Supplemento n° 1 al periodico "Per l'economia" n° 3, anno 2019, periodicità otto volte l'anno. Poste Italiane Sped. - Spedizione in A.P. – 70% CNS Bolzano.

DIONYSOS

I.P. – Jahrgang 26 – Nr. 4 – Dezember 2019

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN

Foto: © Walter Kusstatscher

Die Winzerfamilie

Die Familie Pfeifer vom **Pfannenstielhof** in Rentsch steht sinnbildlich für die Südtiroler Kleinweinbauern und verkörpert die Südtiroler Weinseele. Der prämierte ANNVER ist eine Liebeserklärung an den St. Magdalener.

Vitae 2020

Präsentation des **Weinführers** VITAE 2020 im LA NUVOLA in Rom. Dutzende **Kellermeister aus Südtirol** sind nach Rom gepilgert, um die Diplome in Empfang zu nehmen – auch der Ministerpräsident Giuseppe Conte war anwesend.

Foto: c.Anna Cerrato

„Guter Wein ist ein gutes, geselliges Ding, wenn man mit ihm umzugehen weiß.“

(William Shakespeare)

Das Beste von unseren Trauben, von unseren Rebstöcken und von unseren Weinbergen: für einen einmaligen Wein.

Appius 2015

Kellerei St Michael-Eppan Cantina

Höchster Südtiroler Weingenuss | Südtirol | Italien

stmichael.it

Inhalt >

Die Winzerfamilie Pfeifer	6	Kellerei Meran: Brut Riserva	42
Vitae 2020: ANNVER	8	10 Jahre Weinclub Eppan	44
Appius: Das Lebenselixier	14	Rezept: Speck Burger	45
Vitae 2020: Die Preisträger	16	Wine? Yes!: Alter Pacherhof	46
Alpiner Touch: Südtiroler Wein	17	Alois Lageder: Laudatio	48
Bier auf Wein: Das Kater-Rätsel	22	Südtirol Wine Summit	50
Michelin-Restaurantführer	23	Medien & Wein	50
100 Jahre Kellerei Kettmeir	26	„Köschtn & Kerner“	52
Merano WineFestival	29	St. Magdalener Jungwinzer	54
Die Südtiroler Weinernte 2019	30	News aus der Weinwelt	56
Der Reifeverlauf 2019	32	Der Hahnenkammwein	57
Gala-Dinner mit Gaja	34	Weinakademie-News	58
Wir wimmen Geschichte	36	HGV & Sommeliervereinigung	59
Hotel 2019: Nachhaltigkeit	40	C&A Tasting: Viel Charme	61
Frischlinge: Neo-Sommeliers	41	7x 8x 10 x ... geschluckt	62

Der Reifeverlauf 2019

Der **Reifetest** des Versuchszentrum Laimburg hat natürlich auch heuer wieder stattgefunden. Mit aufschlussreichen Informationen der Experten.

32

36

Wir **wimmen** *Geschichte*

Das **Versoaln-Wimmen** ist das jährliche Weingeschichte-Highlight schlechthin – die größte und die älteste Rebe der Welt befindet sich bei dem malerischen Castel Katzenzungen in Prissian.

Das Lebenselixier

Die **APPIUS Collection** 2010 – 2015 wird zum Sammelobjekt. Jahrgang für Jahrgang das Beste. Exklusive Vorstellung des Jahrgangs 2015 im Palazzo Bovara in Mailand.

14

100 Jahre Kellerei Kettmeir

Zwei exklusive Events im Zeichen des **Jubiläums** und des Flaggschiffes der Kellerei, des „1919“ Extra Brut Riserva DOC.

26

„Kommt schnell, ich trinke Sterne“

Die Kellerei Meran präsentierte ihr jüngstes Juwel, den Südtiroler **Sekt Brut Riserva**. Eine spannende Einschätzung und Analyse.

44

DIONYSOS

Das **Weinmagazin** der Sommeliervereinigung Südtirol

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

À Votre **Santé**!

Die Ernte ist nun meist eingefahren. Die europaweite Ernte liegt deutlich unter dem ertragsstarken Jahr 2018. Zur Ertragsminderung haben Frost, Trockenheit und Sonnenbrandschäden geführt. Jedenfalls gibt es zwischen den verschiedenen Weinbauregionen große Ertragsdifferenzen. Nach ersten Einschätzungen der EU-Kommission wird sich die diesjährige Erntemenge auf 156 Mio. Hektoliter belaufen. Dies entspricht einem Rückgang von 15 % gegenüber dem Vorjahr. Bis auf wenige Ausnahmen liegt die Weinproduktion 2019 nach vorläufigen Schätzungen in den wichtigsten Weinbauländern der EU unter dem Durchschnitt. Während Italien und Frankreich einen Rückgang von 15 % verzeichnen, sind in Spanien - 24 % zu verbuchen. Dies lässt sich insbesondere durch einen kalten und regnerischen Frühling und einen heißen und trockenen Sommer erklären. Portugal ist wohl das einzige Land der EU, das einen Anstieg seiner Weinerzeugung gegenüber dem Vorjahr verzeichnet. Insgesamt erzeugt die EU 60 % der Weltproduktion.

Die prognostizierten Erntemenge für die größten EU-Länder:

- *Italien* *46,6 Mio. hl*
- *Frankreich* *41,9 Mio. hl*
- *Spanien* *4,3 Mio. hl.*
- *Deutschland* *9,0 Mio. hl.*

Auch in der südlichen Hemisphäre fällt die Weinproduktion im Allgemeinen geringer aus. Vor allem Südamerika muss starke Rückgänge vermelden. Auch in Südafrika wurde die Ernte durch Dürre erheblich beeinträchtigt.

Foto: ©123RF

Liebe Mitglieder, wir danken Euch für die Treue und Unterstützung. Genießt die Feiertage im Kreise Eurer Lieben! Ich freue mich auf ein Wiedersehen im neuen Jahr 2020.
Eure Chris

● Christine Mayr
Präsidentin Sommeliervereinigung Südtirol

Die **Winzer** familie

Die Familie **Pfeifer** vom **Pfannenstielhof** in Rentsch steht sinnbildlich für die Südtiroler Kleinweinbauern und verkörpert die Südtiroler Weinseele. Der prämierte ANNVER ist eine Liebeserklärung an den geschichtsträchtigen St. Magdalener. Eine Spurensuche.

● VON ROMAN GASSER

Die Familie Pfeifer vom Pfannenstielhof in Bozen ist eine Sommelier-Familie. Hannes mit seiner Frau Margareth und den Töchtern Anna und Veronika – alle in der Familie haben entweder die Ausbildung oder das Sommelier-Diplom der Südtiroler Sommeliervereinigung absolviert.
Traditionsbewusst werden am Pfannenstielhof die beiden autochthonen Sorten Vernatsch und Lagrein angebaut. Und der Erfolg gibt der Familie Pfeifer dabei Recht: Die Weine werden immer wieder prämiert. Seit kurzem ist die Wein-Kollektion von Hannes Pfeifer um eine Etikette reicher: den ANNVER St. Magdalener Classico Doc 2017. Der Name ist eine Hommage an die Töchter ANNa und VERonika.
Familiäre Hingabe, entsprungen aus Tradition, ein überschaubares Gebiet, eine Herzensangelegenheit – welche Zutaten werden für ein großes Ganzes benötigt?
DIONYSOS war am Pfannenstielhof auf Besuch.

DIONYSOS: Hannes, mittlerweile befindet sich der Hof in siebter Generation und deine beiden Töchter sind die achte Generation – hat es früher mehr Konkurrenzkampf zwischen den Höfen hier im St. Magdalener Anbaugebiet gegeben?

Hannes Pfeifer: Nicht direkt einen Konkurrenzkampf, wir waren früher auch die sogenannten jungen Wilden, so wie es heute meine Töchter sind, auch wir hatten eine junge Gruppe und haben uns untereinander ausgetauscht. Natürlich haben wir unsere Väter von unseren Ideen überzeugen müssen. Das brauchte manchmal halt etwas Zeit.

Was war als Bub für dich ein einschneidendes Erlebnis oder ein prägender Moment? Dinge wo man im Nachhinein froh ist, sich damals durchgesetzt zu haben?

Das „Ausdünnen“ hat mich sehr geprägt ...

Also das Ausdünnen, auch Grüne Lese (französisch Vendange en vert) genannt. Darunter versteht man das vorzeitige Herausschneiden grüner, unreifer Trauben zur Verringerung des Traubenbehangs einige Wochen vor der eigentlichen Ernte ...

Ganz genau. Mein Vater hat diese Qualitätsmaßnahme am Anfang nicht befürwortet, er sagte zu mir: „Wenn du wenigstens die Weimer – die nach dem Abschneiden auf dem Boden liegen – so schnell wie möglich irgendwo hinbringst, dort wo ich sie nicht sehen kann, wäre ich dir sehr dankbar.“
Als mein Vater im Sommer auf Sommerfrische war, haben wir die Zeit genutzt und die überzähligen Trauben auf den Boden geschnitten. Aber mit der Zeit kam auch bei meinem Vater die Akzeptanz. In den letzten Jahren seines Lebens hat er zu mir öfters gesagt: „Hannes, so schöne Weimer wie du hast, hatte ich nie.“ Er hat dann eingesehen, dass es der richtige Weg war.
Beim Kellerumbau haben wir auch Neuerungen durchgeführt, neue Fässer, neue Rebel, neue Presse und einen neuen Boden. Früher bei meinem Vater gab es im Keller noch einen Erdboden, so etwas wäre heute unvorstellbar. Hier sieht man wie schnelllebig die Zeit ist.

In den 1970er- und 80er-Jahren hat das Thema Marketing noch keine große Rolle gespielt, aber wenn du jetzt zurückschaust – weil die Qualität enorm gestiegen ist –, was hat sich vom Verkauf geändert?

Früher wurden die St. Magdalener Weine fast ausschließlich in die Schweiz verkauft, >

Fotos: © Walter Kusstatscher & Albin Thöni

Die Pfeifers: *Veronika, Hannes, Anna und Margareth*
Foto: Albin Thöni

> mein Vater hat schon 1970 die ersten Sieben-Zehntel-Flaschen abgefüllt und er hat gesehen, dass das gut ankommt. Man hat gesehen, dass man seinen eigenen Wein produzieren und direkt verkaufen kann. Ich habe bis 1975 in der Laimburg die landwirtschaftliche Schule besucht. Ich bin gleich darauf im Betrieb eingestiegen und habe mich immer wieder bei Kursen weitergebildet

Also hat eine Revolution im Verkauf stattgefunden?

Ja genau, es war schon revolutionär, welchen Wandel wir damals durchlebt haben. Es ging alles sehr schnell. Früher haben wir den Wein für die Schweizer Tankwagen vorbereitet, die konnten nicht direkt bis zum Hof vorfahren, da unsere Zufahrt viel zu eng ist – wir legten eine Weinleitung bis zum Eisack, das sind 200 Meter. Unten am Eisack wartete dann der Tankwagen. Mein Großvater hat 1925 die ersten Hektoliter in die Schweiz verkauft – das ist bald 100 Jahre her. Die Tankwagen sind damals über den Reschen in die Schweiz gefahren.

Hannes: Mein Großvater hat genauestens Buch geführt, er wusste immer genau, wie sich der Preis entwickelte. Ich kann 100 Jahre Geschichte des Pfannenstielhofes genauestens dokumentieren.

Margareth Pfeifer: Die Bücher haben wir immer noch, alles schwarz auf weiß und äußerst spannend.

Foto: ©Pfannenstielhof, Johannes Pfeifer

Weinlese am Pfannenstielhof (ca. 1905)

Hannes: Anfang der 80er-Jahre haben wir in die Siebenzehntelflasche abgefüllt, aber ein wenig an Wein wurde immer noch parallel in die Schweiz verkauft, man war noch nicht imstande, die komplette Ernte am Hof abzufüllen.

Weil ihr euch mitten in der Marktaufbauphase befunden habt?

Hannes: Ja eben. Ab Mitte der 1980er-Jahre ist der Markt rasant gewachsen. Fortan wurde die gesamte Ernte in Siebenzehntelflaschen abgefüllt, das war eine sehr befriedigende Zeit.

Also war die Schweizer Krise der entscheidende Moment, wo ihr entschieden habt, alles selbst abzufüllen und zu verkaufen?

Hannes: Das kann man so sagen. Es war der Startschuss in eine neue Ära – das hat mich mit Stolz erfüllt. Es sind auch Menschen zu uns gekommen, die Wein am Hof verkostet, geschätzt und gekauft haben. Ich bin am Wochenende auch öfters in der Gegend herumgefahren und habe den Wein, welchen ich verkauft habe, selbst ausgeliefert – das hat mir unheimlich viel Freude bereitet. Als ich dann wieder daheim war, hatte ich endlich ein wenig Geld im Sack (lacht).

„Die Weingeschichte ist bei uns in der Wahrnehmung nicht so ausgeprägt, weil früher der Wein vom Hof wegging und der Verkauf keine so große Rolle gespielt hatte. Doch dann hatten wir plötzlich die Chance, unseren eigenen abgefüllten Wein in den Händen zu halten.“

Hannes

Endlich etwas Geld im Sack ... (lacht)

Hannes: Als ich an einem Wochenende 100 Flaschen verkauft hatte, habe ich meinen Vater gesagt, ich hätte nur 90 verkauft, somit hatte ich immer Geld in der Tasche.

Foto: ©Pfannenstielhof, Johannes Pfeifer

Der Hof um die Jahrhundertwende (ca. 1900)

Dann kamen die Zeiten, wo sich die Südtiroler hinter der Marke versteckt haben, weil sie noch Angst hatten. Wie willst du heute die letzten Skeptiker überzeugen?

Hannes: Die Weingeschichte ist bei uns in der Wahrnehmung nicht so ausgeprägt, weil früher der Wein vom Hof wegging und der Verkauf keine so große Rolle gespielt hatte. Doch dann hatten wir plötzlich die Chance, unseren eigenen abgefüllten Wein in den Händen zu halten. In Frankreich war das ganz anders, sie haben schon früher verstanden, wie man den Markt erobert und personalisiert. Um uns zu verbessern mussten wir gewisse Dinge selbst in die Hand nehmen.

Margareth: Als der Wein in die Schweiz verkauft und dort abgefüllt wurde, war er plötzlich kein Südtiroler Wein mehr, die Identität hat man damals komplett aus der Hand gegeben. Erst als man seinen selbst abgefüllten Wein mit eigenem Etikett in der Hand hielt, wurde die Marke Südtirol-Wein erst greifbar. >

Von der **Seele** des Weines

Der nationale italienische Weinführer **Vitae 2020** kürt die **besten Weine** – darunter wieder viele Südtiroler Tropfen. Eine besondere Auszeichnung erfährt Johannes Pfeifer und sein Weingut Pfannenstielhof.

● VON ALBIN THÖNI

Wenn der neue Wein in den Fässern reift, dann legen die Weintester jedes Jahr aufs Neue ihre Bewertungen zu den vergangenen Jahrgängen vor. Ende Oktober war es wieder soweit: Im neuen Kongresszentrum „La Nuvola“ in Rom wurde die VI. Edition des nationalen italienischen Weinführers Vitae 2020 vorgestellt. Herausgegeben wird diese „Weinbibel“ jedes Jahr von der italienischen Sommeliervereinigung AIS. Inmitten der Vielzahl an Weinen und Kellereien bieten solche Weinführer eine wertvolle Orientierung und professionelle Einschätzung.
Prämiert wurden an diesen zwei Oktobertagen in Rom auch jene Weingüter/Kellereien, die für ihre Weine vier Reben (quattro viti) erhalten haben. Alle 38 Südtiroler Kellereien, die über 91 Punkte erhalten haben, schenkten in diesem Rahmen ihre edlen Tropfen zum Verkosten auf.
Der Höhepunkt der Veranstaltung war die Überreichung des Premio d'eccellenza, des Tastevin. Dieser Preis wird jedes Jahr von der nationalen italienischen Sommeliervereinigung jeweils an nur eine Kellerei/ein Weingut einer der 22 Weinregionen Italiens vergeben. Er hat die Form eines Stiefels und symbolisiert das Weinland Italien, er gilt als Zeichen für die Anerkennung um die Verdienste eines Weingutes.
In diesem Jahr ging der Preis an das Lebenswerk von Hannes Pfeifer vom Pfannenstielhof und den ANNVER St. Magdalener Classico Doc 2017. Eine Auszeichnung für einen „besonderen, ganz speziellen, exzellenten Wein, einen Bezugspunkt für das jeweilige Weinland bzw. Region“ – so die Worte des nationalen Präsidenten Antonello Maietta und Chris Mayr, der Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung.
Der Weingutsbesitzer und Winzer Johannes wird mit diesem Preis auch für seine Vorreiterrolle um eine hohe Qualität der Rebsorte Vernatsch geehrt. Der ANNVER ist gewissermaßen das Herzstück des Weingutes, der „Premier Cru“ vom Pfannenstielhof. Die Trauben wachsen auf Pergeln im „gemischten“ Satz , sie werden gemeinsam gelesen, eingekeltert und ausgebaut. >

Foto: ©Albin Thöni

Margareth Pfeifer mit ihrer Tochter Anna bei der Diplomüberreichung

> Hatte man vor dem Aufbau der Marke Südtirol Minderwertigkeitskomplexe gegenüber dem restlichen Italien?

Hannes: Sicher hatten wir in der Vergangenheit auch Wahrnehmungsschwierigkeiten – weil man qualitativ nicht mithalten konnte, man ist auch nicht so sehr zur Vernatschtraube gestanden, kein Vergleich zu heute.

Margareth: Hannes ist einer, der immer mit Leib und vor allem Seele zum Vernatsch und Magdalener gestanden ist. Ihm ist es ein Bedürfnis und eine Lebensaufgabe, dass der Vernatsch mehr Wertschätzung erhält. Und deswegen freut es uns heute umso mehr, dass unser ANNVER die große Auszeichnung erhalten hat. Das ist der Beweis, dass der Vernatsch geehrt und geliebt wird. Wir erhoffen dadurch eine weitere Aufwertung für die Marke St. Magdalener.

Hannes: Auch Vernatsch Weine können gut reifen. Bei Vertikalverkostungen (manchmal auch 20 Jahre zurück) erleben wir immer wieder wie gut sich ein St. Magdalener über die Jahre halten bzw. entwickeln kann. Er bekommt dann Blauburgunder-Züge.

Wenn du deine beiden Töchter Anna und Veronika beobachtest, wenn sie dir versuchen etwas beizubringen, siehst du dann oft das Bild vor dir, als du in jungen Jahren deinen Vater überzeugen musstest?

Hannes: Ich denke nicht. Ich habe Freude daran, wenn mich meine beiden „Gitschn" für neue Ideen begeistern. Sie verleihen mir immer viel Motivation und stehen immer hinter mir.

Anna Pfeifer: Wir haben ein ganz anderes Verhältnis zu dir wie du zu deinem Vater. Wir vier harmonisieren sehr und reden viel miteinander.

Veronika Pfeifer: Das Verhältnis ist sehr freundschaftlich und nicht so wie früher, wo generationsübergreifend nicht so viel geredet wurde.

Margareth: Früher hat man sich nicht immer getraut alles zu sagen. Wenn unsere Mädchen eine Idee haben, dann sollen sie es kundtun. So wurde es ihnen immer vermittelt. Die Gestaltungidee der ANNVER-Flasche kam von den beiden.

Veronika: Es steht auch unser Name drauf (lacht).

ANN(a) VER(onika) – als die drei Anfangsbuchstaben von euch beiden ...

Margareth: Die neue personalisierte Flasche für unsere Weine war zum Beispiel auch die Idee unserer Mädchen. Sie sagten, dass es viel zu schade sei, so einen guten Wein nur in einer Basisflasche abzufüllen. Selbst fällt das einem manchmal gar nicht mehr auf, man muss immer offen sein für neue Ideen.

Hannes: Das Auge trinkt ja mit – die Flasche und das Etikett sollen dem Wein entsprechen.

Anna: Aber es war nie schwierig für dich das zu akzeptieren.

Ist dir das Herz aufgegangen als du gesehen hast, wie toll sich die beiden mit dem Produkt auseinandersetzen?

Hannes: Ja stimmt. Natürlich freute es mich zu sehen, dass auch sie mit dem neuen Wein große Freude haben.

Margareth: Beim ANNVER haben wir die gesamte Familie miteinbezogen, jeder hat seinen Beitrag geleistet, was uns alle mit Genugtuung erfüllt.

Hannes: Meine beiden Töchter haben einen sehr feinen Gaumen, wir verkosten gerne zusammen. Sie können sich bei der Weinbeschreibung einfach gut ausdrücken und wirken dabei stets selbstsicher.

Ihr seid ja eine Vorzeige-Sommelier-Familie ... Inwieweit hat die Südtiroler Sommeliervereinigung dazu beigetragen?

Fotos: ©Pfannenstielhof, Johannes Pfeifer

Foto: ©Albin Thöni

„Ich habe Freude daran, wenn mich meine beiden Gitschn für neue Ideen begeistern. Sie verleihen mir viel Motivation und stehen immer hinter mir."

Margareth: Sehr viel. Wir haben es genossen, die Ausbildung zu absolvieren, vor allem weil wir zwei (Margareth und Anna) sie gemeinsam gemacht haben.

Welche Erkenntnisse hattet ihr durch die Sommelier-Ausbildung errungen?

Anna: Ich habe plötzlich gewusst, dass ich sehr wenig weiß. Für mich war es eine Erfahrung fürs Leben, weil ich so viel gelernt habe. Man muss das enorme Wissen nur aufsaugen, welches einem vermittelt wird. Auch das Reisen hat mir weitergeholfen. Eine weitere Erkenntnis beim Sommelier-Kurs war folgende: Ich habe immer sehr >

> Der Wein reift nach einer vierzehntägigen Maischegärung circa 18 Monate lang ausschließlich im Stahltank und sechs Monate in der Flasche. Mit seiner frischen, intensiven Frucht, seiner Samtigkeit ob der seidigen Tannine, seiner herzhaften Würze und Raffinesse gibt er ein beredtes Zeugnis von der Handschrift des Kellermeisters Johannes.
Der St. Magdalener Classico 2017 ANNVER ist geprägt von einer außerordentlichen Strahlkraft, mit einer Struktur voller Weichheit und Mineralität, körperreich, mit langem Abgang und mit den Gaumen, nicht nur der Weinkenner und Genießer schmeichelndem, weichem Nachhall.
Dem Winzer ist es gelungen, einen perfekten, lebhaft funkelnden Wein, mit einem leuchtend intensiven Granatrot, getragen von Eleganz und Harmonie, sozusagen viel „Sinnlichkeit" in die Flaschen zu zaubern. Obwohl, oder gerade weil der Wein ausschließlich im Stahltank ausgebaut wird, betört er auf Anhieb mit einer klaren, feinen und fruchtigen Nase und einem sehr offenen, harmonischen Aromenspiel.
Der Erbhof in Rentsch ist seit über 200 Jahren im Besitz der Familie Pfeifer. Der reine Rotwein-Familienbetrieb in nunmehr siebter Generation ist Ausdruck der Verwurzelung mit Grund und Boden. Und seine Weine sind ein Spiegelbild der Landschaft am östlichen Rand von Bozen mit gut durchlüfteten Lagen und wärmespeichernden Moränenschuttböden. Der Hof selbst ist seit Jahren für seine vielfach ausgezeichneten, autochthonen Sorten St. Magdalener und Lagrein weitum bekannt: Im Jahre 2010 hat ein renommierter Weinführer Italiens den St. Magdalener 2009 erstmals in den Olymp der besten Weine Italiens gehievt.
Der St. Magdalener besteht aus 95 Prozent Vernatsch und 5 Prozent Lagrein, er weist einen Alkoholgrad von 14 Prozent auf. Mit seinem großem Potential bringt er viel „Spaß ins Glas", passt zu geselligen Anlässen, ist ein idealer Begleiter von regionalen und mediterranen Vor- und Hauptspeisen – kurzum: Er ist prädestiniert für Langlebigkeit.
Der Name ANNVER ist eine Hommage an die charmanten Töchter des Pfannenstielhofes, Anna und Veronika, zwei aufstrebende Weinfachfrauen und ausgebildete Sommeliers, die in den nächsten Jahren als achte Generation das Weingut Pfannenstielhof leiten werden.
Johannes Pfeifer hat mit immer größerem Erfolg den Betrieb seit vielen Jahren vorangetrieben und mit großem Elan versucht, das Image und die Bedeutung des klassischen St. Magdaleners aufzuwerten. Das alles im Gleichklang mit seiner Familie, allen voran mit seiner Frau Margareth. Ihre Philosophie ist getragen von den Prinzipien des traditionsbewussten, naturnahemn, integrierten Weinbaus. Die hohe Qualität der Weine vom Pfannenstielhof spiegelt sich nicht zuletzt auch im Erscheinungsbild der eleganten Flaschen mit ihren subtilen Etiketten wider.
Es bewahrheitet sich die Aussage vom berühmten Piemonteser Winzer Giacomo Bologna: „Bei den Weinen vom Pfannenstielhof geht ein Stück von der Seele des Weinberges, aus dem er kommt, auf den über, der ihn trinkt"!

„Dem Winzer ist es gelungen, einen perfekten, lebhaft funkelnden Wein, mit einem leuchtenden intensiven Granatrot, getragen von Eleganz und Harmonie, sozusagen viel Sinnlichkeit in die Flaschen zu zaubern."

> gerne gegessen, aber dass das Essen den Wein so dermaßen beeinflussen kann, war mir bis dahin nicht bewusst. Ich habe das nie so wahrgenommen und immer unterschätzt, wie wichtig die Speisen/Wein-Anpassung ist.

Margareth: Wir haben uns dann am Tisch ausgetauscht, diskutiert, welcher Wein zur Speise passt. Wir sind jetzt viel sensibler und schätzen die Weinbegleitungsmethode mehr denn je.

Veronika: Durch die Sommelier-Kurse lernte ich vor allem das richtige Verkosten und einen Wein in seinen verschiedenen Facetten zu beschreiben.
Jetzt beim Studium lerne ich auch eine andere Seite des Weines kennen. Ich studiere in San Michele Önologie. Ich lerne sozusagen einen Wein zu machen, welcher keine Fehler vorweist (lacht).

„Ich bin ein großer Vernatsch-Verfechter. Man muss bei der Verarbeitung dem Vernatsch das geben, was ihm zusteht. Vernatsch erfordert viel Sorgfalt und Fleiß – sowohl im Anbau als auch im Keller.“

Hannes

Margareth: Wir haben nun mehr Allgemein- und Basiswissen für gemeinsame Weingespräche in der Familie. Und man sieht durch die Sichtweise eines Konsumenten viel besser, worauf es ankommt.
Durch mein erweitertes Wissen kann ich mit den Kunden ganz andere Aspekte ansprechen, welche nicht unbedingt mit unserem Betrieb zu tun haben – die Ausbildung gibt mir mehr Sicherheit beim Interagieren.

Merkt ihr als klassische Weinfamilie, dass sich die Menschen heutzutage mehr Weinwissen aneignen als früher?

Margareth: Es gehört mittlerweile zur Allgemeinbildung und Kultur, etwas über Wein Bescheid zu wissen. Es sind auch mehr Weinwissende unterwegs als früher. Sie sind aufnahmefähiger und können besser begeistert werden.

Anna: Man will heutzutage einfach Bescheid wissen – man setzt sich mit der Materie Wein viel mehr auseinander. Der Wein ermöglicht dir mehr zwischenmenschliche Beziehungen. Der Genuss generell hat mittlerweile an Wertigkeit gewonnen.

Veronika: Man trinkt lieber ein Glas Wein in der Gesellschaft.

Wieso trinken die jungen Leute gerne Vernatsch? Ist es ein Generationsding?

Die junge Generation hat Gefallen an leichten Rotweinen gefunden. Der Vernatsch wird heute viel mehr wahrgenommen.

Hannes: Gott sei Dank hat sich das in eine positive Richtung entwickelt. Man muss aber trotzdem noch viel arbeiten. Ich bin ein großer Vernatsch-Verfechter. Man muss bei der Verarbeitung dem Vernatsch das geben, was ihm zusteht. Vernatsch erfordert viel Sorgfalt und Fleiß – sowohl im Anbau als auch im Keller.
Wegen seiner milden Säure und der wenigen Tannine passt der St. Magdalener zu fast allen Speisen, er ist ein wahrer Allrounder; er kann zu vielen Gelegenheiten getrunken werden. Am besten etwas gekühlt.

Beim Genuss muss man nicht auf der Menge schauen?

Hannes: Gelegentlich kann man auch etwas mehr davon trinken (lacht).

Nach einer durchzechten Nacht mit St. Magdalener Wein hat man weniger Kopfschmerzen als mit anderen Weinen?

Margareth: Kann sein (lacht).
Der Magdalener ist trendig und muss eigentlich noch mehr wahrgenommen werden. Ich sehe da noch Potential nach oben.

Vielleicht kommt die große Stunde noch?

Margareth: Ich glaube, es ist jetzt ganz wichtig, dass wir die Langlebigkeit und das Potential des St. Magdaleners noch besser nach außen präsentieren und diesbezüglich Strategien entwickeln.

Welche Veränderungen müssten noch gemacht werden?

Hannes: Die Weine sind gut, aber manche stehen nicht voll dahinter. Zwischendurch hört man auch abfällige Urteile – und das muss sich ändern. Er ist ein toller Wein, den es weltweit nur in Südtirol gibt. Und da sollte jeder dahinterstehen.

Margareth: Das klassische St. Magdalener-Gebiet ist das einzige Gebiet Südtirols, wo die Höfetradition erhalten geblieben ist. Wir sind 10-12 Höfe, wo immer schon eingekellert worden ist. Wir alle haben eine lange Geschichte und machen Spitzenweine.

Also hat sich die Höfetradition positiv ausgewirkt?

Hannes: Ja, jeder hat hart gearbeitet und jetzt hat der St. Magdalener einen viel besseren Ruf als der Vernatsch. Die Jungen des St. Magdalener-Gebietes haben sich jetzt zusammengeschlossen – Anna und Veronika sind sehr begeistert.

Es ist doch immer besser Hand-in-Hand zu gehen und sich in einen regen Informationsaustausch zu befinden. Was ist eure Vision – oder was inspiriert euch am meisten?

Anna: Der Austausch untereinander ist fundamental wichtig, man kann auch über Probleme sprechen und sich gegenseitig helfen. Es soll sich niemand schämen den jeweils anderen was zu sagen, es soll ein offener Austausch stattfinden und jeder darf sich integriert fühlen.

Veronika: Wir befinden uns alle im selben Boot. Nur zusammen können wir erfolgreich weiterarbeiten. Niemand soll sich alleine fühlen.

Anna: Wichtig ist auch, dass man zusammen auftreten kann, und so fühlt man sich stärker, als wenn jeder nur sein eigenes Süppchen kochen würde. Man kann so viel gezielter etwas auf die Beine stellen

Veronika: Primär ist es wichtig, dass man mit seinen Problemen nicht alleine ist, überhaupt wenn man als junger Bauer einsteigt, oder wenn unsere Generation eines Tages übernehmen wird, so fühlt man sich gewappnet.

Welche Probleme meint ihr? Den Druck welchen man hat, immer wieder die maximale Qualität zu erreichen? Oder eben in einer gewissen Liga bestehen zu können? Welche Unterstützung braucht man spezifisch von den anderen?

Anna: Zusammen macht prinzipiell einfach alles mehr Spaß. Ich glaube unsere Gruppe ist nicht aus der Not heraus entstanden, sondern weil einfach rein gar nichts dagegen spricht.

Hannes: Auch die Öffentlichkeitswirkung ist wichtig.

Veronika: Es ist wichtig, dass man ohne Konkurrenzkampf an einem Tisch zusammensitzt und alle Weine blind verkostet, so kann jeder offen sagen, was er denkt, ohne zu wissen welcher Wein von wem stammt. Es findet ein sehr offener Dialog statt. Das Miteinander im Team steht bei uns an erster Stelle.

Margareth: Wenn jemand im Magdalener-Gebiet einen Preis oder Auszeichnung erhält, freut sich jeder für den anderen, denn es ist eine Bestätigung der Arbeit von uns allen.

„Die junge Generation hat Gefallen an leichten Rotweinen gefunden. Der Vernatsch wird heute viel mehr wahrgenommen.“

Anna

Zum Abschluss kommen wir zu etwas Erfreulichem: bei der VITAE-Auszeichnung hat der ANNVER St. Magdalener Classico Doc 2017 eine ganz besondere Auszeichnung erhalten – erfüllt euch das mit Stolz?

Hannes: Ja, wir fühlen uns geehrt und in unserer Arbeit bestätigt, auch für den Ruf des Vernatsch hat das eine positive Signalwirkung. In diesem Sinne wollen wir mit demselben Tatendrang weiterarbeiten und motiviert in eine tolle Zukunft blicken!

Am Ende zeigten uns Anna und Veronika voller Stolz das neue ANNVER-Etikettendesign und strahlten über das ganze Gesicht. Es sind genau diese Momente, wo man sieht wie viel Herzblut in den Pfeifers steckt. Sinnbildlich für alle kleinen Weinbauern in Südtirol, die tagtäglich dafür Sorge tragen, dass wir facettenreiche Qualitätsweine unser Eigen nennen dürfen.

Foto: ©Plannenstielhof, Johannes Pfeifer

Der Pfannenstielhof

Bereits 1561 wurde der Pfannenstielhof als Hof mit einer eigenen Torggl, einer Weinkelter, beschrieben und wird heute als Familienbetrieb in siebenter Generation geführt. Er liegt in der Talebene am östlichen Rand von Bozen mitten in den Weinbergen. Entgegen dem derzeitigen Trend in Südtirol, aber authentisch ist der Pfannenstielhof ein reiner Rotweinbetrieb mit den beiden autochthonen Weinen St. Magdalener und Lagrein. Diese heben sich wohltuend vom internationalen Einheitsgeschmack ab. Die Familie betreibt naturnahen, integrierten Weinanbau. Dazu gehört auch die sorgfältige Handarbeit, sei es beim Winterschnitt, beim Entlauben, bei der Ertragsreduzierung oder beim Ernten der Trauben. Mit den Böden, auf denen die Pfannenstielhof-Reben wachsen, ist die Familie besonders verbunden und wollen daraus – gelenkt von deren Händen - das Beste machen. Sie sehen sich als ihre Aufgabe, die Einzigartigkeit ihrer Böden im Wein einzufangen und produzieren lagen- und sortentypische Qualitätsweine, die durch ihre Authentizität und Individualität überzeugen: St. Magdalener classico, St. Magdalener ANNVER, Lagrein Rosé, Lagrein vom Boden und Lagrein Riserva. Die Familie Pfeifer produziert lagen- und sortentypische Qualitätsweine, die durch ihre Authentizität und Individualität überzeugen.

Fotos: ©Albin Thöni

Veronika, Hannes und Anna:
„Es findet ein sehr offener Dialog statt. Das Miteinander im Team steht bei uns an erster Stelle.“

Das Lebenselixier

Hans Terzer und sein „Zaubertrank“: Die **APPIUS** Collection 2010 – 2015 wird zum Sammelobjekt. Jahrgang für Jahrgang das Beste. Exklusive Vorstellung des APPIUS 2015, des „Traumweines“ von Hans Terzer und der Kellerei St. Michael-Eppan im Palazzo Bovara in Mailand.

Fotos: ©Albin Thöni

Hans Terzer und Marco Sabellico

von Albin Thöni

In diesem Jahr – und das erste Mal überhaupt – erfolgte die VI. Edition des APPIUS im Rahmen der „Milano Wine Week - MWW“. Begründet wurde diese italienische Weinveranstaltung vom Mailänder Jungunternehmer und Önogastronomen
Federico Gordini – sein Motto: „Il mondo del vino ha bisogno di nuovi linguacci“.
Was in der Weinwelt Rang und Namen hat, war in Mailand anwesend: Weinfachleute, Direktoren von nationalen und internationalen Weinführern, Weinjournalisten, Weinblogger und Influenzer aus ganz Italien. Nach der Begrüßung durch
Anton Zublasing, den Obmann der Kellerei St. Michael, ergriff Hans Terzer das Wort. Er sprach von seiner Freude darüber, dass die Kellerei St. Michael an der Wein-Woche in Mailand als Partner teilnehmen und hier den APPIUS 2015 vorstellen darf. Er sagte unter anderem: „Portiamo a Milano il meglio della nostra produzione vitivinicola, che in APPIUS trova la sua massima espressione“.
In den nächsten kurzweiligen Stunden wurde ein vorzügliches sechs-Gänge-Menü serviert, unter anderem mit Oriental Sicilia, Mini Burger, Hamachi Pecora, Carpaccio di Angus, Sushi KAN und Mood Stone, kreiert vom Team um Priyan Wicky’ vom bekannten Restaurant in Mailand. Zu jedem Gericht angepasst wurden exzellente Weine, durchwegs ältere Jahrgänge, von der Kellerei St. Michael. Hans Terzer erzählte dazu die Geschichten der jeweiligen Weine.
Es waren erlebnisreiche Stunden, in denen man gute Gelegenheit hatte, neue Kontakte zu Journalisten aus ganz Italien zu knüpfen und bei diesen Interesse für das Weinland Südtirol zu wecken.
Als Höhepunkt des Abend wurde das Geheimnis gelüftet um den von der Weinwelt bereits das sechste Mal entgegen gefieberten Appius. Dieser war durch eine Palla, ein schwarzes Tuch aus Leinen, abgedeckt. Wie beim Hochamt während der Eucharistiefeier der Kelch mit dem Messwein emporgehoben wird, so deckte Hans Terzer ehrfurchtsvoll dieses Tuch ab unter großem Beifall, Blitzlichtgewitter und virtuosen Klängen mit Violine und Piano.
In der Liturgie heißt es: „Du schenkst uns den Wein, die Frucht des Weinstocks und der menschlichen Arbeit.“
Die Vorstellung des APPIUS 2015 erfolgte wahrlich in einem sehr würdigen Rahmen – mit Ruhm und Ehre für den Schöpfer. In diesem Fall für Hans Terzer, den Ausnahme-Kellermeister der Kellerei St. Michael-Eppan, den Südtiroler Meister der großen Weißweincuvées. Die Flasche ruht als Juwel in einer braunen Holzkiste – die exklusive Cuvèe ist gemäß den bekannten Prinzipien von Hans Terzer ausgebaut: „Es gilt den Jahrgang besser widerzuspiegeln durch die persönliche Auswahl exzellenter Trauben in den Weinbergen und der sorgfältigen Arbeit im Keller. Große Weine brauchen ihre Zeit. Sie erfordern Sorgfalt, Geduld, Expertise, Fingerspitzengefühl, Liebe zur Materie und nicht zuletzt ein enormes handwerkliches Geschick – genauso wie es bei jedem großen Kunstwerk der Fall ist“. Jedes Jahr anders, aber immer einzigartig, bei dem am Ende ein einzigartiger Genuss steht, imstande alle Sinne zu betören.
Hans Terzer leitet seit 1977 mit großem Ehrgeiz und viel Leidenschaft die Geschicke der seit über 100 Jahren bestehenden Kellerei (siehe Dionysos Nr. 4/2018). Dank seiner Expertise, Sorgfalt, Geduld und nicht zuletzt durch seine visionären Ideen hat er aus der Genossenschaftskellerei ein blühendes Unternehmen geschaffen und sich weltweit einen Namen gemacht. Seit 1993 ist er auch der Präsident des Verbandes der Südtiroler Kellermeister, der heutzutage um die 100 Mitglieder zählt.
„Der Kellermeister ist nicht mehr nur der Macher im Keller, sondern auch nach außen hin das Aushängeschild des Betriebes, der Botschafter der Kellerei.“ Es bleibe die Aufgabe der Kellermeister, „leuchtendes Vorbild“ zu sein, und die Weine
„mit Leidenschaft so auszubauen, dass sie immer mehr zum Spiegelbild des Terroir und der Südtiroler Landschaft werden. Und so den Weinen einen klaren, unverwechselbaren Charakter geben, damit es gelingt allen Gästen und Liebhabern mittels unserer Weine die wunderbare Landschaft und die genussvolle Lebensart noch stärker erlebbar zu machen“, lautet die Überzeugung und das Credo von Hans Terzer.

> „Genuss ist eine Haltung zum Leben. Wein ist das schönste Lebens-Elixier der Menschheit – er bereitet, wie der Winemaker Hans Terzer, Lebensfreude.“
>
> *Gourmet-Magazin Feinschmecker*

Für das Lebenswerk wurde Hans Terzer im April 2017 vom Gourmet-Magazin Feinschmecker mit dem „Wine-Award“ ausgezeichnet – als Persönlichkeit, die im Weinbau nachhaltige Akzente gesetzt hat. In der Laudation hieß es: „Genuss ist eine Haltung zum Leben. Wein ist das schönste Lebens-Elexier der Menschheit – er bereitet, wie der Winemaker Hans Terzer, Lebensfreude.“
Mit seinem Spitzenwein APPIUS beweist Hans Terzer, dass er nach 40 Jahren Kellermeister immer noch getrieben ist von neuen, visionären Ideen und seinem Streben nach maximaler Qualität.
Mit dem APPIUS ist es Terzer gelungen, den Spitzenwein der Kellerei zu produzieren, als Ausdruck der perfekten Harmonie des jeweiligen Jahrganges – tatsächlich das Beste, was ein Jahrgang an weißen Trauben zu bieten hat in die Flasche zu zaubern. Das Cuvèe des APPIUS 2015 ist neuerdings ein Meisterwerk und Ausdruck höchster Qualität, intensiv und komplex in der Nase, reich an Mineralität und lebendiger Frische. Er überzeugt durch seine Ausgewogenheit an intensivem Duft nach exotischen Früchten, aber auch von Kernobst und leichten Anklängen an Citrusfrüchten, balsamischen Noten, dezenten Röst-und Tabaknoten und einen langen Nachhall.
Mit 55 Prozent ist der APPIUS 2015, wie bereits in den letzten Jahren, konzentriert auf den Chardonnay, komplettiert mit 20 Prozent Grauburgunder, 15 Prozent Weißburgunder und 10 Prozent Sauvignon.
Der Ausbau erfolgt im Barrique und Tonneau, die definitive Assemblage findet nach einem Jahr statt. Anschließend reift der Wein für drei Jahre im Stahltank auf der Feinhefe.
Jeder Jahrgang ist ein Kunstwerk für sich und deshalb auch mit wenigen tausend Flaschen jährlich limitiert. Die künstlerische Gestaltung der Flasche mit dem eleganten Design variiert von Jahr zu Jahr und stellt die Verbindung zwischen Natur und Mensch dar, die Zusammengehörigkeit von Terroir, Familie und der Kellerei St. Michael-Eppan. Auf dem Etikett findet sich eine Wolke bestehend aus vielen Partikeln von immenser Urkraft, sinnbildlich für den unaufhörlichen Lauf der Dinge und das Verdichten der Elemente Erde, Wasser, Licht und der Jahreszeiten. Ein Bild, das die Leidenschaft und die Vision ausdrückt, stets nach dem Besten zu streben, wie es beim APPIUS von Jahr zu Jahr der Fall ist.

Der Obmann Anton Zublasig

Chris Mayr mit dem APPIUS 2015

Stephan mit Stefania

Stephan Gander und Günther Neumair

Die Südtiroler Preisträger der „Quattro Viti – Vier Reben“ bei der Diplomübergabe in Rom am 26. Oktober 2019.

Fotos: © Albin Thöni

Vitae 2020

Präsentation des **Weinführers** VITAE 2020 im LA NUVOLA in Rom.

● VON ALBIN THÖNI

Ende Oktober wurde im Kongresszentrum La NUVOLA in Rom der Weinführer VITAE 2020 der italienischen Sommeliervereinigung AIS vorgestellt. 34 Weine von 29 Südtiroler Kellereien, Weingütern und freien Weinbauern scheinen im Weinführer mit der Höchstnote „Quattro Viti – Vier Reben“ auf. Das Weingut Pfannenstielhof des Johannes Pfeifer aus Rentsch wurde mit dem begehrten „Premio d’eccellenza“, des Tastevin, ausgezeichnet.

Der Weinführer VITAE 2020 ist nunmehr in der 6.ten Edition in einer Auflage von 40.000 Stück erschienen. Bestimmt ist er nicht nur für die 40.000 Sommeliermitglieder von ganz Italien, sondern auch für Kellereien, Wein-Journalisten, Weinexperten und Weinliebhaber.

Von den 2.120 Seiten des Weinführers sind 69 Seiten 67 Kellereien und Weingütern aus Südtirol gewidmet *(siehe S. 684 – 753)*.

15.000 Weine im Weinführer VITAE

Antonello Maietta, Präsident der italienischen Sommeliervereinigung bezeichnete den Weinführer bei der offiziellen Vorstellung Ende Oktober in Rom als „auflagenstärksten und einzigen unabhängigen Weinführer in Italien, dessen Reputation im In- und Ausland immer weiter steigt“. Annähernd an die tausend Verkoster („degustatori“), aufgeteilt auf die 22 >

Zwei stolze Präsidenten: *AIS-Präsident Antonello Maietta mit Ministerpräsident Giuseppe Conte bei der Vorstellung des Weinführers*

Alpiner Touch

Fleiß, Ehrgeiz, Experiment und Innovation – was in **Südtirol** zählt, ist Freude am Beherrschen schwieriger Bedingungen und das scheinbar leichtfüßige Erreichen hochgesteckter **Ziele**. Das macht auch den Geschmack Südtiroler Weine aus.

● VON ALEXANDER JAKABB*

Die Südtiroler Weine bestechen mit Trinkfreude, Qualität und Langlebigkeit. Die autochthonen Rebsorten wie Gewürztraminer, Lagrein und Vernatsch bringen dazu alpinen Touch in das Spektrum italienischen Weins. Ihren typischen Charakter erhalten die Weine durch die bewusste Arbeit, die markante Vorstellungskraft und den Mut der Winzer und Kellermeister Südtirols genauso wie durch die gesamten Standortbedingungen. So zelebrieren die Südtiroler Weine die klare Kenntlichkeit unterschiedlicher Terroirs, reflektieren aber ebenso klimatische Veränderungen. Extreme Sommertemperaturen selbst in höheren Lagen bringen immer reiferes Traubenmaterial mit moderater Säure und höherer Gradation hervor, während Wetterkapriolen wie späte Fröste, Hagel oder andauernde Regenfälle Leseergebnis beeinträchtigen oder gar schmälern. Eine Herausforderung für Weingarten- und Kellerarbeit, welche die beiden verkosteten Jahrgänge 2018 und 2017 gleichermaßen betroffen hat.

2018 musste die Weinlese früh begonnen werden, um die Trauben vor Regen und Fäulnis zu bewahren. Doch die Weißweine dieses Jahrgangs präsentieren sich reif, frisch und saftig mit einer schönen, präzisen Fruchtaromatik. Herausgestochen

> „Ihren typischen Charakter erhalten die Weine durch die bewusste Arbeit, die markante Vorstellungskraft und den Mut der Winzer und Kellermeister Südtirols.“

sind Gewürztraminer, die Paradesorte Südtirols, Chardonnay, Weißburgunder und überraschenderweise einige Rieslinge. Der Jahrgang 2017 hingegen überzeugte bei diesen Sorten und generell mit großer Trinkfreude – ein Hinweis auf deren mögliches Entwicklungspotential.

Bei den Rotweinen des aktuellen Jahrgangs zeigt sich der Sankt Magdalener Vernatsch – quasi als Vorbote – schon jetzt von seiner besten Seite. Im Jahrgang 2017 brillieren bereits Lagrein und Pinot Nero, aus dem Jahrgang 2016 beeindrucken Merlot, Cabernet Sauvignon und wiederum Lagrein. Das bestätigt die Entscheidung der Südtiroler Winzerschaft: Auf anspruchsvolle Qualität und die Pflege eines elegant-alpinen Stils zu setzen, hat sich gelohnt.

**Weinjournalist und Weinbuchautor, Wien*

Alexander Jakabb

Tastevin und premio di eccellenza 2015 für die Kellerei Terlan

Attestato di Eccellenza 2016 für Lorenz Martini

Chris gratuliert Hans Terzer für den Tastevin 2017

Tastevin 2018 für Weingut Manincor

Tastevin und premio d'eccellenza 2019 für die Kellerei Tramin

> Weinregionen, haben italienweit an die 30.000 Weine von über 3.000 Kellereien und Weingütern überprüft und ca 15.000 davon in den Weinführer VITAE und in die App Vitae aufgenommen.

34 Diplome für 29 Weinbetriebe Südtirols

Bei der Vorstellung des Weinführers im LA NUVOLA in Rom wurden über 600 Weine aus allen Regionen präsentiert und von 200 Sommeliers dem Publikum und der „Fachwelt" zur Degustation angeboten. Dabei handelt es sich um jene Weine, die von den jeweiligen Prüfungskommissionen mit mindestens 91 Punkten, also den Quattro Viti, ausgezeichnet worden waren. Am Samstag-Nachmittag überreichten Antonello Maietta und die Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol, Chris Mayr, an 29 Kellereien und Weingüter aus Südtirol die Diplome, die Quattro Viti-Vier Reben, für jene Weine, die von einer sechsköpfigen Kommission nach strengen Auswahlkriterien und in Blindverkostung mit über 91 Punkten bewertet worden sind. Die anwesenden Obmänner, Kellermeister und/oder jeweiligen Geschäftsführer konnten in Anwesenheit eines zahlreichen Publikums und der Presse die Diplome mit den Quattro Viti entgegen nehmen, wobei einige Weinbetriebe gleich mehrere Diplome erhielten. >

Margareth, Anna und Veronika Pfeifer mit dem Diplom und dem Tastevin 2020

VITAE 2020

Dies ist die Liste der VITAE 2020 Weine (34) von den Südtiroler Kellereien und Weingütern (29), die heuer in Rom ausgezeichnet worden sind.

BETRIEB	WEIN
Baron di Pauli	Südtiroler Merlot Cabernet Sauvignon Arzio Riserva 2016
Bergkellerei Passeier	Rombo 2016
Castel Juval Unterortl	Südtirol Vinschgau Riesling Weingarten Windbichel 2017
Castelfeder	Südtrioler Chardonnay Burgum Novum Riserva 2016
Elena Walch	Südtirol Weiss Grande Cuveée Beyond The Clouds 2017
Erbhof Unterganzner	Lamarein 2016
Glögglhof	Südtirol St. Magdalener klassisch 2018
Gump Hof	Südtiroler Sauvignon Renaissance Riserva 2016
Josef Brigl	Südtiroler Weissburgunder Vigna Haselhof 2018
Kellerei Bozen	Südtiroler Lagrein Taber Riserva 2017
Kellerei Eisacktal	Südtirol Eisacktaler Riesling Aristos 2018
Kellerei Girlan	Südtiroler Blauburgunder Vigna Ganger Riserva 2016
Kellerei Kurtatsch	Südtiroler Merlot Brenntal Riserva 2016
Kellerei Meran	Südtiroler Weissburgunder V Years Riserva 2013
Kellerei Schreckbichl	Südtirol Weiss LR Riserva 2015
Kellerei St. Michael Eppan	Südtiroler Blauburgunder The Wine Collection Riserva 2015
Kellerei St. Michael Eppan	Südtirol Weiss Appius 2014
Kellerei Terlan	Südtirol Terlaner Weissburgunder Vorberg Riserva 2016
Kellerei Terlan	Südtirol Terlaner I Grande Cuvée 2016
Kellerei Terlan	Südtirol Terlaner Weissburgunder Rarity 2006
Kellerei Tramin	Südtiroler Gewürztraminer Nussbaumer 2017
Kellerei Tramin	Südtiroler Gewürztraminer Epokale 2012
Kettmeir	Südtiroler Sekt Extra Brut 1919 Riserva 2013
Klosterkellerei Muri-Gries	Südtiroler Lagrein Vigna Klosteranger Riserva 2015
Manincor	Südtirol Terlaner Chardonnay Sophie 2017
Manincor	Le Petit 2017
Peter Dipoli	Südtiroler Merlot Cabernet Sauvignon lugum 2013
Pfannenstielhof	Südtirol St. Magdalener klassisch Annver 2017
Pfitscher	Südtiroler Lagrein Griesfeld 2016
Ritterhof	Südtiroler Gewürztraminer Auratus 2018
Thurnhof	Südtiroler Cabernet Sauvignon Weinegg 2016
Tiefenbrunner Schlosskellerei Turmhof	Südtiroler Cabernet Sauvignon Vigna Toren Riserva 2015
Tiefenbrunner Schlosskellerei Turmhof	Südtiroler Cabernet Merlot Linticlarus Riserva 2016
Weingut Kornell	Südtiroler Merlot Kressfeld Riserva 2015

DIE PRÄMIERTEN

Christoph Patauner von der Sommeliervereinigung Südtirol

Christine Mayr (Präsidentin Sommeliervereinigung Südtirol)

ci ha colpito e che é un vino modello di riferimento nel territorio con una menzione specifica, premiando lo stile e la filosofia aziendale“, sagte AIS-Präsident Antonello Maietta über den St. Magdalener Classico 2017 ANNVER, der gemeinsam mit Chris Mayr die Auszeichnung an die Töchter Anna und Veronika Pfeifer vom Pfannenstielhof überreichte.
In Südtirol erhielten diesen Preis bisher die Kellereien Terlan (2014), der Sekterzeuger Lorenz Martini (2015), die Kellerei St. Michael-Eppan (2016), das Weingut Manicor (2017) und die Kellerei Tramin (2018).

>

Die „Vier-Reben“ Preisträger

Bei der heurigen Präsentation des Weinführers VITAE im LA NUVOLA in Rom wurde der Pfannenstielhof für den St. Magdalener Classico 2017 ANNVER mit dem premio d’eccellenza - Tastevin in Form eines „Stiefels“ ausgezeichnet.
Der „Premio d’eccellenza“, verbunden mit dem Diplom der Quattro Viti, ist die höchste Auszeichnung der italienischen Sommeliervereinigung AIS.
Der Preis wird jährlich jeweils nur an eine der 22 Weinregionen für einen Aufsehen erregenden und das Territorium charakterisierenden Wein überreicht. „Un vino, che

Maragareth Pfeifer mit AIS-Präsident Antonello Maietta

VITAE – der Weinführer

Die Verkostung für den Weinführer der italienischen nationalen Sommeliervereinigung VITAE ist ein verantwortungsvoller Job. Es verkostet immer eine sechsköpfige Kommission vom Vorstand der Südtiroler Sommeliervereinigung, darunter vier Weinakademiker – natürlich in Blindverkostung. Jene Weine, die bei der ersten Verkostung annähernd 90 Punkte erreichen, werden in einer zweiten Sitzung an einem anderen Tag noch einmal blind verkostet. Erst dann wird gemeinsam entschieden, ob der Wein die 91 Punkte, somit die 4 viti, vier Reben, erreicht oder diese überschreitet – oder eben nicht.

Anschließend, nach der Vergabe der Punkte, wird das Geheimnis gelüftet, welche Kellerei oder welches Weingut hinter dem Wein steht.
Beim Weinführer VITAE handelt es sich somit nicht um eine „Einmann-Show“. Wobei die sehr strenge, in manchen Augen allzu strenge Benotung des Weinführers VITAE auch vom Sitz der AIS-Zentrale in Mailand vorgegeben ist. Antonello Maietta, Präsident der italienischen Sommeliervereinigung bezeichnete den Weinführer VITAE bei der offiziellen Vorstellung der VI. Edition Ende Oktober in Rom als „auflagenstärksten und einzigen unabhängigen Weinführer in Italien, dessen Reputation im In- und Ausland immer weiter steigt“.

Albin Thöni

Das **Kater**-Rätsel

„Wein auf Bier, das rat‘ ich Dir – Bier auf Wein, das lass‘ sein“: Stimmt diese goldene Trink-Regel – oder ist das alles **nur Unfug?** Eine Spurensuche.

Fotos: © 123RF

● VON ROMAN GASSER*

Vorneweg: die Reihenfolge der Getränke, welche man zu sich nimmt, spielt keinerlei Rolle, es geht einzig darum, wie hoch die Alkohol-Gesamtmenge ist, denn diese bestimmt die Folgen eines ausschweifenden Trinkabends. Dies belegt eine neue Studie der Cambridge-Universität.

Viele Menschen hatten gelegentlich den berühmten Kater am Tag danach. In solchen Momenten sehnt man sich nach kopfschmerzlindernden Mitteln.

Eine durchzechte Nacht kann zwar lustig sein, aber der Tag danach kann die Hölle sein. Der Kopf pumpt, der Körper tut, was er will, und man fühlt sich auf einen Schlag mindestens zwanzig Jahre älter.

Als Ursachen gelten Dehydratation und Störungen, die das Immunsystem schwächen. Natürlich spielt die Abfolge des Saufabends dabei eine Rolle, aber eben nicht die Reihenfolge. Allenthalben heißt es, es würde sich günstig auswirken, wenn man zunächst Bier trinkt und dann zu Wein übergeht.

Ob diese Regel eine nachweisbare Grundlage hat, haben nun Forscher der University of Cambridge und der Universität Witten/Herdecke untersucht. Und es sind überraschende Dinge zutage getreten.

90 Frauen und 90 Männer zwischen 19 und 40 Jahren haben sich bereit erklärt, sich im Dienste der Wissenschaft zu betrinken. Alle wurden in drei Gruppen aufgeteilt. Die erste trank zweieinhalb Liter Bier gefolgt von vier vollen Gläsern Weißwein. Die zweite Gruppe trank die gleiche Menge in umgekehrter Reihenfolge. Die dritte Gruppe trank entweder nur Bier oder Wein, aber immer in der gleichen Menge wie die ersten beiden Gruppen.

Die Teilnehmer der einzelnen Gruppen wurden eine Woche später auf die andere Trinkordnung umgestellt. Somit konnten die Wissenschaftler die Gruppen untereinander vergleichen und jeder Teilnehmer auch seine eigene Kontrolle. Jeder Teilnehmer bekam im Zeitraum des Experimentes das gleiche Essen alle gingen unter ärztlicher Aufsicht schlafen – jeder Teilnehmer hat zusätzlich vor dem Schlafengehen den Grad seines Trunkeinheitszustandes protokolliert. Am nächsten Tag wurden die Teilnehmer erneut nach ihrem Zustand befragt. Sie sollten durch Punkte von 0 bis 56 das Ausmaß von Durst, Müdigkeit, Kopfschmerzen, Schwindel, Übelkeit und Bauchschmerzen bewerten.

Das Ergebnis ist verblüffend: Das Ausmaß des Katers unterschied sich nicht zwischen den Gruppen. Mit anderen Worten: Weder Art noch Reihenfolge der alkoholischen Getränke spielten eine Rolle. Auch weiteres wurde klar: je betrunkener, desto schlimmer – das wussten wir aber schon vorher.

Vor dem nächsten kleinen Rausch braucht man sich also nicht den Kopf zu zerbrechen, in welcher Reihenfolge man alkoholische Getränke zu sich nimmt. Ja dann, Prosit.

„Wissenschafter aus Cambridge haben herausgefunden: Die Reihenfolge der alkoholischen Getränke wirkt sich nicht auf den Kater am Tag danach aus.“

**Quelle: University of Cambridge, American Journal of Clinical Nutrition, doi: 10.1371/journal.pbio.3000021#pbio.3000021.s004*

Die Koch**künstler**

Der neue **Michelin-Restaurantführer** vergibt 25 Sterne an Südtirol – der absolute Star bleibt Norbert Niederkofler, aber es gibt auch einen aufstrebenden Neuling am Kochhimmel.

Der Champion Norbert Niederkofler *Der Jungstar Mathias Bachmann*

Der Frauenanteil ist unter Südtirolers Spitzenköchen leider nicht groß. Es gibt weiterhin nur eine Sterne-Köchin: Anna Matscher vom Restaurant „Zum Löwen“ in Tisens.

3 STERNE

„Eine Reise wert“

Foto: ©Alex Filz

St. Hubertus (St. Kassian)
Norbert Niederkofler

2 STERNE

„Verdient einen Umweg“

Foto: ©hotel-castel.com

Trenkerstube (Tirol)
Gerhard Wieser

Foto: ©meschoitroi.it

Jasmin (Klausen)
Martin Obermarzoner

Foto: ©staller.com

Gourmetstube Einhorn (Mauls)
Peter Girtler

Foto: ©terra.place

Terra (Sarntal)
Heinrich Schneider

1 STERN

„Beachtung verdient“

- *La Stüa de Michil Corvara* ***Nicola Laera***
- *Zur Rose St. Michael/Eppan* ***Herbert Hintner***
- *Kuppelrain Kastelbell/Tschars* ***Jörg Trafoier***
- *Tilia Toblach* ***Chris Oberhammer***
- *Schöneck Pfalzen* ***Karl Baumgartner***
- *Sissi Meran* ***Andrea Fenoglio***
- *Johannesstub Welschnofen* ***Theodor Falser***
- *Anna Stuben St. Ulrich* ***Raimund Brunner***
- *Alpenroyal Wolkenstein* ***Mario Porcelli***
- *Zum Löwen Tisens* ***Anna Matscher***
- *Culinaria im Farmerkreuz Tirol* ***Manfred Kofler***
- *In Viaggio Bozen* ***Claudio Melis***
- *Astra Steinegg* ***Gregor Eschgfäller***
- *Apostelstube Brixen* ***Mathias Bachmann***

● VON ROMAN GASSER

Südtirol bleibt das Land der „Sterne“-Köche und wird endgültig zum Genuss-Paradies. Unser kleines Land inmitten der Alpen hat eine reiche, vielfältige und ausgeglichene Küche. Man weiß, dass es in Südtirol eine perfekte Kombination zwischen mediterraner und traditioneller, alpiner Küche gibt.

Durch die Nähe zum mediterranen Raum lernte man südländische Elemente kennen und integrierte diese in die lokale Küche. Tiroler Gerichte im Zusammenspiel mit der Leichtigkeit der mediterranen Küche sozusagen.

Norbert Niederkofler bleibt das Nonplusultra, der absolute Star unter den Kochkünstlern. Der Chefkoch des Restaurants St. Hubertus in St. Kassian im Gadertal hat seine drei Michelin-Sterne erfolgreich verteidigt, mittlerweile schon zum zweiten Mal. Generell brachte der neue Michelin-Restaurantführer 2020 wenig Veränderungen.

Die vier Zwei-Sterne-Restaurants in Südtirol sind das außergewöhnliche „Terra“ im Sarntal mit Heinrich Schneider und der Sommelière Gisela Schneider – die als eines der Aushängeschilder der Südtiroler Sommeliervereinigung gilt, das „Einhorn“ in Mauls mit Peter Girtler als Chefkoch, das Restaurant „Jasmin“ in Klausen mit Martin Obermarzoner – und die „Trenkerstube“ in Dorf Tirol mit Gerhard Wieser.

Es gibt einen neuen Stern in der Südtiroler Gourmetwelt – sein Name: Mathias Bachmann, Sohn des Bestseller-Kochbuchautors Helmut Bachmann. Der 31-Jährige kocht in der „Apostelstube“ im Brixner Hotel Elephant. Ein wahres Talent, der Mühlbacher absolvierte seine Lehrjahre bei Peter Girtler, nahm 2007 an den Berufsweltmeisterschaften in Japan teil und wurde als Kochlehrling des Jahres ausgezeichnet. Es folgten etliche Küchen-Erfahrungen im In- und Ausland.

Südtirol hat insgesamt stolze 14 Ein-Stern-Restaurants (siehe Tabelle) – es gibt nur einen einzigen Wermutstropfen: In der Provinzen-Tabelle ist Südtirol dadurch wieder vom Podest gerutscht. Die Provinz mit den meisten Sterne-Restaurants ist Neapel (26 – davon sechs mit drei Sternen), gefolgt von Rom (24) und Mailand (20). Südtirol liegt mit 19 Restaurants auf dem vierten Platz, dicht gefolgt von Cuneo mit 18.

Der Frauenanteil ist unter Südtirolers Spitzenköchen leider nicht groß. Es gibt weiterhin nur eine Sterne-Köchin und zwar Anna Matscher vom Restaurant „Zum Löwen“ in Tisens.

Gemessen an der Bevölkerungszahl gibt es hierzulande die meisten Sterne auf dem ganzen Planeten im Michelin-Führer. Bon Appétit Südtirol.

„Unter den Top-Küchen der Welt“

Der HGV-Präsident Manfred Pinzger und des HGV-Direktor Thomas Gruber haben den 19 Sterneköchen ihren **Respekt gezollt**.

Von den insgesamt 374 Sterne-Restaurants in Italien befinden sich 19 in Südtirol. Norbert Niederkofler, Chefkoch im Restaurant St. Hubertus im Hotel Rosa Alpina in St. Kassian, wurde zum dritten Mal mit der höchsten Punktezahl, den drei Sternen, ausgezeichnet. „Damit ist Südtirol weiterhin unter den Top-Küchen der Welt zu finden, wofür wir Herrn Niederkofler und der Hoteliersfamilie Pizzinini herzlich gratulieren“, unterstreicht HGV-Präsident Manfred Pinzger.

„Mit der überdurchschnittlichen Sterne-Dichte in Südtirol wird einmal mehr die hohe Qualität des gastronomischen Könnens gewürdigt“, freut sich HGV-Direktor Thomas Gruber. Der HGV gratuliert all jenen Restaurants, die ihre Sternebewertung halten konnten, und insbesondere dem neuen Sternekoch Mathias Bachmann zu dem großartigen Ergebnis für das Genussland Südtirol.

Foto: ©st-hubertus.it

100 Jahre Kellerei Kettmeir

Zwei exklusive Events im Zeichen des Jubiläums und des Flaggschiffes der Kellerei, des „1919“ Extra Brut Riserva DOC. **Aufbruch** zu neuen Ufern mit der Kellerei auf den neuesten Stand der Technik.

● von Albin Thöni

Die Kellerei Kettmeir birgt mit ihrer nunmehr 100 jährigen Geschichte ein Stück echter Weinbautradition und ist eine feste Größe in der Südtiroler Weinwelt. Seit jeher steht die Kellerei Kettmeir für einen respektvollen Umgang mit Natur und Landschaft und für eine sorgsame Pflege der Weinberge, im Sinne der Nachhaltigkeit.

Aus Anlass der Hundertjahrfeier der Kellerei Kettmeir in Kaltern wurden am 10. September für die Medien und die internationale Fach-Presse, mit einer starken Abordnung sogar aus Japan, und am 22. Oktober für die vielen hundert Kunden, die aus ganz Italien angereist waren, zwei Aufsehen erregende Events organisiert.

Anwesend waren natürlich die Besitzer, allen voran die Gebrüder Gaetano und Stefano Marzotto, von der Dynastie Marzotto, welche mit viel Leidenschaft und Herzblut die gesamte Gruppe der Santa Margherita Gruppo vinicolo, in den letzten Jahren zu den führenden Weinplayern Italiens gemacht haben. Neben Kettmeir in Südtirol, stehen klingende Namen wie Lamole di Lamole in der Toskana, Ca' del Bosco in der Franciacorta, Mesa in Sardinien oder auch Cà Maiol im Lugana Gebiet für eine authentische Interpretation der jeweiligen Terroirs.

Nach Aussage des Präsidenten der Santa Margherita Gruppo Vinicolo, Gaetano Marzotto, Conte di Valdagno, habe diese in den letzten Jahren um die 50 Millionen für den Ankauf von Rebflächen und weitere 100 Millionen für den Ausbau und die Renovierung von Weinkellern investiert. Dem Antrieb dieser Expansion folgend haben die Marzotto‘s im Jahre 1986 die Kellerei Kettmeir gekauft.

Diese hat sich mittlerweile international einen Namen gemacht auch für die Weißweine, wie dem Müller Thurgau Athesis aus 800 Meter hohen Lagen vom Ebnicherhof am Ritten oder den Chardonnay Vigna vom Maso Reiner aus Buchholz bei Salurn, neben dem Gewürztraminer und Sauvignon, die von Weingärten am Fuße vom Mendelgebirge herstammen.

„Fiore all` occhiello“, der ganze Stolz sind aber nach Aussage der Gebrüder Marzotto die Schaumweine, die seit den 90 Jahren produziert werden, wobei die Sektproduktion bei Kettmeir bereits seit den

Fotos: ©Albin Thöni

Gaetano Marzotto, Sabina und Franco Kettmeir

60iger Jahren verankert ist und diese bereits Franco Kettmeir vorangetrieben hat *(siehe persönlichen Bericht von Franco Kettmeir in der Infobox).*

Der verdienstvolle Betriebsleiter und Kellermeister Josef Romen, inzwischen eine Institution der Kellerei, versteht es seit Jahrzehnten beste Weine zu produzieren, das Beste aus den Trauben herauszuholen und mit seinem „1919 Extra Brut Riserva“ zu neuen Ufern aufzubrechen. In den letzten 20 Jahren hat die Sektproduktion bei Kettmeir ständig an Bedeutung gewonnen, seitdem der Kellermeister im Jahre 1992 von der sog. Charmat-Methode im großen Drucktank auf die klassische Versektung in der Flasche umgestiegen ist.

Mit der Ernte 2011 begann ein neues Kapitel in der Geschichte der Sektproduktion bei Kettmeir: Die Produktion eines Riserva. Aus ausgewählten, speziell für die Grundweine geeigneten Weinbergen bei Salurn und Altenburg wurde das qualitativ beste Traubenmaterial der Rebsorten >

I PRIMI 50 ANNI DELLA CANTINA KETTMEIR

Una sintesi di Franco Kettmeir

Die ersten 50 Jahre der Weinkellerei Kettmeir
Persönliche Erinnerungen von Franco Kettmeir

Il Fondatore della Casa Vinicola, mio nonno Giuseppe Kettmeir (*1886 - +1975), compì i suoi primi studi di enologia alla Scuola Agraria di S.Michele all'Adige. Decise poi di proseguirli a Vienna, prima alla Scuola Agraria di Klosterneuburg e poi nella già allora famosa, “Hochschule für Bodenkultur” (BOKU), dove si diplomò Ingegnere Agronomo.

Dopo il suo matrimonio con Carolina, una ragazza viennese, visse e lavorò un paio d'anni in Trentino, per poi trasferirsi in Svizzera a Zurigo nel 1914. In questa città, il 1° gennaio del 1915, fondò la sua prima ditta, la "G.Kettmeir Zürich - Weinimport". Durante gli anni della prima guerra mondiale, diventò un commerciante/importatore di notevole successo.

Da sempre desiderava diventare un “produttore” di vini, decise così di trasferirsi in Alto Adige, dove il 1° settembre del 1919, fondò la sua seconda ditta, la “G.Kettmeir - Weinexport”. Che, proprio quest’anno festeggia il suo 100° Anniversario.

Negli anni difficili dopo la prima guerra mondiale con l'annessione dell’Alto Adige all’Italia, il più grande produttore vinicolo d'Europa, i prezzi dei prodotti vinicoli della regione crollarono rovinosamente. A poco a poco il mercato dei vini si normalizzò e l'esportazione crebbe costantemente. Da allora e fino agli anni '50, grazie alla solerte attività di Giuseppe Kettmeir, la casa vinicola riuscì a rafforzarsi e a consolidarsi stabilmente nel territorio. La domanda di vini del “Tirolo” da parte dei mercati tradizionali come l'Austria, la Svizzera e la Germania meridionale, era aumentata notevolmente, raggiungendo volumi importanti. Le spedizioni si riferivano esclusivamente ai vini rossi spediti sciolti, caricati in cisterne ferroviarie, prodotti con l'uva "Schiava”. Rappresentavano circa l'80% della produzione dell'Alto Adige. I due vini più venduti in assoluto erano: il “Lago di Caldaro” (Kalterersee) e il “Santa Maddalena” (St. Magdalener).

“Per quanto riguarda il mio impegno personale nello sviluppo dell'azienda, a parte la ricerca di nuovi mercati di sbocco e l'incremento dell'esportazione dei vini in bottiglia, citerò il mio contributo all'introduzione dei vini spumanti.”

Oltre allo stabilimento di produzione di Caldaro, sin dalla fondazione della casa vinicola, la Kettmeir operava anche Bolzano in una seconda cantina, che disponeva di grandi vasche di stoccaggio e di ampi magazzini, ed era dotata di macchinari e di un comodo binario raccordato alla ferrovia.

Mio padre Guido (*1912 - +1975), dopo gli anni passati a Zurigo e aver completato i suoi studi a Milano laureandosi alla Bocconi, alla fine della seconda guerra mondiale, nel 1945, aveva assunto la guida dell'azienda. Con grande impegno, lungimiranza e capacità di gestione, riuscì a modernizzare e ingrandire i due stabilimenti vinicoli e a dotare l'azienda di una buona rete commerciale. Installò a Bolzano una linea d'imbottigliamento, con una capacità, all'inizio di 1200, per poi passare a 5000 bottiglie all'ora. Così la Kettmeir divenne la più grande cantina d'imbottigliamento di vini dell'Alto Adige. >

> Chardonnay und Blauburgunder getrennt gelesen und verarbeitet. Die Chardonnay-Trauben gären zum Teil im Edelstahl bei ca 15 -16 ° C, zum Teil im kleinen Eichenfass. Die Blauburgundertrauben werden nach einer kurzen Maischestandzeit in der Presse schonend abgepresst und auch bei 15 – 16°C im Edelstahltank vergoren.
Nach der zweiten Gärung lagert der Sekt mindestens 60 Monate auf der Hefe. So wurden im 2017 die ersten Flaschen des Jahrgangs 2011 degorgiert und ab Juli desselben Jahres mit der Bezeichnung „1919“ Riserva Extrabrut , in Anlehnung an das Gründungsjahr, vermarktet.
„Mit den Umbauten der letzten Jahre und der Schaffung geeigneter Lagerflächen und modernen Abfüllanlagen ist ein weiterer Ausbau der Sektproduktion in den nächsten Jahren möglich“, erläutert voller Stolz der Kellermeister Josef Romen während der Führung und Besichtigung der auf dem neuesten Stand der Technik ausgestatteten Keller und der neuen Lagerräume.
Josef Romen schwärmte geradezu: „Für die Klimatisierung bedienen wir uns der Geothermie und mit dem Einbau von ca 1200 m Erdsonden (10 Sonden zu 100 m Tiefe) können wir die dort vorhandene Energie zur optimalen Kühlung der Lagerräume nutzen und darüber hinaus bei kühlen Temperaturen die Büro-und Verkaufsräume beheizen.“ Wichtige Faktoren in einer Zeit der allseits geforderten Nachhaltigkeit und ausgerichtet auf eine erfolgreiche Zukunft der Kellerei. In den nächsten Jahren wird sich zu den bereits vorhanden drei Flaschengärsekten noch das eine oder andere Produkt dazugesellen und mithelfen, dem Südtiroler Sekt nach außen hin jene Sichtbarkeit und jenen Stellenwert zu geben, welchen er sich aufgrund des allgemein hohen Qualitätsstandards verdient. Möge dem Sekt „1919“ Riserva als „State oft he art“ und der Kellerei Kettmeir weiterhin ein großer Erfolg beschieden sein.
Es galt also das Jubiläum 100 Jahre Kettmeir und ihre erlesenen Produkte gehörig zu feiern und fürwahr, die Firma Santa Margherita und ihr Team verstehen derartige Events in würdigem Rahmen zu organisieren. Mit aufmerksam nachgefüllten Sektgläsern voll schäumenden Inhaltes und im Laufe des Abends mehreren Gänge eines Menü mit Köstlichkeiten von den Sterneköchen Anna Matscher und Claudio Melis, großartig und kunstvoll auf die Teller gezaubert, begleitet mit erlesenen Stillweinen. Nicht nur das Maialino Cinturello Orvietano als Hauptspeise und die Zuppetta alle erbe führten zu einem einzigartigen Genuss, zur sinnlichen Verzauberung der Nasen und vor allem der Gaumen und zu einem Ergötzen aller Sinne.

Josef Romen, Stefano Marzotto und Franco Kettmeir

Kellermeister Josef Romen

„In den nächsten Jahren wird sich zu den bereits vorhanden drei Flaschengärsekten noch das eine oder andere Produkt dazugesellen und mithelfen, dem Südtiroler Sekt nach außen hin jene Sichtbarkeit und jenen Stellenwert zu geben, welchen er sich aufgrund des allgemein hohen Qualitätsstandards verdient.“

Nicht weniger feierlich war das Fest am 22. Oktober im eigens dafür aufgebauten und weit über 300 Gäste fassenden Zelt auf dem weitläufigen Platz vor der Kellerei.
Ein exzellentes vier Gänge Menü wurde aufgetragen, harmonisch angepasst mit dem Pas Dosè 2015 DOC , dem Müller Thurgau Athesis 2011, dem Blauburgunder 2016 DOC und dem Moscato Rosa Athesis 2018.
Zum krönenden Abschluss wurde von den Brüdern Marzotto noch ein fünftürmiger Kuchen angeschnitten, an den prächtigen Stufenturm und an das Weltwunder zu Babel erinnernd und bis zur Decke des Zeltes reichend. Eher dem irdischen Gott des Genusses und der körperlichen Lust gewidmet: Den hunderten feiernden Gästen im prächtigen Zelt der Kellerei Kettmeir.
Ganz nach dem Motto vom Staatsmann Winston Churchill und abgewandelt nach einem Zitat der Heiligen Teresa von Avila: „Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen“.

> Nello stesso tempo anche i vini pregiati, confezionati nello stabilimento di Caldaro nelle classiche bottiglie bordolesi e renane, si avviavano ad un grande successo. Offerte prevalentemente in cassette regalo di legno da 6 e da 12 bottiglie, costituite per metà dai vini rossi, Lago di Caldaro, Santa Maddalena e Pinot Nero e per metà dai vini bianchi, Terlano Pinot Bianco, Riesling renano e Gewürtztraminer, erano diventate, infatti, oggetto di omaggi natalizi molto graditi in parecchie regioni d'Italia.
Per quanto riguarda il mio impegno personale nello sviluppo dell'azienda, a parte la ricerca di nuovi mercati di sbocco e l'incremento dell'esportazione dei vini in bottiglia, citerò il mio contributo all'introduzione dei vini spumanti.
Dopo aver terminato i miei studi, prima in Svizzera e poi in Bocconi a Milano, nell'anno 1962, compii uno stage nella scuola enologica di Geisenheim in Germania e alcuni viaggi di studio nella regione dello Champagne a Reims e a Epernay. Mi accinsi a dar vita, secondo il mio progetto, ad una piccola produzione di spumanti nella nostra azienda vinicola. Tre anni dopo aver concluso con successo la prima spumantizzazione, decidemmo di presentare il nostro primo spumante, chiamato Kettmeir Brut, alla Mostra dei Vini di Bolzano, la tradizionale manifestazione vinicola annuale dell'Alto Adige. Era il primo e unico spumante presente alla mostra e portava il N° 300 nel catalogo della primavera del 1965. Un articolo sul quotidiano “Dolomiten” del 31 marzo 1965 riportava la notizia: “SPUMEGGIA LO SPUMANTE DELL'ALTO ADIGE- Dopo 60 anni si avvera un vecchio sogno. Dopo la fondazione della casa vinicola all'inizio del 20° secolo da parte di Giuseppe Kettmeir, il grande sviluppo dell'azienda durante la gestione del figlio Guido, che desideravano ambedue sviluppare una produzione di spumanti, ma ne furono impediti dallo scoppio, rispettivamente, della prima e della seconda guerra mondiale, si avvera in terza generazione, col nipote Franco, il vecchio sogno…”

Un sogno che si è avverato e durante gli ultimi decenni ha determinato un notevole sviluppo e successo dell'azienda, grazie all'impegno e alla passione dell'enotecnico e capo cantina Josef Romen, già attivo durante la mia gestione. Sono stati decisivi i notevoli investimenti del Gruppo Vinicolo Santa Margherita, che ha assunto la gestione della Kettmeir a partire dall'anno 1986. La produzione di spumanti classici è diventata una parte importante dell'impresa che oggi produce cinque spumanti di alta qualità: un Grande Cuvée Brut, un Athésis Brut-Rosé, un Athésis Brut, e, per ultimi, a degno coronamento della gamma, dopo una maturazione rispettivamente di 60 mesi e 40 mesi, un Extra Brut Riserva 1919, e un Pas Dosé.

Riesenerfolg

Rekord beim 28.sten **Merano-Wine-Festival** 2019 mit 11.500 Teilnehmern und der Präsenz von 950 Kellereien und Weingütern aus aller Welt.

Im Hotel Therme fanden mehrere Degustationen statt, wie „Nel segno di Rainer Zirock“ und der erlesenen „Dolomitos“ Weinparade mit Norbert Marginter, sowie eine vielbesuchte Masterclass mit 11 Spitzenweinen aus Südtirol, jeweils moderiert von Angelo Carrillo und Chris Mayr.

● DI STEFANIA MAFALDA, FEDERICA DA COL, MARTINA TORMEN

Si brinda al successo per questa 28^ edizione di Merano WineFestival, riaffermando il prestigio di un appuntamento di eccellenza nel panorama italiano e non solo. Lo confermano le 11.500 presenze registrate durante le cinque giornate della manifestazione, l'aumento del numero di operatori e specialisti del settore, l'indotto calcolato per oltre 10 milioni di euro e la partecipazione di produttori anche internazionali.
È record di presenze per la rassegna enologica meranese che dall'8 al 12 novembre ha ospitato oltre 950 case vitivinicole selezionate dal patron Helmuth Köcher. Un boom che ha interessato in particolar modo le giornate di sabato e domenica , data che ha coinvolto specialmente un pubblico di esperti e operatori del settore enologico e della ristorazione. Numeri che esprimono un incremento non solo in termini di quantità, ma anche di qualità, evidenziando come Merano WineFestival sia sempre più un esclusivo appuntamento di incontro fra produttori e operatori, una vera e propria vetrina di eccellenze a disposizione degli specialisti del settore. Un trend che rispecchia la filosofia del WineHunter, che combinando passione e ricerca della qualità ha portato fra l'architettura liberty del Kurhaus i vini di una selezione e degustazione durata ben 12 mesi. Numeri che descrivono anche un indotto di oltre 10 milioni di euro, senza calcolare l'introito derivato dalle attività commerciali e dal ritorno turistico di chi in futuro vorrà scegliere Merano come meta per la propria vacanza dopo averla visitata per la prima volta in questa occasione.
Grande successo per gli eventi ormai consolidati, come The Official Selection, cuore della manifestazione, la GourmetArena, lo spazio dedicato alla gastronomia, le Charity Wine Masterclasses all'Hotel Terme Merano e anche per Merano Wine CityLife, la novità di questa edizione che ha gremito il tappeto rosso di Corso Libertà con un Fuorisalone in perfetto stile: un'esperienza che ha dato vita alla città di Merano e che per il futuro si pensa già di implementare con sempre nuove e coinvolgenti attività.
Quasi 300 i giornalisti presenti alla manifestazione, tra cui spicca anche un aumento di testate internazionali, che hanno raccontato e che racconteranno Merano WineFestival e le sue eccellenze, Anche il mondo dei social network ha risposto con un numero altissimo di interazioni, specialmente per la piattaforma Instagram, trasformando la kermesse meranese in un evento seguitissimo anche online e da ogni parte del mondo.

Quasi 300 i giornalisti presenti alla manifestazione, tra cui spicca anche un aumento di testate internazionali.

Foto: © Albin Thöni
Dolomitos Weinparade in Meran mit Angelo Carrillo und Chris Mayr

Die Südtiroler **Weinernte** 2019

Ein etwas turbulenter, aber vielversprechender Jahrgang.

Foto: ©123RF

● VON EDUARD BERNHART*

Südtirols Weinbauern blicken auf ein schwieriges Weinbaujahr zurück. 2019 hat von allen viel Einsatz und Fleiß bei der Arbeit in den Weinbergen abverlangt. Nach einem idealen Herbstwetter vor Erntebeginn rechnen Südtirols Kellermeister und Winzer aber mit einem guten und qualitativ vielversprechenden Jahrgang: mit lebendig-frischen, sportlich-dynamischen sowie charaktervollen Weinen.

Die Wintermonate 2018/2019 verliefen überdurchschnittlich warm mit teils schon frühlingshaften Temperaturen. Mit Ausnahme der starken Schneefälle Anfang Februar zeigte sich der Winter zudem sehr trocken. Nach einem ebenfalls trockenen und warmen März wurde es in den Monaten April und Mai recht nass und im Mai für die Jahreszeit zu kühl. Das Frühjahr 2019 zeichnete sich durch extreme Wetterphänomene aus: Erste Hagelschläge gab es bereits im April. Mehrere Kälteperioden brachten die Gefahr von Spätfrösten mit sich.

Der Austrieb der Weinreben fiel laut Landesversuchszentrum Laimburg im Vergleich zu den restlichen Jahren weder durch eine Verzögerung, noch durch extreme Verfrühung auf. Die Vollblüte allerdings verzögerte sich 2019 aufgrund des wechselhaften Wetters mit deutlich unterdurchschnittlichen Temperaturen vor allem im Monat Mai. Diese Verzögerung spiegelt sich auch im Reifebeginn wider, der sich im Vergleich zum langjährigen Mittel um 10-14 Tagen verzögert hat.

Nach einem feucht-kühlen Frühjahr folgte ein hochsommerlich heißer Juni mit vereinzelten, spärlichen Niederschlägen. Hochsommerlich warm, aber nicht mehr so extrem heiß, verlief auch der Monat Juli. Die Niederschläge stellten sich wieder auf ein für diese Jahreszeit gewohntes Niveau ein. Schwere Hagelschläge am 6. August in Bozen und Umgebung haben die dortigen Anlagen in ihrer Reife und Entwicklung teils stark eingebremst. Während der sehr sonnigen Tage Ende August und Anfang September haben die Trauben dann aber einen kräftigen Reifeschub erfahren. Warme Tage und kühle Nächte begünstigten in dieser Phase zudem die Aromabildung in den Trauben.

Ende August, Anfang September hat in Südtirols Weinbergen die Ernte in einigen tieferen Tallagen sowie mit den Trauben für die Sektgrundweine begonnen. Mit der Hauptlese sind die Bauern Mitte September gestartet – um die zwei Wochen später als im Jahr zuvor.

Nach den heiß-schwülen Spätsommerwochen war so manchen Weinbauern und Kellermeistern schon etwas mulmig zu Mute. „Da es bei einigen Sorten leichte Fäulnisprobleme gab, war die gewissenhafte Arbeit im Weinberg und vor allem eine gezielte Selektion beim Wimmen heuer sehr oft ausschlaggebend für die Qualität der Trauben“, so Hans Terzer, Kellermeister der Kellerei St. Michael Eppan sowie Präsident der Südtiroler Kellermeister. „Das herrliche Herbstwetter hat uns in den letzten beiden Wochen vor der Ernte aber richtig unter die Arme gegriffen“, freut sich Terzer. Die Erntemenge liegt – abgesehen von den Schäden in den vom Hagelschlag betroffenen Gebieten – um die 10–15 Prozent unter jener des ertragsreichen Vorjahres, aber im guten langjährigen Durchschnitt.

> „Aufgrund des Witterungsverlaufs standen die Weinbauern in diesem Jahr vor großen Herausforderungen. Die zeitgerechte Durchführung der verschiedenen Pflegemaßnahmen wie zum Beispiel der Laubarbeiten war besonders wichtig.“

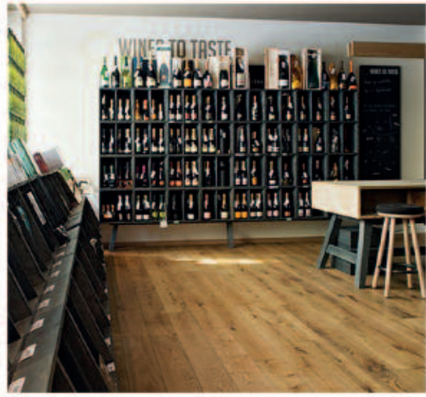
„Aufgrund des Witterungsverlaufs standen die Weinbauern in diesem Jahr vor großen Herausforderungen. Die zeitgerechte Durchführung der verschiedenen Pflegemaßnahmen wie zum Beispiel der Laubarbeiten war besonders wichtig. Der Fleiß und Einsatz in den Weinbergen hat sich heuer deshalb besonders gelohnt“, erklärt Hansjörg Hafner, Bereichsleiter Weinbau beim Südtiroler Beratungsring für Obst und Weinbau.

Eduard Bernhart

**Direktor Konsortium Südtirol Wein*

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

Der Reifeverlauf 2019

Der Reifetest des Versuchszentrum **Laimburg** hat natürlich auch heuer wieder stattgefunden. Mit aufschlussreichen Informationen der **Experten**.

Foto: © 123RF

● von Andreas Sölva und Eva Überegger*

Auch heuer hat man am Versuchszentrum Laimburg ab Mitte August wieder mit dem traditionellen Reifetest begonnen. Dieser bot wie gewohnt die Möglichkeit, die heurige Situation der Traubenreife mit jener der vergangenen Jahre zu vergleichen und half damit bei der Wahl des richtigen Lesezeitpunktes.

Die Witterung im Jahre 2019

(Meteorologische Station Laimburg)

*von Ines Ebner und Martin Thalheimer**

Winter 2018/2019: Alle drei Wintermonate (Dezember, Jänner, Februar) verliefen überdurchschnittlich warm mit teils schon frühlingshaften Temperaturen.
Zudem zeigte sich dieser Winter, mit Ausnahme der starken Schneefälle Anfang Februar, sehr trocken.
Frühjahr 2019: Nach einem trockenen und warmen Frühjahrsbeginn im März war der weitere Witterungsverlauf der Monate April und Mai recht nass, zudem verlief der Mai deutlich zu kühl.
Das heurige Frühjahr zeichnete sich auch durch extreme Wetterphänomene aus, z.B. mussten bereits im April erste Hagelschläge verzeichnet werden während einige Kälteperioden im Obst- und Weinbau die Gefahr von Spätfrösten mit sich brachten.
Sommer 2019: Im Juni hatten wir heuer den Beginn des Hochsommers mit extremer Hitzewelle Ende des Monats und mit nur vereinzelten, spärlichen Niederschlägen. Vor allem die letzten Tage des Monats waren gekennzeichnet von Rekordwerten nahe der 40°C-Marke. 22 Tropentage (Tage mit Höchstwerten über 30°C) konnten in diesem Monat verzeichnet werden, während der Referenzwert dafür bei nur 6 Tagen liegt. Vor allem in der letzten Woche des Monats stiegen die Höchstwerte täglich weit über 30°C. Der Maximalwert von 38,5°C wurde am 27. des Monats registriert. Die Nachttemperaturen sanken in dieser Woche hingegen nur selten unter 20°C.
Regen fiel in diesem Monat nur vereinzelt bei lokalen Hitzegewittern. An der Wetterstation Laimburg wurden nur 5 Regentage verzeichnet. Bis Monatsende ergab sich daraus eine Summe von spärlichen 22,8 mm, was nur knapp einem Viertel der üblichen Niederschlagsmenge entspricht (87,2 mm).
Hochsommerlich warm, allerdings nicht mehr so extrem heiß, verlief auch der Monat Juli und die Niederschläge stellten sich wieder auf ein für diese Jahreszeit gewohntes Niveau ein. Zwischenzeitlich sorgten auch einige Hitzegewitter für Abkühlung, welche allerdings lokal durch heftige Hagelschläge große Schäden im Obst- und vor allem im Weinbau zur Folge hatten.

„Dieser Winter zeigt sich, mit Ausnahme der starken Schneefälle Anfang Februar, sehr trocken.“

Bericht zur Phänologie und Situation der Reife 2018

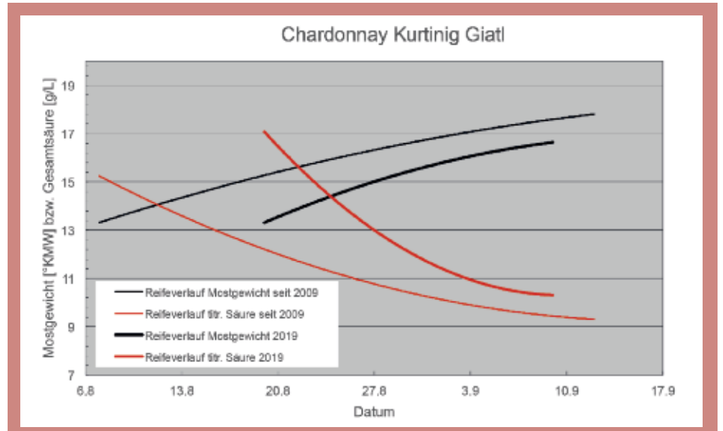
*von Arno Schmid und Andi Sölva**

Der Austrieb 2019 in den von der Laimburg erhobenen Rebanlagen fiel im Vergleich zu den restlichen Jahren weder durch eine Verzögerung, noch durch extreme Verfrühung auf.
Die Vollblüte verzögerte sich 2019 aufgrund des wechselhaften Wetters mit deutlich unterdurchschnittlichen Temperaturen vor allem im Monat Mai. Diese Verzögerung spiegelt sich auch im Reifebeginn wider, wo 2019 zu den späten Jahren seit 2006 gehört.
Der Reifebeginn 2019 verzögert sich somit im Vergleich zum langjährigen Mittel um ca. 10-14 Tagen. Schwere Hagelschläge am 6. August in Bozen und Umgebung haben die dortigen Anlagen in ihrer Reife und Entwicklung stark eingebremst.
Zu Beginn des Reifetests befanden sich die beprobten Anlagen gegenüber dem Vorjahr 2018 in einem späten Reifezustand. Aus den Grafiken erkennt man auch den deutlichen Rückstand im Reifeverlauf gegenüber dem zehnjährigen Schnitt (seit 2009), demzufolge auffallend sind die zu Beginn des Reifetests hohen Säuregehalte.
Bis Zum Ende des Reifetests am haben einige Anlagen diesen Reiferückstand aufgeholt, während bei anderen Anlagen ein Reiferückstand beibehalten wurde.

**Versuchszentrum Laimburg*

INFO

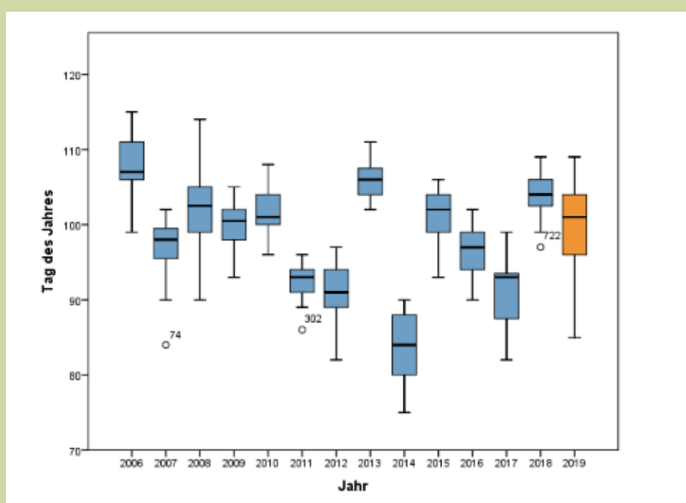
Aus der Grafik erkennt man eine deutliche **Verspätung im Reifeverlauf** gegenüber dem zehnjährigen Schnitt (seit 2008). Sehr deutlich ersichtlich sind auch die **hohen Säuregehalte**.



Quelle: Versuchszentrum Laimburg

INFO

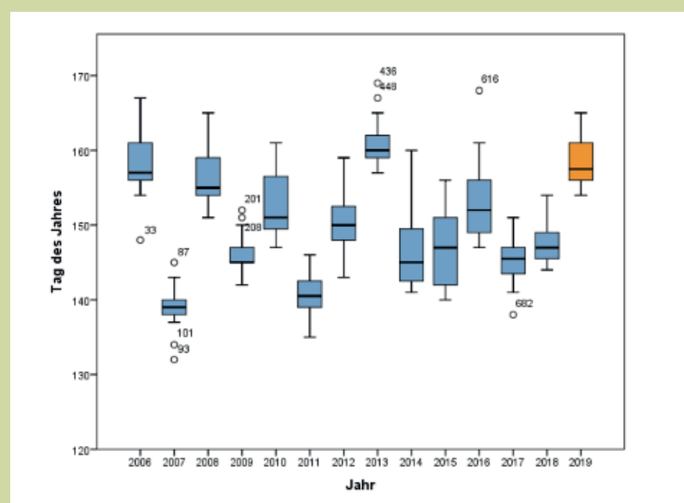
Datum des **Austriebes** der Reben aller erhobenen Anlagen* (2006 – 2019)



Quelle: Fachbereich Weinbau VZ Laimburg

INFO

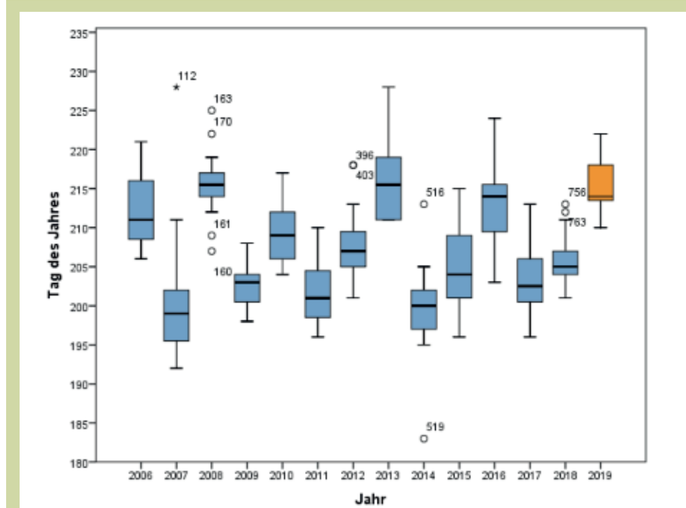
Datum der **Vollblüte** der Gescheine aller erhobenen Anlagen* (2006 – 2019)



Quelle: Fachbereich Weinbau VZ Laimburg

INFO

Datum des **Reifebeginnes** der Trauben aller erhobenen Anlagen* (2006 – 2019)



Quelle: Fachbereich Weinbau VZ Laimburg

Foto: ©Giuseppe Lauria

Gala-Dinner mit Gaja

Drei-Sterne-Dinner mit Gaja und Christian Bau beim **Rheingau** Gourmet Festival.

● VON GIUSEPPE LAURIA

Ein Gala-Dinner mit Gaia Gaja und dem vielleicht derzeit besten Drei-Sterne-Koch Deutschlands Christian Bau zu moderieren, ist eine ganz besondere Ehre und ein Vergnügen der Extraklasse. Beim Rheingau Gourmet- und Weinfestival treffen regelmässig Weltklasse-Winzer auf Weltklasse-Köche. Doch diese Kombination war einfach nochmal das i-Tüpfelchen bei der diesjährigen Gourmet-Kermesse in Eltville-Hattenheim. Gastgeber und Initiator Hans B. Ullrich stellt seit nunmehr 1997 Jahr für Jahr ein Gourmetprogramm allererster Güte zusammen, das seinesgleichen sucht. Ein echtes Paradies für Feinschmecker und Weinliebhaber, die das Besondere suchen.

So stand der Nachmittag mit einer Masterclass und im Anschluss das Gala-Dinner ganz im Zeichen der Piemonteser Ikone Gaja. Und wenn Gaia Gaja von ihren Weinen erzählt, funkeln ihre hellblauen Augen so strahlend wie die ihres Vaters Angelo Gaja. Der Visionär ist in Italien und darüber hinaus längst eine Legende. Fast im Alleingang hat er das Piemont mit seinen Spitzenweinen Barbaresco und Barolo international bekannt gemacht und ihnen einen Platz unter den besten Weinen der Welt verschafft. Die Märkte sind heute völlig andere als noch vor 20 bis 30 Jahren, als der Barolo und besonders der weniger bekannte Barbaresco noch schwer zu verkaufen waren. „Man musste sie sozusagen im Gesamtpaket mit Dolcetto der Kundschaft fast schon unterjubeln“, erzählte er mir mal. Dass es heute anders ist, ist auch sein Verdienst. Seine Talente sind dabei vielfältig: Visionär und Vordenker einerseits, seine Auftritte emotional bis virtuos. Und seine Weine werden in einem Atemzug mit den besten der Welt genannt. Auch heute noch ist der inzwischen 79-jährige im Weingut involviert und gerade beim neuen Projekt am Ätna auf 800 Metern voll dabei.

Vor einigen Jahren zeigte er uns anlässlich eines Besuches mit fesselnder Emotionalität alle Details der Weinbergsarbeit, als ich die grosse Freude und Ehre hatte, den Maestro für unsere exklusive Rubrik Wein.Persönlichkeit des Monats ein Wortlaut-Interview zu führen *(siehe WW 11/16)*. Zu Wort kam ich aber eher selten, denn wenn Angelo mit seiner Erfahrung aus über 50 Jahrgängen erstmal in Fahrt kommt, ist er kaum zu bremsen. Tochter Gaia, die sich inzwischen um die Vermarktung kümmert, scheint auch dieses Gen geerbt zu haben. Vor dem grandiosen Galadinner mit spannender Weinbegleitung gab sie noch eine Masterclass, bei der sie mit viel Leidenschaft und ähnlich hohem Sprechtempo die aktuelle Kollektion vorstellte. Die überwiegend aus dem „Problemjahr 2014“ präsentierten Weine zeigten, was immer wieder gesagt werden muss, dass man auch in solch allgemein als schwierig titulierten Jahrgängen Ausnahmen findet. Die Weine erreichen zwar nicht die Tiefe und Konzentration anderer Jahrgänge, sind aber ausserordentlich fein gewoben und enorm duftig.

Die Gaja-Weine zum Dinner:

Ceviche, Bar de Ligne, Meeresfrüchte, roter Shiso
2017 Vistamare *(Notiz, siehe links)*

US-Beef, japanische Aubergine, Pimentos, Black Garlic
2014 Costa Russi *(Notiz, siehe links)*

Taube von „Theo Kieffer“, Palmherz, Boudin Noir, Purple Curry

1999 Barbaresco
Der 1999er Barbaresco offenbarte die ganze Stärke eines edlen Nebbiolo aus dieser Gegend: Fein gereiftes Bouquet mit edler Rauchigkeit, feine rote Beeren und herrlich florale Noten. Superfeines Tannin, erdig-beerige Nuancen und sublime Süsse boten einen perfekten Rahmen zur köstlichen Taube. 19/20 Trinken

1991 Sperrs
Das Bouquet zeigte sich mit feinster Tertiäraromatik, wurde aber mit Luft facetteneicher und offenbarte neben Leder, Rauch und Edelhölzern auch schwarze Kirschen, Dörrpflaume, getrocknete Rosen sowie exotische Gewürze. Am konzentrierten Gaumen sehr tertiärwürzig mit Tiefe, cremiger Struktur und Kraft. Er verlieh der Taube noch mehr Intensität und unterstrich die erdigen Aromen. Tolles Pairing, auch wenn - oder gerade weil - der Wein schon sehr weit in der “Tertiärzone” war!
18/20 (Aus)trinken

2017 Vistamar: Ein Vermentino, der an der Bolgheri-Küste wächst und schon dem Namen nach aus Weinbergen stammt, die auf das Meer blicken. Gerade bei meiner jüngsten Bolgheri-Weinreise haben wir immer wieder Vermentino zu der grossartigen Fischküche getrunken. Die Weine greifen mit ihren salzig-ätherischen Noten wunderbar den maritimen Duft auf und eignen sich besonders für die mediterrane Fischküche. So auch dieser, der schon im Bouquet ätherische Frische mit salzigen und kräutrig-blumigen Noten, die an Salbei, Menthol und gelbe Blüten erinnern, verbindet. Im Mund zupackend mit schlanker, aber dichter Art und mineralischer Pikanz. **17.5/20 –2024**

2014 Rossj-Bass: Rossj-Bass ist nach Angelo Gajas Tochter Rossana benannt: Er ist ein im Holz ausgebauter Chardonnay aus der Langhe mit etwas Sauvignon Blanc. Im Bouquet duftet er nach reifen gelben Früchten, Zitrus und frischen Kräutern mit einer zarten Holznote. Am Gaumen dicht und cremig, das Holz ist gut eingebunden und der Wein punktet mit balsamischer Frische und bemerkenswerter Tiefe und Länge. **18/20 2019 – 2026**

2014 Barbaresco: Dass 2014 nicht überall in Italien “schlecht” ausgefallen ist, zeigt dieser Barbaresco. Denn der etwa 15 Kilometer weite Nachbar vom Städtchen Barolo war nicht ganz so verregnet. Wunderbar duftiges Bouquet, die feinen roten Beeren und floralen Obernoten zeigen Piemonteser Eleganz und Finesse. Im Mund drahtig mit delikaten, eleganten Ansätzen und balsamisch-würzigen Noten, das Tannin ist fest und zart adstringierend, aber nicht grün oder bitter, im Finale kommen Trüffel und ein Hauch dunkle Schokolade im Finish. **18/20 2020 – 2030**

2014 Barbaresco Costa Russi: Alter Weinberg, den Angelo Gaja 1951 angepflanzt hat. Im Bouquet sublimer Duft von blumigen und mineralischen Noten, dazu Waldbeeren und andere kleine rote Beeren, fast schon Pinot-artig. Schon erstaunlich offen mit gutem Reifeausdruck. Am Gaumen sehr elegant und knackig, geradezu von vibrierender Frische, das Tannin feinpoliert und die Textur jahrgangsentsprechend “crunchy”, sehr detailliert und feminin ausgerichtet, wie aus einem Guss. Das könnte sogar noch ein halbes Pünktchen zulegen. **18+/20 2021 – 2034**

2014 Barbaresco Sorì Tildìn: Herrlich duftiges Bouquet mit facettenreichen floralen Kopfnoten wie Rosenblätter, Veilchen und Lavendel sowie süsslichen roten Beeren, was sich am geschliffenen und finessenreichen Gaumen fortsetzt, der sich mit etwas mehr Schmelz und Feinsaftigkeit zeigt. Dabei wieder wunderbar präzise und detailliert mit betont salzig-mineralischem Abgang. **18.5/20 2021 – 2036**

2014 Barbaresco Sorì San Lorenzo: Der berühmte Einzellagen-Barbaresco von Gaja ist einer der ganz grossen Weinikonen weltweit. Tiefgestaffeltes Bouquet, nochmal deutlich komplexer als der Sorì Tildìn, aber auch verschlossener und kühler mit dunkler Waldbeerfrucht, Lakritze und Zedernoten. Im Mund setzt sich dieser Eindruck fort: fein muskulöse Struktur mit dichter und fester, weitgestaffelter Tanninstruktur, ein kraftvoller Wein für die ganz lange Reise, der noch einige Jahre brauchen wird, bis er all seine Schönheit und Facetten preisgibt. Potenzialwertung. **19/20 2024 – 2042**

2014 Barolo Conteisa: Ähnlich wie der San Lorenzo zeigt sich auch der Conteisa noch ziemlich verschlossen. Am ehesten erkennt man rote Beeren und erdig-mineralische Noten. Im Mund enorm griffig, kraftvoll und kompakt, wieder rotbeerige Grundierung, etwas herber und noch ziemlich verschlossen, aber in der Länge und der fein muskulösen Struktur des Weines zeigt sich das ganze Potenzial. Liegen lassen. **18+/20 2024 – 2040**

2014 Barolo Sperss: Herrlich vielschichtiges Bouquet, geradezu tänzelnde Art mit Himbeere, Preiselbeeren, Cassispastillen, feiner Rauch, wird mit Luft immer tiefer und nuancierter. Ganz grosses Nasenkino. Im Mund geradezu explosive Frische und Energie, dabei mit seidiger Textur, abgrundtiefer Finesse und grosser Länge. Wow. Das beeindruckt, gerade aus so einem nicht ganz einfachen Jahr. **18.5+/20 2022 – 2040**

DER **GASTAUTOR**

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

Wir **wimmen** *Geschichte*

Das **Versoaln-Wimmen** ist das jährliche Weingeschichte-Highlight schlechthin – die größte und die älteste Rebe der Welt befindet sich bei dem malerischen Castel Katzenzungen in Prissian.

● VON ROMAN GASSER

Da wurde mir ja eine große Ehre zuteil. Ich war eingeladen, beim alljährlich stattfindenden Wimmen der ältesten Weinrebe der Welt, der Versoaln-Rebe auf Castel Katzenzungen – die ja sinnbildlich für die Südtiroler Weingeschichte steht – dabei zu sein.
Denn die alljährliche Weinlese der Versoaln-Rebe, der größten und wohl auch ältesten Rebe der Welt, auf Castel Katzenzungen in Prissian hat stattgefunden. Mitgeholfen haben dabei VertreterInnen der Agentur Landesdomäne mit den Gärten von Schloss Trauttmansdorff, dem Amt für Landschaftsökologie, der Tourismusverein Tisens, von Castel Katzenzungen und des Landesweingutes Laimburg.
Die Versoaln-Rebe bei Castel Katzenzungen in Prissian ist die weltweit größte und wohl auch älteste Rebe der Welt. Am Nordhang der Burg breitet sich das Laubdach der über 360 Jahre alten, autochthonen Rebe auf einer Fläche von 300 m² auf einer traditionellen Pergola aus Kastanienholz aus. „Wir sind sehr stolz auf unsere Versoaln-Rebe und freuen uns, dass wir die Trauben dieser alten Dame jedes Jahr aufs Neue ernten und zu einem kostbaren Wein verarbeiten dürfen“ so Günther Pertoll, Leiter des Landesweingutes Laimburg.
2006 haben die Gärten von Schloss Trauttmansdorff die Patenschaft für diese historische Rebe auf Castel Katzenzungen in Prissian übernommen. „Wir sehen es als unsere Aufgabe, dieses besondere Südtiroler Kulturerbe zu hegen und zu pflegen und mit den Gärten von Schloss Trauttmansdorff würdig nach außen zu tragen,“ so Heike Platter von der Agentur Landesdomäne, die seit 2017 die Gärten von Schloss Trauttmansdorff verwaltet. Auch der Direktor des Amtes für Landschaftsökologie, Peter Kasal, betont ausdrücklich Wert und Schutz dieses besonderen Südtiroler Naturdenkmals.
Mit der Übernahme der Patenschaft wurde auch der Grundstein für einen Weinschwerpunkt in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff gelegt. Ziel war es, dieses kulturelle Erbe für die Nachwelt zu erhalten und zugleich einen besonderen Impuls im lokalen Weintourismus zu setzen.
Aus den weißen Trauben wird vom Landesweingut Laimburg in Pfatten der „Versoaln“-Wein gekeltert. Der Versoaln-Wein ist grün getönt, fruchtig und fein strukturiert mit leicht betonter Säure. Etwa 300 Flaschen, je nach Erntemenge, werden hiervon in einer limitierten Auflage abgefüllt und dienen der Repräsentation des Weinlandes Südtirol.

Nach dem Wimmen setzten wir uns auf ein gutes Glasl mit Speck-Marende vor den spektakulären Schlossmauern zusammen und vertieften unser Gespräch in der Abendsonne.

Heike Platter: 1999 hat die damalige Gutsverwaltung Laimburg die Betreuung der Versoaln-Rebe übernommen; 2004 wurde dann eine dendrochronologische Untersuchung, eine Altersbestimmung der Rebe gemacht, und zwar durch einen der renommiertesten Experten in diesem Bereich, Professor Martin Worbes von der Universität Göttingen. Worbes stellte mithilfe verschiedener Methoden fest, dass die Rebe mindestens 350 Jahre alt sein musste und mit Sicherheit ein besonderes Naturdenkmal darstellte.

Wie ist der aktuelle Zustand der Rebe?

Das Laubdach der Rebe war damals 350 Quadratmeter groß; heute sind ca. 300 m2.

Castel Katzenzungen

Erstmals 1244 urkundlich festgehalten, wurde Castel Katzenzungen aus den Händen Henricus de Cazenzunge weitergereicht an das Adelsgeschlecht der Herren von Fink und von Schlandersberg. Über die Grafen von Thun und von Fuchs gelangte das Schloss schließlich an die Herren von Breisach, die das prächtige Anwesen in seiner heute noch beeindruckenden Architektur verwirklichten. Zwischen 1500 und 1700 gehörte Castel Katzenzungen zu den angesehensten Adelssitzen des Landes. Mit dem Ende des Adelsgeschlechtes Breisach verlor es ein wenig von seiner Bedeutung und war auch baulich dem Verfall ausgesetzt. Erst 1978 wurde das Renaissanceschloss von Josef Pobitzer in einem desolaten und baufälligen Zustand entdeckt und an seinen Sohn Ernst Pobitzer weitergegeben. Dieser hat mit seinen Restaurierungsarbeiten in liebe- und mühevoller Kleinarbeit den eigentlichen Geist eines „Lust-Schlosses“ wiedererweckt. Ganz im ureigensten Sinne ist Castel Katzenzungen als Familienbetrieb heute für Gäste und Besucher ein belebender Ort für kleine und große gastronomische, gesellschaftliche und kulturelle Ereignisse.

Foto: ©Roman Gasser

Heike Platter von der Agentur Landesdomäne vor dem Castel Katzenzungen

Die Rebe muss immer wieder zurück- und ihre Äste ausgeschnitten werden, sodass der Befall durch die Esca-Krankheit, eine durch Pilze verursachte Rebkrankheit, die bis heute tödlich verläuft, etwas kontrolliert werden kann.

Also wenn nur ein Jahr oberflächlich gepflegt wird, riskiert man das Leben der Rebe?

Ganz genau – deshalb ist es wichtig, dass wir uns der Verantwortung bewusst sind, dieses besondere Südtiroler Naturdenkmal auch für die Nachwelt zu erhalten. Genau darum ging es auch, als die Gutsverwaltung Laimburg mit den Gärten von Schloss Trauttmansdorff unter dem damaligen Direktor Klaus Platter zusammen mit Alt-Landeshauptmann Luis Durnwalder und dem Schlossherrn von Katzenzungen Ernst Pobitzer im Jahr 2006 für das Land Südtirol die Patenschaft für diese Rebe übernahm. Seither tragen wir alle die Versoaln-Rebe als einzigartige botanische Rarität und besonderes Südtiroler Kulturerbe nach außen.

> „Wir haben den Römern das Holzfass gezeigt und die Pergel als gängiges Erziehungssystem der Räter und Etrusker. Traubenkernfunde lassen heute auf eine sogar 3000-Jahre alte Weingeschichte schließen, die uns von allen anderen Weinbauregionen der Welt unterscheidet. Und so etwas hat nicht jedes Land vorzuweisen – diese Tatsache haben viele leider vergessen.“
>
> *Heike Platter*

Woher kommt der Name Versoaln?

Der Heimatpflegeverein von Tisens mit Elfriede Zöggeler von der Universität Innsbruck und der Weinführerin Irmgard Windegger haben sich intensiv mit der Herkunft des Namens „Versoaln“ beschäftigt. Es gibt mehrere Theorien, aber die, welche die Herkunft der Rebe an die steilen Hänge in den Vinschgau bringt, scheint uns am schlüssigsten. So soll der Name „Versoaln“ auf das „verseilen“ hinweisen, wo die Lese der autochthonen Weißweintrauben mit Seilen in das Tal hinabgebracht wurde.

Wer war vor 350 Jahre Schlossherr von Katzenzungen; gab es da schon einen Zusammenhang mit der Versoaln-Rebe?

(Fast) Jedes Schloss hat ja über die Jahrhunderte hinweg seine Inventarliste erstellt, sodass meistens nachvollziehbar ist, welcher Besitz zum jeweiligen Schloss gehörte. Die Versoaln-Rebe war als solche aber >

Fotos: © Agentur Landesdomäne

> nie ausgewiesen. Die Lage des Schlosses am Mittelgebirge und heutigen Kastanienweges, diese typische Kombination von Rebe und Kastanien lassen jedoch vermuten, dass es dort durchaus Reben gab.
Um die Versoaln-Rebe als botanische Rarität und Südtiroler Kulturerbe erstmals bekannt zu machen, haben wir als Gärten von Schloss Trauttmansdorff mit unseren Partnern vor Ort 2007 ein einzigartiges Weinpaket für Gäste wie Einheimische zusammengestellt. Darin konnte der „Südtiroler Wein“ sozusagen aus einer 360-Grad-Perspektive erfahren werden: Von einer Führung in Südtiroler Weinbau und -geschichte in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff hin zur Führung der Rebe Versoaln auf Castel Katzenzungen mit anschließender Verkostung des Versoaln-Weines und der typischen Südtiroler Leitsorten mit Einblick in das Weinland Südtirol.
National und international ist die Rebe heute bekannt, viel bekannter als lokal – wie so oft. Aber viele verstehen jetzt wenigstens, dass es sich hier um ein wichtiges Südtiroler Kulturerbe handelt.

Eine spannende Südtiroler Weingeschichte ...

Es ist ja schön, wenn das Weinland Südtirol eine so starke Weingeschichte vorzeigen kann. Es braucht immer Geschichten. Wir haben eine wunderbare malerische Weinlandschaft, eine Rebsorten-Vielfalt auf engstem Raum und Weine von höchstem Niveau, weil wir heute jeder Rebsorte ihre ideale Lage bieten können. Wir haben hochmotivierte und sehr gut ausgebildete Weinbauern und -bäuerinnen, tolle Weingüter und Kellereien; auch architektonisch beeindruckend. Es gibt ein gutes und faires Zusammenspiel aller Beteiligten und die Südtirolerinnen und Südtiroler sind heute stolz auf „ihren“ Wein. Wir haben den Römern das Holzfass gezeigt und die Pergel als gängiges Erziehungssystem der Räter und Etrusker. Traubenkernfunde lassen heute auf eine sogar 3000-Jahre alte Weingeschichte schließen, die uns von allen anderen Weinbauregionen der Welt unterscheidet. Und so etwas hat nicht jedes Land vorzuweisen – diese Tatsache haben viele leider vergessen.

Also haben wir hier einen Goldschatz mit der Versoaln-Rebe?

Ja, mit Sicherheit. Wir haben uns die Verantwortung hierfür aufgeteilt: Die Agentur Landesdomäne pflegt die Rebe, das Landesweingut vinifiziert die Trauben, einen Teil hiervon erhält Castel Katzenzungen, der Rest dient dem Landesweingut zu Repräsentationszwecken für das Land Südtirol.
Die Gärten von Schloss Trauttmansdorff wiederum tragen die Versoaln-Rebe als botanische Rarität und besonderes Kulturwie Naturerbe im Rahmen der Patenschaft und ihres Weinschwerpunktes in den Landschaften Südtirols nach außen.

Wie ist die Weinstilistik?

Am Anfang war natürlich nicht klar, wie ein typischer Versoaln-Wein duften und schmecken sollte; es ging also darum das Maximum aus dieser doch eher einfachen Rebsorte mit wenig distinguiertem Duftspektrum und hoher Säure herauszuholen. Ein Wein, der auch sein Potential zeigt – und ich glaube, das ist sehr gut gelungen. Der Versoaln-Wein ist heute ein Wein, der eine gewisse Saftigkeit hat, der fein zu trinken ist. Wir haben die Versoaln-Rebe und ihren Wein anlässlich einer nationalen Kampagne zu „3000-Jahre Wein“ in Tokio vorgestellt und ein unglaubliches Feedback vonseiten der Japanischen Weinwelt erhalten: Die Menschen waren begeistert, den Wein einer Rebe dieses hohen Alters zu verkosten, und dass eine Rebe über 350 Jahre alt sein konnte führte zu einem großem Ehrfurchtsgefühl.

Auch Josef Terleth vom Versuchszentrum Laimburg gibt weitere Einblicke: Was wäre das Schlimmste, was der Rebe zustoßen könnte?

Josef Terleth: Der Zahn der Zeit nagt ein bisschen am guten Rebstock und irgendwann wird sie wohl auch ein Ende haben.

Braucht es eine spezielle Pflege, um sie weitgehend gesundzuhalten?

Josef Terleth: Bei den Rebstöcken, die definitiv Symptome der Esca- Krankheit zeigen, muss der Befall ausgeputzt werden. Es gibt mittlerweile aber auch andere Lösungsansätze; auf alle Fälle jedoch wollen wir, dass die Rebe noch sehr lange lebt und gesund bleibt.

Gibt es Vorhersagen, welchen Einfluss die klimatischen Veränderungen der Zukunft auf die Rebe haben werden?

Josef Terleth: Diese Rebe kann sich gut anpassen. Ihr Standort an einem Nordhang auf sehr kargem Porphyrverwitterungsboden ist vom Weinbaulichen her keine ideale Position, aber zugleich gibt diese ungünstige Position der Rebe Schutz; vielleicht hat sie auch deshalb so lange überlebt. Es ist aber auch eine Rebe, die viel getragen hat, den Kälteeinfluss nicht spürt und folglich eben überlebt hat. Diese Faktoren haben den Ausschlag gegeben, dass die Rebe noch lebt. Denn, wenn eine Rebe wenig trägt, dann wird sie bald verschwinden. Wenn du also als Rebe so lange überlebst, muss du einfach Kraft haben und aus jedem Sonnenstrahl alles Bestmögliche rausholen.

Peter Kasal, Direktor des Amtes für Landschaftsökologie zum „Versoaln“: Welche Bedeutung hat die Rebe für Sie?

Peter Kasal: Das Amt für Landesökologie ist zuständig für die Naturdenkmäler in Südtirol. Die Rebe in Katzenzungen ist eines der herausragenden Naturdenkmäler der Welt. Sie ist aber auch ein Kulturdenkmal, weil sie die Geschichte unseres Landes dokumentiert und ein wichtiges Zeugnis unserer Kulturlandschaft ist. Das Alter der Rebe ist beeindruckend und zeigt, dass diese Jahrhunderte alte Tradition der traditionellen Landwirtschaft und der Bewirtschaftung bis in die heutige Zeit überdauert haben. Deshalb ist es wichtig, dass die Rebe erhalten bleibt und gut gepflegt wird. Es ist toll, dass sich heute mehrere Institutionen hierfür verantwortlich zeichnen; eine wertvolle Sache. Und wenn man sich dann beim Wimmen der Versoaln-Rebe bei einem guten Glas trifft, dann ist das eine optimale Art und Weise, wie man so etwas würdigen kann.

„Die Rebe in Katzenzungen ist eines der herausragenden Naturdenkmäler der Welt. Sie ist aber auch ein Kulturdenkmal, weil sie die Geschichte unseres Landes dokumentiert und ein wichtiges Zeugnis unserer Kulturlandschaft ist.“

Peter Kasal

Fotos: © Tourismusverein Tisens-Prissian/Rene Gamper

Ein großer Teil der Südtiroler Weingeschichte:
Im Septmeber wurden die Trauben dieses einzigartigen Weinstocks am Fuße von Castel Katzenzungen geerntet.

Welchen Einfluss hat das Schloss auf die Rebe?

Veronika Egger Pobitzer vom Castel Katzenzungen: Das Schloss ist 1244 entstanden. Henricus de Kazenzunge war der erste Besitzer, verschiedene Adelsfamilien haben dann fortan im Schloss gewohnt, die Familie Thun, Familie Fuchs ... Im 16. Jahrhundert hat sich die Familie von Breisach hier niedergelassen. Das Schloss war verfallen und es war diese Familie, die dem Schloss dann das heutige Aussehen gegeben haben. Ich glaube, die Rebe hat insofern einen sehr günstigen Platz, weil sie sich an einem Steilhang befindet, wo Wasser stets hinuntergeronnen ist, die Rebe sich gleichzeitig jedoch mit Wasser versorgen konnte. Die Wurzeln sind sehr tief, ungefähr 20 Meter, auch dadurch hat die Rebe viele Witterungen überstanden, weil sie im oberen Bereich vom herunter geschwemmten Geröll bedeckt und damit immer auch geschützt wurde. Ihre Lage beim Schloss ist wesentlich ebenso wie ihre sorgsame Pflege.

Und wie steht die Bevölkerung von Tisens zu ihrer Rebe?

Die Rebe wird zunehmend als besonderes Kulturgut des Dorfes wahrgenommen. Dazu trägt natürlich auch das Traubenblütenfest im Juni statt, wo wir als Dorf einladen, mit uns gemeinsam die Blüte der Traube bei Musik und kulinarischen Spezialitäten zu feiern.

Am Ende des Gruppen-Gesprächs bekamen alle eine vom Schlossherrn Ernst Pobitzer höchstpersönliche Schlossführung. Eine aufregende Wanderung durch das Schloss Katzenzungen, vorbei an viel Südtiroler Kunst, Schloss-Historie und außergewöhnlichen Sammlungen. So viel Geschichte an einem Tag wurde mir vergönnt.

Die Versoalen-Rebe

Die bekannteste Rebe ist sicher die Versoalen-Rebe von Schloss Katzenzungen in Prissian. Studien des Versuchszentrums Laimburg haben ergeben, dass dieser Rebstock ein geschätztes Alter von über 350 Jahren aufweist. Zur Herkunft dieser Sorte kann nicht viel gesagt werden, gentechnische Untersuchungen weisen sie als einzigartig aus. Auf alle Fälle muss der Versoalen eine sehr robuste Sorte sein, die sich gut an das Klima und die Gegebenheiten anpassen kann. Für die Sortencharakterisierung des Versoalen wurde am Standort Stadlhof in der Nähe des Versuchszentrums Laimburg in Pfatten eine kleinere Neuanlage erstellt. Versoalen ist demnach eine Sorte, welche mittelgroße, lockere Trauben von 140 bis 220g mit kleinen, oft unregelmäßigen, runden Beeren hervorbringt. Versoalen wächst kräftig, ist jedoch im Ertrag stark schwankend. Im Laufe der mehrjährigen Versuchserhebungen schwankte der Ertrag von 30 bis 110 dt/ha. Auch die Zuckerleistung ist nicht sonderlich hoch, diese lag zwischen 14,5 und 17,5° KMW. Die Säurewerte zur Ernte betrugen zwischen 6 und 10 g/l. Im klassischen Weißweinbereitungsverfahren ausgebaut bringt Versoalen mittelgewichtige und eher neutrale Weine hervor, die sich am Typ eines Burgunders orientieren. In der Farbe grünlichgelb dominieren dann in der Nase Kernobst und Zitrusfrucht, dahinter exotische Früchte und etwas Steinobst.

Eva Überegger, Josef Terleth, Ulrich Pedri, Christoph Patauner
(Versuchszentrum Laimburg)

Fotos: ©Albin Thöni

Nachhaltigkeit & Zukunft

Die Fachmesse **„Hotel 2019“** als Gradmesser für das Hotel- und Gastgewerbe in Südtirol. Der „Sustainability Award“ als Premiere.

● VON ALBIN THÖNI

Die 43. Auflage der „Hotel 2019“ stand ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit und der aktuellen teilweise hitzigen Diskussion zur Zukunft des Tourismus in Südtirol mit der weiterhin starken Nachfrage nach neuen Tourismuszonen. Was bedeutet jedoch Nachhaltigkeit ganz konkret für das Hotel-und Gastgewerbe und für das Restaurant? Als Antwort darauf wurden am Eröffnungstag Firmen aus den Kategorien Wellness, Lebensmittel, Einrichtung, Getränke und Tischdekoration ausgezeichnet, die durch ihre Produkte dazu beitragen, Südtirol als nachhaltige Tourismusdestination zu positionieren. In diesem Rahmen wurden die besten innovativen Projekte für die Zukunft der Hotellerie und Gastronomie ausgezeichnet, die auf den Aspekt der Nachhaltigkeit, der Regionalität und Authentizität in ihrem Unternehmen größten Wert legen. Vor dem Durchschneiden des obligaten Bandes hielten der HGV Obmann Manfred Pinzger, der Landeshauptmann Arno Kompatscher und der Bürgermeister Renzo Caramaschi ihre Grußworte an das zahlreiche Publikum, darunter etliche Abgeordnete und Senatoren von Rom und vom Südtiroler Landtag, sowie an die Vertreter der Presse und die Medien.

„Unseren Messeauftritt und die Fachtagungen haben wir genutzt, um unsere Mitglieder über neue Trends zu informieren, ihnen aber auch eine Plattform des Austausches, der Information und der Geselligkeit zu bieten“, zogen der wortgewaltige HGV-Präsident Manfred Pinzger und der Direktor Thomas Gruber Bilanz.

„Ein großes Kompliment an die vielen Partner, allen voran den HGV, die gemeinsam mit der Messe Bozen weiter daran arbeiten werden, die Qualitätsführerschaft der Messe Hotel im gesamten Alpenraum zu festigen und weiter auszubauen“, unterstrich Thomas Mur, Direktor der Messe Bozen. Der Landeshauptmann stellte fest, dass die Hotelmesse2019 einmal mehr den Tourismus als eine der zentralen Wirtschaftssäulen von Südtirol herausstreiche. „Mit Mut und Innovation werden neue Wege im Sinne der Nachhaltigkeit beschritten. Darüber freue ich mich ganz besonders.“

Manfred Pinzger bei der Rede

Als Vordenker und Umweltvisionär hat der Schwabe Prof. Michael Braungart, Gründer und wissenschaftlicher Leiter des Umweltinstituts in Hamburg, sein Konzept der Kreislaufwirtschaft als Schlüssel für eine erfolgreiche Zukunft im Tourismus vorgestellt und versucht die Frage zu beantworten, worauf die Gäste morgen Wert legen.

Der hohe Stellenwert der Hotelmesse wurde mit 25 Events untermauert, darunter Fachtagungen, wie dem “Hotel Night“, Urlaub auf dem Bauernhof, dem Investment Day, und der Entdeckungsreise des Speckkonsortium mit dem Qualitätsprodukt Speck.

Über 22.000 Besucherinnen und Besucher verzeichnete die Fachmesse. Rund 600 Firmen haben ihre Produkte und Dienstleistungen rund um die Hotellerie und Gastronomie ausgestellt und angeboten.

Der HGV-Messestand präsentierte mit seinem beeindruckenden Erscheinungsbild immer wieder neue Initiativen des Verbandes, darunter auch das vierte „Hotel Start-up Village“.

Eduard Bernhart, Christine Mayr und Helmut Tauber

Das Herzstück am HGV-Messestand war das Restaurant Culinarium, in dem der Sternekoch Stephan Pramstrahler vom Vinum Romantik Hotel Turm in Völs am Schlern die Gäste nach allen Regeln der hohen Kochkunst wahrlich verwöhnt hat.

Die Abteilung Südtirol Wein war auch am Messestand des HGV vertreten, wo eine erlesene Auswahl an Südtiroler Weinen aufgeschenkt worden ist. Die Initiative Südtiroler Gastwirtinnen, der Verein Gastlichkeit in Südtirol, das Gustelier, das Südtiroler Gasthaus und die Südtiroler Sommeliervereinigung in Person ihrer Präsidentin waren am Eröffnungstag ebenfalls präsent.

Die **Frischlinge**

19 frisch gekürte Wein-Botschafter. Feierliche Überreichung der Diplome an die **Neo-Sommeliers**.

Fotos: ©Albin Thöni

● VON ALBIN THÖNI

Die 19 Diplomandinnen und Diplomanden sind aus allen Gegenden von Südtirol, vom oberen Pustertal bis zum Vinschgau, mit einer starken Abordnung aus dem Gadertal und dem Wipptale, im obligaten Sommelieroutfit

Freudig und stolz aufmarschiert. Mit lautstarkem Beifall ihrer engsten Angehörigen und vom Vorstand der Südtiroler Sommeliervereinigung wurden den 13 weiblichen und den 6 männlichen Sommeliers die Diplome und die Insignien des Sommeliers, der silberfarbene Stecker und die Tastevin-Kette von der Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung, Chris Mayr, assistiert vom Lektor und Mitglied des Vorstandes Paolo Tezzele überreicht.

Die Präsidentin erinnerte in ihrer Ansprache an die Pflichten jedes diplomierten Sommeliers sich ständig weiter zu bilden und nicht die Diplome sozusagen in einem Winkel verstauben zu lassen.

Allen Neo-Sommeliers, den neuen Kolleginnen und Kollegen, gilt vom gesamten Vorstand der Südtiroler Sommeliervereinigung ein herzlicher Glückwunsch und alles Gute für die Zukunft.

„Kommt schnell, ich trinke **Sterne**“

Die **Kellerei Meran** präsentierte ihr jüngstes Juwel, den Südtiroler Sekt **Brut Riserva**. Eine spannende Einschätzung und Analyse.

● VON ALBIN THÖNI

Nach der herzlichen Begrüßung der zahlreichen Gäste aus nah und fern im großen Panoramasaal durch den Obmann der Kellerei Meran, Kaspar Platzer, eröffnete die Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol, Christine Mayr, den Abend mit dem berühmten Ausspruch von Dom Pierre Pèrignon, den Mönch und Kellermeister aus der Benediktinerabtei Hautvillers bei Epernay in der Champagne: „Kommt schnell, ich trinke Sterne“, um damit den besonderen und erlesenen Genuss von Schaumwein zu beschreiben. Sekt ist Teil unserer Lebensfreude und hat nicht nur bei besonderen Anlässen, sondern das ganze Jahr hindurch Saison. Für die Sommelierpräsidentin war es eine große Ehre den anwesenden Wiederverkäufern, Fach-Journalisten und Interessierten den ersten Sekt der Kellerei Meran vorstellen zu dürfen.

Es lag nun an Stefan Kapfinger, der seit 26 Jahren für die hohe Qualität der Weine der Kellerei verantwortlich ist, mit viel Kompetenz und Elan die Anwesenden über die Entstehung des ersten Sektes aus seinem Hause zu informieren.

Die Herstellung des Brut Riserva 36 erfolgt nach der klassischen Methode – Méthode champenoise - d.h. mittels Flaschengärung. Dies ist die älteste und aufwändigste Produktionsmethode.

Die verschiedenen Grundweine für den Sekt werden aus einer Cuvée von Chardonnay (90%), Weißburgunder (5%) und Blauburgunder-Trauben (5%) verschnitten. Der Wein wird in Sektflaschen abgefüllt und dort mit Hefe und dem sogenannten „Tiragelikör“, der für die zweite Gärung wichtigen Fülldosage, versetzt. Durch die Hefe wird der Zucker im Wein in Alkohol umgesetzt, dabei entsteht auch Kohlensäure – dies ist die Geburtsstunde der typischen Perlage, der Efferveszenz in den Schaumweinen.

Der Brut Riserva 36, Jahrgang 2015, reift 36 Monate – daher die Bezeichnung Brut Riserva 36 – in den Flaschen und erreicht dabei die besondere Reife und Finesse. Anschließend werden die Flaschen für das sogenannte „Rémuage“ - die Rüttelung, kopfüber auf Rüttelpulte gesteckt, kontinuierlich von einem eingeschulten Mann aus dem Kellerteam manuell gerüttelt und bei jedem Handgriff um ein Achtel gedreht. Damit sich auch die feinsten Hefepartikel im Flaschenhals und auf dem Kronenkorken sukzessive absetzen können, werden die Flaschen im Rüttelpult nach jedem Rütteln graduell vertikaler gestellt, bis die Flaschen beinahe senkrecht auf dem Kopf stehen.

In der letzten Phase des Herstellungsprozesses wird die Hefe aus den Flaschen entfernt. Dies geschieht durch das Verfahren des „Dégorgement“, dem Abzug der Hefen: Die Flaschenhälse werden in ein kaltes Bad eingetaucht um den Hefesatz als Pfropfen einzufrieren. Durch das darauffolgende Öffnen der Flasche schießen die vereisten Hefereste durch den hohen Flascheninnendruck, der 4 - 4,5 bar erreichen kann, hinaus. Wegen dieses sehr hohen Innendruckes weisen die Flaschen, speziell die Schaumweinflaschen, einen nach innen gewölbten Boden auf, um den Druck in der Flasche besser zu verteilen und den Boden stabiler zu halten.

Anschließend wird in jeder Sektflasche das Dosagelikör beigemischt, die sogenannte Versand-Dosage, die Zugabe von im Wein gelösten Zucker. Dabei handelt es sich um ein gut gehütetes Geheimnis des Kellermeisters. Denn diese spezielle Dosage bestimmt nicht nur den Geschmack und den Zuckergehalt des Sektes, sondern ist auch für den Alkoholgrad und den typischen Stil desselben verantwortlich. Das beeindruckende an diesem Verfahren ist, dass alle Arbeitsprozesse – von der Erstabfüllung, über die Zweitgärung, bis hin zur Etikettierung – in derselben Flasche stattfinden.

Deshalb ist der Inhalt jeder Flasche wahrlich einzigartig, exklusiv und bietet mit der frischen Säure und dem ausbalancierten Geschmack einen echten Hochgenuss.

Nunmehr entkorkte der Kellermeister nach der Entfernung der Agraffe, des Drahtbügels, fachgerecht und vorsichtig die Sektflaschen – man hörte nur ein „gedämpftes Zischen“ *(WIKU 13. Dez. 2017, S. 12)* - und sogleich füllte er voller Stolz den schäumenden Inhalt in die Gläser.

Offensichtlich beherrscht der Kellermeister die Kunst des Verschnittes, der „Vermählung“ mehrerer Stillweine bereits perfekt – diese Kunst liegt wohl in seinen Genen, in seiner DNA – um ein, neben den vielen Stillweinen, die bisher von der Kellerei produziert werden, auch ein schäumendes Juwel der Kellerei Meran zu kreieren, ein weiteres „Flaggschiff“ neben dem Meraner „Fürst“ und dem V Years Riserva.

Unverzüglich kann man mit dem Auge ein harmonisches Zusammenspiel von aufsteigenden Perlenketten und in der Nase komplexe Aromen gereifter und exotischer Früchte wahrnehmen. Retronasal verspürt man einen Hauch von getrockneten Früchten, Brotkruste, grünen Äpfeln, Vanille und Röstaromen, die jahrelang gelagerte Weine bei der Reifung auf der Hefe entwickeln. Der Sekt glänzt mit einem goldenen Schimmer und besticht mit knackiger, animierender Säure und einem langen Finale.

Beim Flying Buffet vom Restaurant Kirchsteiger aus Völlan überzeugte der Brut Riserva 36 als idealer Begleiter nicht nur zum Aperitif und zu den fleischigen Austern aus der Bretagne, sondern zu allen Gängen des vorzüglichen Menü, wie den Saibling aus dem Passeiertal, den Schüttelbrottortelloni und den Gerstenrisotto und sogar zu den Millefoglie von Krapfen-Blätter mit Vinschger Marillen und Quitten.

Die tolle Atmosphäre wurde vom charmanten Duo aus dem „Tölderer“ Tal mit einer inspirierenden Live-Musik und verführerischem Gesang mit Geige und Harfe „aufgehübscht“ und hat den dutzenden Gästen eine gute Möglichkeit zur Unterhaltung und zum Lobpreisen dieses trockenen Brut Riserva 36, einem Kunstwerk in der Flasche der Kellerei Meran mit dem hohen Trinkgenuss geboten.

Ein wahrhaft gelungener Abend der Kellerei Meran, die sich ab sofort Wein-und Sektkellerei nennen darf.

MERANER **VERNATSCH**

Kellerei Meran und die Entwicklung der Rebsorte Meraner Vernatsch

Die Kellerei Meran verfügt über 250 ha Rebfläche, die von 370 Mitgliedern bewirtschaftet wird. Sie produziert Weine in vier charakteristischen Linien (Dionysos Nr. 2, Juni 2018, S. 50 -51). Der Rotweinanteil beträgt derzeit ca 55%, mit fallender Tendenz. Diese lässt sich besonders krass an der Anbaufläche der Vernatschrebe dokumentieren. Während vor über 20 Jahren ca 75% der Weinbaufläche der Kellerei noch mit dieser Rebsorte angepflanzt war- dies bedeutet 195 Hektar der damals noch nicht fusionierten Kellereien Meraner und Burggräfler- ist mittlerweile die Anbaufläche auf beinahe nur mehr ein Drittel gesunken, auf 72 ha. Auch die erzielten Erntemengen waren früher fast doppelt so hoch. Diese Entwicklung geht konform mit der Reduktion der Vernatschrebfläche in Südtirol insgesamt. Die Anbaufläche der vor über 50 bis vor 20 Jahren mit großem Abstand beliebtesten und am häufigsten angebauten Südtiroler Rebsorte ist seit den 70er Jahren auf ein Fünftel geschrumpft, von annähernd ~ 70% (3.600 ha in 1978) auf ~13% (700 ha im Jahre 2018). Neupflanzungen des Meraner Vernatsch werden, wenn überhaupt, nur mehr auf dafür geeigneten Flächen vorgenommen, um eine hochwertige Traubenqualität für den „Schickenburg“ aus der Selektionslinie und den Meraner „ Fürst“ aus der Toplinie zu erzielen. Mit dem „Fürst“ 2016 kam im Frühjahr 2018 der erste erlesene und im höheren Preissegment positionierte Meraner Vernatsch auf dem Markt. Erklärtes Ziel der Meraner Kellerei ist es aus dem Meraner Vernatsch einen besonderen Wein zu machen, der ausschließlich in 750 ml Flaschen abgefüllt wird; einen Vernatsch zum Meditieren, zum Verlieben und schlussendlich zum Genießen.

„Die Herstellung des Brut Riserva 36 erfolgt nach der klassischen Methode – Méthode champenoise - d.h. mittels Flaschengärung. Dies ist die älteste und aufwändigste Produktionsmethode.“

Fotos: ©Albin Thöni

Riege der Kellermeister mit Robert Christof und Christine Mayr

10 Jahre Weinclub **Eppan**

Der Weinclub-Eppan feiert sein 10-jähriges Jubiläum.
Exklusive Verkostung von Südtiroler Weinen des Jahrganges 2009 im Ansitz Reinsperg- Eppan.

von Heidi Kofler und Albin Thöni

10 Jahre Weinclub Eppan sind ein Grund zum Feiern, sie sind aber auch ein Grund zum Danken. Danken für die vielen tollen und spannenden Momente, Begegnungen und Highlights mit Wein und netten, „weinaffinen“ Leuten. Mit diesen Worten eröffnete der sichtlich ergriffene Robert Christof - der verdienstvolle Präsident des Clubs, der große Stratege und Visionär, der dieses Amt seit 10 Jahren mehr denn je mit enormen Aufwand und mit uneigennützigem Einsatz leitet - den denkwürdigen Abend im festlich geschmückten Prunksaal, der bis auf den letzten Stuhl besetzt war.
Robert Christof begrüßte zunächst überschwänglich die Hausherrin und den Hausherrn, Margit und Norbert Gasser und bedankte sich bei ihnen für die großzügige Gastfreundschaft.

Verkostete Weine des Jahrganges 2009

1.	*Comitissa Brut Riserva*	*Sektkellerei Lorenz Martini*
2.	*Gewürztraminer Vigna Kolbenhof*	*Weingut J. Hofstätter*
3.	*Weißburgunder Riserva Passion*	*Kellerei St. Pauls*
4.	*Weißburgunder Sirmian*	*Kellerei Nals-Margreid*
5.	*Nova Domus Cuvée*	*Kellerei Terlan*
6.	*Chardonnay Löwengang*	*Weingut A. Lageder*
7.	*Sauvignon Sanct Valentin*	*Kellerei St. Michael-Eppan*
8.	*Epokale Gewürztraminer Spätlese*	*Kellerei Tramin*
9.	*Vernatsch Gschleier Alte Reben*	*Kellerei Girlan*
10.	*St. Magdalener Classico*	*Weingut Pfannenstielhof*
11.	*Blauburgunder „Riserva“*	*Weingut Stroblhof*
12.	*Blauburgunder Riserva Gottardi*	*Weingut Gottardi*
13.	*Barthenau Vigna S. Urbano*	*Weingut J. Hofstätter*
14.	*Lagrein Riserva Taber*	*Kellerei Bozen*
15.	*Lagrein Riserva Abtei Muri*	*Klosterkellerei Muri*
16.	*Lagrein Riserva Mirell*	*Weingut Ansitz Waldgries*
17.	*Merlot Mühlweg*	*Weingut Niedrist Ignaz*
18.	*Merlot Brenntal Riserva*	*Kellerei Kurtatsch*
19.	*Cornelius Merlot Cabernet*	*Kellerei Schreckbichl*
20.	*Col de Réy Cuvée*	*Landesweingut Laimburg*
21.	*Cabernet Sauvignon Lafóa*	*Kellerei Schreckbichl*

Herzliche Grußworte richtete er auch an die Moderatorin des Abends, Diplom-Sommelière, Weinakademikerin und Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung, Christine Mayr, an den Bürgermeister Wilfried Trettl, an Max Niedermayr, Präsident des Konsortium Südtirol Wein, an den Weinpionier Luis Raifer, den Raika-Direktor Eduard Huber, an die vielen anwesenden Mitglieder des Weinclubs, sowie an die hochkarätige Riege der berühmten Kellermeister, die Crème de la Crème des Südtiroler Wein-Horizontes: Stephan Filippi, Gerhard Kofler, Rudi Kofler, Martin Lemayr, Lorenz Martini, Ignaz Niedrist, Franz Oberhofer, Urban Piccolruaz, Harald Schraffl, Willi Stürz, Hans Terzer, Wolfgang Tratter und Christian Werth.
Über 100 Veranstaltungen hat der Verein in den vergangenen 10 Jahren organisiert, seine Mitglieder zu verschiedenen Verkostungen, Besichtigungen von Weinkellereien, Besuchen bei den Winzern, sowie Lehrfahrten ins In- und Ausland geladen und dabei wurden über 1500 Weine verkostet. Gemäß den Satzungen hat es sich der Weinclub seit der Gründung im Jahre 2009 zur Aufgabe gemacht, die Weinkultur zu fördern, Fortbildungen zu Weinthemen und Weingebieten zu veranstalten und von Experten, Winzern, Kellermeistern und Sommeliers geführte Verkostungen zu organisieren, und last but not least, als einen der jährlichen Höhepunkte den Tag des Weines Eppan zu feiern. Der Club ist in diesen Jahren unter der Federführung vom charismatischen Robert Christof, der den Verein nach seinem Bilde geformt hat, nicht nur zu einem renommierten Verein herangewachsen, sondern erfreut sich auch einer zunehmenden Wertschätzung in der Südtiroler Weinwelt, bei den Kellereien, Weingütern, Winzern und nicht zuletzt den immer zahlreicher werdenden aktiven Mitgliedern. Derzeit bilden 99 Mitglieder den Verein, die aus allen Berufsgruppen kommen. Die Vielseitigkeit ist das Qualitätsmerkmal des Weinclubs Eppan, der viele junge, neben älteren Weinliebhabern und bekannten, ja berühmten Winzern nicht nur aus dem Überetsch vereint.
Nachdem der Verein im Jänner mit einem Riesling-Festival aus aller Welt, geführt von der Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol, in das Jubiläumsjahr gestartet war, hatte der Vorstand als Höhepunkt die exklusive Verkostung von Südtiroler Weinen des Jahrganges 2009 im Oktober festgelegt. Das Ambiente dafür sollte etwas Besonderes sein und so ist die Wahl mit dem Ansitz Reinsperg bestens gelungen.
Der Ansitz Reinsperg wurde nach sorgfältig und aufwendig durchgeführten Restaurierungsarbeiten endlich aus dem Dornröschenschlaf geweckt und er glänzt nun als besonders kostbarer Juwel hoch über dem Weindorf Eppan. Die zahlreich erschienenen Gäste wurden an diesem Abend in der „Ansetze“ bereits mit köstlichen Happen zu Sekt und Gewürztraminer des Jahrganges 2009 empfangen.
Im Anschluss daran ging es zur Verkostung von 21 Weinen in den im zweiten Stock befindlichen eleganten Kaminsaal. 21 Weine von namhaften Südtiroler Kellereien und Weingütern wurden aufgetischt, in zweier- und dreier-Flights degustiert und von den anwesenden Kellermeistern sowie Winzern und der Moderatorin kompetent kommentiert bzw. „angesprochen“.
Der Jahrgang 2009 wurde mengenmäßig als „kleiner Jahrgang“ bezeichnet, brachte jedoch Weine von bemerkenswerter Qualität hervor. Die fruchtigen Weißweine zeugten von einer angenehmen Frische und Saftigkeit, die Rotweine überraschten mit reifen Aromen, Eleganz und Harmonie.
Zum Abschluss dieses einmaligen Abends wurde ein vorzügliches Gericht, zubereitet vom Sternekoch Herbert Hintner, der den Weinclub in den letzten Jahren immer begleitet und tatkräftig unterstützt hat, aufgetragen.
Die vielen „vollmundigen“ Weine hatten inzwischen die Gesellschaft fröhlich und zumal ihre Zungen locker gemacht und alle waren sich einig:
Die Mitglieder des Weinclubs dürfen sich schon jetzt auf die nächsten 10 Jahre freuen - ad multos decimos annos!

Rezept

Speck Burger

Jeder Biss ein Volltreffer! Woran das wohl liegt? Der Südtiroler Speck passt eben ausgezeichnet in den Burger.

ZUTATEN:

Für 4 Personen

4 Burgerbrote
800 g Faschierte Rinderschulter
Zwiebel
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
50 g Knödelbrot
Eier
400 g Südtiroler Speck g.g.A. in feinen Scheiben geschnitten
Kopfsalat
50 g Kren
Tomaten

ZUBEREITUNG:

Das Rindfleisch mit Zwiebel, Knödelbrot, Eier, Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermengen und zu Laibchen formen. In der Pfanne an beiden Seiten anbraten, mit den Speckscheiben ummanteln und anschließend etwas ruhen lassen. Die Burgerbrote halbieren und auf der Innenseite erwärmen. Mit dem Kren bestreichen und mit dem gebratenen Speck Burger, Tomaten und Salat und mit weiteren Speckscheiben Belegen.

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

Wine? Yes!

Pacherhof: Where wine and history are holding hands.

● BY MARIA KAMPP

South Tyrol's history of wine goes back a long way. Pacherhof in Neustift/Novacella exemplifies the region's inseparable bond of history and wine. Only a stone's throw from Brixen, Pacherhof is a wine lover's paradise. It's a place that accommodates the entire cycle of growing, making and consuming wine - from vineyard to cellar to dinner table. Steeped in history, Pacherhof offers panoramic views across the Isarco Valley, paired with the comforts of a modern hotel. Pacherhof is a family business, winemaker Andreas Huber grew up here. Trained at Laimburg and Veitshöchheim (Germany), he has overseen Pacherhof's wine production for more than two decades. Greeted by a riot of colours, typical for the slopes of Isarco Valley during the month of October, we descended to Pacherhof's cellars. 2019 has been a good year for Pacherhof. The spring frosts didn't do any lasting damage, thanks to the use of more than one thousand candles to protect the vineyards against the frost. Needless to say that they also made for beautifully surreal sight!

Pacherhof is one of 29 Vinum Hotels in South Tyrol, all managed by passionate wine connoisseurs. "Our guests are being offered the unique opportunity to experience wine in all its dimensions", explains owner Monika Huber. The wine served at dinner was produced from grapes grown in the vineyards outside. Guests can experience wine-making first-hand when touring the cellars. Pacherhof welcomes book and music events in its old courtyard, such as its most recent hosting of a concert of Südtiroler Jazz. Rooted so firmly in the past it is not afraid of opening itself up to the future.

Pacherhof dates back to even before nearby Abbazia di Novacella, the Augustinian monastery, that was founded in 1142. Its eight hectares of vineyards sit on a sun-kissed, west-facing slope at an altitude between 620 and 700 metres above sea level. The old buildings are classified as an historical monument and so are the wine cellars that date back to the twelfth century. Pacherhof is an "Erbhof", its ownership has been held by the same family for five generations. And yet one can't help feeling that there is a distinct contemporary vibe running through the place, owing to Pacherhof also being a hotel and to the necessities of modern wine-making. New elements reside alongside the old.

"The new architectural elements we have introduced are based on three fundamental principles", Monika Huber and her husband Michael Laimer explain. "First, they need to be recognisable as such so that everyone can easily see what is new and what is old. Second, these new elements must pay respect to old ones and not overpower them in any way. Finally, however, this doesn't mean that new elements must hide. Everything that's new has reason to stand proud and confident." Walking the cellars it doesn't take much to understand exactly what they mean. The new wooden floors don't touch the old walls. A bed of gravel separates them from each other. Light switches aren't built into the walls but stand in small towers of their own. The message? Old and new don't touch and so don't compete. They co-exist. Nothing is illustrating this better than Pacherhof's "tower", the ultra-modern building emerging from the parking lot, standing next to the old Pacherhof's building complex. Modern architecture through and through, the tower is housing an office space on the top and cooling facilities below. "This is where we cool the grapes after harvest before pressing them", wine-maker Andreas Huber explains. His philosophy? Use the best of modern wine-making technology while allowing history and terroir to speak for themselves. The result? A thrilling coexistence of old and new.

Pacherhof proudly considers itself part of Italy's northernmost and, simultaneously, the southernmost german-speaking wine region. What do its wines stand for? Dry single varietal white wines that are characterful and have a unique freshness to them. Eight different grape varietals are growing in its vineyards: Müller Thurgau, Sylvaner, Grüner Veltliner, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Kerner, Riesling and Gewürztraminer. From these Andreas Huber produces nine different wines: the single varietal wines plus one Sylvaner "Alte Reben" and the Private Cuvée, Andreas' most recent brain child. Pacherhof has been a pioneer when it comes to Kerner taking hold in Valle Isarco. Kerner, a crossing of Trollinger and Riesling, was introduced to Valle Isarco in 1967. Andreas' grandfather began cultivating it only a few years later, in 1973. During our tasting we savour pleasantly spicy Grüner Veltliner, elegant Pinot Grigio and floral Müller-Thurgau, just to name a few. The finale? Andreas' Private Cuvée, of course.

Siblings Monika and Andreas Huber

Happy faces at Pacherhof: *Christine Mayr and Michl Laimer*

Fotos: ©M. Laimer

Andreas Huber is calling his deeply personal creation Private Cuvée an experiment, but we're not sure that this is doing it justice because is is an elegant wine, complex and full of character. 2014 was its first vintage. We are being served the 2016 vintage today. It has already won a fair number of awards. The grape varietals vary with each vintage. The 2016 Private Cuvée is composed of Kerner, Riesling and Sylvaner. The latter two spent time in large oak barrels before the wine got to spend a minimum of two years in the bottle. The label is slightly different each year. Designed by artist Manfred Mair, it plays with a colour variation based on the Pacherhof's historic crest. "We are proud of Pacherhof's historic significance", says Michael Laimer. "Pacherhof is thought to be the birth place of painter and sculptor Michael Pacher." Michael Pacher lived and worked during the fifteenth century and his altarpieces cannot only be admired in South Tyrol, but also in St. Wolfgang, Vienna, the Alte Pinakothek Munich and in London. "We are very happy to have the new road leading up to Pacherhof called Michael-Pacher-Straße. It's an homage to the great artist whose work is unparalleled in Northern European art."

The Private Cuvée is multi-faceted, yet balanced. Christine likes its elderflower and stone fruit aromas. Its acidity is lively but manages to come across smooth rather than aggressive. And, of course, this being a wine from Valle Isarco, there is that unmistakeable minerality. Its ageing potential? Seven to eight years. "It's exciting to see how it will evolve," says Andreas Huber.

> "We are very happy to have the new road leading up to Pacherhof called Michael-Pacher-Straße. It's an homage to the great artist whose work is unparalleled in Northern European art."

Would Michael Pacher, himself a wine connoisseur, have liked it as much as we do? It would surely make him proud to know that the wines from Pacherhof have been travelling the world, not unlike his own creations did.

Alois **Lageder**, der „WeinKulturBotschafter 2019“

Alois Lageder verkörpert maßgeblich durch seinen **unermüdlichen Einsatz** die Weinkultur und beeinflusst insbesondere den biologisch-dynamischen Weinanbau in Südtirol im Sinne einer ganzheitlichen Unternehmensphilosophie.

Im Rahmen einer Feierstunde im Parkhotel Marlena in Marling hat der Bürgermeister Walter Mairhofer eine Plakette an den weit über die Grenzen hinaus berühmten Preisträger überreicht.

Die Laudatio vom Jurymitglied **Sebastian Marseiler**:

„Geehrter Laureatus Alois Lageder.
Als in der Jury zur Ernennung des Weinkulturbotschafters Südtirol Ihr Name fiel, war die Kür eine leichte. Wer sonst als Sie hat die Botschaft der Südtiroler Weine und die Südtiroler Weinkultur derart überzeugend und erfolgreich in alle Welt hinausgetragen? Ich frage noch einmal: Wer denn überzeugender als Sie? Nun wäre es natürlich einfach, diese Laudatio aufzubauen nach dem Schema – verzeihen Sie die Ironie – von vita, morte e miracoli.
Nein, Ihre Persönlichkeit und Ihr Wirken sind zu komplex, als dass man sie in dieses einfache Korsett schnüren könnte.

- Respekt hat vor dem historisch Gewachsenem;
- der der Natur ihren Raum einräumt und auch den kleinen Partieen - nicht nur im Wein – ihr Köpfchen lässt; SUMMA summt in Hintergrund;
- der immer Lust und Neugier auf Neues hat. Wie viele sind es in Südtirol, die mit Petit Manseng experimentieren?
- der ein Faible hat für die richtige Begleitmelodie, für den das Akustische und Musikalische unbedingtes Wesenselement darstellt - Vin-o-Ton klingt an;
- der im Wein etwas Lebendiges sieht.
  Da sind Sie in bester Gesellschaft. Wussten Sie, dass es einen päpstlichen Weinsegen von 1594 gibt, in dem von „creatura vini“, von Wein als Geschöpf die Rede ist?

Der Wein als Geschöpf, was würde besser zu Ihrer Philosophie passen als diese Vorstellung? Lange ließe es sich sprechen über Analogien, über Eigenwilligkeit, über Revoluzzertum, auch über Morbidezza und prickeln in Ihrem Leben und kraftvoll wie die violenten Farbwirbel auf Pollocks Bildern entwickelte sich Ihr Wirken. Reisen führten Sie in alle Welt und erweiterten Ihren Horizont und Ihre Weitsicht. Wertvolle Freundschaften entstanden und öffneten Ihnen Türen, menschlich wie geschäftlich. Heute gehen Sie ein und aus bei den bekanntesten Winzern der Welt. Sie wuchsen hinein in die Rolle des Weinkulturbotschafters Südtirols. Dabei hatten Sie die wichtigste Botschaft im önologischen Diplomatengepäck: die der Natürlichkeit.
Wir wollen keine Eulen nach Athen tragen und über Ihre Steiner‘sche biodynamische Wirtschaftsweise im Weinberg räsonieren. Damit sind Sie in aller Munde. Wir zollen Ihnen größten Respekt und wünschen Ihnen viele Nachfolger. Aber eines wollen wir hervorheben. Sie haben den Weinäckern wieder Leben zurückgegeben. Weinhöfe waren, und sind leider, leb-los geworden. Vom Orkus der maschinenfixierten Moderne verschluckt sind die Rösser, die Zugochsen, die Schweine, das Federvieh. Sie, verehrter Laureatus, haben die Transhumanz neu auf den Weg geschickt, Kühe und Ochsen aus dem Oberen Vintschgau heruntergeholt in die Wintermilde nach Margreid. Da blubbert es wieder ordentlich im Gärspund des Lebens. Dass die anarchischen, bovinen Obervintschger Querschädel, wenn auch nur als Rindviecher, sich bei Ihnen, dem Querdenker, wohl fühlen, steht außer Frage. Weitere Analogien verbietet des Sängers Höflichkeit – mit Verlaub. Wir lassen Ihnen, dem Fränzi-Klassiker, vom Hirten Titirus aus Vergils Bucolica ein fröhliches Liedchen flöten: Titire tu patulae recubans …

Noch ein Exkurs. Dafür nehmen wir wieder ein Bild aus dem Casòn Hirschprunn, das die Hochzeit Alexanders des Großen mit der persischen Königstochter Roxane zeigt. Sie haben zwar keine Königstochter heimgeführt, aber an Veronika ein veritables und schönes Prinzesschen gefunden, das Ihnen, aller Tanzleidenschaft zum Trotz, drei Kinder schenkte. Dafür braucht es wieder Musik. Wir spielen „Stairway to Heaven“ von Led Zeppelin. Als Farbe wählen wir für diesen Lebensabschnitt ein sattes tief leuchtendes Tizianrot. Hoch am Weinhimmel strahlt jetzt der geschweifte Lagederstern. Ihre biodynamische Wirtschaftsweise zeigt Erfolge. Preise und Auszeichnungen im In- und Ausland mehren sich. Selbst der manchmal brummelnde Kellermeister soll einmal mit einer Flasche Blauburgunder zu Ihnen gekommen sein und gemeint haben, dass man auch biodynamisch einen recht ordentlichen Wein machen könne.
Herr Alois Lageder, Sie sind ein Pionier des Südtiroler Weins, Sie haben Südtiroler Weingeschichte mitgestaltet und mitgeschrieben und Sie tun es immer noch. Sie tragen den Ruf der Südtiroler Weine hinaus in alle Welt. Sie stecken voller Ideen, nach wie vor. Musikalisch müsste jetzt ein andante maestoso folgen. Aber das Maestoso entspricht nicht Ihrem Charakter. Wir inszenieren und spielen für Sie und Ihre bezaubernde Frau den „Kuss der Erde“ aus Igor Stravinskys „Le sacre du printemps“.
Und dann lassen Sie uns Ihnen einfach herzlich gratulieren. Auf dass es noch lange ordentlich blubbere im Gärfass der Südtiroler WeinKultur mit herausragenden Botschaftern, wie Sie es sind“.

Beginnen wir mit dem Genius Loci. Es ist Mitte Oktober in Margreid. Im Innenhof vom Ansitz Löwengang stehen Eichenfässer. Im Hintergrund das Auf- und Abschwellen gedämpfter Stimmen und Arbeitsgeräusche. Plötzlich ein gurgelndes Blubbern. Kurz, aber unüberhörbar. Dann wieder die übliche Geräuschkulisse. Nach kurzer Zeit erneut dieses Blubbern. Was geht hier vor? Wer oder was macht sich so bemerkbar? Da stehen nur ein paar kleine Stahltanks und da liegen nur Holzfässer in der Reihe. Erneutes Blubbern, kräftig und guttural. Ein Blick in die zweite Reihe der Fässer bringt die Lösung. Hier tragen zwei Fässer einen Glasspund und ein beschriftetes „Baaferle“. Der Weinputz des Petit Manseng pubertiert in den zwei Fässern.

Da haben wir viel vom genius loci und noch mehr von seinem dominus, seinem Herrn, der:

Moderne, über Musik und Malerei. Wenn wir im Folgenden von Ihrer Vita sprechen, werden wir versuchen, die vielen Fäden zu einem vielfarbigen Gesamtbild zu verflechten. Es kann freilich nur Stückwerk bleiben. Wir wissen nicht, ob bei Ihrer Geburt – endlich a Bua nach fünf Gitschen – ein Stern aufging wie in Ihrem Firmenlogo und Wappen vonLöwengang. Als Bubele sind Sie Ihrer Mama zur Hand gegangen in ihrem großen Gemüsegarten, den sie in altbewährter Tradition ganz naturnah hegte und pflegte. Schon früh haben Sie anschaulich gelernt zu beobachten, „wer es mit wem dergschåfft“ unter den Pflanzen und wer am besten wo gedeiht. Als Spross einer Bozner Patrizierfamilie besuchten Sie natürlich das humanistische Franziskanergymnasium. Wie sich gewisse verwandtschaftliche Bande auswirkten, ist schwer auszumachen, jedenfalls war der legendäre Pater Albert Ihr Onkel. Intellektualität und humanistische Bildung waren und sind offensichtlich, bei aller kaufmännischen Tüchtigkeit, im Genpool derer von Lageder. Ihre Gymnasialzeit fiel in die berühmten Sechziger, da blubberte es gehörig im Glasspund der Zeit. Weil Musik eine ganz große Rolle spielt in Ihrem Leben, wollen wir hier - symbolisch natürlich – ein Stück unterlegen. Was würde zu dieser Zeit besser passen als „Born to be wild“ von den Steppenwolf? Rockig führt uns diese Musik hinüber in die Unizeit in Turin, wo Sie an der Scuola di Amministrazione Industriale ordentlich Addieren und Leiten lernten, eine Kunst, die Sie im späteren Leben zur Perfektion entwickelten.
Die folgenden Jahre waren bunt. Sie bildeten sich weiter in Wein- und Kellerwirtschaft. Sie stiegen ein als Geschäftsführer im eigenen Unternehmen, das vorher Ihre älteste Schwester nach dem frühen Tod ihres Vaters geleitet hatte. Dabei übernahmen sie auch den legendären Kellermeister Luis von Dellemann, ihren Schwager. Manchmal grummelnd aber immer loyal führte der Ihre Neuerungen aus, die Sie im Weinbau zu realisieren begannen. Seit 1975 wirken Sie aktiv und leitend in verschiedenen Südtiroler Weininstitutionen mit.
Eigentlich wären Sie lieber Architekt geworden und das Faible für bildende Künste ist Ihnen bis heute geblieben. Immerhin waren Sie zehn Jahre lang Präsident des MUSEION in Bozen. Für das Bunte und Neue hängen wir Ihnen symbolisch ein Action Painting Bild von Jackson Pollock an die Wand. Ihr ganzes Wirken ist ein Action Painting. Sie blieben der Querdenker und Revoluzzer. „Håt’s gånz schian kråchn låssn!“, hört man hinter vorgehaltener Hand von Freunden. Gestatten Sie einen kleinen Exkurs. Im morbiden Casòn Hirschprunn entfaltet sich an der Decke des Festsaals das monumentale Gemälde als „Lob der Keuschheit“. Das war, mit Verlaub, nicht so ganz Ihr Thema. Es musste

Sebastian Marseiler

Südtirol **Wine** Summit

Gipfeltreffen der Weinwirtschaft beim Südtirol Wine Summit 2019. Die Südtiroler Weinwelt im Fokus eines internationalen Fachpublikums.

Fotos: ©Albin Thöni

von Albin Thöni

Die Idee zum Südtirol Wine Summit wurde vor mehreren Jahren geboren um vor allem internationale Fachjournalisten anzusprechen und ihnen im Rahmen von verschiedenen Veranstaltungen, Seminaren und Weinverkostungen die Weinwelt von Südtirol näher zu bringen. Immerhin geht rund 60% des Absatzes der Südtiroler Weine in den Export.

Beim I. Wine Summit im Herbst 2017 galt das Hauptaugenmerk der Geschichte und der Entwicklung des Weinlandes Südtirol als Qualitätsanbaugebiet sowie verdienstvollen Winzern aus Südtirol; Persönlichkeiten der Südtiroler Weinwelt, die für diese Entwicklung den Weg geebnet und maßgeblich verantwortlich waren und die letzten Jahrzehnte dahingehend geprägt haben, dass heutzutage die Weine aus Südtirol im lokalen, nationalen und internationalen Kontext stark und selbstbewusst dastehen.

Der II. Südtirol Wine Summit bestach durch ein ausgefeiltes Programm mit dem Fokus auf die „Welt der Kontraste". Organisiert vom Konsortium Südtirol Wein unter der Federführung seines Direktors Eduard Bernhart stand er unter dem Motto: Südtirols Weinwelt im Spannungsfeld zwischen Tradition und Aufbruch. Gekommen sind rund 150 Wein-Journalisten, Master of Wine, Weinakademiker, Weinexperten aus 16 Ländern, Sommeliers, Vertreter von namhaften Fachzeitschriften, Verlagen und Agenturen . In den vier Tagen wurde ihnen ein vielfältiges und höchst interessantes Programm angeboten.

„Der Südtiroler Wine Summit 2019 ist nach dem großen Erfolg der ersten Veranstaltung im Herbst 2017 wiederum eine großartige Gelegenheit für Wein-Journalisten aus der ganzen Welt, Fachleuten und Sommeliers unsere Winzer und ihre Weine kennen zu lernen. In den letzten zwei Jahren wurden in der Südtiroler Weinwirtschaft wichtige Weichen für die zukünftige Entwicklung gestellt, wobei insbesondere an der Lagenentwicklung gearbeitet wurde", so die Begrüßungs-Worte von Maximilian Niedermayr, dem Präsidenten des Konsortium Südtirol Wein, beim Eröffnungskongress im NOI Techpark in Bozen.

Nach weiteren Grußworten von Seiten des Landesrates Arnold Schuler folgte eine Reihe von Impulsvorträgen unter dem Motto: „Kontraste im Südtiroler Weinbau".

Georg Niedrist vom Institut für Alpine Umwelt am Forschungszentrum Eurac Reserch sprach über das Klima und den Klimawandel und seine Auswirkungen auf den Weinanbau.

Carlo Ferretti vom wissenschaftlichen Forschungsunternehmen GIR über Geographie und Geologie der Weinanbaugebiete in Südtirol und Leo Andergassen, Direktor des Landesmuseum für Kultur – und Landesgeschichte auf Schloss Tirol über den Aspekt von Kunst und Kultur im Weinland Südtirol, den es immer neu zu entdecken gelte.

Die Kunst sei grundsätzlich europäisch und biete emotionale Räume, die vor allem im Kontext der Weinkultur neu zu erschließen seien.

In der anschließenden Podiumsdiskussion, moderiert von der Publizistin Susanne Barta, wurde das Thema „Kontraste" aus unterschiedlichen Blickwinkeln der Diskussionsteilnehmer aus der Gastronomie, dem Verlagswesen, der Weinwirtschaft und der Forschung beleuchtet. Im Zentrum standen die verschiedenen Facetten des Weinlandes Südtirol und die sich daraus ergebenden Herausforderungen. Auf kleinster Fläche findet man eine beeindruckende Vielfalt vor: Eine alpin und mediterran geprägte Landschaft mit unterschiedlichsten Mikroklimata, über 20 angebaute Sorten und verschiedenste Bodentypen.

> „Im Zentrum standen die verschiedenen Facetten des Weinlandes Südtirol und die sich daraus ergebenden Herausforderungen. Auf kleinster Fläche findet man eine beeindruckende Vielfalt vor."

Am Nachmittag gab es im Rahmen der „Anteprima" die Gelegenheit noch nicht auf dem Markt befindliche Weine von 59 Südtiroler Winzern zu degustieren und sich mit den Erzeugern auszutauschen.

Etliche Weinbergtouren und Networking bei exklusiven Mittag- und Abendessen boten die Gelegenheit für einzigartige Erlebnisse und Einblicke in Südtirols vielfältige und kontrastreiche Weinwelt.

Der krönende Abschluss des diesjährigen Wine Summit fand mit den Südtiroler Sekterzeugern auf dem Ritten stand unter der Federführung von Sepp Reiterer von der Sektkellerei Arunda-Vivaldi in Mölten.

Die Konsortium-Südtirol-Wein-Spitze: *Direktor Eduard Bernhart mit Präsident Maximilian Niedermayr*

Der Sekt ist der Botschafter der Südtiroler Sektlandschaft und spiegelt gleichzeitig Vielfalt und Einheit wider. In Südtirol werden jährlich an die 300.000 Flaschen Sekt nach der klassischen Methode hergestellt.

Das hohe Qualitätsstreben und die jahrelange Erfahrung vereint die sieben Mitglieder der Vereinigung in ihrem Tun- e pluribus unum: Aus vielen eine Einheit.

„Der Botschaftersekt ist das Ergebnis der gemeinsamen Leidenschaft und repräsentiert die Vereinigung nach außen", so Sepp Reiterer, die treibende Kraft und der Visionär der Südtiroler Sektvereinigung.

Wein & **Medien**

Das Weinland Südtirol im Blickpunkt der **internationalen** Journalisten.

von Uta Radakovich*

Wellness, Skifahren, Wandern, Hotels, Restaurants: dafür kommen Jahr ein Jahr aus Journalisten aus allen möglichen Ländern nach Südtirol. Land und Leute stehen dabei im Mittelpunkt, ebenso wie Produkte, Betriebe und… der Wein.

Journalisten sind neugierige Menschen. Das ist auch eine der Grundvoraussetzungen für diesen Beruf, neben der Fähigkeit diese Neugier dem Leser über Beiträge, Artikel und Reportagen zu vermitteln. Das ABC des Journalismus sind die 5 Ws: Wer, wie, wo, was, warum; wobei es heutzutage vor allem darum geht das „storytelling", die Geschichte zu recherchieren, die Geschichte hinter der Geschichte in den Vordergrund zu bringen.

Südtirol ist seit vielen Jahrzehnten bereits eine beliebte Recherchedestination, denn hier finden Journalisten neben einer abwechslungsreichen und atemberaubenden Landschaft, auch hervorragende Hotel- und Restaurantbetriebe, international anerkannte Weinproduzenten, aber vor allem eine extrem hohe Dichte an interessanten Geschichten. Also die besten Voraussetzungen, um immer wieder in Medien präsent zu sein, und dies mit durchwegs positiven Eindrücken.

Wein in den Medien

Spezielle Interessen finden in der Fachpresse und bei Fachjournalisten ihre Informationsquelle. Weinjournalisten und Weinfachpresse kümmern sich insbesondere um alle Weinbelange. Wein Degustationen, Weinanbau, Gläser, Keltertechniken, Restsüße werden hier besonders beschrieben, erörtert und sind für das Fachpublikum und –experten auch wichtige Grundlagen für Wissen und Information für Trends und Innovationen. Der Erfolg, die Beliebtheit und die Bekanntheit Südtiroler Weine sind sicherlich zu einem großen Teil genau diesen Fachjournalisten zuzuschreiben. Sie haben erkannt, welche Bemühungen Südtiroler Weinproduzenten für die Qualität der Weine aufgewendet haben, um dem Prinzip Klasse vor Masse gerecht zu werden. Durch diese Fachpresse und –Journalisten werden Weine und Weinproduzenten zu wahren Protagonisten. Ein Beispiel dafür ist der Aufstieg des Lagreins, eigentlich eine fast vergessene Weinsorte, der zu einem der beliebtesten Weine in Italien wurde, ebenso wie die steigende Bekanntheit Südtirols Weißweine nicht nur in Italien sondern auch im deutschsprachigen Raum.

Die touristische Presse hat sich in den letzten Jahrzehnten immer mehr auch um Weinbelange gekümmert, in der Optik des Verständnisses für eine Destination, die wie Südtirol nicht nur aus Hotels- und Restaurantbetriebe besteht, sondern aus Menschen, Traditionen, Landwirtschaft Handwerk und eben Wein. Die Leserschaft touristischer Medien ist auf der Suche nach den schönsten und genussvollsten Destinationen rund um die Welt. Für Reisejournalisten stehen die Geschichten rund um den Wein im Vordergrund: Wer ist der Produzent oder die Produzentin, was ist seine/ihre Philosophie, zu welchen Speisen passt der Wein, wo wird er verkauft. Vielfach wird das Interesse dieser Journalisten durch spezielle Blickpunkte geweckt: Welcher Wein wurde am meisten ausgezeichnet, wo steht die älteste Rebe, welche ist der höchste Weinberg, der steilste, der größte Weinkeller usw.

Ein weiterer interessanter Aspekt ist die Themenkombination, die mit Wein für Medien angeboten werden kann, wodurch das Spektrum der angesprochene Leserschaft um ein vielfaches erhöht wird: Wein & Architektur, Wein & Rad, Wein & Kultur, Wein & Frauen.

Für jedes dieser Themen steht eine eigene Medienlandschaft. Die neuen Kellereien, die von namhaften Architekten gezeichnet wurden, stehen im Focus der Architekturzeitungen, während Winzerinnen gerne von Frauenzeitschriften interviewt werden. Sportjournalisten sind auch nicht abgeneigt während einer Radtour eine Kellerei zu besuchen.

**IDM-Südtirol, Publizistin und Mitglied der Le Donne del Vino*

Der **Vielseitige**

Inzwischen ist sie schon eine Tradition – die Veranstaltung **„Keschtn & Kerner“**, die heuer zum 4. Mal im Rahmen des 22. Keschtnigl in Feldthurns stattfand. Eine **Hommage** an den Kerner, den „Vielseitigen.“

Foto: ©Eisacktaler Kellerei

● VON HEINER SIEGER*

Getragen wird die Verkostung unterschiedlicher, international angebauter Kerner von den zwei tüchtigen Mitgliedern der Vinumhotels Stefan Dorfmann vom Feldthurner Hof sowie Helmut Tauber vom Aktiv-und Vitalhotel Taubers Unterwirt.

Für die Gastgeber der Veranstaltung bedankte sich Helmut Tauber herzlich bei Chris Mayr, Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung, die zum wiederholten Male die Verkostung zelebrierte, kenntnisreich attestiert von Peter Baumgartner, den Weinakademiker und Obmann der Kellerei Eisacktal.

Die Idee hinter der Veranstaltung hat einen eindeutig heimatlichen Bezug: „Wir wollen beide Produkte in den Mittelpunkt stellen. Die Kastanie ist hier im Eisacktale seit Jahrhunderten zu Hause, aber für die gehobene Küche wurde sie kaum verwendet“, so die Organisatoren. „Der Kerner wurde lange unterschätzt, ist aber ein feiner Begleiter zu hochwertigen Speisen. Das umfassende Potenzial von beiden aufzuzeigen, ist ein erklärtes Ziel von Köschtn & Kerner“.

Dass die Chef-Köche Christian Dorfmann vom Feldthurner-Hof und von Taubers Unterwirt, Alex Pfattner, ihr Handwerk verstehen, belegten eindrucksvoll die Köschtn-Schmankerl, wie die glasierte Kastanie mit einem Kernerschaum, der Kerner-Risotto mit Kerner und Kastaniensplitter, die Kastanienspätzle mit Lammragout vom Villnösser Brillenschaf und zu guter Letzt die Kastanienkrapfen auf Pflaumenragout.

Für die Verkostung der 16 Weine nahm Peter Baumgartner schon mal vorweg: „Der Kerner kann sehr Vieles, auch wenn er sehr trocken ausgebaut wird. Kerner sollte nicht zu laut sein, aber wenn die Mineralität gelingt, dann ist das eine große Sache. Der Wein soll ja als Rebsorte erkennbar sein, genauso wie das Anbaugebiet.“

Auf einen abwechslungsreichen Streifzug durch die „sehr schöne Erfolgsgeschichte des Kerners“, nahm dann Sommelier-Präsidentin Chris Mayr die Gäste mit.

Die Kreuzung aus Rotem Trollinger und Riesling, benannt nach dem deutschen Arzt und Dichter Justinus Kerner, wird im Eisacktal seit den 80er-Jahren angebaut.

„Der Kerner ist im Weinberg sehr ertragreich und unkompliziert. Um hohe Qualitäten hervorzubringen, braucht er höhere Lagen und kargere Böden, damit er seine Potenziale noch besser entfaltet“, erklärte die Weinexpertin, warum die Rebe gerade

Fotos: ©Albin Thöni

Bei der Verkostung der 16 Weine

im Eisacktal auf etwa 90 Hektar Anbaufläche so gut gedeiht. „Der Kerner ist sehr vielseitig – der Ausbau reicht von Trinkweinen, über Prädikatsweine bis zum Sekt“. Eine regelrechte Hommage an den Vielseitigen war dann die Verkostung von mehr als einem Dutzend unterschiedlicher Kerner-Varianten aus Anbaugebieten, wie dem Eisacktal, aus Deutschland, Rumänien und Japan.

Einen „Knalleffekt“ zum Start produzierte gleich die Öffnung des ersten präsentierten Weins: ein sehr fruchtbetonter Kerner Sekt aus der Region Hokkaido bei Sapporo im Norden Japans mit leichten Fliedernoten in der Nase und Pampelmuse im Abgang. Chris Mayr, die den Wein auch zum ersten Mal probierte, war angenehm überrascht: „Der Sekt gefällt mir mit seiner Säure und Aromatik – ein sehr spannendes Produkt, dass sicherlich gut zu Sushi und japanischer Küche passt.“

Nicht weniger überraschend gelang auch der Vergleich zwischen zwei Kernern mit der Handschrift des Önologen Celestino Lucin vom Kloster Neustift und vom Weingut „Villa Vinea“ in Siebenbürgen von der Bozner Unternehmer-Familie Heiner Oberrauch. Während der auf Kalkböden und in kontinental geprägtem Klima gewachsene Kerner aus Rumänien als „kerniger“ Typ mit leicht vegetabilen Noten und kraftvoll am Gaumen daherkommt, erschien der Kerner Präpositus vom Kloster Neustift feiner, schmeichlerischer, etwas cremiger ausgebaut.

Als einen der interessanten Weine des Abends „mit feiner Aromatik, edlen Fruchtnoten von Quitte und Aprikosen,

> „Der Kerner kann sehr Vieles, auch wenn er sehr trocken ausgebaut wird. Kerner sollte nicht zu laut sein, aber wenn die Mineralität gelingt, dann ist das eine große Sache. Der Wein soll ja als Rebsorte erkennbar sein, genauso wie das Anbaugebiet.“
>
> *Peter Baumgartner*

Heiner Sieger bei der Verkostung

aber noch sehr jugendlich“, empfand die Sommelier-Präsidentin einen Kerner Riserva aus dem Weingut Niklas in Eppan Berg. Besonders gefiel der illustren Verkostungsrunde auch der Kerner Aristos 2012: „Extrem fein, wunderschön in der Nase. Die Mineralik trägt den Wein auf eine herrliche Art, Quitten und Honigmelone, gelbes Obst mit etwas Kräuterwürze, im Abgang wunderbare Karamell- und Feuersteinnoten. Über die sechs Jahre auf der Flasche ist er komplexer und tiefgründiger geworden. Und er beweist: Es macht Sinn, Weine eine Zeit lang wegzulegen. Das gilt für den Rotwein, aber in Südtirol auch für die Weißweine – auch diese haben die Kraft und Qualität, über die Jahre zu reifen und zu gedeihen.“

Den krönenden Abschluss bildete der restsüße Kerner Radoy vom 850 Meter hoch gelegenen Hof Radoar, der sich am beliebten „Eisacktaler Keschtnweg“ befindet. Norbert Blasbichler stellte sein Weingut und seinen Kerner persönlich vor.

Das Symbol des Hofes zeigt eine rätoromanische Scheibe mit acht Speichen, auf den Kreis des Lebens und zugleich auf die Betriebsphilosophie und die biodynamische Bearbeitung seit 1997 hinweisend.

Immer im Mittelpunkt der respektvolle Umgang mit der Natur, mit der sorgfältigen Pflege der Weinberge und mit dem immer kostbarer werdenden Lebensraum.

Die köstlichen Kastanienkrapfen und der halbtrockene Kerner mit 25,8 g/l Restzucker, 11%vol., mit der prononcierten Gesamtsäure von 8,9g/l, den Aromen nach Aprikose, exotische Maracuja, mit Kräuter wie Rosmarin und Salbei umschmeicheln den Gaumen und das süß/-säure-Spiel wirken harmonisch aufeinander abgestimmt.

Der tolle Abend ließen meine Frau Jutta und mich begeistert zu später Stunde die Heimreise antreten und weiterhin vom schönen Südtirol träumen: „Dort, wo mein Herz singt“!

**Südtirolfreund und Journalist aus München*

Gemeinsam **stark**

St. Magdalener: Eine **neue Generation** stellt sich vor: Weltoffen, selbstbewusst und gut ausgebildet: Das sind die **St. Magdalener Jungwinzer**, eine Gruppierung von 15 Winzerinnen und Winzern.

Gemeinsam wollen sie den historischen Bozner Rotwein qualitativ noch weiter nach vorne bringen. „Unser Ziel ist es, den St. Magdalener neu zu positionieren und auch jüngeren Weinliebhabern zugänglich zu machen“, so Hannes Spornberger, Sprecher der St. Magdalener Jungwinzer. Den neuen Jahrgang nennt er „vielversprechend“.

Die Weingüter im St. Magdalener-Gebiet in Bozen sind generationsübergreifende Familienbetriebe. Beim Übergang von einer Generation zur nächsten findet immer auch ein Umbruch statt. Einen solchen kann man aktuell bei vielen Produzenten beobachten: Junge Weinbauern gestalten, zunächst im Einklang mit ihren Eltern und später alleine, die Zukunft des St. Magdaleners. Dabei treffen das traditionelle Wissen und die Erfahrung älterer Winzer auf den Innovationsdrang der Nachfolger. Die Gruppierung der St. Magdalener Jungwinzer im Schutzkonsortium verkörpert dieses Neue der nächsten Generation, die mittlerweile aktiv am Hof mitarbeitet. „Unsere Großeltern haben Weine in großen Mengen hergestellt, unsere Eltern ab Mitte der 1980er-Jahre nach und nach aus Südtirol ein Qualitätsweinland gemacht. Wir gehen nun einen Schritt weiter“, sagt Spornberger. „Wir wollen das klassische St. Magdalener-Sortiment um Selektionen erweitern und Weine produzieren, die wertvollere, knackigere Tannine aufweisen, eine gute Säure haben und insgesamt komplexer sind. Damit können wir auch neue, interessante Zielgruppen begeistern.“ Selbstverständlich bleibe daneben der klassische St. Magdalener, der fruchtig, vielfältig und „trinkig“ sei, weiterhin bestehen.

Offenheit als Schlüssel

Die 15 Jungwinzerinnen und Jungwinzer, die meisten sind im Alter zwischen 20 und 35 Jahren, verfügen allesamt über eine akademische Ausbildung im Weinbereich und waren viel in der Welt unterwegs: „Ich denke, dass die Offenheit ein zentrales Merkmal unserer Generation ist“, so Spornberger. „Offenheit nach außen, sprich, dass wir beobachten, was sich global auf dem Weinmarkt tut. Aber auch nach innen: Anders als in Vergangenheit arbeiten wir eng zusammen und lassen das Kirchturmdenken hinter uns. Wir St. Magdalener Jungwinzer treffen uns regelmäßig, tauschen uns aus und verkosten die Weine. Zugleich geben wir uns gegenseitig Tipps, was man im Keller oder im Weinberg anders machen könnte“, sagt er. Nur so sei es möglich, insgesamt das Qualitätsniveau der St. Magdalener-Weine zu steigern. In Zukunft sei auch angedacht, gemeinsame Initiativen ins Leben zu rufen und die Zusammenarbeit zwischen Weinwirtschaft und Tourismus zu stärken: „Wir haben sehr viele Ideen im Kopf. In den nächsten Monaten und Jahren werden wir daraus eine neue Strategie für den St. Magdalener entwickeln, der alle einzelnen Aspekte miteinschließt – vom Anbau bis zum Marketing und Verkauf.“

Fotos: © Schutzkonsortium St. Magdalener

Läuten den Erntegebinn ein: *Bürgermeister Caramaschi, Gemeinderätin Johanna Ramoser und Obmann des St. Magdalener Schutzkonsortiums Josephus Mayr*

„Kühle Nächte erhalten die Säure“

Angesprochen auf den Jahrgang 2019, zeigt sich Spornberger optimistisch: „Mit der heurigen Ernte waren wir 10 Tage später dran als im Vorjahr. Grund dafür waren die außergewöhnlich kühlen Monate April und Mai, die den Austrieb verzögerten, sowie die Hitze im August, die den Reifeprozess etwas verlangsamte.“ Laut Spornberger ist die nach hinten versetzte Lese aber kein Problem, im Gegenteil: „Wenn wir Ende September und Anfang Oktober unsere Vernatsch- und Lagreintrauben ernten, sind die Nächte bereits etwas kühler, was dazu führt, dass die Säure besser erhalten bleibt. Kühle Nächte und warme Tage treiben zudem die Reife der Trauben gut voran. Sein abschließendes Fazit: „2019 ist von der Menge her überschaubar, aber qualitativ durchaus ein vielversprechender Jahrgang.“

ST. MAGDALENER

Stories

„Wir wollen das klassische St. Magdalener-Sortiment um Selektionen erweitern und Weine produzieren, die wertvollere, knackigere Tannine aufweisen, eine gute Säure haben und insgesamt komplexer sind. Damit können wir auch neue, interessante Zielgruppen begeistern.“

Hannes Spornberger

Die St. Magdalener Jungwinzer sind Teil des St. Magdalener Schutzkonsortiums, das 1923 als „St. Magdalener Weinbauerngenossenschaft“ gegründet wurde. Nach der Einführung der DOC-Erzeugervorschriften für den St. Magdalener wurde sie 1978 in das „Freiwillige Konsortium für den Schutz der Weinproduktion von St. Magdalena“ umgewandelt. Neben der Förderung der Qualitätskriterien, gehört es zum Selbstverständnis des Konsortiums, die regelmäßige Präsenz des St. Magdaleners in der Öffentlichkeit zu gewährleisten.

Foto: © Roman Gasser

Ein Prosit auf das St.-Magdalena-Gebiet

Lesen Sie in der nächsten Ausgabe:

Die beiden jungen wilden St. Magdalena Jungwinzer **Hannes Spornberger** vom *Kandlerhof* und **Anna Pfeifer** vom *Pfannenstielhof* im spannenden Doppelinterview. Und was **Josephus Mayr**, der *Präsident des St. Magdalener Schutzkonsortiums*, über den Einfluss der neuen Generation denkt.

Weinsplitter

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

● VON PAUL ZANDANEL

Weinführer 2020

Mit Spannung erwartet: die Auszeichnungen der renommiertesten nationalen und internationalen Weinführer wie Gambero Rosso, Slow Wine, l'Espresso, AIS-Vitae, Veronelli, Vinibuoni, Doctor Wine und Bibenda, dazu Falstaff, Robert Parker und James Suckling. Südtirol hat wiederum

Foto: www.suedtirolwein.com

hervorragend abgeschnitten: 123 Weine von 62 Betrieben haben in den acht nationalen Führern Bestnoten erreicht

http://bit.ly/2NOoTxE

Der Vinum Weinguide Deutschland wurde Ende Oktober vorgestellt. Insgesamt 103 Weingüter wurden im neuen Weinguide mit den begehrten Höchstwertungen von vier, 4,5 und fünf Sternen ausgezeichnet

https://bit.ly/33lcrek

Der Grand Prix du Vin Suisse 2019 wurde bereits zum 13. Mal von der Vereinigung VINEA und VINUM vergeben

http://bit.ly/2qwcpCL

Top 100 „Wine of the year 2019“ von James Suckling: Platz 1 für Italien mit dem Brunello Vecchie Vigne 2015 von Pacenti http://bit.ly/2qs3iTD Auch der Beyond the Clouds 2017 von Elena Walch befindet sich unter den Top 100.
Top 100 Cellar Selections of 2019 von Wine Enthusiast

http://bit.ly/2NODV6C

Mit über 12.000 eingereichten Weinen aus 42 Ländern ist der Austrian Wine Challenge AWC, einer der größten Weinwettbewerbe der Welt

http://bit.ly/2pQCpJ8

Über Qualität, Relevanz und Reputation in der Fachwelt der Weinwettbewerbe und Weinführer möge sich jeder selbst ein Urteil bilden.

Weinlese 2019

Die OIV hat Ende Oktober erste Schätzungen über die Weltweinernte 2019 veröffentlicht, insgesamt ein Minus von rund 10% im Vergleich zu 2018

http://bit.ly/2K0mvmc

Carnuntum wird 14. österreischisches Weinbaugebiet

Auch das im Osten von Wien gelegene 906 Hektar Weinbaufläche umfassende Carnuntum setzt künftig auf eine dreistufige DAC-Regelung

http://bit.ly/32nSuTW

China goes Weinbau
China weist mittlerweile die zweitgrößte Rebfläche weltweit auf. Allerdings werden auf geschätzten 80% der Fläche Tafeltrauben produziert. Dazu ein interessanter Hintergrundartikel von Peter Moser, Falstaff Magazin

http://bit.ly/36GtnyU

Auszeichnung für Lebenswerk Weinglas

Der „Wine Spectator“ hat vor kurzem Georg J. Riedel die Auszeichnung „Distinguished Service Awards“ für seine Pionierarbeit in der Weinglas-Entwicklung verliehen. Falstaff bringt zu diesem Anlass ein Interview mit dem Preisträger

http://bit.ly/2WUmR38

Teurer Whisky

Auch Whisky hat seinen Preis: Ende Oktober wurde bei Sotheby's in London eine Flasche Macallan Single Malt Whisky des Jahrgangs 1926 um 1,5 Mio. Pfund versteigert

http://bit.ly/34IEsxQ

Stabübergabe bei Taittinger

Pierre-Emmanuel Taittinger übergibt die Präsidentschaft Anfang 2020 Tochter Vitalie

http://bit.ly/2NKXlcs

Aldis Weinkurs

Aldi UK bietet seit kurzem für seine Kunden einen Online-Weinkurs an. MW Sam Caporn führt die Kunden in 6 Lektionen durch die Welt des Weines und erleichtert ihnen dadurch die Kaufentscheidung

http://bit.ly/36MDPVQ

Zuletzt gesehen

Stellungnahme einiger kürzlich mit dem Michelin-Stern ausgezeichneten Spitzenköche zu Italiens Küche

http://bit.ly/36KQ8BE

Abkommen zwischen China und der EU über die gegenseitige Anerkennung von geschützten Ursprungsbezeichnungen wie Parmaschinken oder Brunello di Montalcino bzw. spezielle chinesische Reissorten

http://bit.ly/2NJ6LoE

Der Hahnenkammwein

Der Wein für das **80. Hahnenkamm-Rennen** wurde gewählt. Kooperationsprojekt „Südtiroler Wein“ mit „Kitzbüheler Ski Club“ aus der Taufe gehoben.

● VON PAUL ZANDANEL UND BARBARA THALER*

Zum 80. Jubiläum der Hahnenkamm-Rennen wurde heute im Gustelier in Bozen die Kooperation der Südtiroler Weinwirtschaft mit dem Veranstalter der Hahnenkamm-Rennen, dem Kitzbüheler Ski Club, besiegelt. Dabei wurden die beiden ausgewählten Weine, ein Südtiroler Weißburgunder von Alois Lageder und ein Südtiroler Lagrein der Kellerei Kurtatsch vorgestellt. Sie werden als Botschafter Südtirols bei verschiedenen Anlässen am Rennwochenende vom 24. bis 26. Jänner 2020 präsentiert und serviert.
Auf Initiative von Konsortium Südtirol Wein, IDM Südtirol und dem Kitzbüheler Ski Club wurde im Frühjahr 2019 ein Kooperationsprojekt vereinbart. Das Kooperationsprojekt sieht die Auswahl, Bewerbung und den Einsatz von zwei Südtiroler Weinen bei den Hahnenkamm-Rennen in Kitzbühel vor.
Die beiden Weine wurden heute in Bozen im Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung in Anwesenheit zahlreicher Vertreter und Ehrengäste aus Kitzbühel und Südtirol vorgestellt.
Gewählt wurden: **2018 Pinot Bianco** – vom Weingut Alois Lageder und **Lagrein Riserva * Frauenrigl * 2016** von der Kellerei Kurtatsch
Nach einer Vorauswahl mit 37 teilnehmenden Südtiroler Betrieben mit 91 Weinen schafften es sechs Kellereien und elf Weine in das Finale. Eine Verkostungsjury unter

***Die Sieger:** 2018 Pinot Bianco – vom Weingut Alois Lageder und Lagrein Riserva * Frauenrigl * 2016 von der Kellerei Kurtatsch*

dem Vorsitz von KSC Präsident Michael Huber hat kürzlich die beiden Siegerweine gekürt. Sie werden mit einem eigenen Etikett mit dem Motiv des Hahnenkammrennens der 80. Auflage versehen.
Maximilian Niedermayr, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein, zeigt sich in seinen Begrüßungsworten sehr erfreut darüber, dass diese exklusive Weinpartnerschaft zustande kommt: „Es ist für Südtirols Weinwirtschaft Ehre und Auszeichnung zugleich, bei den Hahnenkamm-Rennen mit zwei Qualitätsweinen von so renommierten Betrieben wie Alois Lageder und der Kellerei Kurtatsch Präsenz zeigen zu können“. Diese Partnerschaft unterstütze die Bemühungen des Konsortiums Südtirol Wein, Südtirols Weine einem internationalen Publikum zu präsentieren.

Hansi Pichler, Präsident von IDM Südtirol, unterstrich die Wichtigkeit, bei internationalen Leitevents wie dem Skiweltcup in Kitzbühel sich präsentieren zu dürfen. „Hahnenkamm-Rennen ist eine starke dynamische Marke mit hohem sportlichem Wert, ein Publikumsmagnet im internationalen Skiweltcup und ein beliebter Treffpunkt der internationalen Unterhaltungsszene.“ Südtirol stehe als begehrte Destination und gleichzeitig als Land international anerkannter Spitzenweine im Fokus. Im Vorfeld der Weltmeisterschaften im Biathlon in Antholz sei Kitzbühel eine ideale Plattform, um auch auf die Kompetenz Südtirols bei Großereignissen im Wintersport hinzuweisen.
Michael Huber, KSC Präsident und Vorsitzender der Hahnenkamm-Rennen, erläuterte die Entstehung des Kooperationsprojekts: „Wir haben uns für einen Wein aus Südtirol aus mehrfacher Hinsicht entschieden. Das eine ist das Qualitätsprodukt aus Südtirol, zum anderen haben viele Kitzbüheler Freunde und Verwandte in Südtirol, aber auch unsere Verbindungen zu den Sportfreunden aus Gröden und Alta Badia sowie zum Wolkensteinritt sind sehr eng. Dazu kommt, dass zwei Drittel der italienischen Siege am Hahnenkamm durch Südtiroler erreicht wurden. Zudem sind viele Südtiroler große Fans der Hahnenkamm-Rennen und kommen alljährlich zum Zuschauen. Genau dafür sollte die Wahl auf einen Südtiroler Wein fallen und auch eine Verbeugung und ein Dank für die Begeisterung zu unseren Rennveranstaltungen sein“.

**IDM Südtirol & Kitzbuheler Ski Club*

Weihnachten mit **Genuss**

Die **Südtiroler Weinakademie** darf auf ein erfolgreiches Jahr zurückblicken und bedankt sich dafür ganz herzlich bei allen Teilnehmern, Sponsoren und Partnern.

Foto: © Anna Cerrato (AIS Kongress Meran)

● VON TERESA TRINKER-BONORA*

Das rege Interesse an den Wein, Bier, Speck und Genusskursen hat zusätzlich motiviert, das Programm 2020 noch zu erweitern und bereichern. Wir freuen uns Ihnen bereits das Programm 2020 präsentieren zu dürfen, schauen Sie doch mal rein: www.weinakademie.it

Hier einige Highlights und Neuigkeiten:

SPECKtakulär!

Die Südtiroler Weinakademie und das Südtiroler Speck Konsortium haben Anfang des Jahres die Speckakademie ins Leben gerufen.
Eindeutig eine Bereicherung für unser Kursprogramm. Freuen Sie sich auf spannende Verkostungen rund um den Südtiroler Speck mit dem Qualitätszeichen „g.g.A“.

NEUheiten

sind der regelmäßige Weinstammtisch, sowie 3 spannende Themenverkostungen zu den Themen „Bordeaux“, „Champagne“ und „Borgogna“ in italienischer Sprache mit Mirko Gandolfi.

GENUSSvoll

wird's beim Beef, Beer & Wine Tasting Event im Aomi Restaurant in Burgstall. Ein kulinarischer Erlebnisabend von Dry Aged bis Wagyu Beef, lassen Sie sich überraschen.

VERKOSTUNGS Tipps

Die Reise beginnt bei unseren Basics wie dem kleinen und dem vertiefenden ABC und führt sie hin zu hochkarätigen Themen-Verkostungen, wie „Das ABC der Spitzenweine“ oder, “„Mit Wein auf Weltreise“, sowie auch spannenden Masterclasses mit Master of Wine.

Vielleicht sind Sie ja noch auf der Suche nach dem passenden Weihnachtsgeschenk für Ihre Liebsten? Wir stellen gerne einen Gutschein für einen Kurs nach Wahl aus.

Die Südtiroler Weinakademie wünscht allen ein besinnliches und frohes Weihnachtsfest, sowie einen guten Start im neuen Jahr!

Kursanmeldung und Gutscheine können direkt auf unserer Website www.weinakademie.it oder per email an info@weinakademie.it angefragt werden.

**Südtiroler Weinakademie*

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

DIE TERMINE

Datum	Thema	Ort
16.01.2020	*Das kleine Wein ABC Kaltern*	*Kellerei Kaltern*
24.-25.01.2020	*Let's talk about English (2x Tagesseminar)*	*Kellerei Schreckbichl*
29.01.2020	*L' abbicí dell' enologia Tramin*	*Kellerei Tramin*
30.01.2020	*Sherry-Verkostung Vahrn Bildungshaus*	*Kloster Neustift*
03.02.2020	*Weinstammtisch: Cabernet Sauvignon*	*Bozen*
05.02.2020	*Die Weine Südtirols Vahrn Bildungshaus*	*Kloster Neustift*
11.02.2020	*Aroma 1*	*Bozen Vinum*
12.02.2020	*Das kleine Wein ABC Terlan*	*Kellerei Terlan*
13.02.2020	*Mit Wein auf Weltreise: Cabertnet Kalifornien*	*Bozen Löwengrube*
02.03.2020	*Weinstammtisch: Sylvaner*	*Bozen*
04.03.2020	*Best of Italy - Toskana*	*Kloster Neustift*
04.03.2020	*Das kleine Wein ABC*	*Bruneck Harpf*
05.03.2020	*Kochen&Wein: Fisch& Krustentiere Bozen*	*Bozen Condito*
06.-27.03.2020	*Diplom Bier-Expert*	*Bozen Batzen Bräu*
09.03.2020	*Circolo di Degustazione - Nebbiolo*	*Bolzano Gandolfi*
12.03.2020	*Beef-Tasting*	*Burgstall Hidalgo*
19.03.2020	*Bordeaux (in italienischer Sprache)*	*Bolzano Gandolfi*
20.-21.03.2020	*Basisseminar der Südtiroler Weinakademie*	*Kloster Neustift*
24.03.2020	*Vino & Formaggio (in italienischer Sprache)*	*Abbazia di Novacella*
25.03.2020	*Highlight-Verkostung mit Roman Horvath*	*Kellerei St. Michael*
31.03.2020	*Aroma 1 (in italienischer Sprache)*	*Bolzano Vinum*

Weitere Termine unter: www.weinakademie.it

Hand in **Hand**

HGV und Sommeliervereinigung Südtirol stärken Zusammenarbeit.

Bei der Vertragsunterzeichnung

VON DR. ALEXANDRA SILVESTRI

Das Thema Wein und Weingenuss spielt eine große Rolle in Südtirols Gastronomie. Bereits seit Jahren organisiert der Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV) verschiedene Initiativen – wie beispielsweise den Preis für Südtiroler Weinkultur - und zahlreiche Kurse, um seine Mitglieder aber auch die Südtiroler Bevölkerung zum Thema Wein und Weingenuss zu sensibilisieren. Ein starker Partner dabei ist die Sommeliervereinigung Südtirol, mit welcher ein regelmäßiger Austausch stattfindet.
Besonders gut von Südtirols Gastronomen und deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter angenommen werden die Sommelieranwärterkurse. Um eine bessere und übersichtlichere Organisation zu gewährleisten, haben kürzlich die Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol Christine Mayr und HGV-Präsident Manfred Pinzger eine Kooperationsvereinbarung unterzeichnet.
Diese sieht vor, dass künftig alle Sommelieranwärterkurse direkt von der Sommeliervereinigung Südtirol organisiert und durchgeführt werden, diese jedoch aktiver Bestandteil des HGV-Weiterbildungsprogrammes sind und somit für Gastwirtinnen und Gastwirte und deren Mitarbeitern dieselben vorteilhafteren Konditionen gelten wie für die allgemeinen Kurse des Weiterbildungsprogrammes. „Durch diese Kooperation haben unsere Mitglieder einen Vorteil, da sie nur mehr einen Ansprechpartner haben, unabhängig davon, welchen Kurs sie besuchen. Trotzdem können sie die verschiedenen Ermäßigungen in Anspruch nehmen, wie für die allgemeinen Kurse und Seminare des Weiterbildungsprogrammes vorgesehen“, betont HGV-Präsident Manfred Pinzger und unterstreicht: „Ein regelmäßiger Austausch und eine gute Zusammenarbeit mit der Sommeliervereinigung Südtirol ist uns ein großes Anliegen, da dadurch die Qualität der Ausbildung garantiert ist.“
Die Sommelierausbildung umfasst insgesamt 3 Kursstufen zu je 16 Lektionen. Je nach Kursstufe werden verschiedene Verkostungsmethoden, Servicetechniken, die Weinsprache und nationale und internationale Önographie bis hin zur Wein-Speisenanpassung vermittelt. Großes Augenmerk wird auf die Praxis gelegt. Verschiedene Verkostungen und Führungen werden regelmäßig in das Ausbildungsprogramm aufgenommen. „Insgesamt, so sind wir überzeugt, kann durch die intensivere Kooperation zwischen HGV und der Sommeliervereinigung die Ausbildung zum Sommelier in Südtirol erheblich gestärkt werden“, meinen die beiden Präsidenten Christine Mayr und Manfred Pinzger.

> „Durch die intensivere Kooperation kann die Ausbildung zum Sommelier in Südtirol erheblich gestärkt werden.“
>
> *Christine Mayr und Manfred Pinzger*

**Abteilungsleiterin Weiterbildung beim HGV*

INFO

Liebes Mitglied,

ein reiches Arbeitsjahr nähert sich dem Ende.
Es gab viele neue Mitglieder in unseren zahlreichen Kursen, es gab wieder viele interessante Veranstaltungen und Verkostungen, es gab natürlich auch viele Veränderungen und Neuerungen. Wir denken schon voran und sind am Planen für das Jahr 2020.
Dazu benötigen wir wieder Ihre Unterstützung.

Das Sommelier-Team
Christine Mayr (Präsidentin)

Zahlbar bis
28. Februar 2020

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

Beitrag AIS 90,00.- €
+ Beitrag Südtirol 15,00.- €
= 105,00.- € Jahresbeitrag 2020

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

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

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

DIONYSOS
WERBUNG/PUBBLICITÀ
INFO:
info@sommeliervereinigung.it

C&A Tasting

„Sehr frisch und fein versprüht dieser Schaumwein viel Charme und lädt zum Genießen ein.“

Viel Charme

Alsace Grand Cru Schlossberg **Riesling** 2012, Albert Mann von Wettolsheim und **Brut Riserva** 36 Metodo Classico von der Kellerei Meran.

● von Christine Mayr*

Alsace Grand Cru Schlossberg Riesling 2012 – Albert Mann, Wettolsheim

Die Domäne Albert Mann weist eine lange Geschichte auf, welche zurückreicht bis ins 17. Jahrhundert. Heute wird das 21 ha große Weingut von der Familie Barthelmé nach biodynamischen Richtlinien geführt. Die Umstellung zum naturnahen erfolgte schrittweise ab dem Jahre 1997. Seit 2000 ist das Weingut nach den Richtlinien von Ecocert zertifiziert. Herzstück sind die Weine aus den Grand-Cru-Lagen Schlossberg, Furstentum, Steingrubler und Hengst.
Die Lage Schlossberg liegt in der Gemeinde Kientzheim auf Granitböden. 76 % sind mit Riesling bepflanzt, der Rest mit Pinot Gris (10 %), Gewürztraminer (13 %) und Muscat (1 %). Dem Ruf nach sind die Weine des Schlossberges blumig und voller Finesse, sowie eine harmonische rassige Struktur.
Der 2012er Riesling präsentiert sich mit einem kräftigen strohgelb. Das Bouquet eröffnet sich nur langsam und zart. Neben rosa Grapefruit, Quitte, Bergamotte, Honigmelone und Mandarinenschalen zeigt sich eine delikate Petrolnote; nicht überschwänglich, sondern fein und zurückhaltend. Eine kaum wahrnehmbare Restsüße leitet den Wein ein; frisch und saftig begleitet er uns zu einem wunderschönen Finale. Im Abgang spiegeln sich Aromen von Grapefruit, Kurkuma und nassem Stein wider. Sehr balanciert mit filigraner Textur.

Brut Riserva 36 Metodo Classico – Kellerei Meran

Alles beginnt mit einer Zusammenstellung der Cuvée. Diese wird von Stefan Kapfinger aus Chardonnay (90 %) und Pinto Blanc, sowie Pinot Noir des Jahrganges hergestellt. Die gesamten Trauben stammen aus eigener Produktion. Nach der Füllung auf Sektflaschen wird der Wein mit Hefen und der sogenannten Tirage-Likör versehen. Somit steht der Gärung auf der Flasche eigentlich nichts im Wege. Die Weine reifen dann ganze 36 Monate in der Flasche, wobei die absterbenden Hefen den Wein noch zusätzlich bereichern und ihm Komplexität schenken. Diesen Vorgang nennt man Autolyse. Durch das Rütteln oder die Rémuage am Rüttelpult werden in den Flaschen schön langsam die Hefe in den Flaschenhals befördert. Die Flaschenhälse werden in ein kaltes Bad getaucht, wo das Hefedepot eingefroren wird. So lässt es sich leicht entfernen. Zum Schluss wird noch die Versanddosage hinzugefügt.
Die Robe präsentiert sich in einem satten strohgelb, mit etwas grünlichen Schattierungen. Beim Anriechen öffnet sich ein elegantes Spektrum an fruchtigen Noten von weißen Pfirsichen, Limette, Aprikosen und Orangenblüten. Der hefige Charakter zeigt sich beim zweiten Anriechen auf sehr subtile und elegante Art. Sehr frisch und fein versprüht dieser Schaumwein viel Charme und lädt zum Genießen ein. Die äußerst zarte Perlage tut das Übrige. Ein sehr harmonischer Wein mit viel Finesse und ausgezeichnetem Trinkfluss.

**Bozen, 17.11.2019*

In vino veritas: „Dionysos“ fühlt Persönlichkeiten aus Südtirol auf den Zahn. Diesmal mit dem Allrounder **Max Niedermayr,** seines Zeichens Obmann der Kellerei Schreckbichl und Präsident des Konsortium Südtirol Wein.

7x 8x 10x ... geschluckt

● VON ROMAN GASSER

Max Niedermayr hat sich in der hiesigen Weinszene schon lange einen Namen gemacht. Er hat die Funktion des Obmannes der Kellerei Schreckbichl inne. Eines der bekanntesten und ältesten Weindörfer Südtirols ist Girlan an der Weinstraße. Schreckbichl ist ein kleiner Ortsteil am Rande von Girlan. Das Fundament der Kellerei bilden die sage und schreibe 300 Weinbauern, welche Mitglieder der Kellerei sind.
Mit ihren Familien arbeiten sie das ganze Jahr über voller Leidenschaft in ihren Weinbergen, um den Weinliebhabern höchste Trauben-Qualität zu garantieren.
Zusätzlich übt Niedermay auch das Amt des Präsident des Südtiroler Weinkonsortiums aus. Das Konsortium Südtiroler Wein wurde 2007 gegründet und zählt zur wichtigsten Interessensvertretung in der Südtiroler Weinwirtschaft. Kellereigenossenschaften, Weingüter und Freie Weinbauern sind in die Organisation integriert und verfolgen gemeinsam das Ziel, das Weinland Südtirol weltweit zu vermarkten und bestmöglich zu präsentieren.

Sie lieben …
Meine Frau.

Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Wenn die Leidenschaft für die Gäste fehlt.

Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Meine Frau, viel Spaß fürs neue Leben und ein paar außergewöhnliche Flaschen Wein.

Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
Lieblingsessen finden dort statt, wo das Umfeld stimmt.

Ihr Lieblingsschaumwein?
Die Südtiroler Schaumweine haben das Zeug ganz vorne zu mitzuspielen.

Lieblingsrotwein?
Ein Blauburgunder bei dem man lange braucht um ihn zu ergründen.

Lieblingsweißwein?
Chardonnay.

Ihre liebste Speisen/Wein-Kombination?
Meerfische mit einem knackigen Weißburgunder.

Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?
Vorgefertigte Gerichte.

Ein gutes Zitat?
Es geht dich nichts an, was andere über dich denken.

Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Followers auf Instagram?
Weiß ich nicht.

Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
Nach einem intensiven Tag am Feierabend zu zweit oder mit Freunden.

Welchen Traumberuf hatten Sie in ihrer Kindheit?
Pilot zu werden.

Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Die diversen Jugendträume nicht verwirklicht zu haben.

Ihr Lieblingswein mit Zwanzig?
Mit zwanzig hatte ich noch andere Interessen als Wein.

Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?
Ein Weinmittrinker sollte die gleiche Leidenschaft für Wein haben und Weintrinken als Erlebnis sehen.

Ihr peinlichster Weinmoment?
Gibt es eigentlich nicht.

Der am meisten unterschätzte Wein?
Der Südtiroler Weißburgunder.

Der am meisten überschätzte Wein?
Überteuerte Weine.

Der schlimmste Kater?
Der erste und der letzte mit 16 Jahren.

Mit Wein ist es wie mit …
Frauen. Wenn die Stimmung passt, ist es herrlich.

Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
Einen Weinbauern aus dem Mittelalter.

Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?
Ein Menu von Paul Bocuse, wenn er noch leben würde.

Welchen Wein würden Sie dazu trinken?
Einen alten Jahrgang Pétrus.

Foto: © 123RF.com

KURSE

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

STUFE / LIVELLO 1

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 04.02. - 21.02.2020
Uhrzeiten: 09.00-12.00 & 13.00-16.00 Uhr
Ort: Schloss Goldrain, Vinschgau,
39021 Goldrain, Schlossstraße 33
Preis: 780,00 €

Lingua: Italiano
Periodo: 22.04. – 08.05.2020
Orario: ore 09.00-12.00 & 13.00-16.00
Località: Hotel Albion Val Gardena,
39046 Ortisei, Via Pinei 38
Prezzo: 780,00 €

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 04.05. – 27.05.2020
Uhrzeiten: 09.00 – 16.00 Uhr
Ort: Bildungshaus Neustift,
39040 Vahrn, Stiftstraße 1
Preis: 780,00 €

Lingua: Italiano
Periodo: 04.09. - 09.12.2020
Orario: ore 19.30 - 22.30
Località: Albergo Luna Mondschein,
39100 Bolzano, Via Piave 15
Prezzo: 780,00 €

Lingua: Italiano
Periodo: 03.03. – 23.04.2020
Orario: ore 19.30
Località: Albergo Luna Mondschein,
39100 Bolzano, Via Piave 15
Prezzo: 880,00 €

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 05.05. – 29.05.2020
Uhrzeiten: 09.00-12.00 & 13.00-16.00 Uhr
Ort: Hotel Majestic,
39031 Reischach, Im Gelände 20
Preis: 880,00 €

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 07.09. – 30.09.2020
Uhrzeiten: 09.00-12.00 & 13.00-16.00 Uhr
Ort: Bildungshaus Neustift,
39040 Vahrn, Stiftstraße 1
Preis: 880,00 €

Lingua: Italiano
Periodo: 05.10. – 28.10.2020
Orario: ore 09.00-12.00 & 13.00-16.00
Località: Hotel Albion Val Gardena,
39046 Ortisei, Via Pinei 38
Prezzo: 880,00 €

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 08.09. – 01.10.2020
Uhrzeiten: 09.00-12.00 & 13.00-16.00 Uhr
Ort: Hotel Majestic,
39031 Reischach, Im Gelände 20
Preis: 980,00 €

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 29.09. – 25.11.2020
Uhrzeiten: 18.00 – 21.00 Uhr
Ort: Hotel Mondschein,
39100 Bozen, Piavestraße 15
Preis: 980,00 €

Lingua: Italiano
Periodo: 06.10. – 26.11.2020
Orario: ore 19.30
Località: Albergo Luna Mondschein,
39100 Bolzano, Via Piave 15
Prezzo: 980,00 €

STUFE / LIVELLO 2

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 02.03. – 27.04.2020
Uhrzeiten: 18.00 – 21.00 Uhr
Ort: Hotel Mondschein,
39100 Bozen, Piavestraße 15
Preis: 880,00 €

STUFE / LIVELLO 3

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 03.03. – 26.03.2020
Uhrzeiten: 09.00-12.00 & 13.00-16.00 Uhr
Ort: Bildungshaus Neustift,
39040 Vahrn, Stiftstraße 1
Preis: 980,00 €

PRÜFUNG / ESAME

Sprache/lingua: Deutsch & Italiano
Zeitraum/periodo: 28.04.2020 14.30 Uhr (schriftlich/scritto) & 19.05.2020 09.30 Uhr (mündlich/orale)
Ort/Località: Parkhotel Luna Mondschein
Preis/prezzo: 150,00 €

Sprache/lingua: Deutsch & Italiano
Zeitraum/periodo: 26.10.2020 14.30 Uhr (schriftlich/scritto) & 16.11.2020 09.30 Uhr (mündlich/orale)
Ort/Località: Parkhotel Luna Mondschein
Preis/prezzo: 150,00 €

Sprache/lingua: Deutsch & Italiano
Zeitraum/periodo: 14.12.2020 14.30 Uhr (schriftlich/scritto) & 12.01.2021 09.30 Uhr (mündlich/orale)
Ort/Località: Parkhotel Luna Mondschein
Preis/prezzo: 150,00 €

Weitere Infos:

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

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

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