und Schluchten des Rioni, Kvirila und anderer Flüsse gibt es sehr unterschiedliche Klima- und Bodenverhältnisse. Diese Täler liegen häufig sehr windgeschützt und haben sehr häufig Niederschläge.

Nördlich von Imeretien liegt an den Ufern der Flüsse Rioni und Tskhenitskali die Region Ratscha – Letschchumi.

Abchasien, Adsharien, Gurien und Megrelien können zu einem fünften Bereich zusammen-gefasst werden. Im feuchten subtropischen Klima dieser Regionen werden vor allem Süßweine produziert, die fast ausschließlich für den regionalen Markt bestimmt sind.

Traditionelle Weinbereitung
(Qvevri – Weinbereitung)

In Georgien, insbesondere in der Region Kakhetien, wird noch und wieder vermehrt der Wein nach einer jahrtausende alten Tradition hergestellt. Hierzu werden so genannte Qvevri's (Amphoren aus Ton) in der Erde vergraben, um den Wein unter annähernd konstanten Temperaturen zu vergären. Der Platz an denen die Qvevri`s vergraben sind, heißt MARANI. Er kann im Freien oder in einem Gebäude liegen. Die Lage und die Tiefe des Marani`s beeinflussen sowohl die Gärtemperatur als auch die Reifung des Weines. Da die Qvevri`s in der Erde vergraben sind, dringt durch die Poren der Amphore kaum Sauerstoff in den Wein ein. Es findet lediglich eine Mikrooxidation statt, die für die Reifung des Weines positiv und wichtig ist.
Diese Tradition wird fast ausschließlich im kakhetinischen Stil durchgeführt. Hierbei werden die Trauben mit Schalen, Kernen und Rappen in die Qvevri`s gefüllt und vergoren, gefolgt von einer vier- bis fünfmonatigen Lagerung auf der Maische. Auf diese Weise werden zusätz-liche Tannine und Polyphenole an den Wein abgegeben, der dadurch sehr körperreich wird. Für diesen Ausbau eignen sich eigentlich nur sehr wenige autochthone georgische Rebsorten.
Nach dem Stand archäologischer Funde dürfte es sich beim Ausbau im kakhetinischen Stil um die älteste Ausbauform der Welt handeln. >

> Der Qvevriwein im kakhetinischen Stil zeichnet sich neben den geschmacklichen Besonderheiten, die sehr stark vom europäischen Wein abweichen, auch durch eine hohe Konzentration von Polyphenolen aus und eignen sich durch die Reaktion der Tannine mit der Mundschleimhaut und der Nahrung exzellent zum Verzehr mit deftigen Speisen.
In Westgeorgien, in der Region Imeretien wird ebenso eine sehr alte Methode des Weinausbaues durchgeführt, die der kakhetinischen sehr ähnelt. Hier werden in die Qvevri's, in denen die Vergärung stattfindet, Traubenschalen zum Most zugegeben. An die Gärung schließt sich dann eine sechs- bis achtwöchige Maischelagerung an.

Der Weinbau in Georgien

Georgien ist eines der ältesten den Weinbau betreibenden Länder der Welt, vielleicht sogar das Ursprungsland. Die Weinbaugebiete verteilen sich praktisch über das ganze Land, wobei der Schwerpunkt im Osten des Landes liegt, in Kakhetien.

Es gibt namentlich 525 autochthone georgische Rebsorten. Einschränkend muss man sagen, dass eine Rebsorte oft in einem anderen Tal einen anderen Namen hat. Sicher ist aber, dass man ampelographisch ca. 400 Rebsorten voneinander unterscheiden kann. Für die kommerzielle Weinbereitung sind derzeit 38 Rebsorten zugelassen.

Die wichtigste geographische Weinregion liegt in Kakhetien, im Südosten des Landes mit den bekannten Rebsorten Rkatsiteli, Saperavi, Mtsvane Kakhuri und in Kvemo Kartli, südlich von Tbilisi in den Tälern des Khrami und des Mthvari.

Die wichtigsten Rebsorten Georgiens:

RKATSITELI
Rkatsiteli ist eine autochthone weiße georgische Rebsorte, die aus der Region Imeretien im Westen Georgiens stammt. In der Nähe der Stadt Vani fand man 8.000 Jahre alte Scherben von Tonkrügen mit Kernen dieser Rebsorte.
Der Name Rkatsiteli bedeutet übersetzt etwa „Roter Trieb. Heute beschränkt sich ihr Anbau vor allem auf die Länder Georgien, Moldawien, Armenien, Aserbaidshan, China und USA (Ostküste).

MTSVANE
Mtsvane ist eine autochthone weiße georgische Rebsorte.

Der Weinbau in Georgien

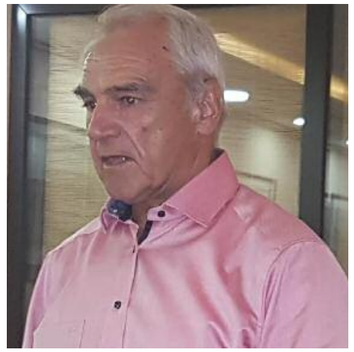
In Georgien gilt die Mtsvane als eine sehr hochwertige Rebsorte. Aus ihr werden fruchtige, sehr aromatische Weißweine sowie Dessertweine erzeugt. Beliebt ist die Mtsvane auch als Verschnittpartner mit Rkatsiteli und in Schaumweincuveé's.

CHINURI
Chinuri ist eine autochthone georgische Rebsorte, die hauptsächlich in Kartli angebaut wird. Nach einer georgischen Überlieferung stammt der Name von „Chinebuli", was soviel wie „Der Beste" bedeutet.

SAPERAVI
Der Saperavi ist die am meisten angebaute Rotweinsorte Georgiens. Ihr Ursprung liegt in Kolchi's und sie hat sich von dort nach Ostgeorgien ausgebreitet. Sie hat eine äußerst tiefrote Farbe, so dass sie auch gerne als Deckrotwein verwendet wird.

TAVKVERI
Tavkveri ist eine der autochthonen roten georgischen Rebsorten. Sie wird überwiegend in Kartli angebaut. Diese Rebsorte ist weiblich, d.h. damit sie während der Blüte befruchtet werden kann, muss sie im Mischbestand mit anderen Sorten gepflanzt werden. Es ist ein eher leichter Rotwein, eignet sich aber vorzüglich zum Ausbau als Rosé.

ALEKSANDROULI
Der Name dieser Rotweinsorte bedeutet soviel wie „Der Wein von Alexander". Lange Zeit wurde er nur um die Ortschaft Ambrolauri angebaut. Später dehnte sich der Anbau auch auf die Orte Oni und Tsageri aus. Er gilt als wichtiger Verschnittpartner des halbsüssen Khvanchkara.


Hilarius Pütz

DER GASTAUTOR

Werdegang von **Hilarius Pütz**, aus Wiltingen/Saar:

- Staatlich geprüfter Techniker für Weinbau und Kellerwirtschaft.
- Studium der Betriebswirtschaft an der Universität von Trier.
- Jahrzehntelang in Kellereien tätig als Verantwortlicher in verschiedenen Funktionen.
- Ab 2007 auch in Georgien als Berater im Weinbau engagiert und seit 2011 Aufbau des Weinbaubetriebes Avtandil Bedenashvili in Kardenakhi.
- Nebenbei Ausarbeitung von Lehrplänen und fachliche Begleitung für die duale Ausbildung zum Winzer in Georgien. Berufsschulunterricht in Kachreti, Georgien.
- Vorlesungen über Weinbereitung an Kursen am Agrarministerium in Tbilisi, der Hauptstadt von Georgien. Betreuung von Weintouristen in Georgien.

Die **Qvevris**

Zu Besuch auf dem **Weingut Schuchmann Wines** in Kachetien (Georgien). Ein Gastbeitrag von Roland Burdiashvili (Direktor).

● VON ALBIN THÖNI

Im Jahre 2008 erwarb der deutsche Industrielle und Weinliebhaber Burkhard Schuchmann ein eigenes Weingut im Land am Kaukasus auf 660 m über d. M. in Kisiskhevi, in der Region Telavi/ Kachetien, das er inzwischen zu einem Château und SPA ausgebaut hat. Besonders die einheimischen Sorten, wie Rhakitseli -sprich Katsiteli (weiß) und Saperavi (rot), werden auf einer Rebfläche von 66 Hektar angepflanzt.
Das Verhältnis Weiß- zu Rotwein beträgt 14% zu 67%. Derzeit werden jährlich ca 250.000 Flaschen vom Weingut produziert.
Aber auch der traditionelle Ausbau der Weine in Tonamphoren, den Qvevris (sprich Kveris), die eine absolute Rarität und die traditionelle Verkörperung der georgischen Weingeschichte bilden, wird gepflegt. Diese Tradition wird in Georgien aber nur mehr von wenigen Weingütern kultiviert! Die Qvevris sind sozusagen die Vorläufer der heute üblichen temperaturgesteuerten Edelstahltanks.
„Die Qvevris werden in den Boden eingelassen. Durch die Öffnung am Kopf der Amphoren werden die von Hand gelesenen Trauben, die Maische, in die Amphoren gegeben und dort innerhalb von drei bis vier Wochen vergoren. Der Rot-Wein wird von den Schalen und Kernen getrennt und zur weiteren Reifung in Barrique-Fässer gefüllt. Auf diese Weise erhält der Wein seine besondere Note und er ist reich an den (angeblich) gesundheitsfördernden Antioxydantien. Aus eben diesem Grund wird den kakhetischen Weinen nachgesagt, das „Elixier ewiger Jugend" zu sein. Bei den Weißweinen verhält es sich anders. Weißwein wird ebenfalls auf der Maische vergoren, was an sich schon außergewöhnlich ist. Jedoch nach Abschluss des Gärprozesses werden die Amphoren mit Steinplatten verschlossen und mit Ton und Asche versiegelt und der Wein reift für geraume Zeit weiter in den Tonbehältern. Dies kann bis zu 6 Monate dauern", so der junge Kellermeister Roland Burdiashvili, der in Heilbronn seine jahrelange Ausbildung zum Weintechniker gemacht hat, und uns sehr freundlich und kompetent durch die Weinkeller mit den Edelstahltanks, aber auch in den Keller mit den Qvevris geführt hat.
Abschließend gab es im hauseigenen Restaurant ein reichhaltiges Büffet im Sinne der traditionellen Gastfreundschaft der Einwohner Georgiens: dortselbst als Georgische Tafel –Supra bezeichnet.
Selbstverständlich wurde die „Symphonie" an Köstlichkeiten, aufgetragen in nicht enden wollenden 14 „Gängen": Rote Bete Ingwer Orangen Suppe, Sulguni-Cordon Blue, Boeuff Saperavi mit Reis, Huhn in Tzarapi Estragon Sauce, Roquefort Mais Bällchen, Tsitelli Nudeln mit Auberginen Walnuss Pesto, Wassermelonen und Tomaten Salate, Tsiteli Doli Vollwert Crepe mit Melonen Muraba und Wallnüssen mit Honig aus Hof, Wald, Feld und Garten, an die exzellenten Weine vom Weingut angepasst. Einfach köstlich die Tomatensalate voller würziger Aromen, die ich seit Jahrzehnten so nicht mehr genossen habe.
Auf meine Bitte hin, schickte mir der sympathische Kellermeister Roland, den wir abschließend mit einem Rotwein aus Südtirol und unserem Trimestralmagazin überrascht haben, in perfektem Deutsch eine Anleitung über die Pflege und Reinigung der Qvevris:

● VON DR. ROLAND BURDIASHVILI*

- Unser Weingut verwendet insgesamt 87 Qvevris, dies bedeutet c.a. 200,000 Liter Kapazität. Das kleinste Qvevri fasst 500 Liter und das größte 3.300 Liter.
- Wir produzieren jedes Jahr c.a. 200 tausend Flaschen Qvevri Weine, davon 70% Rot und 30% Weißweine).

Roland Burdiashvili

- In den Qvevris wird der Wein spontan vergoren (ohne Reinzuchthefen), ohne Hilfsmittel (wie z.B. Enzyme, Vitamine, Schwefel).
- Hygiene und Sauberkeit sind das Wichtigste für die Qvevri-Wein Herstellung. Ein Qvevri muss man pro Jahr mindesten 4 mal reinigen. Für die Qvevri Reinigung darf man keine Chemie(Lauge oder Soda) benutzen.
  Wir reinigen nur mit warmen und kalten Wasser, und selten mit maximal 5%-iger Zitronensäure.
- Für die Qvevri Reinigung zwängt sich ein Mann in das Fass und er putzt manuell mit einer Bürste. Für eine sorgfältige Reinigung eines Quevri Fasses werden 4 bis 5 Stunden benötigt.
- Für die Qvevri Reinigung darf man auch kein Hochdruckwasser benutzen.
- Während der alkoholischer Gärung muss man täglich die Maische 4-5 mal rühren.
- Der Rotwein bleibt in Qvevri auf der Maische nur 3-4 Wochen, also nur während der alkoholischen Gärung.
- Der Weisswein bleibt im Qvevri 6 Monate lang. 3-4 Monate für die alkoholische Gärung und 5 Monate für die Lagerung.
- Meistens werden die Qvevri Weine ohne Filtration abgefüllt.
- Qvevri Weine haben ein Lagerungspotenzial von 20-30 Jahren.

** Managing Director/Winemaker*
Schuchmann Wines Georgien (www.schuchmann-wines.com)

Das Weinland **Baden**

Eine Burgunder-Region und **Genießer-Ecke** mit erstaunlicher Vielfalt. Baden ist in vielerlei Hinsicht eine Reise wert.

Fotos: ©Albin Thöni

● VON TIMO RENNER*

Entlang des Oberrheingrabens, zwischen Schwarzwald und Vogesen gelegen, an den Westhängen des Schwarzwalds bis über den Rand des Odenwalds hinaus, sowie am Bodensee – auf einer Distanz von über 400 km – pflegen die badischen Winzer ihre Reben. Vielfalt in Geologie, Klima und Tradition ist dabei eine Selbstverständlichkeit.

Mit rund 15.500 ha ist Baden die drittgrößte Weinbauregion in Deutschland. Weinrechtlich ist die Region in 9 Bereiche aufgeteilt, die sich durch bestimmte geologische, klimatische und traditionelle Eigenschaften unterscheiden.

Das Klima ist besonders sonnig und warm, dank der geschützten Lagen am Rande des Schwarzwaldes und des Odenwaldes sowie der klimatisch begünstigten Oberrheinischen Tiefebene. In dem weit auseinander gezogenen Gebiet finden sich unterschiedliche Böden. Vom hitzigen Moränenschotter am Bodensee bis zu Muschelkalk und Keuper im Kraichgau und Taubertal, aber auch vulkanische Böden am Kaiserstuhl, sowie Gneis und Granit entlang des Schwarzwalds. Vorherrschend über das ganze Gebiet sind die häufigen Lössauflagen, die in den erdgeschichtlichen Kaltzeiten abgelagert wurden. Starke Unterschiede in Höhen-, Boden- und Klimaverhältnissen bedingen eine faszinierende Vielfalt der Rebsorten. Es sind insbesondere die Burgundersorten und Spezialitäten wie Riesling, Gutedel, Silvaner und Müller-Thurgau, die von diesen einmaligen Gegebenheiten profitieren.

Im badischen Weinbau ist die Zahl der Erzeugerbetriebe verhältnismäßig groß. Die 15481 Hektar (Stand 2015) Ertragsrebfläche werden von fast 17.965 Betrieben bewirtschaftet. Weinbau in Zu- und Nebenerwerb ist damit in Baden die Regel. Vermarktet wird zu 72% durch Winzergenossenschaften und zu 12% durch Weingüter. Die übrigen 16% entsprechen Erzeugergemeinschaften anderer Rechtsform.

Bei den privat vermarktenden Weingütern sind mit rund 600 ha etwa 30% der Rebfläche im VDP.Baden organisiert. Die 20 badischen VDP.Weingüter verteilen sich auf fast alle Bereiche, vom Bodensee über das Markgräflerland bis nach Tauberfranken. Dabei spielen vor allem mit Weiss-, Grau- und Spätburgunder die Burgundersorten die gewichtigste Rolle, während Chardonnay in den letzten Jahren mehr und mehr an Bedeutung gewinnt.

In der Ortanau ist seit jeher Riesling die vorherrschende Sorte; die in den zerklüfteten Tälern des Schwarzwalds höher gelegenen Rebhänge bieten mit den felsigen Gneis- und Granitböden ideale Bedingungen dafür. Trotz dieser und vieler weiterer Spezialitäten, wie z.B. Gutedel (Chasselas) im Markgräflerland oder Blaufränkisch und Schwarzriesling im Kraichgau, der Badischen Bergstrasse und auch in Tauberfranken, zählt Baden als Burgunderregion schlechthin.

Die Region ist über den Wein hinaus bereits seit Jahrzehnten als „Deutschlands schönste Genießerecke“ bekannt. Mehr als 400 gastronomische Betriebe werden Jahr für Jahr in den einschlägigen Feinschmeckerführern ausgezeichnet; 28 Restaurants tragen 35 Michelin-Sternen. Damit ist Baden in vielerlei Hinsicht immer eine Reise wert.

„Die Region ist über den Wein hinaus bereits seit Jahrzehnten als Deutschlands schönste Genießerecke bekannt.“

** Timo Renner ist der Geschäftsführer des Verbandes der Deutschen Prädikatsweingüter Baden*

Er hat diese tolle Reise für die Südtiroler Sommeliervereinigung zusammen gestellt. Dafür gebührt ihm ein großes Lob.

Der terrassenförmige **Kaiserstuhl**

Eindrücke über die spannende Weinreise nach Baden. Ein **Reisebericht** von Irma Zelger.

● VON IRMA ZELGER*

Im Weingut Markgraf von Baden Salem am Bodensee begannen wir unsere Reise. Auf der riesigen Klosteranlage, gegründet vom Zisterzienserorden im 13. Jh. mit Schloss und Schlosskirche, befindet sich heute eine der renommiertesten Privatschulen am Bodensee. Eine jahrhundertelange Weinbautradition zeichnet das Weingut aus. Zum Reichtum kam das Kloster durch den florierenden Tauschhandel Salz gegen Wein, zurzeit von Maria Theresia. Im Mittelalter war der Besitz 1500 ha groß. Der Abt war nur dem Kaiser und dem Papst unterstellt. Heute werden 135 ha Land bearbeitet mit 54% Pinot (Spät- Grau- und Weißburgunder), und 21% Müller Thurgau.

Unsere Fahrt führte uns anschließend in das staatliche Weinbauinstitut Freiburg. Sach- und fachkundig wurden wir über den langen Weg der PIWI = der pilzwiderstandsfähigen Rebsorten Versuche informiert. Anschließend probierten wir die innovative, sensorische Zuordnung des Weines (Sauvignon Gris) mit der „Napping-Methode“, aus. In der „ENOTECA“ von Freiburg genossen wir den kulinarischen Abend im Beisein von vier Winzern, die uns ausführlich Einblick in ihre Welt gaben.

An nächsten Morgen begleitete uns Herr Stefan Steinheurer vom Weingut Dr. Heger, Ihringen, auf den terrassenförmigen Kaiserstuhl und erläuterte uns die jeweiligen Gebiete mit entsprechender Verkostung.

In Vogtsburg-Oberbergen hatten wir die Gelegenheit in der neuen „Kellerwirtschaft“ von Franz Keller, in Begleitung der jeweiligen Winzer, ihre Weine zu verkosten.

Nach dem gemütlichen Abend in der Kurstadt Baden-Baden starteten wir den nächsten Tag mit dem Besuch auf Schloss Neuweier. Die Gastgeberfamilie Schätzle, gemeinsam mit drei Winzern der Nachbarschaft, ließen uns an ihrer „Weinwelt“ teilhaben.

Nach einer Kellerbesichtigung im Weingut Heitlinger, mit dem dazugehörigen Restaurant, ließen wir bei Verkostung und Abendessen, den Tag ausklingen.

Am nächsten Morgen wurden wir in die Weinberge in Tiefenbach des Betriebes Heitlinger begleitet, mit ausführlicher Erklärung und Verkostung.

Beeindruckt von der schönen und hügeligen Landschaft waren wir v. a. von der Achtsamkeit und des Respekts vor der Natur, von der sorgfältigen Bewahrung eines gesunden Lebensraumes seitens der Winzer. Lehrreich waren für uns die Besonderheiten und Eigenschaften des Anbaues und wir entdeckten Parallelen mit Südtirol, im Klima und in der Lebensweise.

Wir bedanken uns herzlichst für die Gastfreundschaft, die Offenheit und das gemütliche Zusammensein.

**Sommeliere*

My experience at **Sake** producers and one distiller

On his cruise to the Far East, **Jochen Erler** learned a few things about Sake. Here his notes.

Illustration of production in a brochure of Sake breweres

Soaking the rice in the traditional way at Daimon brewery

The full range of Zuisen's Sake

● BY JOCHEN ERLER

As a professional taster of wine and spirits, with some experience as a taster of beer at competitions, I have being intrigued by the similarities of producing beer and whisk(e)y on the one hand, and sake (rice wine) and its distillate on the other. Both have water and grain as their main ingredients. Clean water, preferably from mountains and not purified ground water, is one of the factors for quality for these products. In the case of beer and for brandy, the choice of the grain will also be important for the style and quality. The same is true for the production of Sake and its distillate where many rice varietals and different "terroirs" are available for choice. The addition of a mold (koji) is required to start fermentation to make Sake. Its choice plays an important role, similar to yeast in producing wine. What I did not yet know were two things. First, that a certain amount of steamed rice needs to be inoculated with the mold and then added to each batch of steamed rice to be fermented - similar to using a "starter" to prepare for baking sourdough bread. Second that Sake can have alcohol added within certain limits.

My recent sea voyage to the Far East offered me an opportunity to learn more about Sake. So far, I knew only the basics about this alcoholic drink. I had tasted it at international fairs and in a London bar specializing in Japanese food and drinks. I realized that "Sake" outside of Asia can mean rice wine or a spirit distilled from Sake, and that in Japan and neighbouring Korea, the Sake spirit has its own names not familiar in Europe.

My first visit was part of an excursion from the ship. A small artisanal brewer in Vietnam, a typical "garagist" who manually brews his Sake in a one-man operation and sells it to his private clientele in the neighbourhood. He spoke English pretty well - thanks to the long presence of the US Army there - and was able to explain the various stages of Sake wine production to us. His Sake is sold young with strong earthy notes, both on the nose and palate. It tastes highly rustic, due to the use of inexpensive slightly polished rice. Quite suitable to accompany food, similar to a tannin-rich red wine or a white wine with good minerality. He also produces Tofu that tasted clean and pleasant. However, the green tea he offered tasted like spinach water, slightly bitter from the tannin of the leaves.

The other two visits were professional tastings at medium-sized producers in Japan, one at a distillery, the other at a brewery, both arranged by me per email. I had chosen them because they could easily be reached by public transport from the respective ports.

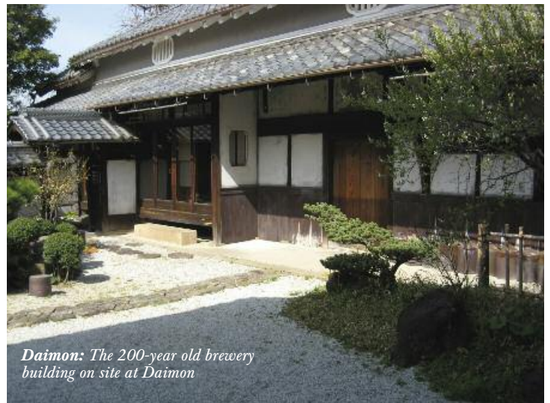
Near the town of Naha, I visited the Zuisen distillery in Shuri, once the seat of a royal court. This suburb with its family villas and gardens offered a welcome contrast to the hitherto visited overbuilt cities that reminded me of Fritz Lang's Metropolis. I had the tasting with the senior owner of the house, who spoke very little English. One of the employees tried to reply to my questions via a mobile phone with instant interpretation. It was of no help because the technical terms for maceration, fermentation, distillation and ageing were not part of the programmed vocabulary. Unfortunately, I was not allowed to see their production facilities. However, their storage room was quite impressive where their product is aged in huge earthen pots.

I tasted their range of "Awamori" that requires a minimum of 3 years of ageing. The 3-year old of 30% alc. has sweet notes, but I found the alcohol quite aggressive. Not so the older products, where the alcohol of up to 43% is well integrated. My favourite was the 18-year old (39% alc.) with its elegance and fruity notes of white flowers. The 15- and 21-year old products are sold in small earthen bottles of 0,7 ltr of the same shape as the Mateus Rosé or the German Bocksbeutel. The 21-year old has an impressive price tag of 93 US$.

Near Osaka, at the Daimon brewery, I had no language problems. Here, an American was the marketing manager whose wife was of German nationality. This brewery with 200 years of uninterrupted production by its seven generations of owners is one of the oldest in Japan. It has maintained the traditional methods of production within its original buildings. I was told that the owner had successfully searched for the koji used before WWII for making sake, a mold that was considered lost. This mold enables the brewer to make his sake in the same style as what is considered authentic and original. Another big plus is the water. Daimon uses flowing spring water from the nearby mountains. I tasted all products of Daimon's Premier Range, all of them not fortified (called "Junmai") with an alcohol content of around 16%. Their labels carry the degree of rice polishing. Daimond's 35 indicates a mill polishing ratio of 35% which means that 65% of the outer surface of the original rice has been milled away. As the outer layers of the rice grain have fat, minerals and protein, this Sake with a high polishing ratio is of great elegance with some mellow sweetness and a touch of acidity on the finish. According to the official Sake classification this 35 and the 45 belong to the "super premium" class. The following two wines, the 45 and the 55, have more nose, stronger flavours on the palate and a longer finish, thanks to the less rigid milling of the rice. In Diamond's 45 I noticed a hint of leather on the palate. It is considered by Daimon as their driest Sake. Among the four tasted versions, I consider it as best suited for rustic food. Daimond's 55, a "premium" wine according to Sake classification, is for me the most quaffable among the wines tasted. It is also vinified as a "55 Blue" with a slightly different complexity of aromas.

Sake wine should be consumed young, preferably within one year of production. Only Koshu, a long-term storage and aged Sake, is aged for several years and sold accordingly. A confusing name because Koshu is Japan's only indigenous vitis vinifera grape varietal.

Signboard of Zuisen's distillery



***Daimon:** The 200-year old brewery building on site at Daimon*

Clay pots for ageing and storage at Zuisen

Rezept

Speckröllchen mit Rucola und Schüttelbrot

Die perfekte Kombination aus Speckröllchen, Rucola-Pinienkernesalat und Schüttelbrot. Einfach zum Nachmachen.

ZUTATEN:

Für 4 Personen

12 große dünne Scheiben Südtiroler Markenspeck 150 g Quark (Topfen)
4 EL verschiedene Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Minze, Kerbel)
100 g Rucola
50 g Pinienkerne
1 EL Kürbiskernöl
1 EL Apfelessig
1/2 Packung Schüttelbrot Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Speck auf einer Arbeitsfläche nebeneinander aus-legen. Die Kräuter fein schneiden und mit dem Quark, Salz und Pfeffer glattrühren. Den Speck damit bestreichen und einrollen. Für den Salat: Rucola waschen, mit Pinienkernen, Salz und Pfeffer, Kürbiskernöl und Apfelessig anmachen und in die Tellermitte geben. Drei Speckröllchen außen herumlegen und in jedes Röllchen ein Stück Schüttelbrot stecken.

Ein besonderer Tipp:
Anstelle von Quark kann man auch Ziegenfrischkäse verwenden und anstelle von Rucola und Pinienkernen auch Löwenzahn oder Feldsalat.

Unsere Weinempfehlung:
Südtirol Eisacktaler Sylvaner

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

Villa **Vinea** Transylvania

Fotos: ©Weingut Villa Vinea

Obsessed by sparkling wines made by traditional method I continuously search for outstanding wines to enchant me with their sophistication, their stories or simply the sensations I get when drinking in the **right place** with the **right people**.

● BY OLIMPIA PLESA BRANDHUBER

Cuvée Celest from Villa Vinea seduced me. First with its elegance and harmony than with the speed the bottle finished. This is a Romanian sparkling wine made by traditional method in Transylvania, Romania. It has a vibrant acidity combined with subtle lees aromas, discrete hints of ripe fruits and intensely citric notes. Fine effervescence, well integrated sugar, firm structure, nothing is too much, nothing disturbs. It is just pleasurable.

Served at 10° C from a beautiful glass to allow the sparkling wine to emphasize the unique dance of the pearls I find it a perfect companion for fried white fish and vegetable tempura.

Villa Vinea is a producer that represents so good the spirit of Transylvania- a sunny hilly land in the middle of Romania surrounded by forested hill, covered with vineyards and smelling of flowers. Nestled in the valley of the Târnave river, Villa Vinea takes the advantages of one of the oldest wine regions of Romania. There the soil and the exposure create optimum conditions for the grapes to ripe healthy while keeping the vital acidity for a successful sparkling.

About 15 years ago, Heiner Oberrauch coming from South Tyrol discovered here, in the middle of Transylvania, a place full of promise. 35 hectares were planted with a unique mix of grape varieties which today extends to 75 hectares: noble local varieties Fetească Neagră and Fetească Regală alongside classic varieties as Sauvignon Blanc, Riesling, Gewürztraminer, Chardonnay , Pinot Noir and Merlot. The German white variety Kerner, and the Austrian red one Zweigelt were added to the vine plots to give to Heiner its favourite wines from home. There is a fascinating master- apprentice collaboration between the Italian winemaker Lucin Celestino- flying almost monthly from South Tyrol where he makes wines for Abbazia di Novacella from 20 years and Romanian cellar master Mihaly Denes. They work together for more than 10 years now and their complementary relation reflects so good in the harmony of the wines. This proofs again and again that remarkable people make remarkable wines.

Olimpia Plesa Brandhuber

Dare to experiment and let Cuvee Celest to bring you to the stars.

As the name suggests it is a blend of 3 complementary grape varieties, each bringing its best qualities to the blend: dense structure and flavors from a generous percentage of Fetească Regală, rich acidity of the Rhine Riesling and body from Pinot Noir.

The base wine is entirely from the grapes of 2015 fermented in stainless steel tanks than re-fermented in bottle where it spent almost 3 years together with the lees to mature until 2019 when it was disgorged.

If sparkling is not your sympathy Fetească Regală will surely enchant you with its complexity while the well structured Sauvignon Blanc will show how this grape can reflect its best characteristic each year under the hands of an experienced winemaker. I particularly like the red Fetească Neagră for its purity and elegance, one of the best for my buds and Kerner for its gastronomic abilities to join modern dishes. If aromatic grapes are your style go for the fresh and dry Gewürztraminer and let sweet dessert wine Contessa (Goldmuskateller x Kerner) to satisfy your palate at the end of the meal.
Live throughout wine the convivial spirit of Transylvania.

Info

OPIA
CELEBRATE CHAMPAGNE
www.opia.ro

Sommerfestival auf Sprechenstein

Rauschendes Fest der **Südtiroler Sommeliervereinigung** auch ohne Schlossgeister mit feierlicher Diplomübergabe der AIS an die jüngsten Südtiroler Weinbotschafter.

● VON JOCHEN HEUSSNER*

Zum diesjährigen Summer Festival am 8. Juli hatte die Sommeliervereinigung Südtirol auf die Burgschenke bei Schloss Sprechenstein am Sterzinger Moos geladen, die unser Sommelierkollege Soufien Kasmi mit seiner Frau Sandra Mutschlechner führt. So machte ich mich mit weiteren Sommeliers an einem Montagnachmittag mit dem Zug auf, von Bozen durchs Eisacktal ins schöne Wipptal zu fahren. Eine einstündige Zugfahrt und kurze Busfahrt im Shuttle später erwartete uns der Großteil unserer anwesenden Sommelierkollegen bereits gemeinsam mit den Südtiroler Sektproduzenten, angeführt vom allseits bekannten und geschätzten Doyen Sepp Reiterer.
Jährlich werden rund 250.000 Flaschen Südtiroler Sekt nach strikten Herstellungsvorschriften und ausschließlich unter Verwendung von ausgewähltem Traubenmaterial der drei Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder und Blauburgunder mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (DOC) für den Grundwein produziert, um so den idealen Voraussetzungen Südtirols Rechnung zu tragen und Schaumweine von außergewöhnlicher Qualität zu schaffen. Die Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger ist der Zusammenschluss der Südtiroler Produzenten, welche das Ziel hat, dieses Qualitätsprodukt in der Welt zu schützen und zu fördern. >

Fotos: ©Sommeliervereinigung

Soufien der Hausherr

Paolo Tezzele der Polentadomteur

>
Im Anschluss an einen wundervollen Aperitif mit ausgewählten heimischen Sekten war es Sepp Reiterer, als Vorsitzendem der Vereinigung gemeinsam mit seinem Kollegen Wolfgang Tratter, Kellermeister der St. Paulsner/Eppan, vorbehalten unserer Präsidentin Christine Mayr und der Kursdirektorin Gabi Demetz bei der feierlichen Diplomverleihung an 11 Neo-Sommeliers zur Hand zu gehen. Die Absolventen, die vor kurzem in der abschließenden mündlichen Prüfung die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung bestätigten, indem sie ihr Wissen in der Blindverkostung, des umfangreichen Stoffes der drei Kursstufen und im Weinservice unter Beweis stellten,

erhielten neben der Urkunde den Tastevin, das Wahrzeichen des Sommeliers.
Schon während der Diplomverleihung begann Paolo Tezzele, seines Zeichens höchst selbst Vorstandsmitglied der Sommeliervereinigung Südtirol, mit der Zubereitung einer Polenta in „Handarbeit“. Schließlich ist eines der Geheimnisse einer guten Polenta das beständige, rund einstündige Rühren der schweren Masse aus Maisgrieß und das Ergebnis konnte sich mehr als sehen lassen.
In Verbindung mit ausgezeichneten Bratwürsten und Rippelen, die das Team der Burgschenke zusammen mit einer Vielzahl von Beilagen vorbereitet hatte, konnte auch das ein oder andere Glas Rotwein in perfekter Anpassung genossen werden. Der ausgezeichnete Ruf, der Soufien und seiner Küche vorauseilt, wurde damit mehr als bestätigt. Schließlich bildete der ofenfrische Apfelstrudel den perfekten Abschluss und würdigen Gegenpart verschiedener Süßweine. Da die Burg selbst für Besucher nicht zugänglich ist, blieb uns zwar die Begegnung mit dem Geist des toten Ritters, der dort umhergehen soll, verwehrt. Als aber dann im Anschluss nach zahlreichen Gesprächen mit gleichgesinnten Weinliebhabern die Rückreise in den Bozner Talkessel anstand, war ich schließlich wieder einmal in meiner Überzeugung bestätigt: Selbst der beste Wein schmeckt in angenehmer Runde noch besser. Mein Dank gilt daher unseren Gastgeber Soufien und Sandra von der Burgschenke und den Organisatoren dieser großartigen Veranstaltung!

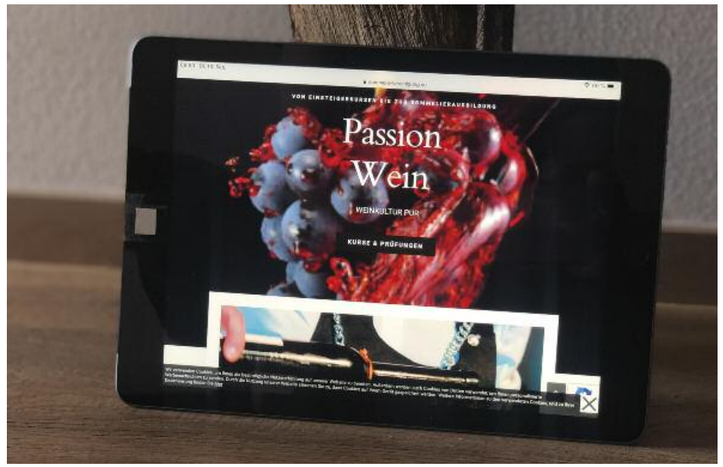
**Sommelier*

Neuer WWW-**Glanz**

Neue Wege in der digitalen Kommunikation der Südtiroler Sommeliervereinigung: die neue dreisprachige Webseite **www.sommeliervereinigung.it** erfährt einen umfassenden Relaunch.

● VON ROMAN GASSER

Die neu gestaltete Webseite überzeugt durch intuitive Menüführung. Die Inhalte, sowie die visuelle Darstellung der Seite wurden dabei neu konzipiert und grundlegend verbessert. Die Webseite basiert jetzt auf aktuellen technischen Standards; besonderer Wert wurde bei der Neugestaltung darauf gelegt, dass die einzigartige Südtiroler Weinwelt und die Sommelier-Ausbildungs-Möglichkeiten klar zur Geltung kommen.



Bei der neuen Internetpräsenz wurde großer Wert auf hohe Benutzerfreundlichkeit gelegt, daher wurden einige Kategorien neu positioniert. So etwa „Kursinfos“ und „Stories“: sie sind nicht mehr wie bisher im Menü verborgen, sondern informieren die Besucher direkt auf der Startseite über Kursinhalte und Neuigkeiten aus der Südtiroler Sommelierwelt und über Aus- und Weiterbildung-Möglichkeiten. Sehr übersichtlich ist auch die Auswahl nach Themenbereichen gelungen, Interessenten können aus verschiedenen Schwerpunkten wählen und finden daher alle relevanten Veröffentlichungen aus Südtirols Weinwelt und der Sommeliervereinigung auf einen Blick.
Die Homepage fußt jetzt auf einem responsiven Webdesign. So kann die Seite auch unterwegs mit Tablet oder Smartphone bequem besucht werden. Insgesamt ist die Datenbank so aufgebaut, dass sie mit wenigen Klicks den Zugang zu allen gewünschten Informationen ermöglicht.

„Unsere tollen Kurs- und Veranstaltungs-Angebote mit zahlreichen Leistungen sollten auf den ersten Klick erkennbar sein. Dazu haben wir die Technik komplett erneuert und unser gesamtes Layout an unsere Zielgruppe – junge und junggebliebene Sommeliers und zukünftigen Sommeliers, sowie Weinliebhaber, die eine besondere Informationsstruktur suchen – dementsprechend angepasst“, so Christine Mayr, Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol.

Die Themen und Angebote präsentieren sich in einem luftigen, mobiloptimierten Layout und sind barrierefrei nutzbar. Alle Besucher und Besucherinnen können die Sprache einfach über die Kopfzeile auf Italienisch oder Englisch umschalten. Ein dreisprachiges Angebot ist sehr wichtig und im World-Wide-Web sehr gefragt.
„Mit dem neuen Webauftritt sind wir für die erfolgreiche Kommunikation unserer Arbeit bestens aufgestellt. Die neue Internetseite spiegelt modern und benutzerfreundlich die Arbeit des Vereines wieder“, erklärt Christine Mayr.

> „Mit dem neuen Webauftritt sind wir für die erfolgreiche Kommunikation unserer Arbeit bestens aufgestellt. Die neue Internetseite spiegelt modern und benutzerfreundlich die Arbeit des Vereines wieder.“
>
> *Christine Mayr*

Die neue Webseite und Informationen unter:

www.sommeliervereinigung.it

Lacrima di felicità

Vorrei una Lacrima, per favore ...

Fotos: ©123RF.com

● DI ILARIA SANTOMANCO

Un cameriere inesperto, di fronte a questa ordinazione, potrebbe avere un sussulto. Che cosa vorrà il cliente? Forse intende giusto un goccio di vino? O magari desidera qualcosa di molto forte e piccante, come una spolverata di peperoncino di Soverato che fa lacrimare gli occhi? Certo non vorrà affettare le cipolle per lo chef!

Un sommelier preparato, invece, non avrà alcuna difficoltà nel porre la domanda successiva: Gradisce la tipologia vinificata solo in acciaio, o quella che ha fatto un passaggio in legno?

Sveliamo l'arcano: la lacrima è un vitigno particolare, tipico delle Marche, coltivato nella provincia di Ancona.

Il suo nome, che non evoca alcuna tristezza, deriva semplicemente dalla facilità della buccia a rompersi quando l'acino giunge a maturazione, tanto che i contadini di un tempo capivano che era il momento di vendemmiare quando vedevano colare le lacrime dai grappoli. I chicchi, infatti, fessurandosi, lasciavano fuoriuscire il loro succo, con tutte le conseguenze negative del caso, in termini di fermentazioni indesiderate. Ma non sempre se ne faceva vino. Data la sua aromaticità, la varietà era molto utilizza anche come uva da tavola.

Le piante, di elevata vigoria, producono grappoli di forma piramidale, poco compatti, con chicchi di media grandezza, ricoperti da una buccia di colore nero-blu.

La celebrazione di questo vitigno si attua nella Doc Lacrima di Morro d'Alba, dal nome del comune sulle colline marchigiane a metà strada tra Senigallia e Jesi. Da non confondere con Alba, terra di vini celebri, ma situata in Piemonte. Queste uve, infatti, si possono coltivare solo nella provincia di Ancona, in una manciata di comuni: Morro d'Alba, Monte San Vito, San Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia. L'area vocata è situata a meno di trenta chilometri dal mare, su dolci rilievi collinari, rinfrescati dalle miti brezze marine.

Un tempo era diffuso anche in Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Campania e Puglia, ma la difficoltà di coltivazione, dettata dal germogliamento precoce, lo stava portando quasi all'estinzione. La sua scomparsa è stata evitata grazie ad alcuni viticoltori lungimiranti delle Marche, che lo hanno ripiantato, proteggendolo con una Denominazione dedicata nel 1985. Da allora la fama di questo vitigno e degli splendidi vini a cui dà vita è aumentata in modo esponenziale, e dai 7 ettari di vigneto originari si è arrivati a quasi 300 ettari vitati, al punto da rappresentare il terzo vitigno a bacca rossa più coltivato nella regione.

Nei vini a denominazione, il vitigno lacrima deve essere presente per almeno l'85%, eventualmente completato da altre uve a bacca nera non aromatiche, come sangiovese e montepulciano.

La vinificazione solo in acciaio ne preserva intatti gli aromi: ne risulta un vino fragrante e assai gradevole, caratterizzato da sentori di petali di rose fresche e vellutate, insieme a frutti rossi, quali le more di gelso, i mirtilli, i ribes.

Nella versione Superiore, che prevede un affinamento in bottiglia di almeno un anno, l'immissione nei circuiti commerciali può avvenire solo dopo il 1∞ settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia. In questo caso, è possibile anche far appassire leggermente le uve per qualche giorno, prima della pigiatura.

Per lo splendido Passito è previsto l'appassimento delle uve fino a marzo e la vendita non anteriore al 1∞ dicembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

In tutte le tipologie è ammessa la sosta in recipienti di legno.

Esistono in commercio anche il novello, il rosato e la versione spumantizzata sia con Metodo Charmat, sia con Metodo Classico.

DEGUSTAZIONE

Lacrima di Morro d'Alba 2017 - Podere Santa Lucia
100% lacrima - 14% vol.

Situata a Monte San Vito, Stefano Balducci e i suoi familiari conducono l'azienda nel pieno rispetto del territorio, dedicando le loro cure a una coltivazione attenta a preservare l'ambiente, in regime biologico certificato.

Antonello Maietta e Ilaria Santomanco

Christine Mayr e Ilaria Santomanco

Fotos: ©Albin Thöni

Manto purpureo scintillante. All'olfatto sprigiona un fine bouquet floreale di rosa rossa, geranio e lavanda, tipicamente varietali, intrecciato a intense sensazioni fruttate di mora, lampone e fragola; la fragranza floreale e fruttata è incorniciata da pennellate di anice stellato e noce moscata. Il sorso è elegante, attraversato da una trama tannica aggraziata. L'avvolgenza dell'alcol sostiene senza mai perdere garbo, lasciando un lungo epilogo. Le uve sono raccolte manualmente, riposte in piccole cassette e selezionate attentamente in vigna e in cantina. Riposa in acciaio per 6 mesi. Adatto a primi ricchi, come le tagliatelle al ragù, o a un cosciotto di tacchino in tegame.

Lacrima di Morro d'Alba Superiore del Pozzo Buono 2016 - Vicari
100% lacrima - 15,5% vol.

Vicari, a Morro d'Alba, è un'azienda dalla lunga storia vitivinicola. Antichi documenti attestano la famiglia Vicario (questo il suo nome sotto lo stato pontificio) già nel 1720, e al 1842 risalgono alcuni conteggi di contrattazione del mosto. Erano quelli del pozzo buono, perchè la loro contrada era dotata di un pozzo di acqua potabile, al quale tutti gli abitanti di Morro d'Alba potevano approvvigionarsi. La figura stilizzata nel logo vuole mantenere la memoria di questo antico pozzo. Oggi sono Nazzareno e i suoi figli, Vico e Valentina, a portare avanti con onore quest'attività, dedicando il proprio impegno a una viticoltura di qualità, con basse rese e diradamenti controllati.

Rosso rubino impenetrabile. Il quadro olfattivo è composto da spiccati profumi di marasche, mirtilli e more in confettura, rosa canina, violetta essiccata e lavanda. Continua ad ammaliare con ricordi di pepe nero, noce moscata, cardamomo e sbuffi di incenso. Assaggio avvolgente e vellutato, connotato da tannini finissimi e freschezza che, con grande equilibrio, mitigano l'imponente dotazione calorica. Lunga persistenza balsamica, polposa e appagante. Breve appassimento delle uve, poi vinificazione in acciaio per 10 mesi. Perfetto in abbinamento a un brasato al ginepro.

Lacrima di Morro d'Alba Passito Re Sole 2013 - Stefano Mancinelli
100% lacrima - 13,5% vol.

Rosso rubino impenetrabile. Gli effluvi balsamici di eucalipto anticipano affascinanti sensazioni di incenso, muschio, rosa canina e ciclamino; e ancora, more, mirtillo nero, confettura di ciliegia e cacao amaro. Dolce e caldo al palato, si rivela raffinato nelle sfumature varietali, bilanciato da una vigorosa acidità. Finale lungo e avvolgente, in cui affiora una delicata vena amaricante. Appassimento con grappoli appesi in locale ventilato; maturazione in legno di diversa grandezza per 48 mesi. Da sposare a una squisita Sacher Torte.

Superstar Annver

Johannes Pfeifer hat bei der Anteprima des Südtirol Wine Summit das neueste Wein-Geheimnis des **Pfannenstielhofs** gelüftet: Annver St. Magdalener Classico Doc 2017.

Der Pfannenstielhof ist für seine ausgezeichneten St. Magdalener und Lagrein weitum bekannt. Seit kurzem ist die Wein-Kollektion von Johannes Pfeifer um eine Etikette reicher: den Annver St. Magdalener

Foto: ©Pfannenstielhof

Classico Doc 2017. Der Name ist eine Hommage an die Töchter ANNa und VERonika. Der Rebensaft ist 23 Monate gereift und trägt mit seiner Samtigkeit und Weichheit eindeutig die Handschrift des Winzers.

Johannes Pfeifer selbst sagt: „Annver ist für mich Beweis dafür, dass St. Magdalener Raffinesse, Langlebigkeit und Potential hat."

Info

Pfannenstielhof – Johannes Pfeifer
Tel. 0471/970884
E-Mail: info@pfannenstielhof.it

Reinen Wein einschenken

In Restaurants stehen **Naturweine** längst auf der Weinkarte. Die Philosophie dahinter ist ein Gegenentwurf zum konventionellen Weinausbau, auf vielschichtige statt eindimensionale Weine.

Fotos: © Karin Hofer / NZZ (Neue Zürcher Zeitung)

● VON PETER KELLER*

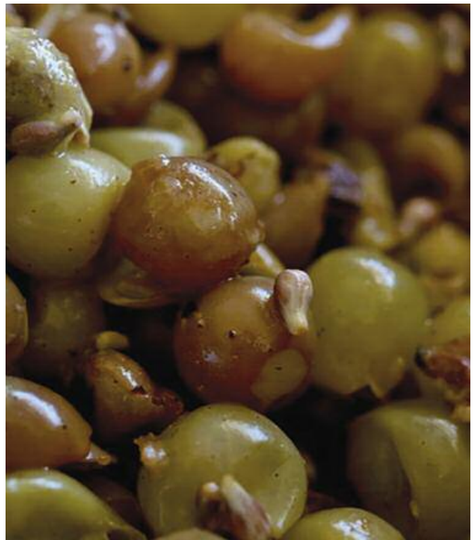
In der Weinszene ist etwas im Gange, was auch einfachen Weingeniessern nicht verborgen bleiben dürfte. Denn immer mehr Restaurants bieten spontanvergorene Weine oder „Naturweine“ an. Diese Tropfen überraschen mit ungewöhnlichen Geschmäcken und Duftnoten. Das ist nicht jedermanns Sache. Doch manche Konsumenten sind begeistert von dem neuen Reichtum an Aromen. Angepriesen werden die Weine gern als lebendig und dynamisch. Sie haben den Ruf, besser verträglich zu sein. So sollen sie keine Kopfschmerzen verursachen, auch wenn man sie in grossen Mengen geniesst?!

Ungefiltert & ungeschwefelt

Was traditionelle Winzer als ideologische Verklärung bezeichnen, beruht laut den Anhängern der Bewegung auf dem Verzicht auf Schwefel und andere chemische Zusatzstoffe. Denn der Naturweinbewegung liegt es am Herzen, möglichst wenig in den Weinbau und die Weinbereitung einzugreifen. Das bedeutet, im Rebberg keine chemischen Düngemittel, Herbizide und Pestizide zu verwenden und im Keller auf Zusatzstoffe und aufwendige önologische Verfahren zur Alkoholanreicherung, Schönung und Filtrierung zu verzichten. Das hat aber auch zur Folge, dass die Weine trüb werden können und teilweise ungewohnte Duftnoten aufweisen.

Was macht einen guten Wein aus?

„Mir geht es nicht darum, einen gefälligen, gut schmeckenden Wein herzustellen. Das finde ich langweilig“, sagt beispielsweise Markus Ruch, ein Winzer im Schaffhauser Klettgau. „Meine Weine sollen nach den Trauben schmecken, die in diesem Klima auf diesen Böden gewachsen sind.“ Dazu gehören auch die organischen Stoffe und Eiweisse, die man üblicherweise durch Schönung und Filtrierung entfernen würde. Im Rebberg und im Keller ist bei Ruch Handarbeit angesagt. Die Gärung vollziehen wilde Hefen, die zu Hunderten die Trauben im Rebberg bevölkern. Nicht alle dieser Hefe- und Bakterienarten sind für die alkoholische Gärung geeignet. Deshalb dauert es bei einer Spontangärung oft etwas länger, bis sich die vier, fünf gut geeigneten Hefestämme durchgesetzt haben. Das stört Ruch allerdings wenig. „Ich bleibe gern etwas länger in dieser frühen Phase der Gärung, weil man schon hier viel Farbe



und Aromatik aus den Trauben extrahieren kann. „Um den Ursprung der Naturweinbewegung zu verstehen, muss man in die 1960er Jahre zurückschauen.“ – Tatsächlich haben spontanvergorene Weine den Ruf, komplexere und vielschichtigere Aromen zu entwickeln. Dies liegt laut Ruch an den wilden Hefen, aber auch daran, dass der ganze Prozess länger dauert. Mit Reinzuchthefen hat man nach drei bis sieben Tagen das ganze Traubengut durchgegoren. Bei einer Spontangärung dauert es je nach Jahr und Traubensorte zwei bis drei Wochen. Der Gärprozess kann währenddessen immer wieder ins Stocken geraten, oder es entstehen unangenehme Düfte, nach Essig oder Nagellack, wenn sich die „falschen“ Mikroorganismen durchsetzen. Was traditionelle Önologen schnell nervös macht, nimmt Ruch gelassen. Dreimal täglich stösselt er von Hand in seinen Gärbottichen oder in den Amphoren, in denen der Weisswein auf der Maische gärt. Wird der Azetongeruch zu stark, heizt er das Gärfass mit einem Milchtauchsieder auf 20 Grad auf. Das fördert die „guten“ Gärhefen, und sie können das Ruder wieder übernehmen.

Hunderte Hefesorten im Einsatz

Bis vor fünfzig Jahren wurden alle Weine spontanvergoren. Doch weil der Prozess schlecht kontrollierbar ist und das Risiko besteht, dass sich die falschen Mikroorganismen durchsetzen und der Wein ungeniessbar wird, haben renommierte Önologieschulen in den 1960er Jahren die Reinzuchthefen etabliert. Diese bestehen jeweils aus einem einzigen Stamm der Bierhefe Saccharomyces cerevisiae, die sich am besten für die alkoholische Gärung eignet. Es sei eine Revolution in der Önologie gewesen, sagt Johannes Rösti von der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil. Mit den Reinzuchthefen habe man eines der Risiken, mit denen ein Winzer leben müsse (Wetterkapriolen, Schädlinge, Gärung), ausschliessen können. Heute werden Winzern Hunderte verschiedene Reinzuchthefen angeboten, die jeweils für bestimmte Traubensorten und je nach Boden und Klima am besten geeignet sind, um die erwünschten Aromen und Geschmäcker aus den Trauben herauszuholen. Neben den kommerziellen Hefestämmen sind in der konventionellen Weinproduktion in der Schweiz heute über fünfzig verschiedene önologische Verfahren, Hilfs- und Zusatzstoffe zugelassen. Sie erlauben es dem Winzer,

„Jahrzehntelang interessierte sich niemand besonders für Naturweine, auch wenn es immer Winzer gab, die ihre Weine nach dieser Philosophie produzierten. Doch vor etwa zehn Jahren nahm die Bewegung an Fahrt auf. Was in der Schweiz gerade erst beginnt, ist in Frankreich, England, den skandinavischen Ländern und Japan bereits in vollem Gange.“

Fehler bei der Gärung zu korrigieren, den Alkoholgehalt zu erhöhen oder durch Schönung und Filtrierung Eiweisse und andere organische Stoffe zu extrahieren.

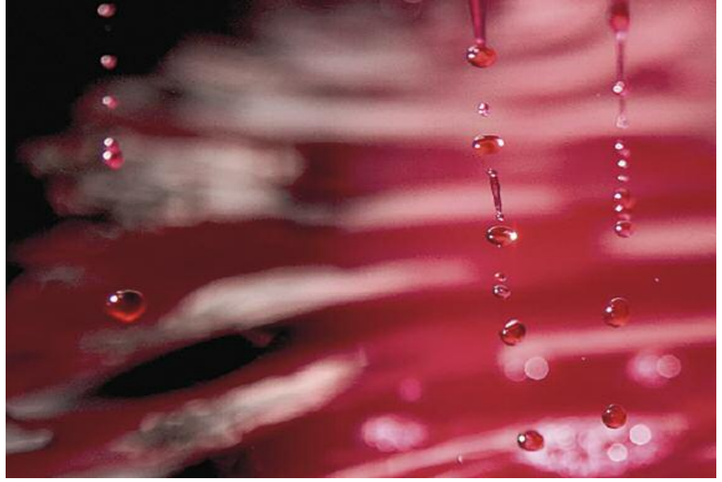
Geschmack gezielt gestaltet

Die Vinifikation wird dadurch zu einem gut kontrollierbaren Prozess. Ein Weinbauer kann den Geschmack seiner Weine sogar gezielt gestalten, damit sie den Vorlieben der Kunden besser entsprechen. „Das geht so weit, dass ein Pinot Noir mancher Winzer aus dem Klettgau so schmeckt wie ein Wein aus Süditalien“, sagt Ruch. Dieses Trimmen des Weins ist in der Naturweinszene verpönt.
Das Sicherheitsdenken beim Weinmachen ging laut auf Kosten des Geschmacks. Auch Winzerkollegen aus dem Beaujolais dachten ähnlich. Sie beschlossen deshalb, bei dieser Entwicklung nicht mitzumachen, und verzichteten auf Pestizide und Herbizide und die modernen Kellertechniken sowie auf Schwefel. Hier ortet Aegerter den Beginn der Naturweinbewegung. Diese Winzer seien damals Aussenseiter gewesen. Sie seien gegen den Strom geschwommen.
Andere „Naturweinwinzer“ kamen aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, die auf der Lehre von Rudolf Steiner beruht. Die Produkte werden mit dem Demeter-Siegel ausgezeichnet, das als das Biosiegel mit den strengsten Richtlinien gilt. Die Winzer verzichten ebenfalls auf chemische Düngemittel, Herbizide und Pestizide und setzen auf die Spontangärung. Es sind auch nur etwa 10 verschiedene Zusatzstoffe und technische Verfahren zur Schönung und Filtration erlaubt. Im Vergleich dazu sind bei der biologischen Weinbereitung im Keller um die 30 verschiedene Hilfsmittel und Verfahren zugelassen, was allerdings nicht bedeutet, dass diese immer zum Einsatz kommen.

Teure Restaurants ziehen mit

Jahrzehntelang interessierte sich niemand besonders für Naturweine, auch wenn es immer Winzer gab, die ihre Weine nach dieser Philosophie produzierten. Doch vor etwa zehn Jahren nahm die Bewegung an Fahrt auf. Was in der Schweiz gerade erst beginnt, ist in Frankreich, England, den skandinavischen Ländern und Japan bereits in vollem Gange. Er sehe das Jahr 2010 dabei als einen Wendepunkt, sagt Aegerter. Dabei komme dem Restaurant Noma in Kopenhagen eine wichtige Rolle zu. Dieses verfüge über eine exklusive und aussergewöhnliche Weinkarte. „Anstatt der üblichen glamourösen und überteuerten Etiketten, die in der Spitzengastronomie angeboten werden, fanden sich dort erstmals lebendige Weine von Sepp Muster, Tom Lubbe von Matassa und Roland Velich von Moric“, sagt Aegerter. „Als das Noma 2010 erstmals zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde, startete eine weltweite Bewegung, eine Art Revolution in der Spitzengastronomie. Da wurde mir klar, dass die lebendigen Weine dieser Winzer eine bedeutende Rolle einnehmen würden.“ Auch wenn Aegerter durchaus von einer Naturweinbewegung redet, vermeidet er das Wort Naturwein und spricht lieber von lebendigen Weinen. Denn erstens können manche Winzer nichts mit >

> dem Begriff anfangen – mit dem Argument, dass kein Wein ein Naturprodukt sei, sondern immer menschengemacht – und zweitens ist der Begriff nicht geschützt und wird unterschiedlich ausgelegt. Eine Uneinigkeit herrscht etwa bezüglich der Zugabe von Schwefel. Während die Puristen unter den Naturweinanhängern auf einen kompletten Verzicht Wert legen, halten andere geringe Zugaben von Schwefel für akzeptabel. Die französische Association des Vins naturels, die das Label AVN vergibt, akzeptiert Sulfitgehalte von 20 Milligramm im Rotwein und 30 Milligramm im Weisswein. In konventionellen Weinen werden dagegen Sulfitgehalte von 150 Milligramm (Rotwein) und 200 Milligramm (Weisswein) und bei Biowein von 100 beziehungsweise 150 Milligramm akzeptiert.



„Schwefel ist einer der ältesten Zusatzstoffe im Wein und ein reines Wundermittel."

Biologe Rösti

Ein Wunder des Teufels

„Schwefel ist einer der ältesten Zusatzstoffe im Wein und ein reines Wundermittel", sagt der Biologe Rösti. „Es schützt den Wein vor der Oxidation und hält unliebsame Bakterien oder Hefen in Schach, weil diese den Schwefel schlechter vertragen als die Bierhefe. Durch Schwefel bleibt der Wein beim Lagern länger stabil." Dass man von Schwefel Kopfschmerzen bekomme, sei dagegen ein Mythos. Daran sei eher der Alkohol schuld oder die biogenen Amine wie etwa Histamin. Diese könnten in grösseren Mengen bei der Gärung entstehen, wenn zu viele der „falschen" Bakterien am Werk seien – also vermutlich eher bei Naturweinen. Eine Vermutung, die bis dahin niemand überprüft hat.In der Naturweinbewegung hat Schwefel aber auch aus einem anderen Grund einen schlechten Ruf. „Er friert den Geschmack ein", sagt Gian Kull, der nur Weine ohne zugesetzten Schwefel verkauft. „Ein Wein ohne Schwefel ist voller, dynamischer, da passiert noch etwas im Glas." Dem pflichtet der Winzer Ruch bei. Dennoch setzt er seinem Wein etwas Schwefel zu, damit er länger haltbar bleibt und damit der Weisswein nicht beim Abfüllen oxidiert. Zudem binde der Schwefel die leichtflüchtigen beerigen Aromen im Pinot Noir. „Würde ich Cabernet-Trauben ausbauen, würde ich beim Rotwein wahrscheinlich darauf verzichten", sagt er.

Kräuter gegen Krankheiten

Wer auf Schwefel verzichtet oder ihn nur in geringen Mengen verwendet und auf die Spontangärung setzt, mutet sich auf jeden Fall einiges zu. Der Winzer muss darauf achten, dass sein Traubengut absolut gesund ist. In einer Kooperative, die Trauben unterschiedlicher Qualität von verschiedenen Winzern erhält, könne man auf Schwefel kaum verzichten, sagt Ruch. Auch die Spontangärung sei in einem industriellen Betrieb, der auf grosse Gärfässer mit Tausenden Litern Wein setzt, schwer machbar. Wenn hier etwas schieflaufe und der Wein ungeniessbar werde, sei es ein grosser Verlust. „Traurig ist einfach, dass auch viele kleine Familienbetriebe heute industriell arbeiten, mit einem hohen technischen Aufwand und viel Chemie", sagt Ruch.
Doch wer so arbeitet wie Ruch, braucht Passion. Der Winzer läuft täglich durch seine Reben, um sofort zu reagieren, wenn seine Reben von Krankheiten befallen sind. Dann spritzt er lokal eine Kräutermischung oder stark verdünnte Kupfer- oder Schwefellösungen. Auch während der Gärung ist Ruch ständig vor Ort. Er verteilt das Traubengut in viele kleine Bottiche mit 600 bis 1000 Liter Fassungsvermögen. Damit begrenzt er auch das Risiko, falls wirklich einmal etwas schiefgeht. Täglich rührt er in den Gärbottichen und schnuppert, um sofort eingreifen zu können, wenn die Gärung in eine falsche Richtung läuft. In einem Grossbetrieb ist eine solche Arbeitsweise kaum möglich. Er stehe der Naturweinbewegung offen gegenüber, sagt Peter Wildbolz, der jahrelang die bekannte Staatskellerei in Zürich leitete und heute im südfranzösischen Languedoc-Roussillon Biowein anbaut. Es sei gut, dass sie dazu animiere, mehr auf die Ökologie zu achten. „Aber ich finde es schade, wenn man die gesamte Kellertechnik, die in den letzten fünfzig Jahren etabliert wurde, einfach in den Wind schlägt. Die Methoden zur Klärung oder zur Entfernung von Kohlensäure haben die Qualität des Weins allesamt verbessert, beziehungsweise dem Konsumenten den Wein besser zugänglich gemacht."

Gewöhnungsbedürftiger Wein

Tatsächlich haben manche Produkte wenig mit dem zu tun, was man üblicherweise unter Wein versteht. „Andere jedoch sind konventionellen Weinen mehr als ebenbürtig". Zudem hat Geschmack auch viel mit Gewöhnung zu tun. Wenn sich Konsumenten für ein Lebensmittel interessieren, gewöhnen sie sich in der Regel auch an weniger bekannte Aromen oder eine andere Textur. Die Philosophie der Naturweinbewegung entspricht jedenfalls dem Zeitgeist in der Gastronomie. Dort ist das Lokale, Authentische und Ökologische derzeit sehr gefragt. Ein Massenprodukt dürfte Naturwein aber kaum werden. Nicht zuletzt weil dies der ganzen Ideologie widerspräche.

**Peter Keller ist ein Journalist aus St. Gallen, nebenbei ein Weinakademiker, ausgebildet in Rust.*

Er ist jung, fleißig, wissenshungrig, angriffslustig, traditionsbewusst und regelrecht besessen vom Glückselixier Wein. Jetzt hat der Sommelier-Jungstar **André Senoner** den **„Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Soave"** gewonnen. Sein bisher größter Erfolg.

Photos: ©Ufficio Stampa AIS Veneto

Grande **André**

André Senoner è il **Miglior Sommelier** del Soave 2019.

Il Soave ha un nuovo ambasciatore. André Senoner si è aggiudicato il V Trofeo Miglior Sommelier del Soaveorganizzato da AIS Veneto e dal Consorzio Vini Soave. Senoner è stato selezionato tra i 10 partecipanti al concorso, organizzato in occasione della XIX edizione di Soave Versus, manifestazione che si è svolta nel loggiato del Palazzo della Gran Guardia di Verona, in Piazza Brà.
Altoatesino di Santa Cristina in Valgardena, Senoner si è diplomato Sommelier Professionista nel 2014, per poi diventare degustatore ufficiale AIS e ottenere il diploma WSET nel 2019. Dopo un'esperienza di un anno al tristellato St. Hubertus, ora è Sommelier al Castel Fragsburg di Merano. Senoner non è nuovo alle competizioni AIS, ma dopo diversi podi e un settimo posto allo scorso trofeo nazionale, è alla sua prima affermazione.
Dopo aver sbaragliato la concorrenza ed essersi guadagnato le preferenze della giuria tecnica, André Senoner vestirà ora i panni di nuovo ambasciatore del territorio del Soave, di recente riconosciuto dalla FAO come Patrimonio Agricolo Globale per i tratti distintivi del paesaggio e le diverse tecniche di viticoltura e di produzione del vino che caratterizzano quest'area.
"Questo Trofeo – commenta Marco Aldegheri, Presidente AIS Veneto – ci permette di affidare a un Sommelier esperto e appassionato la grande responsabilità di promuovere il patrimonio del Soave in Italia e nel mondo. In un territorio come questo l'enoturismo ha un'importanza fondamentale ed è essenziale che ci siano delle figure professionali come i nostri Sommelier, in grado di diffondere l'idea che anche il vino è cultura e tradizione". Per accedere alle ultime fasi del concorso i concorrenti hanno dovuto dimostrare di possedere delle ottime conoscenze sulla storia della denominazione, le pecualirità del terroir e dei vitigni, oltre a saper effettuare un'attenta analisi organolettica dei vini del territorio e un abbinamento con le eccellenze gastronomiche locali. A sfidare Senoner durante la prova finale è stato Artur Vaso, mentre Gilles Coffi Degboe e Antonio Riontinosi sono fermati alle semifinali, ma si sono aggiudicati rispettivamente il premio della giuria della stampa e quello delle aziende del Soave.

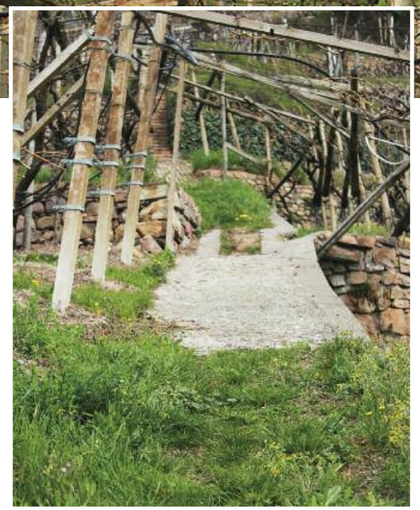
©Ufficio Stampa AIS Veneto

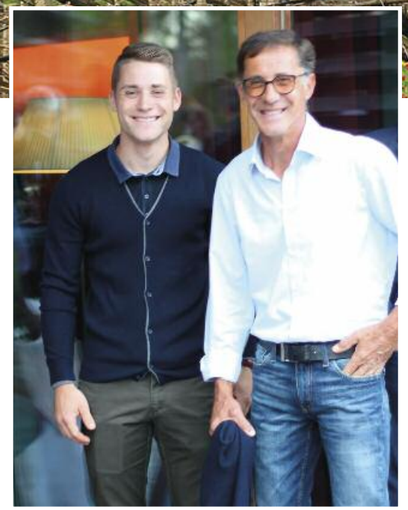
Marco Aldegheri, Presidente AIS Veneto, André Senoner, Miglior Sommelier del Soave 2019, e Paolo Bortolazzi, Delegato AIS di Verona.

Next Generation

Der **Fliederhof** in St. Magdalena wurde erstmals im Jahre 1306 erwähnt. Er liegt idyllisch unmittelbar unterhalb der Dorf-Kirche zu Prazöll im klassischen Gebiet des St. Magdalener. Ein Portrait von **Martin Ramoser**.

Fotos: ©Privat





ST. MAGDALENER *Stories*

● VON CHRISTINE MAYR

Seit 1930 wird der Betrieb von der Familie Ramoser bewirtschaftet. Heute sind es Stefan, seine Frau Astrid und seit 4 Jahren sein Sohn Martin, welche sich dem Ausbau von naturbelassenen Qualitätsweinen widmen. Diese gedeihen auf circa 2,4 ha; von denen sich 1 ha am Hügel erstreckt; die restlichen 1,4 ha liegen an der Rittnerstrasse mit sehr unterschiedlichen Böden. So sind teilweise nährstoffreiche lehmige Böden anzutreffen oder Geröll und Sand mit mineralischem Substrat im Katzenbach.

Mit Martin haben wir uns zu einem Gespräch getroffen. Er hat 2 Jahre in Weinsberg in Deutschland studiert und sein Praktikum in der Toskana bei Isole e Olena und in Piemont bei Vajra absolviert. In Deutschland hat er vor allem Präzision gelernt und die Wertschätzung vor dem eigenen Produkt, im Piemont das Beobachten der Weinbergslagen.

Seit seiner Rückkehr arbeitet er Hand in Hand mit seinem Vater. Auch wenn die Sichtweise zwischen beiden manchmal unterschiedlich ist, so funktioniert die Zusammenarbeit vorzüglich. Martin sprudelt über vor lauter Einfällen und sein Vater lässt ihm dabei viele Freiheiten. Er steht ihm zur Seite und hinterfragt aber immer wieder die Ideen des Juniors. Wichtig ist beiden, dass die verschiedenen Umstellungen Schritt für Schritt erfolgen.

Martin ist ein aufmerksamer Beobachter seiner Parzellen. Ein wichtiger Aspekt seiner Arbeit ist die Suche nach dem perfekten Gleichgewicht, welches für ihn durch geeignete Klone und ein gutes Wachstum gegeben sind. Je nach Boden setzt er dafür Tropfbewässerung ein. Für seine Top-Selektionen sind ihm ertragsschwache, über 50 Jahre alte Stöcke und eine lockere Traubenstruktur wichtig. Aus denen sucht er die besten Trauben aus, welche dann getrennt vinifiziert werden. Die Pergel stellt seiner Ansicht nach kein Problem dar für den Reifeverlauf seiner Trauben. Eventuell wird vorsichtig entblättert.

Für seine Weine auf Lagrein-Basis sind ihm nicht die pure Wucht wichtig, sondern Eleganz und die Feinheit der Tannine. Da setzt er auf schonendes Überpumpen oder Délestage.

Martin sieht sich noch nicht am Ziel. Sein Vorbild ist Burgund mit seiner Parzellierung und seiner Klassifikation, zu dem er gewisse stilistische Parallelen und Anklänge zum St. Magdalener sieht, mit seiner Eleganz und Frische.

Wichtig sind ihm auch die regelmäßigen Treffen mit seinen weinproduzierenden Freunden. Da wird schon fest diskutiert und gemeinsam verkostet. Für Rivalitäten gibt es da keinen Platz; wenn schon profitieren alle von diesem Gedankenaustausch.

> „Martin sieht sich noch nicht am Ziel. Sein Vorbild ist Burgund mit seiner Parzellierung und seiner Klassifikation, zu dem er gewisse stilistische Parallelen und Anklänge zum St. Magdalener sieht, mit seiner Eleganz und Frische.“

Der Gewinn des Vernatsch-Cups ist für ihn Bestätigung, dass er mit seinem Qualitätsstreben und seinen Experimenten auf dem richtigen Weg ist. Diesen Preis hält er für eine tolle Idee, da der Vernatsch in den letzten Jahrzehnten zu stark vernachlässigt wurde und damit heute Vernatschliebhaber erreicht werden.

Der von ihm mitgebrachte St. Magdalener Classico 2018 ist fruchtbetont mit Anklängen von Walderbeeren, Himbeeren Kirschen, Mandeln und Veilchen. Er ist äußerst harmonisch mit mittlerer Säure, samtigen Tannin und guter Fülle. Der zartherbe feine Abgang schließt mit Anklängen von Mandeln und Marzipan. Der Lagrein-Anteil ist mit circa 4 % eher gering. Nach der Gärung im Stahl wurde der Wein im großen Holzfass ausgebaut.

Der ebenfalls von ihm mitgebrachte St. Magdalener klassisch Gran Marie 2017 weist ein sehr komplexes Bouquet von Rosen und Wacholder, dunklen Kirschen und Walderdbeeren, sowie ein Hauch von Lakritze auf. Er präsentiert sich sehr kraftvoll mit fein ziselierter Säure, gutem Zug und einem recht kräftigem Tannin, sowie langem Finale.

Aus allen Weinbergen wurden bis zu 60 Jahre alte Rebstöcke ausgesucht, welche lockere Traubenstrukturen und kleinbeerige Trauben hervorbringen ausgesucht und getrennt verarbeitet. Dementsprechend niedrig sind die Erträge. Etwa 7 % beträgt der Anteil an Lagrein. Die Böden sind steinreich und tiefgründig mit verwittertem Quarzporphyr. Nach der Gärung im Stahl erfolgt der Ausbau im 1500 l Fass aus französischer Eiche.

Beide Weine reflektieren auf wunderbare Weise das Terroir des wunderbarsten Hügel von Bozen und die Handschrift von Stefan und Martin.

Foto: © 123RF.com

Dal **1700** a oggi

Come è cambiata la dimensione dei **bicchieri di vino**. Oggi beviamo l'equivalente di sette bicchieri dei tempi di Johannes Sebastian Bach, Voltaire e Newton.

● DI VITTORIO SABADIN

Bisogna fare attenzione a considerare alcolizzati personaggi storici che 300 anni fa bevevano tre o quattro bicchieri di vino a pasto. Una ricerca dell'università di Cambridge ha permesso di scoprire che la dimensione dei bicchieri è continuamente aumentata dall'inizio del 700: riempiendone uno solo, oggi beviamo l'equivalente di sette bicchieri dei tempi di Johannes Sebastian Bach, Voltaire e Newton. Nel corso dello studio sono state esaminate le dimensioni di 411 bicchieri prodotti nel corso del tempo. La loro capacità media è passata dai 66 millilitri del 18° secolo ai 417 del 20° e la tendenza continua: fra il 2016 e il 2017 la quantità di vino che può contenere un bicchiere è salita in media a 449 millimetri. Considerando che dal 1700 a oggi si sono prodotti vini sempre più robusti, l'alcol che consumiamo oggi è forse di dieci volte superiore a quella dei nostri antenati. Per quanto riguarda l'Inghilterra, questo fenomeno è chiaramente visibile ogni sabato sera nelle strade di Londra.

Perché la bottiglia di vino è da 0,75 l? Esistono due possibili teorie

Perché le bottiglie di vino sono da 0,75 litri? Un motivo certo non c'è ma sono diventate una misura standard mondiale. Oggi solo alcune regioni sono autorizzate ad utilizzare un formato di bottiglia diverso da quello standard e per farlo ci vuole un permesso speciale dell'Ue. Come spiega Julien Miquel per il sito di Vivino, fino al XIX secolo il vino veniva trasportato in anfore di coccio o botti di legno e solo da quel periodo iniziarono a imbottigliarlo in contenitori di vetro. Allora le bottiglie avevano all'incirca il medesimo contenuto: gli inglesi 0,90 litri, gli europei tra 0,70 e 0,80 litri, gli americani 0,75. La scelta di un contenitore da poco meno di un litro ha due teorie: la capacità di un vetraio di soffiare e plasmare in un colpo solo quella dimensione di bottiglia oppure la quantità ottimale di vino per un pasto di un uomo. Per non sprecare o per rovinare il vino lasciandolo aperto esistono in commercio bottiglie più piccole. Per esempio da 375 ml, metà di una bottiglia standard da 0,75 litri, è chiamata "Mignon" o "Fillette" e contiene circa 2 bicchieri di vino. Invece, per motivi di miglior invecchiamento, e di prestigio, ci sono anche bottiglie più grandi. La più famosa è la "Magnum" che contiene 1,5 litri, il doppio di una standard. Quelle molto grandi hanno nomi biblici e capacità enormi. Ad esempio, la "Melchior" (dal nome di un re magio) contiene 18 litri, cioè 24 bottiglie standard, oppure la "Melchizédek": 30 litri equivalenti a 40 bottiglie da 0,75 litri. Sono usate per l'imbottigliamento di vini pregiati, in quantità limitata e, soprattutto, a prezzi esorbitanti.

(Fonte: Julien Miquel, Vivino.com)

I ricercatori di Cambridge attribuiscono le piccole dimensioni dei bicchieri del 700 alla "glass excise", una tassa sul vetro introdotta nel 1746 da Giorgio II e che ammontava al 300% del valore del vetro, che veniva venduto a peso. Ogni oggetto di vetro era a quell'epoca rimpicciolito a causa degli alti costi della materia prima e la tassa restò in vigore fino al 1845, quando anche i bicchieri inglesi cominciarono a ingrandirsi. Basta passeggiare in un qualunque mercatino di antiquariato per accorgersi di come una volta non solo i bicchieri, ma anche i piatti fossero molto più piccoli di quelli di oggi. Si è mangiato e bevuto di meno fino a quando i produttori di cibo e di vino non si sono accorti che più grandi erano le dimensioni di piatti e bicchieri e più aumentavano i consumi.

> A Cambridge hanno scoperto che al bar le dimensioni contano, e che un bicchiere grande fa aumentare le mescite anche quando al suo interno contiene solo una piccola e ragionevole quantità di vino.

A Cambridge hanno scoperto che al bar le dimensioni contano, e che un bicchiere grande fa aumentare le mescite anche quando al suo interno contiene solo una piccola e ragionevole quantità di vino. In ogni caso, grazie a prezzi sempre più bassi, il consumo di vino è aumentato in Gran Bretagna di quattro volte tra il 1960 e il 1980, ed è raddoppiato tra l'80 e il 2000. Nei pub inglesi, il bicchiere più usato ha oggi una capacità di 250 ml, un quarto di litro di vino. Non c'è da stupirsi se la domenica molti inglesi si svegliano con il classico british hangover, e che i giornali popolari siano pieni di consigli su come farlo passare: tra questi, non c'è mai il suggerimento di bere di meno. O di tornare a usare bicchieri più piccoli.

Let's **talk** about wine

Der neue Lehrgang der **Weinakademie** Südtirol: Das Weinland Südtirol macht auch international immer mehr Furore. Grund genug für eine stilsichere Beherrschung der **englischen** Sprache in Sachen Wein!

● VON MARIA KAMPP*

Egal ob Service, Weinverkauf, Verkostung, Weinmesse oder Kellerführung, es gilt, auch die englischsprachigen Kunden und Gäste gut zu beraten und zu informieren. Wer auf dem internationalen Weinparkett eine gute Figur machen möchte, dem bietet dieser praxisorientierte Lehrgang mit Abschlusszertifikat ideale Voraussetzungen.

Sie erlernen Sie die wichtigsten Vokabeln und Gesprächsbausteine für eine gelungene englische Konversation über folgende Themen: Weinland Südtirol, Weinbau, Weinbereitung und Weinstile. Sie verkosten ausgewählte Südtiroler Weine auf Englisch und üben, Weine in

Foto: © 123RF.com

englischer Sprache zu präsentieren und zu verkaufen. Vermittelt werden kulturelle Gepflogenheiten, die es im internationalen Kontext zu beachten gilt. Auch steht die Besichtigung einer Kellerei auf dem Programm, um das Gelernte vor Ort (Kellerführung sowie Verkostung) noch einmal zu festigen.

**Referentin*

Abendseminar

Bildungshaus Kloster Neustift
18.30-21.00 Uhr (Freitags 17-19 Uhr)
Do, 07.11 + Do, 14.11 + Do, 21.11 + Do, 28.11 + Fr, 29.11.2019

Anmeldung: Tel. 0471/964609 oder E-Mail: info@weinakademie.it

Weinsplitter

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

● VON PAUL ZANDANEL

Weinlese 2019

Nach einem feucht-kühlen Frühjahr mit späterer Blüte in vielen europäischen Weinbaugebieten, setzte vielerorts bereits im Juni eine extreme Hitzewelle ein, begleitet von schweren Unwettern mit orkanartigen Windstürmen und Hagelschlägen. Andernorts verzeichnete man lang andauernde Trockenperioden.

Foto: www.deutscheweine.de

In Deutschland wurden am 13. August 2019 die ersten Trauben des Jahres 2019 im rheinhessischen Lörzweiler gelesen. Generell wird in Deutschland eine um rund eine Woche spätere Ernte erwartet als 2018. Mengenmäßig liegt die Ernte im 10-jährigen Mittel:

http://bit.ly/2KUO0yu

Auch in Italien hat die Ernte bereits begonnen, und zwar auf Sizilien:

http://bit.ly/2zh8Ql9

Foto: ANSA

In Italien wird Anfang September von UIV, Assoenologi und Ismea zum ersten Mal eine einheitliche Ernteeschätzung bekanntgegeben. Erste Schätzungen gehen von rund 47 Mio. hl. aus:

http://bit.ly/2zmBHV2

In Frankreich wird eine geringere Ernte als 2018 erwartet mit geschätzten 42 bis 46 Mio. hl:

http://bit.ly/2Ny9W4e

Herausforderung Klimawandel

Seit Juli diesen Jahres sind für Bordeaux und Bordeaux Supérieur, der für rund 55% der Gesamtproduktion stehen, sieben

Foto: S. Forster/Alamy

neue Rebsorten zugelassen, um für den Klimawandel besser gerüstet zu sein:

http://bit.ly/2ZjjypZ

Australien testet zypriotische Rebsorten, die den Trockenstress auch ohne künstliche Bewässerung aushalten. In Südaustralien ist es wegen der zunehmenden Hitze und Trockenheit ein Gebot der Stunde, Wasser zu sparen:

http://bit.ly/2ZpP1mm

Nord trifft Süd

Foto: www.oesterreichwein.at

Terregiunte, ein Wein aus Amarone und Promitivo: ein Projekt von Masi und Bruno Vespas Weingut Futura 14:

http://bit.ly/2Zholss

Wechsel an der Spitze der ÖWM

Bei der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) kommt es zu einem Wechsel an der Führungsspitze. Der langjährige

Foto: www.winenews.it

Geschäftsführer Mag. Wilhelm Klinger hat im Dezember vergangenen Jahres seinen Rückzug angekündigt. Unter seiner Federführung hat der österreichische Wein eine grandiose Entwicklung hingelegt. Nun wurde sein Nachfolger gewählt, Chris Yorke wird die Geschicke der Servicegesellschaft für die österreichische Weinwirtschaft ab 2020 leiten:

http://bit.ly/2zkDzh5

Trento DOC goes Emmy Awards

Auch anlässlich der 71sten Ausgabe ist der Trento Doc Ferrari offizieller Sekt der Veranstaltung, zum 5. Mal:

http://bit.ly/2NycSh5

Zuletzt gesehen

Zum Reinlesen und Wiederholen: Rebsortenüberblick von Falstaff:

http://bit.ly/324e6VE

Zum Reinhören: Podcasts vom Wine Enthusiast Magazine:

Foto: www.winemag.com

http://bit.ly/2U3jR2P

Das WSET-Diploma erlebt zum 50sten Geburtstag weiterhin einen hohen internationalen Zuspruch:

Foto: WSET

http://bit.ly/2U49Baw

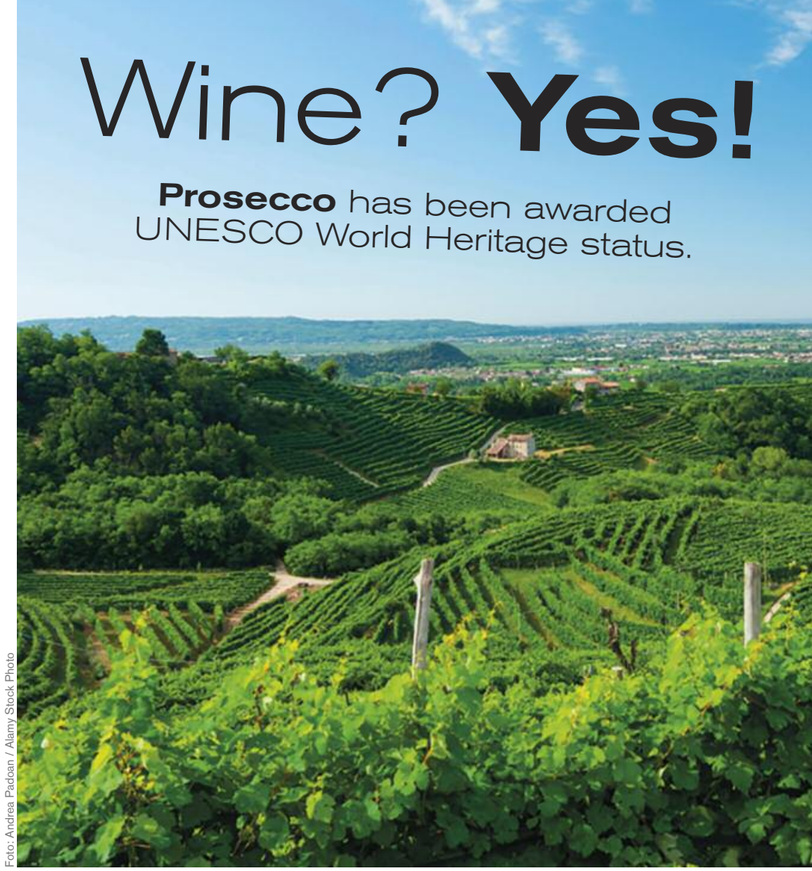


Foto: Andrea Padoan / Alamy Stock Photo

● BY MARIA KAMPP

The region of Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene is one of the latest additions to the UNESCO World Heritage sites. “For centuries, this rugged terrain has been shaped and adapted by man”, says UNESCO. Read more at

https://bit.ly/2U69fR1

Foto: Brent Hofacker / Alamy Stock Photo

“Artificial tongues” could help fight counterfeit wine and spirits, scientists say. A hi-tech ‘artificial tongue’ that can detect subtle differences between whiskies could be a key weapon in the fight against fake wine and spirits. Read more at

https://bit.ly/2PbWPYL

In an effort to reduce treatment with pesticides and adapt to climate change, producers are looking towards using ancestral and hybrid grape varietals in Spain and France. Read more at

https://bit.ly/2ZwTHee

Check out the entertaining wine podcasts of the “Wine Enthusiast” at

https://www.winemag.com/podcast/

There are podcasts on everything, including ancient greek wines for modern drinkers, climate change and volcanic wines. A fun way to improve your English wine vocabulary!

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Corso livello I

Sprache: Italiano
Zeitraum: 08.10. – 28.11.2019
Uhrzeiten: 19.30 – 22.30 Uhr
Ort: Parkhotel Luna Mondschein, Piavestraße 15, I-39100 Bozen mit Fachleuten der Sommeliervereinigung Südtirol und Akkreditierung des AIS
Preis: 750,00 €

Kurse Stufe II

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 10.09. – 02.10.2019
Uhrzeiten: 09.00 – 12.00 Uhr & 13.00 – 16.00 Uhr
Ort: Veranstalter Bildungshaus Kloster Neustift, Stiftsstrasse 1, 39040 Vahrn/Neustift mit Fachleuten der Sommeliervereinigung Südtirol und Akkreditierung des AIS
Preis: 850,00 €

Kurs Stufe III

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 14.10. – 04.12.2019
Uhrzeiten: 17.00 – 19.30 Uhr
Ort: Parkhotel Luna Mondschein, Piavestraße 15, I-39100 Bozen mit Fachleuten der Sommeliervereinigung Südtirol und Akkreditierung des AIS
Preis: 980,00 €

Corso livello III

Sprache: Italiano
Zeitraum: 14.10. – 04.12.2019
Uhrzeiten: 20.00 – 22.30 Uhr
Ort: Parkhotel Luna Mondschein, Piavestraße 15, I-39100 Bozen mit Fachleuten der Sommeliervereinigung Südtirol und Akkreditierung des AIS
Preis: 980,00 €

Prüfungstermine Date degli esami

Sprache: Deutsch & Italiano
Zeitraum: 16.12.2019 14.30 Uhr (schriftlich) & 14.01.2020 09.30 Uhr (mündlich)
Ort: Parkhotel Luna Mondschein, Piavestraße 15, I-39100 Bozen mit Fachleuten der Sommeliervereinigung Südtirol und Akkreditierung des AIS
Preis: 150,00 €

Weitere Infos:

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

Lernen & Genießen im Herbst

Mit frischem Schwung und vielen abwechslungsreichen Kursen startet die **Weinakademie**, nach der Sommerpause, in den Genießer-Herbst.

Foto: © Anna Cerrato (AIS Kongress Meran)

● VON TERESA TRINKER-BONORA*

Neben klassischen Kursen für Einsteiger und Fortgeschrittene im Bereich Wein, Bier, Speck & Genuss, bietet die Weinakademie auch das Basis und Aufbau Seminar I an, - die ersten Schritte zur professionellen Ausbildung des Weinakademikers.
Begeben Sie sich mit unseren Workshops „Aroma 1-3“ auf eine Sensorik-Reise, die Ihr Verkostungsverständnis nachhaltig beeinflussen wird.
Ab September lädt der monatliche Weinstammtisch wieder zu geselligen Abenden mit spannenden Themen ein,- denn gemeinsam verkostet und fachsimpelt es sich einfach besser!
Neu in diesem Jahr sind unsere Verkostungen zum Thema Speck, in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Speck-Konsortium, wie das Speck ABC, Speck& Wein und Speck& Käse. Lernen Sie Speck in all seiner Vielfalt kennen!

DIE TERMINE

Datum	Thema	Ort
24.09	*Aroma 1*	*Bozen*
25.09.	*L'abbicì dell'enologia*	*Meran*
26.09.	*Mineralität: Mythos oder Realität?*	*Eppan*
02.10.	*Lebensmittelsensorik*	*Bozen*
07.10.	*Weinstammtisch - Sangiovese*	*Bozen*
09.10.	*Speck & Käse*	*St.Lorenzen, Montal*
10.10.	*Beef-Tasting*	*Burgstall*
11.-12.10 +18.-19.10.	*Aufbau-Seminar 1*	*Bozen*
15.10	*Aroma 2*	*Bozen*
16.10.	*Das kleine Wein-ABC*	*Klausen*
17.10.	*Das ABC der Spitzen-Weine*	*Magreid*
23.10.	*Das vertiefende Wein-ABC*	*Neustift*
24.10.	*Südtiroler Biere*	*Neustift*
04.11.	*Weinstammtisch - Syrah*	*Bozen*
06.11.	*Best of Italy - Sizilien*	*Neustift*
07.11.	*Sommelier's Choice*	*Bozen*
7.11/14.11/21.11/28.11/6.12	*Englisch - let's talk about wine*	*Neustift*
8./9.-15./16.-22./23.11+30.11	*Bier-Expert*	*Bozen*
13.11.	*Das kleine Wein-ABC*	*Bruneck*
19.11.	*L'abbicì dell'enologia*	*Klausen*
19.11	*Südtirol vs. Welt*	*Bozen*
20.11.	*Speck-ABC*	*Eisacktal/Pustertal*
21.11.	*Winzer Champagnes*	*Eppan*

Weitere Termine unter: www.weinakademie.it

Für Bierliebhaber, bieten wir im November wieder die Ausbildung zum „Diplom Bier-Expert“ an, dieser erlaubt auch ein Up-grade zum Bier-Sommelier bei Doemens.
Sichern Sie sich jetzt schon einen Platz für unsere Highlights im Herbst: Beef, Beer &

> „Für Bierliebhaber, bieten wir im November wieder die Ausbildung zum „Diplom Bier-Expert“ an, dieser erlaubt auch ein Up-grade zum Bier-Sommelier bei Doemens.“

Wine Tasting Event bei Hidalgo am 10.10, das ABC der Spitzenweine am 17.10 beim Weingut Lageder, die Masterclass „Winzer Champagnes“ am 21.11 mit Frank Smulders MW, sowie den praxisorientierten Lehrgang „Let´ s talk about Englisch“im November-um auch auf dem internationalen Weinparkett eine gute Figur zu machen.

Das vollständige Kursangebot finden Sie auf unserer Website unter www.weinakademie.it.

**Südtiroler Weinakademie*

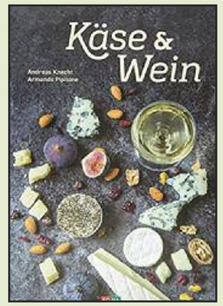
SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

LIBRI/BÜCHER

Käse, la lingua del Vino & Gin

Käse & Wein

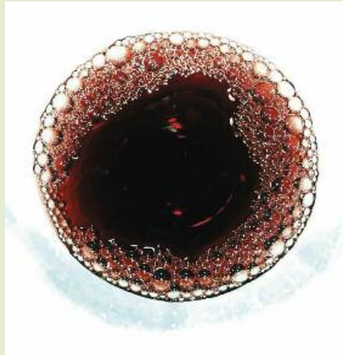
von Andreas Knecht und Armando Pipitone
Oktober 2018, FONA Verlag



Käse und Wein, die perfekte Liaison Wer sich über Käse informieren möchte, kann sich schon mal im Käse-Labyrinth verlieren. Die Globalisierung einerseits und der Trend weg von Massenprodukten haben sich positiv auf die Angebotsvielfalt ausgewirkt. Trotzdem ist die Literatur zu Käse übersichtlich geblieben. Insbesondere zu Wein-Käse-Kombinationen findet die Leserschaft auf dem Buchmarkt nur wenige Informationen. Das vorliegende Werk soll diese Lücke schliessen. Da in der Regel der Wein zu einem Käse und nicht umgekehrt gewählt wird, bildet der Käse das Rückgrat und gleichzeitig den Schrittmacher dieses Buches. Es werden Topkäser vorgestellt, die mit ihren innovativen Produkten den Käsemarkt verändert haben. Auch Käseaffineure kommen zu Wort, deren Leidenschaft darin besteht, qualitativ herausragende Käse zu entdecken, weiterzuentwickeln und auf den Markt zu bringen. Armando Pipitone, einer der wenigen Sommeliers der beide Sparten abdeckt – Wein und Käse – gibt zu jeder Käsespezialität einempfehlungen.

La Lingua del Vino:

Studio sistematico e comparato sulla degustazione e sul suo linguaggio descrittivo Copertina flessibile – di Costantino d'Aulisio



In che modo è possibile conservare durevolmente le percezioni sensoriali? E soprattutto in quale maniera potremo codificarle e raccontarle? L'autore affronta la complessa questione sottesa alla comunicazione delle percezioni sensoriali in degustazione, interrogandosi sulle cause che hanno, da sempre, ostacolato l'adesione ad una "lingua del vino" universale. Attingendo ad alcuni dei più illustri studi sino ad oggi compiuti nel campo della degustazione e dell'enologia, viene proposto uno studio sistematico e comparato sulla degustazione e sul suo linguaggio descrittivo, offrendo uno strumento fruibile da tutti, utile all'appassionato cultore che vuol diventare consumatore più consapevole ma soprattutto al discente aspirante sommelier, che di queste nozioni ne farà la pietra d'angolo della propria professione.

Gin perfekt gemixt

Das Gin Buch inkl. klassischer und moderner Cocktailrezepte Taschenbuch – von Peter McGillman

Eine Spirituose aus Großbritannien – die Spirituose mit dem einzigartigen Geschmack der Wacholderbeere: Gin. Er zeichnet sich durch seinen charakteristisch bitteren Geschmack aus, der dadurch entsteht, dass neben dem Korn eben auch die Wacholderbeere destilliert wird. Gin wird in den seltensten Fällen pur konsumiert, gilt allerdings als exzellente Basis für diverse Mischgetränke, wie Longdrinks oder Cocktails. Grundsätzlich werden zwei Arten an Gin unterschieden. Der gesüßte Plymouth Gin, der mit Zuckersirup verfeinert und geschmacklich abgerundet wurde steht dem Dry Gin, der das unveränderte Destillat bezeichnet, gegenüber.

Neues Seminar

Das Aufbauseminar 2 der österreischischen Weinakademie **„Wines and Spirits** International“ in Südtirol.

Dieses Seminar ist eine fachlich standardisierte internationale Basisausbildung im Bereich „Weine und Spirituosen der Welt“. Es beinhaltet die wichtigsten Weinbaugebiete, Weinstile, Schaumweine, Aufgespriteten Weine und Spirituosen der Welt. Absolventen erlangen dadurch die Fähigkeit, internationale Weine und Spirituosen besser zu verstehen und zu bewerten.

Das „Aufbauseminar 2 – Wines and Spirits International“ wird in Kooperation mit der Südtiroler Sommeliervereinigung und der Weinakademie Südtirol in der Form einer Blockveranstaltung im November 2019 im Bildungshaus Kloster Neustift, Vahrn/Brixen angeboten.

Bildungshaus Kloster Neustift, Vahrn/Brixen:
Aufbauseminar 2:

Wines and Spirits International

1. Block: Mo, 11. – Mi, 13. November 2019
2. Block: Mo, 18. – Di, 19. November 2019
3. Block: Mo, 25. – Di, 26. November 2019
(inklusive Abschlussprüfung am letzten Tag)

Kursort: Bildungshaus Kloster Neustift, Stiftstraße 1, 39040 Vahrn

Detaillierte Informationen zum Aufbauseminar 2 – Wines and Spirits International im Bildungshaus Kloster Neustift finden Sie auf unserer Website. Unter diesem Link können Sie sich weiters auch direkt zum Kurs anmelden:
www.weinakademie.at/auf2_brixen.php

Die Aufbauseminar 2-Prüfung positiv absolviert, ermöglicht dann den Einstieg in die internationale Top-Qualifikation, das **WEINAKADEMIKER-DIPLOMA** (… die Ausbildung zum International Wine Specialist). Bitte finden Sie detaillierte Informationen zu dieser Ausbildung ebenfalls auf unserer Website:
www.weinakademie.at/wakdiploma.php

Weitere Infos: Mag. (FH) Irene Bachkönig
E-Mail: i.bachkoenig@weinakademie.at
Tel. +43 2685 6853

WEINAKADEMIE ÖSTERREICH

„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.

Foto: ©Privat

● 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!“ Julia wird weiterhin in Namen der Südtiroler Sommeliervereinigung posten was das Zeug hält. Daumen hoch.

DIONYSOS
facebook
Instagram
twitter
LinkedIn

C&A Tasting

„Auf Grund seiner besonderen Machart wird er als „Wein aus Österreich“ deklariert.“

● VON CHRISTINE MAYR*

Die Trauben stammen rund um das idyllische Kellerschlössel bei Dürnstein aus steilen terrassierten Weingärten. Viel Handarbeit bedarf es, um diese Hänge zu pflegen. Die Reben wachsen auf kargen Urgesteinsböden aus Gföhler Gneis und sind dem warmen und relativ trockenen pannonischen Klima ausgesetzt, welches von der Ungarischen Tiefebene seinen Einfluss ausübt.
Die Rieslingtrauben für diesen Wein sind am 6.10.2015 gelesen, dann gerebelt, gequetscht und eingemaischt worden. Die Gärung erfolgte spontan auf den Schalen in 300 l Amphoren und dauerte rund 5 Wochen. Nach erfolgter Fermentation blieb der Wein noch 6 Monate ungeschwefelt auf der Maische. Der blanke Wein wurde im November der Folgejahres vorsichtig abgezogen und die restliche Maische in der kleinen Presse schonend von Hand gepresst. Die Füllung erfolgte dann ganz ohne Filtration und Schönung. Auf Grund seiner besonderen Machart wird er als „Wein aus Österreich“ deklariert.
Der Wein sollte unbedingt dekantiert und nicht zu kalt serviert werden.
Der gute Tropfen funkelt in einem orangen Goldton in meinem Glase. Die Ränder sind leicht aufhellend. Das Bouquet erfordert Zeit zur Entwicklung und zeigt sich zögerlich mit satten Tönen von Honigmelone, Quitte, kandierter Ananas und Honig. Eine zarte Karamellnote paart sich mit würzigen Nuancen, welche mich vage an Rosmarin und Wacholder erinnern. Am Gaumen wird die zart animierende Säure vom leicht spürbaren Gerbstoff unterstützt. Viel Druck gibt dem Wein die nötige Rasse. Im langanhaltenden Finale wiederholen sich die geruchlich schon wahrgenommenen Elemente, verstärkt jetzt durch Noten von Orangenschalen, Weißdorn und Grapefruit.

** Verkostet am 15.08.2019*
Chris Mayr (DipWSET - FRWS)

7x 8x 10x ... geschluckt

In vino veritas: „Dionysos“ fühlt Persönlichkeiten aus Südtirol auf den Zahn. Diesmal dem bekannten und äußerst sympathischen Sektproduzenten und Schaumwein-Pionier **Josef Reiterer**.

● VON ROMAN GASSER

Er ist ein wahrer Sektpionier: Josef Reiterer wuchs auf einem Bauernhof in Mölten auf. Nach dem Abschluss der Ausbildung auf der Laimburg machte sich der junge Önologe im Bereich Kellertechnik einen Namen. Zusammen mit seiner Frau Marianne startete er 1979 mit den ersten 300 Flaschen Sekt und gründete die erste Sektkellerei in Südtirol. Auf 1.200 Höhenmetern sind die Bedingungen für den Anbau, die Reifung und Lagerung dieser erlesenen feinperligen Tropfen ideal. Die fruchtigen, komplexen Sekte mit lang anhaltender feiner Perlage haben eine Reifezeit von mindestens 24 Monaten. Einige der Sekte reifen sogar 60 Monate lang, bevor sie traditionell abgerüttelt und degorgiert werden. Mit viel Leidenschaft beschäftigt sich Josef Reiterer seit Jahrzehnten mit dem Sekt und der gesamten Südtiroler Weinwelt.

Foto: ©Albin Thöni

Sie lieben ...
Perlen von großer Spannweite.

Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Wenn es nur Perlwein gibt als prickelndes Produkt.

Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Die Familie, Sekt und Rotwein.

Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
Wiener Schnitzel bei mir zu Hause.

Ihr Lieblingsschaumwein?
Cuvee Marianna.

Lieblingsrotwein?
Lagrein Abtei Riserva vom Kloster Muri.

Lieblingsweißwein?
Sanctissimus Weissburgunder von St Pauls.

Ihre liebste Speisen/Wein-Kombination?
Vorberg von KG Terlan mit Rotbarbe oder Langusten.

Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?
Alles was mit Innereien zusammen hängt.

Was schätzten Sie am Beruf Sommelier am meisten?
Das Einfühlungsvermögen ganz dezent zu kombinieren mit Speise, Wein und Gast.

Ein gutes Zitat?
Meide Wasser, trinke Wein.

Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Followers auf Instagram?
Mehrere Dutzend.

Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
Immer in einer guten Gemeinschaft.

Welchen Traumberuf hatten Sie in ihrer Kindheit?
In einen kreativen Beruf tätig sein.

Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Dass ich in der Jugend nicht die Möglichkeit hatte, die Welt zu bereisen.

Ihr Lieblingswein mit Zwanzig?
Das war schon etwas Prickelndes.

Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?
Nicht übermütig zu werden und offen zu sein „gemeinsam“ etwas aus zu suchen.

Ihr peinlichster Weinmoment?
Dass ich bei einem Essen mehrere Flaschen zurück gehen lassen musste, weil sie schadhaft waren – und der Sommelier das nicht erfasste.

Der am meisten unterschätzte Wein?
In Südtirol der Weißburgunder.

Der am meisten überschätzte Wein?
Bordeaux.

Der schlimmste Kater?
Kam nicht vom Wein.

Mit Wein ist es wie mit ....
den Frauen: mit Feinfühligkeit verbunden mit Ausgewogenheit.

Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
André Tchelistcheff *(war einer der einflussreichsten amerikanischen Winzer).*

Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?
Ein 10-Gänge-Menü.

Welchen Wein würden Sie dazu trinken?
Würde mir vom zuständigen Sommelier empfehlen lassen.

Foto: © 123RF.com

TRAMINER TÖRGGELETAGE

Wie der neue Wein schmeckt, erfahren die Traminer und ihre Gäste spätestens beim beliebten Törggelefest. Am herbstlich geschmückten Festplatz werden der „Neue“ und Traminer Spitzenweine verkostet, dazu gibt es herzhafte Südtiroler Spezialitäten, gebratene Kastanien und Krapfen. Musikalisch umrahmt wird die Veranstaltung von bekannten Musikgruppen und Auftritten von Traminer Folkloregruppen.

27. - 28. SEPTEMBER
FESTPLATZ / TRAMIN

KALTERER WEINKULINARIUM

Im goldenen Herbst feiert das Weindorf Kaltern seine herrlichen Weine. Die Kalterer Weinproduzenten bieten eine Auswahl ihrer besten Weine zur Verkostung an. Bei dem Fest für alle Sinne überzeugen nicht nur die Weine, sondern auch lokale Köstlichkeiten und musikalische Unterhaltung.
Lassen Sie sich am Marktplatz von den wein.kaltern Partnerbetrieben und der Kalterer Bauernjugend verwöhnen.

05. OKTOBER
10:00 - 18:00 UHR / MARKTPLATZ, KALTERN

DIE LETZTE TRAUBENFUHRE

Die Trauben werden am Kirchplatz in Girlan in einer historischen Weinpresse gepresst und der frische Most kann neben den Weinen der Girlaner Kellereien verkostet werden. Passend zur Saison und zur Törggelezeit werden deftige Gerichte, sowie frisch gebratene Kastanien gereicht.

12. OKTOBER
GIRLAN / EPPAN

SÜDTIROL WEIN AUF DER HOTEL

Einheimisch genießen: Bereits zum 20. Mal präsentiert sich die Südtiroler Weinwirtschaft auf der Messe Hotel in Bozen.

14. - 17. OKTOBER
MESSE HOTEL / BOZEN

TRAMINER WEINGASSL

Bilder, die der Herbst malt: Farben, Klänge, Gerüche, Menschen. In der besonders festlich geschmückten Dorfgasse werden Traminer Spitzenweine verkostet. Dazu gibt es gebratene Kastanien, Krapfen und weitere typische Leckerbissen sowie musikalische Einlagen verschiedener Musik- und Folkloregruppen. Erleben Sie die gesellige Lebensart der Traminer. Das Weingassl sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

19. OKTOBER
14:30 UHR / TRAMIN

MERANO WINEFESTIVAL 2019

Die erste Veranstaltung Europas, in der mit einem einzigen Weinglas außerordentlich exquisitite Produkte verkostet werden. Das Event, das die erlesene Welt von Wein und Kulinarik vereint, bietet die ideale Atmosphäre für Produzenten, Fachpublikum und Enthusiasten.

08. - 12. NOVEMBER
MERAN

IMPRESSUM

DIONYSOS

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

Redaktionelle Leitung & Grafik/Layout: Roman Gasser

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

Druck: Druckerei A. Weger (Brixen)

Autorizzazione del Tribunale di Bolzano n. 3/99

www.sommeliervereinigung.it

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Wine-Shop ore 9 -18:30 Uhr
www.eisacktalerkellerei.it

Mountains are silent masters and make silent students.

[Goethe]

„Berge sind stille Meister und machen schweigsame Schüler." So wie unsere Aristos-Spitzenweine; Bergweine mit Charakter.

„I monti sono maestri muti e fanno discepoli silenziosi." *Proprio come i nostri vini di punta Aristos: nettari di montagna dal carattere spiccato.*

EISACKTALER KELLEREI CANTINA VALLE ISARCO