Supplemento n°1 al periodico "Per l'economia" n° 1, anno 2020, periodicità: otto volte l'anno. Poste Italiane Spa – spedizione in A.P. – 70% CNS Bolzano.

DIONYSOS

I.P. – Jahrgang 27 – Nr. 1 – März 2020

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN

Der Weinbotschafter

Helmuth Köcher ist mit seinem Meran WineFestival einer der großen Netzwerker in der internationalen Weinwelt. Im intensiven Gespräch erzählt er, wie er die Liebe zum Wein entdeckt hat.

Mazzon

Das Mekka und Medina des Pinot Noir in Südtirol.

Cantina Hofstätter

Da una montagna all'altra. Dagli Appennini alle Alpi. L'ultimo volo di Marzia Buzzanca.

100 points

A critical review off the 100-point wine-scoring system by Frank Smulders.

Foto: ©Anna Cerri

„Ich trinke nur Champagner bei zwei Gelegenheiten: Wenn ich verliebt bin und wenn ich es nicht bin“

Coco Chanel

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 >

Helmuth Köcher: Der Weinbotschafter 6
Intervista a Helmuth Köcher 12
Mazzon: das Mekka für den Pinot Noir in Südtirol 14
Hofstätter: Da una montagna all'altra 16
Castelfeder: Blauburgunderprojekt 18
Weingut Donà: Donà'scher Weingenuss 20
Kellerei Bozen: Debüt der Riserva Weine im Bauzanum 22
A critical review on the 100-point 24
Die Wein-Genießer: Alkohol liegt in der Luft 26
Gumphof: Wine? Yes! 28
Die Weinbautage Meran 29
10 Jahre Weinakademie Südtirol 30
Klima und Klimawandel 32
Südtirol Sekt: Auf Erfolgskurs 33
Trofeo Nazionale del Pinot Nero 34
Knigge beim Weintrinken 35
Vini imbottigliati: Controllo di sterilità 36
Top of Südtirol 37
Die Blatterlen: Ein Relikt aus früheren Zeiten 38
Porter und Stout Bier: Eine Analyse 40
Swiss Pinot Noir: A grape of many identities 43
Weihnachtsfeier mit viel Passion im MIIL 44
André Senoner: Miglior Comunicatore 45
Rezept: Soufflierte Käseknödel im Ziehteig 45
Weinpfarrer Hans Denk: Der Mentor vom Zalto-Glas 46
VITAE: Genuss im Hidalgo 48
Dolcissimo: Die Preisübergabe 49
INTERREG-Projekt: Die Lage macht's 50
St. Magdalena Jungwinzer: Gemeinsam stark 52
Christine Mayr: Flotter 60iger 55
C&C Tasting: Pilgrim 56
Der Fragebogen mit Karoline Walch 57
Weinakademie Südtirol: Hallo Frühling 58
Sommeliervereinigung: Der Kurskalender 59
Der Weinsplitter 60
Winzer/in: Die Ausbildung 61
Alle wichtigen Weinevents 63

Perkeo und die Liebe zum Rebensaft

Das besondere und ehrgeizige Blauburgunderprojekt des Weinguts Castelfeder. 18

Donà'scher Weingenuss

Dreißig Jahre Erfahrung im Keller. „Wein ist ein Stück Lebenskultur". Donà in Eppan. 20

Riserva im Vergleich 22

Die Kellerei Bozen präsentierte ihre Riserva Weine der Jahrgänge 2017 im Vergleich mit älteren Jahrgängen.

Die Wein-Genießer

Das Thema Alkoholkonsum in Südtirol wird wieder einmal kontrovers diskutiert. Ein Plädoyer für den moderaten Trinkgenuss. 26

Karikatur: ©Paul Flora

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

À Votre **Santé**!

Bei meiner letzten Südafrikareise haben mich einige Dinge sehr fasziniert. Neben der wunderschönen Landschaft und dem gestiegenen Gefühl an Sicherheit durch viel Sicherheitspersonal und Kontrollen im Vergleich zu vor 7 Jahren, war es vor allem die Tatsache, dass man hier die Bezeichnung „Erlebnisgastronomie" wirklich ernst nimmt. Selten habe ich mehrgängige Menüs so unterhaltsam empfunden und so kurzweilig. Die Unruhe, die mich meist bei allzu langem Sitzen befällt, trat nie auf! Besonders lobend sollte man erwähnen, dass der „Schnickschnack" drum herum der Qualität absolut keinen Abbruch tat. Im Gegenteil, das Essen war zum allergrößten Teil von vorzüglicher Qualität. Und dazu noch innovativ und anregend! Auch der Service war im Gegensatz zum letzten Mal deutlich besser. Und vor allem, man merkte wieviel (fast kindlichen) Spaß die Mitarbeiter an ihren „Effekten" hatten.
Eine weiterer Punkt, der mich sehr begeistert hatte, lag im Bestand, daß viele Kellereien Topgastronomie betreiben. Es liegt ja ziemlich auf der Hand, dass ein Teil des Umsatzes vor Ort kreiert werden kann und dass das „momentum memorabile" dazu beitragen kann, positive Erinnerungen an Ort und Wein noch zu steigern.
Tolles Essen, begleitet von ausgesuchten Weinen, garniert mit kleinen, unvorhergesehenen Einlagen und Aha-Effekten ergibt eine wahnsinnige Komposition!

Fotos: ©Privat (Facebook)

Danke Südafrika und an unseren Reiseleiter Giuseppe für die vielen tollen Eindrücke!

● Christine Mayr
Präsidentin Sommeliervereinigung Südtirol

Foto: © 123RF

Der Macher

Foto: ©Armin Huber

Helmuth Köcher ist mit seinem **Meran WineFestival** einer der großen Netzwerker in der internationalen Weinwelt. Im tiefschürfenden Gespräch erzählt er, wie er die Liebe zum Wein entdeckt hat. Er erklärt, warum der Wein die Seele öffnet – und warum der Klimawandel den Weinanbau in Südtirol positiv beeinflusst.

● VON ROMAN GASSER

Helmuth Köcher ist wahrlich eine kreative Seele. Er hat eine starke Aura, ein selbstsicheres Auftreten und ist getrieben von Visionen – ein Alleskönner und Multitalent sozusagen – und seine Aussagen und Meinungen haben Gewicht nicht nur in der Südtiroler Weinwelt. Er ist Präsident und Gründer des Meran WineFestivals, Verwalter von Gourmet's International und vom The WineHunter.

In den späten 80er Jahren war er im Camper in den spektakulären Weinbergen von Bordeaux unterwegs und er hat dabei die Liebe zum Lebenselixier Wein entdeckt, das ihn seitdem geprägt hat.

1992 traf Helmuth Köcher eine Lebens-Entscheidung. Er verwirklichte seine Vision von einer Veranstaltung, bei der sowohl Exzellenz als auch Eleganz zusammenfinden: Das MeranoWineFestival war aus der Taufe gehoben.

Helmuth Köcher gelang, was vielen verwehrt bleibt, sein Hobby zum Beruf zu machen.

Sich mit edlen Tropfen und kulinarischen Feinheiten zu beschäftigen sieht er als seine Lebensaufgabe und geradezu als Privileg an. Helmuth Köcher wurde als Weinbotschafter und Verfechter der Südtiroler Weine zu einer gefragten Persönlichkeit. Er wird zu wichtigen Weinveranstaltungen weltweit eingeladen, denn sein Rat und seine Expertise sind gefragt. Er ist stets auf der Suche nach allerhöchster Qualität und sein Credo für Exzellenz als Grundhaltung widerspiegelt dies.

Wir trafen Helmuth Köcher in der Lobby im Thermen-Hotel von Meran zu einem intensiven Gespräch.

DIONYSOS: *Herr Köcher, wann ist Ihnen das erste Mal bewusst geworden, dass man Wein nicht nur trinken, sondern daraus ein tolles Event kreieren kann?*

Helmuth Köcher: So richtig bewusst wurde mir dies 1988 bei einer Fahrt nach Bordeaux. Es war ursprünglich keine klassische Weinfahrt, sondern eine Camper-Fahrt mit Kumpels. Wir sind durch Frankreich gefahren ohne ein bestimmtes Ziel. Als wir in Bordeaux durch die Weinberge schlenderten wurde mir bewusst, wie schön die Landschaft eines Weingebietes sein kann. Weinreben, Schlösser, Ansitze mitten in den Weinbergen – das war schon etwas Besonderes und hat mich sehr beeindruckt.

Die Liebe zum Wein war für mich fortan intensiv und anhaltend.

Man kommt in eine Ortschaft und trinkt auf dem Dorfplatz ein Glas Wein – klingt aufregend ...

In Bordeaux haben wir uns für ein paar Tage niedergelassen. Als wir die Ortschaft Saint-Émilion entdeckten, war das Liebe auf dem ersten Blick. Auf dem Dorfplatz haben wir mit Einheimischen ein Glas Wein getrunken –von da an hat der Wein für mich eine andere Dimension angenommen. Wir gingen in eine Vinothek und sind mit dem mit Weinflaschen vollgefüllten Camper nach Hause zurück gekehrt.

Als ich wieder in Südtirol war, ließ mich das Thema Wein nicht mehr los und ich wollte das ganze Wissen mittels Weinmagazinen aufsaugen. 1989 habe ich mich mit meinem Jugendfreund Hansi Innerhofer getroffen und er hat mich, dank seiner Weinerfahrungen, tiefer in die Weinwelt eingeführt.

Haben Sie bei Ihrer Rückkehr gemerkt, dass Südtirol noch ein Entwicklungsland ist was den Wein betrifft? Auch die Speisen-Wein-Anpassung in der Gastronomie war damals kaum ein Thema. War für Sie dies eine Motivation um die Herangehensweise des Südtirolers gegenüber dem Wein in eine positive Richtung zu lenken?

Genau. Damals gab es in Meran vier Lokale: Andrea, Flora, Förstlerhof und Hidalgo. Wenige Restaurants, die mich damals inspiriert haben. Beim Oberstolz im Restaurant Flora haben wir gesehen, wie die gehobene Gastronomie die Kombination mit dem Wein verfeinert hat. Die Weine von Südtirol habe ich damals eher skeptisch betrachtet, weil der Vernatsch dominierte. Wir hatten die Weine vom Weingut Lageder verkostet und dadurch habe ich die Brücke zwischen Bordeaux-Wein und Südtiroler Wein gesehen und mir war bewusst, welches Potential wir in Südtirol haben. Das alles hat meine Phantasie und Kreativität angestachelt und ich war bis in die Zehenspitzen motiviert meinen Teil dazu beizutragen.

Was genau war Ihr Antrieb?

Ich habe die Weinlandschaft Südtirol plötzlich mit anderen Augen betrachtet. Ich dachte mir: Was die Qualität anbelangt, haben wir in Südtirol große Möglichkeiten uns weiterzuentwickeln. Ich habe damals angefangen, mich mit den Südtiroler Winzern auszutauschen und mit ihnen gemeinsam zu verkosten.

War die Südtiroler Qualitätsweinwelt damals überschaubar?

Es war ein sehr kleiner Kreis, welcher sich ausschließlich mit Wein beschäftigte. Hansi Innerhofer hat mir beim Einstieg in die Weinwelt geholfen – er hatte einen spektakulären Weinkeller - und er hat sich intensiv mit den Bewertungen des Weinkritikers Parker auseinandergesetzt. Damals war „Parker" der Bezugspunkt – alle haben auf seine Bewertungen gewartet.

War dies der Beginn von klassischen Weinfreundschaften?

Als wir begonnen haben Weine zu verkosten, war es immer wichtig, dies mit Gleichgesinnten zu tun. Wir besorgten den Wein, suchten ein Lokal und trommelten eine Truppe Weingenießer zusammen. Uns ist es darum gegangen, Sinneseindrücke und Emotionen zu teilen. 1991 gab es den entscheidenden Moment.

Je mehr ich mich mit der Materie Wein beschäftigt habe, desto mehr reifte der Gedanke, etwas ganz Großes und Exklusives aufzuziehen. Ähnlich den Veranstaltungen „New York Wine Experience" in Amerika. Wir haben dieses System übernommen und in Meran als erste eine solche Veranstaltung in Europa angeboten. Man verkostet alles mit einem Glas und hat immer einen Spucknapf daneben stehen. Nirgendwo in Europa, auch nicht in Italien oder Südtirol hat es etwas Ähnliches gegeben.

Auch keine Veranstaltungen mit Vergleichsverkostungen?

Vergleichsverkostungen waren damals noch kein großes Thema. Wir hatten eine Blindverkostung mit Weinen aus 15 verschiedenen Châteaus veranstaltet. Wir hatten auch „Piraterie" betrieben, indem wir Südtiroler Weine bei der Blindverkostung ohne das Wissen der anderen hineingeschmuggelt haben.

Wie haben die Südtiroler Weine im Vergleich zu den großen Châteaus abgeschnitten?

Natürlich haben sie gut abgeschnitten, der Blauburgunder vom Hofstätter oder die Weine vom Lageder haben da locker mitspielen können – und wir reden vom 1989er-Jahrgang. Die Südtiroler Weine haben sich tapfer geschlagen und positiv überrascht.

Kommt man zu so einer Erkenntnis nur bei einer Blindverkostung?

Ja, natürlich, weil es eben keinerlei Vorurteile gibt und man sich nur nach der Qualität orientiert. Aber es fand ausschließlich unter Freunden statt, wir hatten nie etwas nach außen kommuniziert. Damals war es nicht üblich, dass die Produzenten ihre Weine zur Verfügung gestellt haben. Man musste sich selbst organisieren.

1991 haben wir uns von den südlichen Nachbarregionen inspirieren lassen. Wir sind in die Toskana, ins Piemont und in die Amarone-Gegend gefahren. Wir machten eine Verkostung mit hochkarätigen Weinen. Gaja, Sassicaia, Mouton Rothschild und Lafite-Rothschild im Medoc – von diesen vier jeweils fünf Jahrgänge (1985 -1989). Diese spektakuläre Vergleichsverkostung fand im Restaurant Flora beim Oberstolz statt. Es waren nur geladene Gäste anwesend.

> *„Das WineFestival ist damals von der Weinwirtschaft kritisch betrachtet worden, weil sie uns vorwarfen, italienische Weinproduzenten nach Südtirol einzuladen."*

Wir mussten auch die hohen Kosten unter Kontrolle halten. Wir hatten u.a. den Eigentümer des Weinbetriebes Sassicaia Nicolò Incisa della Rocchetta und auch den damaligen Önologen des Weinbetriebes Ornellaia, Tibor Gal, eingeladen.

Wir hatten auch Experten aus Frankreich im Visier, aber wir mussten bedenken, wo Meran sich befindet. Allein von Bozen nach Meran benötigte man 50 Minuten mit dem Auto – die Erreichbarkeit war eingeschränkt, so dass es schwer war, Leute aus anderen Regionen und Ländern nach Meran zu holen.

>

>

Wie war es diese Hochkaräter zu verkosten?
Es war spannend zu sehen, wie die italienischen Weine sich gegen die französischen behaupten konnten. Es war beeindruckend, wie Oberstolz seine Gerichte dazu kreiert hatte. Das waren unvergessliche Momente und der Ausgangspunkt etwas Hochkarätiges für die breite Masse zu veranstalten.
Im Sommer 1992 haben der Hansi Innerhofer und ich uns immer wieder diese Frage gestellt: Wie wäre es, wenn wir berühmte Produzenten nach Meran holen, so wie wir auch Nicolò Incisa della Rocchetta für einen Abend zu Besuch hatten?
Anstatt dies im engen Kreis zu organisieren, versuchten wir nach dem amerikanischen Prinzip „Wine-Experience“ Produzenten auch aus fernen Weingegenden einzuladen. Jeder von ihnen sollte einen Tisch bekommen, wo dann die Besucher hingehen konnten, um die Weine direkt mit dem Produzenten zu verkosten. Das war die springende Idee. Wir waren bereit, eine völlig neue, jährlich stattfindende Veranstaltung aus dem Boden zu stampfen.

Das System der Verkostung mit dem Produzenten war damals völlig neu?
Genau, dieses System gab es nicht in Italien und auch nicht in Europa. Es war aber ein großer finanzieller Aufwand. Deshalb haben wir den Verein GourmetClub Südtirol gegründet, samt Vereinsstruktur. Es wurde ein Präsident ernannt, ein Vizepräsident und ein Sekretär. Der Weinfachmann Othmar Kiem stieg als dritter Mann „ins Boot“.
Zuallererst mussten wir über den Austragungsort entscheiden. Wir wollten unbedingt in Meran bleiben.
Das Palace-Hotel, welches damals noch von der Familie Eisenkeil geführt wurde, war natürlich ein Bezugspunkt. Es war das klassische Grand-Hotel, welches genau zu uns passte. Dann kam der nächste Schritt, wir mussten den Zeitraum definieren. Es war klar, dass wir ein Datum auswählen müssen, wo die Produzenten am ehesten Zeit hatten. Deshalb haben wir uns für den November entschieden. Die Arbeit im Keller ist abgeschlossen und der Produzent ist „frei im Kopf“. Es ist wichtig, dass sie auch untereinander Austausch betreiben. Wir wollten immer auch ein Treffpunkt für Produzenten sein, ein Forum für den Meinungsaustausch.

Aller Anfang ist schwer – gab es auch Probleme?
In Meran gab es noch keinen Weihnachtsmarkt, das Skigebiet Meran 2000 war nur eine lokale Geschichte – und der Tourismus in Meran war eher auf Quantität als auf Qualität aufgebaut. Das große Problem war, dass nahezu alle Hotels geschlossen hatten. Das Palace-Hotel war eine teure Ausnahme. Also ging ich ins kleine Parkhotel Mignon um mich mit der Besitzerin Frau Amort zu treffen und ich habe sie überzeugen können, ihr Hotel zu öffnen. Frau Amort hat unter einer Bedingung zugesagt: Wir mussten ihr garantieren, dass sie mindestens fünf Millionen Lire Einnahmen hat, um die Kosten abdecken zu können. Wir haben vereinbart, dass wir als Club – wenn sie die fünf Millionen Lire nicht einnehmen würde – die Differenz bezahlen. Letztendlich hat die Frau Amort einen guten Gewinn erwirtschaftet.

Was war eure damalige Vision?
Unser Credo war immer nur mit Gleichgesinnten einen größeren Kreis anzusprechen. Ziel war, dass alles auf einem sehr hohen Niveau stattfindet. Und wo jedes Jahr die Elite nach Meran pilgert. Und wir wollten das Ein-Glas-Prinzip anwenden.

War das Gourmeesegment am Anfang auch schon integriert oder ist dieses erst im Laufe der Jahre dazu gekommen?
Am Anfang ging es ausschließlich um Wein. Wir haben damals auch die Selektions-Methode angewendet, das heißt man hat mit den Produzenten abgesprochen, welche Weine angeboten werden. Dadurch wollten wir sicherstellen, dass die Produzenten mit den besten Weinen präsent sind. Die berühmten Weinproduzenten Angelo Gaja und Piero Antinori waren von Anfang an dabei und unterstützten uns. Wir hatten in jedem einzelnen Bereich höchste Qualitätsanforderungen.

War die Veranstaltung auf Anhieb ein Erfolg?
Es war ein großer und unerwarteter Erfolg: Mit 350 BesucherInnen war der große Saal im Palacehotel übervoll. Es war für uns nicht eine große Überraschung, weil wir von unserem Konzept überzeugt waren. Wir bekamen keinen Beitrag von der öffentlichen Hand und haben die Kosten durch die Vereinstätigkeit irgendwie abgedeckt. Der GourmetClub Südtirol hatte nach der ersten Veranstaltung auf einen Schlag 200 Mitglieder.

Wie wurde die Veranstaltung promotet?
Es gab ja nur das Telefon oder Fax-Gerät – und es gab die lokale Presse. Wir haben versucht auf uns aufmerksam zu machen.

Ist Ihnen dann bewusst geworden, dass Südtirol nicht nur von der Traubenqualität noch Potential nach oben hatte, sondern auch bei Weinveranstaltungen?
So ist es. Und das hat uns 1993 dazu animiert vom Palace ins Kurhaus zu wechseln, weil das Kurhaus der optimale Ort für so eine Veranstaltung ist. Der Begriff WineFestival war gut überlegt, es soll nach einer klaren Botschaft klingen. Der Begriff „Festival“ wurde in allen möglichen Bereichen verwendet, aber bis dahin noch nie mit Wein in Verbindung gebracht.

Fotos: ©Albin Thoni

Weinbotschafter Helmuth Köcher: *„Ich bin ein stolzer Südtiroler Meraner“*

1993 haben wir die Südtiroler Weinbaubetreibe in den Vordergrund gestellt, das hat natürlich ein gewisses Konfliktpotential in der damaligen Südtiroler Weinwirtschaft ausgelöst.
Auch die zweite Veranstaltung im Kurhaus 1993 war ein großer Erfolg. Aber dann ist erste Kritik laut geworden. Denn jeder von uns hatte eine fixe Arbeit, der er nachging. Otmar war im historischen Archiv in Meran tätig, ich war in der Gemeinde für das Personal zuständig, der Hansi hat sein Kino gehabt, und Luciano Rappo, der als letzter zum Team gestoßen ist, hatte eine Vinothek in Bozen.

Thema Konflikte: habt ihr plötzlich gemerkt, hier entsteht ein Business, das größer und größer wird?
Es war nie ein Business – es ging immer nur darum, Weinfreude zusammen zu bringen, wir haben praktisch unser eigenes Geld in diese Leidenschaft gesteckt. Das WineFestival ist damals von der Weinwirtschaft kritisch betrachtet worden, weil sie uns vorwarfen, italienische Weinproduzenten nach Südtirol einzuladen. Sie befürchteten, dass wir dadurch den Südtiroler Winzern Marktanteile wegnehmen (lacht). Wir wollten aber genau das Gegenteil, und zwar die Südtiroler Marke bekannt machen und sie hochleben lassen.

29 Jahre später sieht man, dass Sie genau das geschafft haben – somit steht Ihnen ein Anteil des Erfolges der Südtirol Wein Marke zu?
In gewisser Weise schon. Auch die Hoteliers haben gesehen, dass in dieser Veranstaltung viel Potential steckt und jeder hat seinen Beitrag geleistet, damit wir imstande waren, das Meraner WineFestival aufzubauen. Ohne Kurverwaltung, Stadtgemeinde Meran und das Kurhaus hätte wir so etwas nie organisieren können. Wir haben versucht, die Kosten mit dem Eintritt zu decken. Für uns war das WineFestival eine reine Freizeitbeschäftigung.
Ein kleine Anekdote: Wir sind damals zum damaligen zuständigen Landesrat gepilgert in der Hoffnung einen Landesbeitrag zu erhalten – der Landesrat hat dann eine Parallele zu einem Schachclub gezogen – das war für uns beleidigend.
Wir haben daraufhin beschlossen unseren Weg weiter zugehen, ohne Beiträge und unsere Dinge selbst durchzuziehen ohne fremde Hilfe.

„Es ist immer dasselbe: Wenn du siehst, dass du alleine gelassen wirst, wenden sich die Menschen von dir ab. Wenn man erfolgreich ist, kleben sie wie die Fliegen auf dir.“

Wie ging es dann weiter?
1995 und 1996 sind wegen interner Konflikte die zwei Kollegen vom ursprünglichen Team ausgestiegen. Das ist Tatsache. Für mich war das ein Stich ins Herz. Ich hatte zusammen mit ihnen alles aufgebaut und plötzlich waren sie weg und ich war mit Luciano Rappo alleine. Das Organisieren des WineFestivals war natürlich sehr zeitaufwändig, die Familie musste oft zurückstecken und jeder schaut halt, wie er etwas dazuverdienen kann. Kurzfristig war meine Überlegung in den Weinhandel einzusteigen, aber dann hätte ich meinen Hauptberuf aufgeben müssen. Und ich wollte die Gemeinde Meran nicht im Stich lassen. Ich habe damals beruflich im Personalwesen und Organisationswesen Akzente gesetzt, die heute noch spürbar sind.

Der Wein war für Sie eine Liebe ohne Business?
Ich bin kein Weinverkäufer und kein Weinhändler, sondern Weinbotschafter. Ich habe mir nie gedacht, wie ich aus meiner Leidenschaft Geld machen kann, das war nie ein Thema.

Wie ging die Erfolgsgeschichte WineFestival weiter?
1997 habe ich Kooperationen mit Feinschmecker und mit Decanter aufgebaut. Auf der Vinitaly haben wir gemeinsam viele kleine Aktionen inszeniert, um einfach Synergien zu bündeln. Ich habe mich immer dafür stark gemacht, Südtirol ins Spiel zu bringen. Südtirol war und ist meine Herzensangelegenheit. Wenn ich im Ausland unterwegs bin, halte ich immer die Südtirol-Fahne hoch.
Ich bin ein Netzwerker im Dienste des Südtirol Wein. Ich habe stets alles gegeben um den Wein von Südtirol im Ausland bekannt zu machen.

Ohne offiziellen Auftrag?
Immer ohne Auftrag und rein aus persönlicher Überzeugung. 1998 haben wir den Bereich Essen samt Gourmetsegment in das WineFestival integriert. Es hat mit Qualitätsolivenölen und Aceto Balsamico begonnen.

Wäre es von Anfang an ein Business gewesen, dann wäre man nie auf solche – für damalige Verhältnisse experimentelle – Ideen gekommen?
Ganz genau. Ich habe meiner Leidenschaft und Kreativität freien Lauf gelassen, natürlich hat mir mein Organisationstalent dabei geholfen. Ich habe immer versucht, einen Weg zu finden, Trends zu verstehen und sie erfolgreich umzusetzen.
Ich habe gesehen, dass viele Weinproduzenten auch Olivenöl produzieren, und dachte mir, das könnte man ja wunderbar miteinander kombinieren. Somit entstand bei mir eine weitere Leidenschaft und zwar für die Genussprodukte im Nischensegment. 1997 haben wir das erste Culinarium mit 50 Produzenten organisiert. Das Culinarium ist parallel mit dem WineFestival gelaufen. Damals haben viele gesagt, es ist nicht möglich Wein zu verkosten und am anderen Ende des Verkostungsraums Käse. Das war damals nicht vorstellbar, heute aber ganz normal.

Welche Rolle hat die Sommeliervereinigung Südtirol gespielt? Diese hatte ja schon relativ früh gewisse Verkostungstechniken praktiziert. Und sie war auch bei der Speisen-Wein-Anpassung Vorreiter. Inwieweit hat die Sommeliervereinigung Einfluss gehabt?
Sehr viele Mitglieder von der Sommeliervereinigung haben den Verkostungs-Parcour beim WineFestival durchgemacht.

>

>

Sie waren von Anfang an dabei. Die Sommeliervereinigung hat zwar keine aktive Rolle gespielt, aber eine indirekte.
Die Sommeliervereinigung und ich verfolgen genau die gleichen Ziele: Genuss, Speisen-Wein-Anpassung, Weinkultur erleben und leben.

Wie ging es weiter?
1999 war ein richtungsweisendes Jahr. Ich bin mit dem vierten verblieben Mitglied vom ursprünglichen Team aneinandergeraten, weil dieses ein Business aus dem WineFestival machen wollte. Es war für mich ein Déjà-vu-Erlebnis – weil ich das ja schon mal erlebt hatte. Ich habe dann für mich entschieden auszusteigen und nicht mehr weiterzumachen, weil ich gesehen habe, dass meine Leidenschaft in Gefahr war. Ich hatte die Übergabe schon vereinbart.

War Ihnen nicht bewusst, dass man– wenn man den Kopf rausnimmt – Gefahr läuft, das Festival zu ruinieren?
Ja, aber in diesem Moment habe ich an mich denken müssen. Ich hatte zusätzlich einen Druck in der Gemeinde Meran bekommen, weil dort Stimmen laut wurden, ich hätte eine zweite Arbeit, wo ich mir eine goldene Nase verdient hätte. Es gab viele Neider und böse Gerüchte. Ich war dann sogar Thema im Landtag und Regionalrat.

Warum hat das solche Dimensionen angenommen?
Purer Neid. Viele dachten sich, es sei nicht möglich, so eine Veranstaltung nebenbei aufbauen zu können. Für mich war das eine extreme Drucksituation und ich wollte raus. Schlussendlich ging es auch um meine Gesundheit. Ich lag damals auf dem Boden: Du gibst immer das Maximum und dann siehst du, dass es von außen falsch interpretiert wird.

Also ein Knackpunkt in Ihren Leben?
Es ist immer dasselbe: Wenn du siehst, dass du alleine gelassen wirst, wenden sich die Menschen von dir ab. Wenn man erfolgreich ist, kleben sie wie die Fliegen auf dir. Es gab dann eine Person, die eine wichtige Rolle gespielt hat – wo ich gesehen habe, dass die Dinge nicht ohne Grund passieren. Es war der damalige Präsident der Kurverwaltung von Meran. Dieser hat genau gesehen, wenn die Organisation des WeinFestivals jemand anderer übernimmt, dann wird die Veranstaltung sterben. Der Präsident der Kurverwaltung ist mit mir dann zusammengesessen und er hat mich gebeten, ja geradezu aufgefordert weiterzumachen.

Er hat mir eine Lösung meiner Probleme vorgeschlagen, und ich ging daraufhin bei der Gemeinde in den Wartestand.
Fortan konnte ich mich mehr auf das WineFestival fokussieren.

Welche Rolle spielte die Kurverwaltung?
Meine Tätigkeit wurde im Jahr 2000 in die Kurverwaltung als gleichwertiger Gesellschaftspartner integriert und mir wurden Räumlichkeiten im Kurhaus zur Verfügung gestellt. Ich kam dann von der Hölle in die Traufe. Ich bin nämlich in einen Strudel reingeraten, denn plötzlich hatte die Kurverwaltung das Sagen, dadurch gab es Konflikte, die dazu führten, dass sogar der damalige Präsident der Kurverwaltung abtreten musste. Ich habe dann beschlossen, bei der Gemeinde zu kündigen, ohne kurzfristige Aussicht auf ein Einkommen. Dann bin ich auch noch in den Konflikt mit der Kurverwaltung reingezogen worden, und trotzdem musste ich in der Zwischenzeit das WineFestival organisieren.

Also eine Dreifachbelastung mit hohem Stressfaktor?
Ja, aber es gab auch Unterstützer. Rainer Zierock, ein Freund von mir mit philosophischen und kulturhistorischen Gedanken, half mir weiter. Wenn man die Broschüre vom WineFestival 2000 ansieht (siehe Foto), ist das Schiff mit dem Dionysos abgebildet, welches ich ihm damals gewidmet habe.

Wie sind Sie mit ihrer neu dazugewonnenen Freiheit umgegangen?
Nachdem ich nicht mehr bei der Gemeinde war, war ich plötzlich komplett frei und konnte mich weiter entfalten. Ich habe den Fokus neu ausgerichtet und bin zur Überzeugung gelangt, dass ich das WineFestival ganz anders aufbauen könnte. Ich habe das Schwert in die Hand genommen und bin zur Kurverwaltung gegangen und habe gesagt: Ich kann euch nicht als dominanten Partner an meiner Seite haben! Sie haben mich verstanden und sind kürzergetreten.
Ab 2001 habe ich das WeinFestival nach wirtschaftlichen Kriterien ausgerichtet. Die Produzenten waren für mich der wichtigste Baustein, also musste ich sie weiterhin gut integrieren. Für mich ging es bei der Veranstaltung immer um Meran und um Südtirol. Ich bin durch und durch ein stolzer Südtiroler Meraner.

Die Weinwelt wird immer von aktuellen Themen beeinflusst ...
Ich versuche alle aktuellen Themen aufzuarbeiten und in das Festival zu integrieren. Aktuell ist es der Vernatsch und das St. Magdalena-Gebiet. Das ist nach 29 Jahren immer noch meine Antriebsfeder. Für mich ist es wichtig, das Festival wirtschaftlich auf Kurs zu halten. Das Wirtschaftliche ist aber zweitranging, die Leidenschaft bleibt im Mittelpunkt meines Wirkens. Wenn ich von gewissen Ideen nicht überzeugt bin, dann bringt die wirtschaftliche Verlockung nichts, auch wenn sie noch so groß erscheint.

Wie sehen Sie den Einfluss des Klimawandels auf den Wein – auch speziell hier in Südtirol? Welche Entwicklung wird Südtirol klimatisch machen?
Wir sind qualitativ gerade wegen des Klimawandels so weit gekommen. Das Klima hat sich in den letzten 30 Jahren gewandelt und uns hier in Südtirol beim Weinanbau positiv beeinflusst. Dadurch, dass wir verschiedene Höhenlagen haben, sind wir flexibel und können jederzeit dem Klimawandel entgegenwirken. Der weitum bekannte Winzer Peter Dipoli hat Recht, wenn er sagt, er habe seinen Sauvignon auf 400 Meter angebaut, sollte sich das Klima weiter verändern, geht er halt höher hinauf.
Man muss nicht gleich so extrem reagieren wie bestimmte Winzer und auf 1.100 Meter oder noch höher raufgehen (lacht).
Wir können den Klimawandel in Südtirol schon irgendwie ausgleichen. Wir können auch mit den Rebsorten spielen, wenn wir schauen, wo der Vernatsch heute steht, dann habe ich wenig Sorgen. Auch ein Lagrein Kretzer wird in Südtirol wieder mehr Beachtung bekommen. Wir sind das Land der Vielfältigkeit und somit sehr anpassungsfähig.

Wieso sind Kleinproduzenten so wichtig?
Wenn wir uns zum Beispiel anschauen, was die freien Weinbauern in den letzten Jahren alles positiv verändert haben – Hut ab vor dieser Leidenschaft! Wenn wir die Kellereigenossenschaften von Südtirol unter die Lupe nehmen, da sind wir ja das Maß aller Dinge! Genossenschaften weiter im Süden sind mehr auf Quantität aufgebaut. Wenn man Südtiroler Kellereien als Beispiel in Betracht zieht, dann sind diese absolute Vorzeigekellereien. Wenn ich in Italien unterwegs bin, predige ich immer den Leuten, sie sollen nach Südtirol kommen und sich ein Beispiel nehmen.

Dazu kommt noch der Chilometro-Zero-Trend?
Ja, wir sollten uns wieder lokal ernähren und uns der Natur anpassen. Was die Natur hergibt, muss angenommen werden.
Kein Mensch in Südtirol sollte Erdbeeren im Winter verspeisen – das ist doch lächerlich. Wir müssen unser Territorium demensprechend wertschätzen. Wenn wir den Trend der letzten dreißig Jahre ansehen, dann bemerken wir, dass die Restaurants ausschließlich Weine aus Italien auf der Weinkarte präsentierten. Heutzutage befinden sich hauptsächlich Südtiroler Weine auf den Weinkarten – darauf können wir stolz sein.

Und wer sind die Gewinner?
Die Kleinbauern. Es gibt aktuell das sehr gern gelesene Thema „Storytelling“ – das heißt, ich möchte mich mehr mit dem Produzenten auseinandersetzen. Eine Kellereigenossenschaft hat natürlich nicht diese Möglichkeiten, weil sie ein ganzes Territorium vertritt. Wenn wir die Kleinstproduzenten vom Vinschgau analysieren, wie die in den letzten Jahren an Bedeutung dazugewonnen haben, da staune ich immer wieder. Ein Winzer ist heutzutage eine Bezugsperson und ein Garant für Qualität.
Wenn ich zum Beispiel ins „Himmelreich“ nach Kastelbell fahre und mit dem Besitzer rede, dann spüre ich das Menschliche, genau das, was verloren gegangen ist in dieser digitalen Gesellschaft.

Die digitale Welt ist mit dem Weingenuss nicht vereinbar?
Ich beobachte sehr oft Menschen, die in einem Restaurant sitzen und aufs Handy gaffen. Das kann doch nicht sein. Der Wein spielt auch hier eine zentrale Rolle, weil er ist für die Kommunikation sehr förderlich. Der Wein hat Menschen immer zusammengebracht. Wenn du heute genau hinsiehst, dann hast du bei jeder Präsentation, Feier oder Treffen ein Gläschen Wein in der Hand – und das ist auch gut so. Wenn ich heute mit Menschen zusammensitze, kann ich gut beobachten, wie der Wein die Seele öffnet – aber immer Trinkgenuss mit Maß.

„Wir sind qualitativ gerade wegen des Klimawandels so weit gekommen. Das Klima hat sich in den letzten 30 Jahren gewandelt und uns hier in Südtirol beim Weinanbau positiv beeinflusst.“

Sie sprechen Tragödien an, die exzessives Trinken auslösen können?
Wenn man bestimmte alkoholinduzierte Tragödien sieht, ist das sehr traurig und animiert uns alle zum Nachdenken. Aber wir dürfen jetzt nicht hergehen und alle, die Wein genießen, verurteilen. Mit dem WineFestival will ich stets den Genuss fördern und niemals Menschen zum übermäßigen Trinken anregen. Solche Personen sind bei uns auch nicht erwünscht. Der Wein muss ganz klar im Bereich Genuss angesiedelt bleiben.

Also die beste Alkohol-Sensibilisierungskampagne, die es gibt, sind nicht die teuren Kampagnen, die von der öffentlichen Hand finanziert werden, sondern Wein-Veranstaltungen?
Ganz genau. Ich muss meine Grenzen kennen. Wenn man zu einem tollen Essen oder zu einer Verkostung geht, dann wird der beste Wein immer zum Schluss eingeschenkt, das ist ein Fehler, weil da hat man seine Grenze schon erreicht. Wenn man diese Grenze erreicht hat, darf man nicht mehr ins Auto steigen – so einfach ist das. Ein Taxi oder ein Hotel schafft hier Abhilfe.

Wie haben sich die Besucher des WeinFestivals in den letzten Jahren verändert?
Als wir das erste WineFestival organisiert haben, war das Alter der Gäste von 40 aufwärts und die Frauen sind mit der Handtasche hinten nachgegangen, das war damals Realität. Aber heute kommen die Gäste aus allen Altersschichten, und Frauen beschäftigen sich gleich viel mit dem Wein wie der Mann, wir haben heutzutage ein völlig neues Bild vom Weingenuss. Beim Festival gehen die Frauen voraus und geben den Ton an, und das ist doch toll.

>

Foto: ©Albin Thöni

„Ich bin kein Weinverkäufer und kein Weinhändler sondern Weinbotschafter. Ich habe mir nie gedacht, wie ich aus meiner Leidenschaft Geld machen kann, das war nie ein Thema.“

>

Was bereitet Ihnen am meisten Freude?
Menschen zu beobachten, wie sie verkosten und Informationen besorgen. Das WineFestival hat dazu beigetragen, dass heute tausende Südtiroler gut verkosten können. Das ist ein großer Erfolg.

Themawechsel: Wie sehen Sie den positiven Wandel in der Gastronomie?
Wir sind heute touristisch gesehen auf einem sehr hohen Niveau. Was gewisse Hoteliers aus dem Boden gestampft haben, ist beeindruckend. Die Hoteliers versuchen alles, um ihre Betriebe als Genusstempel zu bewerben. Ich war zu Neujahr mit Freunden in Chamonix, am Fusse des Mont-Blanc. Als wir dort die Hotels gesehen haben, ist mir bewusst geworden, welch hohen Standard wir hier in Südtirol haben. Wir brauchen uns vor niemanden zu verstecken. Auch im Service sind wir absolute Weltklasse.

Welchen gesellschaftlichen Wandel hat Südtirol in den vergangenen Jahrzehnten durchgemacht?
Wir nehmen uns ganz einfach nicht mehr die Zeit! Ich denke immer wieder an das erste WineFestival zurück, da hatte ich ein Säckchen mit Gettoni und bin zur Telefonkabine gerannt und habe wie wild telefoniert. Aber nur dort hatte ich eine Stresssituation. Durch das Handy ist es heute einfach schrecklich geworden. Man ist die ganze Zeit erreichbar und die ganze Welt kann dich kontaktieren, das ist doch absurd! Das Thema Zeit ist für mich ein Moment, mit einem Glas Wein zu erleben und mit Personen zusammenzusitzen. Wenn ich ein Erlebnis-Rendezvous mit dem Genuss habe, dann wird die Zeit relativ und man kann sie dehnen.

Sie sind durch und durch ein Genussmensch?
Wenn ich einen Genussmoment habe, tauche ich in eine andere Welt ein, und das motiviert mich. Solche Momente begleiten dich für eine längere Zeit. Das ist eben der Wert der Zeit.

Sie sind sehr ehrgeizig und auch experimentell unterwegs. Wenn Sie jetzt einen Ausblick wagen, wohin wird sich der Südtirol Wein entwickeln, wo sehen sie noch Potential? Was würden Sie machen, wenn Sie alle Entscheidungen treffen könnten? Würden sie weiter pushen?
Wir sind schon sehr weit gekommen. Heute ist der Südtiroler Wein beliebt, überall, wo ich hinfahre, möchte man den Südtiroler Wein kennenlernen. Wir müssen nicht mehr pushen, wir müssen den Menschen, die aus anderen Regionen oder Ländern kommen, einfach beibringen, dass es nicht nur ums Trinken geht, sondern man muss den Weingenuss mit anderen Dingen verbinden, wie zum Beispiel mit Genusswanderungen, Weinwegen ... solche Dinge halt.

Welche Rolle spielt die junge Wein-Generation dabei?
Was die jungen Winzer alles reinbringen und verändern, ist atemberaubend. Sie versuchen wieder verstärkt daran zu glauben, was früher die Großväter gemacht haben. Dort liegt noch Potential und nicht darin, die Marke weiter zu pushen. Südtirol sollte ein Land sein, wo sich die Menschen Zeit nehmen und die Zeit wiederfinden können, und da ist der Wein ausschlaggebend. Wichtig ist, dass wir Südtiroler selbst die größte Freude dabei haben. Das, was wir hier erleben, ist wertvoll.

Wie ist Ihr persönliches Empfinden beim Wein?
Mich fragen immer Menschen, welchen Wein ich gerne trinke. Ich habe keinen Favoriten. Das ändert sich ständig und passt sich an. Wenn ich jetzt mit Freunden aus Kampanien zusammen bin, dann trinke ich gerne einen St. Magdalener, also etwas, worüber wir sprechen können. Es geht wieder zur Einfachheit zurück.

Was stimmt Sie nachdenklich?
Ich habe Produzenten auf dem Weg verloren, weil sie sagten: „Merano WineFestival, ma qui non faccio Business“. Das ist ein Rückschlag aber zugleich eine Bestätigung. Das Geschäft steht nicht im Vordergrund, sondern es werden Genussmomente und Sinneseindrücke ausgetauscht.

Sie haben von den Jungen gesprochen, die einen funktionierenden Betrieb übernehmen dürfen, die können sich nur mehr aufs Wesentliche konzentrieren. Aber was sagen Sie zu den jungen Menschen, die gerne im Weinanbau durchstarten wollen, aber durch das strenge Weingesetz nur ganz klein beginnen dürfen? Das ist doch demotivierend? Ist da etwas schief gelaufen?
Junge Menschen, die bei Null beginnen, müssen unterstützt werden. Wenn ich heute junge Leute sehe, die eine Leidenschaft in sich tragen, dann kann ich sie doch nicht einbremsen. In anderen Regionen haben viele Betriebe Probleme, junge Menschen zu finden, die den Weinbetrieb weiterleiten. Viele geben den Betrieb auf, weil sie keine Perspektive sehen. Das ist bei uns ganz anders, aber trotzdem werden die Neustarter oftmals eingebremst.
Wir müssen diese jungen Leute fördern. Ich muss denen auch die Möglichkeit geben Flächen anzubauen. Die Politik hat in den letzten Jahren auch tolle Dinge gemacht. Wie sie die Weinwirtschaft gefördert hat, ist vorbildlich. Dank des Weitblicks der Unternehmer und der Politiker stehen wir heute dort, wo wir sind. Auch das Zusammenspiel der unternehmerischen und politischen Seite ist vorbildlich und ist keine Selbstverständlichkeit.

Sollen wir Südtiroler auch mal positiver denken?
Wir dürfen nicht immer nur die Probleme suchen, sondern uns auch mal zurücklehnen und uns bewusst werden, was alles erreicht wurde und dankbar sein. Wir Südtiroler haben Fleiß und Weitsicht in unserer DNA.

Der Weinbau steht sinnbildlich für den wirtschaftlichen Erfolg in Südtirol?
Ja, ganz genau. Der Unternehmer Oscar Farinetti hat einmal gesagt: „Il vino é il motore del Italia“. Ja, das stimmt, ich lege noch eine Schippe drauf und sage: Der Wein ist der Motor einer gesamten Wirtschaft. Und das ist auch für Südtirol ausschlaggebend.

Wir verließen die Hotellobby und schlenderten auf der Passerpromenade entlang mit dem Kurhaus, die Innenstadt mit dem Kirchturm von Meran und den Ifinger im Hintergrund.
Unser Credo: Die Zeit bei einem angenehmen Gespräch und mit einem guten Wein ist die Wertvollste.

Grafik: ©Archiv Meran WineFestival

Foto: ©Albin Thöni

Die Broschüre (WineFestival 2000) mit dem Dionysos-Schiff, Helmuth Köcher mit Christine Mayr

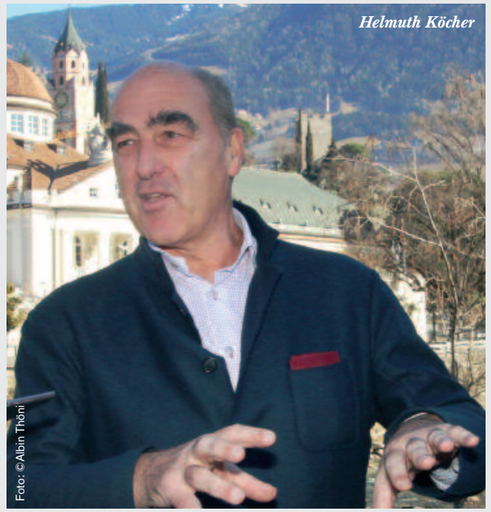
The Wine**Hunter**

Intervista a Helmuth Köcher, WineHunter e patron di Merano WineFestival.

● DI S. MAFALDA E F. DA COL

Helmuth Köcher, lei è anche conosciuto come The WineHunter e patron di Merano WineFestival, ormai storica manifestazione e punto di riferimento per gli eventi wine & food di eccellenza. Per lei è fortissimo il legame con la sua terra, la cui natura l'ha ispirata nell'ideazione dei suoi progetti. Ci vuole spiegare come?
La mia famiglia si è insediata in Alto Adige oltre 150 anni fa e io sono nato a Merano. Mio nonno proveniva da una famiglia di maestri tessili della Boemia e mia nonna invece da una famiglia di viticoltori della Wachau dell'Austria. Queste due anime sicuramente mi hanno influenzato e mi hanno creato radici e fondamenta qui. Sono innamorato della mia terra e della sua natura. Vivere in Alto Adige, in particolare a Merano, mi ispira soprattutto grazie alle montagne e alla purezza della natura. Camminare in montagna, toccarne le rocce, mi riporta alle origini della natura e ispira la mia fantasia. Da questo connubio nasce la mia passione per gli aromi e i sapori, la passione per la storia e la cultura, per la tradizione e l'origine. Talvolta mi ritrovo vicino ad una cascata che scaturisce idee e ispirazioni. Le mie profonde radici in Alto Adige e la convinzione di vivere in un piccolo paradiso mi donano la possibilità di vedere l'essenziale, quello che è invisibile ma tocca il cuore.

Qualità ed eccellenza dei prodotti sono sicuramente tratti distintivi di Merano WineFestival, ma cosa sono per lei veramente "qualità" ed "eccellenza" oggi?
Quando ho iniziato con Merano WineFestival nel 1992 si iniziava a parlare di qualità, mentre la parola eccellenza era allo stato embrionale, perché non c'era la ricercatezza che c'è oggi. Il mercato della viticoltura non aveva a disposizione la tecnologia attuale e dopo 25 anni c'è stato un tale avanzamento, che produrre un prodotto di qualità non è più così difficile. La parola qualità diventa però difficile da interpretare e da usare nella comunicazione, così come la parola eccellenza: basta vedere quante volte questi termini vengono sfruttati, comparendo nelle pubblicità dei vari prodotti. Va fatta quindi una distinzione perché per me qualità, soprattutto nel segmento che riguarda il vino, è comunque da considerare a livello di emozione.


Helmuth Köcher
Foto: ©Albin Thöni

Dopo oltre trent'anni di esperienza nel mondo del vino, quale secondo lei il fil rouge che dovrebbe unire passato, presente e futuro di questo affascinante mondo?
Sicuramente il fil rouge è la storia del vino, che ci racconta e ci dà la possibilità di assaggiare il DNA di un prodotto che è l'uva e di conseguenza la caratteristica di un territorio che diventa inconfondibile. Quando assaggio un vino o un prodotto deve esserci il valore emotivo e oltre a questo l'approccio con un'eccellenza deve darmi l'impressione di immergermi nel prodotto sia che si tratti di un vino, di un panettone o di un cioccolato. Quando la gente mi chiede come faccio a sapere se una determinata cosa è un prodotto qualitativamente buono o meno, io sono del parere che anche il fattore personale sia molto influente e che ognuno di noi sappia cosa piace o non piace.

Ogni calice di vino e ogni prodotto gastronomico proposto in degustazione durante Merano WineFestival racchiude in sé una storia di eccellenza. Quanto è importante per lei la condivisione di queste storie con i visitatori?
Lo ritengo molto importante perché il vino ci racconta non solo la storia di un territorio, ma anche di un produttore. L'etichetta di un vino racconta il percorso che il produttore stesso ha fatto e con questa si vuole comunicare da una parte la filosofia che c'è dietro e dall'altra un'eventuale storia di famiglia. Quando si afferma che nel calice di vino troviamo anche l'anima del produttore, lo ritengo in parte vero. Ogni produttore cerca di dare la sua impronta al vino oltre a quella che viene conferita dal territorio, per cercare di trasferire il vissuto, il passato e la storia della famiglia stessa, soprattutto nel caso di aziende che sono alla ottava o decima generazione di viticoltori e vogliono valorizzare il lavoro dei propri padri e nonni.

C'è qualche esempio a cui si è ispirato nel suo passato? E attualmente, qualcosa che la ispira in vista del futuro?
Negli ultimi 30 anni ho visto crescere soprattutto la qualità ma anche il marketing e il posizionamento dei vini sui mercati internazionali. Ho cercato anche di analizzare i posizionamenti dei vini italiani sui vari mercati internazionali e la loro competitività nei confronti di altre nazioni come ad esempio la Francia. Per la Francia lo sviluppo di un stock exchange come il Liv-ex, all'interno del quale viene dato il riferimento ai 100 migliori vini del mondo di ogni annata, è diventato fondamentale soprattutto per la vendita e il posizionamento dei vini sui mercati asiatici. Tra i 100 migliori vini l'Italia ogni anno ha un massimo di 3 – 5 vini, mentre la Francia ha oltre il 70 %. Questa disparità continua a dare più referenze al vino francese. Per questo motivo ritengo l'assoluta necessità di creare uno stock exchange solo per vini italiani. Il vino italiano in questa maniera otterrebbe maggiore attenzione e sicuramente anche maggiore richiesta. La conseguenza potrebbe inoltre essere quella che tra i 100 migliori vini del Liv-ex l'Italia iniziasse ad essere considerata alla pari con la Francia.

Kellermeister Gerhard Kofler

Fotos: ©Albin Thöni

Mazzon

Das Mekka und Medina des Pinot Noir in Südtirol. Die Weine der Monopollage Vigna Ganger der **Kellerei Girlan** im Fokus der Vertikalverkostung.

● von Albin Thöni

Der Obmann Peter Brigl begrüßte zunächst ganz herzlich die vielen Dutzend Gäste aus ganz Südtirol im Gschleiersaal der Kellerei Girlan. „Die Kellerei setze seit Jahrzehnten auf den Vernatsch, insbesondere auf den Vernatsch Fass Nr. 9 seit dem Jahre 1961 und den Vernatsch Gschleier seit 1975, die als Aushängeschilder für diese Rebsorte gelten, die wichtigste autochthone Rebsorte Südtirols, mit einem besonderen Alterungspotential. Aber der heutige Abend richte den Fokus auf den Blauburgunder, der in Mazon nachweislich seit den sechziger Jahren des 19. Jhts, um 1865 im Weingarten Tschanderstückl, angebaut worden sei“, so der rührige und offensichtlich auch geschichtlich versierte Obmann. Der Künstler und berühmte Zeichner Paul Flora – wer kennt nicht seine Rabenfiguren – hat extra die Etikette mit dem Fass und den drei skurrilen „Spitaler-Kellermeistern“, mit dem Glas Vernatsch vom Fass Nr. 9 in der Hand und viele andere Etiketten mit der Signatur „FLORA“ für die Selektionen der „Girlaner“ geschaffen *(Dionysos Nr 4, Dez. 2018, S. 28)*.

Gerhard Kofler übernahm anschließend die Moderation und präsentierte anhand von Schautafeln die Parzellenkarte, mit dem Dutzend mehr oder weniger berühmten Höfen mittelalterlichen Ursprungs auf dem Hochplateau von Mazon – der erste namentlich erwähnte Besitzer trug den germanischen Namen Eckehard – und den historischen Namen der Weinberge. Vor einer hoch aufragenden Kalksteinwand neigen sich die Rebzeilen westwärts der Abendsonne zu und der „Ora“ entgegen, einem Südwind, der bis in die frühen Abendstunden talaufwärts weht. Der Kellermeister informierte eingehend über die Geologie der Böden, das Mikroklima, die Sonnenstunden, den durchschnittlichen Niederschlag und speziell über die Monopollage „Ganger“. Über den Weinberg, die Bepflanzungsdichte und die Vinifizierung mit der dreiwöchigen Maischegärung in Holzgärständer, der Lagerung von 20 Monaten im Barrique und 18 Monate in der Flasche. Nicht zuletzt über die Philosophie, die hinter einer „Vigna“ stehe. Seit 2008 war die Kellerei Girlan auf der Suche nach einer Lage, die sich in besonderem Maße für die Produktion von Pinot Noir auszeichnet. Eine Einzellage, die die Eigenheiten des Terroirs widerspiegelt und in der sich die Sorte bestmöglich entfalten kann. „Jahrelange Recherchen und Tests hätten zur idealen Lage geführt: der Monopollage Ganger. In den Rebanlagen auf der Hochebene von Mazzon offenbare sich der hohe Trumpf des Weinlandes Südtirol, dort fänden sich die Grand Cru Lagen für den Pinot Noir. Mit den historischen Ansitzen und dem Kirchlein St. Michael verströme dieser Flecken Erde eine seltene Ursprünglichkeit. Die Kraft der Natur sei hier sprichwörtlich spürbar“, so der Kellermeister, der mit großer Hingabe und Eloquenz die Gäste zu fesseln wusste.

Ansicht von Mazzon um 1910 v. Strasser

Die Lage Ganger auf einer Meereshöhe von 360 bis 380 Metern in südwestlicher Ausrichtung, mit einer Neigung von 3-5%, zeichnet sich durch ein einzigartiges Mikroklima und tiefgründige Ton-und Kalkböden aus. Es ist der Entstehungsort des Pinot Noir Riserva Vigna Ganger: „Ein Wein, so einzigartig und unvergleichlich, wie die Lage, der er entstammt“ fuhr Gerhard Kofler fort. Er erklärte auch den Unterschied zwischen der „Vigna“, dem „Großen Gewächs“ und dem französischen „Grand Cru“: Alle sind Herkunftsangaben und garantieren, dass 100% der Trauben aus der angegeben Lage stammen. Während jedoch in Frankreich die Bezeichnungen Grand Cru auch auf die Qualität schließen lasse und immer das Beste aus der jeweiligen Lage garantiere, sage die „Vigna“, also die Einzellage und der Ausbau des von dort stammenden Weines, wenig über die Qualität des Produktes aus. „Das Konzept der Einzellage sei ein wichtiger Faktor um ein qualitativ ausgezeichnetes Produkt produzieren zu können und um sich auf den globalen Wein-Markt zu behaupten. Die Güte des Weingartens Ganger sei entscheidend gewesen, um aus seinem Traubengut einen eigenen Wein zu keltern und ihn als „Vigna“ zu klassifizieren und namentlich zu registrieren“, so der Kellermeister. Aus den Trauben kann der Winzer oder die Kellerei also einen Lagenwein, ein „Großes Gewächs- einen Grand Cru produzieren, der die Stilistik der Lage bestmöglich verkörpert und wo-

> „Die Weine begeisterten durchwegs vor allem durch ihre Mineralität, klare Struktur und starke Authentizität.“

möglich seine Herkunft zu erkennen gibt. Aber die Lage verpflichtet! So ist die Menge der Trauben aus einer Lage immer begrenzt und damit die Menge des Weins: Bei der Vigna Ganger kann ein Ertrag von 21 bis 28 hl/ha verzeichnet werden und ~2.500 – 3.000 produzierte Flaschen zu 0.750 lt. und von jeweils 200 Magnum Flaschen.

Nach der von Gerhard Kofler lebhaft vorgetragenen Theorie folgte die spannende Verkostung der Vigna Ganger Vertikale der Jahrgänge 2012 – 2014 – 2015 – 2016, die der verdiente Kellermeister kompetent anzusprechen wusste: Allesamt Weine mit einem ausgeprägten und eigenständigen Charakter, gekennzeichnet von Frische, Saftigkeit, Eleganz und einer vollkommenen Harmonie. Aus dem Publikum gab es ausschließlich anerkennende Kritiken und Glückwünsche für die Qualität der Weine der Monopollage Ganger. Die Weine begeisterten durchwegs vor allem durch ihre Mineralität, klare Struktur und starke Authentizität. Die weinaffine Gästeschar konnte sich fürwahr davon überzeugen, dass die besondere Lage die Identität des Weines, seine historischen Wurzeln, seine Heimat und seine Verbundenheit mit dem jeweiligen Weingut bewahrt.

Für die außerordentliche Qualität des Pinot Nero Vigna Ganger Riserva von der Monopollage in Mazon, die in den letzten Jahren maßgeblich zum Erfolg dieser Rebsorte in Südtirol und Italien beigetragen hat, sprechen auch die mittlerweile zahlreichen Auszeichnungen und Preise der nationalen und internationalen Weinführer, u.a. auch vom Weinführer Vitae der italienischen Sommeliervereinigung der Jahre 2014, 2015 und zuletzt 2016 auf Seite 696.

Über den Trattmannhof

● von Hans Holzknecht

Thea und Hans Holzknecht

Die Familie Holzknecht blickt auf eine langjährige Verbindung zur Weinproduktion, den Weinhandel und zum Trattmannhof zurück.

Laut urkundlicher Aufzeichnung aus dem Jahre 1536 erhält der Hof seinen Namen von einem gewissen Tratner Stoffl in Maczan.

1917 erfolgte der Ankauf des Hofes in Mazon durch Alfons Holzknecht, seitdem ist der Trattmannhof im Besitz der Familie Holzknecht. Der Hof ging von Alfons auf seine Kinder, Hans und den Bruder Josef Holzknecht über, die den Besitz 1964 in zwei Höfe teilten.

Der Name Trattmannhof verblieb bei Hans Holzknecht, dem heutigen Besitzer, auch nach der Teilung in zwei „geschlossene Höfe“.

Der Trattmannhof hat 2,3 ha Weinberg, davon 1,6 ha der Monopollage „Ganger“.

Gerhard Kofler in der Vigna Ganger

Im Grundbuch von Neumarkt ist diese seit dem Jahre 1758 eingetragen.

Die Anfänge des Weinhandels der Familie Holzknecht gehen auf das Jahr 1817 zurück. Die Weinkellerei ist seit Jahrzehnten nicht mehr tätig.

Alfons Holzknecht hat zur Verbreitung und zum Prestige des „Mazoner Blauburgunders“ wesentlich beigetragen – auch mit der Ursprungsbezeichnung Mazon auf dem Etikett.

Die Maische wird seit Jahrzehnten an die Kellerei Girlan geliefert, das war auch der Beginn für die Produktion der Sonderlinien Trattmann und Vigna Ganger.

1985 war der erste Jahrgang „Trattmann“ in Zusammenarbeit mit der Kellerei Girlan unter dem damaligen Kellermeister Hartmut Spitaler.

2015 wurde der erste Jahrgang „VIGNA GANGER Riserva 2012“ unter dem Kellermeister Gerhard Kofler vorgestellt.

Die Erfolgsgeschichte dieser beiden Weine ist sicherlich der Kellerei Girlan zu verdanken. Durch die Bereitschaft mein ganzes Vertrauen auf das Können und die Weitsicht der Kellerei Girlan zu setzen, konnte ich zum Erfolg des Pinot Noir der Kellerei beitragen. Seit 2014 wird der Trattmannhof nicht mehr von uns selbst bearbeitet.

Da una **montagna** all'altra

Dagli Appennini alle Alpi. L'ultimo volo di Marzia Buzzanca plana a Termeno dove il patron della **Cantina Hofstätter**, Martin Foradori, le ha confezionato un nido quasi su misura – nel bistrot-enoteca in Piazza Municipio.

● di Angelo Carrillo

l'Hofstätter Garten diventa la nuova casa della celebre pizzaiola di L'Aquila, che dopo una lunga e impegnativa esperienza nel centro terremotato ha deciso di investire in un nuovo progetto. Approdano a Termeno con le sue pizze gourmet, le sue succulenti amatriciane, la golosa gricia. Il meglio della tradizione dell'Italia centrale, a cavallo dell'Appenino: tra pastori, zafferano e terremoto. La spina nel cuore di questa cuoca dal sorriso sereno e i gesti calmi e sicuri si chiama L'Aquila. Entrando per la prima volta nel locale che da pochi giorni, ufficialmente gestisce sotta le insegne della cantina Hofstätter, si ha davvero l'impressione di penetrare in un "Garten", il giardino, tra macchie di luce e soffusa penombra. E' un misto di curiosità, stupore e anche ammirazione il sentimento che la accoglie a Termeno, che si accende di spontanea simpatia per questa donna mora, dai luminosi tratti latini e dal sorriso contagioso e carismatico. La sua storia, prima ancora della fama gastronomica l'hanno preceduta aprendole cuori e porte del paese. D'altro canto la sua non è certo una vicenda comune, sia dal punto di vista personale, che professionale. "In effetti, sono figlia dell'ultima famiglia italiana che lasciò Tripoli dopo la decisione di Gheddafi di rispedirci in Italia - racconta - ci confiscarono tutti i beni e perdemmo tutto". Da lì il trasferimento a Teramo, poi a L'Aquila dobe aprì il pirmo ristorante di successo. "Dopo il drammatico terremoto del 2009 (che distrusse L'Aquila e numerosi centri abruzzesi) mi trasferii a Canazei per sei mesi, trovando ristoro e serenità". Infine la decisione di riaprire, per prima, nel cuore del Centro storico distrutto, la pizzeria Percorsi di Gusto. "Lo feci dopo aver studiato da Simone Padoan (celebre "inventore" della pizza Gourmet) a cui sono legatissima e che considero il mio maestro". Ma Marzia in realtà nasce professionalmente tra vini e bottiglie. Una sommelier diplomata che ha dedicato molte attenzioni proprio a questo aspetto della ristorazione anche nei suoi locali. Un punto di incontro evidente anche con Martin Foradori che frequenta da molti anni, sfociato nel comune progetto a Termeno. "Evidentemente era destino, che la mia vita fosse contrassegnata da continue ripartenze" sottolinea Marzia che un nuovo viaggio porta al culmine della maturità professionale e personale, in un posto dove sulla cultura del cibo sino ad ora ha prevalso quella del vino. Lei, cuoca, pizzaiola, sommelier, una figlia enologa, ha già cominciato a tessere la sua rete di saperi e passione, impasti ed ingredienti, portando il segno di un indiscutibile stile gastronomico. "Mi trovo benissimo in questo paese e con queste persone – prosegue anche se ho dovuto abituarmi a nuovi ritmi visto che qui si comincia a cenare già alle 18 e alle 20 mi accorgo spesso all'improvviso che ho già quasi finito il turno". Il suo piatto forte sono, naturalmente i lievitati, preparati con farine di alta qualità e lieviti naturali coronati da golose composizioni di pomodorini confit, crema di burrata, gocce di pino mugo. Poi la cacio e pepe. La saporita, tutte preparare con alta tecnica lievitista, che va dalla "spicchiatura" - taglio a spicchi e scomposizione del lievitato - che favorisce la dispersione del vapore di cottura imprigionato negli alveoli e nelle bolle della pizza che così non "si lessa" ovvero rimane fragrante senza ammorbidirsi o assumere una tono gommoso. Non finisce qui. In carta alcuni eccellenti piatti della tradizione centroitaliana tra cui l'eccellente amatriciana, la gricia e, naturalmente piatti dedicati alla cucina altoatesina in cui fanno la comparsa anche i vini altoatesini come il Lagrein. Poi ci sino le bottiglie di Martin Foradori che elevano ulteriormente l'esperienza gustativa. Pensiamo agli spumanti che la cantina sta producendo con lusinghieri riscontri: non solo il Trentodoc Michei di Michei, recente acquisizione, ma anche il piacevolissimo Metodo Classico Brut, risultato dell'assemblaggio di uve a bacca bianca come lo chardonnay e il pinot bianco, unite ad una percentuale di pinot nero. La vinificazione è eseguita in acciaio con l'eccezione di una piccola parte che invece fermenta in legno. Dopo la rifermentazione in bottiglia rimane a contatto con i lieviti 24 mesi prima della sboccatura. Uno spumante di montagna, profumato e fresco. Quindi quella perla rara, nata quasi per caso che è il Metodo Classico Brut Rosé "Barthenau" 2011 – Hofstätter, prodotto solo in magnum che rappresenta il vino della festa e della convivialità . Un perfetto battesimo anche per la nuova avventura di Marzia e Martin.

Fotos: ©Roman Gasser

Angelo Carrillo, Marzia Buzzanca

GIRLAN
KELLEREI · CANTINA

WWW.GIRLAN.IT

Perkeo und die Liebe zum Rebensaft

Das besondere und ehrgeizige Blauburgunderprojekt des Weinguts **Castelfeder**.

Christine Mayr, Ines Giovanett und Christoph Patauner

Fotos: ©Albin Thöni

von Albin Thöni

Ines und Ivan, das junge und aufstrebende Geschwisterpaar am Südtiroler Weinhorizont, die aus der Leidenschaft zum Wein ihre Berufung gemacht haben, hießen den 10köpfigen Vorstand der Südtiroler Sommeliervereinigung in ihrem neuen Wineshop des idyllischen Dörfchens Neumarkt im Dezember willkommen.

Sie referierten mit großer Begeisterung, authentisch, ausdrucksstark und einzigartig, wie ihre Weine, über ihr Lagenprojekt Pinot Noir 2018 mit den drei ausgewählten Lagen: Buchholz, Glen und Mazon und rückten

dabei diese Rebsorte in den Mittelpunkt. Die jahrzehntelange Erfahrung, die Freude am Weinbau und die Leidenschaft der ganzen Familie stehe hinter dem Blauburgunderprojekt betonten die Hausherren in harmonischem Gleichklang.

Seit drei Generationen steht der Weinbau und der Wein im Mittelpunkt der Familie Giovanett. Das Weingut, das in den Gemeinden Neumarkt und Kurtinig liegt und derzeit 60 ha Rebfläche umfasst, wurde im Jahre 1969 von Alfons Giovanett gegründet und vom Sohn Günther erfolgreich weitergeführt. Er hat die Spitzengewächse des Weingutes unter dem Namen Burgum Novum aus den besten Weinbergen seit nunmehr 30 Jahren vereint. Derzeit wird das Weingut von der überaus sympathischen jungen Generation zu neuen Höhepunkten geführt. Aktuell werden im Weingut rund 60% Weißwein und 40 % Rotwein angebaut, die sich über 30 km erstrecken, von Salurn im Süden bis in die Landeshauptstadt. Seit dem Jahre 2011 bewirtschaftet die Familie auch die Riesling-Steillage Sorentberg in Reil in einem Seitental an der Mittel-Mosel, dem Herzstück dieses ältesten Weinbaugebietes von Deutschland.

Die drei einzigartigen Lagen in Buchholz, Glen und Mazon mit den ausdrucksstarken Terroirs - für die Blauburgunderrebe ist die Beschaffenheit der Böden äußerst wichtig - befinden sich auf der kühleren, orographisch linken, also östlichen Talseite des Südtiroler Unterlandes, auf unterschiedlichen Höhenlagen von 450 bis 850 M.

Ines, die seit drei Jahren auch die Präsidentin der weitum bekannten „Blauburgundertage“ ist und viel Energie und „Herzblut“ in die Organisation und jährliche Austragung investiert (*siehe Dionysos Nr 3., Sept. 2018, S. 34-35)* - die heurige Ausgabe erfolgt vom 16. -18. Mai - ließ es sich nicht nehmen, um in ihrem Vortrag auch grundsätzlich auf die Rebsorte Pinot Noir einzugehen- Pin ot bedeutet auf französisch Fichtenzapfen, wegen der Form der Trauben - die in ihrem Weingut mit ~ 12 ha die bei weitem wichtigste rote Sorte darstelle.

Die Erstpflanzung der Blauburgunderrebe, aber auch der anderen Burgunderrebsorten, erfolgte Mitte des 19sten Jahrhunderts in Südtirol durch den Habsburger Erzherzog Johann, Enkel der Kaiserin Maria Theresia. Der Erzherzog hat in der Gegend von Meran im Jahre 1852 einen Weinberg angelegt und das Schloss Schenna erworben. Er gilt als Pionier der im damaligen Deutsch-Tyrol noch nicht heimischen Burgundersorten und des Südtiroler Weinbaus, indem er auch den Drahtrahmen als neue Erziehungsform eingeführt hat.

Bis in die achtziger Jahre hatte diese Sorte jedoch keine große Bedeutung in Südtirol, wohl wegen des geringen Ertrages und wegen des großen Aufwandes bei der Pflege der Weinberge.

Derzeit beträgt die Anbaufläche des Blauburgunderrebe in Südtirol ca 444 ha, mit ansteigender Tendenz. Die besten Anbaugebiete für diese Rebe, die Königin unter den roten Burgundersorten, finden sich in Südtirol vorwiegend im Unterland und im Überetsch. In prädestinierten Lagen werden dort Weine produziert, die den burgundischen Vorbildern mit dem intensiven Duft nach roten und dunklen Beeren, Gewürznelken und Veilchen oftmals verblüffend nahe kommen. Der Ausbau im getosteten kleinen Holzfass, in Burgund als Pièce bekannt, ist mehr oder weniger verantwortlich für die nach Vanille, Gewürze, feines Zedernholz schmeckenden Röst-Aromen im Wein.

Nun gingen Ines und Ivan in medias res und erklärte mit beeindruckender Eloquenz die drei Lagen des Blauburgunderprojektes ihres Weingutes:

Die Lage Buchholz befindet sich oberhalb Salurn auf ca. 440 bis 630 M auf einem nach Nordwesten ausgerichteten Hang auf einer Bruchlinie zwischen kalkhaltigem Dolomitgestein und Porphyrschichten mit hoher roter Lehmauflage. Zwei Lagen-Weine werden von den 25 bis 60 Jahre alten Rebstöcken produziert: der Weißburgunder Tecum und der Pinot Nero Buchholz, ein kühl-fruchtiger, zarter Blauburgunder mit gutem Säurespiel und niedrigem Extrakt.

Die neuen Etiketten auf den Flaschen der Lage Bucholz schmückt der in Salurn um 1700 geborene Clemens Pankert: Mit dem Künstlernamen „Perkeo“ ist er unter Kurfürst KARL III. Philipp von der Pfalz in Heidelberg vor 300 Jahren bekannt geworden. Er war als Mundschenk und kleinwüchsiger Hofnarr nicht nur wegen seines schlagfertigen Witzes, seiner Trinkfestigkeit und seiner Liebe zum Rebensaft berühmt und verantwortlich für den kurfürstlichen Weinbestand im Schloss Heidelberg. „Perkeo“ ist in seine engere Heimat sozusagen zurück gekehrt und verkörpert seit etlichen Jahren die neue Salurner „Maschggra“, verwurzelt in den Traditionen und Bräuchen vergangener Zeiten. Mit „Perkeo“ wird also ein Stück Vergangenheit in die Gegenwart geholt in doppeltem Sinne: Einerseits übernimmt der Zwerg und Hofnarr Perkeo in der Faschingszeit die Herrschaft über Salurn und „ganzjährig“ über die Flaschen der Buchholzer Lagenweine vom Weingut Castelfeder.

Die Lage Glen, in einem Seitental des Unterlandes, ist für das Weingut Castelfeder die historisch wichtigste Lage und erstreckt sich auf 400 bis 800 M oberhalb von Mazon mit der Ausrichtung nach Südwesten und der höchsten Sonneneinstrahlung. Die Reifung der Trauben verzögert sich stufenwese alle 100 Höhenmeter um bis zu einer Woche und die Lese zieht sich deshalb über einen langen Zeitraum von Mitte September bis Ende Oktober hin. Der „Glener“ vereine die Kraft und Fruchtigkeit der tiefergelegenen Weinberge mit der Frische, Eleganz und Finesse aus den höheren Parzellen, betonte Ivan, der Kellermeister des Hauses.

Paul Zandanel mit Brunhilde Marginter

Paolo Tezzele und Franziska Steinhauser

„Die Lage Mazon auf 300 bis 450 m, oberhalb vom Heimatdorf Neumarkt, ist der Grand Crù des Pinot Nero nicht nur in Südtirol, sondern von Italien“

Die Weine werden separat ausgebaut und getrennt 12 Monate in Barrique, eigentlich Pièce- Fässern, die Riserva bis zu 18 Monate gelagert. Auf dem neuen Etikett findet sich die alte Fleimstalbahn, erbaut in den Jahren des ersten Weltkrieges von der k & k Militärverwaltung und aufgelassen in den sechziger Jahren. Heutzutage wird die alte Eisenbahnstrecke mit den erhaltenen Tunneln, Viadukten und der 73 M hohen Glener Brücke als beliebter Spazier- und Radweg genützt.

Die Lage Mazon auf 300 bis 450 M, oberhalb vom Heimatdorf Neumarkt, ist der Grand Cru des Pinot Nero nicht nur in Südtirol, sondern von Italien. Die Lage ist nach Südosten in die Berghänge des Trudner Horns eingebettet und von der langen Abendsonne gesegnet und von den kühlen Fallwinden beeinflusst. Der Pinot Nero Mazon stammt vom höchstgelegenen Hof der Lage, den Kuckuckshof auf ca 450 M. Die zum Teil 60 Jahre alten Reben wurden von Pergolas auf Guyot umerzogen und erwirtschaften mit den engbeerigen Klonen jedoch einen geringen Ertrag. Dieser besondere Blauburgunder überzeugt durch seine kräftige intensive Farbe, den vollmundigen Charakter und seine kraftvolle Struktur. Auf dem Etikett ist die von Weinbergen umgebene Burgruine von Kaldiff abgebildet, die über Mazzon am Abhang zum Trudner Bach thront(e) und nach dem Brand um 1797 verlassen und zur Ruine verfallen ist.

Nach der von Ines und Ivan lebhaft vorgetragenen Theorie ging es selbstverständlich zur Praxis, zur Verkostung der Weine aus den drei klassifizierten Lagen, zum Fachsimpeln und Austauschen der Eindrücke, zum Schauen, Riechen, Schmecken und Degustieren im sorgfältig vorbereiten Degustationsraum. Kompetent sind Ines und Ivan auf unsere Fragen eingegangen: Was haben die Weine gemeinsam, wie entstehen drei komplett individuelle Weine, obwohl sie identisch vinifiziert werden, und wie bringen sie die Terroir Unterschiede stärker zum Ausdruck? Welcher Wein von welcher Lage ist im Vergleich mehr geprägt von Cassis, Himbeere, Eleganz, Weichheit und reich an aromatischen Nuancen? Wie ist die Komplexität, die Struktur, die Eleganz?

Ines und Ivan degustierten mit uns gemeinsam die Blauburgunder-Faßproben 2018 aus den drei Lagen und legten Wert auf das Urteil des Vorstandes der Sommeliervereinigung, allen voran der Präsidentin und der Lektoren und Direktorinnen der Sommelier-Kurse. Zum Glück ist die Wahrnehmung für die Düfte, Aromen und Geschmäcker bei jedem von uns verschieden und so waren die Meinungen nicht einhellig und jeder hatte seinen eigenen Favoriten, wobei wir „auf sehr hohem Niveau“ verkostet haben, so lautete die einhellige Meinung des Vorstandes der Sommeliervereinigung.

Zum krönenden Abschluss wurden wir noch mit einer tollen Südtiroler Marende verköstigt, reichlich flüssig begleitet mit den Lagen-Weinen, die sich als ideale Begleiter entpuppten. Als süßen Abschluss wurden wir verwöhnt mit Leckerli, köstlichem Weinachstgebäck persönlich von der Senior Chefin Alessandra hergezaubert.

Als letztes Higlight unseres Besuches und als großzügige Überraschung kredenzte Ivan zum Abschied und zu vorgerückter Stunde noch seinen Riesling 2017er Alte Reben vom Sorentberg an der Mosel.

Glücklich jene unter uns, die sich Zeit lassen konnten die schönen Dinge im Leben zu genießen und auch nicht auf die Promillewerte Acht geben mussten.

Mögen die Blauburgunder von den einzigartigen Lagen des Weingutes Castelfeder zum Ruhme und Erfolg dieser Rebsorte beitragen.

Donà'scher Weingenuss

Zwei Hektar Weinberge, eine sechsköpfige Familie und dreißig Jahre Erfahrung im Keller. „Wein ist ein Stück Lebenskultur“ – die Sommeliervereinigung besucht das **Weingut Donà** in Eppan.

von Maria Kampp

Willkommen auf dem Weingut Donà im schönen Eppan. Im vergangenen Dezember durfte sich ein Dutzend Vertreter der Südtiroler Sommeliervereinigung davon überzeugen, was das kleine und vergleichsweise junge Weingut zu bieten hat.

Das Weingut befindet sich seit 1965 im Besitz der Familie. Hausherr Hansjörg ist der Südtiroler Weinwelt ein Begriff, war er doch über drei Jahrzehnte lang Kellermeister der Burggräfler Kellerei. Zum Hof gehören zwei Hektar Weinberge. Zwischen Meran und Dorf Tirol befinden sich außerdem vier weitere Hektar in Lohnverarbeitung.

„Im Jahr 2011 haben wir erstmals abgefüllt“, erzählt Hansjörg. „Seitdem haben wir uns von rund 20.000 Flaschen auf 33.000 Flaschen gesteigert.“ Es handelt sich um einen Familienbetrieb, wie er im Buche steht. Hansjörg und Martina sowie die vier Kinder Josef, Martin, Magdalena und Franziska bilden ein Team, das Freude und Begeisterung ausstrahlt. Die Philosophie? „Unsere Weine spiegeln die Typizität ihrer unmittelbaren Umgebung wider,” so Hansjörg. „Unser Terroir ist einzigartig und darauf sind wir stolz. Genau dieses wollen wir bestmöglich zum Ausdruck bringen.“ Die Maxime? „So wenig eingreifen wie möglich!“

Der Erfolg gibt Familie Donà recht. Ihre Weine wurden bereits mehrfach ausgezeichnet (VITAE). Was ist das Erfolgsgeheimnis? Es gelte, so Hansjörg, die Eigenart der jeweiligen Rebsorte, des Bodens, Kleinklimas, der Menschen, der Lage sowie des spezifischen Jahrganges zu respektieren. Weißburgunder und Chardonnay fühlen sich bei der Familie Donà genauso zu Hause wie Vernatsch, Merlot und Lagrein. „Ziel ist, mit Kompetenz und Erfahrung qualitativ hochwertigen Trauben zu authentischen Weinen mit eigenständigem Charakter auszubauen.“ Dass dies gut gelingt, davon dürfen wir uns in aller Ausführlichkeit überzeugen, denn Familie Donà bringt insgesamt sage und schreibe zehn Weine auf den Tisch.

Den Anfang macht ein 2018er Weißburgunder aus Dorf Tirol, der fünf Monate im Holzfass verbringen durfte, gefolgt von seinem Kollegen des Jahrgangs 2016, der neben einer schönen, abgerundeten Säure delikate Reifenoten zeigte. Der Sauvignon Blanc 2018 wurde ebenfalls zu 100 Prozent im Holz ausgebaut, er besitzt eine saftige Mineralität, gepaart mit Eleganz und schönem Trinkfluss. „Ein guter Essensbegleiter, weil er nicht aufdringlich ist“, so das Urteil der Sommeliers. Der Sauvignon 2017 zeigte sich schlank und fruchtig, zugleich cremig, elegant und anhaltend, unterstützt vom leicht spürbaren Gerbstoff.

Fotos: ©Weingut Donà & Albin Thöni

Familie Donà

„Unser Terroir ist einzigartig und darauf sind wir stolz. Genau dieses wollen wir bestmöglich zum Ausdruck bringen.“

Hansjörg Donà

Der Chardonnay 2018, produziert aus Trauben vom eigenen Hof, besaß Fülle und Länge, konnte aber trotzdem mit einem wunderbar frischen Abgang aufwarten. Ausgebaut zu 30 Prozent in Edelstahl und 70 Prozent in Holz, handelt es sich um Hansjörgs wichtigsten Wein. „Das ist ein Wein, der Lebensdauer hat. Chardonnay ist einfach ein Rebsorte mit enormem Potenzial.“ Dank der Verwendung von Trauben alter Reben sowie einer sechzigprozentigen Ganztraubenpressung ist die Handschrift des Kellermeisters klar erkennbar. Kein Wunder, dass dies bei den Anwesenden entsprechende Begeisterung weckte. „Wenn wir schon einmal beim Chardonnay sind, dann lasst uns dort auch bleiben.“ Der 2016 Terlaner Chardonnay ist füllig und lang anhaltend, besonders gut gefiel uns seine frische Salzigkeit.

Weiter ging's mit dem 2018er Vernasch, dessen Kirscharomen für Beifall sorgten. „Vernatsch ist mir ans Herz gewachsen,“ so Hansjörg. Wenig Alkohol, wenig Tannin, typisch in Farbe und Frucht, veredelt mit zehn Prozent Blauburgunder, verspricht er höchsten Trinkgenuss auf der Basis von Eleganz, Frische und Saftigkeit. Unter den Anwesenden werden Reminiszenzen an die Leichtigkeit des Seins laut …

Wir stoßen weiter ins Territorium der Donà'schen Rotweine vor. Der 2017er Merlot, unterstützt von fünf Prozent Lagrein, ist saftig und elegant, und bewegt sich schwerelos zwischen Frucht und Fülle. Bei diesem Wein legt Hansjörg Wert auf Ertragsreduzierung und vergärt offen im Tonneau. Der Ausbau erfolgt dann für ein Jahr im Holz. Der Wein ist noch jung, aber äußerst vielversprechend.

Der 2016er Merlot-Lagrein ist fruchtig und am Gaumen weich und ausgeglichen, trotzdem besitzt er einen beachtlichen Grip und eine lebhafte Säure. Daumen hoch, denn „Merlot hat in Südtirol noch enormes Potenzial und wurde lange unterschätzt“, so das Urteil der Sommeliers. Der Jahrgang 2015 entpuppt sich als Wein mit Persönlichkeit, so die einhellige Meinung. Power, Esprit und ein angenehm seidiger Gerbstoff. Zum großen Finale probieren wir den 2013er Merlot-Lagrein aus der Magnumflasche. „Sehr weich und geschmeidig,“ finden wir. Sein abgerundetes Tannin und Würzigkeit entfalten sich am Gaumen mit jeder Minute aufs Neue, der Lagrein gibt die nötige Frische dazu.

„Wein ist für uns ein Stück Lebenskultur,“ räsonniert Hansjörg zu fortgeschrittener Stunde. Dem können wir nur zustimmen, denn Familie Donà serviert uns eine köstliche Marende, zu der sich's ausgezeichnet weiter verkosten und fachsimpeln lässt. Ein großes Dankeschön für den schönen Abend!

Maria Kampp mit Paul Zandanel

Franziska, Martina und Magdalena Donà

„Eine Kunst“

Debüt der Riserva Weine der **Kellerei Bozen** im „Bauzanum“.

von Manuel Wild*

Der Obmann Michl Bradlwarter, der Geschäftsführer Klaus Sparer und der Kellermeister Stephan Filippi luden Mitte November dutzende Kunden aus der Wein-Fachwelt, der Hotellerie und Sommeliers zur Präsentation der neuen Riserva Linie ein. Um das Entwicklungspotenzial der einzelnen Weine aufzuzeigen, verkostete man die neuen Jahrgänge im Vergleich mit bereits gereifteren „Schätzen“ aus dem Keller. Die Besonderheiten der neuen Riserva-Editionen traten deutlich hervor. Bereits vor dem Öffnen fiel die Aufmachung der Flaschen auf. Diese verfügen nun über ein neues Design, das durch seine klaren Linien und grafischen Elemente die lange Historie mit dem Blick nach vorne verbindet. Neu ist auch, dass mit dem Jahrgang 2017 bislang unbenannte Riserva-Weine „getauft“ wurden. Der Sauvignon Blanc erhielt den Namen Greel, der Chardonnay den Namen Stegher und der Blauburgunder den Namen Thalman.

Stephan Filippi, der seit mehr als 30 Jahren das Zepter nicht nur im Keller in der Hand hält, lief zu bekannt großer Form auf und führte kompetent und souverän durch den Abend. Er zeigte auf, warum es so wichtig ist, Rebsorten entsprechend der Gegebenheiten, welche die Lage bietet, zu pflanzen. Nur so ist es möglich Weine von außergewöhnlicher Qualität zu produzieren. „Gute Weine zu machen sei Handwerk, große Weine zu machen aber eine Kunst“, so der Kellermeister. Er erinnerte auch an die großartige Weinbauarbeit der letzten 40 Jahre. Stephan erklärte, dass neben den Böden und den Lagen, der Winzer, welcher den Boden bearbeitet und dessen Fähigkeiten und Ideen außerordentlich wichtig ist. Bei der Bewirtschaftung sind die Mitglieder der Kellerei in ständigem Dialog mit den Weinbautechnikern. Hinter jedem Wein, der unter dem Logo der Kellerei Bozen auf den Markt kommt, steht die Geschichte von Generationen von Winzern und ihren Familien.

Im Laufe des Abends wurde das gesamte Sortiment verkostet, vier Weißweine und 14 Rotweine, vergleichend mit älteren Jahrgängen, um die besondere Entwicklungsfähigkeit der Riserva –Weine der Kellerei Bozen unter Beweis zu stellen. Als Highlight des Abends entpuppten sich der Mumelter Cabernet Riserva 2011 und der Taber Lagrein Riserva 2011.

Verkostungsnotizen:

GREEL Sauvignon Riserva 2017
Verführerische Zitrusnoten und dezentes Aroma nach Holz. Der Auftakt ist saftig und frisch, die Säure hält die Spannung bis zum Schluss. Das Holz ist sehr gut eingebunden, im Abgang zeigen sich Aromen von exotischen Früchten und feine balsamisch Noten.

MOAR St. Magdalener Classico 2018
Das Weingut Moar ist für den Unterhalt des Pfarrers zuständig. Deshalb gibt es die Weine in Magnumflaschen. Feinwürzige Nase nach Himbeer- und Bittermandel, im Gaumen temperamentvoll und animierend, saftig und kompakt. Ein Anflug von edlen Zartbitternoten im Abgang.

SIEBENEICH Merlot Riserva 2017
Wenn man in Südtirol von Merlot spricht, fällt früher oder später der Name Siebeneich. Von hier kommen wohl mit die besten Merlot Trauben aus dem ganzen Land. Konzentrierte Frucht, zeigt auch floreale und balsamische Noten. Vielschichtig, gute Tanninstruktur, langanhaltend.

MAURITIUS Lagrein Merlot 2017
Eine Cuvée aus ca. 60% Lagrein und 40% Merlot. Der Wein trägt den antiken lateinischen Namen von Moritzing, von wo die verwendeten Trauben ausschließlich herstammen. Der Wein bestach durch seine konzentrierte Frucht, die leichten Gewürznoten und ansprechenden Töne nach Kakao. Ein Wein mit Potenzial.

PRESTIGE Line Lagrein Riserva 2017
Manch einer bezeichnet ihn als kleinen Bruder des Tabers, aber so klein ist er gar nicht, ganz im Gegenteil. Komplexe Nase nach dunklen Früchten und Bitterschokolade. Sehr feines Tannin wird von einer hervorragenden Säurestruktur getragen.

TABER Lagrein Riserva 2017
Er ist das Aushängeschild und berühmte Flaggschiff der Kellerei, gewonnen von den bis zu 80 Jahre alten Reben im Bozner Talkessel, am Taberhof der Familie Mumelter. Kompakter Wein, tiefgründiges Bouquet nach Brombeeren und dunkler Schokolade. Am Gaumen weich, mit samtigem Tannin und verführerischer Frische. Die körperreiche Struktur mit dem komplexen Bouquet verspricht in den nächsten Jahren höchsten Trinkgenuss. Der Taber Lagrein Riserva wurde vom Weinführer VITAE der italienischen Sommeliervereinigung ausgezeichnet.

Fotos: © Albin Thöni

Riserva im Vergleich

Die **Kellerei Bozen** präsentierte ihre Riserva Weine der Jahrgänge 2017 im Vergleich mit älteren Jahrgängen.

von Albin Thöni

Von weitem sieht man den leuchtenden, würfelförmigen Kubus, den spektakulären Neubau, der seit Herbst 2018 der neue Sitz der Kellerei Bozen und zugleich sozusagen das neue Wein-Wahrzeichen der Landeshauptstadt ist (siehe Dionysos Nr 2, Juni 2019, S. 10 – 13). In diesem Niedrigenergiehaus sind die Prinzipien der Funktionalität und ökologischen Nachhaltigkeit auf innovativste Weise verbunden. Die im Hang verborgene unterirdische Produktion verläuft nach den Prinzipien der Schwerkraft, wobei die Trauben schonend von oben nach unten gleiten. Mit ihren 340 Hektar befinden sich die Lagen der Kellerei Bozen zwischen 200 und 1000 Metern Höhe. Die Rotweinsorten, die 52 % ausmachen, gedeihen um Gries, Moritzing, Siebeneich, St. Magdalena/Rentsch und Leitach. Die Weißweinsorten in den höheren Lagen wie Missian, St. Georgen/Jenesien, St. Justina und in Unterplatten am Ritten. Die 224 Mitglieder und das Team der Kellerei Bozen sorgten für einen anspruchsvollen Jahrgang 2019. Den massiven Hagelschäden im Sommer zum Trotz. Derzeit ruhen die Weine in den Fässern und offenbaren langsam ihr Potenzial. Heute, ein halbes Jahr nach den Unwetterschäden, lässt sich ein klareres Bild vom Jahrgang zeichnen. „Wir können mit Gewissheit sagen: die Qualität passt. Dies sei vor allem dem Fleiß und dem unermüdlichen Einsatz der Mitglieder in den Weinbergen in der Zeit zwischen den Unwettern im August und der Lese der Trauben zu verdanken. Es waren sehr viele Extra-Arbeitsstunden nötig, um besonders stark beschädigte Beeren händisch zu entfernen und den Großteil der Ernte zu retten, wobei durch die neueste Technik in der Kellerei das Traubenmaterial besonders schonend weiter verarbeiten werden konnte“, so Kellermeister Stephan Filippi. Die Rückgänge bei der Weinmenge des letzten Jahres liegen im Bereich von 20 Prozent, bei Gewürztraminer und Lagrein zwischen 30 und 40 Prozent. Als herausragend bezeichnet Filippi die Qualität der Weißweinsorten Chardonnay, Sauvignon, Grauburgunder und Gewürztraminer. Unter den Roten sei vom Vernatsch außerordentlich viel zu erwarten, auch Merlot und Cabernet würden sich sehr interessant entwickeln. „Ich denke, dass uns der Jahrgang 2019 als herausfordernd, aber auch spannend in Erinnerung bleiben wird“, so die Einschätzung des Kellermeisters.

Gleichzeitig öffnet sich die Kellerei Bozen mit ihrem Führungsprogramm 2020 verstärkt in Richtung der einheimischen Bevölkerung. Geschäftsführer Klaus Sparer: „Interessierte können die neue Kellerei Bozen im Stadtteil Moritzing ab sofort auch an jedem Freitagnachmittag und an jedem zweiten Samstag mit geleiteten Führungen besichtigen – jeweils nach vorheriger Anmeldung. Wir richten uns in erster Linie an die einheimische Bevölkerung, die einen tieferen Einblick in die moderne Weinproduktion erhalten und unsere Weine besser kennenlernen möchte. Wir würden uns freuen, wenn viele Weinbegeisterte unser neues Angebot in Anspruch nehmen“.

● BY FRANK SMULDERS*

100 points

Weinführer: A critical review off the 100-point **wine-scoring system**. And wine writing in general.

Foto: © Anna Cerrato

Those were the days. When my interest in a professional career started, in the early eighties of last century, I eagerly read the books from Hugh Johnson and Hubrecht Duijker. Professional wine writers who spent much time visiting wine-growing areas and producers, built up a huge (paper) database of tasting notes and stories and published positive, curiosity evoking articles and books, thus opening a whole new world for me. They did not score wines nor wineries, but if you took the time to read their stories you would easily understand which wines or producers they liked best, and between the lines you would also find what they did not like.

Within ten years from then wine writing took a whole new direction when influenced by Robert Parker's Wine Advocate and the also US based Wine Spectator wine scoring on a scale of 100 became leading. It seemed to work well, as it gave readers in a glance of the eye very precise looking information about the quality of the scored wines. And receiving a 100 point score, especially if it came from Parker, was a guarantee for selling out a wine immediately and with that, considerable price increases.

Indeed, much more than the Wine Spectator, Robert Parker's Wine Advocate had a dramatic impact on the world of wine. And until today I will defend my opinion that it was mainly for the best. First of all because Robert Parker, and with that I mean the person, may well have been one of the very best tasters of the last 50 years. Those who ever took the time to drink a wine he described while reading his tasting note, will know what I mean. Secondly, Parker insisted on technical perfection in wines, physiological ripeness of the grape material and concentration. True, from today's point of view he overdid it with the concentration and for example new oak, but we all too easily forget that at that time we all liked that style of wine. It is quite simple: the reason Parker notes made wines sell, is that he was the ultimate spokesman of our taste, the ultimate representative of the world's taste of wine as it was twenty years ago.

But, though I have always been a keen reader of Parker and used his reviews as a guideline in my work as a buyer and seller of wine as well as in my personal shopping lists, I did notice one important flaw in the scoring system: how could Best Buys (meaning, cheaper wines) often get the same rating as a top wine in a lesser vintage. How could an affordable Priorat wine from a cooperative, selected for its outstanding value for many, receive the same 92 points as let's say a Leoville-las-Cases from a lesser vintage? That couldn't be right, because clearly the latter was overall still a much better wine.

But where do we stand today? The wine-bookshelves in bookstores seem to get smaller year after year. Wine magazines have to cope with decreasing numbers of subscribers, and the 100 point scoring (or variations on it like 20 point systems) is omnipresent. The internet has clearly taken its toll with loads of free or at least cheaper information and reviews. We live in a world where everyone with a WSET level 3 certificate calls himself a wine expert and every 21 year old waiter is declared a sommelier, at least on social media. Where bloggers and vloggers with a few hundred followers call themselves influencers and get invited for tasting and 'press' trips to wine regions. It is a jungle out of which the serious part of wine media still has not been able to carve the way out.

Frank Smulders

Publishing about wine, hard copy or digital, has become so little profitable that most wine magazines have now become wine promotors who make their money through advertising but most of all organizing wine events. Absolutely understandable, but any form of critical wine writing has vanished in the hays. Wine scoring now takes place on a ten point scale from 90 to 100, meaning that scores below 95 almost mean an insult to the winemaker and 100 points are thrown at wines as copper sulphate on an organic vineyard after a rainy week.

Moreover, the old problem of relating points to price persists or actually got worse. The cheaper or sometimes also lesser known the wine, the higher the score, relatively speaking.

Where do the producers stand in all this? Well, unfortunately, very ambiguously. Most of them know very well what the problem is, but as they all produce more than they can drink, they need the sales and happily use scores, even the most dodgy ones, to make their sales life easier. Likewise they continue to participate in the events organized by the media, which offers a much nicer alternative to advertising but still does the same thing: it helps to improve scores.

In my country, the Netherlands, school scores go at a scale of ten. A score of 7,5 means you are actually quite good. In wine, 75 points mean the wine is close to undrinkable. I feel that it is time this stops, as one day soon from now it will become counterproductive. But how, I don't know. For the moment the producers, writers and consumers hold each other in hostage in an ever faster turning carrousel of high scores. They have all become 100 point junkies.

**Frank Smulders MW, International Wine Educator (WSET levels 3- 4, organization of study trips and events for professionals), Wine Consultant (production & marketing for producers/buying and marketing for importers-retailers)*

Die Wein-**Genießer**

Der **Alkoholkonsum** in Südtirol wird wieder einmal kontrovers diskutiert. Ein Plädoyer für den moderaten Trinkgenuss.

Foto: © Anna Cerrato

„Für viele ist der Wein eine Liebeserklärung aus der Natur und zählt zu den ältesten Kulturgütern der Menschheit – das muss auch respektiert werden.“

● VON ROMAN GASSER

Vorneweg: Alkohol ist ein bereicherndes Genussmittel und kann zugleich auch ein gefährliches Suchtmittel werden. Die Tragödien, die durch übermäßigen Alkoholkonsum ausgelöst werden, sind tragisch und stimmen einen äußerst traurig – trotzdem kann man einen Genusstrinker nicht als rücksichtslosen Konsumenten abstempeln. Einen rücksichtslosen Trinker, der sich stark angetrunken hinters Steuer setzt, mit einem Genussliebhaber – der in einer tollen Runde Wein verkostet oder in einem Restaurant seinen Wein genießt – gleichzusetzen, würde in unserer Gesellschaft ein großes Problem darstellen und wäre ein falsches Signal. Das würde nur Vorverurteilungen fördern. Und das kann doch nicht das Ziel sein.

Lebenselixier oder Zellgift? Diese Frage stellt sich erst gar nicht, denn beides ist zutreffend. Wie sagt man so schön: Die Dosis macht das Gift. Die Weinkultur in unserem Land ist ein jahrtausendealtes Kulturgut, eine alte Tradition. Südtirol ist das älteste Weinbaugebiet im deutschsprachigen Raum und ist bekanntermaßen ein Speckland und Apfelland. Aber es ist auch ein Weinland mit stolzen 5.400 ha Weinbergen quer durch ganz Südtirol. Diese prägen nicht nur die Landschaft, sie inspirieren auch unsere Alltagskultur, die Dichtung und in besonderer Weise auch die Kunst. Maßvolles Trinken sollte für jeden persönlich immer höchste Priorität haben – denn nur so kann man genussvoll seinen eigenen moderaten Trinkstil bewahren. Ein moderater Trinkgenuss ist auch am gesündesten.

Wie viel Alkohol ist noch gesund? Die Empfehlungen verschiedener Länder gehen weit auseinander. Viele sind der Meinung, gar kein Alkohol zu trinken kann auch ungesund sein.

Ein Blick in den Geschichtsbüchern zeigt: Das sogenannte französische Paradox hat Wissenschaftler darauf gebracht, dass sich Wein möglicherweise positiv auf die Gesundheit auswirkt. Obwohl die Franzosen stark fett essen, leiden sie seltener unter verstopften Arterien und Herzinfarkt als andere. Der große Unterschied in der Lebensweise der Franzosen ist die Vorliebe für Wein – besonders Rotwein. Und tatsächlich fanden die Forscher im Rotwein sekundäre Pflanzenstoffe, die für die gesundheitsfördernden Wirkungen verantwortlich gemacht werden können. Zu den sogenannten Polyphenolen zählen Substanzen wie Quercetin, Catechin, Epicatechin und Resveratrol. Als Antioxidantien hemmen sie die Bildung von Ablagerungen in den Blutgefäßen und beugen so einem Herzinfarkt vor. Weiter hieß es, das tägliche Glas Wein sei gesund. Glaubt man einem früheren Alkoholexperten der Weltgesundheitsorganisation täte selbst die tägliche Flasche Wein der Gesundheit keinen Abbruch. Natürlich ist so ein älteres Statement nicht mehr zeitgerecht (*siehe dazu aktuelle medizinische Aspekte von Dr. Albin Thöni im nebenstehenden Artikel).*

Für viele ist der Wein eine Liebeserklärung aus der Natur und zählt zu den ältesten Kulturgütern der Menschheit – das muss auch respektiert werden. Wein wird heutzutage als Genussmittel wahrgenommen. Menschen, die in der Weinbranche tätig sind, Weinliebhaber, Weinbauern und Weinproduzenten pflegen das Kulturgut Wein zum Beispiel mit interessanten Weinevents. Immer nach dem Motto: der Genuss steht im Mittelpunkt, niemand möchte stark angetrunkene Gäste sehen, die sich im schlimmsten Fall hinters Steuer setzen.

Natürlich gilt ein Grundsatz ganz besonders: Trink zweimal so viel Gläser Wasser wie Gläser Wein und ein großes Glas Wasser, bevor du schlafen gehst, um dem Austrocknen vorzubeugen.

Jeder ist für sich selbst verantwortlich – eine gesunde Selbsteinschätzung, ein Verantwortungsbewusstsein und die Eigenverantwortung sollte doch jeder erwachsene Mensch intus haben.

Fazit: Moderates Trinken ist keine Sünde. Oder wie es der große Wolfgang von Goethe trefflich formuliert hatte: „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken“.

Alkohol liegt in der Luft

Mit voller Kraft ins „Röhrl blasen“. Über die Alkoholproben in der **Atemluft** und im Blut.

● VON DR. MED. ALBIN THÖNI

Bei der Alkoholprobe in der Atemluft und der Kontrolle der Alkoholwerte im Blut wird Unterschiedliches gemessen. Der Alkoholgehalt in der Atemluft liefert einen relativ genauen Anhaltspunkt.

Bisher entscheidend ist jedoch der Alkoholwert, der mittels der Blutabnahme gemessen wird. Der Blutalkoholwert in Gramm Alkohol pro Kilogramm Blut (g/kg = Promille) und der Atemalkoholwert in Milligramm Alkohol pro Liter Luft (mg/ml) sind nicht das Gleiche, aber sie müssen vergleichbar sein. Der ins Blut diffundierte Alkohol wird in der Lunge von eingeatmeter frischer Luft aufgenommen und von der ausgeatmeten Luft wieder abgegeben. Die Konzentration des Atemalkohols wird in mg Ethanoldampf je Liter Atemluft gemessen. Als grober Umrechnungsfaktor gilt der Faktor 2: Ein Atemwert von 0,25 mg/l, gemessen mit dem Alkomaten, entspricht ca 0,5 Promille im Blut. Die Alkoholkonzentration im Blut hat also als Maßeinheit die Promille. Diese Angabe bedeutet die Ethanolmenge in Gramm je Liter Blut.

Aus naturwissenschaftlicher Sicht und den Instituten für Rechtsmedizin kann die Atemalkoholkonzentration jedoch nicht mit ausreichender Sicherheit in die Blutalkoholkonzentration umgerechnet werden.

Bisher ist deshalb allein die Bestimmung des Blutalkohols (BAK) bei Alkoholstraftaten ein Beweismittel vor Gericht.

Das Verhältnis der beiden Maße ist von mehreren Faktoren abhängig, insbesondere vom zeitlichen Abstand der Messung zur Alkoholaufnahme.

Schon während des Trinkens, aber auch noch kurze Zeit danach befindet sich der Körper in der „Anflutungsphase“– der Alkohol diffundiert über den Magen (zu 10%) und den Zwölffinger- und Dünndarm (ca 90%) in die Blutgefäße. Schließlich erreicht die Alkoholkonzentration ihren Maximalwert nach ca einer Stunde. In der Atemluft wird die höchste Konzentration schneller erreicht als im Blut.

Gramm Alkohol in einem Glas

Bier 0,25 l 5% Vol	enthält	10 g	reinen Alkohol
Glas Sekt 0,125 l 11% Vol	enthält	11 g	reinen Alkohol
Glas Wein 0,125 l 12,5% Vol	enthält	12,5 g	reinen Alkohol
Schnaps 4 cl 40% Vol	enthält	12,8 g	reinen Alkohol

Die Anstiegs- und Abfallkurven verlaufen nicht synchron. So kann es sein, dass ein Atemtest 0,55 mg/l ergibt und daraus ein Blutwert von 1,1 Promille abgeleitet wird (mit 95 % Sicherheit).

Der Promillewert im Blut steigt langsamer als der Atemalkohol: Die betroffene kontrollierte Person wäre also bei einer Messung in der Anflutungsphase bei dem Bluttest besser gestellt.

Über die Volumenprozent auf den Weinflaschen und die Umrechnung in Gramm Alkohol.
Wie schnell wird der Alkohol in der Stunde abgebaut?

Die Volumenprozent werden auf den jeweiligen Etiketten der Flaschen angegeben. Diese müssen zunächst in Gramm reinen Alkohol umgerechnet werden, denn die Empfehlungen erfolgen in Gramm reinen Alkohol. Anhand der Gramm reinen Alkohol ist es dann möglich auf die Promille zu schließen. Der Alkoholabbau erfolgt beinahe ausschließlich durch die Enzyme der Leber - die Werkzeuge, die in der Leber zu 90 Prozent den Alkohol abbauen, nämlich die Alkoholdehydrogenase und Acetaldehyddehydrogenase. Es gibt einen geschlechterspezifischen Unterschied des Alkoholabbaues: Die Frauen produzieren normalerweise weniger alkoholabbauende Enzyme und haben deshalb bei gleichem Alkoholkonsum einen um ca 10 % höheren Promillewert.

Wie lange, wie viele Stunden, benötigt aber die Leber um einen Promillewert von z. B. 1,4 abzubauen? Die Enzyme, die den Alkohol in der Leber abbauen, tun dies mit gleichbleibender Geschwindigkeit, unabhängig davon, wieviel reiner Alkohol in die Blutbahnen diffundiert ist, nämlich pro Stunde ca 8 gr reinen Alkohol beim Mann mit einer gesunden Leber!.

Wenn z.B. ein Mann mit 75 Kg Körpergewicht eine Flasche Vernatsch trinkt mit 12, 5%vol, also 6 Gläser zu 125 ml, würde er 75 Gramm reinen Alkohol aufgenommen haben, der über den Magen (deshalb ist es ganz wesentlich, ob der Magen leer oder voll ist, ob man nüchtern oder viel gegessen hat), der Hauptteil aber über den Zwölffinger- und Dünndarm in die Blutbahnen diffundiert ist, so weist er bei nüchternem Magen in etwa einen Promillewert von 1,4 auf. Selbstverständlich würde er bei der Konsumation von höhergradigen Alkoholika (Schnäpse), aber auch bei einem Wein mit 15 %vol diese Promillegrenze viel schneller erreichen. Würde der oben zitierte Mann aber zu seinen 75 KG ein Gewicht von 90 KG aufweisen, also nicht aufgrund einer viel höheren Muskelmasse, sondern nur aufgrund von Fettgewebe, so würde er auf keinen Fall einen niedrigeren Promillewert aufweisen.

Der Alkoholgehalt hängt nicht von der Menge des Fettgewebes ab. Dies ist ein großer Trugschluss. Denn das Fettgewebe ist alkoholabweisend – lipophob - und bietet sich also auf keinen Fall sozusagen als Depot bei zu viel Alkohol im Blut an: Fett lagert also nur minimal den Alkohol im Fettgewebe ein. Ein normalgewichtiger Mann, der 90 Kg wiegt, würde bei dem Konsum von der Vernatschflasche mit 12,5%vol bei nüchternem Magen auf ca 1,1 Promille kommen.

Nachdem die Enzyme einer gesunden Leber ca 8 gr reinen Alkohol, bzw. 0,13 Promille pro Stunde, abbauen, würde man annähernd 10 Stunden benötigen um die 75 gr reinen Alkohol abzubauen, also wieder ganz nüchtern sein nach dem Konsum einer 0,750 ml Flasche Vernatsch mit 12, 5 %vol.

In fortgeschrittenem Alter, also als Senioren, benötigt die Leber eher mehr Stunden um den Alkohol völlig abzubauen.

Wine? **Yes!**

Gump Hof: Steeped in history, rooted in the present.

● BY MARIA KAMPP

Gump Hof in Fiè allo Sciliar dates back to medieval times. With documentary evidence going back as far as to 1546, Gump Hof is overlooking the southernmost part of the Isarco valley. Once upon a time it lay right on the north-south route crossing the Alps! It is worth bearing in mind that centuries ago travellers did not use the valley floor as their throughway but preferred the routes higher up.

Grapes have been cultivated at Gump Hof since ancient times. For centuries Gump Hof undertook mixed farming and supplied nearby Schloss Prösels with wine and other agricultural products. Oswald von Wolkenstein even referred to the area's wines in one of his poems! In more modern times Gump Hof used to deliver its grapes to the local cooperative but Gump Hof has been producing and selling its own wines for more than a decade now. "Gump Hof has been in the same family for more than two hundred years," explains owner Markus Prackwieser. "Historically wine was only one of its products. Concentrating on cultivating grapes and making wine is, relatively speaking, a fairly recent thing and still an ongoing process." Indeed, some of Gump Hof's remaining green pastures are still being converted into vineyards. As of the present day, five hectares are under cultivation, plus an additional two hectares of rented land. Markus has planted Pinot Noir grapevines next to the grounds of Schloss Prösels in 2019 - they make for a beautiful sight.

Gump Hof's soils are mainly quartz-porphyry. Some sub zones consist of dolomite. With an angle inclination of 55 to 70 per cent, the Gump Hof terroir is not for the faint hearted! Situated at an altitude of 450 to 850 metres above sea level, the steep slopes are overlooking the southernmost part of the Isarco valley. Climate-wise, however, Gump Hof is closer to Bolzano. The southern afternoon wind Ora makes its appearance in the afternoon whereas after nightfall the Dolomites are sending falling winds that help aeration and achieve much-needed cooler temperatures during harvest time. "Conditions for getting healthy, richly aromatic fruit are ideal," explains Markus.

Historically the two grape varieties cultivated at Gump Hof were Schiava and Pinot Bianco. Until 2000, Gump Hof used only the Pergola as a training system, but that has changed ever since. The winery has been expanded twice, once in 2012 and once in 2018. Carved into the rock and with bare rock on three sides, the cellars are beautiful from an aesthetic point of view, but Markus is happy with them for other reasons, too. "There's a stable temperature year round," he says. "Humidity levels are ideal for maturing wine in oak barrique and tonneau." Markus is only using French oak for ageing in small barrels and acacia for larger ones. We also get a peek at the brand-new, yet to be inaugurated tasting room, also carved into the rock.

After the cellar tour Markus Prackwieser and Judith Unterholzner introduce us to Gump Hof's wine portfolio. Markus' wines won numerous awards from VITAE, Slow Wine and Doctorwine. His 2018 Renaissance Pinot Bianco Riserva 2016 was awarded 93 points by Robert Parker. Gump Hof's wines come in three lines: classic Mediaevum, Praesulis and the high-end Renaissance.

Fotos: ©Gumphof

The Pinot Bianco Mediaevum 2018, produced in stainless steel, is fresh and typical of its grape varietal. As for the Pinot Bianco Praesulis, one third has been fermented and matured in tonneau. Offering a lovely combination of maturity and freshness, we like its chalky minerality and its nice salty finish. We also very much like the current vintages of Praesulis Sauvignon Blanc and the Praesulis Gewürztraminer. The Gewürztraminer is pleasantly lean and leaves no bitterness in the finish, making for a well-balanced, harmonious experience.

Only the grapes in the best vintages make it to the Renaissance line. Markus pours a 2015 Renaissance Pinot Bianco Riserva. The wine fermented in oak and spent another twelve months on the lees before being treated to one year in the bottle. It has great structure and an elegant mineral finish. The Renaissance Sauvignon Blanc has only been released twice so far, once in 2014 and once again in 2016. Markus is obviously happy with the result and so are we, feeling enchanted by its elegant floral aromas.

As for the reds, the 2018 Schiava Mediaevum from the classic line is juicy and fun to drink without being ordinary at all. "Very precise and to the point," we all agree. The Praesulis Pinot Noir is fruit-driven yet elegant and then, of course, the 2016 Renaissance Pinot Noir Riserva is a different story altogether. To be officially released in October this year, the grapes underwent cold maceration for a full week, with forty per cent whole bunch fermentation. This was followed by another three to four weeks on the skins before malolactic fermentation in barrique. "This wine spent eighteen months in oak and then another eighteen months in the bottle," explains Markus. "It's fully expressing the soils and the micro climate." Indeed this Pinot Noir is elegant and complex, gifted with a fine tannin and a long persistent finish. We're sure Oswald von Wolkenstein would have liked it just as much as we did!

Blick in die **Zukunft**

Sieben Referenten sprachen bei den **Weinbautagen** in der **Kellerei Meran in Marling** über die gelände-klimatische Bewertung der Weinbauflächen – und über Neuerungen bei den Pflanzenschutzmitteln.

● VON ROMAN GASSER

Es war eine interessante Tagung mit vielen relevanten Themen. Sieben Referenten haben sich bei den Weinbautagen in Marling ausführlich über Neuentwicklungen geäußert.

Andreas Kraus *(Amtsdirektor beim Amt für Obst- und Weinbau)* über die Pflanzgenehmigungen: Auch für 2020 wurde bestätigt, dass die unentgeltlichen Pflanzgenehmigungen aus der Weinmarktordnung im Ausmaß von 1% der Rebfläche der Provinz Bozen verteilt werden. Das entspricht insgesamt 55,2 ha. Die höchsteinreichbare Fläche pro Antragsteller ist wie bereits 2019 auf 3.000 m² beschränkt.

Paul Hafner *(Südtiroler Beratungsring)* über den ungewöhnlich starken Mehltaubefall im letzten Weinbaujahr: Die im Referat aufgezeigten Punkte zur Biologie des Pilzes und den Risikofaktoren im Anbau gaben dem Weinbauer wichtige Informationen, um den Pilzdruck in den eigenen Anlagen in Zukunft besser einschätzen zu können.

Florian Haas *(Laimburg)* über das Thema wie die Bodenfruchtbarkeit im Weinbau gemessen und gesteuert werden kann: Die Einsaaten von Gründüngungspflanzen in die Fahrgasse ist sowohl für den Erhalt als auch für den Aufbau von Humus eine bereits weitreichend gängige Technik. Am Versuchszentrum Laimburg wurden seit 2009 Anpassungen dieser Technik an die Südtiroler Bedingungen erfolgreich erprobt.

Gruppenfoto Referenten und Organisatoren (v.l.n.r hinten): *Christoph Wolf, Thomas Weitgruber, Arno Schmid, Lukas Vigl Egarter* ***(v.l.n.r. vorne):*** *Kaspar Platzer, Paul Hafner, Raffael Peer, Florian Haas, Andreas Kraus, Gerd Innerebner, Stefan Kapfinger*

Arno Schmid *(Versuchszentrum Laimburg)* und **Lukas Vigl Egarter** *(EURAC Research)* über die gelände-klimatische Bewertung der Weinbauflächen in Südtirol: Während derzeit bestehende Anbaugebiete in Zukunft vielleicht zu warm sein könnten, dürfte in anderen Zonen der Weinbau erst durch den Klimawandel möglich werden. In Bergregionen könnten sich diese neuen Gebiete in höheren Lagen befinden. Das vom Europäischen Regionalfond finanzierte Interreg-Projekt REBECKA *(Rebsorten- und Weinbauflächen-Bewertungsmodell unter Berücksichtigung der Auswirkungen und Chancen des Klimawandels in den Alpen)* hatte zum Ziel, ein Bewertungsmodell für den Südtiroler und Kärntner Weinbau zu erstellen, anhand dessen die Weinbaueignung aller landwirtschaftlich genutzten Grundparzellen in den Regionen ermittelt werden kann.

Gerd Innerebner *(Laimburg)* und **Raffael Peer** *(Südtiroler Beratungsring)* über Neuerungen bei der Applikationstechnik von Pflanzenschutzmittel: Ziel von Pflanzenschutzbehandlungen ist die Gesunderhaltung der Weinreben, um einen Ertragsausfall zu verhindern und die Qualität zu sichern. Derzeit ist die Benutzung von luftansaugenden Injektordüsen eine vielversprechende Lösung, um Abdrift zu vermeiden. Eine alternative Methode zum Sprühgerät könnte in Zukunft die stationäre Applikation von Pflanzenschutzmitteln sein. Die Wirkstoffe werden dabei durch fix in der Rebzeile montierte Düsen ausgebracht.

Zum Abschluss gab es eine Weißburgunder-Verkostung und eine Vertikalverkostung der Vernatsch-Topselektion „Fürst".

Unterricht mit Lynne Sheriff

„Weinwissen **erleben**“

10 Jahre erfolgreicher Einsatz für die Weinkultur und den Weingenuss. Die **Weinkademie** Südtirol.

● VON ALBIN THÖNI

Die Südtiroler Weinakademie wurde im Jänner 2010 in Kaltern im Rahmen eines notariellen Aktes gegründet, unter der Federführung der Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung, Chris Mayr, und der Kooperation mit der Initiative wein.kaltern und dem Tourismusverein Kaltern. Das Vorbild war die „große Schwester“, die Weinakademie in Rust am Neusiedlersee.

Dr. Josef Schuller MW, der erste Master of Wine Österreichs, hatte von Beginn an seine Zusammenarbeit sowie sein Mitwirken an der Realisierung der Südtiroler Weinakademie angeboten um die Kontakte zu seiner europaweit operierenden Weinakademie zu intensivieren.

Für die Südtiroler Sommeliervereinigung und wein.kaltern war es wichtig Wein und Kultur zur Weinkultur zu verbinden und das Thema Wein zu vermitteln und dieses schon lange geplante Anliegen mittels der Weinakademie in die Tat umzusetzen. Weitere wichtige Gründungsmitglieder und Unterstützer waren neben den Mitgliedern der damaligen Landesregierung Luis Durnwalder, Hans Berger und Werner Frick, die Weingüter und die Freien Weinbauern.

Die Weinakademie wird als Genossenschaft geführt und sie hat ihren Sitz in Kaltern. Neben der Obfrau Chris Mayr, die zugleich auch Weinakademikerin und Lektorin an der österreichischen Weinakademie ist, haben von Beginn an als Vize-Obmänner Michael Graf Goess-Enzenberg für die freien Weinbauern und Sighart Rainer als Präsident von wein.kaltern und des Tourismusvereins Kaltern die Belange der Weinakademie tatkräftig unterstützt. Weitere Mitglieder des Verwaltungsrates waren oder sind Gertrud Benin als Bürgermeisterin, Manfred Schullian, Robert Sinn, Armin Dissertori für die privaten Förderer und Elke Gruber. In letzter Zeit dazu gestoßen sind Eduard Bernhart für das Weinkonsortium und Christian Sinn, der Obmann der Kellerei Kaltern.

Die offizielle Eröffnung der Weinakademie erfolgte im Juni 2010 in Anwesenheit des zuständigen Landesrates Hans Berger, der seine Freude über die Gründung der Weinakademie ausgedrückt hat – „Das Eintauchen in die Welt der Weine, deren Geschichte und Kultur stellt eine persönliche Bereicherung dar, die man nicht mehr missen möchte“ - und von Josef Schuller, den Direktor und Leiter der Weinakademie Österreich, die im Jahre 1991 von ihm gegründet worden ist und mittlerweile für eine europaweit orientierte Aus- und Weiterbildung im Weinbereich sorgt.

Dipl.- Genussbotschafter

Das Ziel war es, unabhängig von den drei Sommelierkursen, die bereits seit Jahrzehnten von der Südtiroler Sommeliervereinigung angebotenen werden, möglichst attraktive, praxisorientierte Veranstaltungen in Form von Seminaren und Schulungen an jedem Ort in Südtirol anzubieten. Nicht nur für Weinprofis und Servicefachleute, sondern vor allem auch für Weinliebhaber und Weininteressierte, um letztlich mit Schnupper- und Intensivkursen für Einsteigerinnen und Einsteiger sowie Interessierte die „Weinkultur“ in der Restauration, in der Gastronomie, aber auch für den Normalverbraucher zu fördern und den gepflegten Umgang mit dem Kulturgut Wein näher zu bringen.

Jeder Interessierte sollte die Möglichkeit haben über die Weinakademie seinen Wein-Horizont mit Fachwissen aus der gesamten Wein-Welt zu erweitern und sich Grundkenntnisse anzueignen.

Mit den von der Akademie angebotenen Kursen, wie dem „Kleinen Wein-ABC“, dem „Vertiefenden Wein-ABC“, Weinseminaren in Englisch: „let’s talk about wine“, Weinschulungen und Verkostungen von exklusiven Weinen mit international bekannten Referenten - zumal Weinakademikern und Master of Wine, wie Pepi Schuller, Frank Smulders, Lynne Scherriff, Roman Horvath, Andreas Wickhoff und mit vielen Kellermeistern - sollte letztlich eine Lücke geschlossen werden zwischen den lernintensiven Sommelierkursen und allen Weininteressierten, Weinliebhabern und Wissensdurstigen.

Die vor zehn Jahren gegründete Weinakademie hatte sich mit einem in den letzten Jahren immer breiter gefächerten Angebot zur Aufgabe gesetzt, ein Zentrum für das Weinwissen zu werden, ein Ort des Lernens, eine Drehscheibe des Netzwerkens für die Weinkultur und des Genießens, sowie nicht zuletzt auch mit Knigge Kursen rund um die richtige Weinkultur.

> „Die vor zehn Jahren gegründete Weinakademie hatte sich mit einem in den letzten Jahren immer breiter gefächerten Angebot zur Aufgabe gesetzt, ein Zentrum für das Weinwissen zu werden.“

Weinakademiker Frank Smulders

Christine Mayr mit Pepi Schuller

Fotos ©Albin Thöni

Mit speziellen Aufbaukursen, wie dem Basisseminar und dem Aufbauseminar 1 und 2 „Wines ans Spirits“ wurde auch der Eintritt in die Ausbildung zum „Diploma in Wines and Spirits“, zum Weinakademiker in Rust ermöglicht.

Ab dem Jahre 2013 organisiert die Weinakademie in Zusammenarbeit mit der Handelskammer Bozen (EOS) zweimal im Jahr Kurse zur Ausbildung zum Genussbotschafter der Qualitätsprodukte Südtirols mit Diplomabschluss und ab 2014 erweiterte sie ihren Tätigkeitsbereich auch auf das „handwerklich“ gebraute Bier um die Bierkultur in seiner Vielfalt zu entdecken, mit einem eigens dafür geschaffenen Ausbildungskurs zum Bier-Experten, ebenfalls mit Diplomabschluss. Fortbildungen rund um edle Destillate, Wein und Käse, Wein und Speck, Schokolade und Wein, Workshops mit der Aroma Schule 1 und 2 und viele Weinstammtische ergänzten die vielseitige Tätigkeit. In Kochkursen mit einem Küchenchef und mit einem versierten Sommelier wird auch die Speisen-Weinanpassung geübt.

Im Jahre 2019 wurden insgesamt 104 Kurse, Seminare, Fortbildungen in allen Gegenden Südtirols organisiert, an denen 761 Personen teilgenommen haben.

Es galt schlussendlich die Südtiroler Weinakademie als Kompetenz -Zentrum für das gesamte Weinwissen Südtirols aufzubauen und als Kooperationspartner eine wichtige Anlaufstelle für die gesamte Weinwirtschaft in Südtirol zu schaffen.

Klima und Klimawandel

Es hat lange gedauert bis der Klimawandel als **ernstzunehmende Herausforderung** in Gesellschaft und Politik angekommen ist. Dabei gehören Weinbau und Kellerwirtschaft noch zu jenen Sektoren, die relativ früh auf steigenden Temperaturen aufmerksam wurden und sich Gedanken über **Auswirkungen** und Anpassung gemacht haben.

Foto: ©123RF.com

● VON GEORG NIEDRIST*

Das ist kein Zufall: Es gibt wenige Wirtschaftssektoren, die so stark mit Witterung und Klima verbunden sind wie die (Qualitäts-) Weinproduktion. Je nach phänologischem Entwicklungsstand der Rebe machen sich bereits geringe Abweichungen vom „Normalklima“ im Weinberg und letztlich in der Flasche bemerkbar.

Südtirol ist aufgrund seiner Geographie von jeher ein Anbaugebiet mit einem enorm breiten klimatischen Spektrum. Die Anbaugebiete erstrecken sich von den Tallagen auf 200m bis neuerdings in Höhenlagen über 1000m. Im Extremfall wie im Unterland liegen die wärmsten Lagen in Neumarkt und die höchsten Lagen in Aldein nur wenige Kilometer Luftlinie auseinander. Auf Europa projiziert entspricht dies in etwa der klimatischen Bandbreite zwischen Mittelspanien und Mittelengland.

Der globale Anstieg der Temperaturen ist mit +1.5° seit den 1960er Jahren auch in Südtirol messbar und spürbar. Für die nächsten 30 Jahre ist noch einmal mit einer Erhöhung von 1.5°C zu rechnen. Der Temperaturanstieg fällt laut aktuellen Berechnungen sogar noch etwas stärker aus, als von den ersten Modellen in den 80er Jahren vorhergesehen. Ohne Reduktion der Treibhausgasemissionen geht die Klimaforschung von einem Temperaturanstieg von bis zu 7°C bis zum Ende des 21. Jh. aus.

Schon allein die bisherige Erwärmung hat dazu geführt, dass sich die pflanzlichen Entwicklungsstadien und damit auch die Weinlese in den letzten 30 Jahren um 2-3 Wochen nach vorne verschoben haben. Der Richtung Spätsommer tendierende Erntetermin, der durch die Mengenreduktion noch begünstigt wurde, führt wiederum zu einem schnelleren Säureabbau, geringere Tag/Nachtschwankungen schwächen die Aromaausbildung. Nicht zuletzt bedingen hohe Temperaturen während der Lese, dass das Traubenmaterial gekühlt werden muss um Spontangärungen und Aromaverluste zu unterbinden.

Die mittleren jährlichen Niederschläge bewegen sich aktuell zwischen 500mm im Vinschgau und 900mm im Unterland. Aufgrund der starken jährlichen Schwankungen sind bereits über 80% der Südtiroler Weinbaufläche mit einer Beregnung ausgestattet; ein Vorteil gegenüber anderen Anbaugebieten. Im Gegensatz zur Temperatur wurde bisher kein signifikanter Trend im Jahresniederschlag festgestellt, auch zukünftige Klimaszenarien gehen nicht von starken Änderungen des Gesamtjahresniederschlages aus. Allerdings rechnen die Modelle mit einer Konzentration der Niederschläge auf kürzere Zeiträume und in Folge mit längeren Trockenperioden.

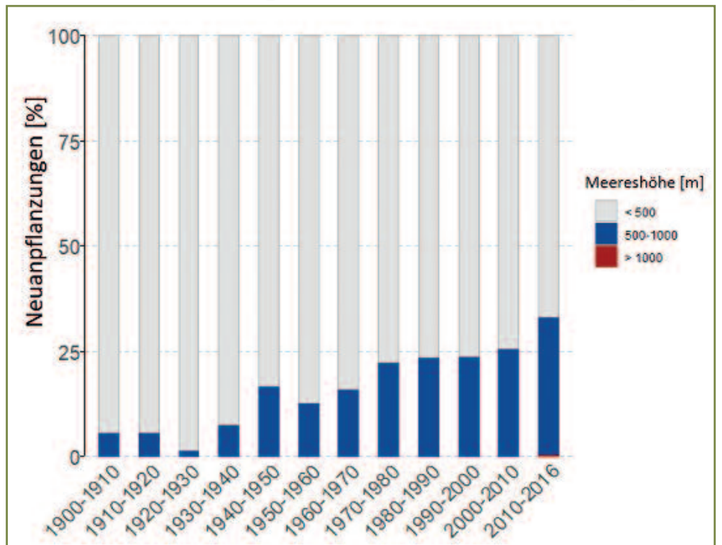
Abgesehen vom stetigen Temperaturanstieg machen der Weinwirtschaft und der Landwirtschaft generell das Auftreten von sog. Extremereignissen zu schaffen. Außergewöhnliche Hitze und Dürreperioden, Hagel und Spätfröste treten zwar statistisch gesehen selten auf, haben aber enormes Schadpotential und sind damit nicht weniger relevant als die kontinuierliche Erwärmung. In Südtirol gibt es bis jetzt (aufgrund der schwachen Datenlage) keinen Beleg für eine Häufung solcher Extremereignisse, allerdings weisen internationale Studien daraufhin, dass bei allen relevanten Extremereignissen mit einer Zunahme, bzw. einer Intensivierung zu rechnen ist.

Ein effizienter Umgang mit der Ressource Wasser ist eine der zentralen Anpassungsstrategien. Dazu zählen eine bedarfsorientierte Bewässerung (möglichst auf Parzellenebene) und eine gezielte Bodenbearbeitung. Eine immer wieder genannte Anpassungsmaßname im Weinbaus ist die Veränderung im Sortenspektrum hin zu später reifenden Sorten. Allerdings setzt diese Veränderung Erfahrung im Umgang mit der neuen Sorte voraus, sowohl in Anbau und Keller als auch in der Vermarktung. Als Gebirgsland hat Südtirol schließlich noch die Möglichkeit mit dem angestammten Sortenspektrum nach oben hin auszuweichen, eine Entwicklung die in den letzten 20 Jahren verstärkt stattgefunden hat. Allerdings, Hangneigung und Hangausrichtung schränken potentielle neue Weinbauflächen ein. Zudem zeigen späte Jahre wie letzthin 2019, dass der Ausdehnung nach oben Grenzen gesetzt sind.

Nicht zuletzt muss sich auch der Weinsektor seiner Verantwortung bei der Reduktion von Treibhausgasen stellen. Zwar ist der CO2 Fußabdruck im Vergleich zu anderen Sektoren deutlich geringer, allerdings gibt es auch hier Verbesserungspotential, z.B. vom Humusaufbau im Weinberg über eine Gewichtsreduktion der Flaschen bis hin zum Einsatz von Mehrwegflaschen im unteren bis mittleren Qualitätssortiment. Diese Maßnahme wäre der mit Abstand effizienteste Weg zur Reduktion von Treibhausgasen. Sie scheitert aber meist daran, dass viele Betriebe an ihren eigenen Flaschenformaten und –farben festhalten wodurch eine Mehrfachnutzung logistisch kompliziert und preislich uninteressant wird.

**Institut für Alpine Umwelt, Eurac Research*

Höhenverteilung der Neuanpflanzungen



Höhenverteilung der Neuanpflanzungen im Südtiroler Weinbau seit 1900. Seit den 1960er Jahren hat sich der Anteil der Anbaufläche oberhalb von 500m verdoppelt, in den letzten 10 Jahren wurden erste Anlagen auch oberhalb von 1000m Meereshöhe angelegt. Quelle: LAFIS, Autonome Provinz Bozen.

Bearbeitung: Lukas Egarter Vigl und Simon Tscholl (Eurac Research)

Zum Autor

Georg Niedrist ist zwischen Girlaner Weinbergen aufgewachsen und hat in Innsbruck Biologie studiert. Seit 2006 arbeitet er am Forschungszentrum Eurac research und beschäftigt sich mit den Auswirkungen von Klima- und Landnutzungswandel auf Umwelt und Landwirtschaft. 2019 wurde er für seine Untersuchungen im Rahmen des Südtiroler Nachwuchsforscherpreises geehrt.

Foto: ©Vereinigung Südtiroler Sektezeuger

Auf **Erfolg**skurs

Mit 300.000 Flaschen im Jahr macht der **Südtiroler Sekt** einen Bruchteil der gesamten Weinproduktion Südtirols aus, doch dessen hervorragende Qualität findet immer mehr Anerkennung.

● VON EDUARD BERNHART*

So wurden im Sparkle, einem renommieren Führer für trockene Sekte, gleich 3 Südtiroler Sekterzeuger mit der Höchstnote, den 5 Sfere ausgezeichnet, es handelt sich um folgende Aushängeschilder:

Comitissa 2015 - Sekt Pas Dosè Riserva von der Sektkellerei Lorenz Martini
Spumante Extra Brut Riserva 2013 der Arunda Sektkellerei
Spumante Extra Brut Riserva 1919 – 2013 von Kettmeir

Laut Sparkle ist die Sektproduktion in Südtirol zwar gering, bringt jedoch hervorragende Ergebnisse, die im weltweiten Wettbewerb ganz vorne mit dabei sind. Südtiroler Sekt zeichnet sich durch seine Qualität und den einzigartigen Ausdruck und Identität aus. Sparkle ist nicht der einzige Führer, der die Südtiroler Sekte ausgezeichnet hat, drei Südtiroler Sekte würden im Führer Vini Buoni d'Italia mit Le Corone ausgezeichnet:

Sekt Blauburgunder Pas Dosé 2013 von Franz Haas
Cuvée Marianna 2013 - Spumante Extra Brut der Arunda Sektkellerei
Hausmannhof 2009 - Spumante Brut Riserva von Haderburg

Sepp Reiterer, Präsident der Südtiroler Sektvereinigung ist überzeugt, dies ist ein Ergebnis von Streben nach Qualität, einzigartiger Klima- sowie Bodenbedingungen und großer Leidenschaft für den Sekt nach der klassischen Methode.

**Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger*

Benimm dich ...

Foto: ©Luca Mistergusto Managlia

Die **Verhaltensregeln** beim Weintrinken werden meistens unterschätzt, aber trotzdem sollte jeder ein paar **Grundregeln** einhalten. Ein kleiner Knigge für Weintrinker und die, die es werden wollen.

● VON ROMAN GASSER

Es gibt viele Gebote, wie man am besten Wien trinkt, aber die meisten gehören der steifen Etikette an. Wichtig ist es, auf ein paar einfache Regeln zu vertrauen. In erster Linie soll man den Wein natürlich nicht „saufen“ – also nicht so schnell wie möglich in den Rachen schütten – aber das sollte jedem klar sein.
Der Wein wird nicht getrunken, sondern in kleinen Schlucken genossen und verkostet.
Ein Weinglas muss stets am Stiel gehalten werden, somit wird verhindert, dass sich durch das Halten am Kelch die Weintemperatur verändert. Auch optisch gibt es kein gutes Bild ab, wenn man mit der Hand am Weinglas herumläuft.
Drei Finger reichen aus, um ein Weinglas richtig zu halten – auch die Balance ist dadurch gegeben.
Auf jeder Party oder Fest ist heutzutage fast alles erlaubt, Hauptsache es macht Spaß, bei großen Anlässen wie einer Hochzeit oder einem Empfang sollte man immer stilgerecht mit dem Wein umgehen, um sich nicht maßlos zu kompromittieren.
Auch ein volles Weinglas ist ein No-Go, man sollte immer das Weinglas maximal zu einem Drittel voll machen, niemals mehr – sollte man durstig sein, kann man ja sein Glas immer wieder neu einfüllen lassen.
Ein weiterer Vorteil, wenn man sein Glas nur zu einem Drittel voll macht: man riecht die Aromen viel besser und kann somit den Wein besser bewerten und auch genießen.
Beim Einschenken sollte man stets vorsichtig umgehen und langsam den Wein in das Glas schütten.
Als Single prostet man den Gästen zu und greift dann zum Besteck und gibt somit den anderen das Signal, dass es losgehen darf. Als Paar übernimmt der Mann die Aufgabe mit dem Weinglas und die Frau die Besteck-Aufgabe.
Beim Thema Anstoßen scheiden sich die Geister. Hier gibt es die größte Unsicherheit. Hierbei muss man zwei Situationen unterscheiden: bei größeren Festen und Zusammentreffen reicht es vollkommen aus, wenn man sein Glas anhebt und den anderen zuprostet, in kleineren Runden kann man dann auch richtig anstoßen.
Am angebrachtesten ist es immer noch sein Glas zu heben und jeder schaut jedem kurz in die Augen, trinkt einen Schluck und schaut sich nochmals an, bevor man das Glas geräuschlos zurück zum Tisch bringt. Ein große Ausnahme bildet der Silvesterabend: dort gibt es keine Regeln und jeder kann mit jedem seinen Glaskontakt auch mehrmals suchen.
In einsamer Zweisamkeit gibt es keine Regeln, es hängt immer von jeweils anderen ab, ob er das Geklirre attraktiv findet oder nicht. In diesem Sinne: Benimm dich my Darling ...

Foto: © 123RF.com

Vini imbottigliati: Controllo di sterilità

Una prerogativa irrinunciabile per **i vini in bottiglia** è rappresentata dalla loro stabilità microbiologica, che garantisce una lunga godibilità del prodotto.

di Andreas Putti e Laura Russo*

Sebbene i lieviti e i batteri siano necessari e utili in determinate fasi della vinificazione, la loro presenza nel prodotto finito costituisce un problema, poiché sono in grado di provocare alterazioni più o meno evidenti delle caratteristiche organolettiche. Per prevenire qualsiasi alterazione microbiologica in bottiglia, il vino viene solitamente filtrato prima dell'imbottigliamento. Per accertare il successo della filtrazione e la pulizia o la sterilizzazione dell'impianto di imbottigliamento, in laboratorio viene eseguito un controllo di sterilità. Dai risultati ottenuti si possono trarre considerazioni e conclusioni riguardanti la qualità del processo di imbottigliamento ed eventuali punti di miglioramento all'interno dell'azienda.
I microrganismi che provocano le principali alterazioni nei vini imbottigliati sono rappresentati dai batteri acetici e da quelli lattici. Alcune volte però, può essere rilevata anche la presenza di comuni lieviti, come i saccaromiceti. Altri lieviti di natura alterante, come ad esempio, i lieviti della fioretta che appartengono ai generi Pichia, Hansenula e Candida necessitano di ossigeno per il loro sviluppo e non costituiscono un grosso pericolo nei vini imbottigliati.
La fase tecnologica di filtrazione tiene conto di un importante fattore biologico, cioè la grandezza delle cellule batteriche e di lievito. Infatti, in base alle caratteristiche morfologiche dei microrganismi deputati alle alterazioni del vino, si prende in considerazione la tipologia di filtri da utilizzare per la loro rimozione quantitativa. Bisogna considerare che le cellule di lievito hanno dimensioni comprese tra 3-20 µm, quelle dei batteri acetici tra 0,6-4 µm e quelle dei batteri lattici tra 0,45-10 µm. Per questo motivo, le membrane filtranti dovrebbero essere costituite da pori con un diametro di ≤ 0,45 µm.
Nel laboratorio di analisi microbiologiche del Centro di Sperimentazione Laimburg, il metodo per la ricerca dei microrganismi nei vini in bottiglia viene eseguito mediante filtrazione su membrana. Il metodo consiste nell'apporre una membrana sterile, avente pori capaci di trattenere sulla loro superficie particelle con diametro maggiore di 0,45 µm, su una rampa di filtrazione. Sopra la membrana viene versato il quantitativo di vino che, grazie ad un sistema di aspirazione, passa attraverso le maglie della membrana, e quindi la componente liquida viene eliminata. Ogni microrganismo trattenuto sulla parte superiore della membrana, forma una cosiddetta colonia dopo l'incubazione su un terreno adatto alla sua crescita. Solitamente per il controllo di sterilità vengono utilizzati due tipi di terreno. Il primo serve ad accertare la presenza di lieviti, batteri acetici ed eventualmente muffe e la sua incubazione avviene a circa 27°C per 4 giorni. Il secondo tipo di terreno, invece, seleziona i batteri lattici, i quali esigono condizioni di crescita più restrittive e prolungate. In questo caso, l'incubazione avviene in condizioni di anaerobiosi, cioé senza ossigeno e ad una temperatura di circa 30°C per 10 giorni.
Al termine del periodo d'incubazione sui relativi terreni, viene eseguita la conta del numero di colonie cresciute sulla membrana. Il risultato viene quindi espresso in UFC (unità formanti colonie) per il volume di campione filtrato. Solo se il vino contiene 0 UFC/bottiglia può essere considerato sterile.
Nel caso in cui siano presenti microrganismi non è possibile stabilire a priori se questi saranno in grado di moltiplicarsi, perché un loro eventuale sviluppo dipende da più fattori, come ad esempio il pH, la SO2 libera, la temperatura di stoccaggio e gli zuccheri residui come il glucosio e il fruttosio. In generale, un vino che contiene meno di 10 UFC/bottiglia benché non sterile, può essere considerato a basso rischio dal punto di vista microbiologico. Nel caso in cui il vino contenga più di 10 UFC/bottiglia, al contrario, deve essere considerato sicuramente a rischio.
Sulla base del tipo di microrganismi rilevati con il controllo di sterilità è possibile trarre delle conclusioni sulle eventuali fonti di contaminazione. La presenza di lieviti del genere Saccharomyces e di batteri lattici il più delle volte sta ad indicare che la filtrazione finale durante l'imbottigliamento non è avvenuta in modo corretto. Nel caso in cui siano stati rilevati lieviti della fioretta e/o batteri acetici si può supporre che vi siano delle contaminazioni nell'impianto di imbottigliamento (perlopiù nelle valvole di riempimento, nelle condutture dell'aria della riempitrice o della tappatrice). Le muffe talvolta si trovano sulla superficie dei tappi immagazzinati in modo non appropriato. Nel caso in cui le bottiglie siano venute a contatto con acqua di risciacquo contaminata, possono essere rilevati dei batteri denominati "Indicatori d'Igiene". Questi ultimi non sopravvivono a lungo nel vino (circa un mese) e pertanto costituiscono raramente un problema.
In conclusione, si può affermare che i controlli di sterilità servono ad accertare che la filtrazione nel corso dell'imbottigliamento sia avvenuta correttamente. Il risultato è utile ai fini di una verifica dell'efficienza di tutto l'impianto di imbottigliamento e delle misure igieniche attuate dall'azienda.

*Versuchszentrum Laimburg

Top of Südtirol

Kompromisslose Südtiroler Qualität im internationalen Vergleich. **Verkostung** der Extraklasse „Top of Südtirol Wein" im Gustelier.

Fotos: © Albin Thöni

von Theo Hendrich

Die renommiertesten nationalen und internationalen Weinführer haben über Südtirols Weinwelt ihr Urteil gefällt und es wurde ein Zeichen großer Anerkennung mit Signalwirkung weit über die Landesgrenzen hinaus.
Wer die Zahlen und Fakten genau kennt der weiß, dass Südtirol gemessen an der Anbaufläche, der Produktionsmengen und der Durchschnittsgröße der Weingüter im gesamtstaatlichen oder gar europäischen Vergleich schlichtweg ein Winzling ist. Völlig anders hingegen präsentiert sich Südtirol, wenn wir die Zahlen und Fakten in Bezug auf Qualität und den Besonderheiten im Weinanbau, immer gemessen an der Größe, vergleichen. So betrachtet hat der Weinwinzling Südtirol nichts zu befürchten und kann jedem internationalen Vergleich standhalten. Das bewies erneut die „Top of Südtirol Wein", welche Ende November 2019 zum ersten Mal in den Räumlichkeiten des „Gustelier", dem Atelier für Geschmackserfahrung des HGV, stattfand. Ein perfekter Rahmen, in dem die Besucher die Besten der Besten Südtiroler Tropfen verkostet konnten. Ganze 198 Mal waren Südtirols Rot- und Weißweine bei der Bewertung der acht wichtigsten Weinführer Italiens ganz vorne mit dabei: darunter die VITAE der italienischen Sommeliervereinigung AIS. Mit insgesamt 17 Auszeichnungen führt die Kellerei Terlan die Liste der Prämierten an. Dicht dahinter die Kellerei Tramin mit 14 Prämierungen. Die Kellerei St. Michael-Eppan mit elf Auszeichnungen und je zehn die Kellerei Bozen und die Schlosskellerei Turmhof. Sieben Auszeichnungen erhielten das Weingut Manincor und die Kellerei Schreckbichl, sechs das Weingut Elena Walch. Je fünf Franz Haas, das Weingut Muri-Gries und Josephus Mayr vom Erbhof Unterganzner. Zusätzlich zu diesen Auszeichnungen ging auch ein Sonderpreis nach Südtirol. Die italienische Sommeliervereinigung AIS vergab den regionalen Premio d'Eccellenza Tastevin für Südtirol an den St. Magdalener Classico ANNVER 2017 vom Pfannenstielhof.
Eine weitere Kategorie bildete die Wertung der Sekte. Gerade die Schaumweine erfuhren beim anwesenden Fachpublikum besondere Aufmerksamkeit und bildeten diesmal einen Mittelpunkt für sich. Wissend, dass Südtirol mit derzeit gerade mal an die knapp 300.000 abgefüllten Schaumweinflaschen pro Jahr nie eine nennenswerte Größe sein wird, bestach vor allem das Engagement und die Leidenschaft der verantwortlichen Produzenten für dieses Segment, das schlussendlich in der beachtlichen Qualität dieser Schaumweine seinen Ausdruck fand. Hier steht man in Südtirol noch am Anfang einer spannenden Entwicklung, welche es in Zukunft gilt weiter aufmerksam zu beobachten.
Für die Besucher war es eine durchwegs lohnenswerte und informative Weinverkostung der Extraklasse in lockerer Atmosphäre zwischen Produzenten, Fachpublikum und Weinliebhabern. Somit steht Maximilian Niedermayr, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein, folgendes persönliches Fazit zum Abschluss der neunten Auflage der „Top of Südtirol Wein" zu: „Auszeichnungen der nationalen und internationalen Weinführer sind zwar eine Bestätigung für die Qualität der Südtiroler Weine, aber gleichzeitig erhöhen sie auch die internationale Sichtbarkeit und Reputation".

Die **Blatterlen**

Ein **Relikt** aus früheren Zeiten.

Foto: ©123RF

● VON HELMUTH SCARTEZZINI

Alle heimischen Weißweinsorten der vergangenen Jahrhunderte teilten in Südtirol das gleiche Los, nämlich dem Ersatz durch bessere Rebsorten. Aber nicht nur mit den vor 150 Jahren erstmals eingeführten Weißweinsorten, sondern besonders infolge der Reblausverseuchung. Die darauffolgende notwendige Rekonstruktion erfolgte innerhalb einer kurzen Periode in der die Rebanlagen auf amerikanische Unterlagen veredelte Sorten umgestellt wurden. Der Austausch begann in den ersten Jahren von 1900 und schloss gegen 1940 ab. Weißvernatsch, Weißer Brater, Weißterlaner, Weißer Lagrein, Heunisch, Versoalen, Fraueler, Pfefferer wurden nicht mehr nachgepflanzt. Die Ausnahme stellten die Blatterlen dar, die in sehr beschränktem Anbau heute noch vorliegen. Die Rebsorte bringt große, locker aufgebaute Trauben, reift früh und gilt als ertragreich, jedoch sind die daraus gewonnenen Weine dünn, ohne ausgeprägte Aromatik.

Herkunft und Namensgebung

Die als Blatterle bezeichnete Rebsorte weist in den Urkunden eigentlich kein weit zurückliegendes Heimatrecht hierzulande auf. In der Fachliteratur finden wir sie erst ab 1840 erwähnt. Die erste Sortenbeschreibung 1878 entstammt von Karl Mader aus der Landwirtschaftlichen Anstalt in San Michele. Dabei wird sie als „Platterle“ benannt. Zugleich erfahren wir, dass es noch ein Muskatblatterle gibt, zudem gab es die Bezeichnung Moosblatterle. Laut eines DNA- Abgleiches entspricht Blatterle des norditalienischen „Bianchetto di Verzuolo“ was auf eine mögliche Herkunft aus Piemont hinweist. Bianchetto ist ein häufiges Synonym, sogar die wiederentdeckte piemonteser Trendsorte Arneis trägt diese Zweitbezeichnung, allerdings fehlt jegliche morphologische und önologische Ähnlichkeit zu Blatterle. Ihren Namen erhielt die Sorte bei uns infolge des großen Rebblattes. Einzelne Rebkundler glaubten einen Hinweis von den etwas plattgedrückten Beeren zu finden, deshalb Platterle. Andere verleitete die in der Umgangssprache verwendete Endung mit “le“ auf viele kleine Blätter zu schließen, was aber auch nicht zutrifft.

Verbreitung und Bedeutung

Den großen Auftritt der Weißweinsorte in einem seit dem 17. Jahrhundert überwiegenden Rotweinland hatte sie augenscheinlich im 19. Jahrhundert. Sie war im Etschtal zwischen Branzoll und Meran, im Bozner Weinbaugebiet sowie im Eisacktal anzutreffen; als Bianchetto auch in Mezzolombardo. Der Muskatblatterle kam später dazu, vorherrschend in den Hügellagen sowie in Moritzing und Siebeneich. Heute weiß man, dass es sich dabei um eine eigenständische Rebsorte handelt, die eine genetische Beziehung zum Blatterle hat. Der Beiname Muskat rührte von einem leichten Muskatgeschmack der Trauben her. Die Sorte findet sich jedoch leider nicht mehr im Anbau. Die Bezeichnung Moosblatterle dürfte sich davon ableiten, wonach sich der Anbau im Talboden ausweitete. Blatterlen fanden sich gleich dem Weißen Brater auch im historischen, gemischten Rebsatzes des St. Magdalenerweines. Blatterlemost ließ man auch auf roten Trestern vergären um dann als Verschnitt mit Rotwein verwendet zu werden.

> „Die Justiner Weinstube an der Ausfallstraße nach Kardaun war bis um 1970 für viele Jahrzehnte Anziehungspunkt der Bozner im Herbst durch Ausschank des noch trüben Blatterele Jungwein.“

Helmuth Scartezzini

Eine besondere Bedeutung erfuhr die Sorte gemeinsam mit Weißvernatsch nach der Eröffnung der Brennerbahnlinie 1867 wodurch größere Mengen als „Suser“ d.h. Süßmost in Tankzügen in die Schweiz und nach Vorarlberg exportiert wurden. Die Justiner Weinstube an der Ausfallstraße nach Kardaun war bis um 1970 für viele Jahrzehnte Anziehungspunkt der Bozner im Herbst durch Ausschank des noch trüben Blatterele Jungwein. Heute ist der Wein noch in den Buschenschänken des Eisacktales erhältlich, vielfach im Verschnitt mit dem Blauen Portugieser, nachdem beide Sorten eine frühe Trinkreife aufweisen. Bei einer Begehung im Jahr 2003 fanden sich davon noch 11 ha zwischen Lajen und Brixen.

Der Bestand dürfte inzwischen deutlich kleiner sein. Ein Betrieb in Bozen füllt reinsortig Blatterle auf die 7/10 Flasche. Im Weinbaugebiet in Rentsch bei Bozen keltern noch einzelne St. Magdalena-produzenten für Eigenbedarf den erfrischenden Jungwein.

Aus dem Gesagten erscheint es fraglich wie lange sich das Blatterle noch halten kann.

Weintage **2020.5**

Von 19. bis 22 März Pomerol & Masseto Weinverkostung im Hotel **Jagdhof** im Stubaital.

Donnerstag 19.03.2020

THEMA – „Wer kann der kann – es sich auch schon am Donnerstag einteilen“

Freitag 20.03.2020

THEMA - Bordeaux RECHTES UFER und Elke Drescher von RARE BORDEAUX-WEINE. Die 5 Jahrgänge (75 – 82 – 90 – 98 – 2000). Die 4 Chateaux Trotanoy – Vieux Certan - La Conseillante – L´ Evangile. Der Trinkwein Pensées de Lafleur verschiedene Jahrgänge.

Samstag 21.03.2020

DER TAG: fakultativ – 09:30 Uhr Fahrt mit Hotelbus nach Brixen in Südtirol – Kellereibesuch in der Stiftskellerei Neustift mit anschließendem leichten Mittagessen und paralleler Verkostung der italienischen Newcomer mit Peter Kantioler in der Vinothek VINUS in Brixen/Südtirol.

DER ABEND: Masseto – „The one and only“ und KommR Peter Morandell von MORANDELL & VINORAMA. Der Trinkwein - Vin de plaisir von Ornellaia.

Das Event mit vollem Wein- bzw. Jahrgangs-Ausmaß wird ab 12 Vollpreis-Teilnehmern durchgeführt – sollte die Teilnehmeranzahl nicht erreicht werden wird das Event trotzdem stattfinden – jedoch pro fehlendem Teilnehmer um eine Flasche reduziert (diese/r Wein/e wird im Beisein der Gäste vor der Veranstaltung und dem Öffnen der Flaschen ausgelost).

Informationen & Preise:
www.hotel-jagdhof.at

Porter & Stout

Eine **Analyse** von Lukas Harpf.

Fotos: © 123RF.com

● von Lukas Harpf*

Seinen Namen verdankt das Porter seinem Ruf als Lieblingsbier der Porters, also der Lastenträger, die tagsüber als Tagelöhner Kisten voller Fische oder Gemüse von den Lagerhäusern der Händler zu den Viktualienmärkten Londons schleppten und sich dann abends in den umliegenden Kneipen mit Pints von herzhaftem Bier stärkten.
Porter Bier soll von Ralph Harword, dem Inhaber des Bell Brewhouse in East London im Jahr 1722 erfunden worden sein. Mr. Howards Biere wurden in einer Arbeiterkneipe serviert, deren Stammkundschaft zum großen Teil aus Porters bestand. Daher musste das Bier ein Deftiges sein und so kam es, dass dessen Name schon bald mit der Berufsbezeichnung seiner Trinker synonym wurde.
Das dunkle Porter entstand zuerst in London und dann in ganz England kurz vor der industriellen Revolution in den frühen 20er Jahren des 18. Jahrhunderts. Zu diesem Zeitpunkt hatte es sich bereits in viele unterschiedliche Untersorten wie Dry bzw. Irish Porter, Robust Porter und Baltic Porter aufgespalten und jede Porter Sorte hat auch heute noch seine eigenen brautechnischen Spezifikationen.
Aufgrund der vielen historischen Variationsmöglichkeiten des Porters reden manche Experten statt nur von einer Porter Sorte mit vielen Ausprägungen lieber von vielen verschiedenen Porter Sorten. Porter war im Grunde eine Weiterentwicklung der damals populären Sorten Pale Ale, Brown Ale und Strong Ale und es teilte mit diesen Bieren auch einige Eigenschaften. Es war malzig wie das Pale Ale, rauchig und tief Mahagoni in der Farbe, wie das Brown und leicht milchsauer, wie das Strong. Das Porter stieg mit der Ausweitung des britischen Empires im 19° Jahrhundert zu einem der erfolgreichsten Biere der Welt auf, verlor dann aber zu Anfang des 20° Jahrhunderts schnell seine Marktführerposition an die blonden Pale Ale und Bitter Biere auf den britischen Inseln. In den 30er Jahren des 20° Jahrhunderts war das Porter daher so gut wie vom Markt verschwunden. Erst im 20° Jahrhundert erfuhr es eine Renaissance, als es von vielen Brauereien wiederbelebt wurde- aber dieses Mal nicht in seiner britischen Heimat, sondern jenseits des Atlantiks von den Craft Brewern der Vereinigten Staaten.

London (Brown) Porter

Ein klassisches London Porter ist ein gut ausbalanciertes, obergäriges, aromatisches, dunkles Bier mit starken Noten von Schokolade, Kaffee, Karamell und Nüssen. Im Abgang ist so ein Porter trocken, herb und je nach der gebrauchten Menge von Röstmalz bzw. Röstgerste ein wenig bis stark brenzelig. Heute besteht die Porter Maische normalerweise aus verschiedenen Kombinationen von Pale Ale Malz als Grundmalz und so genanntem Crystal Malz (vor dem Rösten heiß und feucht gedünstet), Chocolate Malt (leicht geröstetes Malz) und Black Patent Malt (stark geröstetem Malz) sowie geröster, roher Gerste.
Die Holzfasslagerung in den riesigen Holzfässern hatte bewirkt, dass das Porter neben Lactobacillus auch einen rustikalen Beigeschmack, der nachgewiesenermaßen von Brettanomyces Infektionen herrührte, aufgewiesen hat. Brauer, die heute diesen authentischen Ton nachahmen, verwenden dafür oft kommerzielle Brettanomyces Präparate. Zusätzlich werden vielleicht 5 % der Maische durch Sauermalz ersetzt.

Robust Porter

Das Robust Porter erfreute sich vor allem während der Regierung von Queen Victoria unter den feinen Gentleman besonderer Beliebtheit. Das Robust hatte angenehme, vollmundige, nicht zu brenzelige, nuss- und kaffee- ähnliche Malznoten und einen Geschmackshintergrund von dunkler, bitterer Schokolade mit einem wahrnehmbaren Hopfenaroma im Abgang.

Mild Porter

Milds sind Biere, die in der Regel wenig Alkohol haben und sehr malzig am Gaumen sind. In jüngerer Zeit wird die Bezeichnung Mild“ auch verwendet, um auszudrücken, dass das besagte Bier milde gehopft wurde.
Historisch gesehen ist die Bezeichnung „Mild“ für all jene Biere verwendet worden, die jung, frisch und nicht im Holzfaß gelagert waren. Es gab Mild Ales, Mild Porters und sogar Mild Bitters. Diese Milds wurden oft mit im Holzfaß gelagerten und somit schal schmeckenden Bieren verschnitten.

Baltic Porter

Das Baltic Porter ist, neben dem Imperial Stout und dem Indian Pale Ale, eines der drei hochberühmten klassischen Handelsbiere des British Empire. Das Baltic Porter war das Handelsbier für die an die Ostsee angrenzenden Länder. In vielen dieser Länder wurde das Bier aus England auch nachgebraut, mit dem Unterschied, dass das Klima dort für die typischen englischen Ale Hefen viel zu kalt war. Deshalb wurden damals – wie auch heute noch – die Biere mit untergärigen Hefen vergoren.
Das Baltic Porter ist wegen seiner erforderlichen längeren Haltbarkeit stärker eingebraut, als das klassische London Porter. Daher liegt sein Alkoholgehalt zwischen 7,5 und 9,0 Vol. % Alkohol. Einige Baltic Porter haben auch mehr Bittere, die sowohl von einer größeren Hopfengabe, als auch von mehr Röstmalz in der Maische stammt. Die Hopfensorten sind immer typisch englisch.

Imperial Porter

In der Fachliteratur findet man im Zusammenhang mit Imperial die Verbindung mit IPA und Stout, nicht jedoch mit Porter. Trotzdem ist davon auszugehen, dass man mit der Verwendung des Begriffes Imperial Porter, Porter Biere beschreibt, die alkoholischer sind, stärker gehopft werden und ungemein vollmundig und geschmacksreich wirken. Der Unterschied zum Imperial Stout dürfte auch hier bei der unterschiedlichen Gewichtung von geröstetem Malz und gerösteter, roher Gerste liegen.

Stout

Was kann zuerst, das Huhn oder das Ei? Stout oder Porter? Das ist in vielen Kreisen eine immer noch viel diskutierte Frage. Es gibt darauf aber eine ganz klare Antwort. Das London Porter kam zuerst und das Stout ist später aus ihm hervorgegangen. Das fing an, als einige Porter Brauer ihr Bier stärker, d.h. „stout“ einbrauten. Stout hat nämlich als Adjektiv verschiedene, gut auf ein starkes Bier passende Bedeutungen: korpulent, dick, beleibt, untersetzt, stämmig, fest und füllig.
Stout wurde ursprünglich fast ausschließlich auf den britischen Inseln gebraut.
Im kontinentalen Europa war dieser Bierstil aber kaum bekannt. Verallgemeinernd kann man sagen, dass Porter einen stärkeren Black Malt Akzent (also mehr Einsatz von stark geröstetem Malz) und Stout einen kräftigeren Rosted-Barley Akzent (Einsatz von mehr gerösteter roher Gerste) hat.

(Irish) Dry Stout

Das irische Stout ist ein Beispiel dafür, wie schwierig es ist, eine Biersorte exakt als „Style“ zu definieren. Das berühmte Bier aus Dublin hat sich im Laufe seiner 250 Jahre alten Geschichte in fast allen Aspekten drastisch verändert. Seitdem ist aus dem damaligen, brautechnischen Schwergewicht mit ca. 19 % Stammwürze, ein Federgewicht mit sehr leichtem Körper und ca. 4 Vol. % Alkohol geworden.
Das berühmte Guinness Stout ist eine moderne Ableitung des ersten Ale des Braumeisters Arthur Guinness, des Guinness Extra Strong Porter, welches er 1759 in seiner frisch gemieteten St. James Gate Brauerei in Dublin auf den Markt brachte. Dieses Strong Porter wurde später in Stout Porter und schließlich einfach in Stout umbenannt.
Die Malzschüttung eines Irish Stout ist denkbar einfach: Pale Ale Malt, Gerstenflocken und geröstete Gerstenrohfrucht. Bei trockenen Stouts sind fruchtige Esternoten unerwünscht, deshalb sollte während der Gärführung die Temperatur im unteren Arbeitsbereich der Hefen bleiben. Die Dry Stouts werden heute oft mit der modernen Erfindung eines Mischgases aus 60 % Stickstoff und 40 % konventionellem Co2 rezent gemacht.

Lukas Harpf

Cream (milk) Stout

Das Cream Stout ist ein fruchtig-cremiges dunkles Ale mit einem weichen Antrunk, einem sehr vollmundigen, malzigen Körper und einem an Lakriz erinnernden, süßlichen Abgang. Der Begriff Milk Stout stammt von der Zugabe von farblosem Milchzucker (Laktose) in die Pfanne. Da Laktose nicht vergärbar ist treibt sie die Stammwürze in der Pfanne hoch, ohne eine Zunahme des Alkoholgehaltes im fertigen Bier zu bewirken. Die Verwendung von Laktose geht auf einen alten britischen Brauch zurück, einem Bier Zucker zuzugeben, um die herbe, säuerliche Note vieler fassgereifter Biere geschmacklich abzurunden.
Ein Sweet Stout hat leichte Röst- Schokoladen-, Karamell- und Kaffearomen. Angenehme Toast- und Biskuitnoten tragen zum abgerundeten Geschmack dieses Stouts bei. Das Hopfenaroma soll nur eine Hintergrundfunktion spielen.

Oatmeal Stout

Hafer gilt in der schottischen Küche schon seit dem Mittelalter als Grundnahrungsmittel. Daher ist es nicht verwunderlich, dass die Schotten auch im Sudhaus einstmals einen Vorläufer des heutigen Oatmeal Stout entwickelt haben.
Fürs Oatmeal Stout wird gemälzter Hafer, statt roher verwendet. Wegen seines geringen enzymatischen Potentials wird der Anteil an der Maische auf 5 bis 10 % beschränkt. Hafer verursacht ausgeprägte Trübungen im fertigen Bier. Hafer trägt kaum zum Geschmack, sondern mehr zur Konsistenz und Struktur des Bieres bei, denn die Eiweißstoffe geben ihm eine samtige, seidenweiche Textur. Die Hopfung ist ganz klassisch und besteht aus einer einzigen Gabe von Fuggle. Ein fertiges Oatmeal Stout ist ein sehr cremiges, süffiges Ales.
Bier mit großem Haferanteil wurde vor allem von den Benediktiner Mönchen im 10° Jahrhundert für deren täglichen Gebrauch häufig gebraut. In den letzten 200 Jahren war es aber gänzlich verschwunden. Es waren auch hier die jungen amerikanischen Craft Brauerer, die diesen Bierstil zu neuem Leben erweckt haben.

Export Stout (FES)

Das FES stammt aus der Brauerei Guinness und wurde ursprünglich als Handelsbier und Exportschlager berühmt. FES hat seinen Ursprung in den starken Porter Bieren.
Die Mikroben, mit denen das Bier ursprünglich vergoren wurde, sind nicht bekannt.
Es scheint aber ziemlich sicher, dass sowohl Saccharomyces, Brettanomyces, wie auch Lactobacillus mit im Spiel waren. Neben den echten Bierhefen waren diese Mikroben mit Sicherheit ebenfalls Anwohner in den damals noch ausschließlich aus Holz gefertigten Gärbehältern.

>

>

Imperial Stout

Imperial Stout ist ein besonders starkes Stout, welches zuerst im 18° und dann im 19° Jahrhundert als Handelsbier während der Blütezeit des British Empire entwickelt wurde. Es musste stark und robust genug sein, um die Strapazen einer Seereise nach Sankt Petersburg zu überstehen, um dann noch köstlich bei den kaiserlichen Gelagen im kaiserlichen Winterpalast der Zaren zu schmecken. Daher kommt auch der Name „Imperial“ (kaiserlich).
Das Russian Imperial Stout ist über Monate, manchmal sogar über Jahre haltbar. Es ist tief dunkel, sehr vollmundig und ungemein geschmacksreich. Es hat ein wenig Restsüße mit leicht brenzeligen Noten von Kakao und Trockenfrüchten. Für Russland musste es zudem hochalkoholisch sein, um im Winter nicht einzufrieren (7 bis 11 Vo. %).
Die Malzschüttung besteht aus Pale Ale als Basismalz, gerösteter, roher Gerste, dunklen Crystal Malt, Chocolate Malt und Brown Malt. Zudem war es stak gehopft, um seine Qualität auf der Reise zu bewahren. Die Hefen für die Gärung müssen robust und alkoholtolerant sein.

Einige weltbekannte Brauereien:

Shepherd Neame Ltd. Shepherd Neame Brewery Faversham England
Shepherd Neame ist die älteste Brauerei in England, gegründet 1698.
1741 wurde die Brauerei von der Familie Shepherd übernommen und es waren die Brüder Julius und John, die einen für damals revolutionären Dampfmotor in der Brauerei einbauten, um Wasser zu pumpen und Malz zu schroten. Ebenfalls zu jener Zeit begann man bereits in ganz England Pubs auf zu kaufen, wovon heute noch ganze 370 betrieben werden. Auch einer der Dampfmotoren hat die vielen Jahre überlebt und dieser ist heute im sehr gut gemachten Visitor Center der Brauerei zu bestaunen.
1877 wurde die Brauerei dann von den Neame's übernommen und sie wird auch heute noch als unabhängiges Familienunternehmen in der 5° Generation geführt.
Die Fassbiere werden mit Hopfen aus Kent und regional angebauter Gerste gebraut. Gärbottiche aus Teakholz von 1914 sind bis heute im Gebrauch. Seit 2005 liegt die jährliche Produktion bei knapp 330.000 hl.

Guinness, Irland, GUINNESS STOREHOUSE
Guinness blickt auf eine mehr als zwei Jahrhunderte lange Brautradition zurück. Das Irish Stout gehört heute zu den beliebtesten Biermarkten weltweit.
Alles begann 1759 mit Arthur Guinness in Dublin am St. James's Gate.
Anfangs braute er verschiedene Ales. Nachdem er aber den Erfolg der aus England importierten Porters sah, beschloss er 1799 sich komplett auf diesen Bierstil zu konzentrieren.
Arthur Guinness II braute erstmals ein „Extra Stout Porter“, welches später als Guinness Stout bekannt wird. Unter seinem Sohn Benjamin (1798-1868) wird Guinness bereits rund um den Globus verkauft und ist die größte Brauerei der Welt. 1862 tauchte zum ersten Mal die so bekannte Harfe im Logo der Brauerei auf.
Guinness wurde immer größer. Auf Grund des großen Erfolges begann man erst 1929 für Grund zu werben – der weltweit bekannte Slogan „Guinness is good for you“ entstand in diesem Jahr.
1959 feierte man das zweihundert jähriges Jubiläum und ab dem Jahre 1962 begann Guinness Brauereien auf der ganzen Welt zu bauen. Trotzdem wird noch sehr viel von Dublin exportiert. 1980 betrug die Exportmenge 40 % der Gesamtproduktion in Dublin. 2007 flossen 10 Millionen Gläser Guinness weltweit täglich durch die Kehlen der Genießer.
Heute wird Guinness in 48 Ländern gebraut und in über 100 exportiert.
Das Bier variiert zwischen den Herstellungsländern jedoch in Stärke und Charakter. Das Guinness „Extra Stout“ oder „Original“ aus der Flasche ist zum Beispiel stark gehopft, wird zum Großteil mit unvermälzter gerösteter Gerste gebraut und hat 4,2 % Vol.. Die Draught Version im Fass ist auffallend weicher und cremiger, da dieses Bier mit 30 Prozent Kohlensäure und 70 Prozent Stickstoff hergestellt wird. Im „Draught“ Guinness aus der Dose ist seit 1988 eine kleine Kapsel enthalten, aus der beim Öffnen der Dose Stickstoff austritt und dem Bier seine unnachamliche Cremigkeit verleiht. Das „Foreign Extra“ Stout wird vor allem für den Export gebraut und ist die älteste Biervariante von Guinness (seit 1801).
40 % des verkauften Guinness weltweit entfällt auf das Foreign Extra Stout.
Seit 1997 gehören die Guinness Brauereien zum britischen Diageo-Getränkekonzern. In den letzten Jahren haben die Verkaufszahlen in Irland und großen Teilen des europäischen Markts abgenommen, in Afrika aber sind sie gestiegen und Asien soll in Zukunft erschlossen werden.

Samuel Smith Old Brewery, North Yorkshire England
Samuel Smith ist Yorkshires älteste Brauerei. Sie befindet sich im kleinen Stättchen Tadcaster, welches noch zwei weitere Brauereien beherbergt. Samuel Smith ist eine sehr kleine Brauerei und braut weniger als 5 % der in Tadcaster produzierten Biermenge. Die Old Brewery wurde 1758 errichtet und noch heute wird nach den traditionellen Methoden aus jener Zeit gebraut. Auch der der eigene Fassbinder repariert immer noch die Eichenholzfässer der Brauerei.
Die Brauerei wirbt damit, dass all ihre Biere (bis auf das Holzfassgelagerte Old Brewery Bitter und Yorkshire Stingo) auch für Veganer geeignet sind. Andere Brauereien hingegen nehmen Schönungen vor, bei denen unter anderem Bestandteile von Fischen zum Einsatz kommen.
Einige Biere werden heute noch in Schiefer-Wannen vergoren, was den Bieren einen körperreicheren Geschmack verleiht. Auch der Hefestamm blieb seit dem 19. Jahrhundert immer derselbe.
Die Lokale in Brauereinähe werden noch heute mit den brauereieigenen Pferden beliefert. Alle Biere von Samuel Smith werden mit natürlichen Rohstoffen, eigenem Grundwasser und ohne chemische Zusätzen gebraut.
Heute beliefert Samuel Smith etwa 200 Pubs im Norden Englands.

**Master of Beer*

„Das dunkle Porter entstand zuerst in London und dann in ganz England kurz vor der industriellen Revolution in den frühen 20er Jahren des 18. Jahrhunderts.“

Quellenangaben:
Die Biersorten der Brauwelt, Horst Dornbusch, Hans Carl Verlag
Bier Katechismus, Conrad Seidl, Deuticke Verlag
Bier Enzyklopedie, Berry Verhoef, Dörfler Verlag
Biere der Welt, Michael Jackson, DK Verlag

Jochen Erler ponders Pinot Noir **Swiss-style**, which he finds has come on light years since his first encounter with it almost 50 years ago.

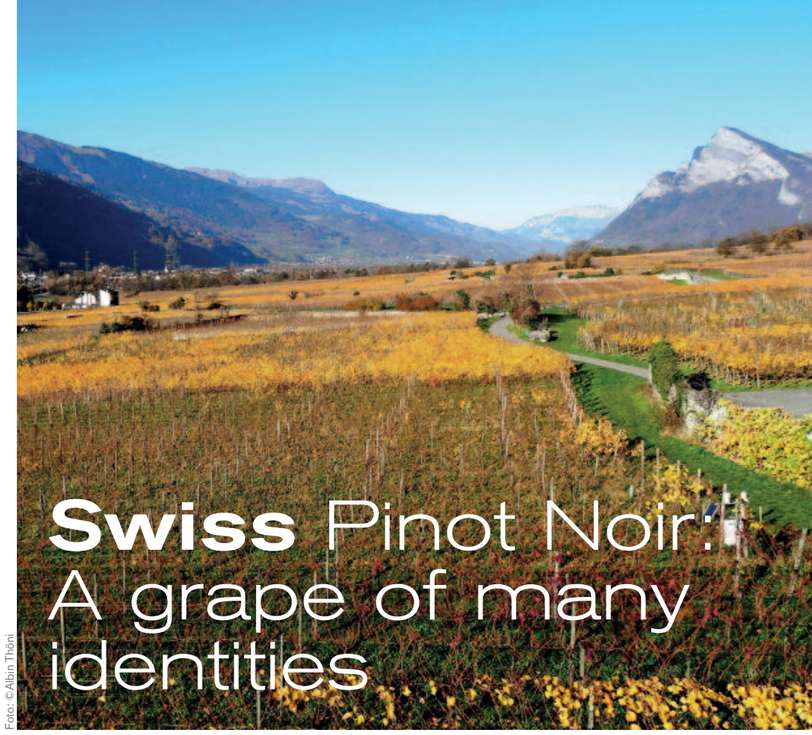


Foto: © Albin Thöni

Swiss Pinot Noir: A grape of many identities

● BY JOCHEN ERLER

Wine production in Switzerland has a long tradition. Some of the grape varieties grown by the Celts have survived and are being replanted by enthusiastic vintners. Pinot Noir is one of the many grape varieties that were brought in. While monks brought most of the grape varieties to Switzerland, it was Marie of Burgundy who 600 years ago introduced Pinot Noir under the name Servagnin to Morges in the canton of Vaud. Only here, in today's appellation of Morges on Lac Léman, Pinot Noir and its blend with Gamay are still called Servagnin. Outside the Morges area the grape was planted under the name Salvagnin. Since 1848 its plantings became widespread, also under the name Petite Dôle. However, since the 1940s, the name Dole has been used exclusively in the canton of Valais for a blend with Gamay. Apart from this very successful cuvée, most of today's Pinot Noirs are pure varietal wines and carry the international name.
Pinot Noir is the most planted grape variety in Switzerland with 4,140 ha, with the best wines coming from Graubünden with ~ 400 ha, including its "Heidiland", from the cantons Valais, Neuchatel and the area of Lavaux in the canton Vaud.
Chasselas with 2,790 ha and Gamay with 1,300 ha are the next most important grape varieties grown. Pinot Noir does very well thanks to the prevalent chalky soil and many winemakers in the north of the country consider it as the only grape suitable for great red wines in Switzerland. This may be true if one takes all cantons into account. But the Valais canton certainly makes great red wines also from Syrah and from some old indigenous varieties, as well as from some new crossings, and in other cantons excellent reds are being produced, too.
I have observed the development of Swiss Pinot Noir since my first cognizant encounter at a generic tasting in New York in 1969. I wasn't impressed. No way could it be compared with the wines from the Côte d'Or or from the Mâcon that I knew already. The Swiss Pinot Noir single varietal in 1966 was of average quality, while the 1967 Dôle blends were better. The rosé Oeil de Perdrix was clearly below average. My next encounter was in 1996 at Interwein in Frankfurt, the forerunner of Prowein. Here the Association of Swiss Wine Exporters presented a good 1995 single varietal wine and a very good 1995 Dôle. The 1995 rosé didn't convince me.
A dramatic change occurred around ten years later at the London Wine Fair, at Prowein and the generic tastings in London. Now the Swiss Pinot Noirs offered a silky texture, succulent fruitiness and great complexity. My participation as a judge at three Mondial de Pinot competitions, organised by the Swiss Association VINEA, and as a judge at the Italian Pinot Noir competition in South Tyrol (Blauburgunder Tage), offered me opportunities to study and understand the variety more thoroughly. I also noticed that judges these days are much more open-minded than about ten or 15 years ago when a Pinot Noir could hardly win a Gold medal unless it had a Côte d'Or style. Today's medal winners represent many different expressions of microclimate and soil, and this applies in particular to those from Switzerland. The most prominent difference is between the Pinot Noirs of Neuchâtel or Geneva with a decent level of acidity, and those from Vaud with mostly low acidity. Some from the Vaud area come closer to the Côte d'Or style than the other Swiss Pinot Noirs, while a good number from Neuchâtel and surroundings are closer to the fleshier Mâcon wines.
In this year's Mondial des Pinots, there were 676 red wines, 104 rosés and still Blancs de noir, 67 Pinots Gris, 54 Pinots Blancs and almost 200 blended, sparkling, sweet and other Pinot Noirs. The outcome of the contest was interesting because the Swiss received four Great Gold medals out of 859 entries.
The Festival des Pinots Primés, held four weeks later, gave the public an opportunity to taste some of the medal winners either at VINEA's stand or to taste the whole range of the Swiss producers' wines at their tables. The great majority of the medal-winning Pinot Noirs were wines matured in barrique, while in a few rare cases the oak was a bit heavy-handed. The 2015 vintage showed itself to be more accessible, while the more restrained 2016 vintage, probably with good ageing potential, is often still too young. The few made in stainless steel or large oak barrels were more to my liking, as they expressed better the fine fruit aromas and Pinot Noir's mineral notes.

Mit **viel** Passion

Traditionelle **Weihnachts-/Neujahrfeier** der Südtiroler Sommeliervereinigung. Kompositionen mit Temperament und Passion im Gourmetrestaurant MIIL.

● VON ALBIN THÖNI

Die diesjährige Neujahrsfeier fand in der ehemaligen Mühle des Ansitzes Kränzelhof in Tscherms statt, dort wo sich Kunst, Kultur und Kulinarik zu einem harmonischen Ganzen vereinen und wo der Genuss den Ton angibt. Um die 50 Sommeliers wurden im Vorhof bei loderndem Feuer und einem oder auch zwei Gläsern prickelndem Sekt und leckerem Fingerfood - Amuse gueule - vom freundlichen Team des MIIL um den Chef Othmar Raich- der gerne „über den Kellerrand“ blickt - herzlich empfangen.
Fürwahr der Kränzelhof und die MIIL laden zu Gourmeterlebnissen der besonderen Art ein, zum Staunen und zum Kraft tanken und zum angeregten Plaudern unter weinaffinen Leuten.
Nach der Begrüßung der Sommeliers und der zahlreichen Ehrengäste – darunter der Präsident des HGV Manfred Pinzger – durch die Präsidentin der Sommeliervereinigung wurde ein mehrgängiges köstliches Menü aufgetragen, begleitet mit am Eingang per Los gewonnenen Weinen, die auch untereinander ausgetauscht wurden, um sie den Speisen harmonisch anzupassen. Als überraschende Einlage brachte der Wine Comedy Ingo Konrads aus Köln/Bonn die Feiernden zum herzhaften Lachen.
Der Vizepräsident Christoph Patauner bedankte sich herzlich und mit anerkennenden Worten bei der Präsidentin Chris Mayr im Namen des gesamten Vorstandes für ihren jahrelangen unermüdlichen Einsatz für die Sommeliervereinigung, wobei er ihr ein Geschenk in Form eines Gutscheines überreichte.
Als krönender Höhepunkt des Abends wurden die Diplome für 20 jährige Treue an die beiden Vorstandsmitglieder und Lektoren der Sommelierkurse Thomas Fink und Paolo Tezzele unter großem Beifall überreicht. Die fröhliche Gesellschaft trat glückselig, rundum zufrieden mit sich und der Welt, allesamt mit niedrigen Promillewerten und klar im Kopf, so wie es sich für die Gilde der Sommeliers gehört, die Heimreise an.

Fotos: © Albin Thöni

Miglior Comunicatore

Master del Chianti Classico, il concorso dedicato alla denominazione organizzato da AIS Toscana in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti Classico e con l'Associazione Italiana Sommelier.
L'elezione è avvenuta ieri pomeriggio alla Stazione Leopolda di Firenze, in occasione dell'Anteprima della Chianti Classico Collection, al termine di una sfida che ha determinato la classifica.

È stata infine affidata ad una commissione di produttori la scelta del "Miglior Comunicatore del Chianti Classico 2020", secondo criteri di classe e stile nelle presentazioni e ad aggiudicarsi quest'ultimo titolo è stato il sommelier **André Senoner** della delegazione AIS di Val Gardena.
La giuria che ha valutato i quattro finalisti nella fase dei play off è stata presieduta dal Consigliere Regionale Responsabile Marketing e Comunicazione Maurizio Zanolla e composta dal Presidente di AIS Toscana Cristiano Cini, dal Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico Giovanni Manetti, dal primo vincitore del Master del Chianti Classico nonché Miglior Sommelier d'Italia 2019 Valentino Tesi e dal Miglior Sommelier della Toscana 2016, delegato di Livorno e plurifinalista nazionale Massimo Tortora. Leggi questo articolo su: https://bit.ly/3cpW0U0

Copyright ©gonews.it

Rezept

Soufflierte Käseknödel im Ziehteig

Die etwas andere Knödelart: Der soufflierte Käseknödel darf in keinem Südtiroler Gästehaus fehlen.

ZUTATEN:

Für 4 Personen

150 g Knödelbrot
125 ml Milch
70 g Butter
2 Eigelb
2 Eiweiß
Salz
Weißer Pfeffer
½ Zwiebel, in Olivenöl angeschwitzt
4 EL Schnittlauch
50 g würziger Südtiroler Bergkäse (Stilfser), in kleine Würfel geschnitten
Ziehteig

ZUBEREITUNG:

Das Knödelbrot mit Milch mischen und würzen. Die Butter mit den Eigelb schaumig rühren und mit dem Brot-Milchgemisch und allen anderen Zutaten mit Ausnahme des Eiweißes vermengen. Das Eiweiß mit etwas Salz zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Acht Förmchen aus Aluminium mit Ziehteig bis über den Rand auslegen und den fertigen Knödelteig in die Form drücken. Bei 160 °C im Umluftofen 15 Minuten backen.

Tipp: Mit Pilzen, Südtiroler Hartkäse oder Parmesan und brauner Butter servieren.

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

Der **leutselige** Pfarrer

Der **Weinpfarrer Hans Denk**, der Schöpfer und Mentor des **Denk'Art Weinglases Zalto**, ist mit seinem Humor, Fachwissen und geistigen Erscheinung eindrucksvoll in Erinnerung geblieben.

● VON ALBIN THÖNI

Als im Frühjahr 2008 meine zukünftige Frau Chris das erste Mal mich zu einem weinkulturellen Event der besonderen Art in den bekannten Pretzhof in Pfitsch mitgenommen hatte, wusste ich noch nicht, dass die „Weinwelt" später meinen dritten Lebensabschnitt prägen würde. Der Hausherr Karl hatte als Gast den nicht nur in ganz Österreich berühmten und populären Weinpfarrer Hans Denk aus dem südlichen Waldviertel/Grenze zur Wachau eingeladen, der die Symbiose Wein und Kirche auf seine eigene Art gelebt und das Denk'Art Weinglas Zalto maßgeblich inspiriert und für den heutigen Kult um diese Glasserie beigetragen hat.

Der Pfarrer Denk ist mir jedenfalls mit seinem Humor, seinem Fachwissen und seiner geistreichen und zugleich „wuchtigen" Erscheinung in eindrucksvoller Erinnerung geblieben.

Er führte souverän in die Kultur des Weines und des Genießens desselben in dafür idealen, von ihm mitentwickelten Gläsern ein. Der Weinpfarrer wusste in seinen beschwingten Ausführungen zu fesseln und zu überzeugen: „Das Glas muss Diener des Weines sein, den Wein auf den Punkt bringen sowie die Struktur und den Charakter des Weins noch deutlicher interpretieren".

Man erzählt, dass der leutselige Pfarrer als Seelsorger seiner zwei Pfarreien auch viele Trauungen vorgenommen hat. Nach dem Hochzeitszeremoniell soll er in der Trauungsrede immer auch den Wein gehuldigt haben: „Die Ehe ist wie eine Cuvèe von zwei guten, jedoch unterschiedlichen Weinen, die perfekt abgestimmt und als gelungene Kreation in der Mariage, der Vereinigung, die Vollendung finden.

Im gelungenen Verschnitt einerseits zart in der Nase, am Gaumen frisch-fruchtig, mit feinem Schmelz und zarter Würze, andererseits bestechend durch ein leuchtendes Rubinrot, körperbetont und pelzig am Gaumen, knackig, komplex, mit rassigem Säurespiel und langem Nachhall …". Zum Thema Messwein lautete das Credo des Pfarrers: „Ein Messwein soll dergestalt sein, dass man sich seiner nicht zu schämen braucht, aber wiederum auch nicht so gut, dass die Aufmerksamkeit des Zelebranten bei der Heiligen Handlung zu sehr abgelenkt wird"! (teilweise zitiert aus dem Buch von Bernulf Bruckner: Der Weinpfarrer Denk).

Zusammen mit der Glasmanufaktur Zalto aus dem nördlichen Weinviertel in Niederösterreich hat Pfarrer Denk die Entwicklung der Zalto Denk'Art Gläser maßgeblich inspiriert. Mehrere Jahre lang tüftelte er am perfekten Glas und mit nahezu religiöser Anmutung spricht er über den Werkstoff Glas, der für ihn ein lebendiger Stoff ist. Und über den Wein, der für ihn ein lebendes Element ist, mit eigener Kraft und Persönlichkeit. Gleichzeitig sei der Wein auch davon abhängig, wie man mit ihm umgeht.

Foto: ©Privat

Chris Mayr und Albin Thöni im Pretzhof 2008

Mit der Serie Denkart wollte und will die Glasmanufaktur Zalto ihren Mentor, den Pfarrer Denk entsprechend würdigen. Die mundgeblasenen Gläser sind elegant, dünnwandig, ultraleicht, trotz der filigranen Herstellung sehr bruchfest und resistent gegen Glastrübung, da sie ohne Zusatz von Bleioxyd hergestellt werden. Die Zalto Denk'Art Gläser sind auch optisch sehr ansprechend, insbesondere die Burgunder-Gläser mit ihrer zarten, bauchigen, harmonischen Form und der ausgewogenen Balance. Sie haben in ihrer Ausstrahlung, im gelungenen Zusammenspiel von Form und Funktion, geradezu etwas Edles und Erotisches an sich, besonderen Genussmomenten das gewisse Etwas verleihend.

Die Premium Gläser der Glasmanufaktur Zalto erinnern an die hohe Kunstfertigkeit venezianischer Glaskünstler der Renaissance. Die Familie Zalto geht ursprünglich auf eine Glasdynastie aus Venetien zurück, die sich vor etlichen Generationen in Gmünd, im Niederösterreichischen Waldviertel in der Nähe zu Tschechien angesiedelt hat. Effektiv hat das Denk'Art Weinglas die Maßstäbe für die Ästhetik und das Design der Gläser revolutioniert und neue Maßstäbe für die Trinkkultur gesetzt. Die Gläser setzen den Wein in Szene und präsentieren perfekt das Bouquet, die Frucht und die Würze. In Zalto Denk'Art Gläsern entfaltet sich Wein in der Nase und auf dem Gaumen optimal, darüber konnten sich die Teilnehmer an der vom Pfarrer geführten Degustation von Südtiroler Weinen in den jeweils passenden Gläsern im Pretzhof persönlich überzeugen.

Die Hausherren Ulli und Karl servierten zwischendurch den vielen dutzenden Gästen aus dem Gesamttirolerraum Leckerbissen aus der legendären Pretzhof-Küche. Köstliche Happen, von Úlli, der Chefin nicht nur in der Küche, meisterhaft und mehrerer Hauben würdig, kreiert.

Für mich war alles Neuland – nicht zuletzt der teilweise neue Wortschatz mit Ausdrücken wie grüne Reflexe, frisch-fruchtig, knackig, ätherisch, mineralisch, komplex, tertiäraromatisch, tanninreich, pelziges Mundgefühl, reduktiv oder oxydativ, hoch in der Flüchtigen; mir kam es vor, als müsste ich geradezu eine neue Sprache lernen, um zu versuchen die Weine richtig anzusprechen - und trotzdem animierend und das Weinevent mit dem Pfarrer Denk war mit ein Anstoß, dass es neben dem Beruf auch andere schöne Dinge gibt im Leben, die es zu entdecken gilt. Ich fuhr zutiefst beeindruckt zurück nach Sterzing und mir blieb der Pfarrer mit seiner wortgewaltigen, eloquenten Beschreibung und Interpretation der verkosteter Weine in bester Erinnerung. Ich habe gelernt, das gute Weine Zelebration verlangen und Konzentration und dass der Höhepunkt jeder Verkostung der intellektuelle Austausch mit den Weinen ist. Merkmale, die auch im wahren Beruf gefragt sind.

Legendärer Weinpfarrer

In memoriam Weinpfarrer Hans Denk. Ein Nachruf von **Karl Mair**, eines Freundes aus Südtirol für den legendären Weinpfarrer und Entwickler des Zalto Denk'Art Weinglases.

● VON KARL MAIR*

Als die Nachricht vom Ableben des in der Wein Welt sehr angesehenen und geschätzten Hochwürden Hans Denk wie ein Lauffeuer die Runde machte, überwiegte bei mir tiefe Betroffenheit und Trauer.

Unvergesslich sind für mich die Jahre und die vielen Stunden , wo ich des Öfteren wunderbare Weine gemeinsam verkostete und mit Freunden gebannt den humorvollen Erzählungen des Weinpfarrers lauschten. Als Sohn von Landwirten im Waldviertel geboren, fühlte sich Hans Denk schon in jungen Jahren zum Priestertum berufen. Als faszinierender Erzähler mit einem bewundernswerten Allgemeinwissen füllte er nicht nur die ihm anvertrauten Gotteshäuser, er verstand es bestens, aber immer unbewusst, bei philosophischen Diskussionen Menschen in seinen Bann zu ziehen und sie in eine zur Wirklichkeit beschriebenen Welt mitzunehmen.

Ich erinnere mich an faszinierende Weinproben mit Hans Denk. Seine weit über die Normalität hinaus gehende Sensorik, sein tiefgründiges Wissen um den Wein und um die Menschen dahinter, seine immer von Respekt dominierten sehr tiefgründigen Kommentare, machten ihn zu einem gesuchten und hoch geschätzten Verkoster. Seine schier unheimliche Trefferquote bei Blindproben war einzigartig. Weine, die er irgendwo einmal probierte, erkannte er stets wieder und konnte diese der Rebe, der Landschaft, dem Jahrgang, dem Winzer und oftmals sogar der Lage zuordnen.

Bei vielen Weinbauern in Österreich, mit Heimvorteil Wachau, war sein Rat nicht nur gefragt, sondern oft gesucht und auch hochgeschätzt.

Sein stetes Suchen nach Perfektion in der Verkostung und im Trinkgenuss, lies in ihm die Idee der Entwicklung eines perfekten Glases aufflammen. Ziel dieses über Jahre gehende Projektes war ein Glas zu kreieren, das dem Wein freien Lauf ohne jegliche Einschränkung lies.

Sein Spruch, wir brauchen ein Glas, das uns das Gefühl gibt den Wein aus der Hand zu trinken, bleibt mir unvergesslich. Jahrelange Entwicklungsarbeit war notwendig, um dann schließlich die Zalto-Denkart Gläser auf den Markt zu bringen, die diesen Ansprüchen mehr als gerecht wurden. Seine Serie ist inzwischen bei Winzern, Sommeliers und Weinfreunden der Maßstab aller Dinge und weltweit jenes Glas, das bei großen Proben und in den besten Restaurants zum Standard wurde.

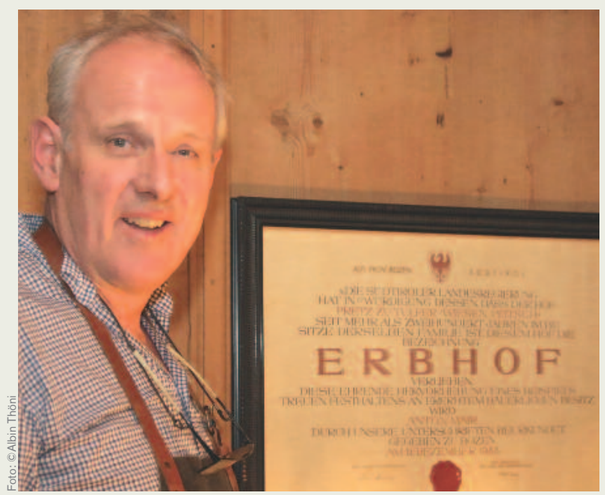


Foto: ©Albin Thöni

Karl der Erbhofwirt

Wir behalten den Weinpfarrer Hans Denk als Mensch in Erinnerung, der auch die weltlichen Geschenke der Schöpfung stets achtete und zu schätzen wusste. Sein Charisma und seine philosophischen, stets gut überlegten Kommentare, lassen ihn mit vielem was er uns mitgab und bei jedem Schluck Wein, genossen aus seinen Gläsern, stets unter uns weilen.

**Pretzhof, Pfitsch*

Genuss im **Hidalgo**

Fest des **Weinführers VITAE** im AOMI, dem ersten WAGYU Restaurant außerhalb Japans. Über die Philosophie und das lukullisches Schauspiel im „Aomi/Wagyu Restaurant“.

Fotos: ©Albin Thöni

● von Albin Thöni

Als am 15. November die Vorstellung des Weinführers VITAE 2020 im Schloss Tirol wegen der vermurten Wege im letzten Augenblick abgesagt werden musste, sprang Otto Mattivi als Chef des AOMI/Hidalgo als Retter in höchster Not kurzfristig ein und besorgte sozusagen für das übrig gebliebene „letzte Aufgebot“ der Sommeliervereinigung und der illustren Kellermeister und Obmänner der Kellereien und Weingüter einen alternativen Erlebnisabend im AOMI.

Der Hausherr und sein Team, mit an der Spitze der Restaurantleiter Alexander Senoner, kümmerten sich voller Hingabe um die aufgrund des garstigen Wetters übrig gebliebenen, teilweise vom langen Fußmarsch durch den Schnee durchnässten 40 Gäste, für die der Abend jedoch unvergesslich bleiben wird. Allen voran für den Präsidenten der italienischen Sommeliervereinigung Antonello Maietta und seine Frau Ilaria, die extra für die Vorstellung des Weinführers der italienischen Sommeliervereinigung VITAE und die Überreichung des „Stiefels“ als Sonderpreis an das Weingut Pfannenstielhof aus Ligurien angereist waren.

Der Tausendsassa Otto Mattivi ist seit nunmehr 40 Jahren mit seinem Grill Restaurant Hidalgo in Burgstall selbstständiger Gastronom und hat den Fokus seit jeher neben der mediterranen Küche auf das Rindfleisch gesetzt und seit Jahrzehnten Rindfleisch aus Argentinien importiert. Seit 10 Jahren wird das Fleisch auf dem elektrischen 900°C Beef Grill zubereitet, ohne die Zugabe von Öl oder Fett.

Nebenbei hat Otto Mattivi immer wieder zu Erlebnisabenden eingeladen, so zur Wildkräuter Gewürzkunde mit dem bekannten Sternekoch aus München, Alfons Schuhbeck.

Auch zu von einem Diplom. Sommelier geführten Beef, Beer & Wine Tasting Abenden im März und im Oktober.

Für die Sinnlichkeit auf dem Teller sorgte die vorzügliche Küche des Hauses, wobei der glänzend aufgelegte Hausherr persönlich die aufgetischten Speisen erklärte. Er widmete insbesondere dem bereits im Mund schmelzenden Rindfleisch seine volle Aufmerksamkeit und erklärte voller Impetus seine Philosophie, die mit der Verkostung des zartesten und, aufgrund eines höheren Gehaltes an ungesättigten Fettsäuren, an Omega 3 (Linolensäure) und 6, im Vergleich zu anderen Rinderrassen angeblich „gesündesten“ Fleisches der Welt, dem Wagyu, in Einklang steht. Fürwahr, das Wagyu – Wa steht für Japan und gyu für Rind, also japanisches Rind -- ist das zart marmorierteste Fleisch der Wert (lt. des von der EU finanzierten Forschungsprojektes „Healthy Beef“).

Die Idee zum Spezialitäten Restaurant AOMI, neben dem Grill Restaurant Hidalgo, hat Otto Mattivi auf seiner ersten Japanreise im Jahre 2015 geboren. Er hat sich mit Wagyuproduzenten in einem Japanese Tischgrill Restaurant getroffen und war sofort von der einzigartigen Güte des Fleisches überwältigt, sozusagen war es „um ihn geschehen“! Aomi bedeutet „Der junge blaue Geschmack“ , dem traditionellen Indigoblau Japans und den wegen der begrenzten Verfügbarkeit raren Rohstoffen mit der Geschmacksvielfalt seine Anerkennung zollend.

Erst seit dem Jahre 2014 ist es möglich original Kagoshima Wagyu aus der südlichsten Präfektur und Kobe Beef aus Japan zu beziehen. Die Besonderheit dieser Schwarzviehrasse der Tajima Rinder ist, dass sie seit 600 Jahren nie mit anderen Rinderrassen gekreuzt wurden und das Fleisch durch die feine Marmorierung und das intramuskuläre Fett ausgezeichnet ist. Dieses macht das Fleisch zart und lässt das Fett schon bei 25 Grad und bereits im Mund schmelzen, wobei neben einem süßlich-nussigen, der fünfte Geschmack freigesetzt wird, von den Japanern als Umami bezeichnet und mittlerweile auch jedem

Sommelier neben süß, sauer, bitter und salzig, bestens bekannt.

Seit 2015 ist das Hidalgo Beef Tasting Restaurant das erste Mitglied in der Kobe Beef Association im Dreiländereck Österreich, Schweiz und Südtirol.

Kobe Beef ist als Wagyu Beef eine weltbekannte Marke mit Herkunftsbezeichnung. Nur Rinder, die um die Hafenstadt Kobe geboren, aufgewachsen und geschlachtet werden, können die Bezeichnung Kobe Beef erhalten, wobei dafür sehr strenge restriktive Qualitätsmerkmale und Kriterien mit einem eigenen Gradierungssystem für echtes Kobe Rind herrschen.

Seit vier Jahren bezieht das AOMI auch Wagyu Fleisch vom Oberweidacherhof am Ritten, als Wagyu Südtirol registriert, wo die Rinder mit einem ausgeklügelten Futtermix gefüttert werden und der freie Auslauf auf der Weide gewährt ist, dies ganz im Sinne der artgerechten und umweltschonenden Weidehaltung und letztlich auch der vielbeschworenen Regionalität und Nachhaltigkeit.

Schlussendlich ist es für die Gäste möglich drei verschiedene Herkünfte vom Wagyu zu vergleichen und bereits mit den Augen die Präsentation auf dem Teller zu bestaunen und im Gaumen dem besonderen Geschmackerlebnis zu frönen. Mit dem neuen „Aomi/Wagyu Restaurant“ und den „Wagyu Veredelungen“ - hergestellt nach traditionellen italienischen Reifemethoden, frei nach der Idee vom Tüftler und Wagyugenuss- Papst Otto Mattiv - die als Delikatessen, wie Wagyu Schinken, Salami, Lardocreme und Schinkenpâtè im Aomi Restaurant angeboten werden, erfüllt sich das Team um Otto Mattivi und Lissy Pernthaler einen lange gehegten Traum für einen exklusiven Fleischgenuss. Auf den Tellern im Aomi Restaurant blitzen japanische Geschmacksnoten auf, wie Juzuschale, Ponzu, Tonburi, Sudachipüree und Wasabicreme, die allesamt dazu beitragen wahrlich und in jeder Hinsicht mit den aphrodisierenden Zutaten sich der Fleischeslust hinzugeben, zu essen und zu genießen mit allen sechs Sinnen, gekonnt zelebriert in stilvollem Ambiente.

Zusammen mit den reichlich fließenden, und mit vier Reben ausgezeichneten Spitzenweinen der Weingüter und Kellereien,

die die Kellermeister persönlich kredenzten und die sich als ideale Speisenbegleiter erwiesen, war der großartige Abend im Aomi ein in jeder Hinsicht gelungener Höhepunkt und für alle Gäste ein unvergessliches Erlebnis, das das griesgrämige Wetter und das geplante Fest im Schloss Tirol völlig in den Hintergrund gerückt hat.

Ein herzlicher Dank gilt dem Hausherrn Otto, der sozusagen für uns als Sommeliervereinigung den Abend gerettet und zu exklusivem Fleisch- und Weingenuss verführt hat. Denn letztendlich essen und genießen wir mit alles Sinnen, was etwas Verführerisches und Erotisches in sich birgt und zum guten Gelingen des Abend im bis auf den letzten Platz vollen Wagyu Restaurant AOMI beigetragen hat.

Foto: ©Albin Thöni

Dolcissimo

Preisübergabe für den begehrten Dolcissimo Preis 2019 in Dorf Tirol.

● von Albin Thöni

Als Hochburgen der besten Süßweine Südtirols erweisen sich aufgrund des letzten Wettbewerbes für den Dolcissimo die Kellereien von Tramin, Girlan und Schreckbichl.

Die Jury setzte sich, wie schon in den letzten Jahren, aus dem Winehunter Helmuth Köcher vom Meraner WineFestival, aus Vertretern der Sommeliervereinigung mit der Präsidentin Chris Mayr an der Spitze, Vertretern des IDM, sowie Hoteliers, Gastronomen und Weinjournalisten, zusammen.

18 Kellereien und Weingüter haben im Frühsommer 2019 am Wettbewerb teilgenommen, der vor 14 Jahren vom Tourismusverein Dorf Tirol und dem Meraner Winefestival ins Leben gerufen worden war.

Für den besten Süßwein, den „Terminum 2016“ nahm der Obmann der Kellerei Tramin Leo Tiefenthaler, auch im Namen seines Kellermeisters Willi Stürz, den Dolcissimo –Preis in Form einer Bronzestatue entgegen, den ihm der Präsident Klaus Mair vom Tourismusverein Dorf Tirol überreichte. VinoCulti-Projektleiter Peter Schöpf zeichnete den sichtlich stolzen Obmann der Kellerei von Tramin mit einem zweiten Diplom für den „Roen 2017“ aus. Leo Tiefenthaler erinnerte daran, dass in den letzten Jahren immer mehr Kellermeister in Südtirol die Passion für diese ganz spezielle Art von Dessertwein entdeckt hätten, denn Südtirol hat aufgrund seiner klimatischen Bedingungen beste Voraussetzungen für ein harmonisches Zucker-Säure –Spiel der Süßweine.

Bronze ging an die Kellerei Schreckbichl mit dem „Chanthus 2016“. Den Preis nahm der zweite Kellermeister Philipp Zublasing entgegen.

Mit dem Rosenmuskateller Gold für den „Pasithea Rosa 2017“ wurde der Kellermeister der Kellerei Girlan Gerhard Kofler ausgezeichnet.

Im Anschluss an die Prämierung lud der Hausherr und Präsident des Tourismusvereins zu einem köstlichen mehrgängigen Menü ein, das die freundlichen Damen des „Hotel Gnaid“ mit viel Anmut serviert haben.

Sie waren sehr aufmerksam und versuchten auch die Sektgläser immer wieder nachzufüllen. Als Beifahrer war ich glücklich, dass ich nicht nach dem zweiten Glas bereits höflich ablehnen musste.

Die **Lage** macht's

Was zeichnet einen guten Weinberg aus? Welche Faktoren haben maßgeblichen Einfluss auf die Qualität des Rebensafts? Diesen Fragen geht ein **INTERREG-Projekt** Italien-Österreich zur Bewertung von (potenziellen) Anbauflächen nach. Im Fokus steht der **Pinot Noir**. Eine grenzüberschreitende Kooperation **Südtirol-Kärnten**.

Foto: ©123RF.com

● VON WOLFGANG WACHTER*

Wie wichtig die Qualität einer Lage für den Wein ist, hatten die Zisterziensermönche im Burgund schon vor rund 900 Jahren erkannt. Sie führten detaillierte Aufzeichnungen, welche letztlich durch Korrelation mit der Weinqualität zur Klassifizierung der Lagen führte. Heute verfügen viele Weinbaugebiete über historische Datenreihen für Temperaturen, Niederschlagsmengen, Sonnenstunden, Zuckergradationen und Säurewerte, um nur die wichtigsten zu nennen.

Wenn neue Weingärten angelegt werden, ist die Analyse der Grundstückseignung für den Anbau von Reben schon fast Stand der Technik. Das Thema Standortanalyse ist von großer Bedeutung, insbesondere im Zusammenhang mit der Klimaerwärmung und den Vorgaben der EU-Kommission zur Neuanlage von Weingärten.

Kooperation mit Südtirol

Im Jahr 2016 trat die Weinbauabteilung des Landwirtschaftlichen Forschungszentrums Laimburg in Südtirol an das Obst- und Weinbauzentrum der Landwirtschaftskammer Kärnten heran, um bezüglich eines **INTERREG**-Projektes zum Thema der Bewertung von Weinlagen vorzufühlen. Sehr bald waren gemeinsame Interessen gefunden. Mit der **EURAC** Bozen und der **JOANNEUM RESEARCH** wurden kompetente Partner für die Planung und Durchführung dieses Vorhabens gewonnen. Das Projekt, das mit Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung mitfinanziert wird, begann mit 1. Jänner 2017.

Vor dem Hintergrund der Klimaerwärmung auf der einen Seite und der Verringerung der regionalen Auspflanzkontingente auf der anderen stellt sich in Südtirol und in Kärnten die Frage, auf welchen Flächen in Zukunft Neuauspflanzungen vorgenommen werden sollen. Südtirol hat ein jährliches Pflanzkontingent von rund 50 Hektar, Kärnten von 10 ha.

Kern des Projektes: Durch Erfassen und Vergleichen von Klimadaten und Erntedaten bestehender Weingärten soll ein Modell zur Bewertung neuer Weinbauflächen entwickelt werden.

Traubenreife und Klima

Die Grundlage bildet die Auswertung von historischen Ernte- und Klimadaten, die in Form wissenschaftlicher Analysen von **JOANNEUM RESEARCH** durchgeführt wurde. In Südtirol lieferten drei große Kellereigenossen schaften Lesedatum, Lesemenge und Zuckergradation für jede Traubenanlieferung der letzten 20 Jahre.

In Kärnten reicht die Datenreihe zwar nur zehn Jahre zurück, dafür wurden zusätzlich die Säurewerte erhoben. Für beide Gebiete zeigte sich, dass die Erntemengen in den letzten Jahren abnahmen. Auf den ersten Blick verblüffend war die Tatsache, dass die Zuckergradationen nicht angestiegen waren. In Kärnten ist das der Witterung geschuldet. In Südtirol dürfte auch das Bestreben der Winzer bzw. der Kellereigenossenschaften hin zu alkoholärmeren Weinen ausschlaggebend sein; ein früherer Lesezeitpunkt kommt dieser Intention entgegen.

Eine Tendenz zur Erwärmung des Klimas ist in Kärnten am leichtesten daran abzulesen, dass die Säure in den letzten 10 Jahren im Schnitt um 1 g pro Liter abgenommen hat, wobei die sehr späten Jahre 2014 und 2016 den Trend brachen. Der direkte Vergleich zeigt, dass Kärntner Weinbauern weniger als die Hälfte der flächen spezifischen Erntemengen ihrer Kollegen aus Südtirol einfahren, und die Erträge sind insgesamt viel unregelmäßiger.

Korrelation mit Geodaten

Die Lesedaten wurden dann mit den Geodaten der Parzellen wie Exposition, Seehöhe und Neigung korreliert. Hier lieferte das Institut für alpine Umwelt der EURAC in Bozen die Datenbasis.

JOANNEUM RESEARCH kam zum überraschenden Ergebnis, dass in Kärnten die Ausrichtung der Lage, die Exposition, einen wesentlich größeren Einfluss auf die Reifung der Trauben hat als in Südtirol.

Außerdem zeigt das Kärntner Klima viel größere Schwankungen im Vergleich zu Südtirol, wodurch die Lage in Kärnten noch wichtiger wird. Jede Rebsorte hat ihren ganz spezifischen Wärmebedarf. In der Weinbauforschung spielen Wärmesummen, insbesondere der Huglin-Index, eine bedeutende Rolle. Huglin hat diesen bioklimatischen Wärmeindex entwickelt, bei dem in der Zeit von April bis September die Temperatur über 10°C aufsummiert wird. Je höher der Huglin-Index, desto wärmer ist die Vegetationsperiode.

Im **INTERREG**-Projekt zeigen sich interessante statistische Zusammenhänge zum Beispiel zwischen Klimainformationen, Gradationen und Erntezeitpunkten. Die Zeitreihen für Kärnten lassen erkennen, dass die Gradation für Wärmejahrgänge tendenziell linear zunimmt. Gleichzeitig bewegt sich für warme Jahrgänge der Reifezeitpunkt klar in Richtung früh, was logischerweise einer früheren Lese entspricht. Das bestätigen die Daten aus Südtirol; die Kurven für das Lesedatum, aufgetragen über dem Huglin-Index, fallen nahezu linear.

Aus diesen Daten können statistische Modelle und entsprechende Prognosen erstellt werden.

Zum Autor

Wolfgang Wachter habilitierter Motoreningenieur an der UNI Graz. Seit über 20 Jahren Mitarbeiter der Redaktion vom Weinmagazin Vinaria. Autor des Buches: „Weinwissen", erschienen im LW-Verlag, Krems. Liebhaber von Südtirol und seiner Weine

Leitsorte Pinot Noir

Einen wesentlichen Teil des Projekts stellt der Vergleich von bestehenden Weingärten während der Projektlaufzeit dar. Als Testsorte wurde der Pinot Noir gewählt. Auf Seiten Südtirols wurden 30 Lagen und auf Seite Kärntens 10 Südlagen ausgewählt und jeweils mit einer Klimamessstation versehen. Erhoben wurde der Zeitpunkt des Austriebs, der Blüte und des Umfärbens der Beeren. Im Herbst wurden wöchentlich Reifevorproben gezogen, und vor der Ernte wurde jeweils eine Traubenprobe genommen. Der in Kärnten komplett verregnete September 2017 erschwerte die herbstlichen Erhebungen. Trotzdem ergab sich ein sehr klares Bild: Obwohl die zehn Weingärten in einem sehr engen Bereich zwischen 450 und 680 m Seehöhe liegen, entspricht der Vegetations- bzw. Reifeverlauf völlig dem klassischen Schema: Je niedriger die Lage, umso früher die Reife. Die Seehöhe beeinflusst den Vegetationsverlauf wesentlich stärker als allfällige großräumige Unterschiede innerhalb Kärntens. Im Vergleich zwischen den Regionen zeigt sich, dass das nach Süden geöffnete Südtirol großklimatisch klar begünstigt ist. Lagen auf 800 bis 1000 m sind gleich spät wie Kärntner Lagen auf 450 bis 650 m. Auf den niedrigeren Lagen in Südtirol (um 300 m) kann der Blauburgunder einen Monat früher gelesen werden als in Kärnten, was aber nicht unbedingt gleichbedeutend mit höherer Qualität des Weines ist. Hier wird die Analyse der Traubenproben im Sinne von Aminosäuren und Tanninmustern noch nähere Aufschlüsse ergeben.

Ausblick

Am Projektende wird eine exakte interaktive Karte von Kärnten und Südtirol stehen, die ausgehend von den Klimastationen des Projekts und den Stationen der Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik (ZAMG) die Temperatursummenzonen in Kärnten darstellt und somit den Winzern bei der Lagenwahl helfen kann. Auch die Klimavariabilität der Sorte Blauburgunder soll herausgearbeitet werden. Damit schließt sich der Kreis; die Burgunder spielten schon vor 900 Jahren bei der Lagenbewertung durch die Zisterziensermönche eine wichtige Rolle.

**Aus VINARIA, Nr.03/2019, S. 110-111*
(Österreichs führende Zeitschrift für Weinkultur)

Gemeinsam **stark**

Die Jungwinzer in **St. Magdalena** sind voller Leidenschaft und wollen eine neue Epoche prägen – ganz nach dem Motto: nur gemeinsam ist man stark und stets motiviert.

● VON ROMAN GASSER

Authentisch, hungrig, weltoffen, selbstkritisch, selbstbewusst und gut ausgebildet: Das sind die St. Magdalener Jungwinzer, eine Gruppierung von 15 Winzerinnen und Winzern der neuen Generation im St.-Magdalener-Anbaugebiet. 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.
Die 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.

Der seit Jahrzehnten bekannte und engagierte St.-Magdalener-Verfechter Josephus Mayr, Präsident des St. Magdalener Schutzkonsortiums, berichtet vor Ort am Hügel von seinen Eindrücken und was er über den Einfluss der neuen Generation denkt.

DIONYSOS: *Herr Mayr, welche Visionen hatten Sie damals als junger Weinbauer?*
Josephus Mayr: Für uns hatte damals die drastische Mengenreduzierung oberste Priorität, wir waren Kinder unserer Zeit, und es war nicht der Bauer, der wenig produziert hat, sondern der gute Bauer war immer derjenige, der viel gewimmt hat, agronomisch ist die Fähigkeit erst nach dem Krieg mit den Düngemittel und mit der Bewässerung entstanden. Das St.-Magdalener-Gebiet hatte früher extrem niedrige Erträge, weil wir zum Teil über Jahre hinweg Missernten gehabt haben. Dadurch gab es im Gebiet ständig Besitzerwechsel, weil die armen Bauern durch die Trockenheit enorme Einbußen zu verzeichnen hatten. Wenn man auf den sandigen Boden nicht bewässern konnte, dann waren die Bauern ohne Ertrag.

Foto: ©T. Sorrillo
Josephus Mayr

Was hat sich dann verändert?

In dem Moment als die Bewässerung installiert worden ist, war es qualitativ natürlich ein großer Segen. In der Nachkriegszeit war der Wein eine Mangelware und jeder hat natürlich versucht, möglichst viel zu produzieren. Dann sind die ertragreichen Klone welche von der Laimburg selektioniert wurden, in das Gebiet integriert worden. Mittlerweile gibt es wieder andere Klone und es gibt vor allem eine andere Herangehensweise an den Anbau. Wir düngen heute kaum noch und bewässern gezielt. Den Ausschlag hat die Absatzkrise in den 1980iger-Jahren gegeben. Ich kann mich noch gut daran erinnern Weine gemacht zu haben, die ich nicht verkaufen konnte, weil sie ein, zwei Jahre im Keller gelagert waren. Der Markt in der Schweiz ist dann plötzlich zusammengebrochen, die Preise haben sich von einem Jahr auf das andere halbiert. Wir mussten uns qualitativ anpassen und die Mengenreduzierung verwirklichen – viele im Weinberg taten sich schwer mit der Feinauslese. Anfang der 1980iger-Jahre gab es dann volle Keller mit gutem Wein, von der Vinifikation her sicher nicht unsaubere Weine, aber halt leichte Weine. Der Erfahrungsschatz der vielen Weingenerationen ist ja nicht verloren gegangen, dieser hilft auch heute den jungen Wilden weiter.

Anna Pfeifer, Pfannenstielhof und Hannes Spornberger, Kandlerhof

Die Selektionsweine der St. Magdalener Jungwinzer
Fotos: ©Schutzkonsortium St. Magdalener

Wie hat man die Krisenzeiten überbrückt?

Meine Eltern haben gesehen, dass es so nicht mehr weitergehen kann, natürlich hat es auch Diskussionen und Konflikte gegeben. Bei mir war es ganz krass, weil ich im Unterschied zu meinen Vater ganz spät geerntet habe. Es gab viele Situationen mit Konfliktpotential.

Jetzt nehmen die Jungwinzer das Zepter in die Hand. Spüren Sie neue Ansätze?

Ich sehe, dass unsere jungen Wilden großen Respekt vor der Qualitätsarbeit, welche in der Aufbauphase geleistet wurde, haben. Sie sehen aber, dass es noch Luft nach oben gibt. Es ist wichtig, dass sie jetzt diese Euphorie in sich haben und das muss unbedingt gefördert werden. Wenn man Zukunft haben will, muss alles im Fluss bleiben.

Also die generationenübergreifende Arbeit bleibt weiterhin ein wichtiger Faktor?

Wir sind heuer im 390. Jahr – das sind sagenhafte 10 Generationen. Wenn jemand stehen geblieben wäre, dann würde es uns heute nicht mehr geben. Wir haben uns immer weiterentwickelt, von Generation zu Generation, und deshalb ist es auch wichtig, dass die Jungen jetzt da anknüpfen und weitermachen, mit großem Innovationsgeist an die Sache herangehen und sich noch besser untereinander vernetzen. Damals hat jeder sein eigenes Süppchen gekocht und es gab selten einen offenen Austausch.

Durch einen gewissen Informationsaustausch profitieren alle ...

Ja, absolut – und letztendlich hilft das dem gesamten St.-Magdalener-Gebiet weiter. Wenn wir gemeinsam wachsen, dann wachsen alle – und wenn alle wachsen, dann wächst das Gebiet.

Und welche Zukunftsvisionen haben die jungen Wilden vom St.-Magdalenr-Gebiet? Die beiden selbstbewussten Jungwinzer **Hannes Spornberger** vom ***Kandlerhof*** und **Anna Pfeifer** vom ***Pfannenstielhof*** im Doppelinterview:

DIONYSOS: *Wo wollt ihr Jungwinzer in zehn Jahren stehen?*

Hannes: Es ist wichtig, dass es in zehn Jahren den Magdalener noch gibt und generell

>

Foto: © Dietmar Mitterer Zublasing

>

den Vernatsch. Es wird immer mehr gerodet, weil die Auszahlungspreise der Kellereien bei anderen Sorten höher sind.

Wie denn?

Hannes: Im Grunde ist die Qualität super und der Wein frisch und fruchtig. Wir müssen mehr Selektionsweine ins Rennen schicken, denn da haben wir teilweise strukturierte komplexe Weine und auf der anderen Seite elegante säurehaltige Weine.

Anna: Vor 50 Jahren war der Anteil noch 70 Prozent und jetzt weniger als 15 Prozent. Für mich ist es wichtig, dass man für das steht, was man selbst gerne trinkt. Wir haben eben die Vorreiterrolle bei der Vernatschtraube, die wir weiterhin einnehmen müssen. Wenn wir unterwegs sind, müssen wir die Menschen überzeugen. Wir haben so ein schönes Gebiet, alle stehen hinter dem Gebiet. Wir müssen zusammen die Synergien nutzen.

Wollt hier euren Wein in Zukunft marketingtechnisch anders positionieren?

Hannes: Wir müssen mit den Jugendlichen noch mehr kommunizieren. Wenn sie ein Restaurant besuchen und auf der Speisekarte die St.-Magdalener-Weine sehen – die sich im unteren Preissegment befinden –, dann entscheiden sie sich eher dagegen und schlussendlich meistens für einen Blauburgunder oder Lagrein. Wir haben ein Problem, dass der St. Magdalener in ganz Südtirol auf den Weinkarten sehr wenig gelistet ist, 15 Lagrein und 20 Blauburgunder findet man auf jeder Weinkarte, aber was ist mit dem St. Magdalener ...

Welche Maßnahmen wollt ihr gegen dieses Phänomen treffen?

Anna: Wenn wir zum Beispiel in der Bozner Altstadt unterwegs sind, sehen wir immer wieder, dass es keine Bar gibt, wo man ganz unkompliziert mehrere Weine verkosten kann. Generell gibt es wenig Restaurants, welche Weinkultur fördern. Vielleicht braucht es hier mehr Initiative der Stadt.

Zurück zur Gretchenfrage: Was kann man dagegen unternehmen?

Hannes: Man muss den Endkonsumenten ansprechen, zum Beispiel der Sommelier im Restaurant muss den Kunden auch den St.-Magdalener-Wein empfehlen. Die Händler haben Einfluss auf die Weinkarten der Gatronomie, wir müssen die Händler überzeugen, mehr St. Magdalener auf die Liste zu setzen.

Anna: Wir müssen die Händler dazu animieren, dass es zu seiner Aufgabe wird, den Käufer von uns zu überzeugen.

Wenn der St. Magdalener ein Kultprodukt wird, dann hat sich das mit dem Händler auch erledigt?

Hannes: Vielleicht muss man irgendwann mal die Idee von einer eigenen Marke in den Raum stellen.

Anna: Auf jeder Weinflasche sollte nicht nur der Selektionswein vorkommen, sondern ganz prominent „St. Magdalener“ – damit der Endkonsument andauernd mit der Marke konfrontiert wird.

Muss sich auch die Preispolitik ändern?

Hannes: Ja natürlich – wenn der Preis steigt, wird der Wein auch für die Gatronomie interessanter. Die beste Werbung für uns ist es, wenn jemand den St. Magdalener blind verkostet – und im Nachhinein von der Qualität und dem Geschmack überzeugt ist.

Anna: Der St. Magdalener ist ein Dauerbrenner – die Konsumenten lieben ihn. Wir sind gut aufgestellt, wir müssen nur schauen, dass wir weiterhin alle an einen Strang ziehen. Unser Ziel ist es, auf jeder Weinkarte mit fünf St. Magdalener vertreten zu sein. Die Gastronomie muss zu ins Boot steigen und uns mehr Beachtung schenken – wir zahlen es mit guter Qualität zurück.

Die Strategie beim Roten: weg von den schweren Rotweinen hin zu den frischen und leichten?

Hannes: Beim Blauburgunder funktioniert es ja, elegant und frisch. Bei den Blindverkostungen, wo St. Magdalener und Blauburgunder durcheinander verkostet wurden, haben die viele den St. Magdalener dem Blauburgunder vorgezogen. Hier sieht man, welches Potential in uns schlummert.

Anna: Ja, wir müssen rausgehen und unsere Mission vollenden.

Fotos: © Albin Thöni

Flotter 60iger

Wenn die Sommeliervereinigung Südtirol heute ein Erfolgsmodell ist, so ist dies vor allem einer Person zu verdanken: **Chris Mayr**.

● VON CHRISTOPH PATAUNER*

Chris Mayr hat die Sommeliervereinigung Südtirol in einer schwierigen Zeit übernommen, wo sie selbst vielleicht auch noch nicht wusste, was auf sie zukommen wird. Über die Zeit hat Sie die Vereinigung aber aufgebaut, ausgebaut und weiterentwickelt, auf viele Füße gestellt. Dadurch ist die Sommeliervereinigung mittlerweile zu einer tragenden Säule der Südtiroler Weinwirtschaft, sowie der Hotellerie und Gastronomie herangereift.

Chris, als absoluter Profi mit enormem Fachwissen und Erfahrung genießt weiter über Südtirols Grenzen hinaus hohe Anerkennung in der Weinbranche. Ihre Meinung und Expertise zu Weinen aller Art ist gefragter den je. Sie ist eine ausgezeichnete Lehrmeisterin und gibt ihr Wissen jedem gerne weiter, nicht nur in den Sommelierkursen in Südtirol, sondern auch auf der Weinakademie in Rust.

Unermüdlich ist Sie für alle Belange der Sommeliervereingung und des Südtiroler Weines im Einsatz und unterwegs. Ihrem Ehrgeiz und Fleiß ist es zu verdanken, dass aus einem kleinen Verein eine richtige Vereinigung wurde, welche nicht nur professionelle Sommeliers ausbildet, sondern auch das einzige Südtiroler Weinmagazin betreibt, einen eigenen Weinführer hat und eine Vielzahl an verschiedensten Projekten rund um den Südtiroler Wein stetig vorantreibt.

Kaum jemand verkörpert so elegant und einzigartig den Südtiroler Wein und dessen Wein-Kultur wie Chris Mayr. Ihren runden Geburtstag nehmen wir darum als Anlass um einfach Danke zu sagen, für all das was Sie erreicht hat. Mögen Dir, geschätzte Präsidentin, noch unzählige spannende Stunden mit faszinierenden Weinen bevorstehen.

**Für den Vorstand und alle Mitglieder der Sommeliervereingung Südtirol*

C&A Tasting

„Die fruchtigen Komponenten sind reiferer Natur und erinnern an Walderdbeeren und eingelegte Kirschen.“

● VON CHRISTINE MAYR*

Vor einigen Jahren – es muss 2015 gewesen sein, als ich zur Ausbildung zum Biersommelier in die Schweiz musste – ergab es sich, dass ich einige Pinot Noirs der Bündner Herrschaft verkosten und auch einige Winzer kennenlernen durfte.
Von diesem kleinem Ausflug ist mir jetzt eine Flasche Pinot Noir 2012 Pilgrim von Matthias und Sina Gubler in die Hände geraten. Ich glaube, diesen Wein hatte ich in der mir empfohlenen Weinhandlung gekauft.
Matthias Gubler und seine Frau Sina Möhr sind nach langen Wanderjahren in Italien, Frankreich, Chile und Kalifornien in den elterlichen Betrieb zurückgekehrt, welchen Sinas Eltern Anfang der 1990er-Jahre aufgebaut hatten.
Die Gärung dieses Blauburgunders erfolgt in unterschiedlich großen, offenen Holzfässern. Ein Teil des Stielgerüstes wird dabei mitvergoren. Der biologische Säureabbau erfolgt in 60 % neuen Barriques aus französischer Eiche, in denen auch der Ausbau von 18 Monaten erfolgt. Der Wein wird einmal umgezogen und leicht belüftet. Das Abfüllen passiert ohne Schönung und Filtration.

Bündner Trinkspaß

Bei einem Ausflug in der Schweiz ist mir ein Pinot Noir **Pilgrim 2012 AOC Graubünden** von Matthias und Sina Gubler in die Hände geraten.

Seinem etwas fortgeschrittenen Alter entsprechend zeigt sich die Farbe in einem mittleren granatrot. Die Ränder sind orangefarben.
Die Nase öffnet sich in einem tertiären Geruchsspektrum von Brunellen, Tabak, Unterholz, Zimt und ledrigen Anklängen. Die fruchtigen Komponenten sind reiferer Natur und erinnern an Walderdbeeren und eingelegte Kirschen. Der Wein ist trocken, mit mittlerem Alkohol, feiner und noch recht frischer Säure, sowie mit einem mittelkräftigen, feinkörnigen Gerbstoff ausgestattet. Ein mittlerer Körper und ein belebender Abgang sorgen für angenehmen Trinkspaß.
Genau das Richtige für einen Sonntagabend!

**Verkostung: 16.02.2020*

7x 8x 10x ... geschluckt

In vino veritas: „Dionysos“ fühlt Persönlichkeiten aus Südtirol auf den Zahn. Diesmal mit einer der starken Frauen der Südtiroler Weinwelt **Karoline Walch**.

● VON ROMAN GASSER

Foto: © Albin Thöni

Mit viel Elan und Geschick hat sich Karoline Walch (Weingut Elena Walch) in der Südtiroler Weinwelt etabliert. Sie ist als Wein-Produzentin nicht nur im Weinberg, im Keller oder im Verkauf tätig, sondern in allen Bereichen der Weinbranche zuhause. Ihr Credo: Wein sollte generationsübergreifend Leute zusammenbringen.

Sie lieben …
Mit unseren Weinen um die Welt zu reisen und sie dort begeisterten Weinliebhabern vorzustellen.
Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Kein freier Tisch!
Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Einen knackigen Riesling, dazu eine Angel und einen Gesprächspartner.
Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
Ich liebe feines Essen aber als richtiges Lieblingsessen: Vitello Tonnato von meiner Mutter zubereitet.
Ihr Lieblingsschaumwein?
Krug Grande Cuvee.
Lieblingsrotwein?
In diesem Moment würde ich zum Fontodi Flaccianello 2016 greifen.
Lieblingsweißwein?
Nichts geht über unseren Klassiker – den Chardonnay Cardellino, der durch seinen Charme und Vielschichtigkeitein toller Begleiter für verschiedenste Speisen ist.
Ihre liebste Speisen/Wein-Kombination?
„Crudo di gamberi rossi” mit unseren Gewürztraminer Vigna Kastelaz – zum Dahinschmelzen.
Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?
Allerdings ... Austern.
Ein gutes Zitat?
„Die Zeit eilt, teilt und heilt.“
Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Followers auf Instagram?
Privat bin ich auf den Socials nicht sehr fleißig. Als Weingut Elena Walch hingegen teilen wir sehr gerne unsere aktuellen Ereignisse und geben Einblick in unser tägliches Leben.
Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
Am liebsten zuhause mit meinem Mann bei einem selbstgekochten Gericht.
Welchen Traumberuf hatten Sie in ihrer Kindheit?
Eigentlich wusste ich schon sehr früh, dass ich den Beruf meiner Mutter folgen würde. Der hat mich von klein an fasziniert.
Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Ich bin sehr zufrieden mit dem, was ich bis dato alles erlebt habe und durch meine vielen Auslandsaufenthalte bin ich sehr autonom und weltoffen in das Berufsleben eingestiegen. Ein paar Jahre in New York City lebend, wären allerdings auch noch schön gewesen.
Ihr Lieblingswein mit Zwanzig?
Wohl eher mit 16? Da war es noch ein netter Asti Spumante.
Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?
Prinzipiell sollte ein „Weinmittrinker“ ein Lebemensch und ein Genießer sein. Denn Wein vermittelt Emotionen, Emotionen auf die man sich einlassen soll. So wird Wein zum Erlebnis.
Ihr peinlichster Weinmoment?
Das war vor etlichen Jahren, als ich eigens zu einem Event nach Los Angeles geflogen war, aber der Wein aufgrund eines Schneesturms auf halber Strecke zwischen NYC und L.A. steckengeblieben ist. Ich stand mit leeren Händen da ...
Der am meisten unterschätzte Wein?
Als Nebbiolo Fan, erfreue ich mich immer wieder über die spannenden Valtellina Weine – „Nebbiolo from the Alps“ wie ihr Slogan auch heißt, beschreibt die Finesse und Rauheit der Weine, idem die extremen Steillagen, in denen gearbeitet wird. Letzthin gefallen hat mir der Mamete Prevostini San Lorenzo Sassella Valtellina Superiore DOCG 2016.
Der am meisten überschätzte Wein?
So sehr ich Australien auch liebe, so ist der Penfolds Grange natürlich ein weltklasse Wein, keine Frage, aber dennoch – wenn mir über 150.000 Hektar Weinbaufläche zur Verfügung stehen um den Wein zu kreieren, so schafft man natürlich eine konstante Qualität Jahr für Jahr, wo aber die Kellertechnik überhandnimmt. Hier fehlt es mir dann irgendwann an Seele und Charakter.
Der schlimmste Kater?
... jener meiner Nachbarin, der mir samstags auf den Frühstückstisch springt .
Mit Wein ist es wie mit …
Einer Beziehung, anfangs frisch und quirlig, und dann immer ausgewogener, tiefgründiger und komplexer.
Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
Veuve Clicquot Ponsardin – stake Frauen mit klaren Visionen und Durchsetzungsvermögen, von denen braucht die Welt mehr!
Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?
... da würde ich zurückspulen und mir nochmals mein Hochzeitsmenu von Sternekoch Egon Heiss wünschen: Marinierter Zander mit Kohlrabi, grünem Apfel und Holunderblütenfond; gefolgt von einem Risotto mit Basilikum, kleinen Tomaten und Stracciatella. Zur Hauptspeise feines Rind, geschmort und gebraten.
Welchen Wein würden Sie dazu trinken?
Beyond the Clouds … forever.

● von Teresa Trinker-Bonora*

Hallo Frühling

Neben dem klassischen Angebot der Wein-ABC's, die gekonnt in die **Welt des Weines einführen**, verschiedenster Verkostungen und Workshops zu den Themen Wein, Bier, Speck& Genuss gibt es 2020 auch einige

Foto: © Anna Cerrato (AIS Kongress Meran)

Wein

Das Kursangebot wurde vor allem im Bereich Wein durch italienisch sprachige Kurse und Verkostungen erweitert. Einigen bestehenden Kursen wurde frischer Wind verpasst und somit an die Nachfrage des Publikums angepasst.
Neu ist heuer das „ABC der Südtiroler Weine". Entdecken Sie mit uns die Weine Südtirols anhand des ABC's, denn das Weinland Südtirol steht für jeden Buchstaben und seine Einzigartigkeit. Gerne darf auch eine eigene Flasche Wein zum gemeinsamen degustieren und diskutieren zum Kurs mitgebracht werden.
Der Weinstammtisch, für alle Weinliebhaber, wird heuer auch zusätzlich in italienischer Sprache angeboten.
Ebenso der Workshop Aroma 1. Lassen Sie sich diese Sensorikreise mit Verkostung von 20 TOP Weinen in italienischer Sprache nicht entgehen.

DIE TERMINE

Datum	Thema	Ort
Giov. 19.03.2020	*Bordeaux (IT)*	*Bolzano Gandolfi*
Fr./Sa. 20.-21.03.2020	*Basisseminar der Südt. Weinakademie*	*Kloster Neustift*
Di. 24.03.2020	*Vino & Formaggio (IT)*	*Abbazia di Novacella*
Mi. 25.03.2020	*Highlight-Verkostung mit Roman Horvath MW*	*Kellerei St. Michael Eppan*
Di. 31.03.2020	*Aroma 1 (in italienischer Sprache)*	*Bolzano Vinum*
Mi. 01.04.2020	*Speck ABC*	*Naturns Moser Speckworld*
Do. 02.04.2020	*Das vertiefende Wein-ABC*	*Kaltern Manincor*
Sa. 04.04.2020	*Homebrewing*	*Bozen Moosbauer*
Mo. 06.04.2020	*Weinstammtisch-Chardonnay*	*Bozen Griesbauerhof*
Mi. 15.04.2020	*Das kleine Wein ABC Kurtatsch*	*Kellerei Kurtatsch*
Fr. 17.04.2020	*Sommelierkurs - Prüfungsvorbereitung*	*Kloster Neustift*
Mi. 22.04.2020	*Bier & Käse*	*Kloster Neustift*
Di. 28.04.2020	*Aroma 2*	*Bozen Vinum*
Mi. 29.04.2020	*Speck & Wein*	*Neumarkt Wineshop Castelfeder*
Mi. 29.04.2020	*Neu! Das ABC der Südtiroler Weine*	*Klausen Eisacktaler Kellerei*
Mo. 04.05.2020	*Weinstammtisch- Schaumweine gg Südt. Sekt i. Vgl*	*Bozen Griesbauerhof*
Di. 05.05.2020	*Frühlingshafte Cocktails aus Südtiroler Zutaten*	*Kloster Neustift*
Mi. 06.05.2020	*L´abbici dell´enologia Merano*	*Meraner Weinhaus*
Do. 07.05.2020	*Kochen& Wein: Maibowle-ein kulinarischer Frühlingsgruss*	*Bozen - Condito*
Fr. 08.05,15.05,22.05 & 29.05.	*Diplom-Speck-Experte Südtirol*	*verschiedene Betriebe*
Lun. 11.05.2020	*Circolo di Degustazione - Metodo Classico nel Mondo*	*Bolzano Gandolfi*
Do. 14.05.2020	*Das ABC der Spitzen-Weine Magreid Vineria Paradeis*	*Alois Lageder*
Mi. 20.05.2020	*Das kleine Wein ABC Marling*	*Plonerhof*
Mi. 20.05.2020	*Das kleine Öl-ABC*	*Kloster Neustift*
Do. 21.05.2020	*Mit Wein auf Weltreise: Riesling Deutschland*	*Bozen Löwengrube*
Fr. 22.05.2020	*Conaisseur du Vin Südtirol*	*Tschurtsch Keller*
Di. 26.05.2020	*Abbici dello Speck*	*Postal G. Pfitscher*
Mi. 27.05.2020	*Highlight-Verkostung mit J.Schumann MW: Griechenland*	*Kellerei St. Michael Eppan*
Do. 28.05.2020	*Käse & Wein*	*Kloster Neustift*
Giov. 28.05.2020	*Champagne (IT)*	*Bolzano Gandolfi*
Do. 04.06.2020	*Kochen& Wein: Tappas & Wein, der Sommer kann kommen*	*Bozen Condito*

Neben vielen spannenden Themen-Verkostungen, ist das Highlight im März eine Masterclasses, zum Thema Mineralität: Mythos oder Realität mit Konstantin Baum MW.

Bier

Im Frühlings -Angebot stehen Homebrewing oder Bier & Käse. Wem das zu wenig ist, dem bietet die Ausbildung zum Diplom-Bier Experten eine Möglichkeit, sich professionell mit dem Thema Bier zu beschäftigen.

Speck

Verkostungen rund um den Südtiroler Speck und die Ausbildung zum Diplom Speck-Experten in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Speck Konsortium gehen in die Verlängerung.

Genuss

Ob ein Kochkurs bei Condito in Bozen, dem Olivenöl ABC oder das Beef Tasting bei Hidalgo, der Genuss kommt diesen Frühling sicher nicht zu kurz.
Es werden 2020 insgesamt 98 Kurse zu den Themen Wein, Bier & Genuss angeboten. Da sollte doch für jeden Geschmack etwas dabei sein!

Einen **Überblick** der gesamten Kurse 2020 finden Sie unter: www.weinakademie.it

*Südtiroler Weinakademie

Foto: © 123RF.com

STUFE / LIVELLO 1

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 €

STUFE / LIVELLO 2

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 €

STUFE / LIVELLO 3

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 €

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) & 19.11.2020 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

Weinsplitter

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

● VON PAUL ZANDANEL

Start ins Weinjahr 2020

Foto: IDM Südtirol, Maron Lalogler

Zum 58. Mal fand Ende Jänner 2020 die Weinbautagung in Eppan statt. Die Zukunft von Wein in der Gesellschaft beleuchtete Hermann Pilz, Chefredakteur des deutschen Fachmagazins „Weinwirtschaft“. Klaus Gasser, Direktor Verkauf und Marketing der Kellerei Terlan sprach zum Thema „Südtirol Wine – Quo vadis“. Die Themen der Tagung auf den Punkt gebracht im Südtiroler Landwirt

Foto: 123RF.com

Politik und Welthandel

Die derzeit (noch) angewandte Tarifpolitik der USA gegenüber Europa hat positive

Foto: 123RF.com

Auswirkungen auf italienische Weine

http://bit.ly/37vVRL8

Sollten die Strafzölle auch auf italienische Weine angewandt werden, dürfte sich die günstige Lage schnell ändern. Derzeit sind keine weiteren Erhöhungen der Zölle vorgesehen

http://bit.ly/2V7ogVl

Nachhaltigkeit

Foto: www.winemag.com (courtesy Felzer)

Der WineEnthusiast bricht eine Lanze für soziale Nachhaltigkeit anhand einiger Beispiele

http://bit.ly/2uTfpvo

Foto: www.oesterreichwein.at (ÖWM/ Zauner)

Skandinavien setzt auf nachhaltige Weine aus Österreich

http://bit.ly/321dcub

Zuletzt gesehen

Weinjahrgänge

Nützliche Übersicht von WineEnthusiast der Jahrgänge ausgewählter Länder von 1995 bis 2018

http://bit.ly/2HsvHyj

Im Zuge der anstehenden Überarbeitung des deutschen Weinauszeichnungsrechtes hat der Deutsche Weinbauverband e.V. einen Vorschlag unterbreitet

http://bit.ly/2UVA10M

Castello Banfi vor Übernahme durch LVMH

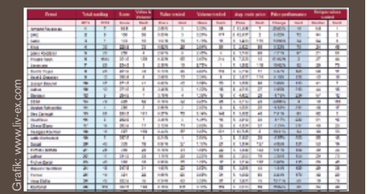
http://bit.ly/2OXlC0r

Anlässlich des 120-Jahre-Jubiläums des Michelin Führers: Kei Kobayashi, neuer Star im französischen Michelin-Olymp

http://bit.ly/38CptaU

Hotspots Weinszene:
Anregungen für Weinreisen

http://bit.ly/2HugKvG



Grafik: www.liv-ex.com

20-Jahre Weinbörse Liv Ex: die London International Vintners Exchange, die weltweit einzige elektronische Börse für Spitzenweine mit Sitz in London, hat die 100 Weine mit der besten Performance 2019 veröffentlicht

http://bit.ly/2SOwKxD

In China entsteht ein Weinmuseum nach dem Muster der Cité du Vin in Bordeaux

Foto: winenews.it

http://bit.ly/37x8CF9

Die größte Online-Vinothek der Welt, das italienische Unternehmen Tannico, schreibt Erfolgszahlen

http://bit.ly/3bIphc3

Foto: eKonsortium Südtirol Wein

„Ich will **Winzer/in** werden“

Neuer Lehrberuf „Winzerin/Winzer“ an der Fachschule **Laimburg**. Zukünftig sehr gefragte Arbeitnehmer/innen in der Südtiroler Weinwelt.

● VON BETTINA GRATL*

Laubarbeit, Pflanzenschutz, Rebschnitt oder die Ernte selbst. Die Arbeit im Weingarten ist nicht nur vielfältig und abwechslungsreich, sie erfordert auch klar definierte Kompetenzen und Fähigkeiten. Der Bedarf der Südtiroler Weinwirtschaft an Fachkräften, die diese Kompetenzen haben, ist groß. In enger Zusammenarbeit mit der Fachschule Laimburg wird deshalb die duale Lehrlingsausbildung zur Winzerin/zum Winzer ins Leben gerufen. Im Herbst 2020 beginnen die ersten Jugendlichen die Ausbildung.

Eduard Bernhart, Direktor des Südtiroler Weinkonsortiums, reagiert mit der neuen dualen Lehrlingsausbildung vor allem auf den Fachkräftemangel, der im Weinbereich (aber auch in anderen Sektoren) deutlich spürbar ist. Bestärkt wird er darin durch die positive Rückmeldung der Südtiroler Betriebe. „Bei einer Umfrage unter unseren Mitgliedern, ob Interesse an ausgebildeten Winzerinnen und Winzern besteht und ob auch konkret Lehrlinge eingestellt würden, haben wir Zusagen von 22 Betrieben bekommen. Da waren sowohl große Kellereigenossenschaften wie auch kleinere private Kellereien dabei.“, so Bernhart. Für die Ausbildung wurde die Fachschule Laimburg als Partner gefunden. Die Laimburg hat bereits viel und gute Erfahrung mit dualen Lehrlingsausbildungen. Für Gärtner und Floristen wird diese Form der Berufsausbildung bereits seit längerer Zeit sehr erfolgreich angeboten.

Der Start wird im September 2020 sein, die Ausbildung wird vier Jahre dauern. Das berufspraktisch orientierte Biennium ist der erste Teil der Ausbildung. Schülerinnen und Schüler lernen die Grundlagen der Weingartenarbeit in der Fachschule Laimburg und absolvieren dazu auch spezifische Praktika in ausgewählten Weinbaubetrieben. In der zweiten Hälfte arbeiten die Lehrlinge bereits in einem Betrieb und besuchen zusätzlich Blockveranstaltungen an der Schule. Nach vier Jahren erfolgt die Lehrabschlussprüfung, und die Lehrlinge erlangen die Berufsqualifikation „Winzerin/Winzer“.

> „Wir haben Zusagen von 22 Betrieben bekommen. Da waren sowohl große Kellereigenossenschaften wie auch kleinere private Kellereien dabei.“
>
> *Eduard Bernhart*

**Fachschule Laimburg*

VINITALY 14. - 17. Juni

Die Vinitaly 2020 in Verona beginnt am 14. Juni. Es ist die wichtigste Weinmesse in Italien.

Geschätzte Sommeliers,
Weinliebhaber und Interessierte,

auch in diesem Jahr organisiert die Sommeliervereinigung Südtirol eine Tagesfahrt zur VINITALY nach Verona am Montag, 15. Juni 2020

Anmeldungen & Infos:
Tel. 338/6189645
barbara@sommeliervereinigung.it

Foto: © Ennevi Veronafiere

Mitgliedsbeitrag
2020
Schon eingezahlt?
Ohne euch würde es uns nicht geben!

Bitte unterstützen Sie uns weiterhin!

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

DIONYSOS

WERBUNG/PUBBLICITÀ
INFO:
info@sommeliervereinigung.it

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

INFO

Beitrag AIS 90 Euro + Südtirol 15 Euro = **105 Euro**
Raiffeisenkasse Brixen
IBAN: IT 61 E 08307 58221 000 3 000 14010
Swift/Bic: RZS BIT 21007

Foto: © 123RF.com

IMPRESSUM

DIONYSOS

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

Redaktionelle Leitung: Roman Gasser

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

Grafik & Layout: ROGAA Agency

Druck: Druckerei A. Weger (Brixen)

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

KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA
Amos
Das Beste aus unseren
höchsten Weinbergen.
600–900 m ü.d.M.
94 Punkte
Robert Parker WA
Soma
Die Essenz unserer
wärmsten Weinberge.
220–280 m ü.d.M.
KURTATSCH
KURTATSCH