Supplemento n° 1 al periodico "Per l'economia" n° 8, anno 2020, periodicità: otto volte l'anno. Poste Italiane Spa – spedizione in A.P. – 70% CNS Bolzano.

DIONYSOS

I.P. – Jahrgang 27 – Nr. 4 – Dezember 2020

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN

Vitae 2021

Der Lagrein Taber Riserva 2018 im Olymp des Weinführers Vitae.

Alles über die virtuelle Vorstellung der VII. Edition des Weinführers Vitae 2021 der italienischen Sommeliervereinigung AIS.

Der Pfannenstiel.

Johannes Pfeifer steht bekanntlich für den St. Magdalener. Deshalb komplettiert er nun die Reihe. Johannes Pfeifer ist weitum als „Der Pfannenstiel“ bekannt. Nun hat sich der Winzer selbst in einen edlen Tropfen gebracht: DER PFANNENSTIEL. St. Magdalener Classico DOC 2015. Johannes sagt über seinen neuesten Botschafter: DER PFANNENSTIEL ist für mich St. Magdalener auf den Punkt gebracht.“ Diese neue Etikette steht für St. Magdalener, für Johannes Pfeifer, für den Pfannenstielhof. Die Details: Fünf Jahre gereift, fruchtige Aromen, floraler Duft, feinwürzige Nuancen. Vielschichtiger, wertvoller Charakter. Samtige Fülle, Kraft, Eleganz. Spannender Nachhall. Die Dreier-Serie St. Magdalener vom Pfannenstielhof ist mit dem neuen Wein nun komplett. St. Magdalener Classico. ANNVER St. Magdalener. DER PFANNENSTIEL. St. Magdalener. Für den ANNVER gewann das Weingut im letzten Jahr den „Premio d'Eccellenza“, die höchste Auszeichnung der italienischen Sommeliervereinigung.

Neues aus dem Hause **Pfannenstiel**.
Nach dem Erfolg des ANNVER im letzten Jahr setzt Johannes Pfeifer noch einen Wein drauf: DER PFANNENSTIEL; einen gereiften St. Magdalener aus dem Jahre 2015. Nach der Gärung und der biologischen Säureumwandlung im Stahltank, reifte dieser edle Wein für 4 ½ Jahre im Edelstahl und dann noch 6 Monate auf der Flasche.
„Ein transparenter St. Magdalener mit hellem Rubinrot offenbart sich im Glas. Der Geruch ist dezent und elegant. Zögerlich entfalten sich Aromen von Preiselbeeren, Kirschen, Erdbeeren und Granatapfel. Etwas Veilchenduft und balsamische Noten runden das Bouquet ab. Die 14 % Alkohol steckt der Bursche leicht weg. Die Säure ist fein ausgearbeitet und wirkt animierend. Das Tannin erweist sich als äußerst harmonisch: seidig und gleichzeitig stützend. Die Struktur ist mehr von Eleganz als von Kraft dominiert. Viel Frucht bestimmt den langen Abgang. Ein Wein, der etwas Zeit zur Entfaltung im Glase braucht. Wiederum ein Meisterwerk der Familie Pfeifer.“

Christine Mayr

Inhalt >

VITAE 2021	6
Interview mit Stephan Filippi	10
Die VITAE-Verkostung	12
Liste der 4 viti – vier Reben im Weinführer VITAE 2021	13
Der Traumwein „APPIUS“	14
Interview mit Hans Terzer	16
Besuch in der Kellerei Meran	18
Das Weingut Endrizzi	22
Loire am Ritten	25
Kalterer Kunststücke	26
Interview mit Andrea Moser & Tobias Zingerle (Kellerei Kaltern)	26
Alles über den Jahrgang 2020	29
Die Familie Walch	30
Die AUTOCHTONA 2020	33
Besuch auf dem Weingut K. Martini & Sohn	34
L'Hotel Gardena Grödnerhof	36
10-jähriges Jubiläum der Südtiroler Weinakademie	38
Ein Klappmesser namens Laguiole	41
Die Zukunft des Südtiroler Weins	42
Auf den Spuren der „Nachhaltigkeit“ im Kloster Göttweig	43
Die WeinKultur Marling	46
Neues Buch: Die Getränke-Bibel	47
Die letzte Bierbrauerei auf dem Weg zum Nordpol	48
St. Magdalener: Eine Couch im Weinberg	50
49. Vollversammlung der Südtiroler Sommeliervereinigung	52
C&A Tasting: Edle Tropfen	54
Der Sommelier-Online-Kurs	56
7x, 8x, 10x ... geschluckt mit Stephan Filippi	57
Mitgliedsbeitrag: „Wir halten zusammen“	58
Der Weinsplitter	60
Wine? Yes!	61
Südtiroler Weinakademie: Kursprogramm 2021	62
Sommeliervereinigung Südtirol: Kurskalender 2021	63

Der „Traumwein“

APPIUS, das Flaggschiff der **Kellerei St. Michael Eppan**, wird von Jahr zu Jahr immer besser.

14

Wein erzählt immer eine Geschichte

Besuch in der **Kellerei Meran**.

18

Kalterer Kunststücke

Mit dem Jahrgang 2014 begann die **Kellerei Kaltern** eine neue Tradition.

26

Besuch des Sommeliervorstandes auf dem **Weingut Walch**.

30

DIONYSOS

Das **Weinmagazin** der Sommeliervereinigung Südtirol

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

À Votre **Santé**!

Während des letzten Trimesters in diesem sehr eigenartigen Jahr wurden unsere Aktivitäten schon wieder von einem Lockdown diktiert. Unsere Kurse mussten deshalb wieder ins Netz verlegt werden. Zusätzlich zu den schon begonnenen Kursen haben wir uns kurzfristig entschlossen, noch zwei weitere Kurse einzuschieben. Das Modul M1 war mit 28 Teilnehmern sehr erfolgreich. Das M2 hatte bei Schreiben dieses Artikels noch nicht begonnen. Mit 21 Anmeldungen bis dato dürfte auch dieser Kurs nicht allzu schlecht laufen. Wann wir mit den dazu gehörenden Verkostungen beginnen können, steht in den Sternen. Das Virus und die Politik sorgen ja im Moment nicht gerade für Planbarkeit!

Auch weinbaumäßig war 2020 ein Annus Horribilis mit vielen Wetterkapriolen, wo sich unter anderem auch Hagel und starke Niederschläge abwechselten. Dank der qualitativ eingreifenden Maßnahmen konnten unsere Winzer und Produzenten gute Qualitäten einfahren. Mengenmäßig wird 2020 ein „geringes“ Jahr sein, auch weil man wegen Corona ertragsmäßig eingegriffen und dementsprechende regulierende Schritte eingeleitet hatte. Das Darniederliegen der Hotellerie und Gastronomie sind fürwahr auch keine ermunternden Signale!

Auch unsere Vitae-2021-Präsentation ist dem Virus zum Opfer gefallen. Die wiederum in der wunderbaren Halle der „Nuvola“ in Rom geplante Veranstaltung musste annulliert werden. Dafür fand am 5. Dezember ein Livestream über die Facebook-Plattform des AIS (Associazione Italiana Sommelier) statt, bei welchem die 22 Auszeichnungen des Tastevin vergeben werden. Der prämierte des heurigen Jahres heißt Stephan Filippi, seines Zeichens Kellermeister der Kellerei Bozen. Herzlichen Glückwunsch!

Die Verkostungen zu Vitae waren heuer besonders spannend. Mit 103 Betrieben, welche sich beteiligten, konnten wir einen neuen Rekord an Meldungen verzeichnen. Über 600 Weine wurden verkostet und 35 Male die 4-Vitae vergeben. Ein Resultat, welches für den Südtiroler Wein spricht!

Foto: ©Albin Thöni

Christine Mayr mit Antonello Maietta

Bei dieser Gelegenheit möchte ich allen Betrieben danken, die durch ihre Insertionen geholfen haben, den DIONYSOS am Leben zu erhalten. Ein besonderes Dankeschön auch an das Zweigespann Roman und Albin, die das Herz des DIONYSOS sind.

Merci an meinen Vize Christoph Patauner für die große Unterstützung, sowie an unsere gute Fee Barbara, an den gesamten Vorstand und an unsere Referenten. Ohne Euch gäbe es die Sommeliervereinigung nicht.

Euch lieben Mitgliedern danke ich für die Treue und Verbundenheit. Ich wünsche Euch viel Gesundheit und friedliche Feiertage im Kreise Eurer Familien. Uns allen wünsche ich ein gutes Jahr 2021!

● CHRISTINE MAYR, DIPWSET – FRWS
Präsidentin Sommeliervereinigung Südtirol

ViTae 2021

Über 100 Weinbetriebe haben ihre Weine für den Weinführer VITAE in der Handelskammer abgegeben: so viele wie noch nie.

● von Albin Thöni

Der Weinführer VITAE, gedruckt als Buch mit 2.120 Seiten, bietet eine wertvolle Orientierung und professionelle Einschätzung nicht nur für die zigtausenden Sommeliers von ganz Italien, sondern auch für die Produzenten, die Kellereien/Weingüter/Freien Weinbauern und viele Weininteressierte.
Antonello Maietta betonte bei der offiziellen Vorstellung, dass der Weinführer VITAE der auflagenstärkste und einzige unabhängige Weinführer in Italien ist und dass seine Reputation in der „Weinwelt“ im In- und Ausland immer bedeutender wird.
Im Weinführer Vitae 2021 werden auf den Seiten 687 bis 755 insgesamt 30 Kellereien/Weingüter/Freie Weinbauern mit 35 quattro viti - vier Reben- von 67 Betrieben ausgezeichnet.
Von Jahr zu Jahr nimmt das Renommé des Weinführers VITAE zu: effektiv haben über 100 Weinbetriebe ihre Weine für den Weinführer VITAE in der Handelskammer abgegeben: so viele wie noch nie.

Premiazione per il Lagrein Taber Riserva 2018 e Assegnazione del Premio Tastevin AIS di VITAE 2021 alla Cantina di Bolzano

Cari Amici della Cantina di Bolzano, con grande piacere desidero comunicarvi che, oltre al riconoscimento dell'eccellenza delle QUATTRO VITI sulla nostra Guida Vitae 2021, per il vostro vino Alto Adige Lagrein Taber Riserva 2018, la vostra sarà una delle 22 aziende, selezionate in tutta Italia, alle quali abbiamo assegnato il Tastevin AIS, un premio legato a questa motivazione: "Vini che hanno contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, che rappresentano modelli di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona, o che hanno strappato all'oblio e riportato all'attenzione del settore vitigni dimenticati" Per offrire maggior risalto a questo vostro encomiabile risultato, non potendo quest'anno consegnare il premio in occasione di un evento pubblico in presenza, ci permettiamo di incaricare il nostro Presidente Regionale di consegnarvelo personalmente in cantina durante la diretta nazionale in streaming sabato 5 dicembre 2020, nell'ambito della presentazione della Quida Vitae 2021. L Associazione Italiana Sommelier annuncerà i nomi dei ventidue produttori, uno per regione, insigniti del prestigioso Tastevin AIS. Il presidente nazionale Maietta: "La declinazione dell`evento in forma virtuale ci consente di dare maggior spazio alla voce dei produttori, che potranno raccontare in prima persona le eccellenze della nostra guida". Nella speranza di avervi con noi anche in questa occasione, ne approfitto per inviare un cordiale saluto,

Antonello Maietta
Presidente nazionale AIS

Viel Engagement

Nun ist unser neuer Weinführer Vitae 2015 nach viel Arbeit und Engagement der tausenden Verkoster in ganz Italien und der Sommelierzentrale in Mailand, fertig zum Druck. Es handelt sich um einen Weinführer, der anders ist als andere. Zum einen kann man ihn im Handel nicht erwerben, zum anderen wird er vom AIS, der italienischen Sommeliervereinigung zur Gänze selber finanziert. Er ist also völlig frei von irgendwelchen Einflussnahmen von außen.
Ich hoffe sehr, dass ihr – liebe Mitglieder – Spaß am neuen Weinführer habt. Ein besonderer Dank gilt den dutzenden Kellereien/Weingütern/Freien Weinbauern, die durch das Einsenden ihrer Weine den Weinführer erst möglich gemacht haben.

Christine Mayr
Bozen im Herbst 2014

Tastevin und premio di eccellenza 2015 für die Kellerei Terlan

Attestato di Eccellenza 2016 für Lorenz Martini

Chris und Antonello gratuliert Hans Terzer von der Kellerei St. Michael für den Tastevin 2017

Tastevin 2018 für Weingut Manincor

Tastevin und premio d'eccellenza 2019 für die Kellerei Tramin

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

Fotos: ©Albin Thöni

TUTTE LE NOVITÀ DI UNA GUIDA DIVERSA DALLE ALTRE

Milano, novembre 2014: Un lungo applauso ha salutato il lancio del primo numero di "Vitae". Si pronuncia "vite", come l'amata pianta, ma è scritto vitae, come il plurale latino del termine vita, ae, perché si parla di vite in senso tecnico, e in senso piú ampio della vita del vino, e delle vite dei suoi attori.
Vitae 2015, prima edizione e tante idee originali: premia, oltre l'eccellenza, anche chi ha tracciato nuove strade. Nuova grafica, nuovo progetto editoriale, nuova "filosofia", nuovi contenuti: la Guida Vitae, fin da questa sua prima edizione, cambia profondamente il modo di raccontare l'Italia del vino. E lo fa dal punto di vista della base, sfruttando la capillare presenza dell'Associazione Italiana Sommelier su tutto il territorio nazionale. Ogni etichetta recensita – complessivamente circa 10.000, provenienti da 2.000 cantine diverse – è così raccontata attraverso le informazioni aziendali, il profilo organolettico e i suggerimenti sull' abbinamento a tavola. L'Italia vive il vino secondo canoni tipicamente mediterranei, difficile che si sorseggi un bicchiere senza accompagnarlo a un cibo, fosse anche un semplice aperitivo. Tutti i vini sono raccontati non solo dal punto di vista strettamente tecnico, ma anche con un linguaggio chiaro, incisivo, fruibile, «scritto in stampatello», come ama sottolineare il presidente nazionale AIS, Antonello Maietta.
In 2.160 pagine emergono i profili delle grandi case vitivinicole della Penisola, accanto a quelli di tantissimi piccoli produttori. Trovano un loro giusto spazio persino alcune microrealtà da poche centinaia di bottiglie l'anno, testimonianza di una ricchezza, di una complessità pulsante e inestimabile. Protagonisti sono i vignaioli, il territorio, l'ambiente. Il vitigno come "anima" del territorio. Vitae dedica ampio spazio alle piccole aziende: non in un'ottica esclusivamente qualitativa, che sarebbe limitante, ma guardando cosa c'è dietro a una bottiglia, valutandone il peso anche sociale, sul territorio. « I premi "Tastevin" dedicati ai custodi dei vitigni.
Si collega proprio a questa logica, volta a valorizzare le aziende e le bottiglie capaci di esaltare un territorio, di vivificarlo, l'ultima novità – forse la più affascinante – di Vitae.
Le "viti" premiano la qualità intrinseca delle singole etichette. Oltre a queste, la Guida assegna anche i "Tastevin", inediti riconoscimenti attribuiti a vini che si pongono quali modelli di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona. Insomma, le "avanguardie di vigna": diventeranno un appuntamento fisso, annuale. Un premio meritato, destinato a chi ha meglio saputo custodire e magari rilanciare l'Italia del vino.

AIS

Lagrein **Taber** im Olymp

Der **Lagrein Taber Riserva 2018** im Olymp des Weinführers Vitae. Virtuelle Vorstellung der VII. Edition des Weinführers VITAE 2021 der italienischen Sommeliervereinigung AIS.

von Albin Thöni

Als Höhepunkt des Events erfolgte die Übergabe des Tastevin und des Diplomes, des „Attestato di Eccellenza“ an die Kellerei Bozen für den Lagrein Taber Riserva 2018. Die zwei Auszeichnungen wurden von der Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung, Chris Mayr und dem Vizepräsidenten Christoph Patauner, an die Vertreter der Kellerei Bozen, den Önologen Stephan Filippi, den Obmann Michl Bradlwarter und den Geschäftsführer Klaus Sparer in der Kellerei Bozen in feierlicher Form überreicht. Das „Attestato di Eccellenza“, das Diplom der Quattro Viti - vier Reben - ist die höchste Auszeichnung der italienischen Sommeliervereinigung AIS. Der Tastevin, in Form eines „Stiefels“ der das Weinland Italien symbolisiert, wird jährlich als Zeichen der Auszeichnung und Anerkennung jeweils an eine Kellerei der 22 Weinregionen Italiens für einen „besonderen, ganz speziellen, Aufsehen erregenden und das Territorium, das jeweilige Weinland oder Region charakterisierenden Wein“ überreicht. In seiner Laudatio sagte der AIS -Präsident Antonello Maietta, der von Mailand live über Echtzeitübertragung mit allen Sommelier-PräsidentenInnen der 22 Weinregionen Italiens und den 21 weiteren Vertretern der einzelnen Kellereien von ganz Italien verbunden war, über den Lagrein Taber Riserva 2018: „Un vino, che ci ha colpito e che è un vino modello di riferimento nel territorio con una menzione specifica, premiando lo stile e la filosofia aziendale!“ Mit dieser Auszeichnung, dem Tastevin, wurde vom Präsidenten Antonello Maietta im Namen der italienischen Sommeliervereinigung, der größten weltweit, zugleich auch das Lebenswerk von Stephan Filippi geehrt, der als Kellermeister seit dem Jahre 1987 für die exzellente Qualität der Weine der Kellerei Bozen sorgt. Ganz nach der Philosophie Stephan Filippis: „Gute Weine machen, sei ein Handwerk, große Weine machen, aber eine Kunst“, kreiert er seit Jahrzehnten einmalige und unverwechselbare Weine. Für die Förderung der Weinkultur in Südtirol wurde er im Jahre 2018 auf der Vinitaly mit dem prestigeträchtigen „Cangrande-Preis ausgezeichnet. In diesem Sinne galt dem verdienten Önologen ein „brindisi virtuale“ für seine Verdienste und sein Streben um eine hohe Qualität nicht nur der Rebsorte Lagrein, sondern auch für sein zweites Steckenpferd, den St. Magdalener, den zwei autochthonen roten Rebsorten Südtirols. Seit vielen Jahren gelingt es dem verdienten Kellermeister im Spitzenfeld der internationalen Weinszene mitzumischen und hervorragende Weine auf den Markt zu bringen. Er hinterfragt und perfektioniert, geht dabei auch eigene Wege und gibt offensichtlich alles, um ehrliche, charakterstarke, vom Terroir in und rund um Bozen geprägte Weine zu produzieren. Er versteht sein Handwerk mit Passion und Hingabe, von Weitsicht getragen, mit Blick auf die Gegenwart und die Zukunft.

Stephan Filippi ging in seiner vielbeachteten Rede zunächst kurz auf das Wesen der Kellerei Bozen ein, die seit zwei Jahren ihren Sitz in der neuen Kellerei hat, mit dem imposanten würfelförmigen Kubus, der in den Augen des Obmannes das neue Wein-Wahrzeichen der Landeshauptstadt darstellt. Die Kellerei ist geprägt von den hunderten Mitgliedswinzern, die sich tagtäglich mit großer Leidenschaft und Hingabe in ihren Weingütern, in den mehr oder weniger berühmten Lagen engagieren. Dabei verfolgen sie zusammen mit dem Team der Kellerei ein klares Ziel: Die Qualität der Weine immer weiter zu steigern. Diese Mitgliedswinzer bilden mit ihren 224 Familien das Fundament der Kellerei. Sie betreiben vielfach als Haupterwerbsbauer Weinbau und teilen miteinander die Werte, wie Tradition, Weitblick, Fleiß, Verantwortungsbewusstsein und den Respekt vor der Natur. Denn es sind nicht nur die Lagen, die Weinberge, die für ein Weingut oder eine Kellerei zählen, sondern es sind auch die Menschen, die mit dem Schweiße ihres Angesichtes, mit ihrem Herzblut, dahinter stehen.

> „Klares Ziel der Kellerei Bozen: Die Qualität der Weine immer weiter zu steigern. Diese Mitgliedswinzer bilden mit ihren 224 Familien das Fundament der Kellerei.“

Das Aushängeschild der Kellerei, sozusagen das Herzstück, ist der Taber Riserva, einer der großen Rotweine Südtirols. Der Taberhof liegt im Herzen des Lagreingebietes von Gries bei Bozen auf 250 m, wo in den Sommermonaten die Temperaturen auf bis zu 40° C ansteigen und gleichzeitig in den Nächten bis unter 20° C fallen. Diese extreme Temperaturschwankung ist mitverantwortlich für die kräftigen und edlen Aromen der Weine aus den dortigen Lagen. Auf warmen, sandigen, nacheiszeitlichen Schwemmlandböden der Talfer sind über 1,5 ha mit bis zu 90 Jahren alten Rebstöcken auf der traditionellen „Südtiroler Pergel“ bepflanzt. Die Stockbelastung ist mit ca. 60 hl pro Hektar eher gering. Der Taberhof ist seit 1868 im Besitz der Familie Mumelter, seit 1977 bewirtschaftet Klaus Mumelter - von Beruf Zahnarzt, aber von Berufung „Sternegucker“ - den Hof. Im fernen Jahre 1988 wurde vom jungen Kellermeister Filippi mit großem Weitblick der Versuch gestartet Lagrein in Barriques auszubauen. Hierfür wurde ein Teil des Weingutes ausgedünnt, die Trauben separat eingekeltert und getrennt ausgebaut. Die Trauben werden in der ersten Oktoberhälfte geerntet, schonend eingemeischt und temperaturkontrolliert vergoren, wobei seit 2003 das Traubengut nicht in Edelstahl, sondern in einem eigens gefertigten Gärbottich aus Eiche vergoren wird. Gelagert wird der Wein in Barriques aus französischer Eiche, wobei 1/3 der Fässer neu ist. Nach 12monatiger Reife und weiterer Flaschenlagerung kommt der Lagrein Riserva nach 2 Jahren auf den Markt. Durchschnittlich werden 13.000 Fl jährlich produziert.

Stephan Filippi, tatkräftig und kompetent unterstützt vom Obmann Michl Bradlwarter, zwei Männer ausgestattet mit einem exzellenten Feingefühl und einem empfindlichen Riechorgan für den Geruchs- und Geschmackssinn, charakterisieren ihren preisgekrönten Wein: „Der Lagrein Riserva Taber 2018 besticht durch seine dunkelrubinrote Farbe, seine intensiven Noten nach dunklen Waldbeeren, Kräuterwürze, tiefrote Kirsche und Edelholz-Akzenten, die Tannine sind sehr kräftig, aber durch die lange Stockreife und dem hohen Alter der Rebstöcke sehr geschmeidig und elegant. Im Gaumen wirkt er füllig weich und saftig mit facettenreichen Aromen. Die gute Struktur verspricht ein enormes Wachstumspotential in den nächsten Jahren. Sein volles Potential entfaltet der Lagrein Taber zwischen 7 und 15 Jahren. Eleganz anstatt Opulenz ist das, was den Taber von Jahr zu Jahr charakterisiert.

Die Riserva-Weine der Kellerei Bozen verfügen seit zwei Jahren über ein neues Design, das durch seine klaren Linien und grafischen Elemente den Blick in die Zukunft weist.

Nach „getaner Arbeit“ ließ es sich der Kellermeister nicht nehmen, aus seiner privaten „Sakristei“ wahre Keller-Schätze hervorzuzaubern und uns zu verwöhnen. Vergessen war für etliche Stunden das seit vielen Monaten uns alle mehr oder weniger beeinträchtigende bösartige Virus. Auch die Präsidentin der Sommeliervereinigung, die inzwischen so richtig in Fahrt gekommen war, meinte, es wäre eine Sünde diese kostbaren Tropfen zu „spucken“, wie sie es in den vielen Sommelierkursen üblicherweise und mit aller Strenge lehrt! Stephan sorgte mit den teuren flüssigen Schätzen wahrlich für Genussmomente, für Vergnügen und Freude, für ein Lebensgefühl, das man wohl mit der oft zitierten „Leichtigkeit des Seins“ umschreiben könnte.

„Ein Auftrag für die **Zukunft**“

Die **Kellerei Bozen** gehört zur Exzellenz der italienischen Weinproduktion: In der neuen Ausgabe, der VII. des Weinführers der italienischen Sommeliervereinigung AIS, **„Guida Vini VITAE 2021**“, wurde sie mit dem Sonderpreis **„Tastevin“** ausgezeichnet. Gemeinsam mit dem Diplom der **„Quattro Viti“** ist dies die höchstmögliche Anerkennung vonseiten der AIS. Ein idealer Anlass, den Meister hinter Bozens Weinen, Önologe **Stephan Filippi,** im Namen des DIONYSOS zum Interview zu bitten.

Stephan Filippi hat nach seiner Ausbildung zum Kellermeister 1985 in San Michele an der Etsch in der Kellerei Sankt Magdalena in Bozen begonnen und war dort ab 1988 der Kellermeister und ab dem Jahre 2001 der verantwortliche Önologe der Kellerei Bozen. Seit 2004 ist er der Präsident der Kellermeister von Südtirol und seit 2012 der Vizepräsident der Önologen von Italien.

DIONYSOS: ***Herr Filippi, was bedeuten Ihnen persönlich Auszeichnungen wie der „Tastevin“?***

Stephan Filippi: Sie sind eine schöne Bestätigung dafür, dass wir in den letzten Jahren und Jahrzehnten vieles richtig gemacht haben. Aber mehr als das, ermutigen sie mich, das Team der Kellerei und die Mitglieder, konsequent in diese Richtung weiterzuarbeiten. Preise wie der „Tastevin“ sind also auch ein Auftrag für die Zukunft.

Der Preis ging im Speziellen an den Lagrein Taber, den die nationale italienische Sommeliervereingung AIS als „besonderen, ganz speziellen, aufsehenerregenden und für Südtirol charakterisierenden Wein“ beschreibt. Mit anderen Worten: Sie waren einer von denen, die aus der autochthonen Sorte Lagrein einen großen Rotwein kreierten. Wie lange war der Weg dorthin?

Sehr lang. Ich erinnere mich gerne zurück an meine Anfänge als damals noch blutjunger Kellermeister. Wir sprechen da von den 1980er-Jahren, also einer Zeit, in der der Fokus der Weinwelt fast ausschließlich auf den berühmten französischen Sorten lag und immer mehr Lagreinflächen gerodet wurden. Man glaubte hierzulande, dass man nur mit Cabernet und Co. tatsächlich von den Weinführern wahrgenommen werden könnte. Das stimmte auch, aber ich war schon damals davon überzeugt, dass wir unsere eigene weinkulturelle Identität erhalten und ausbauen müssen, um langfristig unterscheidbar und, man könnte auch sagen, besonders zu bleiben. Also rief ich ein Qualitätsprojekt ins Leben, das vordergründig die Aufwertung der Sorte Lagrein zum Ziel hatte. Wir wollten den Lagrein wegbringen vom Image des hellen, abgepressten Weins und sehen, ob wir daraus einen charakterstarken Rotwein machen konnten.

Also ein Experiment mit offenem Ausgang?

Nicht ganz. Wir haben schon geahnt, dass der Lagrein zu mehr imstande war, als man damals landläufig zu glauben schien. Aber wir wussten es nicht genau. Ich hatte das Glück, dass wir von Klaus Mumelter am Taberhof im Bozner Talkessel eine optimale Lagrein-Fläche zur Verfügung hatten. Das gab uns die Möglichkeit, auf relativ kleinem Raum, gezielte Maßnahmen zu setzen und deren Auswirkungen nachzuverfolgen. Es dauerte nicht lange und die Erfolge kamen. Es gelang uns, mehr und mehr Qualität in den Lagrein zu bringen.

Was waren damals entscheidende Faktoren für die Qualitätssteigerung?

Ganz allgemein kann man sagen, dass es enorme Fortschritte durch die Reduzierung der Hektarerträge gab – und zwar um gut die Hälfte. Beim Taber, also dem Lagrein mit Trauben vom Taberhof, spielt zudem mit, dass die Rebstöcke sehr alt sind – bis zu 80 Jahre. Die Trauben werden im Pergelsystem erzogen. Der mit Sand und Kies durchsetzte Porphyrboden bewahrt die Sommerwärme bis zum Herbst, so können die Trauben perfekt ausreifen.

„Wir als Kellerei Bozen haben zudem in den vergangenen Jahren viel investiert, um auch unter weinbautechnischen Aspekten alles zu tun, um die Qualität des Lagrein weiter zu steigern.“

Fotos: © Albin Thöni

All diese Faktoren tragen ihren Anteil dazu bei, warum der Taber seit vielen Jahrzehnten als Aushängeschild der Lagrein-Produktion in Südtirol gilt.

Wie lange dauerte es, bis auch die Fachwelt den Wert des Lagreins erkannte?

Das dauerte bis in die 1990er-Jahre hinein. Allerdings merken wir besonders seit rund ein- bis eineinhalb Jahrzehnten, dass der Fokus verstärkt darauf gelegt wird. Auch die Fachwelt sucht nach dem Authentischen, nach dem Typischen und zugleich nach der Exzellenz in den jeweiligen Weinregionen Italiens. Wir als Kellerei Bozen haben zudem in den vergangenen Jahren viel investiert, um auch unter weinbautechnischen Aspekten alles zu tun, um die Qualität des Lagrein weiter zu steigern.

Klaus Mumelter

Sie sprechen den Umzug an den neuen Standort in Moritzing an…

Genau. Ein solches Engagement ist nur möglich, wenn die Mitglieder, das Team und die Führung der Kellerei Bozen an einem Strang ziehen. Das war glücklicherweise bei uns der Fall. Am neuen Standort, an dem wir die Trauben seit Herbst 2018 einkellern, nutzen wir modernste Anlagen und eine Herstellung von oben nach unten. Die Trauben werden also am höchsten Punkt des Gebäudes angeliefert und gleiten danach Ebene für Ebene nach unten. Diese sanfte und äußerst schonende Produktionsweise wirkt sich auch auf die Weine aus, sie sind noch klarer, filigraner und noch wertiger geworden. Alles Attribute, die auch dem Lagrein sehr guttun.

Wohin soll die Reise mit dem Lagrein noch führen?

Das kann ich nicht genau sagen. Eines steht jedoch außer Frage: Die Reise ist auf jeden Fall noch nicht zu Ende. Ich werde mich sicherlich weiterhin für die Sorte einsetzen und versuchen, sie auf neue Qualitätsebenen zu heben. Und zwar mit derselben Leidenschaft und Begeisterung wie zu meinen Anfangszeiten.

Wir danken für das Gespräch.

Stephan Filippi mit Michael Bradlwarter

● Interview: Albin Thöni

Foto: ©Albin Thöni

Christine Mayr und Christoph Patauner

Die VITAE-**Verkostung**

VITAE erscheint heuer bereits in seiner siebten Ausgabe. Durch den enormen Zuspruch der Weinwirtschaft zu unserem Weinführer, hat sich die zu verkostende **Anzahl an Weinen** Jahr für Jahr **gesteigert**. Ein **Rückblick** auf die Verkostung.

● VON CHRISTOPH PATAUNER*

ViTae erscheint heuer bereits in seiner siebten Ausgabe. Durch den enormen Zuspruch der Weinwirtschaft zu unserem Weinführer, hat sich die zu verkostende Anzahl an Weinen Jahr für Jahr gesteigert. Die Arbeit als Verkoster ist heute spannender denn je. Während wir bei den ersten sechs Ausgaben die Weine nach Sorten verkostet haben, haben wir uns heuer erstmals dazu entschieden Betrieb für Betrieb zu verkosten, bedeutet also alle eingereichten Weine einer Kellerei nebeneinander. Dies sollte uns helfen, den Stil eines Betriebes besser zu interpretieren und zugleich für mehr Abwechslung für die Verkoster sorgen. Die Gruppe der Verkoster setzte sich heuer aus den 6 Stammverkostern zusammen (seit der ersten Ausgabe dabei), 3 Weinakademiker und 3 Sommeliers. Gabi Demetz komplettiert als Schriftführerin die Runde der Sieben. Jeder Verkoster verkostete blind jeden Wein und über jeden einzelnen Wein wurde in der Kommission eifrig diskutiert.

Rückblickend auf die vergangenen Editionen sind immer wieder Jahrgangsschwankungen zwischen den Sorten deutlich aufgefallen. Einmal war es beispielsweise Weissburgunder, welcher „besser“ war, das nächste Jahr Gewürztraminer usw.

Besonders gut abgeschnitten haben bei der heurigen Ausgabe vor allem Rotweine. Weine der Rebsorten Lagrein, Vernatsch, aber auch Merlot (auch ev. mit Cabernet) und Blauburgunder lieferten ausgezeichnete Ergebnisse. Festzuhalten ist dabei, dass Blauburgunder im Verhältnis zur Anzahl an eingereichten Blauburgunder-Weinen eher schwächer abgeschnitten hat als die anderen Rotweinsorten. Bei den Weißweinen haben heuer vor allem Sauvignon Blanc und Gewürztraminer überzeugt. Bei Weissburgunder war der Schnitt aller Qualitäten hingegen etwas verhalten. Spannend waren heuer wiederum Süßweine und Schaumweine. Auch sogenannte „Orangeweine“ fanden in der Kommission regen Anklang.

Da heuer die Rotweine besonders gut abgeschnitten haben ist auch die Wahl des „premio d‘eccellenza“ auf einen Rotwein gefallen. Die Kommission hat sich darum nach eingehender Diskussion dazu entschieden, die für Südtirol wichtige autochtone Rebsorte Lagrein zu prämieren und die Kellerei Bozen mit dem Südtiroler Lagrein Taber Riserva 2018 in den Olymp der besten 22 Weine vom Weinführer ViTae 2021 zu heben. Die Kommission beschreibt den Wein wie folgt (siehe ViTae 2021, S. 698):

Rosso quasi nero e impenetrabile, si conferma di estrema concentrazione anche al naso. Il bouquet è ampio e profondo, imperniato sui tratti maturi. Profuma di ciliegia nera, cannella, vaniglia e cioccolato amaro. Aleggiano note balsamiche di eucalipto e incenso. L'assaggio è permeato dalla sensazione dolce del frutto maturo. Fine e arrotondata la freschezza, a supporto della trama tannica fitta e smussata. Compatto, e di grande eleganza e signorilità, sembra non terminare mai. Vinificazione in rovere francese per 12 mesi. Farona al lardo con lenticchie allo speck.

**Sommelier, Vizepräsident der Sommeliervereinigung*

INTRODUZIONE ALLA GUIDA VITAE 2021

Questa edizione di Vitae, seguendo il consueto calendario editoriale, ha mosso i primi passi proprio nel momento in cui il nostro Paese iniziava a fare i conti con l'epidemia. Le complicazioni incontrate nel percorso di realizzazione, dai primi assaggi fino alla presentazione, sono state tali da offrirci più di un valido motivo per desistere. Invece, a dispetto di tutti gli impedimenti, abbiamo deciso di non privare il settore del nostro resoconto annuale sullo stato di salute del vino italiano. Ancora una volta i nostri degustatori, una nutrita pattuglia di oltre mille colleghi, hanno recensito un numero impressionante di vini, confluiti nella selezione che proponiamo nelle pagine seguenti.

Possiamo sentirci orgogliosi di questo lavoro approfondito, che documenta un comparto in ottima salute, vitale e fieramente consapevole di rappresentare un settore strategico per l'economia. Malgrado le difficoltà, la reputazione delle nostre aziende è in progressiva crescita anche sui principali mercati internazionali, grazie alla qualità diffusa che ne connota la produzione. Insieme al settore vitivinicolo, sta attraversando un momento delicato anche quello della ristorazione e dell'ospitalità, in tutte le diverse sfaccettature. A loro dedichiamo questo volume, scandito da inequivocabili messaggi di speranza e ottimismo.

Nell'affaticato cammino dell'anno in corso sono state modificate con forza dirompente le abitudini del mondo intero. Scossoni di tale portata, se da una parte destabilizzano gli assetti della quotidianità, dall'altra creano nuovi varchi, fenditure nella realtà sensibile, generando punti di vista inaspettati. L'idea visiva che attraversa le pagine della Guida Vitae 2021 elabora, in un'inedita chiave di lettura, un elemento strutturale che ha fortemente caratterizzato le prolungate permanenze domestiche degli ultimi tempi: finestre e balconi, interpretati in una metafora di affaccio razionale sul mondo esterno e di protezione del proprio nucleo familiare e della propria interiorità.

Nel vivere le case più del consueto, abbiamo imparato ad "abitare" nuovi spazi di riflessione, a mettere ordine nelle inesplorate dinamiche personali e familiari, ridisponendo il nostro arredo più inconscio. Questa rinnovata intimità domestica è trapelata dalle finestre; il fermento abitativo del pensiero si è spinto sui davanzali, per liberarsi in una reazione vera, magnifica, romantica e passionale, un'italianità letteralmente spalancata allo sguardo del mondo. È una solarità nobile e radiosa che queste pagine catturano attraverso scorci e inquadrature, per testimoniare la ricca e sfaccettata bellezza architettonica di borghi, palazzi, quartieri. Finestre e balconi, come visi solcati dal tempo e dalle umane vicende, si aprono e si chiudono, inspirando e rilasciando racconti di piccole e grandi esistenze.

Con l'auspicio che il rinnovamento interiore porti tutti noi a una maggiore comprensione dell'altro, vi auguro buona lettura e, oggi più che mai, buona Vitae.

Antonello Maietta

vitae
LA GUIDA VINI
2021

La guida vini dell'AIS VITAE 2021

Liste der 4 viti – vier Reben im Weinführer VITAE 2021

WEIN	JAHRGANG	PRODUZENT
ALTO ADIGE LAGREIN TOR DI LUPO RISERVA	2017	Cantina Andriano
ALTO ADIGE LAGREIN TABER RISERVA	2018	Cantina Bolzano
ALTO ADIGE PINOT NERO VIGNA GANGER RISERVA	2017	Cantina Girlan
ALTO ADIGE MERLOT BRENNTAL RISERVA	2017	Cantina Kurtatsch
ALTO ADIGE MOSCATO GIALLO PASSITO SISSI	2017	Cantina Merano
ALTO ADIGE MERLOT CABERNET ANTICUS RISERVA	2017	Cantina Nals Margreid
ALTO ADIGE BIANCO APPIUS	2015	Cantina San Michele Appiano
ALTO ADIGE TERLANO PINOT BIANCO RARITY	2007	Cantina Terlano
ALTO ADIGE TERLANO I GRANDE CUVÉE	2017	Cantina Terlano
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER NUSSBAUMER	2018	Cantina Tramin
ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER ARISTOS	2019	Cantina Valle Isarco
ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING WINDBICHEL	2018	Castel Juval Unterortl
ALTO ADIGE MOSCATO ROSA	2017	Castel Sallegg
ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO SCELTO CLASSICO SUPERIORE BISCHOFSLEITEN	2019	Castel Sallegg
ALTO ADIGE PINOT NERO BURGUM NOVUM RISERVA	2017	Castelfeder
ALTO ADIGE SAUVIGNON RENAISSANCE RISERVA	2017	Gump Hof - Markus Prackwieser
MANNA	2018	Franz Haas
ALTO ADIGE SPUMANTE PAS DOSÉ	2015	Kettmeir
ALTO ADIGE MERLOT KRESSFELD RISERVA	2016	Tenuta Kornell
ALTO ADIGE SAUVIGNON SELECTION OBERBERG	2018	Tenuta Kornell
ALTO ADIGE PINOT NERO MASON DI MASON	2017	Manincor
ALTO ADIGE SPUMANTE BRUT COMITISSA GOLD RISERVA	2011	Lorenz Martini
ALTO ADIGE LAGREIN ABTEI MURI RISERVA	2017	Cantina Convento Muri Gries
LAGREIN ROSÉ	2019	Pfannenstielhof
ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO ANNVER	2018	Pfannenstielhof
DORADO	2017	Franz Pfeil - Kränzelhof
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER AURATUS	2019	Ritterhof
ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO ERBE + AUFTRAG	2017	Andi Sölva
ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER	2019	Strasserhof
ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON VIGNA TOREN RISERVA	2016	Tiefenbrunner - Schlosskellerei Turmhof
ANPHORA GARNELLEN	2016	Tröpfltalhof
COMPOSITION REIF	2017	Maso Unterganzner - Josephus Mayr
ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO HUB	2018	Untermoserhof
ALTO ADIGE CHARDONNAY VIGNA CASTEL RINGBERG RISERVA	2017	Elena Walch
ALTO ADIGE LAGREIN MIRELL RISERVA	2017	Tenuta Waldgries

Der „**Traum**wein“

APPIUS, das Flaggschiff der Kellerei
St. Michael Eppan – wie ein Perpetuum mobile von Jahr zu Jahr immer besser.

● von Albin Thöni

Die virtuelle Vorstellung des APPIUS 2016: „… und Hans Terzer sah, dass der APPIUS 2016, der ‚siebte Stern‘ der exklusiven Wein-Kollektion, gut gelungen war, sozusagen die Vollendung, sein Lebenswerk“.
In der Schöpfungsgeschichte, Mose 1,1 steht, dass der Meister sich nun, am siebten Tag, kurz auf diesen Lorbeeren ausruhen darf!?
Die siebte Ausgabe von APPIUS, APPIUS 2016, das Weißwein-Aushängeschild der Kellerei St. Michael-Eppan, wurde im Rahmen einer digitalen Verkostung, kompetent geleitet von Stefania Mafalda und und Martina Tormen, im November online präsentiert und verkostet und begeisterte auf Anhieb die vielen professionellen Verkoster am Bildschirm, Wein-JournalistenInnen von mehr oder weniger bekannten nationalen Weinführern.
Der „Traumwein“ von Kellermeister Hans Terzer wird jedes Jahr neu interpretiert und überrascht jedes Jahr aufs Neue: Zunächst mit der kreativen Gestaltung der Flasche von „Life Circus“ Bozen. Dieses Jahr sticht auf der Flasche die Darstellung eines leuchtenden Sterns hervor. Er ist Symbol der gestalterischen Freiheit Hans Terzers im Weinkeller. Der Stern symbolisiert die Philosophie von APPIUS, dem ehrgeizigsten Wein-Projekt der Kellerei St. Michael-Eppan, als Synthese aus dem stetigen Suchen und Streben nach Perfektion, an den Feinheiten jedweden Jahrganges feilend und die verschiedenen Rebsorten zum Leuchten zu bringen.
Das Etikett lässt aber immer eine freie Interpretation des Betrachters zu und gibt ihm so seine eigene intime Bedeutung.
Wesentlich ist selbstverständlich der Inhalt, die Komposition als Cuvèe, in der geheimnisvoll verpackten Flasche.
APPIUS 2016 ist erneut eine typische Interpretation eines Spitzen-Jahrgangs, der mit seinem „goldenen September“ in Erinnerung bleiben wird.
Das Ziel des berühmten Kellermeisters ist es – wie bereits bei den sechs bisherigen Editionen –, jedes Jahr das Beste Traubengut des Jahrgangs auszusuchen.
Die Trauben werden von Hans Terzer persönlich ausgewählt, um dieses exklusive und limitierte Cuvée zu assemblieren: neben dem klaren Akzent von Chardonnay (58%), kombiniert mit Pinot Grigio (22%), Weißburgunder (12%) und Sauvignon (8%): eine immer perfektere „Marriage“ von Jahr zu Jahr (siehe Dionysos Nr. 4, Dez. 2019, S.14 -15).
Der Jahrgang 2016 war in der Mitte des Sommers durch eine Regenperiode gekennzeichnet, aber der darauffolgende „goldene September“ sorgte für eine Ernte von höchster Güte.
Aus diesem Reichtum an perfekt reifen Früchten entstand ein intensiver und raffinierter APPIUS, der den Kellermeister Hans Terzer zu der Aussage veranlasste: „Dies könnte der größte APPIUS sein, der bisher produziert wurde.“
Zahlreiche nationale und internationale Weinexperten meinen, der APPIUS wird von Jahr zu Jahr immer besser, immer vollkommener. Wie waren doch die Kommentare während der digitalen Vorstellung und praktischen Verkostung des Appius – die Flaschen wurden zeitgerecht an alle Teilnehmer an der digitalen Präsentation in ganz Italien ausgeliefert – von bekannten Weinjournalisten und Chefredakteuren der wichtigsten Weinführer in Italien: “L’Appius va al di là del fruttato. A me sembra profondamente Südtiroler, emozionante, calore e acidità insieme”.
Und ein anderer: „Complesso con grande profondità. Südtiroler a tutto tondo. Questo Appius 2016 lo sottotitolerei ‚HEUREKA!‘“ (So lautete der freudige Ausruf von Archimedes von Syrakus!)

Fotos: ©Albin Thöni

„Dies könnte der größte APPIUS sein, der bisher produziert wurde.“

Hans Terzer

(siehe vitae, La quida vini, 2017, Seite 681).
Die Farbe des Appius 2016 präsentiert sich strohgelb und brillant. In der Nase ist er zunächst intensiv und direkt, um sich dann in einem raffinierten Bouquet zu öffnen, das von aromatischen Kräutern wie Salbei, Rosmarin und wildem Fenchel allmählich in die blumigen Düfte von Ginster und Glyzinie übergeht.
Die sekundären Noten der Nase fallen mit fruchtigen Komponenten auf: mit Betonung auf weißfleischige Früchte, wie Williams-Birne und Pfirsich, begleitet von exotischen Früchten, wie Banane und Ananas. Im Mund ist er ausgewogen und frisch und offenbart zunächst die Konzentration der Frucht. Seine frische Komponente setzt Vitalität frei und die mineralische Komponente wirkt belebend.
Der APPIUS 2016 ist lang und anhaltend: im Finale kommen Noten von Haselnuss und Mandel zum Vorschein, mit einem würzigen Hauch von Muskatnuss im Abgang.
Jede Auflage von APPIUS ist limitiert, vom Jahrgang 2016 gibt es nur 6.000 Flaschen, einige davon auch in der Magnumflasche.

Sinngemäß müsste er lauten: „ … ich habe den vollkommenen Wein entdeckt!“
Effektiv ist dieser Cuvèe von der Kellerei St. Michael/Eppan wiederholt auch vom Weinführer VITAE der italienischen Sommeliervereinigung mit der höchsten Punktezahl, den vier Reben, ausgezeichnet worden.
Der APPIUS 2011 im Jahre 2017 sogar mit dem „premio d’eccellenza“, der höchsten Auszeichnung, die die italienische Sommeliervereinigung jährlich vergibt

„In der **Champions** League mitspielen“

Hans Terzer, der Kellermeister der **Kellerei St. Michael/Eppan**, erzählt im Interview, wie die Idee zum „Super-Wein“ geboren ist. Und was die Faszination Appius ausmacht.

„APPIUS 2016 präsentiert sich noch sehr jung mit floralen Noten und einem fruchtig frischen Säurespiel, er überzeugt durch eine schöne Mineralität und einen langen Abgang.“

Hans Terzer ist seit Jahrzehnten der „Cellerarius“ der Kellerei St. Michael/Eppan. In seiner Funktion als „Kellermeister“, der mit vielen Vollmachten ausgestattet ist, trägt er Sorge für das Wohl und Wehe der berühmten Kellerei. Von der Redaktion des Gourmetmagazins „Feinschmecker“ wurde ihm vor wenigen Jahren als herausragende Persönlichkeit für sein visionäres Schaffen und seine Vorbildfunktion in der internationalen Weinwelt der „Wine-Award“ als Anerkennung für sein Lebenswerk überreicht. Im Jahre 2018 war Hans Terzer der Weinkulturbotschafter Südtirols, die nur an herausragende Südtiroler Persönlichkeiten, die sich in der Weinwelt verdient gemacht haben, vergeben wird.
Die wichtigste Cuvèekollektion der Kellerei St. Michael, APPIUS – römisch für Eppan stehend-besitzt mittlerweile seit sieben Jahren ein Dauerabonnement in den nationalen und internationalen Weinführern mit weit über 90 Parker Punkte. Hans Terzer trifft offensichtlich mit seiner Weißwein-Kreation den Nerv der Weinwelt.

DIONYSOS: ***Wie ist die Idee zu diesem „Super Südtiroler“ Cuvèe geboren und was steckt dahinter?***
Hans Terzer: Mir war es als Kellermeister immer schon wichtig neue Wege zu gehen und in neue Dimensionen vorzudringen. Daher wollte ich bereits seit etlichen Jahren beweisen, dass wir in Südtirol in der Lage sind, Weine zu keltern, die im internationalen Spitzenfeld mithalten können. Die Idee zu einem „Super Wein“ ist in mir bereits vor vielen Jahren gereift, aber erst in den letzten Jahren hatte ich dann wirklich das richtige „Material“, d.h. die richtigen Traubenqualitäten zur Verfügung, um einen solchen „Traum-Wein“ auszubauen. Für APPIUS haben wir die ältesten Weinberge aus geeigneten Lagen bestimmt, das beste Traubenmaterial selektioniert und anschließend einen sortenbezogenen Ausbau im Weinkeller gemacht. Es war mir wichtig zu zeigen, dass wir in Südtirol nicht nur „gut und günstig“ können, sondern, dass wir uns auch in Südtirol zutrauen können sowohl qualitativ als auch preislich in der „Champions League“ mitzuspielen.
Was hat dich inspiriert zu diesem besonderen Cuvèe, mit dieser speziellen Stilistik?
Persönlich trinke ich gerne Spitzenweine aus verschiedensten Anbaugebieten der Welt, das hat mich dazu motiviert auch für die Kellerei St. Michael-Eppan einen Spitzen-Wein herzustellen, der keine Vergleiche scheuen muss. Mir geht es aber nicht darum, die großen Namen zu kopieren, sondern darum Rebsorten und Qualitäten, die wir hier in Südtirol in unseren Weinbergen rund um Eppan zur Verfügung haben, maximal zu valorisieren und dabei unsere eigene Südtiroler Stilistik zum Ausdruck zu bringen.
Welche Rebsorten erweisen sich als ideal? Mit welcher Zusammensetzung?
Ideal für mich ist die Familie der Pinots, inklusive des Chardonnay mit einer Prise Sauvignon. Diese Sorten sind gleichzeitig auch die Leitsorten unserer Kellerei. Die Assemblage von APPIUS aus Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco und Sauvignon ändert sich von Jahr zu Jahr - wenn auch nur mit leichten Abweichungen - hält aber an dieser Kombination fest.
Welches ist Deine Handschrift und Deine Botschaft, die hinter APPIUS steht?
APPIUS soll das Spiegelbild des jeweiligen Jahrganges zum Ausdruck bringen, d.h. mit seinen unterschiedlichen klimatischen- und wetterbedingten Nuancen. APPIUS ist die einzige Etikette, welche effektiv auch meine Unterschrift trägt - dies, weil mir die Kellerei die Möglichkeit gibt in jeder Hinsicht frei zu sein: d.h. ich darf den Wein so interpretieren, wie es meinen Idealvorstellungen für den Jahrgang entspricht. Die Botschaft hinter APPIUS ist: In dieser Flasche steckt „das Beste des Jahrganges“.
Zu welchem Anlass trinkst Du den APPIUS am liebsten?
Für mich ist APPIUS ein Wein für besondere Anlässe und diesen entsprechend sollte auch die kulinarische Begleitung sein. Er ist ein idealer Begleiter zu kräftigen Fischgerichten, kombiniert auch perfekt zu Pilzgerichten und Trüffel-Spezialitäten. Ebenso harmoniert er zu würzigen Speisen wie Wildgeflügel oder Kaninchen ... APPIUS ist aber auch ein Wein für die „Meditation“, für Geist und Seele.
APPIUS, scheint wie ein „perpetuum mobile“ zu sein, von Jahr zu Jahr immer besser ...
Die Erfahrungen der letzten Jahre tragen sicher dazu bei, dass sich die Qualität konstant auf hohem Niveau hält. Der Ausbau im Holz wurde verfeinert - der Hefekontakt intensiviert und vor allem der Mineralität wird viel Augenmerk geschenkt, dies wirkt sich auch positiv auf die Langlebigkeit aus. Die Interpretation des APPIUS hängt stark vom jeweiligen Jahrgang ab, es gibt wärmere Jahre und kühlere Jahre, daher passe ich jeweils immer die Zusammensetzung an, das Ergebnis sollte aber immer „das Beste des Jahrganges“ sein, d.h. wir spielen mit APPIUS ständig auf sehr hohem Niveau.
Ist die Geschichte des APPIUS auch Deine Erfolgs-Geschichte als Kellermeister der Kellerei St. Michael?
Nach über 40 Jahren Arbeit in der Kellerei St. Michael-Eppan haben wir sehr viel weiterentwickelt: Innovationen im Weinberg, beim Sorten-Management, im Weinkeller, in der Vermarktung und im Marketing. Wir haben versucht, uns stetig zu verbessern und nie stehen zu bleiben ... APPIUS ist mit Sicherheit die Krönung dieses langen Weges.
Welchen Stellenwert besitzt der APPIUS national und international ?
APPIUS ist für uns ein wichtiger „Image-Bringer“ sowohl national als auch international. Mich freut aber ganz besonders, dass sowohl die Südtiroler Gastronomie, als auch viele private Weinliebhaber APPIUS sehr gut angenommen haben. Auf nationaler Ebene wird APPIUS immer bekannter und beliebter. International gesehen hat uns APPIUS viele neue Türen geöffnet, nicht nur nationale aber auch internationale Weinführer haben APPIUS entdeckt und sehr hoch bewertet - dies ist erfreulich.
Wie würdest Du APPIUS 2016, d.h. die jüngste Version charakterisieren?
Der Jahrgang 2016 gilt als einer der schönsten Weißwein-Jahrgänge Südtirols der letzten Jahre - dies spiegelt sich auch im APPIUS 2016 wider. APPIUS 2016 präsentiert sich noch sehr jung mit floralen Noten und einem fruchtig frischen Säurespiel, er überzeugt durch eine schöne Mineralität und einen langen Abgang. Bereits bei den ersten Experten-Verkostungen hat sich gezeigt, dass sich APPIUS 2016 zu den wohl besten Jahrgängen der APPIUS-Kollektion zählen darf. Die Zusammensetzung von APPIUS 2016 ist: 58% Chardonnay, 22% Pinot Grigio, 12% Weißburgunder und 8% Sauvignon Blanc.
Du hast als Kellermeister in Deinem Leben so viel erreicht, hast Du eigentlich noch weitere Pläne für die Zukunft?
Es gibt noch viel zu tun! (lacht) ... tatsächlich verfolge ich noch ein paar wichtige Ziele: zum einen die Marke St. Michael-Eppan weiter zu festigen und auch international bekannter zu machen, zum anderen stetig die Qualitäten zu verfeinern und die Südtiroler Stilistik bestmöglich zu interpretieren. In Zukunft möchte ich aber auch mal „kürzertreten“ und meine Nachfolge aufbauen, um einen perfekt funktionierenden Betrieb zu übergeben...
Wir danken herzlich für das Gespräch.

● Interview: Albin Thöni

„Für APPIUS haben wir die ältesten Weinberge aus geeigneten Lagen bestimmt, das beste Traubenmaterial selektioniert und anschließend einen sortenbezogenen Ausbau im Weinkeller gemacht.“

Wein erzählt **immer** eine Geschichte

Besuch in der Kellerei **Meran**.

von Theo Hendrich*

Der erste Weg beim Besuch einer Kellerei führt in der Regel in den Verkaufsbereich. So auch im Neubau der Kellerei Meran. Doch hier begegnet dem Besucher zunächst keinerlei Absicht Wein zu verkaufen oder übervolle Weinregale zu begutachten. Ganz im Gegenteil: man betritt einen Raum, der sofort verzaubert und staunen lässt. Selbst jene, die mit der Gegend bestens vertraut sind, halten bei diesem 360° Blick für einen Augenblick inne. Hier beginnt die Geschichte über die Weine der Kellerei Meran.

„Die gesamte Geschichte rund um den Wein wird zunehmend wichtiger…“. Mit diesen Worten begrüßte Kellermeister Stefan Kapfinger den ersten offiziellen Besuch der Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung Christine Mayr, samt Vertreterinnen und Vertretern des Vorstandes, Ende Oktober in der Kellerei Meran. Was dann folgte, war ein bleibendes Erlebnis an ebensolchen Geschichten, vorzüglichen Weinen und einer großzügigen Architektur. Die überdimensionalen Glasscheiben in der Panorama-Önothek, die vom Kellermeister bevorzugt „ab Hof“ bezeichnet wird, lassen auf beeindruckende Weise erleben, wie wunderbar eingebettet diese Kellerei den größten Teil ihres Einzugsgebietes überschaut. Der Blick schweift, beginnend von Algund, über den Segenbühel mit Dorf Tirol ins Passeiertal, darunter Meran, der Ifinger, durch das gesamte Etschtal Richtung Süden bis zu den Hängen vor St. Pauls im Überetsch. Es wurde noch kein einziger Tropfen verkostet und man ist bereits leicht berauscht. Mit diesem ersten Eindruck startet der Besucher in den Rundgang durch die Kellerei. Dabei war der Start für dieses vom Architekten Werner Tscholl entworfene und im Jahre 2013 eröffnete Gebäude zunächst alles andere als einfach. Die vorausgegangen aufreibenden Jahre zwischen zwei traditionsreichen Genossenschaften, der ehemaligen Burggräfler Kellerei (gegründet 1901) und der Meraner Kellerei (gegründet 1952) bis zur Klärung der definitiven Fusion im Jahre 2010 sind hinlänglich bekannt. Ob es einen Neubau geben wird, war zunächst alles andere als klar. Doch jetzt, im Jahre 2020, steht außer Zweifel, dass sowohl die Fusion als auch der Neubau die richtigen Entscheidungen für alle Beteiligten waren. Gemeint sind damit die insgesamt 360 Mitglieder, welche eine Gesamtfläche von circa 245 Ha bewirtschaften. Meist Klein- und Kleinstbetriebe aus dem Einzugsgebiet Meraner Land und dem Vinschgau. Heute konzentriert man sich wieder auf das Wesentliche: den Wein.

Bevor es zur Kellereibesichtigung geht, ist es Kellermeister Kapfinger wichtig hervor zu heben, dass der Erfolg einer Kellerei nur die Fortführung dessen ist, was im Weinberg begonnen hat. Nur wenn eine hohe Qualität eingebracht wird, kann diese in ihrem weiteren Verlauf ausgebaut und bewahrt werden. Für die Kellerei Meran bedeutet das im Konkreten, dass die Weinberge mit dem vorteilhaften alpin-mediterranen Weinklima im Meraner Becken und dem einzigartigen Mikroklima im Vinschgau ein Alleinstellungsmerkmal darstellt und deshalb in sämtlichen Phasen der Weinproduktion erhalten bleiben muss. Das gilt für Rot- und Weißweine gleichermaßen. Nur so ist es der Kellerei möglich ein vielfältiges Sortiment von sortentypischen und authentischen Weinen (z.B. Linie „Graf“) bis hin zu eigenwilligen Bergweinen (z.B. Linie „Vinschgau“) anzubieten. Mit ausgewählten Einzellagen setzt man bewusst auf Weine mit mehr Komplexität und Lagerfähigkeit (z.B. Linie „Weinberg & Rarität).

Die Kellerei, das musste Kellermeister Kapfinger beim Rundgang nicht eigens betonen, ist sowohl architektonisch als auch in Puncto Produktionsablauf und technischer Ausstattung auf dem neuesten Stand. Gelungen und fliesend der Übergang einiger Strukturen aus dem alten Bestand der Burggräfler Kellerei in den modernen Neubau, bei dem die schonende Nutzung der Flächen, das Bewahren und Erhalten im Vordergrund standen. Die Funktionalität beginnt mit der Anlieferung an der Waage und der Presse im oberen Bereich und zieht sich dann konsequent durch alle weiteren Stationen nach unten: Edelstahltanks, große Holzfässer, Barriquefässer, Gärbehälter, die Abfüllanlage bis hin zur Flaschengärung. Doch bei letzterem scheint die Kellerei Meran demnächst vor einer neuen Herausforderung zu stehen. Denn im Bereich Lagerung wird es in Zukunft zu ersten räumlichen Engpässen kommen. Ursache dafür ist das jüngste Kind im Sortiment der Kellerei, dass sich auf dem Markt binnen kürzester Zeit auf sehr gutem Niveau etabliert hat: Der Sekt Brut Riserva 36. Zum Genuss dieses Tropfens später mehr. Jede dieser Flaschen ist ein Unikat und wird auf den dafür vorgesehen Rüttelregalen gelagert. Für das Auge des Besuchers ein Blickfang aber für die Kellerei Meran ein Platzproblem, welches so im Neubau 2013 nicht angedacht war. Der berechtigte aber in dieser Form nicht zu erwartende Erfolg dieses Schaumweines wird alsbald auch eine strukturelle Antwort benötigen. Doch dieses Problem, so Kapfinger augenzwinkernd, dürfte sich bei anhaltendem Erfolg lösen lassen.

> „Der Sekt Brut Riserva 36: der Shootingstar unter den jüngsten Produkten der Kellerei Meran. Der Erfolg und die Nachfrage geben der Kellerei recht und wird beim Verkosten bestätigt.“

Die Führung endet dort, wo sie begonnen hat. Im Verkostungsraum in der obersten Etage, mit dem berauschenden Rundumblick. Stefan Kapfinger ließ es sich nicht nehmen für den Besuch durch den Vorstand der Südtiroler Sommeliervereinigung eine Verkostung quer durch die Höhepunkte des umfangreichen Sortiments vorzubereiten. Dabei blieb er seinem Motto treu: jeder Wein erzählt eine Geschichte und das tat der Kellermeister. Hier sollen drei Besonderheiten hervorgehoben werden. Zum einen der vorhin erwähnte Schaumwein. Zudem zwei weitere Raritäten, die zwar noch keine Marktreife haben, aber mittlerweile unter vorgehaltener Hand weit über die Kellerei Meran hinaus heiß diskutiert werden. Sozusagen ein offenes Geheimnis. >

> Der Sekt Brut Riserva 36: der Shootingstar unter den jüngsten Produkten der Kellerei Meran und dies aus gutem Grunde. Zunächst war es aus zweierlei Hinsicht eine sehr mutige Entscheidung. Zum einen die aufwendige Flaschengärung nach dem sogenannten „metodo classico“ und der anschließenden 36-monatigen Flaschengärung auf der Feinhefe. Das verlangt Geduld. Und zum anderen, absolut kein gefälliger Einstieg in das Segment Schaumwein. Nein, mit diesem Produkt werden von Beginn an KennerInnen hochwertiger Schaumweine angesprochen. Der Erfolg und die Nachfrage geben der Kellerei recht und wird beim Verkosten bestätigt. Feine Perlage, elegante Mineralität, prickelnde Säure und trotzdem unverkennbar ein Südtiroler Sekt (Dionysos, Nr. 4, Dez. 2019, S. 42-43).

Gibt es alsbald einen Portwein aus der Kellerei Meran? Dies Frage muss man sich stellen, denn ein solcher wurde vor Ort verkostet. Zwar noch in der Experimentierphase, von daher hier kein Urteil, aber der Test war vielversprechend. Zudem scheint das Projekt doch recht fortgeschritten, denn in den Kellerräumen einer ausgelagerten Struktur (der ehemaligen Algunder Kellerei im Altstadtzentrum von Meran) werden bereits sämtliche baulichen Maßnahmen getroffen, um dort Portwein für 5 Jahre einzulagern und auf den Markt zu bringen. Die ersten beiden Jahrgänge werden bereits im Holzfass gelagert. Hier entsteht gerade eine spannende Geschichte.

Was bedeutet der vorläufige Arbeitstitel „Saperavi“? Im Grunde exakt das, was es sein soll. Gemeint ist damit eine uralte Rotweinsorte aus der Region Kachetien in Ost-Georgien. Stefan Kapfinger hat sich diese Rebe aus der Region besorgt, angepflanzt und sie wird nun zu einem Rotwein ausgebaut. Damit nicht genug. Ausbaut wird der Wein anschließend auf dieselbe traditionelle und althergebrachte Weise wie in Georgien, in Amphoren aus gebranntem Ton zu je 5 Hl., den Kvervi oder Qvevris (sprich Kveris). Die erste Verkostung des noch in der Experimentierphase befindlichen Rotweins erlaubt zwar ebenfalls kein Urteil, war aber vielversprechend. Kein Blauburgunder, eher ähnlich unserem Lagrein, eine leichte Fruchtigkeit und überraschender Weise sehr elegante Tannine. Wie erwähnt, noch ein Experiment und trotzdem: Hier beginnt gerade eine weitere sehr spannenden Geschichte aus der Kellerei Meran.

Am Ende dieses Besuchs war allen klar, die Geschichten der Kellerei Meran wurden noch lange nicht fertig erzählt und für eine genussvolle Fortsetzungen ist garantiert. Bei immerhin 25 verschiedenen Traubensorten und 35 verschiedenen Weinen, die allesamt in der Önothek entdeckt werden können, spiegeln diese den besonderen Charakter der Weinberge wider. Sie sind die reichhaltige Basis, frei nach dem Motto des Kellermeisters Stefan Kapfinger, jedes Jahr aufs Neue der Herausforderung zu begegnen, neue Weine und deren Geschichten zu kreieren.

**Genussbotschafter, der derzeit online die Sommelierkurse besucht*

Die Kellerei **Meran**

Eine Kellerei - zwei Weinbaugebiete: Das **Meraner Land** und der **Vinschgau**.

Foto: © Helmuth Rier

● von Albin Thöni

Die Weinhänge in und um Meran werden im Norden von den bis zu 3.300 m hohen Berggipfeln der Texelgruppe und vom Ifinger, den markanten Aussichtsberg, hoch über dem Meraner Land im Osten, vor kalten Winden geschützt. Vom Süden her lässt das offene Etschtal die milden, mediterranen Temperaturen bis in das Meraner Becken vordringen. Diese klimatischen Vorzüge zeigen sich in einem einzigartigen Landschaftsbild mit Palmen, Zypressen, terrassenartigen Hängen, sanften Hügeln zwischen den Flussläufen von Etsch und Passer, dem weiten Becken, in dem die Stadt Meran eingebettet ist mit den oftmals schneebedeckten Bergen im Hintergrund. Diese idyllische Kulturlandschaft, geprägt vom milden Klima, bietet ideale Voraussetzungen für den Weinbau und für elegante Weine.

Der Vinschgau zählt mit ca 450 mm Niederschlag/Jahr zu den trockensten Alpentälern. Er darf seit 1995 als eines der kleinsten DOC-Anbaugebiete Italiens mit kontrolliertem Ursprung auf dem Flaschen-Etikett und der Herkunftsbezeichnung „Vinschgau“ versehen werden. An den kargen, sandigen Böden aus verwittertem Schiefer der steilen, warmen Hänge am Vinschger Sonnenberg wachsen „hervorragende Trauben für filigrane Bergweine, in denen der Ursprung im Aroma so deutlich wie möglich erkennbar sein sollte“, so die Worte des Kellermeisters Kapfinger. Eigenständige, mineralische Weine, die den besonderen Charakter dieses Anbaugebietes unterstreichen und welche die Kellerei Meran auch in einer eigenen Vinschgau-Linie führt.

Dieses vorteilhafte „alpin-mediterrane Klima“ im Meraner Becken und das einzigartigen Mikroklima im Vinschgau ermöglichen der Kellerei Meran den Weinliebhabern ein vielfältiges Sortiment anzubieten und Spitzenweine in vier charakteristischen Linien zu produzieren. (Dionysos Nr. 2, Juni 2018, S. 50 -51). Mit derzeit 50 % ist der Rotwein- zum Weißweinanteil sehr ausgeglichen. Die Abnahme der Rotweinfläche in den letzten Jahren lässt sich besonders krass an der Anbaufläche der Vernatschrebe dokumentieren. Während vor über 20 Jahren ca 75% der Weinbaufläche der Kellerei noch mit dieser Rebsorte angepflanzt war- dies bedeutet 195 Hektar der damals noch nicht fusionierten Kellereien Meraner und Burggräfler - ist mittlerweile die Anbaufläche auf derzeit 68 Ha gesunken. Neupflanzungen des Meraner Vernatsch werden, wenn überhaupt, nur mehr auf dafür geeigneten Flächen vorgenommen, um eine hochwertige Traubenqualität für den „Schickenburg“ aus der Selektionslinie und den Meraner „ Fürst“ aus der Toplinie zu erzielen. Mit dem „Fürst“ 2016 kam im Frühjahr 2018 der erste erlesene und im höheren Preissegment positionierte Meraner Vernatsch auf den Markt. Erklärtes Ziel der Meraner Kellerei ist es aus dem Meraner Vernatsch einen besonderen Wein zu machen, der ausschließlich in 750 ml Flaschen abgefüllt wird.

> Das vorteilhafte „alpin-mediterrane Klima“ im Meraner Becken und das einzigartigen Mikroklima im Vinschgau ermöglichen der Kellerei Meran den Weinliebhabern ein vielfältiges Sortiment anzubieten und Spitzenweine in vier charakteristischen Linien zu produzieren.

Die Kellerei Meran verfügt jedoch neben den oben genannten und dem Weissburgunder Tyrol und dem V Years Riserva auch über weitere Weinschätze.

Der Goldmuskateller Passito Sissi 2017 wurde im Weinführer VITAE 2021 mit quattro viti - vier Reben- also mit der höchsten Punktezahl, ausgezeichnet.

Er wird auf S. 704 so beschrieben:
Goldmuskateller 85%, Gewürztraminer 15%. Alk. 12vol%, 7.000. Fl. Brilla di oro antico. Spicchano subito fichi secchi, datteri e uva passa, frammisti a profumi di cannella e chiodi di garofano, allietati da fiori di sambuco e miele di castagno. Il sorso, ricco e strutturato, avvolge il palato con sontuosa morbidezza; una vena acida spiccata, sorretta da corroborante mineralità, vivacizza l'assaggio. Chiude in armonia, ritornando sulla frutta disidrata. Apassimento delle uve per 4 mesi in cassette. Fermentazione in acciaio, poi maturazione per 12 mesi tra acciaio e botti di rovere. Torta alle noci o Strudel di mele con salsa alla vaniglia.

Aber es muss nicht nur ein Nusskuchen oder Südtiroler Apfel-Strudel sein, der idealerweise mit dem „Sissi“ kombiniert werden kann! Beim Abschied unseres Besuches in der Kellerei wurden wir mit einem tollen Geschenk überrascht, mit einem Panettone und dem Goldmuskateller Sissi dazu: Wie kommentierte doch der Kellermeister Stephan das schön verpackte Paket:? „Für die schönsten Feste im Jahr haben wir uns eine einzigartige Idee einfallen lassen: mit dem Familienbetrieb Pasticceria Filippi bei Vicenza, die über 40 Jahre Erfahrung besitzt, einen Panettone herzustellen, der als Zutat unseren Goldmuskateller Passito „Sissi“ enthält. Ein sehr weicher Panettone mit frischen Zutaten und einem einzigartigen Aroma, perfekt mit unserem Passito in diesen doch schwierigen Zeiten zu genießen; ein süßer Lichtblick am Ende des Tunnels“.

An der **Via Claudia Augusta**

Das **Weingut Endrizzi** in San Michele all'Adige. Auf den Spuren des Habsburgerreiches. Nach den Ausführungen des Seniorchefs Paolo Endrici.

Fotos: ©Albin Thöni

von Albin Thöni

Um 1880 verließen die Brüder Francesco und Angelo Endrici, wie Tausende andere Leute in jenen Jahren, ihr Heimatdorf Don im oberen Nonstal, am Fuße des Gebirgszuges Roen. Sie fanden in der Rotaliana Ebene, der Schwemmebene im Etschtal, etwas südlich der Salurner Klause, den geeigneten Ort sich niederzulassen. Diese Ebene an der Etsch hat bereits der Dichterfürst Goethe auf seiner Italienreise in den Jahren um 1787 als präziser Beobachter der Natur in den Reisetagebüchern als den schönsten Weingarten Europas bezeichnet.

In seiner Jugend hat Francesco sogar als Knecht auf einem Bauernhof im Unter-Vinschgau um Gottes Lohn gearbeitet, im „Finska", wie er zu sagen pflegte. Weg sozusagen vom „Essenstroge" der Großfamilie daheim, im von Armut geprägten Nonstal. Da er aber gut „Tirolerisch" gelernt hatte, zog es ihn für kurze Zeit um 1878 auch als Eisenbahnarbeiter bis nach Sachsen.

Im Jahre 1885 kauften die Gebrüder Endrici einen 30 Hektar großen Hof im Etschtal, den Masetto, in der Gegend des heutigen San Michele all'Adige - einst Welschmichl an der Etsch - damals in Besitz der Grafen Thun.

Der Name Masetto stammt aus dem lateinischen „Mansum", einem Gebäude mit angrenzendem Ackerland, womit die römischen Legionäre oftmals für ihre Dienste belohnt wurden. Effektiv findet sich in jener Gegend die Via Claudia Augusta, die Militär- und Handelsstraße der Römer, die entlang der Etsch – Athesis - von Drusus und Kaiser Augustus Germanicus um Christi Geburt über den Reschenpass erbaut worden war.

Neben dem Weinbau bearbeiteten die Brüder, im Sinne einer gemischten Kultur, wie es damals üblich war, Getreide und Maisfelder und betrieben auch Viehzucht. Mit großem Unternehmergeist und Tatendrang – dies liegt vererbt in den Genen der Endricis - gründeten sie wenige Jahre später, 1894, die Kellerei „Fratelli Endrizzi", benannt nach der Aussprache ihres Familiennamens im Trentiner Dialekt.

Trotz der in jenen Jahren verheerenden Pilzkrankheit Peronospora und der Reblausplage gelang es ihnen, die Kellerei auszubauen und im Sinne einer Genossenschaft zu führen. Bis zu 900 Bauern aus der Umgebung lieferten die Trauben zur Vinifizierung in ihren Betrieb. In jenen Jahren verzeichnete die Gegend um Trient und Rovereto, im damaligen Welsch-Tirol, über ca. 19.583 Hektar Rebfläche; gut doppelt so viel wie das angrenzende Deutsch-Tirol, das heutige Südtirol, mit ca. 9.886 Hektar (siehe Dionysos 1, März 2019, S. 40).

Als Welsch-Tiroler gründeten die Endrici im gesamten Habsburgerreich Österreich-Ungarn Niederlassungen, Weindepots in Nordtirol, in Salzburg, Graz, Kärnten und Vorarlberg und lieferten ihre Weine in kleinen bis 30 Liter und großen bis zu 7 Hektoliter fassenden Holzfässern bis nach Wien, Prag und Budapest, aber auch nach St. Margarethen in die östliche Schweiz. Die Schweiz wurde sogar vor dem Ersten Weltkrieg und bis zum Zweiten Weltkrieg der größte Abnehmer für den „Kaltererseе aus dem Trentino". Aber auch für den Teroldego, den Nosiola und den berühmten „Tiroler Spezial", einen Cuvèe aus Vernatsch, Rosara und (die „Schwarzwelsche") Negrara und sogar für einen Kretzer, „un Rosato di Teroldego e di Schiava" war nicht nur die Schweiz eine wichtige Destination. Der Erste Weltkrieg machte jedoch einen weiteren Aufschwung zunichte und die Kellerei Endrizzi musste sozusagen neu beginnen. Und das in einem bisher fremden Staat, Italien, das „voll war mit eigenem Wein"… so Franco Endrici.

Nach dem Ersten Weltkrieg begann Romano, der berühmte Sohn des Gründers der Kellerei, Francesco (Großvater des heutigen Seniorchefs Paolo), Gasthäuser und Bars im Trentino und in Südtirol zu kaufen oder zu mieten, um dort ausschließlich seine Weine zu verkaufen, so auch im schon damals berühmten Batzenhäusl in Bozen. Romano war auch Bürgermeister von San Michele und im Jahre 1936 wurde er zum „Preside del Trentino" gewählt. Sein Cousin Celestino Endrici, der die geistliche Karriere eingeschlagen hatte, war damals der letzte Fürstbischof von Trient. Romano war aber auch im Weinsektor sehr aktiv, nicht nur als Gründer von Genossenschaften, sondern im Jahre 1938 der Gründer von COT, der „Centrale Ortofrutticola Trentina". In den späten dreißiger Jahren forcierte er wieder mit großem Erfolg den Export seiner Weine nach Deutschland und in die Schweiz. >

„Gemeinsam mit anderen Künstlern wurden neue, kunstvolle Etiketten entworfen, die die Flaschen aus dem Hause Endrizzi charakterisieren und zieren."

> Doch dann kam der Zweite Weltkrieg. Er war noch verheerender und der Weinabsatz nach Deutschland brach wieder gänzlich ein. Franco, Vater des heutigen Seniorchefs Paolo, war während des Weltkrieges in Nordafrika als Verbindungsoffizier zwischen dem italienischen Heer und dem Generalfeldmarschall Rommel eingesetzt und gegen Ende des Krieges verbrachte er vier Jahre in englischer Gefangenschaft. Er musste im Jahre 1946 neu beginnen und baute die von den Bomben zerstörte Kellerei in Mezzocorona wieder auf. Erfolgreich verkaufte er offene Weine im Tank – vini sfusi in cisterne. Franco Endrici war jahrzehntelang Präsident des Weinkonsortium im Trentino, des Comitato Vitivinicolo Trentino, und er gebar die Idee einer „Strada del vino del Trentino“. Insbesondere setzte er sich für den besseren Ruf der Weine aus dem Trentino ein. „Ha saputo dare dignità e merito al vino trentino, che prima veniva venduto come vino „da taglio“, per migliorare i vini veronesi e sudtirolesi.“

Im Jahre 1975, nach dem abgeschlossenen Jurastudium, übernahm Paolo, der heutige Seniorchef, die Agenden der Tenuta Endrizzi. Zusammen mit seiner Frau Christine, einer gebürtigen Württembergerin, Architektin und offen für die Kunst, gelang es ihnen in den letzten Jahrzehnten mit Passion und Hingabe eine florierende Kellerei aufzubauen. Gemeinsam mit anderen Künstlern wurden neue, kunstvolle Etiketten entworfen, die die Flaschen aus dem Hause Endrizzi charakterisieren und zieren.

Seit dem Jahre 2017 sind auch die Kinder von Christine und Paolo, Lisa Maria und Daniele, die V. Generation, nach ihrer fundierten Ausbildung u.a. auch an der Forschungsanstalt Geisenheim im Rheingau, mit großem Einsatz im Familienbetrieb integriert - con passione italiana e tenacia nordica. Sie zeichnen für die „DALIS“-Linie verantwortlich (von Daniele und Lisa Maria) mit dem Flower Power, den Rosè with Flower und den Rosso with Power. Die Offenheit für alles Neue, Leidenschaft und kreatives Querdenken gehören zur Winzerfamilie Endrici, sowie das kompromisslose Streben nach Qualität und nicht zuletzt ihre Philosophie, nämlich der Respekt vor der Natur, mit und für die Natur. Schädlingsbekämpfungs- und chemische Mittel sind im Weingut der Winzerfamilie Endrici verpönt.

Dem „concetto di salubrità e di eco-sostenibilitá„ ist als Leitmotiv, als Richtschnur, all das Tun und Handeln der Winzerfamilie Endrici für eine saubere Umwelt untergeordnet.

So schließt Paolo, der Seniorchef, mit Nachdruck seine auf italienisch und deutsch gehaltenen Ausführungen.

Heutzutage verfügt die Kellerei Endrizzi über 17 Hektar im Eigenbesitz, mit Weinbergen namens Kinderleit, Pian di Castello und Masetto, und weitere 35 Hektar über Vertragswinzer. 500 Tausend Flaschen werden jährlich produziert, wovon 30 % in Italien konsumiert und 50 % in das deutschsprachige Ausland exportiert werden; dies ist einerseits auf die alte Tradition als Kellerei zurückzuführen, entstanden noch zur Zeit des Habsburgerreiches, aber derzeit wohl auch auf den Einfluss aller perfekt deutsch sprechenden Familienmitglieder der Winzerfamilie Endrici, auch der charmanten Cousine und Marketingleiterin Aurora. Insgesamt werden 70% der Weine ins Ausland exportiert.

Die Handschrift Endrizzi wird spürbar in den Weinen, die durchwegs für hohe Qualität und Harmonie bürgen: Trentodoc, der Winzersekt aus dem Trentino, aus Chardonnay und Pinot Nero, mit klassischer Flaschengärung und Zero Dosage und einer mindestens 84 Monate langen Reifung auf der Hefe; die Klassiker- Classica- aus der Region, wie Chardonnay, Grauburgunder, Müller-Thurgau und Rhein-Riesling; die Weine aus der DALIS-Linie; Masetto, das Beste von Endrizzi aus den besten Trauben vom Trentino und Serpaia - einheimisch Schlangennester - aus dem 30 ha großen Weingut, das im Jahre 2.000 in der Maremma, südlich von Grosseto in der Toskana angekauft wurde, auch mit integrierter Landwirtschaft. Dort werden weitere 100 Tausend Flaschen, Toskaner mit Trentiner Handschrift, wie der Morellino di Scansano und der Serpaiolo, produziert. Das trockene Klima und die frische Meeresbrise verleihen diesen Weinen Körper und Tiefe.

Als Ausdruck der Gastfreundschaft der gesamten, sehr sympathischen Winzerfamilie Endrici wurden wir zum Abschluss unseres Besuches mit einem vorzüglichen fünf-gängigen Menü verwöhnt, harmonisch kombiniert mit den besten Tropfen aus dem Keller. Zum Abschluss der herrlichen Erlebnisse auf dem Masetto, und reicher an Erfahrung kehrten wir, beschenkt mit einem großzügigen Weinpaket, zufrieden heim.

Fürwahr ist die Tenuta Endrizzi, die ihre 135-jährige Geschichte feiert, mit dem Masetto, einem Paradebeispiel für die Cultura del Vino dal 1885 im Trentino, gegründet im ehemaligen Welsch-Tirol, unmittelbar an Südtirol angrenzend, sozusagen am Kreuzpunkt zweier Kulturen - terra di confine e di passaggio tra due culture, due lingue, due popoli - wo in der „Vinoteca di Endrizzi“ vielerlei Events organisiert werden, einen Besuch wert.

Loire am Ritten

Weine entlang der Loire auf der **„Feltuner Alm“** unter dem Rittner Horn.

● VON ELVIS COSTA*

Eine Weinreise entlang der Loire, des längsten Flusses von Frankreich, auf dem Rittner Horn? Wir durften es erleben! An einem schönen Herbstabend im September trafen wir uns, eine zwölfköpfige Abordnung aus Sommeliers und weinaffinen Freunden, mit an der Spitze Chris Mayr, in Pemmern auf dem Ritten. Mit dem Geländewagen ging es hinauf auf 2.050 Meter zur Feltuner Hütte am Fuße des Rittner Horns. Beim „Feltuner Stammtisch”, hervorragend organisiert von unserem Sommelierkollegen und Hüttenwirt Valentin Rabanser, stand das Thema „Weine entlang der Loire” auf dem Programm. Die virtuelle Reise begann an der Mündung der Loire in den Atlantik in der Nähe von Nantes mit einem Muscadet Sevre et Maine. Dazu wurden frische Austern aufgetischt. Sämtliche Teilnehmer waren begeistert, wie gut die Austern mit dem Wein harmonierten.

Immer der Loire flussaufwärts folgend, reisten wir von Nantes weiter ins Landesinnere, um einen Sancerre und zwei Pouilly-Fumé zu vergleichen und uns mit den berühmten Silex Böden zu beschäftigen. Dabei kamen wir auch in den Genuss des bekannten, von einer großen Finesse und Eleganz charakterisierten, und eine hervorragende Mineralität aufweisenden Pouilly Fumé Wein „Silex“ von Didieu Dagueneau. Anschließend führte uns die fiktive Weinreise nach Vouvray und weiter ins Weinbaugebiet Quarts-de-Chaume, wo wir einen Demi Sec und einen Süßwein degustierten. Beide Weine werden aus den edlen Chenin-Blanc-Trauben gekeltert, die in Frankreich – vor allem im kühlen Loire-Tal – ihre Wurzeln haben. Es handelt sich um eine wuchskräftige Rebsorte, die früh austreibt und spät reift.

Valentin Rabanser

Weiter ging es in die Stadt Savennières im Département Maine-et-Loire in der Region Pays de la Loire. In dieser Appellation werden überwiegend trocken ausgebaute Weißweine der Rebsorte Chenin Blanc erzeugt. Es handelt sich in der Regel um relativ langlebige Weine, die vom Käufer viel Geduld abverlangen können, bevor sie ihre ganze Qualität entfalten.

An dieser Station kamen wir in den Genuss des Spitzenweins „Clos de la Coulée de Serrant“ von Nicolas Joly. Der Weinberg „Coulée de Serrant“ befindet sich ausschließlich im Besitz der Familie Joly und ist eine kontrollierte AOC Bezeichnung von nur 7 Hektar Land. Der Weinberg wurde im Jahr 1130 nach Christus von Zisterziensermönchen gepflanzt und besteht heute aus Rebstöcken im Alter von 35 bis 80 Jahren. Der Weinberg wird, wegen der steilen Hänge mit Blick auf die Loire, zum Teil von Hand und zum Teil mit dem Pferd bearbeitet. Seit 1984 wird hier Wein ausschließlich mit biodynamischen Methoden angebaut.

Nicolas Joly ist bekannt als eine charismatische und außergewöhnliche Persönlichkeit. Dank seines tiefen Engagements und seiner revolutionären Methoden zur Weinbereitung von Chenin Blanc in der AOC Savenniéres, bezeichnet man ihn auch als eine der Ikonen des heutigen Weinbaus in Frankreich. Als Pionier der Biodynamik im Weinbau befolgt er konsequent die Lehren von Rudolf Steiner und schaffte es, einen einzigartigen Wein mit unverwechselbarer Identität zu erzeugen. Das Besondere? Die unerschütterliche Ausdruckskraft der Böden und ein aromatisches Profil von überraschender Weite und spannender Komplexität.

Fotos: ©Albin Thöni

Chris, die Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung und eine ausgewiesene Frankreich-Expertin, konnte uns aufgrund ihrer vielen Weinreisen – unter anderem an die Loire – im Lauf des Abends viele nette Anekdoten erzählen, die bei vielen Teilnehmenden das Interesse und die Neugier nach diesen sehr bedeutenden Weinen geweckt hat.

Die spannende Weinreise an die Loire endete zu später Stunde im gemütlichen Beisammensein. Zum Abschluss wurde von Valentin eine köstliche kalte Platte serviert, die den unvergesslichen Abend auf 2.050 Metern kulinarisch abrundete.

**Sommelier*

Fotos: © Albin Thöni

Kalterer **Kunst**stücke

Mit dem Jahrgang 2014 begann die **Kellerei Kaltern** eine neue Tradition. Der Wein aus der Traubenpartie, die den Kellermeister aufgrund ihrer Qualität besonders begeistert hat, mit der die Natur sozusagen ein Kunststück vollbracht hat, wird in einer **limitierten Auflage** abgefüllt.

● von Albin Thöni

Anfang November wollte die Kellerei Kaltern die vierte Edition der Serie präsentieren und zugleich die Ausstellung der Künstlerin Anita Ladurner im winecenter eröffnen, die das Etikett auf diesen Weinflaschen gestaltet hat. Aufgrund der aktuellen Situation wurde die Vorstellung verschoben. Die Redaktion des Dionysos hat die Kellerei Kaltern besucht und mit dem Geschäftsführer Tobias Zingerle und dem Kellermeister Andrea Moser über die kunst.stück Weine gesprochen.

DIONYSOS: ***Die Kellerei Kaltern präsentiert die vierte Edition ihres kunst.stück. Wie ist die Idee für diese Weine entstanden?***

Andrea Moser: Bei der kunst.stück Serie war der Wein vor der Idee „geboren“. 2014 war mein erster Jahrgang als Kellermeister bei Kellerei Kaltern. Es war ein ausgesprochen verregneter und schwieriger Jahrgang. Ich habe Anfang August unsere Weinberge besichtigt, und mir ist ein Weißburgunder-Weinberg in St. Nikolaus, einem Ortsteil von Kaltern auf etwa 550m Meereshöhe aufgefallen, dessen Trauben einen perfekten Gesundheitszustand aufwiesen. Bei der Ernte im September habe ich diese Partie getrennt vinifiziert. Obwohl ich fast „nichts“ mit dem Most bzw. dem Wein gemacht habe, hat er sich sehr gut entwickelt. Im Februar 2015 bin ich mit einer Fassprobe zu unserem Geschäftsführer Tobias Zingerle gegangen.

Wie hat Tobias reagiert?

Andrea: Wir waren uns beide sofort einig, dass der Wein großes Potential hat und unbedingt eigens abgefüllt werden sollte. Der Aufhänger war für uns, dass die Natur auch in so herausfordernden Jahrgängen Trauben höchster Qualität und somit Top-Weine hervorzubringen vermag, also sozusagen ein kunst.stück vollbringt. Daraus haben wir die Idee unserer kunst.stück Serie entwickelt.

Was waren die Eckpunkte der Idee?

Andrea: Seit 2014 ist das kunst.stück ein Wein aus der Traubensorte, die den Jahrgang für mich am besten repräsentiert und aus der Partie bzw. dem Weinberg, dessen Traubenqualität mich am meisten begeistert.

Kellermeister Andrea Moser

Wir haben bisher immer ausschließlich eine Anzahl Magnumflaschen abgefüllt, die dem Jahrgang entspricht - vom Jahrgang 2014 eben 2.014 nummerierte Flaschen. Die vierte Edition ist jetzt auch als 0,75l Flasche erhältlich, wobei die abgefüllte Gesamtmenge wieder limitiert ist.

Was hat es mit dem wechselnden Etikett auf sich?

Tobias Zingerle: Wir laden jedes Jahr Künstler und Designer zu einem Wettbewerb ein, das Etikett für den jeweiligen Jahrgang zu gestalten, wobei ein Thema vorgegeben wird. Aus den Einsendungen - für die vierte Edition waren es über 600 - wählt eine Jury fünf Finalisten aus, die sich einem Online-Voting stellen. Über das Etikett entscheiden in letzter Instanz unsere Kunden und Fans auf unserer Webseite.

Welche Parallelen siehst Du zwischen Kunst und Wein?

Tobias: Die Verbindung von Kunst und Wein hatte in der Kellerei Kaltern schon immer einen hohen Stellenwert. Man denke nur an den wundervollen Puntay-Keller oder an die Werke von Josef Rainer und Andrea Varesco, die feste Bestandteile unseres winecenters sind. Es ist eine liebgewonnene Tradition, jedes Jahr im Winter bekannten und aufstrebenden Künstlern im winecenter eine Plattform für Ausstellungen zu bieten. Bildende Künstler und Önologen haben vieles gemeinsam: Beide haben eine Idee im Kopf, die sie verwirklichen möchten. Beide arbeiten mit natürlichen Materialien und Rohstoffen, mit denen sie ihre Vorstellung konkretisieren und Realität werden lassen. Und beide wissen nie genau, wie ihre Arbeit am Ende aussehen wird, weil vieles erst im Prozess entsteht.

Erzähl uns etwas über die neueste Ausgabe, den Merlot Riserva 2018.

Andrea: Für dieses kunst.stück habe ich erstmals zwei Weinberge am Kalterer See ausgewählt. Der erste befindet sich auf einer Höhe von etwa 350 m in Südlage auf Moränenboden mit Porphyr-Schichten. Der zweite liegt tiefer auf etwa 260 m in einer nach Südost ausgerichteten Hanglage. Ich bin überzeugt, dass die Vinifizierung bei >

Kellerei seit **1900**

Im **Verkostungsraum** des winecenter informierte uns der langjährige Geschäftsführer **Tobias Zingerle** über die Philosophie und die Geschichte der Kellerei Kaltern.

● von Albin Thöni

Die Kellerei, gegründet im Jahre 1900, ist mit 650 Mitgliedern, 450 Hektar Weinbaufläche und einer Jahresproduktion von 3.500.000 Flaschen die größte Kellereigenossenschaft Südtirols. Der derzeitige Anteil der Weißweine beträgt 51%, dieser ist in den letzten Jahren stetig gewachsen, auf Kosten der autochthonen Rebsorte Vernatsch, oder besser des Kalterersee, der nur mehr etwas über 20% ausmacht. Der Kalterersee ist aber immer noch die wichtigste Sorte, sei es flächenmäßig mit knapp 100 Hektar, als insbesondere auch ob seiner identitätsstiftenden Möglichkeiten. Der Kalterersee stellt immer noch den Anker dar in der Geschickte der Kellerei und er steht für den Zusammenhalt und die Heimatverbundenheit unter den stolzen Winzern mit den blauen Schürzen, die im Herbst als Arbeitskleidung im Überetsch das Bild prägen. Man sagt, ein Mann ohne „Firtig“ ist nur halb angezogen, fungiert er doch auch als Sack, als Schweiß- oder Handtuch und als Tragetasche. Die

Geschäftsführer Tobias Zingerle

Winzer der Kellerei Kaltern besitzen durchschnittlich eine Rebfläche so groß wie ein Fußballfeld, pflegen aber ihre historisch gewachsenen Höfe und Weinberge mit großer Hingabe. Es verbindet sie nicht nur die Liebe zum Wein, sondern auch zur Tradition, zur Kulturlandschaft, zum Dorf Kaltern und zum gleichnamigen See. Die Genossenschaft hält die familiären kleinen Winzerstrukturen zusammen und garantiert die hohe Qualität der von ihr produzierten Weine. Durch die kleine Parzellierung der Weinberge ist die Genossenschaft sehr flexibel, wobei ausgebildete Fachleute, Agronomen, für die Weinberge und die Reben und die Kellermeister den einzelnen Winzern beratend zur Seite stehen mit dem erklärten Ziel, Weine von höchster Qualität zu erzeugen.

Bei der Weinlese ziehen die Familienmitglieder von Rebstock zu Rebstock um jede einzelne Traube von Hand zu ernten. Dieser familiäre Geist ist es, der für ein besonderes Lebensgefühl am Kalterer See und der Bewohner von Kaltern steht. Das ganze Dorf lebt mit und vom Wein und beseelt die Winzerfamilien mit Stolz und Leidenschaft für den Wein, der für sie eine Lebensaufgabe darstellt, auch wenn sie ihren Lebensunterhalt mit anderen Berufen verdienen.

> großen Rotweinen wenig Einfluss auf das Endergebnis hat. Was zählt, ist die Traube. Die Vinifizierung ist das Werkzeug, um die Qualität und die Ausdruckstärke der Trauben in Wein zu verwandeln. Der beste Kellermeister ist derjenige, der auf dem Weg von der Traube in die Flasche am wenigsten vom Kurs abweicht: Die Maische wurde bei 30-32°C auf den Schalen für vier Wochen in großen Eichenfässern vergoren. Etwa 10% der Trauben wurden für drei Wochen in Kisten getrocknet. Die malolaktische Gärung und die Reifung erfolgten für 18 Monate in Barriques (100% neu). Der Wein ist jetzt noch sehr jung, bereitet aber dennoch schon viel Trinkspaß und verspricht, sich sehr gut zu entwickeln.

Was tut sich sonst bei Euch? Gibt es weitere Neuigkeiten in der Kellerei Kaltern?

Tobias: Wir arbeiten weiterhin konsequent an der Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Der Jahrgang 2020 wird der dritte mit der Nachhaltigkeitszertifizierung von Fair'n Green sein. Wir sind nach wie vor der einzige Betrieb in Italien mit dieser Zertifizierung, während in Deutschland eine ganze Reihe großer Namen (z.B. Heymann-Löwenstein, Meyer-Näkel, Clemens Busch,

Christian Sinn (Obmann Kellerei Kaltern)

Künstler) zertifiziert ist. Wer immer up to date sein möchte, folgt uns am besten auf Facebook oder Instagram. Wir sind dort sehr aktiv und posten immer wieder mal informative und unterhaltsame News.

Stimmt es, dass Ihr eine Sonderedition Eures Sekts auf den Markt bringt?

Andrea: Unser Sektprojekt wurde vor fast 15 Jahren (damals in der Erste + Neue Kellerei) begonnen. Aktuell verkaufen wir den Jahrgang 2013 unseres Brut Nature, ein Sekt aus Chardonnay Trauben, der 60 Monate auf der Hefe reift. Heuer kommt zusätzlich eine Charge auf den Markt, die irgendwie im Keller verschollen war und 13 Jahre auf der Hefe gelegen hat. Wir haben den Sekt vor kurzem degorgiert, und er ist in Kürze unter der Bezeichnung MMVI in limitierter Auflage erhältlich.

Das Kalterer Duo poetisch: „Eine Landschaft im Fluss des Lebens. Sie hebt und senkt sich zum Atem der Natur, im Auf und Ab der Tage aus Sonne und Dunst. Es schwingt im Takt die Schaukel der Jahreszeiten, die Reben wogen an den sanften Hängen. Das Beste in die Beeren! Und veredelt durch die Hand des Kellermeisters in die Flasche. Sorgsam verwahrt, bis sich der Vorhang aus Kork wieder hebt. Dann schwebt der Artist, im zeitlosen Moment vor den staunenden Augen des Publikums. Sein Salto endet in den Händen der Erinnerung."

Die bisherigen vier **kunst**.stücke

kunst.stück 2014 . Edition N°1
Sehnsucht nach dem Meer

Die erste Ausgabe des kunst.stück (Jahrgang 2014) ist ein Weißburgunder aus Lagen oberhalb Kaltern Dorf auf 550 bis 600m Meereshöhe. Die Spuren des Ozeans sind eingraviert in die Kalkschotterböden dieses Weinbergs und klingen wie ein Echo des Meeresrauschens im salzigen Finale dieses Weins nach. Das Etikett wurde vom Künstler und Architekten Claudio Paternoster konzipiert.

kunst.stück 2015 . Edition N°2
In der Welt zu Hause, in Kaltern daheim

Das kunst.stück 2015 ist ein Cabernet Sauvignon Riserva. Diese Sorte kommt ursprünglich aus dem Bordelais, hat aber in vielen Weinregionen eine neue Heimat gefunden und fühlt sich besonders in den warmen Lagen rund um den Kalterer See ausgesprochen wohl. Die junge Künstlerin Margit Pittschieler aus Brixen überzeugte mit ihrer ausdrucksstarken Interpretation des Themas.

kunst.stück 2016 . Edition N°3
Kalterer Herzblut

Das kunst.stück 2016 ist ein Kalterersee (Vernatsch) aus der Lage St. Josef am Nordwest-Ufer des Kalterer Sees. Die 60 bis 70 Jahre alten Reben wachsen auf tiefgründigem Boden in etwa 280-300 Meereshöhe. Das filigrane Etikett wurde von Stefano Mandato, Designer und Dozent aus Mailand, entworfen.

kunst.stück 2018 . Edition N°4
Von der Sonne geküsst

Das kunst.stück 2018 ist ein Merlot Riserva. Diese Sorte ist besonders spät- und winterfrostempfindlich. Sie liebt die wärmende Sonne, die die Lagen rund um den Kalterer See das ganze Jahr über verwöhnt.

Turbulentes Jahr

Nach einem herausfordernden Jahr freuen sich Südtirols Kellermeister und Winzer auf einen guten und **qualitativ vielversprechenden Jahrgang** 2020. Und wir auch!

Foto: ©IDM/EOS Florian Andergassen

Die Traubenernte 2020 ist abgeschlossen, die Südtiroler Weinwirtschaft zieht daher eine erste Bilanz, die durchaus positiv ausfällt. „Die Herausforderungen waren in diesem Jahr besonders groß, unsere Qualitätsmaßnahmen haben aber gegriffen", so Maximilian Niedermayr, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein.

Bereits in den ersten Septembertagen hat heuer die Traubenernte in Südtirol begonnen. Schon in der Reifephase hatte es immer wieder Regen gegeben, wenige Tage vor der Ernte sogar Hagel und landesweite Unwetter. „Wenn solche Extremereignisse innerhalb weniger Minuten die Arbeit eines ganzen Jahres zunichte machen, ist das für die Winzer nur schwer zu verkraften", erklärt Max Niedermayr.

Die Hagelschläge und der Starkregen Ende August waren indes nur zwei Extreme in einem witterungsbedingt herausfordernden Jahr für Südtirols Weinbauern.

Der Winter und der Frühling etwa glichen einer meteorologischen Berg- und Talfahrt. So folgte auf einen überdurchschnittlich warmen, im Februar fast frühlingshaften und trockenen Winter ein regnerischer und kühler März. Einer Kälteperiode Ende des Monats mussten die Bauern in einigen Lagen sogar mit Frostschutz-Maßnahmen begegnen. Der zu kalte März sorgte dafür, dass der Austrieb in diesem Jahr in den Rebanlagen deutlich später erfolgte als im zehnjährigen Mittel.

Die Monate April und Mai verliefen überdurchschnittlich warm und bei zumeist strahlendem Sonnenschein blieb auch der Regen aus. So wurden für den April nur knapp die Hälfte und im Mai etwa zwei Drittel der üblichen Niederschlagsmengen verzeichnet. Sonne, hohe Temperaturen und Trockenheit sorgten für eine sehr frühe Blüte, die in den frühreifen Lagen im Etschtal und Unterland bereits um den 10. Mai begonnen hat. „Das ist eine der frühesten Blüten, die jemals beobachtet wurden", so Barbara Raifer, die im Landesversuchszentrum Laimburg für den Bereich Weinbau verantwortlich zeichnet.

Der März zu kühl und nass, der April zu warm und trocken, die Blüte früher als im Schnitt: Zwei Schlechtwetterphasen Mitte Mai und in der ersten Junihälfte – die Niederschlagsmenge lag in diesem Monat mit 110,4 mm deutlich über dem langjährigen Mittel (86,1 mm) – hatten in vielen Weinbergen einen hohen Infektionsdruck für Pilzkrankheiten zur Folge, vor allem von Peronospora. „Die Weinbauern konnten die Situation aber unter erheblichen Anstrengungen gut meistern", so Hansjörg Hafner, Bereichsleiter Weinbau im Südtiroler Beratungsring für Obst und Weinbau.

Eine Verschnaufpause gab es erst im Hochsommer, indem die Hitze bis auf wenige Tage Ende Juli weitgehend ausblieb, die Nächte stets angenehm kühl waren und Regen zwar häufig, aber meist wenig ergiebig fiel. Das Ergebnis war eine Traubenernte, die in diesem Jahr etwa acht bis zehn Tage früher begonnen hat als gewohnt.

Quantitativ ist der heurige ein durchschnittlicher Jahrgang. „Das liegt auch und vor allem daran, dass wir schon seit Jahren – und seit heuer noch verstärkt wegen den Absatzschwierigkeiten in der Covid Situation – die Traubenmenge mit gezielten Maßnahmen steuern", so Konsortiums-Präsident Maximilian Niedermayr. „Diese Steuerung ist eine zentrale Säule unserer Qualitätspolitik und hilft uns, den Südtiroler Wein dauerhaft im Premiumsegment zu etablieren", so Max Niedermayr.

Die Bedeutung der Mengenreduzierung bestätigt auch Hans Terzer, Kellermeister in St. Michael/Eppan und Präsident der Südtiroler Kellermeister: „Durch Ausdünnen und Trauben-Teilen konnten wir den recht guten Behang auf die idealen Mengen reduzieren", erklärt er.

Max Niedermayr

Ähnlich geht es auch Stephan Filippi, Kellermeister der Kellerei Bozen und Vizepräsident der italienischen Önologenvereinigung. Noch wenige Wochen vor der Ernte hätten sich gerade die weißen Sorten vor allem in den höheren Lagen „sehr gesund, klar und geschmackvoll" präsentiert. Zwar sei das erhoffte Schönwetter zur Ernte ausgeblieben, der niedrigere Alkoholgehalt habe allerdings für eine Fruchtigkeit gesorgt, von der die Weißweine nur profitieren könnten. Bei den roten Sorten sei vor allem vom Blauburgunder und Lagrein sehr viel zu erwarten, der Vernatsch sei 2020 ein etwas kleinerer, trotzdem aber eleganter Jahrgang. „2020 wird in jedem Fall ein sehr interessanter Rotwein-Jahrgang", so Filippi.

Quelle: Konsortium Südtirol Wein

Fotos: ©Albin Thöni

La famiglia **Walch**

Visita dell'associazione Sommelier Sudtirolese presso la **cantina Elena Walch**.

di Angelo Carrillo

Il 2020, l'anno della pandemia, segna un decisivo passaggio generazionale in una delle più importanti cantine dell'Alto Adige. Karoline e Julia, quinta generazione, prendono le redini della storica casa vitivinicola Walch. Una svolta nel segno della continuità che proietta l'azienda dell'Oltradige nel terzo millennio sia in termini di management, che strategici. Agli storici vigneti, distribuiti tra il comune di Termeno e Caldaro, cui, si sono aggiunti nell'ultimo decennio almeno tre acquisizioni strategiche: 10 ettari, nella zona agricolo - viticola di Seregnano e Torchio, in Trentino per arricchire la già notevolissima produzione di vini di élite, con le "bollicine" di un "Trentodoc" ottenuto naturalmente da varietà Pinot nero e Chardonnay, che a regime si ipotizza in circa 100.000 bottiglie, una tenuta a Castelvecchio, sopra a Caldaro, a circa 700 metri e oltre 5 ettari di un nuovo impianto affittato ad Aldino, a quasi mille metri con impianti di Pinot Bianco, Pinot Nero e Pinot Grigio.

Una salita in quota programmata per anticipare i cambiamenti climatici e assicurare continuità alla cantina. In viticoltura, infatti, non si ragiona in termini di anni ma si investe in decenni. Fondata nel 1869, la tenuta Walch deve la sua nascita a Wilhelm Walch, già gestore di successo di una locanda con annessa produzione di grappe a Vorarlberg, Austria che in seguito al diniego alla richiesta di licenza per poter allargare la propria azienda in espansione, si trasferì con i suoi cinque figli già in età adulta nel vicino Tirolo meridionale, l'Alto Adige. Qui trovò in un antico chiostro gesuita di Termeno, che ancora ospita la casa madre e la cantina di vinificazione, il luogo ideale per il proprio progetto e vi fondò la tenuta vinicola. Seguendo le proprie doti imprenditoriali, Wilhelm acquistò terreni nelle migliori zone di Tramin e Caldaro, diventando in poco tempo una delle più grandi tenute altoatesine. La svolta arriva però con il matrimonio di Werner Walch con Elena, giovane e talentuoso architetto, che lascia la professione per mettere le sue doti e il suo carisma al servizio dei vini di casa.
Nasce nel 1988 la cantina Elena Walch ramo d'azienda votato all'assoluta qualità che, quasi subito, fa volare i vini e il nome della tenuta ben oltre ai confini locali e nazionali. Promotrice di qualità ed innovazione,Elena Walch ha contribuito a guidare la rivoluzione qualitativa altoatesina guadagnandosi così una grande considerazione locale ed internazionale. Oggi la conduzione aziendale passa nelle mani delle figlie Julia e Karoline Walch, la quinta generazione della famiglia, appunto. Entrate in azienda nel 2013 le due sorelle vantano un curriculum di studi di tutto rispetto.
Se Julia ha vissuto e studiato master di 2° livello wine management in Francia a Digione, Karoline ha conseguito la specializzazione wine business in Australia. Rientrate in Italia, con studi simili, ma con una formazione diversa, le due sorelle hanno messo a disposizione dell'Azienda il loro curriculum internazionale che va dal vecchio al nuovo mondo. A loro, in particolare a Julia e alla sua formazione borgognona, si deve la predisposizione francese alla ricerca del cru del terroir, tanto che nel 2014 i due vigneti dell'azienda vengono classificati con una menzione aggiuntiva

"Vigna", una ulteriore menzione geografica riferita ad una denominazione di origine. Dotata di un nome storico oppure un toponimo, ogni vigna deve essere rigorosamente delimitata, autorizzata e registrata in un apposito registro presso l'amministrazione provinciale, garantendo che da anni le uve di questo vigneto vengono rigorosamente vinificate separatamente. E' il vestito calzato a pennello delle due "Vigne" storiche di Kastelaz e Castel Ringberg.
Una rivoluzione in Alto Adige, che Elena Walch aveva già perseguito da almeno due decenni e che giunge a compimento a partire dalla vendemmia 2015, con la nuova cantina storica è stata ampliata da una nuova cantina di fermentazione sotterranea che amplia quella storica (imperdibile da visitare) che si pone all'avanguardia delle tecnologie attuali. Basandosi sul principio di gravità, i processi addottati permettono un trattamento delle uve al massimo livello di qualità. Un punto di raccolta estremamente delicato e il trasporto delle uve tramite un nastro trasportatore, garantiscono uno spostamento molto morbido fino ai serbatoi di forma conica. L'investimento ha creato i presupposti per trattare acini interi puntando ulteriormente ad una ottimizzazione della qualità, specialmente dei vini rossi. Affidata al giovane enologo trentino Stefano Bolognani, la struttura spinge sempre più sull'identità dei vini di casa. Ed è proprio da uno dei vini iconici di Elena Walch, forse il più conosciuto sul mercato nazionale, che parte l'esplorazione della redazione di Dionysos, il Gewürztraminer di Kastelaz.
Una verticale che conferma il ruolo fondamentale del cru e del terroir nell'espressione del vino e nella sua resa temporale. Assaggiando il campione del 1995 comprendiamo subito di non avere a che fare con il solito vino muscolare degli anni 2000, spento dalla sua stessa esuberanza iniziale. La spinta alcolica, che nella tipologia, in Alto Adige, tende sempre a debordare, appare invece ben integrata ed armonicamente evoluta sotto la sferza acida. Di colore giallo dorato intenso, al naso propone i sentori tipici di questa uva aromatica, con decise note tropicali affiancate da un ricordo agrumato di cedro ed un lieve sottofondo di idrocarburi, spettacolare. In bocca >

> si presenta con un ingresso eccitante e succoso ma di grande equilibrio, il cui notevole corpo è accompagnato da una fresca persistenza, i richiami tropicali (lichi) risultano freschi e mai stucchevoli, riempiono il palato senza stancarlo, facendo godere della personalità tipica del vitigno per tutta la degustazione.
Proseguiamo con annate come il 2008 e il 2013 che confermano gli stilemi già individuati, per consegnarci alla fragranza delle due annate più recenti – 2018 e 2019 – che vale il richiamo della guida Vitae. Vini che certamente danno al Gewürztraminer quella nobilitazione temporale che spesso manca ad altri campioni locali del passato. Oltre agli assaggi di Pinot Bianco e una squisita verticale di Lagrein, su ci piacerebbe tornare successivamente in maniera più esaustiva, vale qui ricordare la conclusiva visita al nuovo impianto di Aldino, straordinariamente promettente, dai terreni caldi nonostante l'altitudine-. Quasi 1000 - metri in una zona la cui vocazione vinicola è stata scoperta di recente. Pinot Bianco, Pinot Nero e Pinot grigio sono le varietà su cui punta la cantina. Presso lo storico Gasthaus Krone nel centro del paese si è quindi conclusa la serata tra piatti della tradizione splendidamente eseguiti da Maria Franzelin, decana di casa, ma ancora a capo della cucina. Un incontro emozionante concluso sotto la storica stufa di maiolica decorata con motivi che richiamano memorie di viaggi in territori esotici non lontani dai colori e dai profumi evocati dai vini di Elena Walch.

Der lieben **Elena** zum **70. Geburtstag** von Herzen zugedacht

Die Elena, die elegante und noble Dame, lädt ein mit ihr ausgiebig zu feiern,
mit ihrer Familie, den feschen Töchtern und keinen Männern, die sie eiern.
Mit spritzigem Südtiroler Sekt und exklusivem roten Walch'schem Wein
feiert die Gesellschaft im noblen Palast in der Andreas Hoferstrasse gar fein.
Mit ihren jugendlichen und voll Energie ausstrahlenden 70 Jahren
gehört das Geburtstagskind eigentlich schon zu den Edel-Jubilaren.
Wir bewundern die Elena als Powerfrau und als tolle, sympathische Gastgeberin,
sie ist seit Jahrzehnten als berühmte Frau bekannt, in aller Welt, nicht nur in Tramin!
Mit Fachkompetenz und viel Engagement führt sie ihre weltberühmte Winery
sie ist durch und durch bezaubernd und so verführerisch eloquent, ja so erlebt man sie!
Sie ist die Botschafterin für die Südtiroler Weinwelt und -wirtschaft „par excellence",
dank ihrer Ausstrahlung und Empathie, mit der sie gesegnet ist, voller Kompetenz.
Sie philosophiert auf ihrem Familienweingut Walch über die Süße des Lebens,
wo tüchtige Frauen das Sagen haben und sogar ihre Männer sich bewundernd erheben.
Die Walch's beackern seit Jahrhunderten den Ringberg und den Hügel von Kastelaz,
ihre Weine sind wie göttliches Elixier, sind gesund und halten geschmeidig sogar die „Fratz".
Die Elena schwingt im Sommer auf ihrer Seiser Alm die Genießer-Seele in die Höh!
Die Gäste himmeln sie an, und hüpfen über Stock und Stein, wie das muntere Reh.
Sie ist auch als exzellente Spezialitäten Köchin auf der heimeligen Almhütte sehr gefragt,
ihre Schlutzkrapfen und Knieküchel sind ein Leckerbissen; die Sterneköchin Elena ist nie verzagt.
Ihr Motto lautet: Ein gutes Tröpfl Wein ist geeignet den Verstand zu wecken und zu mehren,
drei tägliche Glasln halten fit den Körper, machen ihn geschmeidig und lassen altern in Ehren.
Der Wein ist für sie voller Kraft, Persönlichkeit und göttlicher Essenz: wie ein lebendes Element,
mit Charakter und Nachhaltigkeit; auch wenn mancher „Selbstgemachte" ab und zu im Halse „brennt".
Es gilt heute feurig anzustoßen und die Jubilarin hochleben zu lassen, nicht erst im Himmel,
sondern jetzt und heute mit der Seiser Almmusi und bei tollem Traminer-Glockengebimmel.
Die Jubilarin lebe hoch und möge strahlen allerbest bei ihrem 70. Geburtstagsfest.

Liebe Elena
ad multos annos und zu deinem Wohle
al-vin!

Tasting **Lagrein**

Hotel Messe Bozen 2020: Preise für drei Lagrein aus Südtirol. Die **AUTOCHTONA** AWARDS & Tasting Lagrein 2020.

Ein besonderes Event war die Vergabe der Autochtona Awards 2020 im Rahmen der Hotel Messe Bozen: Aus über 500 eingereichten Weinen von 350 Weinbauern aus ganz Italien
wurden von der hochkarätigen Jury in zwei Blind- und einer Sichtverkostung an zwei Tagen schließlich die elf Gewinner gekürt.
Unter den Prämierten finden sich auch die Sieger in den drei Kategorien des Tasting Lagrein, dem Preis für die berühmteste autochthone Weinsorte Südtirols.
In der Kategorie „Kretzer" gewinnt der Lagrein Kretzer 2019 von Muri Gries.
In der Kategorie „Classico" finden wir den Lagrein Rubeno 2019 der Kellerei Andrian.
In der Kategorie „Riserva" die Kellerei Meran Burggräfler mit dem Lagrein Riserva Segen 2017.

● VON STEFANO MALAGOLI

Un'edizione speciale, che ha visto il premio Autochtona Award protagonista assoluto della 17^ edizione del forum dedicato ai vitigni autoctoni italiani. Da Nord a Sud, oltre 500 etichette rappresentative
dello straordinario e composito universo rappresentato dalle varietà autoctone italiane, sono state degustate da una giuria composta da critici e giornalisti sia italiani che internazionali.

Due le sessioni di degustazione alla cieca, che hanno portato martedì 20 ottobre 55 etichette rappresentanti delle diverse categorie in concorso alla degustazione finale. Tra i protagonisti degli Autochtona Award anche quest'anno si sono svolte le selezioni di Tasting Lagrein che premiano il famoso vitigno autoctono a bacca rossa dell'Alto Adige.
La premiazione si è svolta nei padiglioni di Fiera Bolzano, seguita da molti dei produttori finalisti collegati in video. Una nuova formula che, nonostante l'assenza dei produttori e del banco di assaggio aperto al pubblico a causa dell'emergenza sanitaria in corso, è riuscita a dare spazio a un appuntamento che, di anno in anno, è diventato un punto di riferimento per le piccole realtà del panorama vitivinicolo italiano che custodiscono e valorizzano i tanti vitigni autoctoni presenti del nostro Paese.
"Per noi è stata un'edizione speciale di Autochtona, non solo perché si è svolta nel mezzo dell'emergenza causata dalla pandemia in corso, ma anche perché ci ha obbligato a ripensare la formula guardando alla situazione contingente e al futuro" ha spiegato Thomas Mur, direttore di Fiera Bolzano. "Tanti produttori, circa 350, ci hanno dato fiducia, inviando i loro campioni per il nostro Autochtona Award, e questo è un segnale molto importante.
La giuria presente quest'anno è stata composta dai rappresentanti delle principali guide del vino italiane:

Christine Mayr (Vitae - AIS),
Mario Busso (Vini Buoni d'Italia),
Elio Ghisalberti (l'Espresso),
Fabio Giavedoni (Slow Wine),
Alessandra Piubello (I Vini di Veronelli),
Nereo Pederzolli (Gambero Rosso),
Riccardo Viscardi (Doctor Wine).
Insieme a loro
Peer F. Holm, (presidente della Sommelier-Union Deutschland e.V. Sommelier-Union,
Thomas Rydberg (DinVinGuide),
Chiara Giannotti (vino.tv),
Leila Salimbeni (coordinatrice editoriale di Spirito di Vino),
Pierluigi Gorgoni (coordinatore degli Autochtona Award) e
Alessandro Franceschini
(segretario Autochtona Award).

"Abbiamo lavorato molto bene durante i due giorni di degustazioni, grazie alla presenza di ottimi professionisti e a un'organizzazione perfetta" ha affermato Fabio Giavedoni, co-curatore di Slow Wine e presidente della giuria. "Credo che la lista dei vincitori degli Autochtona Award di quest'anno parli da sola sull'alta qualità dei vini presenti".
**Managing Director und Luisa Malaguti, Marketing*

Die drei Lagrein-Siegerweine

Einsatz für die Sommeliertruppe

Fotos: ©Albin Thöni

Genießen mit allen Sinnen

Der Vorstand der Südtiroler Sommeliervereinigung auf Besuch auf dem **Weingut K. Martini & Sohn**.

● von Albin Thöni

Maren und Lukas, die Juniorchefs, begrüßten uns herzlich auf ihrem kleinen, aber feinen Weingut, inmitten der Weinberge Girlans. Die Kellerei wurde 1979 vom Vater Gabriel gegründet. Er arbeitete jahrelang in der Weinbranche als Kellermeister in renommierten Kellereien, bevor er den mutigen Entschluss fasste, selbstständig zu werden. Der Vision eine Kellerei aufzubauen, um seinen eigenen Wein zu produzieren, galt seine ganze Hingabe und Leidenschaft. Es war zunächst ein hartes Stück Arbeit, quasi im Alleingang, Kellerräume anzumieten, zu bauen, einen eigenen Kundenstock zu gewinnen und Absatz zu generieren. Im Jahre 2017 wurde die Kellerei mit Verwaltungsräumen vergrößert und mit einem Verkostungsraum sowie einer Vinothek auf den neuesten Stand gebracht.

Im Jahre 2007 ist Sohn Lukas als Kellermeister im Familienbetrieb eingestiegen und ist seitdem für die hohe Qualität der drei Weinlinien verantwortlich: Die Klassische Linie, die Selektionslinie Palladium und Pure Origin und die Spitzenlinien Maturum und Alte Reben. Insgesamt verarbeitet der Familienbetrieb ca. 30 ha Rebfläche zusammen mit Traubenlieferanten aus Villanders und Feldthurns, sowie Völs im Osten, Tisens im Westen und Kaltern und Tramin im Süden. Bis zu zweihundertfünfzigtausend Flaschen aus gut zwanzig Weinsorten werden jährlich produziert.

Ein großes Anliegen des Kellermeisters Lukas, der sich inzwischen einen hervorragenden Namen in der Weinwelt gemacht hat – die hohe Qualität der Weine und die zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen sprechen für ihn – sind die Weine aus der Selektions-, der Palladium Linie.

„Das Palladion von Troja oder Palladium war das bekannteste – nicht von Menschenhand gemachte – Kultobjekt der Antike. Dieses Palladion galt als unzerstörbar und mit einer geheimnisvollen Schutzwirkung ausgestattet. Über die Herkunft dieses Kultobjektes rankten sich geheimnisvolle Überlieferungen. Was auch immer man bis zum Beginn des Christentums über das Palladion überlieferte, der Glaube an dessen himmlischen Ursprung hatte sich über alle Zeiten und Schicksale hinweg erhalten.“ – so äußerte sich Maren, die charmante Chefin des Bürokomplexes und zuständig für den Wein-Verkauf des Weingutes im In- und Ausland. Was lag also näher, als für die Weine der Selektionslinie diesen verheißungsvollen Namen zu wählen?

Die Lieblingsgeschöpfe von Lukas sind erklärtermaßen die besten Tropfen im Keller, die Weine aus der Maturumlinie: geboren aus ganz besonders selektioniertem Lesegut, der Lagrein Riserva, der Chardonnay und der Passito Suavis Auri.

Der Südtiroler Lagrein DOC Maturum, dessen Trauben aus Gries bei Bozen stammen und der Maturum Chardonnay aus dieser Linie werden beide zu hundert Prozent in Holz ausgebaut. Der Lagrein reift in neuen Eichenfässern für achtzehn Monate und lagert ein Jahr in der Flasche. Der Chardonnay reift im Tonneau und Barriquefass für sechs Monate.

Neu hinzugekommen ist der Weißburgunder und der Sauvignon ALTE REBEN, beide in limitierter Auflage und die PURE ORIGIN- Linie, letztere mit Etikette und Logo entworfen von einem Designer-Duo, Vernatschliebhabern aus Israel.

Nach der Führung durch den Weinkeller und der ersten Degustation edler Weine wurden wir zu einem sorgfältig vorbereiteten Tisch gebeten und mit einem siebengängigen Menü, geradezu irdischen Sünden, verführt. Die kulinarischen Highlights servierten voller Anmut die Frau Maria und ihr Mann, der 2 Haubenkoch Manuel Ebner vom Restaurant „anno 1524“, vom Rungghof in Girlan.

Die Weinanpassungen zu den Gourmetgerichten wurden vorher vom Kellermeister Lukas und Küchenmeister Manuel höchstpersönlich erarbeitet. Sozusagen zwei Künstler am Werke, um uns Gäste von der Sommeliervereinigung mit lauter flüssigen und festen Leckerbissen zu verwöhnen und um die Freiheit des Genießens bewusst zu leben.

Es war in den nächsten feuchtfröhlichen Sunden spannend zu erleben, wie sich die Weine - jeweils aus verschiedenen drei Jahrgängen - und die Gerichte aufeinander harmonisch eingespielt haben.

Der **Weißburgunder Palladium** 2013/19 und ALTE REBEN 2017 zu Kalbsbrieseingelegtem Pfifferling - Sauerklee - Petersilie - Schwarzbrot;
der **Sauvignon Palladium** 2011/15/18 zu Tomate – Ziegenfrischkäse - Minze;

der **Chardonnay Maturum** 2011/15/18 zu Baccalá – Brennessel - fermentierter Zitrone;
der **Blauburgunder Palladium** 2011/15/18 zu Cannolo - geschmorte Schweineschulter – Tropeazwiebel - Walspilzessenz; der Coldirus Palladium 2011/15/18 zu Paccheri – Graukäse – Räucheraal – Kapernblatt – Kartoffel - Moos und der **Lagrein Maturum** 2011/15/18 zur Lammschulter – Gänsefuss – Blattspinat – Schwarzwurzel - Amaranth und zuguter Letzt der **Suavis Auri Passito** 2018 zu Apfel – Marille – Zimt, als krönender Abschluss des tollen Abends auf dem Weingut Martini.

Als erfreuliche Überraschung kam zu vorgerückter Stunde der Seniorchef Gabriel vorbei um mit uns anzustoßen und den weinseligen Augenblick zu genießen.

Möge das Palladion und nicht nur die Weine aus dieser Linie mit ihrem durch und durch irdischen Ursprung weiterhin seine geheimnisvolle Schutzwirkung auf das Weingut k.martini & sohn ausüben.

„Im Jahre 2007 hat der Sohn Lukas, die Arbeit als verantwortlicher Kellermeister mit zunehmendem Erfolg übernommen und ist seitdem für die hohe Qualität der drei Wein-Linien verantwortlich.“

Un'ospitalità di **alto livello**

Faro di gusto e di eleganza, **l'Hotel Gardena Grödnerhof** è una vera e propria oasi di tranquillità che vanta quasi un secolo di storia, iniziata nel lontano 1923.

● DI ANGELO CARRILLO

Da allora, la l'obiettivo è sempre stato quello di offrire un'ospitalità di alto livello, ispirata ai valori più autentici della tradizione alberghiera ma sempre attenta a rinnovarsi, tanto che l'hotel della famiglia Bernardi nel 2003 è stato il primo a Ortisei a fregiarsi delle 5 stelle. Oltre che nel restyling delle camere del 2014 e della (splendida) hall nel 2018 è stata costruita una nuova area spa. Entrato a far parte della prestigiosa associazione internazionale dei "Relais & Châteaux" nel 2004 (oltre 500 hotel di charme e ristoranti top level in oltre 60 Paesi) ha puntigliosamente coltivato lo standard delle celebri "5 C" ovvero Courtoisie, Charme, Caractère, Calme, Cuisine (cortesia, charme, carattere, tranquillità e ottima cucina). Principi che soprattutto in cucina, trovano una delle spressioni più alte, coronate ormai da qualche anno dalla meritatissima stella Michelin che lo chef Reimund Brunner, onora con uno stile sempre più solido e maturo. Noi lo abbiamo visto all'opera a settembre e ne siamo rimasti ancora una volta colpiti. Dal salmerino di fonte con ravanelli e granita di barbabietola e zenzero, La strepitosa sela di capriolo. La lattuga alla griglia con caviale. Una cucina in cui il vino viene celebrato con grandissima competenza da sempre, ed ora anche da Egon Perathoner che ha raccolto il testimone i sala di Franz Lageder. Giostrandosi tra scelte classiche come rosé di Kettmeir, il Fraunerigl di Dipoli, e inconsuete cpome il Pitzner HX17 e il DJJ di NIklas.

Una passione davvero precoce quella di Egon Perathoner per il mondo del servizio e della ristorazione scattata quando " ho cominciato a dare una mano nel rifugio di mio zio Samuel Demetz proprietario della Baita Daniel a Seceda, sopra ad Ortisei, in Val Gardena

Anche lui sommelier…

e un grande appassionato di vino già negli anni 80-90. La sua cantina nel rifugio potrebbe fare invidia a molti ristoranti.

Lì, i primi Lavori

Già, a 11 anni facevo da baby sitter ai miei cucini d'estate e ogni tanto davo una mano a servire in tavola. Così ho cominciato.

Un'atmosfera elettrizzante per un bambino

Ma soprattutto quello che mi piaceva era il doposci. Quando il rifugio si svuotava e arrivavano i gestori delle baite vicine. Era davvero una bella atmosfera di amicizia e convivialità

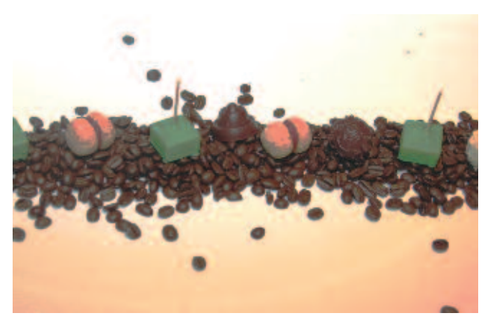
Poi il classico percorso scolastico: il biennio al Bressanone e il diploma al Kaiserhof a Merano

E il lavoro quasi immediato, prima L'hotel Tyrol a selva è stata la mia prima grande gavetta. Poi la gran Baita a Selva. Poi un anno al Galia Palace a 19 anni.

E il diploma di sommelier?

Subito dopo la scuola, a 19 anni, per essere assunto subito dopo al'Hotel Nives, appena inaugurato, dove a soli 20 anni mi è stata data l'opportunità di costruire la carta dei vini.

Fotos: ©Albin Thöni



Una grande responsabilità.

E incoscienza, ma una importante palestra per conoscere il dietro le quinte di questo mondo. I contatti dei fornitori, ecce ecc.

Poi la grande ristorazione

Da Vittorio. A Bergamo. Uno dei primi tre stelle italiano dove ho lavorato due anni. E li ho imparato la dedizione e la passione per questo lavoro. La famiglia Cerea è assolutamente tra i grandi protagonisti dello stile italiano.

Che consiste in cosa, secondo lei?

L'umanità, lo stile amichevole e confidenziale, che possiamo dire italiano, be diverso da quello impostato e rigido dei ristoranti d'oltralpe.

Lo stile che cercate di applicare qui all'Anna Stuben

Certo. Sin da quando sono arrivato nel 2009 come braccio destro di Franz Lageder, dal quale ho imparato moltissimo.

Dove dal 2017 è lei il responsabile di sala. Ma come si è evoluto il suo lavoro e quello del maître in questi anni?

L'aspetto più complesso del nostro lavoro negli ultimi anni riguarda sicuramente l'abbinamento vini cibo. Oggi gli chef lavorano molto più sull'armonia dei piatti, dove acidità, sapidità ecc si bilanciano.

Tutto va verso la freschezza, non facile da comporre con il vino

I vini corposi e strutturati oggi sono più difficili da inserire in una degustazione, perché è proprio cambiata la cucina. La cucina è diventata più elegante, si usa meno burro e più olio di oliva. E quindi anche i vini devono essere più eleganti.

I suoi preferiti in abbinamento?

Sicuramente Pinot Bianco e Pinot Nero

e i piatti più difficili da abbinare?

Sembrerà strano, ma sono i dessert moderni. Un tempo c'era il tortino di cioccolato col cuore fondente. Oggi si usano anche verdure, acidità e freschezza, difficile che si concluda con una "mattonata".

Uno dei piatti di Reimund che l'ha particolarmente sollecitata?

Quest'anno avevamo un dessert a base di formaggio di capra locale, mandorle, gelato al prezzemolo a cui ho abbinato un il chiaretto il Molmenti di Costaripa 2016

E' Importante è la complicità con lo chef?

Si, siamo, siamo molto amici. Abbiamo persino deciso di creare un piatto insieme. Io gli ho aperto un vino un orange wine della cantina Niklas, il Whithout. Ci abbiamo lavorato 2 settimane. Arriverà con una pancia di maiale crauti e rapanello.

Chiudiamo con una provocazione: parliamo di acqua, invece che di vino.

Un tema sempre più importante e gourmet. Noi proponiamo l'Acqua Cedea della Marmolada. La particolarità è che il passaggio dalla Neve alla sorgente dur ben 10 mesi. Da cui prende Sali minerali ecc. Il Ph 8.1. Diciamo un acqua molto sana che andrebbe bene anche per le diete.

Insomma, oggi il sommelier non accompagna più solo il vino in tavola ma è sempre più parte integrante dell'esperienza gastronomica.

E sempre più lo sarà.

Fotos: ©Albin Thöni

„Wo das **Herz** höher schlägt“

10-jähriges Jubiläum der Südtiroler **Weinakademie**.

● VON MARIA KAMPP

Es regnete Bindfäden am 2. Oktober, der Kaltererseе ließ sich höchstens erahnen. Das Wetter tat der guten Stimmung jedoch keinen Abbruch, galt es doch, das zehnjährige Bestehen der Südtiroler Weinakademie zu feiern! Das Weingut Manincor bot den würdigen Rahmen für diesen freudigen Anlass. Michael Graf Goëss-Enzenberg, Vizepräsident der Weinakademie, bereitete den geladenen Gästen aus der Südtiroler Weinwelt einen herzlichen Empfang.

Die Südtiroler Weinakademie sei unverzichtbar für die Südtiroler Weinlandschaft, so Goëss-Enzenberg. Dem schloss sich Präsidentin Christine Mayr in ihrer Rede uneingeschränkt an. In einem kurzen Abriss rief sie in Erinnerung, wie die Weinakademie entstanden war. Der zweite Vizepräsident Sighard Rainer hatte einst die Idee gehabt, eine Weinschule zu gründen, so Mayr. Dass die Südtiroler Sommeliervereinigung damals ein Bestreben hatte, ein zweites Standbein aufzubauen, war ein glücklicher Zufall. „Wir wollten den Themenkomplex Wein und Genuss von allen Seiten her beleuchten, sowohl für Profis als auch für interessierte Laien“, so die Präsidentin. Ideell unterstützt vom Direktor der Österreichischen Weinakademie in Rust, Master of Wine Josef Schuller, habe man begonnen, sich zu vernetzen und starke Partner zu finden. So fanden sich unter den Gründungsmitgliedern der Weinakademie das Konsortium Südtiroler Wein, der Südtiroler Bauernbund, die Südtiroler Weinstraße, die Freien Weinbauern, die Vorgängerorganisationen der heutigen IDM und, last but not least, die Südtiroler Sommeliervereinigung. Von Anfang an war es Ziel, Weinbegeisterten ein breit gefächertes Programm zu bieten. „Heute bieten wir 30 bis 40 Veranstaltungen pro Jahr an“, so Christine Mayr. Von der Champagnerverkostung am Abend bis zur mehrtägigen Ausbildung zum „Bier Expert“ ist mittlerweile alles dabei, was das Herz der Genussbegeisterten höher schlagen lässt.

Als Publikumsschlager haben sich die „Wein ABCs“ fest im Programm der Südtiroler Weinakademie etabliert. Auf unkomplizierte und lockere Weise erfahren Teilnehmer hier Interessantes und Unverhofftes zum Thema Wein. Spannend sind auch die Verkostungen im Angebot der Weinakademie, egal ob es um Champagner oder Portwein geht, und dasselbe gilt für die Workshops rund um eine Vielzahl von Themen. Großer Beliebtheit erfreuen sich auch die Highlight Verkostungen mit den Masters of Wine. Kurse in Sachen Bier sind ebenfalls schnell zum Klassiker geworden, allen voran der „Bier Expert“, ein mehrtägiger Lehrgang, nach dessen Abschluss sogar der „Bier Sommelier“ in München erworben werden kann. Ebenso bewährt hat sich die Ausbildung zum „Südtiroler Genussbotschafter“, angeboten in Zusammenarbeit mit der IDM. Mit dem mehrtägigen Englischlehrgang „Let’s talk about wine!“ hat die Weinakademie ein weiteres fixes Standbein im Programm etabliert.

Die Strategie sei aufgegangen, so die Präsidentin. Es gelinge immer wieder aufs Neue, viele Leute zum Wein hin zuführen. Sie dankte den beiden Vizepräsidenten, dem Vorstand sowie der guten Seele der Weinakademie, Teresa Trinker-Bonora. Ein herzliches Dankeschön sprach Christine Mayr außerdem Ingrid Facchinelli für die Betreuung des Bereichs Bier aus sowie Manuela Pircher für die Aufbauarbeit in den Anfangsjahren. Gerade in den Anfangszeiten habe man große Unterstützung durch die Landespolitik erfahren, betonte die Präsidentin und verwies auf die tatkräftige Unterstützung durch den damaligen Landesrat Hans Berger und Landeshauptmann Luis Durnwalder. Sie wünsche sich auch in Zukunft Unterstützung durch die Politik. „Träumen“, so Mayr, „ist nicht verboten.“ Dem schloss sich auch Michael Graf Goëss-Enzenberg an. Die Südtiroler Weinwirtschaft möge die Weinakademie so gut wie möglich unterstützen und auch von Seiten der Politik hieße man ein Engagement sehr willkommen. Ausdrücklich dankte Goëss-Enzenberg der Präsidentin Christine Mayr für ihr außerordentlich großes Engagement. Diesem Dank schloss sich auch die Kalterer Bürgermeisterin Gertrud Benin an. Christine Mayr sei die wichtigste Person in der Weinakademie, so Benin. „Sie geben Ihr Ganzes. Wir danken Ihnen außerdem für alles, was Sie für Kaltern getan haben.“

Auf soviel Freude und Lob will ordentlich angestoßen werden. Sepp Reiterer, Präsident der Südtiroler Sektvereinigung, hatte eigens den Südtiroler Botschaftersekt mitgebracht, eine Cuvée, in der sämtliche Südtiroler Sektproduzenten ihre Weine vereint haben. Anschließend gab es köstliches Fingerfood, begleitet von Weinen des Weinguts Manincor.

Verkostung mit Master of Wine Thomas Curtius

Ein weiteres Highlight der Jubiläumsfeier war die Verkostung mit Master of Wein Thomas Curtius. Auf dem Programm standen insgesamt 24 Weine der vier edlen Rebsorten Südtirols, zur Verfügung gestellt vom Konsortium Südtirol Wein. Weißburgunder, Gewürztraminer, Vernatsch und Lagrein aus den Jahrgängen 2010, dem Gründungsjahr der Südtiroler Weinakademie, und den Jahrgängen 2017/2018 sorgten für viel Freude und so manchen Überraschungsmoment.

„Südtirol begegnet mir immer wieder“, so Thomas Curtius, der im Rahmen seiner Beratungstätigkeit in Sachen Wein auf dem ganzen Erdball unterwegs ist. Südtirol bereichere die Weinwelt mit seiner einzigartigen Stilistik. „Cool Climate“ sei augenblicklich in aller Munde, „in Südtirol habt ihr >

„Südtirol? Eine **unglaublich** spannende Region“

Interview mit Master of Wine **Thomas Curtius**.

DIONYSOS: ***Was macht Südtirol als Weinregion aus?***

Thomas Curtius: Wo soll ich anfangen? Südtirol ist eine so unglaublich spannende Region. Vergleichsweise klein mit nicht einmal 5500 Hektar, bietet sie ein herausragendes Terroir mit so vielen Facetten in Bezug auf Böden, klimatische Einflüsse, Mikroklimata und Höhenlagen. Und natürlich finden sich in Südtirol eine Vielzahl an faszinierenden Winzerpersönlichkeiten! Nicht zu vergessen: die exzellente Gastronomie, die das Weinerlebnis erst komplett macht.

Was macht Südtirol im internationalen Vergleich besonders interessant?

Für mich sind das ganz klar die frischen, eleganten Stilistiken, die voll im internationalen „Cool Climate“-Trend liegen – gerade im Hinblick auf moderne, leichtere Speisenkombinationen. Durch sein Klima und seine Lagen hat Südtirol hier einen natürlichen Vorteil. Wärme am Tag, kühle Fallwinde, unterschiedliche Höhenlagen, große Unterschiede zwischen Tag und Nacht sowie die besonderen Böden. Das ergibt Frische und zugleich Reife, Eleganz und Kraft, Fokus und Vielschichtigkeit. Diese scheinbaren Gegensätze verbinden die Topweine aus Südtirol auf eine unnachahmliche Art. Es entstehen Weltklasseweine im Rotwein- wie auch im Weißweinbereich. Toll finde ich

auch, wie Südtiroler Weine reifen können, gerade auch die Weißweine. Das hat zum Beispiel unsere Verkostung bei Manincor eindrucksvoll gezeigt.

Gibt es Weinregionen, die in eine ähnliche Richtung gehen wie Südtirol? Wo könnte Südtirol dazu lernen?

Überall auf der Welt sind Weinerzeuger auf der Suche nach eleganteren Stilen und den dazu notwendigen kühlenden Einflüssen – etwa in den australischen Adelaide Hills oder in Argentinien, wo beispielsweise in den Calchaquíes-Tälern noch auf 3000 Metern Höhe Wein erzeugt wird. Auch wenn jede Region auf ihre Art und Weise einzigartig ist, kann man immer dazulernen. So kann man Zusammenhänge besser verstehen und vielleicht auch auf die eigenen Gegebenheiten anwenden. Ich selbst finde beispielsweise extrem spannend, wie australische Winzer mit hoher UV-Strahlung gerade auch bei weißen Rebsorten und mit Wassermangel in trockenen Lagen umgehen. Diese Themen werden auch in vielen Regionen in Europa im Zuge des Klimawandels relevanter.

In Südtirol wird diskutiert, ob man sich besser auf die Kernrebsorten besinnt oder eine möglichst große Vielfalt anbieten sollte. Was sagst du dazu?

Ich denke, beides ist wichtig – je nachdem in welchem Segment ich mich bewege. Aus Sicht internationaler Vermarktung ist ein Fokus auf die Leitsorten wie Weißburgunder, Lagrein usw. sicherlich sinnvoll. Eine klare Ausrichtung hilft den Konsumenten, sich zu orientieren. Als Weinbegeisterter schätze ich andererseits aber gerade die Vielfalt, die Südtirol bietet, bei den Rebsorten ebenso wie beim Ausbau. Gerade in der Nische, in der Besonderheit, liegt für mich die Faszination. Eine Weinregion braucht das Unkonventionelle, das Quergedachte und das Grenzgängertum, um sich weiterzuentwickeln und um für Aufmerksamkeit in der „Szene“ zu sorgen. Das ist ein bisschen wie in der Kunst oder in der Musik. Es ist also kein „entweder oder“ sondern ein „sowohl als auch“.

● INTERVIEW: MARIA KAMPP

> das schon.“ In Südtirol finde man ein kleines, kompaktes Weingebiet mit ungeheurer Vielfalt vor. Hier paare sich Frische mit Intensität, Ausdrucksstärke mit Eleganz. Thema der Verkostung: wie passt Südtirol in die internationale Weinwelt?
Den Auftakt bildeten drei Weißburgunder: Sankt Valentin von St. Michael Eppan, der Vorberg der Kellerei Terlan sowie der Praesulis vom Gumphof. Der Weißburgunder sei für ihn die spannendste Südtiroler Rebsorte, so Curtius. Seine florale Leichtigkeit und Cremigkeit harmonisierten bestens mit Speisen. Die 2010er Jahrgänge zeigten, wie hervorragend gut gemachte Südtiroler Weißburgunder reifen können. Länge und Fokussiertheit in einem Wechselspiel mit Salzigkeit und Würze. „Eure Weine spielen bei den Großen der Welt locker mit“, so Thomas Curtius.

„Heute bieten wir 30 bis 40 Veranstaltungen pro Jahr an.“

Christine Mayr

Es folgten drei ausgezeichnete Gewürztraminer: der Nussbaumer der Kellerei Train, Crescendo vom Ritterhof und Kolbenhof von Hofstätter. Curtius zeigte sich angetan von diesen „Cool Climate“ Gewürztraminern, die weniger mit Opulenz als mit Eleganz punkteten. „Hier finden wir, was das Elsass nicht kann.“ Prägnante, feingliedrige Aromen paarten sich mit Frische und Ausdrucksstärke. Gerade bei dieser Rebsorte sehe man im Vergleich zu vor zehn Jahren eine deutlich veränderte Stilistik, so Curtius. Es gehe weg von der Üppigkeit, hin zu Eleganz und filigraner Zartgliedrigkeit.
Weiter ging’s mit den Vernatschweinen: dem Schleier der Kellerei Girlan, Vernatsch Klassisch vom Unterganzner sowie „der Keil“ von Manincor. Er selbst sei ein großer Verfechter des Vernatsch, so Thomas Curtius, da er ein hervorragender Speisenbegleiter sei. „Die tolle Fruchtigkeit des Vernatsch wird leider oftmals noch zu geringgeschätzt.“ Die präsentierten Weine zeigten eine reintönige Frucht, gepaart mit griffigen Gerbstoffen und leicht würziger Note. Die gereiften 2010er des oftmals als nicht lagerungsfähig verschrienen Vernatsch überraschten mit einer nach wie vor präsenten Frische und elegant-weichen Gerbstoffen.
Das Finale bildete der Lagrein, vertreten durch folgende Riserva: Muri von Muri-Gries, Taber der Kellerei Bozen sowie den Tor di Lupo der Kellerei Andrian. „Lagrein wird auch in Oregon und in Australien produziert und getrunken“, so Curtius, aber nur hier in Südtirol bekomme man „the real thing“. Mit seinem „Cool Climate“ Charakter stünde der Lagrein beispielhaft für Südtirol. Eine präzise Frucht, Intensität und Frische seien die Markenzeichen. So zeigten die 2017er Jahrgänge allesamt eine ausbalancierte Harmonie mit einer schön entwickelten Frucht und angenehm präsentem Gerbstoff. Die 2010er dagegen stellten wieder einmal die Alterungsfähigkeit der Südtiroler Weine unter Beweis. Feinkörnige Gerbstoffe gesellten sich zu eleganter Frucht und filigranen Tertiäraromen. Die Verkostung stellte wieder einmal aufs Neue das enorme Potenzial der Südtiroler Weine unter Beweis!

Wo Wein und Genuss eine **Heimat** finden

Interview mit **Christine Mayr**, Präsidentin der Südtiroler Weinakademie.

DIONYSOS: ***Warum brauchte es damals eine Weinakademie für Südtirol?***
Christine Mayr: Es war uns ein Anliegen, neben der klassischen Sommelierausbildung – welche von der Sommeliervereinigung Südtirol angeboten wird - auch Verkostungen, Schulungen und Veranstaltungen anzubieten, und zwar nicht nur für Profis, sondern auch für Laien, Quereinsteiger und alle anderen Interessierten!
Was bietet das Programm der Südtiroler Weinakademie?
Unser Programm der Weinakademie ist sehr weit gefächert. Vom Genussabend über Lehrgänge bis hin zu Highlight-Verkostungen mit renommierten Weinexperten ist alles dabei. Eine wahre Schatztruhe für alle weinaffinen und weininteressierten Personen! Aber auch Profis kommen mit den verschiedenen Masterclasses auf ihre Kosten. Über das Thema Wein hinaus bieten wir auch Schulungen zum Themenbereich Bier und zu den Genussprodukten Südtirols an.

Christine Mayr

In den Anfangsjahren war sicherlich Einiges an Pionierarbeit zu leisten. Hat sich der Aufwand gelohnt?
Ja, die Anfänge waren schwierig und mühsam, aber heute können wir sagen, dass sich der Aufwand gelohnt hat! Die Weinakademie ist mittlerweile eine bekannte Größe in der Südtiroler Weinwelt und aus ihr nicht mehr wegzudenken. Wir können mit Fug und Recht sagen, dass Wein und Genuss hier eine Heimat gefunden haben.
Wie wichtig ist die Unterstützung von außen, also Partnern, Sponsoren usw.?
Es ist von Anfang an wichtig gewesen, dass wir uns sehr breit aufstellen. So gehören neben den privaten Gründungsmitgliedern auch einige Institutionen zu unseren geschätzten Partnern, wie etwas das Konsortium Südtirol Wein, die Freien Weinbauern, die Gemeinde Kaltern, der Tourismusverein Kaltern, die Sommeliervereinigung Südtirol, die IDM und der Südtiroler Bauernbund.

● Interview: Maria Kampp

Ein Klappmesser namens **Laguiole**

Laguiole en Aubrac: Wie das weltberühmte Steakmesser die Welt erobert hat. Die Geschichte hinter der Erfolgsgeschichte.

Foto: © 123RF

● von Christine Mayr*

Wer kennt sie nicht, die weltberühmten Taschenmesser oder Korkenzieher aus Laguiole. Nur leider ist nicht alles Laguiole was sich so nennt. Viel zu oft sind es billige Imitate, vor allem aus China, Indien und Pakistan.
Nicht ohne Grund montierten deshalb die Bewohner dieses beschaulichen Örtchens im September 2012 kurzerhand und eigenständig die Ortsschilder ab. Es lohnt sich deshalb etwas nachzuforschen!
Laguiole ist eine kleine Berggemeinde auf dem Hochplateau des Aubrac an den Ausläufern der auvergnatischen Vulkane, in der Region Aveyron in Südwestfrankreich. Dabei handelt es sich um eine verlassene und raue Gegend, welche sich auf einem Hochplateau von 1000 – 1400 Meter Höhe erstreckt. Im Mittelalter war dieses Gebiet vor allem von Räubern belagert, aber auch als Durchzugsort der Pilger des St.-Jakobsweges bekannt. Ab 1120 begannen Mönche das Waldgebiet zu roden, um Weideflächen für die Tierhaltung zu gewinnen. So wurde auch hier die Rinderrasse Aubrac geboren, welche als besonders widerstandsfähig gilt. Auch ein bekannter Käse trägt den Namen der Region.
Schon im 17. Jahrhundert stellte man hier Messer (das nicht klappbare Capuchadou) und andere Gegenstände wie Brandeisen, Scheren, Ahlen und weinbauliches Handwerkzeug in zwei Schmieden in Espaillon her.
Diese wurden von den Hirten und Schäfer genutzt. Nicht sehr wahrscheinlich erscheint, dass das spanisch-arabische Navaja-Messer als Vorbild für das Laguiole diente, denn die Bauweisen und die Formen der Klingen präsentieren sich sehr unterschiedlich.
1829 wurde das klappbare Laguiole-Messers durch Pierre-Jean Calmels entworfen, dies hatte ursprünglich starre Klingen mit einer Halbverriegelung. Die heute übliche Form scheint sich um 1860 entwickelt zu haben. Da viele Wanderarbeiter aus dem Aubrac in Paris kellnerten oder als Weinhändler arbeiteten, entstanden um 1880 auch einige Modelle mit Korkenzieher.
Das typische Laguiole-Messer der damaligen Zeit war dreiteilig: neben der Klinge enthielt es auch einen Korkenzieher und eine Ahle. Zunehmend fanden dabei auch die Hauptstädter Gefallen an diesem Werkzeug, so dass die Nachfrage explodierte. Dadurch war auch die Verlagerung der Produktion nach Thiers notwendig.
Thiers galt und gilt auch heute noch als die Hauptstadt der industriellen Messerschmiede. Diese Industrialisierung ab der 20er Jahre bedeutete einen herben Rückschlag für die Handwerkskunst des Aubrac.
Ab dem Jahre 1987 beschlossen eine Gruppe von Freunden unter der Federführung von Louis Costes die alte Tradition der Messererzeugung im Aubrac wiederzubeleben. Sie gründeten dabei die „Forge de Laguiole“.
Louis Costes führte dieses Messer sogleich in allen seinen Restaurants ein. Durch die Zusammenarbeit mit dem weltberühmtem Designer Philippe Starck war dem Vorhaben von Anfang an das Interesse des Publikums gesichert und es bescherte dem Unternehmen weltweite Aufmerksamkeit. Dies lockte weitere Betriebe an, wobei nur die wenigsten in Laguiole schmieden und sich aber mit dessen Namen schmücken.
Die Fliege oder Biene auf dem Messerrücken ist ein bekanntes Motiv, aber beileibe nicht das einzige. Die Fliege sollte wohl auf die Tradition der Rinderzucht des Aubrac hinweisen, die Biene auf die kaiserliche Macht Napoleons.
Ganz einig ist man sich ob dieser Deutung aber nicht. So zieren auch Jakobsmuscheln oder Rinderköpfe die Messer. Typisch sind auch die die Verzierungen des Federrückens und der Klinge mit Einkerbungen, sowie ein Kreuz.
In Laguiole hergestellte Messer tragen daher ihr Logo, um sich vor Imitaten zu schützen. Im Schriftzug erscheinen zum Beispiel die Bezeichnungen „Forge de Laguiole“ oder „Laguiole en Aubrac“ .
Das besondere der Messer sind die vielen möglichen Materialien, aus welchen sie erzeugt werden. So gibt es Griffe aus Hirschgeweih, Rinder- oder Antilopenhörnern, aus Knochen, Elfenbein oder aus verschiedenen Hölzern und aus Acrylglas. Die Klingen werden aus T2-Stahl aus Frankreich, Schweden- oder Damaszenerstahl geformt. Namhafte Designer zeichnen für die verschiedenen Design-Kollektionen.
Laguiole-Messer sind deshalb auch äußerst beliebte Sammlerobjekte.
Laguiole-Messer sollten immer langsam geschlossen werden, um zu verhindern, dass beim Zuschnappen die Klinge auf der Innenseite der Feder aufschlägt.

** DipWSET - FRWS*

NACHHALTIGKEIT:

Die **Zukunft** des Südtiroler Weins

● VON EDUARD BERNHART*

Für viele mag Nachhaltigkeit nur ein Schlagwort sein, für unsere Südtiroler Weinwirtschaft stellt sie den Weg in die Zukunft dar. Das heißt nichts anderes, als dass wir in den nächsten zehn Jahren den gesamten Sektor umbauen und auf ein nachhaltiges Wirtschaften ausrichten werden. Als Fahrplan in diese nachhaltige Zukunft haben wir die Südtirol Wein Agenda 2030 entwickelt, die nicht nur detaillierte (und zum Teil einschneidende) Maßnahmen enthält, sondern auch einen klaren Zeitplan.

Eines vorneweg: Die Südtirol Wein Agenda 2030 ist kein Schnellschuss, der in der Hektik der Covid-bedingten Krise abgefeuert worden wäre, sondern wir arbeiten schon seit 2018 daran. Wir haben Fachleute aus allen Bereichen der Weinwirtschaft an einen Tisch geholt, ihnen Nachhaltigkeitsexperten zur Seite gestellt und die Agenda ist nun das Ergebnis dieser tiefgründigen Auseinandersetzung. Dabei ist mir wichtig zu unterstreichen, was auch mein Präsident Maximilian Niedermayr immer wieder betont: Die Weinagenda ist kein Zeichen der Schwäche, sondern aus einer Position der Stärke heraus erarbeitet worden. Und sie ist im Grunde auch nur die Fortsetzung der Strategie, die wir schon seit Jahren erfolgreich fahren: jene hin zu einer immer höheren Qualität.

Foto: © Albin Thöni

Eduard Bernhart mit Christine Mayr

Umfassender Qualitätsbegriff

Qualität ist schließlich schon lange nicht mehr nur auf die Produktqualität beschränkt. Oder um noch einmal meinen Präsidenten zu zitieren: „Dass Wein heute qualitativ hervorragend ist, ist eine Voraussetzung, um in unserem Marktsegment überhaupt bestehen zu können.“ Neben der Produktqualität umfasst der Qualitätsbegriff aber schon heute – und in Zukunft noch stärker – auch die Qualität der Produktion. Das heißt, dass unsere Kunden die gesamte Produktionskette unter die Lupe nehmen. Ein Wirtschaften mit Blick auf die Schonung von Ressourcen sowie auf die Nachhaltigkeit ist ein wichtiger Teil dieser Gesamtqualität. Schon in den letzten Jahren haben wir deshalb versucht, auf unterschiedlichen Ebenen die Nachhaltigkeit der Südtiroler Weinwirtschaft zu stärken. All diese Versuche, all die schon getroffenen Maßnahmen sind ganz ohne Zweifel wichtig, was bisher allerdings gefehlt hat, war eine einheitliche Strategie mit klaren Zielvorgaben.

Sechs Partner, fünf Handlungsfelder

Diese Lücke schließt nun die Südtirol Wein Agenda 2030, die unser Konsortium Südtirol Wein mit dem Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau, dem landwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg, der Eurac, der Freien Universität Bozen sowie dem Biochemiker und Nachhaltigkeitsexperten Alfred Strigl vom Institut Plenum erarbeitet hat. Sie fasst die gesamte Weinwirtschaft ins Auge, deckt alle Bereiche ab und achtet auf alle wichtigen Ressourcen, mit denen die Südtiroler Weinwirtschaft seit jeher arbeitet. So sind insgesamt fünf Handlungsfelder entstanden, für die wiederum konkrete Maßnahmen auf dem Weg hin zu einer umfassenden Nachhaltigkeit entwickelt worden sind.

Die fünf Handlungsfelder sind:

Boden:	Nachhaltige Bodenpflege und Wassermanagement
Reben:	Pflanzenschutz und Biodiversität
Wein:	CO2-Fußabdruck und Klimaschutz
Menschen:	Bewusstseinsbildung und Kommunikation
Land:	Regionale Kreislaufwirtschaft

Boden: Sorgsame Bewirtschaftung der Lebensgrundlage

Nicht umsonst startet Südtirols Weinagenda beim Handlungsfeld Boden. Schließlich bilden fruchtbare Böden –und mit diesen eng verbunden das Wasser – die Lebensgrundlage der Weinwirtschaft, und zwar im wahrsten Sinne des Wortes. Wer also nachhaltig agieren will, muss diese beiden Ressourcen sorgsam bewirtschaften und ihre Vitalität steigern. In Sachen Boden bedeutet dies eine nachhaltige Bodenpflege, zu der auch die organische Düngung gehört. Heißt im Klartext: Ab 2025 wird die mineralische Stickstoff-Düngung im Südtiroler Weinbau der Vergangenheit angehören. Und aus dem Weinbau nach und nach verschwinden werden auch schwer abbaubare Wirk- und Kunststoffe, die durch biologisch abbaubare Materialien ersetzt werden.
Um zudem den Wassereinsatz zu optimieren, wird schon 2020 von Laimburg, Beratungsring und Alperia ein Messnetz aufgebaut und in Betrieb genommen, damit zuverlässige Daten über den Wasserverbrauch vorliegen und dieser – auch durch die Dokumentation im Betriebsheft – laufend verbessert werden kann. Dazu beitragen sollen auch gezielte Schulungen zum Wassermanagement im Weinbau.

Reben: Nachhaltige Kulturführung und Biodiversität

In den Weinbergen macht die Südtirol Wein Agenda 2030 die Nachhaltigkeitsstrategie an zwei Einsatzbereichen fest. So geht es erstens um einen einheitlich geregelten, kontrollierten und laufend auf Alternativen geprüften Pflanzenschutz. Die Maßnahmen in diesem Bereich greifen tief in die landwirtschaftliche Praxis ein. So soll etwa schon ab 2021 ein verbindliches Pflanzenschutzprogramm anlaufen, ab 2023 wird der Einsatz synthetischer Herbizide verboten. Zugleich wird – zweitens – alles unternommen, um die Biodiversität in den Weinbergen zu fördern. Schließlich gehört die Eindämmung des Artensterbens zu den ganz großen Herausforderungen der Menschheit. Im Weinbau ist sie zudem nicht „nur“ eine moralische Verpflichtung. Vielmehr hängt, wie uns auch Hansjörg Hafner vom Beratungsring immer wieder klar macht, ein gesunder, vitaler Boden essentiell von der Begrünung und einem reichhaltigen Bodenleben ab, also von der Erhaltung der Vielfalt. „Erhaltung“ deshalb, weil Weinberge schon heute in Sachen Artenvielfalt nach den alpinen Mähwiesen auf Rang zwei landwirtschaftlich genutzter Flächen liegen. Und das soll auch so bleiben. Deshalb sehen wir in der Agenda vor, bis 2023 einen Leitfaden zur Förderung der Artenvielfalt in Weingärten aufzulegen. Schon ein Jahr zuvor wollen wir mit einem Wettbewerb den Lebensraum Weinberg in den Mittelpunkt rücken. Fachleute werden anhand ökologischer Parameter Weinberge bewerten. Dies ist ein wichtiger Meilenstein, um für mehr Sensibilisierung für das Thema Biodiversität zu sorgen – nach innen und außen. >

Auf den Spuren der **Nachhaltigkeit** im Kloster Göttweig

● VON ALBIN THÖNI

Die Wachau ist das romantische Tal links und rechts der Donau, mit dem Stift Melk und dem Kloster Göttweig, die den Eingang der Wachau im Westen und im Osten dominieren.
Die Donau, der bis zu 250 Meter breite Strom (vom keltischen dona-aw = das tiefe Wasser), gewährt zauberhafte Ausblicke auf die steilen, charakteristischen Weinterrassen, auf die Rieden zwischen den typischen Trockenmauern, den Burgen und Burgruinen und den imposanten Benediktiner- Klöstern Melk, der größten Klosteranlage des österreichischen Barock, und Göttweig, der majestätisch über der Donau thronenden Klosteranlage bei Krems. Wandern wird in der Wachau zum Kulturerlebnis, insbesondere, wenn man die Klöster Melk und Göttweig mit einbezieht. Wunderbare Gelegenheiten zur stillen, inneren Einkehr abseits der Alltagshektik, und zur Bewunderung der Deckenfresken im Marmorsaal in Melk und der Kaiserstiege in Göttweig. Einmalige Kunstwerke, die von einem der bedeutendsten Maler des Barock, Paul Troger, um 1750 geschaffen wurden, der aus Welsberg stammt und auch im Brixner Dom Zeugnisse seiner Kunst hinterlassen hat.
In der Bibliothek des Stiftes Göttweig ist mir der Hinweis auf ein Exemplar des Standardwerkes „Sylvicultura Oeconomica“ von Hans Carl von Carlowitz aus Sachsen aufgefallen, der in seinem Werk über die Forstwirtschaft bereits im Jahre 1713 von der „… kontinuierlichen, beständigen und nachhaltigen Nutzung im Anbau des Holzes“ schreibt und fordert, dass nur so viel Holz geschlägert werden darf, wie nachwachsen kann. Dementsprechend lebt das Kloster die Nachhaltigkeit auf seiner 5300 ha großen Waldfläche und der ca 30 ha großen Rebfläche bereits seit dem 18. Jht., als es noch keine geregelte Aufforstung des Waldes und keinen planmäßigen Weinbau gab. Allerdings erfolgten im Benediktinerkloster Göttweig bereits um 1730 die ersten Flaschenabfüllungen und es entstand bereits in jenen Jahren im Stift eine planmäßige Kellerwirtschaft. Heutzutage wird das Wort „Nachhaltigkeit“ leider inflationär verwendet.

**Sommelier und Genussbotschafter*

Wein: Klimaschutz und Anpassung an den Wandel

Innovative Kellertechnik, exzellente Qualität sowie gelebte Natur- und Kundennähe definiert die Südtirol Wein Agenda 2030 als Ansprüche, die an die Weinproduktion gestellt werden. In Sachen Nachhaltigkeit wird in diesem Bereich Wert auf den CO2-Fußabdruck gelegt, der nicht nur zuverlässig ermittelt, sondern auch – und vor allem – stetig verkleinert werden soll. Die Grundlage bietet dabei eine umfassende Ermittlung aller umweltrelevanten Daten, die wir schon im kommenden Jahr angehen wollen, um daraus Maßnahmen für eine Senkung der CO2-Emissionen ableiten zu können, und zwar entlang der gesamten Wertschöpfungskette.
Die so gewonnenen Erkenntnisse werden in einem Klimaschutzprogramm für die Südtiroler Weinwirtschaft zusammenfließen, das 2023 auf den Weg gebracht wird und koordinierte Maßnahmen zum Klimaschutz möglich macht. Weil wir allein aber den Klimawandel nicht bremsen können, geht es zugleich darum, alle nötigen Schritte zu setzen, um den Südtiroler Weinbau auf die Herausforderungen vorzubereiten, die der Wandel mit sich bringt. Auch hierfür definiert die Südtirol Wein Agenda 2030 den Fahrplan.

Menschen: Bewusstsein für Nachhaltigkeit fördern

Eine zentrale Ressource der Weinwirtschaft ist der Mensch. So ist es über 5000 Weinbauern und deren Familien zu verdanken, dass in Südtirol aus Trauben überhaupt Wein wird. Und damit diese vom Weinbau leben können, braucht es Konsumentinnen und Konsumenten. Auf beiden Seiten stehen also Menschen, auf deren Wohl, deren Glück und Zufriedenheit wir achten müssen. Und deshalb setzen wir in diesem Punkt auf einen Dialog mit allen Beteiligten. So geht es auf Produzentenseite etwa darum, die Südtirol Wein Agenda 2030 in allen Details zu erläutern und die Weinbauern für die darin gesetzten Ziele und angeführten Maßnahmen zu gewinnen. Gelingt uns das nicht, bleibt die Agenda ein wertloses Dokument. Die Agenda wird also nicht von oben aufgezwungen, sondern soll von unten wachsen und durch Sensibilisierungs- sowie Überzeugungsarbeit durchgesetzt werden. Dafür planen wir eine Reihe von Kommunikationsmaßnahmen, die nicht nur nach innen, also auf die Produzenten zielen, sondern auch nach außen. Schließlich ist die Agenda natürlich auch ein wichtiges Marketinginstrument, das wir umso besser nutzen können, je besser es uns gelingt, sie in der Öffentlichkeit und bei den Kunden auf allen unseren Zielmärkten bekannt zu machen.

Land: Regionale Kreisläufe, Pflege der Kulturlandschaft

Nicht außer Acht lässt unsere Weinagenda schließlich auch die Einbindung des Weinbaus, ja der gesamten Weinwirtschaft in die Südtiroler Gesellschaft und Landschaft. Diese Einbindung wird schon allein daran ersichtlich, dass der Weinbau in Südtirol eine ebenso einzigartige wie zeitlose Kulturlandschaft geschaffen hat, die es zu erhalten gilt. Der Wahrung und Pflege der Wein-Kulturlandschaft widmen wir in der Südtirol Wein Agenda 2030 deshalb auch einen eigenen Abschnitt.Darüber hinaus ist die Weinwirtschaft – wie der Name schon sagt – auch Teil der Wirtschaft und Gesellschaft unseres Landes. Ganz im Sinne der Nachhaltigkeit setzen wir uns daher zum Ziel, eine regionale Kreislaufwirtschaft zu fördern. Das ist eine Wirtschaft, die auf möglichst kurze Wege ebenso setzt, wie auf eine effiziente Wiederverwertung von Stoffen, also auf möglichst wenige Abfälle. Konkrete Maßnahmen dazu werden wir bis 2022 ausarbeiten und ab 2023 umsetzen.

Soll und Muss

Die fünf Handlungsfelder zeigen: Es gibt keinen Bereich, den die Südtirol Wein Agenda 2030 ausklammert, keinen Bereich, den wir auf dem Weg hin zur umfassenden Nachhaltigkeit links liegen lassen. Dieser breite Horizont kommt nicht von ungefähr, so wie die gesamte Agenda kein Zufallsprodukt ist. Da zitiere ich gern noch einmal Maximilian Niedermayr, den Präsidenten unseres Konsortiums Südtirol Wein: „Nachhaltig zu wirtschaften“, sagt er, „ist ethisch ein Soll und wirtschaftlich ein Muss“. So klar dies auch ist: Unser Weg zur Nachhaltigkeit wird uns viel abverlangen, aber er ist der einzig gangbare. Er ist unser Weg in die Zukunft.

**Direktor des Konsortiums Südtirol Wein*

Foto: © Albin Thöni

Ganz in **Weiß** par excellence

Die WeinKultur **Marling**

Fotos(Archivfoto): Albin Thöni

Erhard Tutzer mit Sohn (Plonerhof)

● VON SEBASTIAN MARSEILER

Fast möchte einem Grimms Märchen von Aschenputtel einfallen, wenn man an die Weinkultur in Marling denkt. Denn Marling ist auf den ersten Blick kein Weinort, wie die berühmten Lagen in Überetsch und in Südtirols Süden. Marlings Weinhänge über dem Meraner Talkessel liegen im Schatten des Vigiljochs und am späteren Nachmittag verabschiedet sich die Sonne selbst im Sommer. Und dann ist da noch eine Gegend, die sich „Nörder“ nennen muss. Sagt eigentlich eh schon alles. Und doch: Oft sind es die Unscheinbaren, die nicht mit dem silbern Löffel im Mund auf die Welt kommen, die das Glück erhaschen. Wie Aschenputtel.

Marlings Weinkultur hat ein äußerst lebendige Perlage. Allein ganze vier Schaumweinhersteller befinden sich im Ort. Das ist Rekord weitum. Überhaupt scheinen die weißen Reben – und auch der Blauburgunder - Marlings Klima zu mögen. Kann sein, dass es an der frühen Morgensonne liegt, wenn der Tag die Prinzessinnen wachküsst. Da ist keine Rede mehr von Aschenputtel.

Wie im Märchen, um beim Bild zu bleiben, ist es dem Erhard Tutzer vom Plonerhof vorgekommen, als er im März 2020 die Mail aus Frankreich bekam mit der Nachricht, dass sein „Südtirol Sauvignon Exclusiv 2018“ eine Goldmedaille erhalten habe. Mehr noch: Seinem Wein wurde eine Auszeichnung zugesprochen, benannt nach dem Gründer des Concours Mondiale du Sauvignon, Denis Dubourdieu, welche dem Wein mit der höchsten Punktezahl verliehen wird. Die Auszeichnung im Wortlaut hat er wohl so oft gelesen, bis er sie auswendig kannte: „Weingut Plonerhof from Italy is the 2020 winner of the special “Dubourdieu Trophy”, awarded every year to the wine showing the purest and most refined Sauvignon expression. The trophy was created in 2017 as a tribute to Professor Denis Dubourdieu, who was the patron of the Concours Mondial du Sauvignon from its inception.“

Dabei hatte die Geschichte ganz unspektakulär begonnen mit einer Anfrage der IDM und des Südtiroler Weinkonsortiums. Tun wir halt mit, sagte man sich am Plonerhof. Später beugten sich 75 erfahrene Weinnasen aus aller Welt über 1.110 Sauvignons aus den bekanntesten Sauvignon-Anbaugebieten der Welt. Es war der elfte Concours Mondiale du Sauvignon, der in Tourraine im französischen Loire Tal, der Heimat der bekannten Rebe, stattfand. Wahrscheinliche Heimat müsste man sagen, denn was feststeht, ist nur die Tatsache, dass der Sauvignon aus einer natürlichen Kreuzung zwischen Gewürztraminer und Chenin blanc hervorgegangen ist. Inzwischen gehört er zu den acht am meisten angepflanzten Rebsorten der Welt.

Für die Franzosen war es natürlich ein Heimspiel und sie räumten 172 Medaillen ab. Stark waren die Österreicher mit 40 Medaillen, Italien folgte auf Platz drei mit 36, wovon 5 an Südtirol gingen. Es waren dies eben zwei Gold an den Sauvignon Exclusiv vom Plonerhof und einmal Gold an den Sauvignon der Kellerei Kaltern, Silber ging an den Sauvignon Riserva 2017 vom Wassererhof im Völser Ried, an den Sauvignon 2018 von Franz Haas und an den Sauvignon Praepositus der Stiftskellerei Neustift. Das ist ein stattliches Ergebnis, wenn man bedenkt, dass gerade mal 8 % der Südtirol Weinbau Fläche mit Sauvignon bepflanzt sind. Der Sauvignon ist eine kapriziöse französische Madame, das weiß Erhard Tutzer als erfahrener Rebzüchter sehr wohl. Auf seinem Gut hat er einen idealen Standort mit 40 % Steillage und NO Ausrichtung für sie gefunden. Die Rebzeilen liegen in der Falllinie und profitieren auf intensivste Weise von der starken Thermik. Am Vormittag streicht die Wärme des Meraner Talkessels durch sie bergauf, nachmittags und vor allem in der Nacht schickt das Vigiljoch frische Kühle talwärts. Man setzt am Plonerhof auf Klonenvielfalt, das ergibt eine faszinierende Aromatik. Vierzehn verschiedene Klone gedeihen auf schwachen bis mittelstarken Unterlagen, die ohne Bewässerung und Düngung auskommen müssen. Was sie brauchen, holen sie sich mit über 3 Meter tiefen Wurzeln aus dem neutralen, leicht sauren Boden, nehmen die Mineralien von Granit, Gneis und Schieferabschürfungen auf. Unter den Klonen tut sich die „Selektion Tutzer“ hervor, gezogen aus alten Terlaner Sauvignon Reben, die wahrscheinlich vor gut 80 Jahren aus Frankreich nach Südtirol kamen. Es sind gerade diese Klone, die besonders noble Duftnoten nach Agrumen schenken. Ach und ja, noch etwas brauchen Erhard utzers Schützlinge: hin und wieder nettes Zureden. Wissen wir doch, der Erhard ist einer, der mit den Reben redet.

Die Ernte erfolgt in drei Lesegängen immer nur vormittags, das abgebeerte Lesegut bleibt drei bis fünf Stunden in der Presse zur Mazerierung. Die Gärung erfolgt in großen Holzfässern, hauptsächlich Akazie und ganz wenig französische Eiche; der Wein verbringt ungefähr 10 Monate auf der Feinhefe, nach der Abfüllung ruht er nochmals sechs Monate in der Flasche.

Was sagt aber Ehrhard Tutzer zum Preis?: „Man muss mit den Füßen auf dem Boden bleiben.“

Foto: ©GPichler

Die **Getränke**-Bibel

Man nehme über 150 **feinste Speisen** und stimme sie mit den **passenden Getränken** ab. Es gibt nur eine Person in Südtirol, die diese Kunst perfekt beherrscht: **Christine Mayr**. Jetzt gibt es endlich ein Buch.

● VON ROMAN GASSER

Es ist nicht irgendein flüssiges Buch, sondern „das Getränke-Buch“ – die Südtiroler Getränke-Bibel sozusagen. Nur ein passendes Getränk macht ein gutes Essen erst vollkommen.

Es ist, besonders für Laien, manchmal schwer herauszufinden, welches Getränk zu welchem Essen passt.

Jeder kennt die erfolgreiche Buchserie „So kocht Südtirol“ mit ihren über 150 Speisen. Um zu diesen vielen Speisen das passende Getränk – vom Wein über das Bier bis hin zum Tee oder Wasser – zu finden, hat jetzt die Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol, Christine Mayr, ein Buch veröffentlicht.

Jedes Geschmacks-Highlight brauche seine Getränke-Abrundung, so lautet Christine Mayrs Leitmotiv.

Die Küche ist so facettenreich wie die Getränke-Sparte. Ob vegan, vegetarisch, fleischig, fischig, kalte oder warme Vorspeisen – jedes Gericht hat seine Eigenheiten: intensiv oder weniger intensiv … aber auch die Zubereitungsart spielt eine Rolle. Ob die Speise gegrillt, gebraten oder geschmort wird, all diese Faktoren sind ausschlaggebend für die Auswahl des Getränkes.

Im Buch erhalten die LeserInnen alle relevanten Informationen, wie man das passende Getränk zur bevorzugten Speise findet.

Natürlich spielt der Wein dabei eine besondere Rolle. Man erhält grundlegende Informationen zum Wein, wie Lagerung oder Gläserkunde, man bekommt einen Einblick in die Welt des Bieres und erfährt das Wichtigste über die saisonale Verfügbarkeit von weiteren Getränken.

Mit diesem Buch von Christine Mayr wird jedes Essen gewiss perfekt.

Und wenn man diee Liebste zum Essen einlädt, macht man(n) ganz bestimmt eine gute Figur. Denn wenn die Speise zum Getränk passt, passt sicher auch der Rest.

Das Buch

Zu über 150 beschriebenen Speisen des „So kocht Südtirol“-Teams mit Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser und Helmut Bachmann schlägt die Sommelière Christine Mayr, die Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung, die passenden Getränke vor.
Mayr Christine Das „So kocht Südtirol“-Getränkebuch
256 Seiten; 19,90 €

Eine kleine Auswahl aus dem reichhaltigen Sortiment von MACK Flaschenbieren

Am 69° Breitengrad

Die letzte **Bierbrauerei** auf dem Weg zum Nordpol.

● VON THEO HENDRICH*

Kann Kälte, Schnee, und Eis einen in den Bann ziehen? Eine zauberhafte Landschaft, Fjorde mit schneebedeckten Gebirgszügen, und mit etwas Glück auch noch Polarlichter. Ja, spätestens nach einer Reise in den hohen Norden Norwegens ist man dieser arktischen Wildnis verfallen. Tromsø verfügt über genügend Attribute, um solch eine Reise zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Auch für Biergenießer.

Für eine Autofahrt von Bozen bis zur norwegischen Hauptstadt Oslo legt man circa 1.800 km zurück. D.h. man durchquert Deutschland und Dänemark und nach einer letzten Etappe mit der Fähre ist man endlich in der norwegischen Hauptstadt angekommen. Wer von dort dann weiter Richtung Norden bis zum beschaulichen Städtchen Tromsø weiterfahren möchte, muss dafür nochmal dieselbe Strecke zurücklegen: weitere 1800 km! Um schlussendlich bis ans Nordkap zu gelangen wären ab Tromsø zusätzliche 600 km einzuplanen (Luftlinie 300 km). Dieses kleine geographische Rechenbeispiel ist der bescheidene Versuch uns die unglaublichen Weiten und Strecken Norwegens vor Augen zu führen. Schon der Landesname bedeutet vermutlich „Weg nach Norden“ und ist auf die Wikingerzeit zurückzuführen.

Geschichte zu Tromsø

Mitteleuropäer würden Tromsø als beschauliche und quirlige Provinzhauptstadt bezeichnen. Für Norweger ist sie fast schon eine Metropole. Die Stadt befindet sich 344 km Luftlinie nördlich des Polarkreises und die Jahresmitteltemperatur liegt bei rund 2,5°C. Mit seinen rund 77.000 Einwohnern ist sie zwar nur die achtgrößte, dafür aber flächenmäßig die größte Stadt des Landes. Neben dem für die Region wichtigen Flughafen, einer bedeutenden Universität, dem international renommierten norwegischen Polarforschungsinstitut beheimatet die Stadt zudem die nördlichste Kathedrale sowie die nördlichste Bierbrauerei der Welt.

Wir sind beim Thema

Wer ab Tromsø weiter zum Nordkap unterwegs ist, wird keine einzige Brauerei mehr finden. Das stellte auch Ludwig Mack fest, ein Bäcker aus Braunschweig, als er auf Wanderschaft nach Tromsø kam und beschloss im Jahre 1877 am 69° Breitengrad die Brauerei MACK zu gründen, die „nördlichste Brauerei der Welt“. Ihm fiel auf, dass es dort im hohen Norden keine Brauereien gab. Die meisten haben ihr Bier zu Hause hergestellt. Alkohol war zur damaligen Zeit ein enormes Problem. Die extreme Alkoholsteuer gab es noch nicht und er wollte, dass die Leute lieber sein niederprozentiges Qualitätsbier anstatt hochprozentiges tranken. Freilich, das Alkoholproblem, vor allem für die Fischer in den langen und dunklen Wintertagen, konnte er damit auch nicht lösen. Dies erfolgt erst mit einer drastischen Besteuerung, auf sämtlichen Alkohol im Lande, durch die norwegische Regierung. Diese hält bis heute. Aufgrund eben dieser hohen Alkoholsteuer produziert die Brauerei MACK fast ausschließlich für den heimischen Markt. In den 143 Jahren ihres Bestehens ist es MACK gelungen, durch Qualitätssteigerung allen Höhen und Tiefen zu widerstehen und sich bis heute erfolgreich am regionalen Markt zu behaupten. Ein weiter Grund schuldet der Tatsache, dass die Brauerei im Familienbesitz geblieben ist (siehe Interview mit Harald Bredrup). Eine der wichtigsten Entscheidungen erfolgte im Jahr 2012, als der Umzug der Hauptproduktion vom Zentrum in Tromsø rund 55 Km außerhalb der Stadt erfolgte. Im Stadtkern selbst befindet sich weiterhin die Produktion für die Mikrobrauerei (für Publikum zugänglich) und die weit über Norwegen hinaus bekannten Ølhallen.

Die berühmte Ølhallen im Zentrum von Tromsø

Kein Tromsø ohne Ølhallen

„Du warst nicht in Tromsø, wenn Du nicht in Ølhallen warst“. Mit diesem Zitat begrüßt MACK, neben dem lebensechten und präparierten Eisbären am Eingang, all seine Besucher in ihrem an die Stammbrauerei angeschlossenen Bierausschank. Von Anfang an war dieses Lokal vor allem bei Walfängern und Polarforschern sehr beliebt. Heute ist es ein beliebtes Ziel für Einheimische und Touristen gleichermaßen. MACK hat in seinem Stammsortiment rund 20-25 verschiedene Biersorten im Angebot, darüber hinaus noch eine Reihe sich ständig wechselnder kleiner Produktionslinien aus der Mikrobrauerei. In den Ølhallen werden dem Gast insgesamt bis zu 72 verschiedene ausschließlich norwegische Qualitätsbiere serviert…alle aus dem Zapfhahn! MACK behauptet von sich selbst, das Bierlokal mit den weltweit meisten Zapfhähnen zu sein. Zählt man nun auch noch das Sortiment an Flaschenbieren hinzu, erweitert sich das Sortiment gerne auf knapp 250 unterschiedliche Biere. Womit also beginnen? Bei einem Erstbesuch ist es sicherlich ratsam die Betriebsführung einzuplanen, um dann gemütlich durch den hauseigenen Shop zu schlendern und sich abschließend in den Ølhallen für eine der gerade aktuellen „Hausproben“ zu entscheiden. Es werden, schön angerichtet, bis zu 9 verschiedene MACK Bier serviert. Und: Nicht zuletzt regelt auch die norwegische Alkoholsteuer ein wenig die Probierlaune. Immerhin ein Glas 0,5 lt. zwischen € 11.- und € 16.- Da hält sich das Probieren mitunter von allein in Grenzen.

**Genussbotschafter*

25 verschiedene Biere

Harald Bredrup ist geschäftsführender Gesellschafter in sechsten Generation und hat im Jahre 1999 die familieneigene **Brauerei MACK** in Tromsø von seinem Vater übernommen. Neben einem Wirtschaftsstudium absolvierte er eine Ausbildung zum Braumeister in Weihenstephan/Bayern. Das Interview.

Herr Bredrup, vielleicht zu Beginn für unsere Leser nur kurz die wichtigsten Eckdaten zur nördlichsten Brauerei der Welt?

Harald Bredrup: Ja in der Tat, wir sind die nördlichste Brauerei der Welt und sind nach so vielen Jahren im Familienbesitz auch ein klein wenig stolz darauf. Derzeit beträgt unsere Jahresproduktion ca. 19tsd hl Bier, hinzu kommen ca. 14tsd hl Softdrinks. Wir beschäftigen rund 100 MitarbeiterInnen. Im internationalen Vergleich sind wir also ein kleiner Fisch. Als lokale Brauerei haben wir uns in all den Jahren sehr gut positioniert und können uns auf den heimischen Markt verlassen. Wir sind in Norwegen zwar überall sehr bekannt, beliefern aber nur rund 5% des Marktes.

Nun, die Tatsache die nördlichste Brauerei der Welt zu sein mag eine erfolgreiche Kommunikationsstrategie ermöglichen, ist aber noch keine Aussage bezüglich der Qualität. Worauf setzt MACK in diesem Punkt?

Ja das stimmt. Schlussendlich ist die Qualität ausschlaggebend. Womit wir diese untermauern können ist unser absolut perfektes Wasser. Hier, ganz im Norden Norwegens, haben wir so gut wie keine äußeren Einflüsse auf unser Trinkwasser. Das Wasser ist von einer derartigen Reinheit und Qualität, dass wir es so, wie es aus der Quelle kommt, direkt und unbehandelt der Bierherstellung zuführen können. Das ist perfekt und war der wichtigste Grund, dass wir mit der Produktionsverlagerung (siehe Artikel) bis ins Jahr 2012 zuwarteten.

Und woher beziehen sie die weiteren Rohstoffe für die Bierproduktion?

Malz beziehen wir vorwiegend aus Mittelfinnland, der Hopfen kommt aus den traditionellen Märkten wie Deutschland und Tschechien. Die Hefe, ja die ziehen wir seit dem Jahre 1926 ausschließlich vom eigenen Stamm. Auch das ist eine Besonderheit und ein weiteres Herzstück unserer Brauerei.

Harald Bredrup mit Theo Hendrich

Sie führen bis zu 25 verschieden Biere allein in ihrem Stammsortiment. Hinzu kommen noch die vielen kleinen Linien aus der Mikrobrauerei. Wieso dieses umfangreiche Angebot?

Nun, das hat mit dem Bierkonsum und dem Bierverhalten in der heimischen Bevölkerung zu tun. Beides hat sich in den letzten Jahren sehr verändert. Sehr zum Positiven. Es steht nicht mehr so sehr die Menge im Vordergrund als vielmehr die Qualität und die verschiedenen Geschmacksrichtungen. Und genau darauf können wir als kleine Brauerei rasch reagieren. Und die Nachfrage ist absolut vorhanden.

Erklärt das auch die Tatsache, dass in ihrem Shop rund die Hälfte der Verkaufsfläche mit sämtlichen Artikeln für das hauseigene Bierbrauen ausgestattet ist und nicht mit Produkten aus der Brauerei. Machen sie sich da nicht selbst Konkurrenz?

Nein, ganz im Gegenteil. Selbst zu Hause Bier brauen hat in Norwegen schon eine sehr lange Tradition. Früher vielmehr aus der Not heraus oder später, um die hohe Alkoholsteuer zu umgehen. Da spielte Qualität kaum eine Rolle. Das ist heute, wie vorhin erwähnt, völlig anders. Der Markt befruchtet und beflügelt sich durch diese handwerkliche Heimarbeit des Bierbrauens irgendwie selbst und dabei ist die Qualität der maßgebende Faktor.

Werden wir irgendwann MACK Biere auch in Südtirol erhalten?

Eine gute Frage…(lacht). Aber es ist in der Tat so, dass wir schon öfters überlegt hatten einen Importeur für Italien zu finden. Die Sache hat für uns keine Priorität, daher sind wir das Ganze immer nur halbherzig angegangen. Aber Italien deshalb, weil es aus meiner Sicht einer der kreativsten Märkte im Bereich Bierentwicklung und Produktion der letzten Jahre ist. Es gibt viele hochwertige Kleinst- und Kleinbrauereien in Italien, mit denen es interessant wäre sich am Markt zu messen. Aber wer weiß…irgendwann?

Herr Bedrup, danke für das Gespräch.

Der Dank gilt ganz meinerseits. Abschließend noch eine Bitte: Grüßen sie mir Südtirol. In meiner Studienzeit in Weihenstephan hatte mich mein bayerischer Freund einige Male zu Ausflügen nach Südtirol mitgenommen, vor allem Meran. Ein wunderschönes Land. Guter Wein! …lacht

● INTERVIEW: THEO HENDRICH

Eine **Couch** im Weinberg

Auch wenn der **St. Magdalener** der kräftigste aller Vernatschweine Südtirols ist, so finden sich in ihm auch sehr weibliche Eigenschaften: er ist elegant und fein.

● VON CHRISTINE MAYR

Mit einer Couch verbindet man im Allgemeinen einen gemütlichen Abend mit Buch oder das sogenannte Fernsehschlaferle. Interessierte der Tiefenpsychologie denken dabei vielleicht auch an Sigmund Freuds Couch.
Eine Couch im Weinberg hingegen ist viel ungewöhnlicher.
Mit diesem Clou wollte das St. Magdalener Schutzkonsortium ein Wohnzimmer im Freien kreieren und zu Gesprächen animieren.
Nach den Grußworten des Obmannes des Schutzkonsortiums, Josephus Mayr, bei denen er den anwesenden Frauen des St. Magdalener herzlichst und charmant für ihren Einsatz dankte, erzählten fünf Frauen aus verschiedenen Generationen ihre Geschichten, welche auch die Geschichten des St. Magdalener sind.
Als Kulisse dienten diese wunderbaren und ureigentümlichen Weinberge des Bozner Talkessels und eben die eingangs erwähnte Couch.
Moderatorin Kathrin Werth führte gekonnt durch das Gespräch.
Gertrud Vogel vom Premstallerhof, Astrid Ramoser vom Fliederhof, Katharina Martini vom Falserhof, Maria Romaner vom Gleifnerhof und Miriam Plattner vom Ansitz Waldgries erzählten von ihrem Leben. Von Arbeit und Verantwortungsbewusstsein, von der Liebe zur Familie und jener zur Scholle, von alten Traditionen und neuen Erkenntnissen, vom Zusammenhalt der Generationen und dem Respekt vor dem Überlieferten.
Sie berichteten vom Bearbeiten der Böden und von biodynamischen Ansätzen, von neuen Anpflanzungen und von Hofübernahmen, von Verwaltung- und Kundenbetreuung und vielem mehr.
Allen Frauen emein ist die Achtung vor der Natur und die Verbundenheit mit ihrem Hof. Und sie zeigten auf, dass sich Familie und Betrieb unter einen Hut bringen lassen.
Das weibliche Herz des St. Magdalener zeigt sich mit Leidenschaft, Begeisterung und tiefer Verbundenheit zu seinen Weinen. Auch wenn der St. Magdalener der kräftigste aller Vernatschweine Südtirols ist, so finden sich in ihm auch sehr weibliche Eigenschaften: er ist elegant und fein, seine Gerbstoffe sind samtig und abgerundet.
Und er ist tiefgründig – so wie es die Frauen des St. Magdalener sind.

„Das weibliche Herz des St. Magdalener zeigt sich mit Leidenschaft, Begeisterung und tiefer Verbundenheit zu seinen Weinen.“

Ein **Genuss**erlebnis

Die Stadt Bozen im Zeichen des St. Magdalener und des **Culinarium 2020**.

● VON ALBIN THÖNI

Alle zwei Jahre laden 20 Produzenten des klassischen St. Magdaleners, die zusammen 200 ha Vernatschreben kultivieren, im September zu einem besonderen Genusserlebnis ein.
Um diesem autochthonen Südtiroler Wein zu huldigen, der im typischen Anbaugebiet auf dem Hügel und den Steillagen von St. Magdalena produziert wird. Im Rahmen von Erlebnis und Genuss werden gut organisierte Weinbergbegehungen rund um das Kirchlein St. Magdalena in Präzoll, das in der Apsis wertvolle Fresken aus dem 14 Jht. birgt, Verkostungen mit den Produzenten und eine Masterclass angeboten.
Als Höhepunkt des St. Magdalener Culinarium galt heuer das „Red Wine & tasty food“ im Hotel St. Magdalenerhof. Ein Abendessen mit einem exklusiven Menü in Kombination mit Raritäten von St. Magdalener Weinen. Durch den Abend führten zwei Weinakademiker, die Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung, Chris Mayr und ihr Kollege Thomas Fink, dabei gab es vielfältige Gelegenheiten um den klassischen St. Magdalener zu entdecken. Dem Küchenchef Alessandro Micucci gelang es mit dem vier Gänge Menü, dem Risotto Vialone Nano mit Steinpilzen und dem Rinderfilet im St. Magdalener sautiert und in Vanille gegart, die verschiedenen Facetten des St. Magdaleners, ausgesuchte Raritäten, harmonisch zur Geltung zu bringen und die Genießerherzen höher schlagen zu lassen.

Fotos (Archivfotos): Albin Thöni

Foto: Albin Thöni

„Es kann nur **besser** werden“

Ein spürbares Zeichen der Hoffnung – so lautete das Motto der **49. Vollversammlung** der Südtiroler Sommeliervereinigung, die am 28. Oktober ausschließlich online stattfand.

von Roman Gasser

Besondere Zeiten verlangen nach besonderen Maßnahmen: so tagte am 28.10. die Südtiroler Sommeliervereinigung im digitalen Versammlungsraum – die diesjährige Vollversammlung wurde online über die Plattform „Zoom“ abgehalten, um Rechenschaft über das Jahr 2019 abzulegen. Präsidentin Christine Mayr berichtete den anwesenden Mitgliedern über die Aktivitäten des Jahres 2019 und lieferte auch gleich eine Bestandsaufnahme zum Jahr 2020.

Das abgelaufene Jahr war mit 549 zahlenden Mitgliedern und mit 472 Kursteilnehmern das erfolgreichste Jahr in der Geschichte der Sommeliervereinigung Südtirol überhaupt. In 11 Kursen konnten den Teilnehmern geballtes Wissen übermittelt werden. Ein Blick auf die jährlichen Zahlen zeigt, dass sich die Beteiligung an den Kursen zwischen 2014 bis 2018 von Jahr zu Jahr gesteigert hat. 2017 wurde der größte Sprung vollzogen – auf fast 400 TeilnehmerInnen. Einen besonderer Dank sprach bei dieser Gelegenheit die Präsidentin den Kursdirektorinnen und Kursdirektoren Gaby Demetz, Bruni Marginter und Hubert Kastlunger aus, welche die Kurse begleitet und geführt haben. Besonders gut besucht waren im Jahre 2019 die Kurse der Module 1 und 3. Neben den Kursen konnte die Sommeliervereinigung unzählige Veranstaltungen mit ihren Servicemitarbeitern begleiten: Wine Emotion am Kronplatz, Sommelier on the Slopes im Gadertal, Bozner Weinkost, Summa, Eppaner Weintag, Vahrner Weiße, Wine Summit, Merano Wine Festival und viele andere mehr. Dieses Service-Team wird von André Senoner geführt. Dafür gebührt ihm unser aufrichtiger Dank; genauso auch allen Mitarbeitern des Service-Teams.

Unsere Studienreise nach Baden, wo wir wunderbar betreut wurden und unser Ausflug zur Vinitaly rundeten unser Programm ab.

Helmuth Zingerle, der Rechnungsprüfer und Sommelier, listete in seinem Bericht zum Jahresabschluss 2019 die Zahlen und Fakten detailliert auf – die Bilanz wurde denn auch einstimmig – mit einer Enthaltung - genehmigt.

Im aktuellen Jahr 2020 hatte auch die Südtiroler Sommeliervereinigung – wie die meisten anderen Vereine in Südtirol– wegen der Coronapandemie und des daraus resultierenden Lockdowns schwer zu kämpfen.

Bei den Kursen mussten wir leider einen großer Rückgang verzeichnen. Die Sommeliervereinigung konnte nur einige Kurse durchführen – davon einige online. Die Teilnehmerzahlen brachen massiv ein, bis Ende Oktober konnten wir nur 264 Kursteilnehmer begrüßen. Etwas Hoffnung beschert uns die Tatsache, dass die beiden „eingeschobenen“ Online-Kurse im November und Dezember gut gebucht sind.

Positiv ist auch die Tatsache zu bewerten, dass 590 Mitglieder die Mitgliedschaft im Jahre 2020 erneuert haben, das sind 51 mehr als im erfolgreichen Jahre 2019. „Das ist ein positives Indiz und schenkt uns allen im Verein Kraft und Zuversicht“, so Christine Mayr.

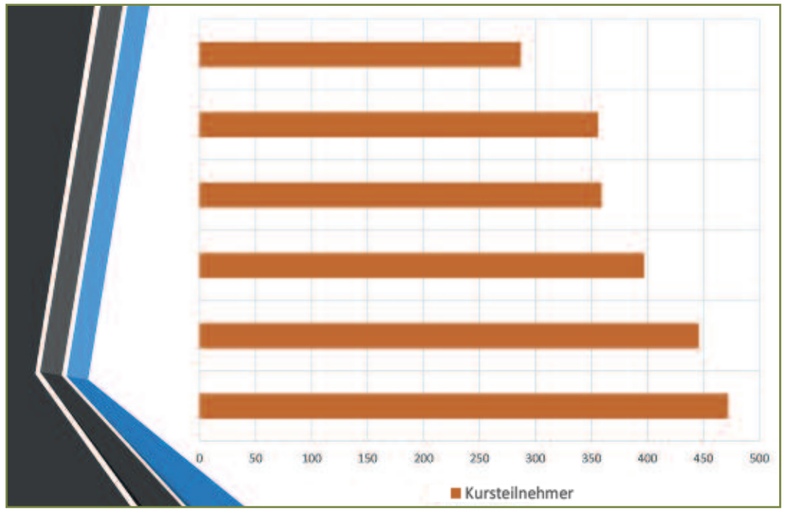
Auch auf nationaler Ebene sieht es trotz der aktuellen schwierigen Lage sehr gut aus: AIS Italia kann mit einer zufriedenstellenden Mitgliederentwicklung aufwarten.

Nach dem Motto: „Es ist sehr wichtig, dass uns die Mitglieder treu bleiben und uns in diesen schweren Zeiten ihr Vertrauen schenken, sodass wir zuversichtlich in die Zukunft blicken können“, so der Appell von Präsidentin Christine Mayr.

Der letzte Teil des Berichtes war dem Weinmagazin DIONYSOS gewidmet; dieses ist ein wichtiges Kommunikationsinstrument der Vereinigung. Die Präsidentin bedankt sich beim Redaktions-Team und im Besonderen bei Albin Thöni, welcher unzählige Inserenten und Sponsoren auftreiben konnte. Ein riesiges Merci auch allen Inserenten und Sponsoren, welche mit ihrem Engagement den Fortbestand des DIONYSOS gesichert haben.

Ein weiterer Höhepunkt unseres Vereinslebens stellen die Verkostungen rund um den Weinführer VITAE 2020 dar. In neun Tagen fielen 17 Verkostungen in der Handelskammer Bozen an. Dank der Unterstützung von Thomas Augschöll und seinem Team liefen die Verkostungen wie am Schnürchen. Sehr viele Südtiroler Kellereien beteiligten sich und sandten ihre Weine ein. Ende Oktober 2019 wurde im „La Nuvola“, dem neuen Kongresszentrum in Rom, der Weinfuhrer VITAE 2020 der italienischen Sommeliervereinigung AIS vorgestellt. Die Überreichung des „Premio d'Eccellenza“ stellte den Höhepunkt dar. Es handelst sich dabei um die höchste Auszeichnung der italienischen Sommeliervereinigung und wird jährlich jeweils nur an ein Weingut der 22 Weinregionen überreicht. Diese Sonderanerkennung in Form eines Stiefels ging 2019 für Südtirol an den Pfannenstielhof mit dem ANNVER St. Magdalener.

Entwicklung Kursteilnehmer 2014-2019



> Die Sommeliervereinigung hat jetzt 590 aktive Mitglieder, immerhin 51 mehr als im gleichen Zeitraum 2019.

> „Es ist sehr wichtig, dass uns die Mitglieder treu bleiben und uns in diesen schweren Zeiten ihr Vertrauen schenken.“
>
> *Christine Mayr*

Zeit, die Webseite der Sommeliervereinigung zu erneuern. Die Webseite präsentiert sich jetzt bunt und frisch, professionell, bequem vom Handy aus zu bedienen. Und man kann sich nun direkt von der Webseite aus zu den Kursen und Veranstaltungen anmelden.

Zum Abschluss bedankte sich die Präsidentin Christine Mayr bei Barbara Larch für die geleistete Arbeit und allen Kollegen, die hinter der Sommeliervereinigung Südtirol stehen und teilweise unentgeltlich dafür arbeiten.

Zahlende Mitglieder

2019: 549

- 01.01.-31.12.2019

2020: 590

- 01.01.-25.10.2020

Vizepräsident Christoph Patauner bedankt sich bei Christine Mayr fur die harte Arbeit und für die vorbildliche Funktion, die sie tagtäglich voller Leidenschaft ausübt. Seit vielen Jahren ist Christine Mayr mit Leib und Seele für die Sommeliervereinigung tätig.

Die gesamte Sommeliervereinigung Südtirol hofft auf bessere Zeiten und blickt mit sehr viel Zuversicht auf 2021.

„Ich lese gerade, Rotwein ist gut fürs Herz.
Aber du trinkst ja immer gleich eine
ganze Flasche!
Ich habe ja auch ein großes Herz.“

Na, also: Auf zu neuen Ufern – auf in das Jahr 2021.

C&A Tasting

Edle Tropfen

Ein edler **Pinot Noir**, ein ausgezeichneter **Blanc de Blanc**, ein verführerischer **Brut Riserva**, ein spannender **Kalifornier** – und der neue **Appius**.

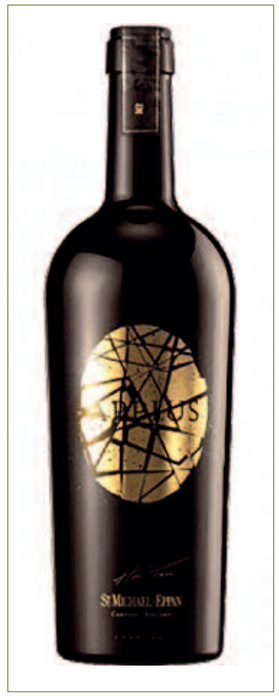
● VON CHRISTINE MAYR

Pinot Noir Renaissance Markus Prackwieser 2016

Im Glase funkelt ein helles durchscheinendes Rubinrot mit aufhellenden Rändern. Die Nase zeigt sich mit mittlerer Intensität und komplexer Geruchsentwicklung. Geröstete Kaffeebohnen, Muskatnuss, Leder, Anklänge von Brunelle und Veilchen, Kirschen, rote Johannisbeeren und Moosbeeren bilden ein wunderbares Geruchsbild. Der Alkohol ist leicht wärmend, wirkt aber trotzdem harmonisch eingebunden. Die Säure ist fein ziseliert und wirkt belebend. Der Gerbstoff ist feinkörnig, samtig und sorgt für die nötige Struktur. Die Saftigkeit sorgt für guten Druck. Lang und fruchtbetont schließt dieser edle Tropfen mit einem überzeugenden Finale.

Drappier IV Quattuor: Blanc de Quatres Blancs

Dieser Champagne wird zu je 25 % aus den weißen Trauben Arbanne, Blanc Vrai, Petit Meslier und Chardonnay hergestellt.
Im Auge präsentiert sich dieser Champagne brillant mit kräftigem Strohgelb und grünlichen Reflexen. Die Perlage ist äußerst fein und stark anhaltend.
Das Bouquet ist intensiv und reichhaltig. Aromen von Kreide und Feuerstein wechseln sich ab mit Gerüchen, welche an frisches Baguette und Toastbrot erinnern.
Hinter einer leichten Oxidation verstecken sich Duftnoten, welche sich nach und nach befreien und an Citrusfrucht, Lime, Quitte, gelbe Pfirsiche, Orangenschalen und Kamillenblüten erinnern.
Die Dosage ist auf 4,2 g/l eingestellt.
Dieser Champagne wirkt deshalb trocken und geradlinig. Der Alkoholgehalt liegt im mittleren Bereich bei 12 %.



Säure und Saftigkeit sind knackig und animierend. Der Wein wirkt dadurch sehr straff und linear mit sehr viel Druck – vielleicht noch etwas streng, aber mit viel Entwicklungspotential.
Für mich ein ausgezeichneter Blanc de Blanc!

Brut Riserva 36 der Kellerei Meran, Jahrgang 2016

Nach der fulminanten Präsentation im letzten Jahr bringt die Kellerei Meran nun den neuen Jahrgang des Brut Riserva 36 auf den Markt. Die Basisweine werden aus Chardonnay, Weißburgunder und Blauburgunder mit der traditionellen zweiten Flaschengärung hergestellt.
Dieser Schaumwein erweist sich als brillant mit einem kräftigen strohgelb und grünlichen Nuancen. Die Bläschen sind fein und anhaltend. Die Aromatik erinnert an Nüsse und geröstete Mandeln. Kandierte Ananas, Pfirsiche und Marzipan, sowie die Kruste von Weißbrot runden das aromatische Spektrum ab. Etwas Dosage ist bemerkbar. Die Säure ist von schmeichlerischer Textur. Dezenter mineralischer Zug. Das Gaumengefühl wirkt üppig, abgerundet und harmonisch. Ein verführerischer Wein, der durch seinen Charme bezirzt!

Sine Qua Non von Manfred Krankl – Syrah 2015 „Trouver l'Arène" – Kalifornien

Manfred Krankl brachte 1994 seinen ersten Wein heraus. Das Etikett zum „Queen of Spade" zeichnete er selbst und Robert Parker vergab an diesen Wein gleich 95 Punkte. Seitdem gehört das Weingut Sine Qua Non zu den gesuchtesten dieser Erde. Der Betrieb und der ursprüngliche Weingarten liegen nördlich von Los Angeles in Oak View. Der Großteil der restlichen Weinberge befinden sich jedoch in Santa Barbara, wo sie von einem kühlen Klima profitieren.
Undurchsichtiges schwarzrot mit schmalem Rand und ausgeprägte Schlierenbildung bei Sicht. Wacholder, Eukalyptus, rauchig, Schwarzbrotkruste, Lakritze, Bitterschokolade, Schwarzkirschen, Brombeeren, Cassis, Holunderbeeren prägen den Duft. Ein kräftiges, dominierendes – gleichzeitig feinkörniges, süßliches Tannin charakterisiert den Wein, genauso wie der kräftige, aber keineswegs brandige Alkohol.

Die Säure ist erfrischend, die Saftigkeit beeindruckend, das Mundgefühl äußerst straff und konzentriert. Viel Stoff, wenn man so viel Konzentration mag!

Appius Südtirol Weiß 2016

Die Kellerei St. Michael überzeugt auch diesmal mit dem neuen Jahrgang des Appius. 58 % Chardonnay, 22 % Pinot Grigio, 12 % Weißburgunder und 8 % Sauvignon sind die Bestandteile dieser Cuvée. Der Ausbau erfolgte zuerst in Barriques und Tonneaux, anschließend für 3 Jahre auf der Feinhefe im Stahltank.
Im Glase entfaltet sich ein kräftiges Strohgelb und eine kraftvolle Schlierenbildung. Die Nase wird dominiert von würzig-getoasteten Aromen. Erinnerungen an Gewürznelken, Mandeln, Nüssen und Vanille werden wach. Die Fruchtaromen entwickeln Nuancen von kandierter Ananas, Pfirsichen und Honigmelone. Weißdorn, getrocknete Kräuter und Orangenblüten runden das geruchliche Bild ab. Der Alkohol von 14 % ist gut integriert. Der Wein weist ja genügend Substanz auf. Die erfrischende Säure sorgt für Lebhaftigkeit, auch wenn sie im mittleren Bereich liegt. Das dominierende Element ist die überaus große Saftigkeit, fast Salzigkeit. Diese sorgt für wahnsinnig viel Spannung am Gaumen. Der Ausbau in Barriques verleiht etwas unterstützenden Gerbstoff. Der Wein präsentiert sich jetzt noch zu jung, lässt jedoch sein ganzes Potential erahnen. Ein Monument von Wein!

Rezept

Gebratener Kohl mit Buttersauce und Berglinsen

Ein Simply guat-Rezept von Philipp Fallmerayer

ZUTATEN:

Für 2 Personen

1 Kohlkopf mit Qualitätszeichen Südtirol
100 g Berglinsen
20 g Schnittlauch
50 ml Sahne mit Qualitätszeichen Südtirol
50 g Butter mit Qualitätszeichen Südtirol
50 ml Olivenöl
10 ml Balsamicoessig
Pfeffer
Salz
Olivenöl

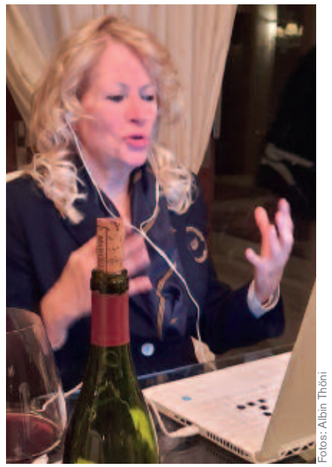
ZUBEREITUNG:

Zunächst den Kohlkopf halbieren, in Backpapier einwickeln und bei 180 Grad für 45 Minuten im Ofen backen. Anschließend den Kohl herausnehmen und den Kohlsaft, der dabei entsteht, in eine Schüssel geben. Der Kohlsaft wird zu einem späteren Zeitpunkt benötigt.
Anschließend die Berglinsen in einem Topf anziehen lassen, mit Balsamicoessig ablöschen und mit etwas Wasser aufgießen. So für circa 20 Minuten einkochen lassen.
Danach die Sahne gemeinsam mit der Butter und dem beiseite gestellten Kohlsaft in einen Topf geben. Das Ganze salzen und pfeffern. Anschließend gemeinsam mit den Berglinsen und dem Schnittlauch umrühren.
Vor dem Servieren den Kohl vierteln und mit etwas Olivenöl nochmal leicht anbraten. Danach den Kohl auf einen Teller geben und die Buttersauce mit den Berglinsen dazugeben. Anschließend mit etwas fein gehackten Schnittlauch dekorieren.

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

Corona zum **Trotz**

Leider war Corona der Hauptakteur des Jahres 2020. Aber Not macht bekanntlich erfinderisch – und so wurde kurzerhand mehrere **Sommelier-Online-Kurse** organisiert. Mit großem Erfolg.



Fotos: Albin Thöni

von Roman Gasser

Lockdown und Homeoffice: Einen „normalen“ Kurs abzuhalten, daran war im Corona-Jahr 2020 nicht zu denken. Die Südtiroler Sommeliervereinigung machte aus der Not eine Tugend und organisierte einen Online-Kurs – und das äußerst erfolgreich.

Nicht weniger als 28 Weinliebhaber und Auszubildende nutzten die Gelegenheit und schrieben sich ein.

Die Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol, Christine Mayr, und die Koordinatorin, Barbara Larch, haben alles gegeben, um diese Idee in die Realität umzusetzen. Dank ihres Engagements konnte und kann die Zeit während des zweiten Lockdowns sinnvoll genutzt werden.

Viele der 28 TeilnehmerInnen kommen aus der Meraner Gegend, aus dem Passeiertal und aus dem Vinschgau.

Die 16 Lektionen erfolgen virtuell über die Plattform „Zoom“. Wobei dieAusteilung der Bücher – wie „Die Welt des Sommeliers“ – und insbesondere die Verkostungen der Weine in praktischen Kursen nachgeholt werden, sobald die Umstände dies erlauben.

> „Ich kann jedem Weinliebhaber nur empfehlen, beim Sommelier-Kurs mitzumachen, da man sehr viel lernen kann und die Passion zum Wein zunimmt.“
>
> *Lukas Dorfer*

Einer der Teilnehmer des Online-Kurses ist Lukas Dorfer, Sohn des bekannten Hoteliers Heinrich Dorfer vom Quellenhof Luxury Resorts Passeier|Gardasee.

„Ich habe mich für den Sommelier-Kurs angemeldet, da ich ein sehr passionierter Weinliebhaber bin und mir das Thema Wein schon immer große Emotionen und Freude bereitet hat. Wein verbinde ich mit Leidenschaft, Professionalität und Lebensfreude“, so der zukünftige Jung-Sommeliers.

Lukas Dorfer

Lukas Dorfer ist davon überzeugt, dass sich der Sommelier-Kurs hervorragend eignet, um sich ein umfassendes Fachwissen zum Thema Wein anzueignen.

Seine Freude am Wein hat sich durch den Kurs noch verstärkt, erzählt er beeindruckt. „Ich kann jedem Weinliebhaber nur empfehlen, beim Sommelier-Kurs mitzumachen, da man sehr viel lernen kann und die Passion zum Wein zunimmt.“

Lukas Dorfer findet den Online-Kurs gerade in der aktuellen Situation als eine gute Lösung. Die spannenden Verkostungen fehlten zwar, aber Lukas Dorfer und alle anderen Teilnehmer freuen sich bereits darauf, diese nachholen zu dürfen. Inzwischen „tröstet“ er sich mit dem einen oder anderen guten Tropfen, welchen er zu Hause vorfindet.

„Ich bin bei den Webinaren meistens alleine, da ich mich besser konzentrieren kann, aber ich treffe mich in meiner Freizeit mit meinen Kurs-Kollegen, um die jeweiligen Themen nochmals durchzugehen und den einn oder anderen Wein zu degustieren“, so Lukas Dorfer abschließend.

Alles in allem bieten die Online-Kurse der Sommeliervereinigung die Möglichkeit, die Zeit während des Lockdowns kreativ zu nutzen.

In vino veritas: „Dionysos“ fühlt Persönlichkeiten aus Südtirol auf den Zahn. Diesmal mit dem bekannten Südtiroler Önologen und Kellermeister der Kellerei Bozen **Stephan Filippi**.

7x 8x 10x ... geschluckt

von Roman Gasser

Er ist Önologe, Kellermeister, Weinexperte und ein Lagrein-Verfechter par excellence. In Südtirol gibt es nicht viele Kellermeister, die so viel Erfahrung vorweisen können wie Stephan Filippi.

Viele Weine der Kellerei Bozen werden stetig ausgezeichnet und bekommen nationale und auch internationale Spitzenbewertungen. Stephan Filippi ist nicht nur der Kellermeister, sondern er ist dafür verantwortlich, dass Qualitätsstandards in Bezug auf Lage, Böden, Pflanzendichte und Alter der Reben eingehalten werden. Dies alles, um den Erfolg der Kellerei Bozen abzusichern.

Wein zu machen, ist eine Kunst, und diese Kunst beherrscht Stephan Filippi. Er beweist das nicht nur mit dem Lagrein Riserva Taber, sondern auch mit vielen weiteren Spitzenweinen.

Stephan Filippis Motto: Ein Wein muss nuancenreich, einzigartig und dem Zeitgeist angepasst sein.

Filippi hat feinstes Gespür und sehr viel Liebe und Leidenschaft für unverwechselbare Qualitäts-Weine. Und soviel ist sicher: Er wird auch weiterhin nach dem nächsten besten und preisgekrönten Wein streben.

Foto: Albin Thöni

Sie lieben ...
Meine Familie, Freunde und meine Arbeit.

Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Wenn ich keinen Tisch bekomme.

Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Meine Frau, genügend Wein und gutes Essen.

Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
Ein Fiorentiner Steak – zubereitet von meiner Tochter.

Ihr Lieblingsschaumwein?
Champagner.

Lieblingsrotwein?
Cabernet/Merlot.

Lieblingsweißwein?
Chardonnay.

Ihre liebste Speisen/Wein-Kombination?
Verschiedene Knödel mit St. Magdalener.

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

Was schätzten Sie am Beruf des Sommeliers am meisten?
Die Passion und das Wissen über Wein.

Ein gutes Zitat?
„Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“ (Goethe)

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

Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
Beim Essen im Freundeskreis.

Welchen Traumberuf hatten Sie in ihrer Kindheit?
Winzer und Önologe.

Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Als junger Önologe im Ausland zu arbeiten.

Ihr Lieblingswein mit 20?
Shiraz.

Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?
Er sollte den Wein genießen und die Qualität zu schätzen wissen.

Ihr peinlichster Weinmoment?
Ich habe einen Kunden bei einer Weinpräsentation mit Lagrein „getauft“.

Der am meisten unterschätzte Wein?
Hofstätter Blauburgunder Villa Barthenau 1995.

Der am meisten überschätzte Wein?
Als ich mein erstes Geld verdiente, erwarb ich eine Flasche „Chateau Mouton-Rothschild 1985“ und lagerte diese voller Vorfreude. Als ich sie schließlich mit meiner Frau öffnete, war die Flasche trüb und mehr als die Hälfte ungenießbar.

Der schlimmste Kater?
Nach einer Weinprämierung.

Mit Wein ist es wie ...
... beim Bergsteigen: man braucht eine gute Vorbereitung, professionelle Ausrüstung und Flexibilität, sich auf die Gegebenheiten einzustellen.

Welche Person aus der Wein-Welt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
Den Weinkritiker Robert M. Parker.

Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?
Mit einem Wildteller.

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

Beitrag AIS 90,00.- €
+ Beitrag Südtirol 15,00.- €
= 105,00.- € Jahresbeitrag 2021

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

„Wir halten **zusammen**"

Es gibt viele gute Gründe, **Mitglied** der Sommeliervereinigung Südtirol zu bleiben und zu werden.

● VON ROMAN GASSER

Es gibt drei gute Gründe, Mitglied der Sommeliervereinigung Südtirol (der AIS – Associazione Italiana Sommelier) zu bleiben und zu werden. Als da wären: Teil einer Gemeinschaft zu sein, Mitbestimmungsrecht zu haben und von Mitgliedervorteilen zu profitieren.
2020 war ein hartes Jahr für alle Vereine und deshalb benötigt die Sommeliervereinigung in diesen schweren Zeiten auch Ihre Unterstützung, um die Aktivitäten des Vereins weiterführen zu können.
Die Sommeliervereinigung Südtirol bedankt sich daher bereits heute für Ihren Beitrag. Der Jahresbeitrag läuft wie das Kalenderjahr und ist bis Jahresende gültig.

VON MITGLIEDERVORTEILEN PROFITIEREN

Liebes Mitglied, kurz gefasst gibt es drei gute Gründe Mitglied der AIS – Associazione Italiana Sommelier und somit auch der Südtiroler Sommeliervereinigung zu sein:

- Teil einer Gemeinschaft zu sein
- Mitbestimmungsrecht haben
- von Mitgliedervorteilen zu profitieren

Leider war auch die Sommeliervereinigung in diesem Jahr von der Krise stark betroffen. Es sind Kurse ausgefallen, und viele Veranstaltungen mussten abgesagt werden. Daher mussten bereits 2020 Sparmaßnahmen getroffen werden, welche die Sommeliervereinigung zum Teil auch für das nächste Jahr übernehmen werden.
Der gedruckte DIONYSOS wird auch weiterhin nur an aktive Mitglieder ausgeliefert, das heißt an jene Mitglieder, welche den Mitgliederbeitrag 2021 überweisen.
Die Südtiroler Sommeliervereinigung bedankt sich auf diesem Weg auch bei allen Kellereien, Weingütern und Firmen, welche sie während des letzten Jahres durch Werbeschaltungen unterstützt haben – und dies hoffentlich auch weiterhin tun werden.
Auch 2021 wird der DIONYSOS erscheinen, das Trimestralmagazin der Südtiroler Sommeliervereinigung mit vielen Neuigkeiten und interessanten Informationen aus der Welt des Weines.
Das DIONYSOS-Team hofft sehr, dass sich die Zeiten bessern werden. Und in der Zwischenzeit freuen wir uns mit Ihnen auf die nächste Ausgabe.
Ein großes Dankeschön gilt den Mitgliedern, den Weininteressierten und den lieben Freundne der Südtiroler Sommeliervereinigung.

BENEFICIARE DEI MOLTEPLICI VANTAGGI

Caro socio, in breve, ci sono tre buoni motivi per far parte dell'Associazione Italiana Sommelier e così anche della nostra delegazione Associazione Sommelier Alto Adige:

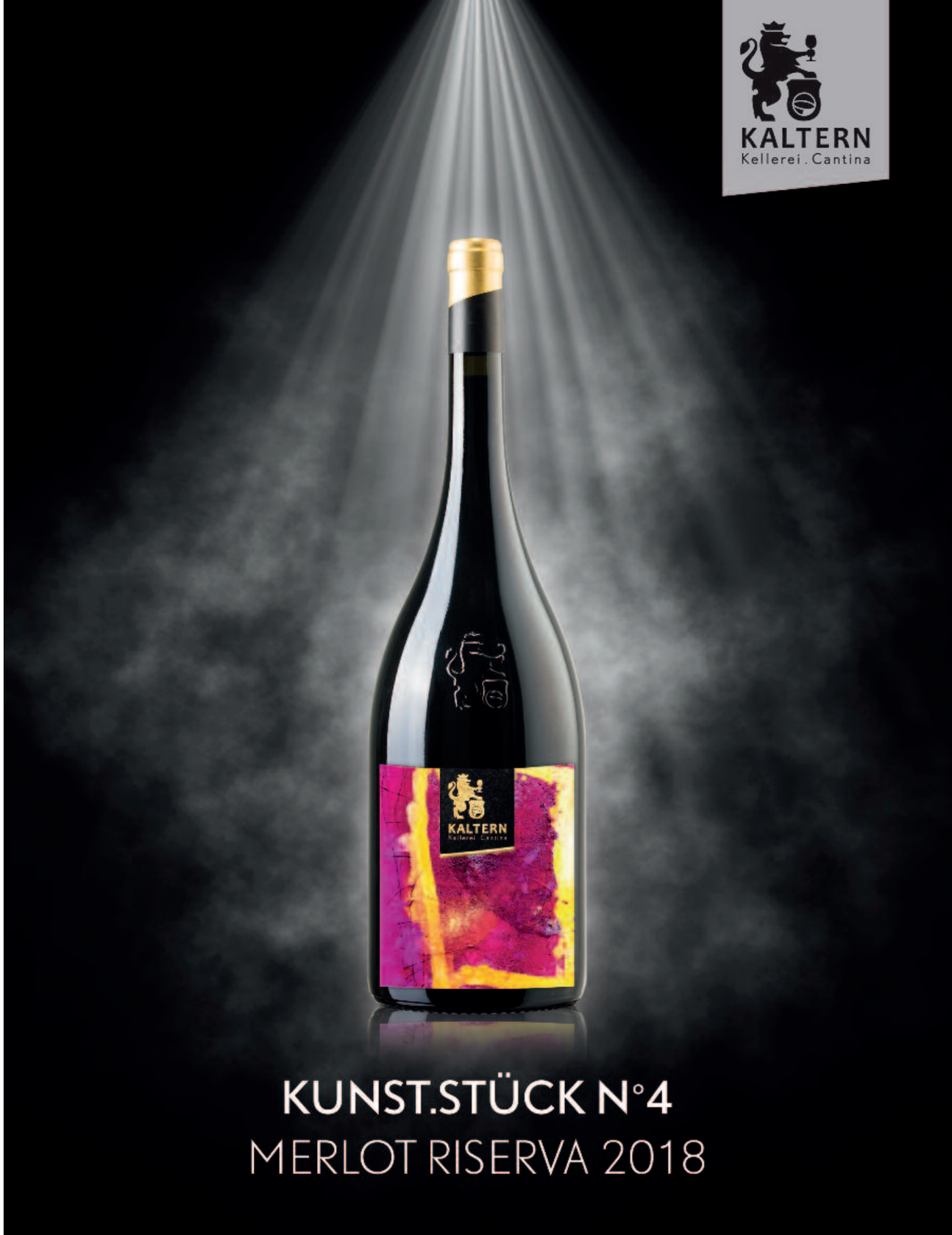
- far parte di una comunità
- il diritto di partecipazione e decisione
- beneficiare dei molteplici vantaggi dell'Associazione riservata ai membri

Mai come mai prima d'ora abbiamo bisogno del vostro sostegno in questi tempi difficili per poter continuare l'attività dell'associazione, e quindi vi ringraziamo sin da oggi per il vostro contributo.

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

Die Sommerliervereinigung Südtirol

Foto: © 123RF.com



Weinsplitter

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

● VON PAUL ZANDANEL

Ausgezeichnete Weine

Am Ende des Jahres blicken wir gespannt auf die begehrten Auszeichnungen der nationalen und internationalen Weinführer.
Südtirol spielt dabei seit Jahren in der ersten Liga. 20 Südtiroler Weine werden mit den „Tre Bicchieri“ des Gambero Rosso ausgezeichnet, 33 Weine zählen zu den „Grandi Vini“ von Slow Wine, 35 Weine erhalten „Quattro Viti“ des AIS, 25 Weine die „Super Tre Stelle“ von Veronelli, 24 Weine die Auszeichnung „Le Corone/Le Golden Star“ von Vinibuoni. 41 Winzer dürfen sich über den „Faccini“ von Doctor Wine – freuen. Gleich 35 Weine werden mit den „Cinque Grappoli“ von Bibenda ausgezeichnet

Foto: ©www.suedtirolwein.com

https://bit.ly/39kU6EW

Aber auch international zählen Südtirols Weine zur Crème de la Crème der Weinwelt mit Top-Bewertungen von Robert Parkers Wine Advocate, Falstaff, James Suckling und Decanter.

https://bit.ly/3l6b6kI
https://bit.ly/36cpuDT

Die Top 100 Weine weltweit vom Magazin Wine Spectator werden Anfang Dezember schrittweise veröffentlicht

https://top100.winespectator.com
https://bit.ly/3lczUr8

Foto: ©winenews.it

Corona Pandemie: Wein quo vadis?

Wie wirkt sich die aktuelle Krise auf die Umsätze und Exporte von italienischem Wein aus? Dies wurde beim internationalen Online- Symposium Wine2Wine, veranstaltet von Veronafiere und Vinitaly, Ende November analysiert:

https://bit.ly/39cnL3c
https://bit.ly/3o4kuY1

Österreichs Halbjahresbilanz der Weinexporte fällt positiv aus, entscheidend sind allerdings die kommenden Wochen und Monate

https://bit.ly/3l20T8Q

Das deutsche Weininstitut meldet einen Abbau der Weinbestände

https://bit.ly/2JaXCqP

Wein zuhause erleben und genießen

Für zuhause hat Falstaff eine Menge Tipps parat, darunter auch 10 Filme über Wein

https://bit.ly/2V6FeBI

Der Wine Spectator bietet Live Chats auf seinem Instagram Kanal

https://bit.ly/3fBaLVW

Weinwissen von Sommelier Sebastian Bordthäuser

https://bit.ly/2V16xxk

Südtiroler Weine zu Hause genießen - Online Shop Südtirol Wein

https://bit.ly/39iEKB2

Ausgezeichnete Küche

Guide Michelin Italia 2021 mit wiederum vielen Sternen für Südtirol

https://bit.ly/3q0mAK1

Vinitaly 2021

Werden die Weinmessen 2021 wieder stattfinden? Das ist derzeit unmöglich vorauszusehen. Jedenfalls hat die Vinitaly schon einen möglichen Termin ins Auge gefasst, den Juni 2021

https://bit.ly/3q58xDd

Zuletzt gesehen

Die Kellerei St. Michael präsentiert den neuen Appius

https://bit.ly/369MTFY

Schaumweine: Italien schlägt Frankreich bei einem internationalen Wettbewerb in London

https://bit.ly/3pYH6Lj

Neue App deutsche Weine

https://bit.ly/2KHXGPj

Geschätzte 1.215 Mrd. € beträgt der Wert des weltweit konsumierten Alkohols im Jahr 2020

https://bit.ly/3m89aJz

Ein paar interessante betriebswirtschaftliche Zahlen über die Big Player der italienischen Weinhersteller

https://bit.ly/3o0BO02

Wine? Yes!

● BY MARIA KAMPP

Super Tuscan fraud operation busted in Italy

A crime ring responsible for making thousands of bottles of counterfeit Sassicaia has been uncovered by Italian police. The operation, called “Bad Tuscan” led to the arrests of two people with 11 others under investigation.

https://bit.ly/37ujuWe

Under the Alps, Out of this World - Wine Spectator presents a fun wine quiz. How

much do you know about the wines of Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Trentino and Alto Adige? Challenge yourself!

https://bit.ly/3g6jmjF

Sex, Drugs & Wine all day long? Check out Noble Rot Magazine for an exciting take on wine and food writing. Their motto: make wine not war. Available online and in print.

https://bit.ly/3lqsHE0

What a mix-up! In a NY restaurant a couple who had ordered a $18 Pinot Noir was mistakenly served a $2000 Mouton. Four Wall Street businessmen at another table had ordered the Bordeaux First Growth – the most expensive wine on the restaurant’s list at $2,000 – but were served the $18 Pinot, the restaurant’s cheapest, ordered by the young couple sitting next to them. None of the diners appeared to initially spot the error, the restaurant owner said, reporting that the host of the business dinner praised the cheaper wine’s purity.The young couple ‘jokingly pretended to be drinking an expensive wine’, he said.

https://bit.ly/3ogh8B1

Ausbildung zum Diplom-**Bier**expert

Profundes Wissen rund ums Bier! Bier-Experten sind Botschafter von Bierkultur und Bierwissen auf hohem Niveau, ob in der Gastronomie oder im Handel, bei Verkostungen oder einfach nur beim Genießen. Der Kurs ist ein perfekter Einstieg in die komplexe und noch wenig bekannte Welt des Bieres.
Vermittelt wird umfassendes Wissen in den Bereichen Bier-Geschichte, Rohstoffe und Herstellung, Bierstile, Sensorik, Gläserkunde, Schanktechnik bis hin zu Service und Management.

Der nächste Kurs startet im Februar 2021

Infos und Anmeldung: info@weinakademie.it oder bier@weinakademie.it
www.suedtiroler-weinakademie.it

KARIKATUR VON PEPPI TISCHLER

Gesund ist man erst, wenn man wieder alles tun kann, was einem schadet.

(Karl Kraus)

Das Kursprogramm 2021

● VON TERESA TRINKER-BONORA*

„Die Welt gehört dem, der sie geniesst“
(Giacomo Leopardi)

In diesem Sinne freuen wir uns, Ihnen unser neues Kursprogramm 2021 vorstellen zu dürfen. All unsere Kurse finden Sie bereits online unter www.weinakademie.it.
Zu unseren Klassikern im Bereich Wein, wie das kleine und vertiefende Wein-ABC, gesellen sich auch einige Neuheiten. Der Kurs „Italien und seine Weine“ entführt Sie an 2 Abenden auf einen Kurztrip quer durch Italien. Wer es lieber prickelnd hat der ist beim kleinen Sekt-ABC bestens aufgehoben.
Verkostungen zu den verschiedensten Themen werden sowohl in deutscher als auch in italienischer Sprache angeboten. Wir freuen uns auf die Bereicherung des italienischen Angebotes durch die Zusammenarbeit mit Mirko Gandolfi.
Wer auf dem internationalen Weinparkett eine gute Figur machen möchte, dem empfehlen wir unsere 2 tätige Ausbildung in englische Sprache „Let's talk about Wine!
Neu sind heuer auch unserer 2 Verkostungsabende in englischer Sprache zu den Themen „Cheese and Wine + Dessert Wines“- don't miss it!
Gute Neuigkeiten gibt es für unsere Weinstammtisch Liebhaber.
Ganz nach dem Motto „ altbewährtes neu interpretiert“ bieten wir im nächsten Jahr, unsere Weinstammtische, zusätzlich zum Raum Bozen, auch im Eisacktal und im Unterland zu den verschiedensten Themen an! Was gibt es Schöneres als mit Freunden und Gleichgesinnten Wein zu verkosten und darüber fachzusimpeln.
Zu unseren Highlights zählen 2021 sicherlich wieder die 4 Masterclasses mit Master of Wine. Den Auftakt macht am 3.03.21 Frank Smulders MW zum Thema „Gewüztraminer weltweit im Vergleich“.
Neu aber ist zusätzlich eine einzigartige Masterclass „Vertikale von The Wine Collection“ und „Appius“ mit Kellermeister Hans Terzer, von der Kellerei St. Michael Eppan!
Für alle Bierliebhaber und jene dieses noch werden wollen bieten wir im März wieder die Ausbildung zum Dipl. Bier Experten an und aktuell sind noch freie Plätze verfügbar.
Auch im Bereich Genuss gibt es Neuheiten. Verschiedene Verkostungen wie „Gin“, „Whisky“ und „Destillate-Meister des Geschmackes“ bereichern das Kursprogramm.
Auch ein kleines Essig-ABC gesellt sich dazu.
Gerade rechtzeitig für alle, die auf der Suche nach einem sinnvollen und individuellen Weihnachtgeschenk sind, bietet die Südtiroler Weinakademie ein tolles und abwechslungsreiches neues Programm an.
All unsere Kurse können gerne auch als Weihnachtsgutscheine gebucht werden!
Kursanmeldungen und Gutscheine einfach direkt auf unserer Seite unter www.weinakademie.it oder per email an info@weinakademie.it anfragen.
Die Südtiroler Weinakademie wünscht ihnen allen eine besinnliche Zeit, frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

**Südtiroler Weinakademie*

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

DIE TERMINE

Datum	Thema	Ort
Do. 21.01.2021	*Das kleine Wein ABC*	*Kellerei Kurtatsch*
Mi. 27.01.2021	*L'abbici dell'enologia*	*Kellerei Tramin*
Do. 28.01.2021	*Whisky*	*Neustift Bildungshaus*
Mo. 01.02.2021	*Weinstammtisch - Super Tuscan*	*Bozen Schmid Oberrautner*
Mi. 03.02.2021	*Neu! Das ABC der Südtiroler Weine*	*Neustift Bildungshaus*
Mi. 10.02.2021	*Eisacktaler Weinstammtisch - Queen's sparkling wine*	*Neustift Bildungshaus - Verkostungsraum Kellerei*
Fr./Sa. 05 & 06.02.2021	*Let's talk about Wine!*	*Neumarkt Castelfeder Wineshop*
Do. 25.02.2021	*Das kleine Wein ABC*	*Kellerei Terlan*
Fr-Sa. 26./27. & 05./06.02, 12./13. & 19.03	*Diplom Bier-Expert Bozen*	*Batzen Bozen*
Mo. 01.03.2021	*Weinstammtisch - Riesling*	*Bozen Schmid Oberrautner*
Mi. 03.03.2021	*HL-VK: Gewüztraminer Weltweit im Vergleich*	*Eppan Kellerei St. Michael*
Do. 04.03.2021	*Kochen&Wein: Asiatische Küche*	*Bozen Condito*
Lun. 08.03.2021	*Circolo di Degustazione - Nebbiolo*	*Bozen Gandolfi*
Mi. 10.03.2021	*Eisacktaler Weinstammtisch - Außergewöhnliche Sylvaner*	*Neustift Bildungshaus - Verkostungsraum Kellerei*
Mi. 10.03.2021	*Unterlandler Weinstammtisch - Sauvignon Blanc*	*Auer Tschurtschkeller - Kirchplatz*
Do 11.03.2021	*Italien und seine Weine Teil 1*	*Girlan Kellerei Schreckbichl*
Di. 16.03.2021	*Vino & Formaggio (IT)*	*Varna - Centro Convegni Abbazia di Novacella*
Mi. 17.03.2021	*Das kleine Wein ABC*	*Bruneck Harpf*
Giov. 18.03.2021	*Bordeaux (IT)*	*Bolzano Gandolfi*
Fr./Sa. 26./27.03.2021	*Basisseminar der Südtiroler Weinakademie*	*Neustift Bildungshaus*
Mi. 31.03.2021	*Das vertiefende Wein-ABC*	*Kaltern Manincor*
Do. 08.04.2021	*Das kleine Essig-ABC*	*Kaltern Südtiroler Genussmanufaktur*
Do. 08.04.2021	*Prüfungsvorbereitung Sommelierkurs*	*Neustift Bildungshaus*
Mo. 12.04.2021	*Weinstammtisch - Blauburgunder Südtirol*	*Bozen Schmid Oberrautner*
Mi. 14.04.2021	*Eisacktaler Weinstammtisch - Nicht nur im Boden Feuer*	*Neustift Bildungshaus - Verkostungsraum Kellerei*
Mi. 14.04.2021	*Unterlandler Weinstammtisch - Außergewöhnliche Sylvaner*	*Auer Tschurtschkeller - Kirchplatz*
Do. 15.04.2021	*Das kleine Wein ABC*	*Neustift Bildungshaus*
Mi. 28.04.2021	*Neu! Das ABC der Südtiroler Weine*	*Kaltern Kettmeier*
Do. 29.04.2021	*Abendkurs: CHEESE & WINE*	*Klausen Kellerei Eisacktal*

Foto: © Florian Andergassen

KURSE

Foto: © 123RF.com

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

STUFE / LIVELLO 1

Zeitraum/Periodo: 11.01. – 03.03.2021
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: ore 18.00-21.00 Uhr
Ort/Località: Kellerei Kaltern/Cantina Caldaro (Kellereistraße 12, 39052 Kaltern/Via Cantine 12, 39052 Caldaro)
Preis/Prezzo: 780,00 €

Zeitraum/Periodo: 04.05. – 27.05.2021
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: ore 09.00-12.00 & 13.00-16.00 Uhr
Ort/Località: Brixen (Eisacktal)/Bressanone (Valle Isarco)
Preis/Prezzo: 780,00 €

Zeitraum/Periodo: 27.08. – 10.12.2021
Sprache/Lingua: Italiano
Uhrzeiten/Orario: ore 19.30-22.30 Uhr
Ort/Località: Hotel Four Points by Sheraton (Via Bruno-Buozzi-Straße 35, 39100 Bozen/Bolzano)
Preis/Prezzo: 780,00 €

STUFE / LIVELLO 2

Zeitraum/Periodo: 15.01. – 30.04.2021
Sprache/Lingua: Italiano
Uhrzeiten/Orario: ore 19.30-22.30 Uhr
Ort/Località: Hotel Four Points by Sheraton (Via Bruno-Buozzi-Straße 35, 39100 Bozen/Bolzano)
Preis/Prezzo: 880,00 €

Zeitraum/Periodo: 02.02. – 25.02.2021
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: ore 09.00-12.00 & 13.00-16.00 Uhr
Ort/Località: Bildungshaus Schloss Goldrain/Centroconvegni Castello Coldrano (Schlossstraße 33, 39021 Goldrain/Via del Castello 33, 39021 Coldrano)
Preis/Prezzo: 880,00 €

Zeitraum/Periodo: 15.03. – 10.05.2021
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: ore 18.00-21.00 Uhr
Ort/Località: Kellerei Kaltern/Cantina Caldaro (Kellereistraße 12, 39052 Kalten/Via Cantine 12, 39052 Caldaro)
Preis/Prezzo: 880,00 €

Zeitraum/Periodo: 13.09. – 06.10.2021
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: ore 09.00-12.00 & 13.00-16.00 Uhr
Ort/Località: Brixen (Eisacktal)/Bressanone (Valle Isarco)
Preis/Prezzo: 880,00 €

STUFE / LIVELLO 3

Zeitraum/Periodo: 02.03. – 25.03.2021
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: ore 09.30-12.00 & 13.00-15.30 Uhr
Ort/Località: Hotel/Albergo Grüner Baum, Stufelser Gasse/Stufels 11, 39042 Brixen/Bressanone
Preis/Prezzo: 980,00 €

Zeitraum/Periodo: 14.09. – 07.10.2021
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: ore 09.30-12.00 & 13.00-15.30 Uhr
Ort/Località: Bildungshaus/Centro di Formazione Lichtenburg Vilpianerstraße/Via Vilpiano 27, 39010 Nals/Nalles)
Preis/Prezzo: 980,00 €

Zeitraum/Periodo: 04.10. – 29.11.2021
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: ore 18.00-20.30 Uhr
Ort/Località: Kellerei Kaltern/Cantina Caldaro (Kellereistraße 12, 39052 Kaltern/Via Cantine 12, 39052 Caldaro)
Preis/Prezzo: 980,00 €

Zeitraum/Periodo: 12.10. – 02.12.2021
Sprache/Lingua: Italiano
Uhrzeiten/Orario: ore 20.00-22.30 Uhr
Ort/Località: Hotel Four Points by Sheraton (Via Bruno-Buozzi-Straße 35, 39100 Bozen/Bolzano)
Preis/Prezzo: 980,00 €

PRÜFUNG / ESAME

Sprache/Lingua: Deutsch & Italiano
Zeitraum/Periodo: Termin folgt/Data da seguire
Ort/Località: Parkhotel Luna Mondschein, Piavestraße/Via Piave 15, 39100 Bozen/Bolzano
Preis/Prezzo: 150,00 €

Infos/Informazioni:

Sommeliervereinigung Südtirol

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

www.sommeliervereinigung.it

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 Design

Druck: Druckerei A. Weger (Brixen)

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

1.200 mt
ARUNDA®
SEKTKELLEREI
Wünscht frohe Weihnachten und ein prickelndes neues Jahr!
Augura un buon natale e un'anno spumeggiante!
info@arundavivaldi.it - 0471668033
PROF. - JOSEF - SCHWARZ -STR. 18, 3910 MÖLTEN