Supplemento n° 1 al periodico "Per l'economia" n° 1, anno 2021, periodicità: otto volte l'anno. Poste Italiane Spa – spedizione in A.P. – 70% CNS Bolzano

DIONYSOS

I.P. – Jahrgang 28 – Nr. 1 – März 2021

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN

Quo vadis?

Was uns heute und morgen in der **Südtiroler Weinwelt** bewegt. Andreas Kofler, Martin Foradori und Eduard Bernhart im Interview.

Pur Südtirol 'traccia' le migliori eccellenze altoatesine dal maso allo scaffale. I fondatori **Ulrich Wallnöfer** e **Günther Hölzl** spiegano il loro concetto di 'agri-cultura' e i criteri di selezione a sostegno dei produttori e a garanzia della qualità.

Pur Südtirol

● di Stefania Da Col

Pur Südtirol vanta un team di ben dieci sommelier, tra cui i due fondatori, e una esperta internazionale di vini con diploma WSET. 2.700 prodotti di oltre 250 partner selezionati tra piccoli e medi agricoltori, artigiani e manifatture 100% Made in Alto Adige - Südtirol.
La realtà di Pur Südtirol dà voce allo straordinario territorio dell'Alto Adige, sfruttandone le ricchezze in modo sostenibile ed etico.

Pur Südtirol, azienda portavoce dell'eccellenza enogastronomica e manifatturiera altoatesina. La filosofia alla base del progetto mira alla valorizzazione del territorio, al sostegno dei piccoli produttori, ma anche alla sostenibilità ecologica e al compimento di azioni etiche e consapevoli che mirino al bene comune ad ogni livello. Ed è ispirandosi al modello economico dell'Economia del Bene Comune che i due fondatori hanno strutturato la loro azienda, concentrata a valorizzare la regionalità e le specificità di produzioni sostenibili come alternativa alla globalizzazione e alla produzione massificata della grande distribuzione. Per realizzare tutto questo, grande ricerca e scrupolosa selezione dei prodotti diventano fondamentali.
"In Alto Adige l'agricoltura ha plasmato e continua a plasmare giorno dopo giorno il paesaggio, la vita quotidiana e la cultura stessa, in questo senso possiamo parlare propriamente di 'agri-cultura". Così Ulrich Wallnöfer spiega alcuni punti cardine della filosofia aziendale. "Amiamo la varietà e la qualità che la nostra terra ci offre e ci impegniamo quotidianamente per ispirare gioia di vivere attraverso le bontà del nostro territorio e per sostenere le numerose piccole aziende altoatesine, molte delle quali sono a conduzione familiare da generazioni. Abbiamo profondo rispetto per le materie prime e quando andiamo a compiere la selezione del prodotto lo facciamo con grande attenzione, secondo criteri ben definiti, e con un senso di responsabilità nei confronti sia dei clienti finali sia dei produttori con cui cooperiamo". Günther Hölzl spiega il lavoro quotidiano svolto in partnership con i produttori: "Facciamo loro visita abitualmente presso i loro masi e realtà produttive per vedere come lavorano e conoscere ancora meglio i loro prodotti e le novità. Dietro ogni prodotto si celano infatti persone vere con le quali puntiamo a collaborare e crescere insieme, al fine di salvaguardare la nostra storia e le nostre tradizioni ampliando però lo sguardo fino al mondo del commercio digitale per poter operare un cambiamento culturale nel mondo dei consumi". Entrare a far parte della rete di Pur Südtirol per i produttori e i loro prodotti significa superare un accurato processo di selezione che valuta innanzitutto che i principi di produzione e di conduzione aziendale corrispondano a quelli dell'azienda. Regionalità, sostenibilità e qualità sono requisiti fondamentali ai quali si aggiunge una necessaria armonia tra la filosofia aziendale e quella del partner. Per garantire gli elevati standard di qualità aziendali, tutti i prodotti vengono sottoposti ad un team di assaggiatori all'interno del quale vi è sempre un sommelier, un assaggiatore diplomato o un degustatore qualificato. Pur Südtirol vanta un team di ben dieci sommelier di vini, un esperto internazionale di vini con diploma WSET livello 4, cinque assaggiatori di formaggi e un sommelier di carne. Una volta approvato, il prodotto viene aggiunto all'assortimento online sulla piattaforma e-commerce aziendale, attiva già dal 2012, e vincitrice nel 2020 del riconoscimento di miglior e-commerce italiano nella categoria Alimentari-Gastronomia dall'Istituto Tedesco Qualità e Finanza insieme a La Repubblica – Affari&Finanza. Inoltre, può entrare anche a far parte della selezione inserita a scaffale dei cinque Mercati dei sapori che si trovano in Alto Adige tra Merano, Brunico, Bolzano, Lana e Bressanone.
Periodicamente ogni prodotto viene rivalutato e sottoposto a controlli di qualità, grazie anche alle visite in azienda da parte dei responsabili e dei dipendenti di Pur Südtirol.

Grazie allo stretto legame tra origine e destinazione, acquistare un prodotto da Pur Südtirol equivale all'acquisto diretto dal produttore, con il plus di poter trovare in un unico punto vendita fisico o virtuale un mosaico variopinto di bontà e manifatture regionali dell'Alto Adige.

Inhalt >

Südtiroler Weinwelt: Quo vadis? 6
Kellerei Schreckbichl: Der Eleganz & Finesse auf der Spur 14
Kellerei Tramin: „Die tiefe Liebe zur Natur“ 18
Epokale: La Grande Dame 22
Lagrein, Syrah & Teroldego von Stephan Filippi 24
Cantina Valle Isarco: Un bel regalo di Cotarella 26
Der „Kretzer“ von Helmuth Scartezzini 28
Rosé: Der perfekte Sommerwein! 31
Die flüssige Quadratur des Kreises von Thomas Curtius 32
Plädoyer für einen gerechteren Handel 34
Südtiroler Weinwelt im Steigflug von Wolfgang Wachter 36
30. Geburtstag der Sekterzeuger 38
Gustav Thöni: „Wir werden das überleben“ 40
Dalla Cantina Valsamoggia von Angelo Carrillo 42
Mosel: Der Schatz des Doctors von Tom Drieseberg 44
Il Torchiato di Fregona von Bruno Piccioni 48
Die Eisacktaler Rebsorten 50
Weinakademie Österreich: Neues Seminar 53
St. Magdalener: Der Klassiker 54
Südtiroler Weinakademie: Die Kurs-Termine 56
C&A Tasting 58
News aus der Weinwelt: What’s new? 60
7x 8x 10x … geschluckt mit Willi Stürz 62
Die Sommelier-Kurse 63

Der Eleganz & Finesse auf der Spur

Besuch des Sommeliervorstandes in der **Kellerei Schreckbichl**.

14

„Die tiefe Liebe zur Natur“

Der „Dionysos“ auf Besuch in der **Kellerei Tramin**.

18

La Grande Dame

Der Gewürztraminer „Epokale“ Spätlese. Sieben Jahre „Dornröschenschlaf“ im tiefen Bergwerk-Stollen.

22

„Wir werden das überleben“

Der Ski-Champion und Weinliebhaber **Gustav Thöni** hat seinen 70. Geburtstag gefeiert. Im Interview spricht er über die Corona-Krise und über den Wein als täglichen Speise-Begleiter.

40

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

Foto: © 123RF

À Votre **Santé**!

Auch das neue Jahr begann, wie das alte geendet hatte! Und zwar im Lockdown. Seit November können wir unsere Kurse wiederum nicht mehr im Präsenzunterricht anbieten, sondern müssen im Online-Modus verweilen. Dies ist ehrlich gesagt recht mühselig, es fehlt uns der Kontakt mit unseren Teilnehmern und auch die Emotionen beim Weinverkosten. Wein lebt nun mal von Begegnungen und vom Austausch. Die Verkostungen und Wiederholungen hoffen wir im späteren Frühjahr wieder in Form von Blockkursen – unter Einhaltung aller Sicherheitsbestimmungen – nachholen zu können.

Dramatisch sind die Teilnehmerzahlen in den Kursen gefallen: von 472 im Jahr 2019 auf 264 im Jahre 2020. Für das begonnene Jahr hoffen wir sehr, dass ab Herbst wieder eine gewissen Normalität einkehrt und etwas Planbarkeit. Das Schlimmste in dieser Pandemie sind nicht nur der monetäre Verlust, sondern vor allem das Fehlen von Perspektiven und die Schwierigkeiten beim Planen.

Gott-sei-Dank halten uns unsere Mitglieder die Stange und so konnten wir Dank Euch im letzten Jahr bei den Mitgliederzahlen sogar zulegen!

Um in diesen prekären Zeiten zumindest eine kleine

Hilfestellung zu leisten, bieten wir seit Anfang Jänner an jedem Dienstag um 18 Uhr kleine Schulungen für Interessierte zum Thema Terroir an. So bleiben wir im Training und können uns mindestens online treffen und austauschen. Ganz herzlich möchte ich dabei unseren Referenten danken, die diese Kurzseminare mit viel Engagement und Spontaneität abhalten.

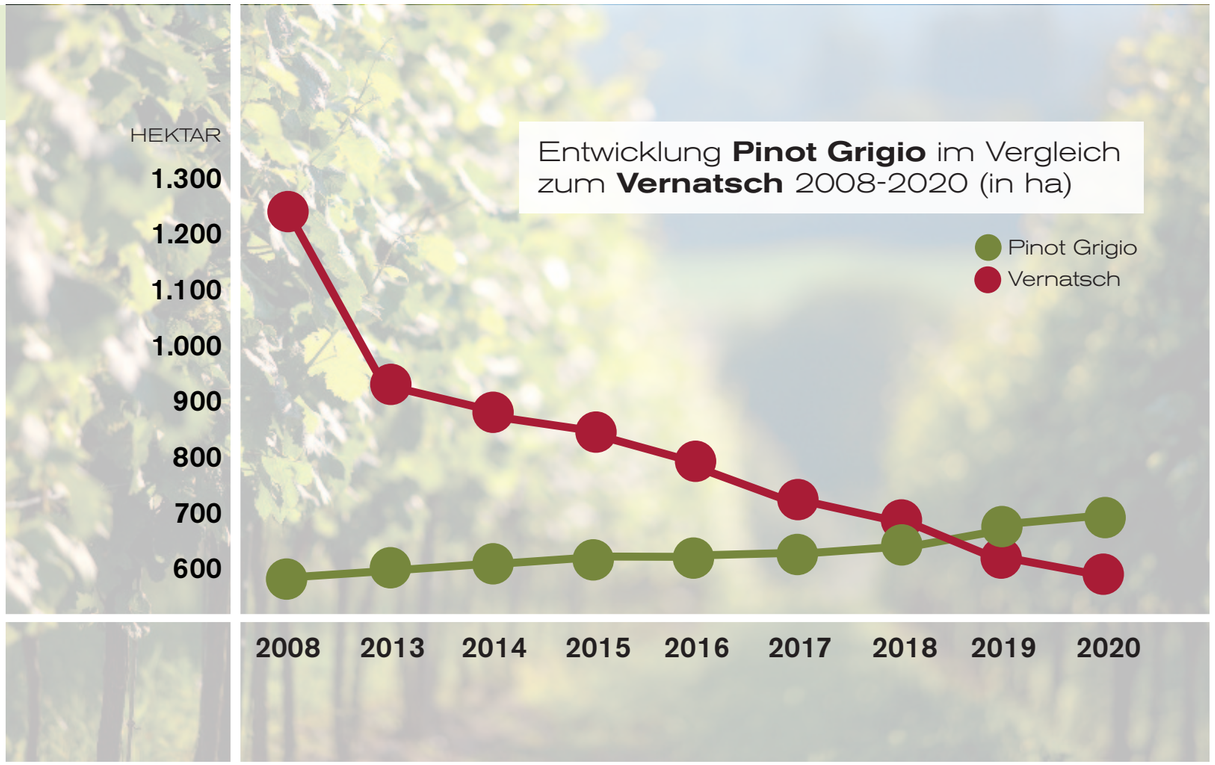
Liebe Mitglieder, ich hoffe sehr, dass Ihr gesund seid und bleibt und freue mich Euch hoffentlich bald zu treffen.

● CHRISTINE MAYR, DIPWSET – FRWS
Präsidentin Sommeliervereinigung Südtirol

Südtiroler Weinwelt:

Quo vadis?

Der Wein und die Corona-Krise. Die Online-Vermarktung. Die optimale Sorten-Lagen-Abstimmung. Hat der Vernatsch noch Zukunft? Der neue Präsident des Konsortiums Südtirol Wein, **Andreas Kofler**, sein Stellvertreter **Martin Foradori** und Direktor **Eduard Bernhart** im großen Interview.



● VON ROMAN GASSER

Natürlich ist Südtirol ein Speck- und Apfelland, aber es ist auch das älteste Weinbaugebiet im heute deutschsprachigen Raum mit seinen 5.500 Hektar Weinbergen. Diese prägen nicht nur die Landschaft, sie inspirieren auch unsere Alltagskultur, die Dichtung und in besonderer Weise auch die Kunst.
Das Konsortium Südtirol Wein spielt dabei eine zentrale Rolle. Es bildet den Zusammenschluss aller wichtigen Player der Südtiroler Weinwirtschaft.
Mit der Wahl des neuen Präsidenten Andreas Kofler, zugleich Obmann der Kellerei Kurtatsch, gab es im Jänner einen Wechsel an der Spitze des Konsortiums.
Kofler wurde in der ersten Sitzung des neuen Verwaltungsrats zum Nachfolger von Maximilian Niedermayr ernannt, Martin Foradori, Weingut J. Hofstätter Tramin, bleibt Vizepräsident.
DIONYSOS hat mit dem neuen Präsidenten Andreas Kofler, dem Vizepräsidenten Martin Foradori und dem Direktor Eduard Bernhart ein tiefschürfendes Gespräch geführt.

DIONYSOS: ***Als neuer Präsident des Konsortium Südtirol Wein bringen Sie viel Erfahrung mit und sind trotzdem noch jung. Hilft das bei der Ideenfindungsphase und dabei, Begeisterung für neue Projekte innerhalb des Konsortiums auslösen zu können?***
Andreas Kofler: Sicher kann mein Alter helfen, weil ich vielleicht hin und wieder einen anderen Blick auf die Dinge habe. Aber auch die Erfahrung ist gerade im Weinsektor fundamental. Darum bin ich froh, auf ein so erfahrenes Team im Verwaltungsrat sowie in der Verwaltung des Konsortiums zurückgreifen zu dürfen.
Welche Vision haben Sie? Welche Mission wollen Sie erfüllen?
Andreas Kofler: Die Vision ist sicher, weitere Schritte Richtung Qualität zu setzen und das Weinland Südtirol international noch stärker unter den Top-Weinbaugebieten Europas zu etablieren. Dabei ist mir sehr wichtig, dass unser vielfältiges Terroir wertgeschätzt wird. Was die Mission betrifft, ist der erste Schritt sicher jener, gemeinsam aus der Krise zu kommen und sich national und international noch stärker aufzustellen. Außerdem ist die Förderung eines gehobenen Önotourismus in Südtirol eine Herzensangelegenheit.
Das Gebäude der Kellerei Kurtatsch wurde erst kürzlich erneuert. Gibt es schon einen positiven Effekt?
Andreas Kofler: Ja, auf jeden Fall. Arbeitstechnisch konnten wir mit neuem Logistikzentrum, Flaschenlager und neuem Barriquekeller sehr viele Verbesserungen für unseren Betrieb schaffen. Bei der neuen Vinothek bzw. beim Detailgeschäft war es uns wichtig, unsere Philosophie und Wertschätzung für unser Terroir spür- und erlebbar zu machen. Dies wurde von unseren Kunden bereits sehr positiv aufgenommen.
In welcher Rebsorte sehen Sie in den nächsten zehn Jahren am meisten Potential? Und worin sollte man mehr Geld investieren?
Andreas Kofler: Für mich geht es weniger um Rebsorten und mehr um die Wertschätzung der Lage, des Terroirs. Ausschlaggebend ist dabei die Kombination von Sorte und Lage. Das heißt für mich: Die Sortenwahl sollte nicht einem Markttrend folgen, sondern die beste Anpassung an die Lage sein. Langfristig ist es wichtig, die bestmögliche Qualität aus dem Weinberg zu holen. Dabei sollte man auch den Klimawandel nicht außer Acht lassen. Gerade in den warmen Lagen von Kurtatsch sind wir überzeugt, dass die Bordeauxsorten Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon in den nächsten Jahrzehnten beste Voraussetzungen finden werden.
Bald wird der Vernatsch von gleich vier Weißweinrebsorten überholt. Ist dies im Sinne der alten autochthonen Rebsorte Vernatsch? Lässt sich diese Entwicklung aufhalten?
Martin Foradori: Leider kann man als Konsortium nicht immer alles so leiten, wie man möchte und wie es auch notwendig wäre. Sicher, mit dem Vernatsch hätten wir zwar in unserem Sortenspiegel einen Rohdiamanten, aber leider hat es die Südtiroler Weinwirtschaft in den letzten fünf Jahrzehnten nie geschafft, den Schleifstein zum Laufen zu bringen. Zur Verteidigung der Weinwirtschaft muss aber hinzugefügt werden, dass sich mit Ende der 80er-Jahre auch das Konsumverhalten verändert hat und die Nachfrage nach immer kräftigeren und dunkelfarbigen Weinen gestiegen ist. Es ist viel kostbare Zeit verloren gegangen, aber ich denke, dass die Südtiroler Weinwirtschaft immer noch gut im Rennen ist, das Ruder zugunsten des Vernatsch herumzureißen.
Und wie schafft man das?
Martin Foradori: Begriffe wie „Leichtigkeit“ und „Bekömmlichkeit“ sind heute mehr denn je im Trend, und genau das sind die Stärken des Vernatsch. Essenziell ist auch, dass an einem Lagenkonzept gearbeitet wird, damit der Vernatsch im Falle von Neupflanzungen auch am optimalen Standort gepflanzt wird. Es liegt dann an den Kellereien, sich wieder mit diesem Wein zu identifizieren, das dem Endverbraucher zu vermitteln und so die Wertschöpfung zu erhöhen. Wir müssen aber realistisch bleiben: der Vernatsch ist eine Rebsorte, die man mit einem konstant und gutlaufenden Zweitaktmotor vergleichen kann. Ein Formel-1-Rennen wird man damit aber nie gewinnen.
Wie sehen Sie die zukünftige Entwicklung beim Vernatsch? Begrüßen Sie die Entwicklung beim Vernatsch in der Funktion als Präsident des Weinkonsortium?
Andreas Kofler: Diese Diskussion sollte nicht emotional, sondern rational geführt werden, auch weil ein emotionaler Umgang der Sorte nicht hilft. Das heißt: Auch Vernatsch braucht die ideale Lage und ein Anbau hat für alle Beteiligten nur Sinn, wenn er in hoher Qualität produziert werden kann und ordentliche Marktpreise erzielt. Darum sollte Vernatsch, der am falschen Standort steht oder in einem Billigsegment verkauft werden muss, weiter gerodet werden. Zugleich bin ich überzeugt: Wird eine kritische Menge erreicht, wird auch Vernatsch in Zukunft wieder gepflanzt.
Ist die Entwicklung ausschließlich vom Verkaufswert für die Vernatschtraube her geprägt?
Martin Foradori: Die einfache Antwort darauf sind zwei Fragen: Welcher Weinbauer pflanzt eine Rebsorte an, die wenig bis kaum Wertschöpfung bringt? Und welcher verarbeitende Betrieb forciert sie?
Sie sind in erster Linie ein bekennender Weinfan. Was hat Sie nachhaltig geprägt?
Andreas Kofler: Geprägt haben mich sicherlich die Ruhe und Kultur der Franzosen in puncto Wein. Man hat in den renommierten Weinbaugebieten Frankreichs nie den Eindruck, dass sie alles neu erfinden müssten.
Sie verspüren jetzt den Rückhalt durch die drei großen Weinplayer: Kellereigenossenschaften, Weingüter Südtirols und Freie Weinbauern. Wie groß ist die Herausforderung, allen Interessen gerecht zu werden?
Andreas Kofler: Die Herausforderung ist sicherlich groß, ich habe aber auch vorher nie Unterschiede zwischen den verschiedensten Weinproduzenten gemacht. Wichtig sind nicht die Größe und Art der Betriebe, sondern das gemeinsame Streben nach Qualität. Dabei sollte aber jeder den Freiraum haben, seine ganz persönliche Philosophie und Besonderheit zu kommunizieren.
Welche Auswirkungen hat Corona auf die Südtiroler Weinwelt?
Eduard Bernhart: Zunächst einmal verheerende. Im Frühjahr 2020 ist der Absatz praktisch über Nacht eingebrochen. Wir mussten daraufhin neue Absatzkanäle erschließen, neue Wege zum Kunden finden und auch unser Marketing komplett neu aufstellen. Von diesen erzwungenen Neuerungen können wir nun aber durchaus profitieren, weil wir breiter aufgestellt sind. Und wir haben auch gelernt, wie wichtig es ist, dass alle an einem Strang ziehen. >

Kommen wir zu den Zahlen: Wie viel Rückgang gab es in den letzten 12 Monaten bei den Betrieben? Gibt es einen Unterschied zwischen einer großen Kellerei und einem kleinen Weinbauer? Und hat der Sommer einige Ausfälle abfedern können?

Eduard Bernhart: Diese Fragen pauschal zu beantworten, ist kaum möglich. Zum einen hing der Geschäftsverlauf stark von den Märkten, Vertriebsstrukturen und der Marktpräsenz der einzelnen Betriebe ab, zum anderen von der Bekanntheit von deren Marke. Gut etablierte Marken haben sich besser geschlagen, für solche, die erst im Aufbau waren, waren die Herausforderungen größer. Klar ist: Ohne Rückgänge ist keiner über das Corona-Jahr gekommen! Letztendlich hat uns der Sommer aber gut getan: wirtschaftlich und psychologisch. Deswegen hoffen wir auch jetzt wieder auf die wärmere Jahreszeit, in der sich die Menschen noch mehr als sonst nach einem Glas Wein in Gesellschaft sehnen.

Beim Wein hat man ja die Möglichkeit der Lagerung. Sehen Sie Potential, die Restbestände noch auf dem Markt zu bringen und zu verkaufen?

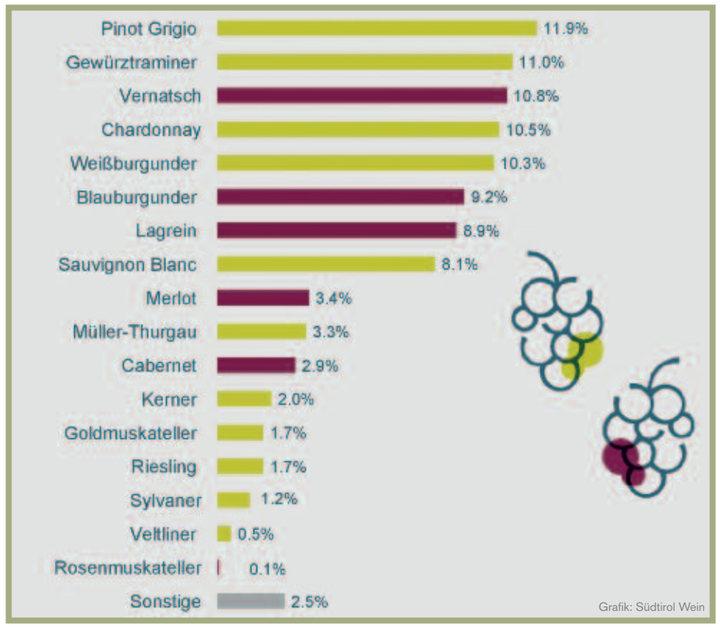
Andreas Kofler: Auf jeden Fall. Vielen Weinen tut es sogar gut, wenn man sie später vermarktet. So können viele Weiß- und auch Rotweine erst durch die längere Lagerung auf der Feinhefe und in der Flasche ihr volles Potential entfalten. Etwas überspitzt formuliert könnte man sagen: Durch Corona bekommen wir endlich die Möglichkeit, viele Weine im richtigen Moment auf den Markt zu bringen.

Die Zeit nach Corona: Was stimmt Sie zuversichtlich? Und welches Ziel verfolgen Sie?

Martin Foradori: Die Corona-Pandemie hat die Karten neu gemischt. Was bis Februar 2020 noch gegolten hat, gilt heute in vielen Fällen nicht mehr. Viele Betriebe haben sich vor 2020 in Zurückhaltung geübt, wenn es um die Online-Vermarktung ihrer Weine ging. Heute diskutiert niemand mehr darüber, im Gegenteil. Persönlich möchte ich verstärkt die mir zur Verfügung stehenden digitalen Mittel nutzen und durch diese mit dem Kunden näher zusammenrücken. Die Schlagwörter der Stunde sind „Nachhaltigkeit“, „Kilometer null“, „regional“, „direkt vom Produzenten“. Auf diese Säulen möchte ich verstärkt bauen und ich bin neugierig, ob der Kunde, speziell der Südtiroler, sich mit dieser neuen Entwicklung identifiziert und auch sein Geschäftsmodell darauf ausrichtet.

Die Coronakrise: Ist die Strategie, weniger DOC-Wein zu produzieren, um die Preise halten zu können, aufgegangen?

ANBAUFLÄCHE NACH SORTEN



Martin Foradori (Vizepräsident) und Andreas Kofler (Präsident Konsortium Südtirol Wein)

Foto: ©Albin Thöni

Direktor Eduard Bernhart

Eduard Bernhart: Die Verringerung der DOC-Erntemenge war ja nur zu einem Teil eine Antwort auf die Krise. Sie sollte Druck aus dem Markt nehmen und verhindern, dass Lagerkapazitäten durch Dumpingverkäufe freigemacht werden müssen. Das hat auch geklappt. Zugleich war – und ist – die Einschränkung der Erntemengen aber auch und vor allem ein wichtiger Schritt in unserer Qualitätspolitik. Ein Schritt, der notwendig war und den andere renommierte Weinregionen bereits erfolgreich vorgemacht haben.

Welche Strategie und welchen Plan verfolgt das Konsortium Südtirol Wein in naher Zukunft?

Eduard Bernhart: Die Pandemie hat uns operativ in vielerlei Hinsicht ein Umdenken aufgezwungen, an der Vision der Südtiroler Weinwirtschaft hat sie aber nichts verändert. So gilt nach wie vor, dass wir die Qualität weiter konsequent anheben wollen, am Image des Südtiroler Weins arbeiten, um diesen im Premiumsegment zu etablieren, die Vielfalt unserer Weinlandschaft erhalten und mit alledem rund 5.000 Weinbauernfamilien ein ebenso sicheres wie faires Auskommen ermöglichen. Und zu dieser sozialen Verantwortung gehört auch unser Engagement für die Nachhaltigkeit.

Wie wichtig ist die Lage für die Identität des Südtiroler Weines?

Martin Foradori: Südtirol hat rund 5.300 Hektar Rebfläche und stellt etwa 0,8 Prozent der gesamten italienischen Produktion. Glauben wir wirklich, wir könnten in der Liga der großen Weinbaugebiete mitspielen? Der Südtiroler lebt zwar gerne und oft im Glauben, alles besser machen zu können, aber in puncto Weinbau liegt unsere Stärke meiner Meinung nach bei den kleinen Brötchen. Das, was unser Weinbaugebiet so einzigartig macht, ist die Vielzahl der Terroirs. Diese gilt es, in den Vordergrund zu stellen. Das muss nicht heißen, dass eingeführte Markenweine keine Berechtigung mehr haben, im Gegenteil, auch in anderen Weinbaugebieten gibt es ein profitables Nebeneinander von hochqualitativen Marken- und speziellen Lagenweinen.

Sie sind einer der ersten, die in Südtirol den VIGNA-Gedanken voran getrieben haben, inzwischen sind sieben ihrer Weine als Vigna klassifiziert: Kolbenhof, Rechthenthaler Schlossleiten, Steinraffler, Barthenau S. Urbano, Roccolo und S. Michele sowie Pirchschrait. Sind Sie stolz darauf und in welcher Form werden Sie Ihre Erfahrungen mit dem Konsortium teilen?

Martin Foradori: Ich hatte das Glück, auf eine solide Basis bauen zu können. Mein Vater hat bereits 1987 erstmals in Südtirol zwei Weine mit der Bezeichnung „Vigna“ deklariert. Immer wieder stelle ich bei Verkostungen von Lagenweinen fest, wie sehr sich die Charakteristik einer speziellen Lage zu erkennen gibt, und zwar jahrgangsunabhängig. Das bestätigt meinen Einsatz für die Vigna immer wieder aufs Neue. Solche Weine entstehen aber nicht von heute auf morgen, solche Weine brauchen Zeit. Im Konsortium gibt es hier wenig zu teilen, denn jeder Winzer, jeder Önologe, weiß um die Güte, die eine bestimmte Lage hergeben kann. Das Glück ist vor unseren Augen, man muss es nur erkennen und die Hand danach ausstrecken.

Werden wir bei den Lagenbezeichnungen weitere Änderungen sehen?

Martin Foradori: Es gilt erstmal abzuwarten, ob die nach Rom übermittelten Erzeugervorschriften genehmigt werden, die auch die Lagen beinhalten. Dann wird es einige Jahre brauchen, bis sich herausstellt, welche Lagen sich am Markt überhaupt durchsetzen werden. Wenn ich mir in Bezug auf Lagen für die Zukunft etwas wünschen könnte, so ist es die Reduzierung auf lediglich eine einzige Rebsorte pro Lage.

> „Etwas überspitzt formuliert könnte man sagen: Durch Corona bekommen wir endlich die Möglichkeit, viele Weine im richtigen Moment auf den Markt zu bringen.“
>
> *Andreas Kofler*

Neben der Kellerei Hofstätter in Südtirol haben Sie an der Mosel bzw. Saar ein Riesling-Weingut: Wie läuft es dort? Wie unterscheiden sich der Arbeitsablauf und die Riesling-Qualität im Vergleich zu Südtirol?

Martin Foradori: Der Schritt an die Saar war eine große Herausforderung. Glücklicherweise habe ich dort mit Johann Peter Mertes vom gleichnamigen Weingut einen verlässlichen operativen Partner gefunden, der die dortigen Lagen und deren Potential wie seine Westentasche kennt. Die Entwicklung des Riesling-Absatzes in meinen Hauptmärkten kann sich sehen lassen und ich bin mehr als zufrieden. Die Rieslinge von der Mosel und Saar haben im Vergleich zu jenen aus Südtirol zwei wesentliche Pluspunkte: hohe Säure und niedrigen pH-Wert. Diese zwei analytischen Faktoren erleichtern die Arbeit im Keller ungemein, da sie gegen Oxidation schützen. Rieslinge aus Südtirol sind mit jenen von der Mosel/Saar nicht vergleichbar, die Frucht in der Nase, der Schieferton und das Säure-Fruchtzucker-Spiel am Gaumen können in Südtirol in dieser Ausdrucksstärke nicht repliziert werden.

Wie wichtig ist der hiesige Tourismus für den Verkauf des Weines? Und wie könnte man Touristen näher zum Wein bringen (mehr Weinführungen, Verkostungen etc.)?

Eduard Bernhart: Der Tourismus ist ein sehr wichtiger Absatzkanal für unseren Wein, aber seine Bedeutung beschränkt sich nicht nur darauf. Schließlich sind Hotels und Gastbetriebe auch eine wichtige Visitenkarte, Gäste können hier mit unseren >

> Weinen in Kontakt kommen – und so vielleicht auf den Geschmack. Damit eröffnen sich neue Chancen auch auf den Heimatmärkten unserer Gäste. Und diese werden umso größer, wenn es eine persönliche Beziehung zum Produzenten gibt, wenn Kunden also ein Gesicht, eine Geschichte und ein Erlebnis mit einem Wein verbinden können.

Thema Marketing: Welche Möglichkeiten gibt es, die Marke Südtirol Wein noch weiter zu stärken?

Eduard Bernhart: Das Marketing ist ein überaus dynamischer Bereich, ein Stillstehen gibt es nicht. Deshalb suchen wir ständig nach neuen Wegen zum Kunden und haben gerade in der Pandemie den Auftritt von Südtirol Wein in den Sozialen Netzwerken massiv ausgebaut. So erreichen wir Weinaffine in aller Welt direkt. Und selbstverständlich setzen wir auch weiterhin auf Multiplikatoren und Testimonials. So ist es uns gelungen, Reinhold Messner für einen Wein-Spot zu gewinnen, der nun über unsere Kanäle gestreut wird.

Wie läuft die Zusammenarbeit mit der IDM?

Andreas Kofler: Gerade im übergreifenden Südtirol-Marketing ist ein gemeinsamer Auftritt extrem wichtig und wir können nur so unser volles Potential ausschöpfen. Gerade deswegen müssen wir uns im Konsortium, wenn es um fachspezifische Weinthemen geht, noch stärker aufstellen, um unser Image langfristig zu festigen.

Sie haben die Nachfolge von Maximilian Niedermayr angetreten. Niedermayr hat im September 2020 die „Wein Agenda 2030" vorgestellt. Hauptthema war ökologische und wirtschaftliche Nachhaltigkeit. Wie sieht es mit diesem Projekt aktuell aus?

Andreas Kofler: Die Südtirol Wein Agenda 2030 steht vor dem Beginn der Umsetzung, wobei es für die verschiedenen Ziele und Meilensteine maßgeschneiderte Fahrpläne gibt. Derzeit geht es hauptsächlich darum, die Agenda zu verbreiten, alle Beteiligten davon zu überzeugen und mit ins Boot zu holen. Das herausfordernde Ziel ist es, den CO2-Fußabdruck der Südtiroler Weinproduktion zu reduzieren.

Auf organische Düngung umsteigen und den Wasserverbrauch verringern: Wie realistisch ist das? Und ab 2023 soll auf synthetische Herbizide gänzlich verzichtet werden. Ist das machbar?

Martin Foradori: Es sollte meiner Meinung nach keine große Herausforderung darstellen, wenn man im Weinberg mit Einsaaten arbeitet, die einerseits zur Bodenlockerung beitragen und andererseits dem Boden wieder Humus zurückgeben. Beim Wasserverbrauch gibt es heute genug Technologien, die ein gezieltes, bedarfsgerechtes Bewässern ermöglichen. Auch auf Herbizide kann verzichtet werden, denn es gibt heute Maschinen am Markt, die mit höchster Präzision arbeiten, um den Unterstockbereich sauber zu halten, und kaum nennenswerte Schäden am Stock verursachen.

Foto: ©Albin Thöni

Aussicht 2030: Wie wird dann die Situation im Südtiroler Weinbau aussehen? Und was kann man jetzt schon tun, um eventuellen Schwierigkeiten vorzubeugen und auch Trends frühzeitig zu erkennen, um auf der großen Bühne weiter mitspielen zu können?

Andreas Kofler: Sicher ist die Verfolgung eines Sorten-Lagen-Konzepts mit Rücksicht auf den Klimawandel Voraussetzung, um weiterhin hohe Weinqualitäten zu produzieren und dabei auch internationale Trends nicht außen vor zu lassen. In der Produktion gilt es zudem, noch nachhaltiger zu arbeiten, aber auch, sich auf kommende Schwierigkeiten im Anbau vorzubereiten. Dabei denke ich an die goldgelbe Vergilbung, die marmorierte Baumwanze, die Kirschessigfliege, Esca und andere Herausforderungen.

Wie kann sich Südtirol erfolgreich von anderen Weinbaugebieten abgrenzen?

Martin Foradori: Besinnen wir uns auf unsere Stärken! Diese sind und bleiben unsere verschiedenen Terroirs.

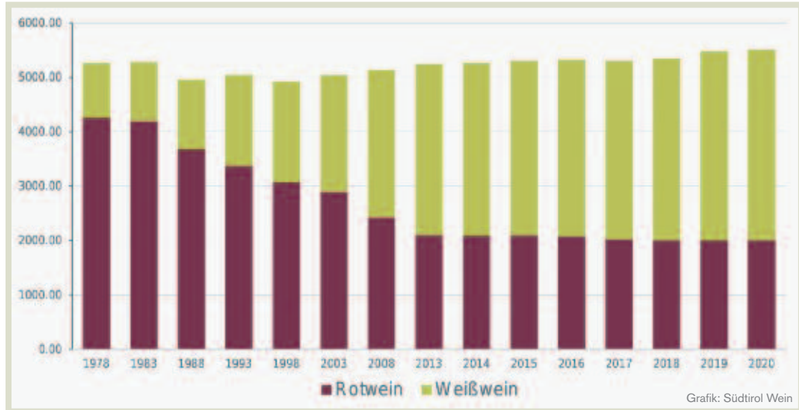
„Wir müssen realistisch bleiben: der Vernatsch ist eine Rebsorte, die man mit einem konstant und gutlaufenden Zweitaktmotor vergleichen kann. Ein Formel-1-Rennen wird man damit aber nie gewinnen."

Martin Foradori

Thema Preispolitik: Stimmt das Verhältnis Qualität/Preis? Oder könnten einige Weine in einem höheren Preissegment angesiedelt werden?

Andreas Kofler: Ich glaube, dass Südtirol für jede Preiskategorie ein sehr gutes Preis/Leistungssegment liefern kann. Wir müssen aber natürlich auch darauf achten, die Preise für unsere Einstiegsweine nicht zu stark anzuziehen, damit wir nicht den so wichtigen Offen-Ausschank verlieren. Dabei denke ich vor allem an den Gewürztraminer auf dem italienischen, aber auch an den so wichtigen deutschen Markt. Auch und gerade im Einstiegssegment müssen unsere Qualitäten auf einem Top-Niveau sein und Südtirol in seiner alpinen Frische widerspiegeln.

Vom **Rot-** zum **Weißweinland** (in ha)



Grafik: Südtirol Wein

Der Pinot Blanc/Weißburgunder leidet unter der Klimaerwärmung: Was hat man hier vor? Wird man die Weißburgunder-Flächen reduzieren und mit anderen Sorten bestücken?

Eduard Bernhart: Grundsätzlich gilt es, sich mit den Folgen auseinanderzusetzen, die der Klimawandel für den Weinanbau in unserem Land haben wird. Es geht also nicht nur um den Weißburgunder, sondern um alle Rebsorten. Wie Sie wissen, zielen wir auf eine optimale Sorten-Lagen-Abstimmung ab. Und wenn sich das Klima in den einzelnen Lagen in den nächsten Jahren mitunter massiv ändert, müssen wir dies bei Sortenentscheidungen entsprechend berücksichtigen.

Klimaveränderung – höhere Lagen: Südtirol verfügt über die Möglichkeit, Weinbau in höheren Lagen zu betreiben. Wie wird man hier weiter vorgehen?

Andreas Kofler: Ich glaube, wir haben mit der agronomischen Formel ein ideales Instrument, um optimale Weinbaulagen in der Kombination mit der richtigen Sorte ausfindig zu machen. Sicherlich steckt in einigen hohen Lagen eine tolle Möglichkeit, bestimmte Sorten anzubauen.

Nach dem Gewürztraminer ist der Weißburgunder der am häufigsten prämierte Weißwein in Südtirol. Wie behält man den Überblick bei den vielen Prämierungen?

Martin Foradori: In Bezug auf Prämierungen bin ich wahrscheinlich der falsche Ansprechpartner, denn ich schicke seit über zehn Jahren keine Weine an Verkoster. Am Ende zählt die Qualität, die in der Flasche steckt, aber nebst lebt ein Wein auch von der Philosophie und der Handschrift des Winzers. Diese können nur in Gesprächen und persönlichen Treffen vermittelt werden und sollten auch regelmäßig mit den Verkostern geteilt werden. Ich finde es bedenklich, wenn Verantwortliche eines Weinführers sich nicht die Zeit für ein persönliches Treffen nehmen. Zudem würde ich es als seriöser empfinden, wenn die verschiedenen Weinführer die Weine am freien Markt einkaufen würden, anstatt vom Winzer Muster anzufordern.

„Wir zielen auf eine optimale Sorten-Lagen-Abstimmung ab. Und wenn sich das Klima in den einzelnen Lagen in den nächsten Jahren mitunter massiv ändert, müssen wir dies bei Sortenentscheidungen entsprechend berücksichtigen."

Eduard Bernhart

Sind Sie der Meinung, dass Südtirol noch zu wenig anbaut im Vergleich zu den anderen Regionen? Haben wir nicht noch ein großes Potential, neue Weinbaugebiete zu erschließen?

Andreas Kofler: Südtirol muss sich weiterhin auf ein qualitatives und nicht quantitatives Wachstum konzentrieren. Es kann sein, dass es einige Flächen gibt, um die die Weinbaugebiete erweitert werden könnten. Ich denke aber, dass wir uns in den letzten dreißig Jahren nicht umsonst auf die Weinbauflächen konzentriert haben, die vorhanden sind, und nicht noch mehr angebaut haben.

In Südtirol gibt es sage und schreibe rund 5.000 Winzer. Können wirklich alle an einem Strang ziehen? Welche Aspekte sollten diese stark miteinander verbinden?

Eduard Bernhart: Absolut! Wenn es um die Entwicklung von Südtirol Wein geht, geht es ja nicht um alltägliche Entscheidungen, die jeder für sich trifft, sondern um übergeordnete Strategien, die alle gleichermaßen betreffen und von denen – das ist zu betonen – alle gleichermaßen profitieren. Qualität, Image, Nachhaltigkeit: Das sind Konzepte, mit denen sich alle identifizieren.

Wäre es sinnvoll bei den Lagen mehr Marketingarbeit zu betreiben, damit die potentiellen Kunden einen besseren Überblick bekommen?

Martin Foradori: Grundsätzlich ja, aber geben wir den Lagenweinen die Zeit, die sie brauchen, und pushen wir sie nicht durch Marketing. Lagen müssen wachsen und sollten über die Jahre durch konstante Qualität überzeugen. Es ist wie bei der Düngung: diese mag einer Jungpflanze zwar zu schnellerem Wachstum verhelfen, aber für die Entwicklung der Pflanze selbst ist sie nicht förderlich. Lagenbezeichnungen können für den Endverbraucher auch verwirrend sein, denn woher soll er eine Lage von einer Marke unterscheiden können? Dies vor Augen und im Sinne der Transparenz haben wir deshalb in den Erzeugervorschriften ein Piktogramm verankert, das auf dem Etikett für Lagenweine verpflichtend sein soll. So soll der Endverbraucher den Lagenwein sofort erkennen.

Es gibt 10.000 Beschäftigte in der Südtiroler Weinwirtschaft. Wird es in Zukunft möglich sein, ein inspirierendes Ausbildungsprogramm à la „Berufsschulsystem" auf die Beine zu stellen. Somit könnte man viele junge Menschen erreichen, ihnen eine Perspektive geben und sie überzeugen, in der Weinbranche zu arbeiten …

Eduard Bernhart: Grundsätzlich gibt es bereits ein gutes Ausbildungsprogramm, und zwar an der Fachschule Laimburg. >

> Dort werden die Grundlagen der Land-, Wein- und Kellerwirtschaft in einer auf Wunsch auch maturaführenden Ausbildung vermittelt. Das ist ein Angebot, das auch gut angenommen wird. Parallel dazu haben wir 2019 gemeinsam mit der Fachschule Laimburg eine Winzerlehre in Form einer zweijährigen Vollzeitausbildung entwickelt und damit einen für Südtirol gänzlich neuen Lehrberuf geschaffen. Wir sind gespannt, wie sich diese Lehre auf die Zukunft unseres Sektors auswirken wird.

Der Anteil des Sauvignon nimmt jährlich weiter stark zu. Wie kann man diesen Trend erklären und wie wird es in Zukunft weitergehen?

Andreas Kofler: Sauvignon liegt weiterhin stark im Trend und man sieht, dass unsere Südtiroler Stilistik national und international gut ankommt. Gerade die Sauvignon Experience, ein nationaler Sauvignon Wettbewerb, beweist, dass wir im nationalen Vergleich zu den besten Sauvignon-Produzenten gehören. Darum glaube ich auch hier, dass Sauvignon immer in Kombination mit der richtigen Lage auch noch gepflanzt werden kann.

Die Anbauflächen beim Vernatsch nehmen jährlich ab, hat sich der Vernatsch trotzdem zum Trendwein entwickelt?

Martin Foradori: Die Verkaufszahlen des Vernatsch sind stagnierend bis leicht rückgängig. Die abnehmenden Flächen spiegeln also den Trend beim Weinkonsum wider.

Entwicklung Weißweinsorten (in ha)

Grafik: Südtirol Wein

Thema PIWI-Sorten: Wie sieht es hier aktuell aus und wie wird es in Zukunft aussehen?

Andreas Kofler: PIWIs haben sicherlich für manche Weinberge ihre Berechtigung. Man muss aber auch bedenken, dass die Vermarktung dieser Weine die Betriebe vor Herausforderungen stellt. Je nach Ideologie und Betriebsbeschaffenheit sind die Herausforderungen schwieriger oder leichter zu bewältigen.

Hat man noch Potential, die Marke Südtirol Wein noch besser in Szene setzen zu können. Nicht nur auf der Kapsel, sondern auch auf dem Etikett?

Eduard Bernhart: Potential gibt es immer – auch, aber natürlich nicht nur auf der Flasche. So investieren wir viel in die Steigerung der Brand Awareness, indem die Marke Südtirol Wein über unterschiedlichste Kanäle bekannt gemacht wird: über klassische Medien, über den Handel, aber auch über die Social Media. Dabei nutzen wir nicht nur konsequent die Möglichkeiten und Kanäle von Südtirol Wein, sondern immer stärker auch jene der einzelnen Winzer. Und das ist eine Win-Win-Situation: Wir profitieren von der weiteren Verbreitung unserer Marke, die Winzer von deren Bekanntheit.

> „Auf die verhältnismäßig schwachen Exportzahlen nach Deutschland kann ich mir keinen Reim machen. Aber offensichtlich ist die Marke Südtirol bei unseren unmittelbaren Nachbarn eben doch nicht so stark, wie uns immer wieder gerne weisgemacht wird.“
>
> *Martin Foradori*

Welche sogenannten neuen Sorten werden wir in Südtirol in den nächsten Jahren sehen?

Andreas Kofler: Ich möchte noch einmal betonen, dass wir uns in Zukunft mehr auf unsere Lagen konzentrieren sollten und weniger auf die Sorten. Aus meiner Sicht ist eine Lage immer unverwechselbar und einzigartig und dadurch auch nicht kopierbar. Sie gibt unseren Weinen einen eigenen Charakter und eine eigene Identität. Darum sollten wir weg von der Sorte und hin zum Terroir gehen.

Thema Absatzmärkte: Gibt es noch Potential in anderen Ländern? Wieso nur 4% in den USA?

Andreas Kofler: Für unsere Weine gibt es überall in der Welt noch Potential, man muss aber auch bedenken, dass man mit nicht einmal 1% der italienischen Produktion nicht überall sichtbar präsent sein kann. In den USA gibt es sicherlich noch Luft nach oben, wobei ich das Potential mehr in der Qualität als in der Quantität sehe. Ich glaube, wir sollten die hohe Qualität unseres Pinot Grigio in den USA noch mehr sichtbar machen, um uns als „Premium-Pinot Grigio“-Region zu positionieren.

Absatzmärkte: Wo sehen Sie am meisten Potential? Wieso wird nach Deutschland im Verhältnis weniger (10%) exportiert? Die Marke Südtirol ist in Deutschland ja sehr bekannt ...

Martin Foradori: Potential sehe ich überall dort, wo Wein getrunken wird. Es stellt sich aber die Frage, wie wir rund um den Globus wahrgenommen werden. Mit unseren bescheidenen 5.300 Hektar können wir kaum global auf uns aufmerksam machen. Fazit ist somit, dass wir außerhalb unserer klassischen Märkte höchstens ein Mauerblümchendasein führen. Durch unsere „Super Southtyroleans“-Weine der letzten Stunde könnte uns vielleicht mehr Aufmerksamkeit zuteil werden, doch müssen sich diese Weine nach dem ersten Hype erst noch durch konstante Qualität bewähren. Weiterhin großes Potential für unsere Weine sehe ich in unseren altbewährten Absatzmärkten. Das heißt aber nicht, dass wir nicht auch durch gezielte Maßnahmen unsere Präsenz in Überseemärkten ausbauen sollten. Auf die verhältnismäßig schwachen Exportzahlen nach Deutschland kann ich mir keinen Reim machen. Aber offensichtlich ist die Marke Südtirol bei unseren unmittelbaren Nachbarn eben doch nicht so stark, wie uns immer wieder gerne weisgemacht wird.

Der Löwenanteil bei den Absatzmärkten ist Italien mit 40% gefolgt von Südtirol mit 36% – wo genau innerhalb Italiens gibt es die größeren Absatzmärkte?

Andreas Kofler: Die größten Absatzmärkte gibt es sicher in den großen italienischen Städten, etwa in Rom, Mailand, Bologna, Florenz und Neapel. Aber auch die typischen Urlaubsgebiete sind ein guter Absatzmarkt für unsere Weine. Der Italiener schätzt unsere alpinen frischen Weißweine ebenso wie unsere autochthonen Rotweine als Aperitif aber auch als ideale Speisenbegleitung.

Die Plattform Konsortium: Was hat man in der Vergangenheit alles richtig gemacht und wo gibt es noch Verbesserungspotential für die Zukunft?

Eduard Bernhart: Als Konsortium sind wir noch relativ jung, aber ich glaube, dass wir uns als Servicepartner unserer Mitglieder ebenso einen guten Namen gemacht haben wie als Plattform der Weinwirtschaft. Als solche vertreten wir deren Interessen, wobei wir die Lobbyarbeit sicher noch ausbauen werden. Im Marketingbereich gilt es, sich ständig mit dem Markt zu verändern. Da sehe ich noch sehr viel Potential in der direkten Kommunikation mit potentiellen Kunden, etwa über die Sozialen Netzwerke.

Imagepflege: Kann Südtirol Wein noch stärker vermarktet werden?

Eduard Bernhart: Unsere Arbeit in der Vermarktung steht nie still. Wer sich ausruht, wird von der Konkurrenz überholt und gnadenlos abgehängt. Deshalb arbeiten wir stetig an neuen Formen von Marketing und Imagepflege. Und auch eine stärkere Präsenz des Weins im Kontext des Destinationsmarketings ist mit Sicherheit etwas, was wir anstreben und woran wir arbeiten.

Aufgabe der Plattform Konsortium ist auch, der Weinkultur eine möglichst breite Basis zu verschaffen: Was genau meinen Sie damit und was haben Sie und Ihr Team diesbezüglich vor?

Andreas Kofler: Ich meine damit, dass wir als Konsortium auch die Aufgabe haben, gemeinsam mit anderen Institutionen in Südtirol die Weinkultur zu fördern. Sei es bei den Weinliebhabern, sei es bei unseren Weinbauern. Ich finde es extrem wichtig, dass sich auch der Traubenproduzent mit der Weinkultur befasst, und bin mir sicher, dass die Qualität der Trauben dadurch noch mehr gefördert werden kann.

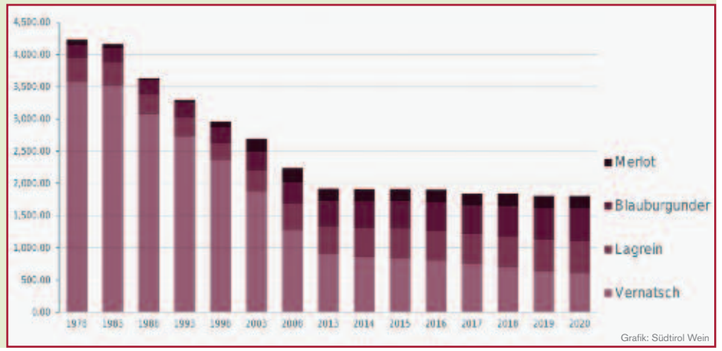
Die großen Südtiroler Winzer sind unsere Aushängeschilder in der Welt. Aber was kann man tun, um den kleinen Weinbauern/Weinproduzenten noch mehr einzubinden und zu unterstützen?

Martin Foradori: Ich sehe zwischen großen Aushängeschildern und kleinen Winzern keinen nennenswerten Unterschied, viele haben sich im Laufe der Jahre einen Namen gemacht, unabhängig von ihrer Größe. Das Konsortium bietet heute eine ausgeglichene Plattform für alle angeschlossenen Betriebe und Winzer. Schlussendlich zählt aber die Qualität der Weine und dafür ist jeder Produzent selbst verantwortlich ebenso wie für die Vermarktung seiner Weine. Es war noch nie so einfach wie heute, im sozialen Netzwerk auf sich aufmerksam zu machen. Anstatt durch die Gewährung von Beiträgen Investitionen im Keller anzukurbeln, hätte uns die öffentliche Hand bei der Digitalisierung finanziell unterstützen sollen, mit Sicherheit hätte uns das mehr geholfen.

Letzte Frage: Wenn Sie sich mit Eduard Bernhart und Martin Foradori treffen, welcher Wein wird dann meistens getrunken?

Andreas Kofler: Momentan zu wenig, da die meisten Treffen als Online-Meeting stattfinden.

Entwicklung Rotweinsorten (in ha)



Grafik: Südtirol Wein

Der **Verwaltungsrat**

Stefan Vaja (Weingut Glassier), Martin Foradori (Vize-Präsident Konsortium Südtirol Wein / Weingut J. Hofstätter), Georg Eyrl (Kellerei Terlan), Klaus Pardatscher (Kellerei St. Michael-Eppan), Peter Zemmer (Weingut Peter Zemmer), Andreas Kofler (Präsident Konsortium Südtirol Wein / Kellerei Kurtatsch), Christian Sinn (Kellerei Kaltern), Hannes Baumgartner (Strasserhof), Michael Bradlwarter (Kellerei Bozen) und Clemens Lageder (Weingut Alois Lageder).

Der **Eleganz** und **Finesse** auf der Spur

Resilient sein auch in stürmischen Zeiten. Eine Kellerei, die ihre eigene Kraft und eigenen Potentiale auch in vom Corona-Virus geprägten Krisen ausschöpft. Die **Kellerei Schreckbichl**.

● von Albin Thöni

Der souveräne Verkaufsleiter Alex Ferrigato und der unverwüstliche Kellermeister Martin Lemayr empfingen die Abordnung des Vorstandes der Südtiroler Sommeliervereinigung im Degustationsraum der Kellerei.
Nach der freundlichen Begrüßung folgte ein fundierter Exkurs in die Geschichte und die Eckdaten der Kellerei, die als Genossenschaft im Jahre 1960 von Pionieren - 26 "Rebellen", Kämpfer für die Unabhängigkeit von Weinhändlern - aus Frangart, Girlan und Schreckbichl gegründet und nach dem Weiler Schreckbichl getauft worden ist. Die 300 Mitglieder bauen auf 300 Hektar Rebfläche insgesamt 14 Sorten auf einem Einzugsgebiet an, das von Bozen über Eppan bis nach Salurn reicht. Alle 300 Weinbauern lesen mit unermüdlichem Fleiß die Trauben zu 100% mit eigener Hand. 36 verschiedene Weine befinden sich im Sortiment der Kellerei Scheckbichl, unterteilt in drei Qualitätslinien. Derzeit sind 65% der Weine Weißweine und 35 % Rotweine mit einer Produktion von 1.9 Mill. Flaschen (2019). Unverkennbares Element der Schreckbichl Weine ist der schwarze, stilisierte Turm, entworfen im Jahre 1985 vom Kunstgrafiker Roland Prünster und die bekannte Lafòa Statue auf den originellen Etiketten, entworfen im Jahre 1993 vom Grafikstudio Guardenti mit der dargestellten Skulptur des Bildhauers Guido Anton Muss,
Die Etikette der Lafòa Linie ist vom Jugendstil inspiriert und verbindet das Thema Wein und Kunst miteinander.

Fotos: © Albin Thöni

Die wichtigste Rebsorte der Kellerei ist der Chardonnay, nicht umsonst gilt die Kellerei Schreckbichl als "DIE Chardonnay Kellerei" in Südtirol. Die häufigste Rebsorte ist jedoch die Muskatellertraube, deren wichtigster Vertreter der "Pfefferer" ist, mit dem rassig-pfeffrigen Aroma nach Muskat und dem hohen Trinkgenuss, der ein fröhlich-spritziges Lebensgefühl versprüht und der nach der separaten Kelterung der Muskateller -Trauben erstmals im Jahre 1979 produziert wurde.
Unter der Führung des ehemaligen verdienstvollen Obmannes, zugleich Geschächftsführer und Winzer, Luis Raifer, ein Mann mit dem vorausschauenden Blick für das Wesentliche, für die Gegenwart und Zukunft, wurde die Kellerei in den achtziger Jahren eine Vorreiterin in der Qualitätsoffensive der Südtiroler Weinwirtschaft. Luis Raifer erkannte früh das Potential in Südtirol Weine hoher Qualität zu produzieren und dieser Anspruch hat ihn und die Kellerei Schreckbichl geprägt. Neue Rebsorten wurden eingeführt und das Lafóa -Pilotprojekt auf dem Weinberg des Obmannes Raifer begründet. Diese Linie steht heutzutage für den Inbegriff der Qualität der Kellerei Schreckbichl und macht diese ganz besonders, da das Projekt in stetigem Wandel begriffen ist. Jahr für Jahr sind die Lafòa Weine einen neue Herausforderung, vom Weinberg bis ins Glas. Zur Weinlinie "Lafóa" wurde im letzten Jahr ein Kurzfilm gedreht, der inzwischen die Aufmerksamkeit internationaler Kurzfilmfestivals erlangt hat und dessen Ziel es ist Emotionen zu vermitteln, ähnlich jenen, die ein exzellenter Wein bei den Weinkennern und Weinliebhabern auslöst.
Das Arbeiten im Einklang mit der Natur gilt nicht nur im Weinbau, sondern bezieht auch den Keller und die Gebäude mit ein. Im Sinne der ökologischen Nachhaltigkeit machen die Photovoltaikpaneele und das Wärmerückgewinnungs system die Kellerei seit dem Umbau 2009 zu einem guten Teil energie-autark.
Die Verkostung von 14 Weinen begann mit den berühmten drei Lagenweinen der Kellerei, den Weißburgunder Berg, den Merlot Riserva SIEBENEICH und den Lagrein Riserva GRIES.

Die Trauben für diese Weine stammen exklusiv aus der entsprechenden, genau abgegrenzten und definierten Lage: Seit dem Jahr 2019 ist der erste Schreckbichler Lagenwein, der Weißburgunder Berg, auf dem Markt.
Er ist der "Gebietsbotschafter" der historisch gewachsenen Weißburgunderlage. Es gelingt mit ihm nicht nur den Fußabdruck des Weinberges in den Most zu transferieren und ihm Struktur und Finesse zu verleihen, sondern er ist auch der am meisten angebaute Weißwein in der Gemeinde Eppan.
Während Alex, der Verkaufsleiter, die Weine aufschenkte, führte Martin, der Kellermeister, kompetent und voller Inbrunst in das Seelenleben seiner Weine ein, in die Frucht- und Beeren- Aromatik, Säurestruktur, Gerbstoffprofile und die Vinifikation, das perfekte Zusammenspiel zwischen Reife und Mineralität, Frucht und Säure, sowie Dichte und Eleganz. Das eingespielte Duo erklärte mit profunden Kenntnissen und schenkte der Reihe nach neun Weine aus der Lafóa Linie auf, darunter den Pinot Nero Riserva Lafóa 2018 und den Cabernet Sauvignon Riserva Lafóa 2017 und 2009 - die Hochkaräter - erstmals produziert im Jahre 1989. Der mit 30 ha wichtigsten Rotweinsorte der Kellerei, dem Pinot Nero, galt ein besonderes Augenmerk. Die Trauben stammen aus den besten Lagen: Schwarzhaus bei Girlan in Richtung Montiggl, sowie vom Kiechlberg unterhalb von Mazzon und ist ganz neu im Angebot: Er wurde für uns anteprima serviert (siehe Interview auf der nächsten Seite). >

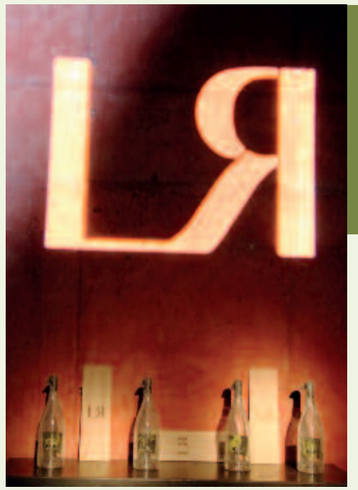
> Zu guter Letzt und zum krönenden Abschluss folgten drei LR, 2015, 2016 und 2017. Exklusive Weißwein-Cuvèe, die für Eleganz, Exklusivität, Raffinesse und für allerhöchste Weinqualität stehen und ein ganzheitliches Kunstwerk, eine Symphonie der Sinne, darstellen. Chardonnay, Weißburgunder und Sauvignon sind die Ingredienzien, die Komponenten des LR, die allesamt getrennt gekeltert werden. Nach einem Jahr beginnt der spannende Moment der Assemblage, der "Vermählung" der drei Rebsorten. Darauf folgt ein weiteres Jahr Reife in Eichenfässern und ein weiteres mit der Lagerung in der Flasche. Der LR, Inbegriff von Luxus - die Etiketten werden rigoros von Hand angebracht und jede Flasche wird von Hand numeriert - wertvolle Handarbeit von Anfang bis zum Ende - ist aus gutem Grund Luis Raifer gewidmet,

Die Geschichte des LR hat im Jahr 2009 mit dem "Projekt LR", der Auswahl geeigneter Weinberge, ja geradezu einzelner Rebzeilen und Rebstöcke begonnen. Nur Trauben von Spitzenlagen garantieren einen großartigen Wein, unterstrich der derzeitige Obmann Max Niedermayr in seiner Laudatio auf den LR im Mai 2019, bei der Präsentation des LR 2015 vor dem Who-is Who der Südtiroler Weinwelt.

Bereits der erste visuelle Eindruck des LR lädt zum Staunen ein: Die Flaschen sind in ein filigranes, silbriges Metallnetz gehüllt. Es soll auf den in kräftigem Strohgelb, bis golden leuchtenden Inhalt der transparenten Flaschen neugierig machen, deren jährlich sich änderndes Barock-Etikett sich innen befindet und durch den Wein hindurch schimmert. Mit anderen Worten: Die Ästhetik und der Inhalt des LR soll die Genießer dieses Weines ins Staunen versetzen, für Exzellenz und Finesse stehen und nicht zuletzt starke Emotionen vermitteln, so der Kellermeister Lemayr, der Schöpfer dieser geheimnisvollen Tropfen seit über 10 Jahren, für den auch Kleinigkeiten ausschlaggebend sind: Die Exposition des Weinberges, die Hangneigung, der Boden, der perfekte Erntetermin, die einzelnen Arbeitsschritte im Weinberg und im Keller. Fürwahr, die Verkostung glich einem feierlichen Hochamt, einer missa solemnis mit Weihrauch und Myrrhe, in unserem Falle besser mit dem Genießen von Weinen auf höchstem Niveau, allesamt Ausdruck von Eleganz und Finesse.

Ein dickes Dankeschön gilt der Kellerei Schreckbichl, die dem Vorstand der Sommeliervereinigung es ermöglicht hat den Abend zu genießen und zu zelebrieren. Auf der Heimfahrt glaubte ich noch lange als Nachhall den fruchtigen Hauch von exotischen Düften in der Nase und im Gaumen zu verspüren und in tollen Erinnerungen an die Degustation edler Weine schwelgen zu dürfen und nicht zuletzt an die geheimnisvolle Verhüllung und Enthüllung des LR, dessen "Packaging" ja die "Weiblichkeit an sich" symbolisieren soll. Mit Etiketten, wie jene des LR 2015, die Nymphen zeigen im Gefolge des Bacchus bzw. Dionysos, des Gott des Weines: Es zeigt eine Bacchantin, mythische Begleiterinnen und Kultanhängerinnen des Gottes Dionysos, traubenverliebt mit geröteten Wangen und Blätterranken im offenen Haar, mit entblößten nackten Armen und Schultern. Symbolträchtige Bilder für die Etiketten dieses besonderen Nektars, namens LR.

Selten hat man die Gelegenheit derartige Genussmomente zu erleben, mit einer Hommage an die Verführung und die Lebenslust.



Die **Qualitäts**offensive

Interview mit dem Kellermeister **Martin Lemayr** und mit dem Verkaufsleiter **Alex Ferrigato**.

DIONYSOS: ***Die Kellerei Schreckbichl präsentiert erstmals einen neuen Wein der Lafóa Familie: Den Blauburgunder Lafóa. Wie ist die Idee für diesen Wein entstanden und was steckt dahinter?***

Martin Lemayr: Lafóa ist ein Projekt, welches in den 1980er Jahren im Zuge der Qualitätsoffensive der Südtiroler Weinwirtschaft entstanden ist. Bis es dazu kam, leistete die Kellerei Schreckbichl jahrelange Qualitätsarbeit: beginnend mit der Analyse der Böden, der Bepflanzung neuer Rebsorten, der Qualitätsarbeit im Weinberg und im Weinkeller. Ähnlich verlief es nun auch mit der „Geburt" des Blauburgunder Lafóa: vor über 10 Jahren wurde dieses Qualitätsprojekt gestartet, mit dem Ziel die Sorte bis ins kleinste Detail zu analysieren, um die Qualität unserer besten Blauburgunder kontinuierlich zu steigern. Ähnlich wie vor 40 Jahren fing alles mit der Auswahl der geeigneten Weinberge an. Sechs Weinberge kristallisierten sich als die besten Blauburgunder Weinberge heraus. Diese befinden sich am Kiechlberg oberhalb von Auer und bei Schreckbichl oberhalb Girlan. Jeder dieser Weinberge hat unterschiedliche Vorzüge, welche zusammen etwas Großes formen. Ich vergleiche es gerne mit Gewürzen. Jede einzelne Komponente trägt dazu bei, dass ein Gericht in seiner Gesamtheit schmeckt.

Wie ging es weiter?

Martin Lemayr: Wir haben in den Jahren viele kleine Feinabstimmungen im Keller vorgenommen, welche zu diesem Ergebnis beigetragen haben: Die Trauben wurden vor der Gärung gekühlt, um die Fruchtnoten zu intensivieren. Ein Teil der Trauben wurde mit Stiel vergoren, dieser schenkt den vollreifen Trauben die nötige Knackigkeit, Spannung und Frische. Die Kontaktzeit mit der Maische wurde verlängert, um die Tannine zu verstärken. Die Holzauswahl wurde gründlich studiert, so wurden verschiedene Weinpartien in Barriques verschiedener Hersteller ausgebaut und kontinuierlich verkostet, um herauszufinden welches am besten passt. All diese Maßnahmen, so klein sie auch erscheinen mögen, haben dazu geführt, dass wir Schritt für Schritt, Jahr für Jahr, die Qualität weiter steigern konnten, bis diese schlussendlich „Lafóa Niveau" erreicht hat und wir uns entschlossen haben einen Blauburgunder Lafóa zu produzieren.

Wie würdest Du den Blauburgunder Riserva Lafóa 2018 charakterisieren?

Martin Lemayr: Es ist sicherlich ein sehr charaktervoller Wein. Dies liegt vor allem daran, dass der Großteil der Trauben aus Girlan stammt. Die Böden dort sind Moränenschuttböden aus Porphyr- und Dolomit Gestein. Diese werden ergänzt aus Trauben aus dem typischen Blauburgunder Gebiet oberhalb von Auer am Kiechlberg, wo wir lehm- und kalkhaltigen Schotterboden finden. Dieser Anteil verleiht dem Wein die runde Note. Der Blauburgunder Lafóa orientiert sich an den kräftigen Blauburgundern aus dem Ursprungsgebiet Burgund. Dieser Blauburgunder ist definitiv kein Schmeichler. Ein großer Wein darf auch Ecken und Kanten haben und soll zeigen, wo er herkommt.

Welchen Stellenwert hat die Rebsorte Blauburgunder bei der Kellerei Schreckbichl?

Alex Ferrigato: Einen ganz wichtigen Stellenwert. Es ist mittlerweile unsere wichtigste Rotweinsorte und wird auf ca. 10% unserer Rebfläche angebaut. Mit Blauburgunder haben wir in den Jahrzehnten eine Kompetenz aufgebaut und können dadurch sehr gut ausdrücken, was wir in unseren Weinen suchen: Eleganz und Finesse. Umso mehr freut es mich nun, dass wir es geschafft haben diese Rebsorte in die Lafóa Familie aufzunehmen. Lafóa ist ein Qualitätsversprechen an den Konsumenten. Alle Lafóa Weine sind Charakterweine mit einer sehr großen Langlebigkeit. Auch der Blauburgunder Riserva Lafóa erfüllt nun dieses Versprechen. Darauf bin ich sehr stolz.

Woher stammt der Name Lafóa?

Alex Ferrigato: Der Name Lafóa kommt vom Weinberg Lafóa, in dem in den 1980er Jahren das große Schreckbichler Qualitätsprojekt gestartet ist. Der langjährige Schreckbichler Obmann und allseits verdienstvolle Südtiroler Weinpionier Luis Raifer hat dieses federführend in seinem Weinberg Lafóa entwickelt und umgesetzt. So wurde der Name des Weinberges zu einem Lafóa-Gedanken, der Schritt für Schritt weiterentwickelt wurde. Heute ist der Name Synonym für Weine allerhöchster und kompromissloser Qualität: Der Lafóa-Qualität.

Was hat es mit dem Etikett des Lafóa auf sich?

Alex Ferrigato: Alle Lafóa Weine tragen ein edles, sehr künstlerisches Etikett. Dieses wurde vom Grafikstudio Guardenti in Lucca entworfen und zierte im Jahre 1993 erstmals die Flasche des Cabernet Sauvignon. Die dargestellte Skulptur des Künstlers Guido Anton Muss verkörpert den „guten Geist Natur" und ist Sinnbild der Mutter Erde, welche das Wachstum der Pflanzen und Tiere beeinflusst. Kleinlebewesen des Erdreichs umgeben die Säule, die sich nach oben dem Sonnenlicht öffnet. Das Etikett ist zweifelsohne vom Jugendstil inspiriert und verkörpert das Schöne. Es soll dazu inspirieren jeden Moment unseres Daseins bewusst zu erleben. Wie eben beim bewussten Genuss eines Glases unserer Lafóa Weine.

Wie viele Flaschen werden abgefüllt und wohin erfolgt der entfernteste Absatz?

Alex Ferrigato: Es werden mittlerweile ca. 100.000 Flaschen der Lafóa-Weine abgefüllt. Die genaue Menge hängt natürlich immer vom Jahrgang ab, denn nur allerhöchste Traubenqualität wird zu Lafóa verarbeitet. Mittlerweile sind die Lafóas weltweit zu finden. Die entferntesten Länder sind unter anderem Neuseeland, Australien, Japan und die Niederländische Antillen, wo die Lafòa Weine genossen werden.

● Interview: Albin Thöni

„Die **tiefe Liebe** zur Natur“

Die **Kellerei Tramin** zählt 310 Mitglieder und produziert 1,9 Millionen Flaschen pro Jahr. Die Weine sind aufgeteilt in zwei Etikettenfamilien: die Klassischen Weine und die Selektionen.

● VON MARIA KAMPP

Der Frühling steht bereits in den Startlöchern, draußen im Weinberg geht der Rebschnitt in die Schlussphase. Wir freuen uns über eine Einladung in die Kellerei Tramin und sind neugierig auf die Raritäten und Kostbarkeiten, die uns Kellermeister Willi Stürz kredenzen wird.

Aufs Herzlichste begrüßt von Obmann Leo Tiefenthaler, durften wir uns von Willi zunächst den Keller zeigen lassen. Anschließend nahmen wir im Nussbaumersaal Platz, um zu verkosten, was Weinberge und Keller in die Flasche gezaubert haben. Gegründet im Jahr 1898, zählt die Kellerei Tramin heute 310 Mitglieder, die zusammen insgesamt 260 Hektar Anbaufläche bewirtschaften. Die Weinberge sind eingebettet zwischen die Gemeinden Tramin, Neumarkt, Montan und Auer. Sie liegen auf einer Meereshöhe zwischen 250 und 850 Metern und werden vom Roen behütet, die mit 2116 Metern wichtigste Erhebung der Mendelkette. Der Roen bewirkt gerade in den direkt darunter liegenden Rebhügeln ein einzigartiges Zusammenspiel von Wärme und Kälte. Die so entstehenden Mikroklimata beeinflussen die Qualität der Traminer Weine entscheidend, so Kellermeister Willi Stürz.

Willi Stürz ist seit über 25 Jahren Schwungrad und Stütze der Kellerei. Geboren und aufgewachsen in Tramin, bringt er in seiner Arbeit täglich aufs Neue seine Verbundenheit mit dem Ort, dessen Kultur und den Menschen zum Ausdruck. Getrieben von seiner Leidenschaft für den Wein, gilt Willis Streben kompromisslos der Qualität.

Die Kellerei produziert durchschnittlich 1,9 Millionen Flaschen pro Jahr. „Für die Menschen in Tramin ist die tiefe Liebe zu Landschaft und Natur entscheidend“, so Obmann Leo Tiefenthaler. „Nachhaltiges Arbeiten steht im Vordergrund, im Weinberg wie im Keller. Wir achten auf gesamtheitliche, umweltschonende Produktionsprozesse: kurze, effiziente Arbeitswege sowie eine schonende Bearbeitung von Böden und Reben.“

Die Stärke der Genossenschaft liege in ihrer vernetzten Struktur, so Willi Stürz. Die große Zahl an Mitgliedern garantiere eine individuelle, intensive Weingartenarbeit und punkgenaue Lese bei optimaler physiologischer Reife. Und Verkaufsdirektor Wolfgang Klotz ergänzt: „Ergänzt wird diese Sorgfalt durch Willis reiche Erfahrung und Umsichtigkeit. Das alles erschafft die Grundlage für die gleichbleibend hohe Qualität unserer Weine.“

Fotos: ©Albin Thöni

Die Weine der Kellerei Tramin sind aufgeteilt in zwei Etikettenfamilien: die Klassischen Weine und die Selektionen. „Jede einzelne Flasche spiegelt in unterschiedlicher Intensität die Individualität und die Einzigartigkeit unseres Gebietes wider“, betont Verkaufsdirektor Wolfgang Klotz. „Unsere Weine verkörpern die Eleganz und die unvergleichlichen Aromen eines einzigartigen Terroirs. Sie erzählen die Geschichte einer jahrhundertealten Winzerkultur, die seit alters her mit unseren Bergen, der Natur und ihren Rhythmen verbunden ist.“

Verkostung der Weißweine

Den Auftakt bildet der Weißburgunder Moriz 2019. Die Trauben stammen aus den hohen Lagen von Söll. „Hier kann der Weißburgunder gut ausreifen“, so Willi Stürz. Zu 25 Prozent im großen Holzfass, der Rest im Stahl ausgebaut, beweist der Moriz eine sehr gelungene Mischung aus Frische und Komplexität. Weiter geht’s mit dem Pepi 2019, ein Sauvignon Blanc, der ein Jahr im großen Holzfass verbracht hat und eine vielschichtige Aromatik zeigt. Seine Cremigkeit und Ausbalanciertheit gefallen uns sehr.

Nun wird es Zeit für die Selektionslinie. Der hellgoldene Stoan 2019 stammt aus der Lage Söll auf 500 bis 600 Metern Höhe. Frisch und elegant mit Aromen von Steinobst, weißen Blumen und feinen Gewürzen, ist die Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer und Weißburgunder ein ausgezeichneter Speisenbegleiter. Sein älterer Bruder Stoan 2013 begeistert uns mit komplexen Reifenoten, seiner Saftigkeit sowie einem großartigen Trinkfluss.

Der Unterebner 2019 zeigt uns dann, wozu ein Pinot Grigio in der Lage ist. „Leider ist der Pinot Grigio oftmals als Modesorte verschrien“, so Willi Stürz. „Dabei liefert er großartige Qualität, wenn man mit Sorgfalt und Leidenschaft arbeitet.“ Der Most vergor langsam und teilweise in Tonneaux, der Ausbau erfolgte im großen Holzfass und zum kleinen Teil in Tonneaux auf der Feinhefe. In der Nase schenkt uns der Unterebner frische und elegante Noten von Heu und Birne sowie würzige Aromen von Tabak, Vanille und einen Hauch Weihrauch. Dass der Pinot Grigio auch ein hervorragendes Alterungspotenzial besitzt, stellt der Unterebner 2008 eindrucksvoll unter Beweis. Er beglückt uns mit Reife, einer tollen Eleganz, enorm viel Fülle und Lebendigkeit.

> „Die Böden tragen maßgeblich zur unvergleichlichen Persönlichkeit unserer Weine bei.“
>
> *Willi Stürz*

Wir dürfen drei Jahrgänge des Troy verkosten. Der Troy ist ein Chardonnay Riserva, die Trauben stammen aus zwei ausgewählten Weinbergen in Söll, die zu den ältesten Chardonnaylagen der Kellerei gehören. Den Troy gibt es seit 2015, auf die Lese folgt eine Ganztraubenpressung. Vergärung und biologischer Säureabbau finden in Barriques statt. Nach elf Monaten auf der Feinhefe im Barrique verweilt der Wein für weitere 22 Monate in kleinen Edelstahltanks. Der Troy 2017 besticht mit einem intensiven Goldgelb und zart-blumigen und zitrusartigen Nuancen sowie mit einem Hauch von Exotik und feinen Röstaromen. Sein um ein Jahr älterer Bruder ist kraftvoller und ausgestattet mit spürbarem Gerbstoff, jedoch ebenfalls filigran. „Man soll den alpinen Charakter dieses Chardonnays spüren“, so Willi Stürz. Der Troy 2015 ist elegant und finessereich, seine ausgeprägte Frische eingebettet in eine tolle Mineralik.

Verkostung der Rotweine

Wir wenden uns den Rotweinen zu. Auf den Marjon Riserva 2018 folgt der Blauburgunder der Selektionslinie Maglen Riserva 2018. Für 12 Monate in Barriques ausgebaut, verbringt der Maglen weitere >

„Unsere Weine verkörpern die Eleganz und die unvergleichlichen Aromen eines einzigartigen Terroirs. Sie erzählen die Geschichte einer jahrhundertealten Winzerkultur.“

Wolfgang Klotz

> sechs Monate in großen Eichenholzfässern. Auf die Abfüllung folgt eine Flaschenlagerung von mindestens sechs weiteren Monaten. In der Nase erinnert der Maglen an Weichselkirschen, Waldfrüchte und Orange, unterlegt von dezent feinen würzigen Noten. Am Gaumen entfaltet er eine feine Frucht mit salziger Frische. Feingliedrig und elegant, ist der Maglen zugleich kraftvoll und langanhaltend mit einer angenehm fruchtigen Tanninstruktur.
Die Trauben für den Urban Lagrein Riserva stammen aus dem historischen Lagreinanbaugebiet in Neumarkt. Das Alter der Reben beträgt bis zu 100 Jahre! Für 12 Monate in Barriques und sechs Monate im Betonfass ausgebaut, besticht der Urban 2018 mit blumigen und fruchtigen Noten. Ebenfalls gut strukturiert, voll und samtig zeigt sich der Urban 2009. Überraschend ausgeprägt noch seine Frucht und fabelhaft das Trinkvergnügen!
Beim Loam handelt es sich um eine Cuvée Riserva aus Cabernet Sauvignon (40 Prozent), Cabernet Franc (25 Prozent) und Merlot (35 Prozent). 12 Monate lang in Barriques ausgebaut, verbringt er sechs weitere Monate im großen Holzfass. Intensiv rubinrot, etnfaltet der Loam 2018 fruchtig-herbe Aromen von wilder Kirsche, schwarzer Johanissbeere und dunkler Schokolade. Der Loam 2011 wirkt geradezu jugendlich, mit feinen kräuterigen und ätherischen Noten. Am Gaumen zeigt er neben Aromen von Zedernholz und Dörrobst eine schöne Frische und elegant eingebundenen Gerbstoff. Spannend ist der feine Druck am Gaumen. Da drängt sich unweigerlich die Frage nach dem Einfluss des Bodens auf. „Die Böden tragen maßgeblich zur unvergleichlichen Persönlichkeit unserer Weine bei“, so Willi Stürz.
Sie bestehen im Untergrund aus Porphyr, also vulkanischem Urgestein, darüber liegt eine bis zu zwei Meter hohe Schicht aus Lehm und Dolomitkalk und dazwischen immer mal wieder Schotter. Somit seien die Böden geradezu prädestiniert, den Trauben Komplexität und Struktur zu verleihen. „Der tiefe Porphyr beschert den Weinen eine feine Mineralik und Eleganz, die sich oft erst im Alter bemerkbar macht. Besonders sichtbar wird dies auch bei unseren gereiften Gewürztraminern.“ Womit wir beim Thema wären, denn nachdem wir solch ausdrucksstarke Weiß- und Rotweine verkosten durften, folgt nun Teil Drei unseres Abends, ein von einer ganzen Palette Gewürztraminern begleitetes Abendessen.

Gewürztraminer – ein Speisenbegleiter par excellence

Tramin und der Gewürztraminer gehören selbstredend zusammen. Am südlichen Ende der Kalterer Sees gelegen, darf sich Tramin als Wiege des Gewürztraminers bezeichnen, war die Sorte doch bereits vor etwa eintausend Jahren in und um Tramin verbreitet und erhielt hier ihren Namen. Der „Traminer“ zählt zu den ältesten Rebsorten der Welt und gilt als genetischer Vorfahre einiger wichtiger Rebsorten, zum Beispiel von Cabernet Sauvignon und Sauvignon Blanc. Die Kellerei Tramin widmet dem Gewürztraminer stolze 57 Hektar Rebfläche, dies sind rund 22 Prozent der Gesamtrebfläche der Kellereigenossenschaft. Es verwundert daher nicht, dass sie gleich sechs unterschiedliche Gewürztraminer im Programm hat! Der Gewürztraminer braucht ein alpin-mediterranes Klima und findet in und um Tramin geradezu idealtypische Bedingungen vor: Wärme und Sonne zum Reifen sowie die Abkühlung in der Nacht, um seine fruchtige Frische und unverwechselbare Aromatik herauszubilden. Der Gewürztraminer liebt warme, kalkreiche, lehmige Böden in Hanglage. Kein Wunder also, dass er sich genau hier wohlfühlt! Südtiroler Gewürztraminer unterscheidet sich von Gewürztraminern aus anderen Teilen der Welt durch die Eleganz und Frische, die von den Höhenlagen herrühren. Trocken ausgebaute Gewürztraminer besitzen hier eine lange Tradition.
Dass sie dies zu wunderbaren, eleganten Speisenbegleitern macht, stellte die Kellerei an diesem Abend mit Leichtigkeit unter Beweis. Die von Armin Pernstich vom Ansitz Romani in Tramin gezauberten Speisen entpuppten sich als grandiose Gefährten der Traminer und einiger Elsässer Gewürzer.
Mit ihren betörenden Düften, vielschichtigen Aromen, ihrer Frische, Würze und Eleganz machten die Traminer Vertreter die Speisen-Wein-Anpassung zu einem echten Erlebnis. Parallel aufgeschenkt und ergänzt durch einige Gewürztraminer der Domaine Albert Mann im Elsass, durften wir feststellen, dass Gewürztraminer sich nicht nur ausgezeichnet mit Südtiroler Bauernspeck verträgt, sondern auch mit anderen Köstlichkeiten eine großartige Symbiose eingeht, zum Beispiel mit Ziegenfrischkäseravioli, Safranrisotto mit Lakritze und Austern mit Meerrettich und Essig. „Der Gewürztraminer ist der perfekte Speisenbegleiter“, zeigt sich Willi Stürz überzeugt und wir durften ihm uneingeschränkt zustimmen.

„Für die Menschen in Tramin ist die tiefe Liebe zu Landschaft und Natur entscheidend.“

Leo Tiefenthaler

Der Selida 2019 bestach mit seiner Frische und Saftigkeit, während die Nussbaumer 2016 und 2019 sich intensiv und tiefgründig zeigten. Unzählige Male ausgezeichnet und prämiert, ist der Nussbaumer kraftvoll und trotzdem unverkennbar elegant. In kleinen Edelstahlfässern vergoren, wird der Nussbaumer in ständigem Kontakt mit der Feinhefe ausgebaut. Nach der Abfüllung genießt der Nussbaumer eine Flaschenlagerung von mindestens drei weiteren Monaten. Der gesamte Ausbau beträgt also nicht weniger als 14 Monate. Leuchtend goldgelb, offenbarten die Nussbaumers ein wahres Kaleidoskop an Aromen: Rosenblätter sowie würzige Blüten, reife exotische Früchte, Quitten, Melonen und Zitrusessenzen. Würzige Noten von Ingwer, Safran, Gewürznelken, Zimt und Muskatnuss entfaltet ein echtes Aromafeuerwerk. Am Gaumen bgeistert uns die körperreiche Aromatik, kombiniert mit feinwürziger Saftigkeit, der Abgang erschien beinahe endlos.
Der Epokale, Gewürztraminer Spätlese 2013, zeigte eindrucksvoll, wozu der Gewürztraminer fähig ist, wenn man wie Kellermeister Willi Stürz die Grenzen neu definiert. Erschaffen im Geiste einer längst vergangenen Epoche, besitzt der Epokale wahrnehmbaren Restzucker und ist daher ein idealer Speisenbegleiter. Um seine Persönlichkeit bestmöglich zu entwickeln, reift er sieben Jahre lang im Dunkeln des Stollen von Ridnaun am Schneeberg auf über 2000 Metern Höhe. Als erster italienischer Weißwein mit 100 Parker Punkten ausgezeichnet, hat er bereits Weingeschichte geschrieben (siehe Bericht auf der nächsten Seite).
Das Finale bildete der Terminum Spätlese 2009, die edelsüße Version des Gewürztraminers aus edelfaulen Trauben. Die Trauben aus Lagen bei Söll wurden Mitte Dezember geerntet und einer zwölfstündigen Maischestandzeit unterzogen. Die Vergärung und der Ausbau erfolgten in Barriques. Die besonderen Bedingungen während der Reifephase schafften ideale Voraussetzungen für die Botrytis Cinerea (Edelfäule) und machen den Terminum zu einem großartigen Begleiter von Desserts und Blauschimmelkäse. Der sortentypische Rosenduft vermählte sich eindrucksvoll mit Aromen von Vanille, Honig und Trockenfrüchten. Im Gaumen besticht der Terminum durch seinen voluminösen Körper und seine perfekt abgestimmte Balance zwischen Restzucker, Alkohol und Säure. Eine echte Rarität!
Die Dionysos-Redaktion bedankt sich bei der Kellerei Tramin für die großartige Verkostung und den inspirierenden Abend.

La **Grande** Dame

Der Ausnahme-Gewürztraminer **„Epokale“** Spätlese. Sieben Jahre „Dornröschenschlaf“ im tiefen Bergwerk-Stollen.

● VON ALBIN THÖNI

Tramin und Gewürztraminer: Ein Gebiet und zwei Gesichter mit dem geschichtsträchtigen, identitätsstiftenden Ort und der weltbekannten Rebsorte. Dem Gewürztraminer galt immer schon die besondere Leidenschaft, sozusagen das „Herzblut“ der Kellerei von Tramin, die mit der jahrzehntelangen, intensiven Beschäftigung mit den Eigenheiten dieser in Südtirol autochthonen Rebsorte große Kompetenz und Erfahrung erworben hat. Die Genossenschaft genießt international den Ruf hochkomplexe Weine aus dieser Rebsorte zu kreieren. Gleich sechs verschiedene Spielarten des Gewürztraminers füllt die Kellerei ab: von trocken ausgebauten bis hin zu Weinen aus edelsüßen Trauben, welche erst im Dezember geerntet werden. Die wichtigsten davon zählen zu den absolut höchstbewerteten Weißweinen Italiens, etwa der Terminum (ab dem Jahre 1998, zuletzt 2016) oder die Südtiroler Gewürztraminer-Ikone, der Nussbaumer - der Champion, der Abonnent auf die nationalen und internationalen Auszeichnungen.

Aber mit dem Epokale hat die Kellerei eine alte Spielart im Geiste einer längst vergangenen Epoche wiederbelebt: „Epokale“ ist ein Wein von barocker Pracht und zeitloser Schönheit, ein Kunstwerk in der Flasche. Die Trauben für den Epokale, die Ende Oktober geerntet werden, stammen von alten Rebstöcken aus zwei der ältesten Anlagen rund um den geschichtsträchtigen Nussbaumerhof in der Lage Söll, -der Namensgeber des Nussbaumer- einem der ältesten Weinhöfe in Tramin, auf 450 Meter Seehöhe. Die Riede blickt auf eine lange Geschichte zurück. Die Weine, die hier entstanden, wurden bereits im Mittelalter von Minnesängern besungen. Damals war Tramin wohl der bekannteste Weinort im gesamten Alpenraum (siehe Dionysos 2, Juni 2019, S. 40 - 41: „…do wechst der Tramyner“).

Das Projekt für den Epokale entstand aus der Entscheidung heraus sein Alterungspotential zu beweisen, einen geeigneten Lagerungsort am Berg zu suchen und ihm eine sieben Jahre lange Flaschenreifung im 4000 Meter tiefen, verlassenen Bergwerkstollen im Ridnauntal bei Sterzing zu gönnen. Dort, im höchst gelegenen Bergwerk Europas auf 2.000 m Höhe, findet der Wein geradezu ideale Klima- Bedingungen bei konstant 11 Grad Lufttemperatur, gleichmäßiger sehr hoher Luftfeuchtigkeit, immerwährender Dunkelheit und Stille.

„Mit dem Gewürztraminer Epokale wollen wir zeigen, welche grandiosen Möglichkeiten in unserer Lieblingssorte steckt“, freut sich Wolfgang Klotz, Verkaufsleiter der Kellerei Tramin.

Das lange Warten auf den ersten Jahrgang 2009 hat sich auf Anhieb gelohnt. „Epokale 2009 ist eine noble Grand Dame, die nach Rosenblüten und Lavendel duftet, nach reifen exotischen Früchten, Litschi und Honigmelone, würzige Noten von getrockneten Kräutern, Gewürznelken, Ingwer und Safran, Zimt und Muskatnuss. Zur ausgeprägten Aromatik gesellt sich eine Saftigkeit mit salziger Mineralik, die den Wein körper- und extraktreich, aber zugleich auch elegant und anmutig mit enormem Tiefgang macht. Die feine, wahrnehmbare Restsüße um 107 g/l harmoniert mit der milden Säure und einem unendlich langen Abgang. Epokale passt perfekt zu Blauschimmelkäse, zu rotgeschmiertem

Fotos: ©Albin Thöni

Käse, wie Appenzeller, Taleggio und Tilsiter, und er ist der ideale Speisenbegleiter zu scharf gewürzten Gerichten, wie Wildfleich mit Birne und alpinen Kräutern. Nicht zuletzt zu den typischen , nicht übertrieben süßen Desserts, zu Apfelstrudel, Marillen-und Zwetschgenkuchen und zum Kaiserschmarrn“, so das gemeinsame, enthusiastische Resümee des Kellermeisters und des Verkaufsleiters.

Den zwei „Bergrettern“ Willi und Wolfgang hat, nach dem kräftezehrenden Aufstieg aus dem tiefen Stollen, der Epokale jedoch zu „Milch-Muas mit Rhabarberkompott“, das ihnen die Hotelierin im Ridnauntal aufgetischt hat, einen bleibenden Eindruck hinterlassen.

„Die erste Verkostung hat gezeigt, dass Epokale im Berg langsamer reift. Der Wein präsentiert sich unglaublich vielschichtig und frisch. Trotz seiner langen Lagerung steht der Wein noch am Anfang seiner Entwicklung. Er hat das Potential für Jahrzehnte der weiteren Reifung“: so lauteten die weiteren, tiefschürfenden Eindrücke vom Schöpfer des Epokale, Willi Stürz, bei der „Bergung“ des Epokale 2009 im vier KM tiefen Stollen. Willi Stürz war schon als junger Önologe von der mit Tramin historisch verwurzelten Rebsorte Gewürztraminer fasziniert. Der Epokale trägt durch und durch die „Handschrift“ seines Schöpfers und ist das Ergebnis der hingebungsvollen Arbeit vom Kellermeister, einem echten Traminer, der seit dem Jahre 1991 als Chef-Önologe das Zepter nicht nur im Keller von Tramin führt. Er ist wahrlich getrieben von der Leidenschaft für den Traminer Wein und vom unermüdlichen Streben nach Perfektion. Er garantiert in diesem Sinne und dank der strengen Leitlinien für die Arbeit der Winzerfamilien in den Weinbergen auch die ehrgeizigen Voraussetzungen für die hohe Qualität aller Weine, Jahr für Jahr, die in der Kellerei Tramin produziert werden (siehe Dionysos 2, Juni 2020, S. 34 - 35 und Dionysos 3, Sept. 2018, S. 31: „Epokale im Olymp“). Willi Stürz wurde nicht von ungefähr bereits im Jahre 2004 als „miglior enologo d’Italia“ ausgezeichnet: Châpeau!

Der Epokale wurde vom Weinführer der italienischen Sommeliervereinigung, VITAE, mit der höchsten Punktezahl „4 viti = vier Reben“ ausgezeichnet, so der Epokale 2009 (Weinführer VITAE 2018 , S. 690), der Epokale 2010 (im VITAE 2019, S. 704), und der Epokale 2012 (im VITAE 2020, S. 704). Im Jahre 2018 wurde die Kellerei Tramin sogar vom Präsidenten der italienischen Sommeliervereinigung, Antonello Maietta, mit dem Sonderpreis, dem premio d’eccellenza, ausgezeichnet als Ausdruck der Anerkennung für die Verdienste der Kellerei und für ihre das Territorium charakterisierenden Weine. Auf dem nationalen Sommelierkongress im Kursaal von Meran im Herbst 2018 wurde dem Obmann Leo Tiefenthaler und dem Kellermeister Willi Stürz der Preis in Form eines Stiefels, das Weinland Italien symbolisierend, vor hunderten Sommeliers aus ganz Italien vom Präsidenten Maietta und der Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung, Chris Mayr, in feierlicher Form überreicht.

Der Epokale 2009 wurde sogar als erster Weißwein Italiens und somit auch von Südtirol vom renommierten Weinführer Robert Parker bzw. im Magazin „The Wine Advocate“ mit der höchst möglichen, also 100/100 Punktezahl, ausgezeichnet. Für den Kellermeister Willi bedeutet dies in seiner ersten Stellungnahme eine große Genugtuung und tiefempfundene Zufriedenheit, sozusagen der „Ritterschlag“ zum Kellermeister und eine weitere Motivation und Bestätigung auf diesem bewährten Wege weiter zu schreiten, zum Wohle der gesamten Kellerei Tramin.

In den letzten Jahren wurde die Kellerei Tramin von der Redaktion des deutschen Fachmagazins „Meininger –Weinwirtschaft“ nicht nur einmal zur besten Kellerei Italiens gekürt, wozu der EpokaleGewürztraminer wesentlich beiträgt.

Zum beeindruckenden Abschluss unseres Besuches in der Kellerei wurde ein großzügiges Gewürztraminer Degustationsmenü serviert mit sechs Gewürztraminern, zwei davon aus dem Elsass und dem krönenden Abschluss, dem Epokale Gewürztraminer Spätlese 2013, angepasst an das vorzügliche Menü, aufgekocht von Armin Pernstich und seinem Team vom Ansitz Romani -Tramin.

Ein toller Abend mit einer unvergesslichen und erlebnisreichen Weindegustation, der den Zauber der Düfte zu enthüllen und die Herzen zu öffnen vermochte, und die dem Vorstand der Sommeliervereinigung in guter Erinnerung bleiben wird.

Lagrein, Syrah & Teroldego

Ihre Gemeinsamkeiten und **Besonderheiten**.

● VON STEPHAN FILIPPI*

Lagrein, Syrah und Teroldego sind 3 Rotweinsorten, die einen festen Platz in der Weinwelt haben. Noch immer ranken sich um sie jedoch eine Reihe von Mythen. Zeit, einen ausführlichen Blick auf die aktuelle Faktenlage zu werfen: die Genetik, die Verbreitung und die jeweiligen Charakteristiken unter Berücksichtigung der nationalen und internationalen Besonderheiten.

Nähern wir uns zunächst den Verwandtschaftsverhältnissen zwischen Lagrein, Syrah und Teroldego an, also der Frage, ob sie aus derselben Familie stammen. Wenn man von Verwandtschaft spricht, geht es dabei selbstverständlich um Gene. Dabei muss man jedoch festhalten, dass im Weinbau erst seit den 1990er-Jahren aktuelle genetische Analysemethoden zum Einsatz kommen, sprich die so genannte Polymerase-Kettenreaktion kurz PCR. 1997 etwa wurden damit erstmals die verwandtschaftlichen Verhältnisse zwischen Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bzw. Sauvignon Blanc nachgewiesen.

Die Stammbäume der Sorten

Mittlerweile liegen bezüglich einer Vielzahl von Sorten, rund 1600 von weltweit über 6000, genaue Untersuchungen der Erbmasse vor. So lassen sich die Stammbäume von Lagrein, Syrah und Teroldego weitestgehend rekonstruieren. Der genetische Abgleich der Sorte Lagrein zeigt deren Verwandtschaft 2.Grades zum Blauburgunder. Dureza, eine autochthone Sorte aus dem Norden des südfranzösischen Départements Ardèche auf der orographisch rechten Seite der Rhone steht zum Lagrein ebenfalls in einem Verwandschaftsverhältnis 2. Grades. Auch die Beziehung zwischen Teroldego und Lagrein scheint mittlerweile geklärt. Der Teroldego ist gemäß dem heutigen Erkenntnisstand ein Elternteil des Lagrein. Letzterer also ein direkter Abkömmling des Teroldego. Ebenso wie der Marzemino, der zum Lagrein in einem direkten Geschwisterverhältnis steht. Offen ist derzeit noch, wer der zweite Elternteil des Lagrein ist. Teroldego und Dureza sind Vollgeschwister, während der Teroldego – ebenso wie der Lagrein - zum Blauburgunder in einem 2. Verwandschaftsgrad steht. Ebenso stellte sich heraus (Vouillamoz und Grando, 2006), dass die Sorte Syrah ein direkter Dureza-Sprössling ist. Auch die Frage nach der Mutter des Syrah ist mittlerweile geklärt: Es ist Mondeuse Blanche, eine autochthone Weißweinsorte der französischen Region Savoyen. Daraus ergibt sich, dass Syrah und Teroldego 2. Grades miteinander verwandt sind, Syrah und Lagrein hingegen „nur“ 3. Grades.

Der Teroldego: Weniger Ernte ist mehr

Nachdem die verwandtschaftlichen Zusammenhänge größtenteils geklärt sind, nehmen wir nun die einzelnen Sorten etwas näher unter die Lupe, beginnend mit dem Teroldego. Dabei handelt es sich um eine sehr alte Traubensorte des nordöstliche Trentino, die bereits 1480 erstmals namentlich genannt wurde. Erste Aufzeichnungen über Pflanzungen der Sorte in Mezzolombardo stammen aus den Jahren um 1540. In der Rotaliana-Ebene wird der Teroldego gemäß vorliegender Dokumentation seit über 100 Jahren angebaut. Die Anbaufläche der Sorte liegt italienweit bei rund 690 Hektar, Grand-Cru-Zonen für Teroldego finden sich heute in Campo Rotaliano auf sandigen, alluvialen Böden auf 230 Metern Meereshöhe in der Nähe der Etsch. Der Wein zeigt eine undurchsichtige, dunkle Farbe, ein weiches Tannin und Aromen von reifen, frischen Kirschen, Holznoten aber auch krautig, würzigen Aromen. Eine erhebliche Rolle für das Erreichen einer guten Qualität spielt die Reduktion der Erntemenge. Mittlerweile wird die Sorte auch über Italien hinaus vergleichsweise kleinflächig angebaut, zum Beispiel in Kalifornien. An der dortigen Central Coast baut ein Dutzend Produzenten auf insgesamt 40 Hektar Teroldego an. Die Teroldego-Weine „made in Kalifornien“ tendieren dazu, eher schwer zu werden. Bei geringer Erntemenge lassen sich sehr gute Weine mit einem langen Lagerpotenzial herstellen. Davon unterscheidet sich der Teroldego, der in Australien angebaut wird – offiziell seit dem Jahr 2008. Das Qualitätsspektrum reicht dort von exzellent bis fehlerhaft. Hervorzuheben ist der Teroldego von Michelini, der bereits mit dem ersten Jahrgang (2010) die „Australian Alternative Varieties Wine Show“ gewann. Im Normalfall weisen australische Teroldego-Weine einen mittleren Körper, eine dichte, aber helle Farbe, einen hohen Säuregehalt und relativ wenig Alkohol auf.

Der Syrah: Es kommt auf die Anbauzone an

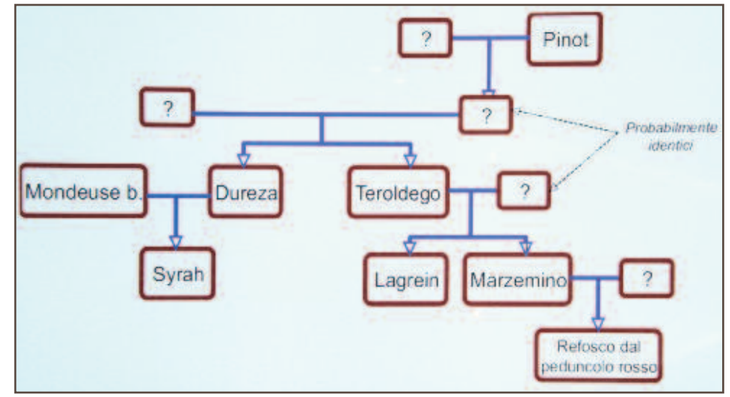
Die Anfänge des Syrah liegen in der französischen Region Rhone Tal - Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône. Dort, und als Shiraz in Australien, wurde er bis Anfang des 20. Jahrhunderts hauptsächlich angebaut. Aufgrund seiner außerordentlichen Resistenz gegenüber klimatischen Widrigkeiten gedeiht der Syrah/Shiraz sowohl in kalten als auch in warmen Klimazonen. Die weltweite Anbaufläche der Sorte liegt aktuell bei 70.000 Hektar in Frankreich (Cotes du Rhone: Cornas, Hermitage, St. Joseph, Cote-Rotie) und 50.000 Hektar in Australien (Barossa, McLaren Vale, Limestone Coast), dazu kommen rund 9.500 Hektar in den USA (Paso Robles, Santa Barbara, Napa, Sonoma, Columbia Valley) und über 5.300 Hektar in Italien (Toskana und Sizilien). Weitere Anbaugebiete finden sich in Spanien, Argentinien, Chile und Südafrika. Die Anbauzone ist ganz entscheidend für den Geschmack und die Ausprägung der Weine. Der französische Syrah ist durch eine dichte, kräftige Färbung gekennzeichnet. Die herzhaft, pfeffrigen Weine sind trocken und verfügen über eine gute Säure. Darüber hinaus sind sie mineralisch mit einem markanten Tannin. Eine Ausnahme unter den französischen Syrahs bilden jene von der Cote Rotie. Diese Weine weisen eine eher hellere Farbe und komplexere Aromen auf. Sie sind etwas parfümierter und weniger rauchig sowie weniger tanninhaltig. Die besten italienischen Syrahs aus dem Norden orientieren sich an den preisgekrönten Weinen der Cote du Rhone, mit einem beinahe wilden Charakter sind sie sehr reich an fruchtigen Noten wie schwarze Johannisbeere, Bromberen und Dörrpflaume. In Sizilien en entwickeln sie eine hohe Komplexität, eine dichte Tanninstruktur und einen würzigen Geschmack nach Waldfrüchten, Kakao, Kaffee und Lakritze. Wenn wir die europäischen und die australischen Weine dieser Sorte ganz allgemein unterscheiden wollen, also Syrahs aus der „Alten Welt“ und Shiraz aus der „Neuen Welt“, fällt auf, dass australische Weine einen von Fruchtaromen eingearmten Charakter besitzen mit Noten von Marmelade und Obsttorte. Europäische Syrahs wirken im Gegensatz dazu eleganter, klassischer, robuster und zeichnen sich durch einen runderen Geschmack und eine weichere Tanninstruktur aus. Wobei für die Stilistik insbesondere das Klima (kalte oder warme Klimazone) entscheidend ist. Wie erwähnt, lässt sich bei dieser Rebsorte – im Gegensatz zu vielen anderen Rebsorten – der Einfluss der verschiedenen weltweiten Anbauzonen besonders herausschmecken.

Der Lagrein: Südtiroler wesentlich tanninreicher

Zu guter Letzt möchte ich noch kurz auf den Lagrein eingehen, wobei ich mich im vorliegenden Beitrag auf die Unterscheidungsmerkmale der Sorte im internationalen Kontext beschränke. Neben Südtirol, wo die Sorte rund 480 Hektar Fläche einnimmt, wird Lagrein auch außerhalb Südtirols angebaut. In Australien etwa seit rund 40 Jahren, genauer gesagt in den Victoria's Macedon Panges und Adelaide Hills, also deutlich kühleren Gebieten – verglichen mit Südtirol. Australische Lagreinweine zeichnen sich durch schokoladene, erdige Aromen aus, weisen jedoch eine geringere Tannin-Struktur als der Südtiroler Lagrein auf. Daneben gibt es noch den US-amerikanischen Lagrein, der seit über eineinhalb Jahrzehnten auf rund 31 Hektar in Kalifornien (Paso Robles Wineries und Santa Barbara Winery), New York und New Jersey angebaut wird.

*Önologe

Genetik Lagrein, Syrah und Teroldego



Un bel regalo di **Cotarella**

Per festeggiare i 60 anni dalla fondazione, la **Cantina Valle Isarco** si è fatta un bel regalo, la collaborazione con uno dei più famosi e potenti enologi italiani: Riccardo Cotarella.

Le condizioni climatiche ideali, l'alta qualità delle uve e l'esemplare lavorazione hanno reso oggi i bianchi della Cantina Produttori Valle Isarco fra i vini più rinomati dell'Alto Adige.

● di Angelo Carrillo

L'Alto Adige è una delle poche regioni italiane che mi mancava dove cimentarmi come enologo, e la ritengo una zona estrema in molti sensi, e unica nel territorio, nei vitigni, nella mentalità di produzione, nella voglia di migliorarsi». Così, Cotarella, spiega le ragioni che lo hanno portato ad accettare la nuova collaborazione nel regno dei bianchi più settentrionali d'Italia. E per l'anniversario, arrivano i vini firmati da Cotarella.

Fondata nel 1961 da 24 famiglie, oggi, la Cantina Valle Isarco, conta 135 soci e terreni cha vanno da Bolzano fino a Bressanone (Varna, Bressanone, Funes/Tiso, Velturno, Chiusa, Laion, Castelrotto, Villandro, Barbiano, Fié e Renon). Il 98% della produzione di Cantina è dedicata ai vini bianchi, dove primeggia il Kerner affiancato da Sylvaner, Grüner Veltliner, Gewürztraminer e Müller Thurgau.

Qui ogni anno vengono prodotte 950mila bottiglie che rappresentano 14 varietà (10 bianche, 4 rosse), per un totale di 28 etichette, per un fatturato di 6 milioni di euro, conquistato nel canale Ho.re.ca per l'85% in Italia (di cui la metà in Alto Adige) e per il 15% all'estero. A guidare Cantina Valle Isarco ci sono il presidente, in carica dal 2010, Peter Baumgartner, e il direttore generale Armin Gratl, che ricopre questo ruolo dal 2013.

La prima sede fu stabilita nella storica cantina di Maso Reinthalerhof con Anton Gfader, suo proprietario, nominato primo direttore dai 24 soci fondatori. In seguito all'incendio del vecchio Maso Reinthalerhof nell'inverno del 1962, la direzione della cantina decise di acquistarne i ruderi realizzando un nuovo stabilimento moderno.

Nel 1975, una copiosa nevicata fece crollare il capannone e che nel 1978 la Cantina Valle Isarco si trasferì negli attuali locali aziendali, facilmente raggiungibili sia dall'uscita autostradale di Chiusa sia dalla statale del Brennero. Nel 2005 presso la sede di Chiusa è stato costruito un nuovo stabilimento produttivo, sottoponendo invece la vecchia struttura a un intervento di risanamento generale.

La valle Isarco vanta una antichissima tradizione enologica. Le prime testimonianze rinvenute sono rappresentate dai ritrovamenti di semi d'uva e di oggetti per la produzione del vino risalenti al 500 a.C. Già nel Medioevo poeti e cantori, come Oswald von Wolkenstein e Walther von der Vogelweide, decantavano i vini della zona di Chiusa e Bressanone, poi dalla fine del XIX secolo fino alla fine della Seconda Guerra Mondiale la viticoltura nella valle fu quasi abbandonata per poi essere ripresa e conoscere una nuova fiorente vita a partire dal 1961, proprio con la fondazione della Cantina Produttori Valle Isarco.

Un territorio che offre uno dei paesaggi naturali più suggestivi dell'Alto Adige, caratterizzato da maestose montagne, antichi masi, castelli, monasteri e punteggiato di villaggi, magnifici castagneti e soprattutto vigneti terrazzati, con i loro ordinati muriccioli in pietra: la gente è abituata a lavorare terreni prevalentemente scoscesi, mantenendo e curando fino a 950 metri di altitudine vigneti anche di minuscole dimensioni. È appunto, e soprattutto, questa varietà che suscita rispetto e mantiene vivo l'attaccamento nei confronti di una natura assolutamente unica.

«Abbiamo una varietà di microclimi e di vitigni molto interessante, distribuita su pendii aspri e versanti scoscesi, difficili da coltivare – spiega il direttore generale Armin Gratl –. Terreni leggeri e poveri, pietrischi di origini glaciale e sedimenti fluviali, con basse rese intrinseche».

Le condizioni climatiche ideali, l'alta qualità delle uve e l'esemplare lavorazione hanno reso oggi i bianchi della Cantina Produttori Valle Isarco fra i vini più rinomati dell'Alto Adige. Il particolare microclima, caratterizzato da calde giornate estive e rigide notti nel periodo della vendemmia, assicura vini freschi, fruttati e ricchi di contenuto minerale. «Beneficiamo della notevole escursione termica fra giorno e notte – continua Gratl– dovuta alla vicinanza delle montagne, delle scarse piogge e dell'importante quantità di ore di sole nel corso dell'anno. Condizioni atipiche per un territorio alpino da cui la viticoltura trae grande beneficio».

Qui crescono uve uniche: Kerner, Sylvaner, Müller Thurgau, Grüner Veltliner, Gewürztraminer, Riesling, che danno vita a vini freschi, sapidi, minerali, con alte e sorprendenti percentuali di alcol, in grado di sviluppare profumi inediti rispetto ai cugini di altre zone dell'Alto Adige. I vitigni a bacca rossa, la cui produzione si situa nelle zone meridionali della vallata, subito alle spalle della città di Bolzano, sono invece la Schiava, lo Zweigelt e il Pinot Nero, di cui sono ancora da esplorare tutte le reali potenzialità.

«La nostra cantina – prosegue il dg – è composta da tante piccole realtà che portano avanti il loro maso a cui dedicano tante ore di lavoro, curando di persona e con grande attenzione le viti per produrre uva di ottima qualità, e per ottenere questo si deve fare tutto a mano. Nel nostro territorio il 90% del lavoro in vigna viene fatto a mano. L'80% delle nostre viti non è trattato con erbicidi e l'erba viene tagliata a mano. Sommando tutto lo sforzo e il lavoro che viene svolto manualmente in vigna possiamo dire che nelle nostre vigne si lavora circa un terzo di ore in più rispetto ad altre zone collinari dell'Alto Adige dove è possibile meccanizzare tutto il processo».

La valle d'Isarco è forse la regione vinicola meno conosciuta dell'Alto Adige e quella con le potenzialità più belle. Per questo che Riccardo Cotarella, tra i più celebri enologi italiani, ha accettato la sfida lanciatagli dalla Cantina Valle Isarco – Eisacktaler Kellerei, che è andata a bussare alla sua porta per chiedergli di firmare i suoi vini a partire dalla vendemmia 2020.

«Sono estremamente contento di questo nuovo incarico e molto positivo – afferma Cotarella –. Ho accettato questa collaborazione con molto piacere, anzitutto perché l'Alto Adige è una delle poche regioni italiane che mi mancavano dove cimentarmi come enologo, in secondo luogo perché la ritengo una zona estrema in molti sensi, e unica, nel territorio, nei vitigni, nella mentalità di produzione, nella voglia di migliorarsi. A 72 anni bisogna avere motivazioni interessanti e qui le ho trovate, in questa cantina ci sono tutti gli ingredienti per poter mettere in campo una collaborazione piena di entusiasmo e di prospettive».

L'obiettivo è, naturalmente, ambizioso: «Esistono le condizioni per riuscire a fare il vino migliore della valle – afferma Cotarella –. Quanto prodotto fino a ora è già ottimo, per renderlo ancora più speciale, quindi, dobbiamo cercare minuziosamente dei margini di miglioramento, dobbiamo impegnarci tutti. Dobbiamo fare vini importanti, oltre che beverini. E questa cantina ha diversi motivi per fare vini molto personali: vigneti, esposizione, qualità intrinseca dei vitigni. Io sono assertore del fatto che il territorio sia importante laddove chi lo abita sa cosa significa valorizzarlo, ed è questo il caso, il territorio e i vitigni sono tutto: la cosa ancora più importante è l'approccio umano. Ritengo che non ci sia entità più predisposta a voler eccellere di una cantina sociale perché solitamente è mossa dalla voglia di dimostrare che non è solo un posto dove scaricare uva. Seguo circa 12 cooperative e ho trovato sempre questo spirito. Inoltre, una cantina sociale ha a disposizione una trasversalità umana e territoriale per portare a termine in viticoltura le sperimentazioni più importanti».

Fotos: © www.kellereibozen (Kellerei Bozen)

Der „Kretzer“

Die Kretzerherstellung aus farbintensiven blauen Sorten stellt teilweise die Fortführung der zumindest über 500 Jahre in Tirol verbreiteten Mostweinherstellung dar.

● von Helmuth Scartezzini

Geschichtliches rund um den **Lagrein** Kretzer.

Namensforschung

Lagrein hat sich nach dem Sprachforscher Egon Kühebacher aus (Val)Lagerina entwickelt. Das südlichste Etschtal trug nämlich die Bezeichnung „lagare“. Die Eindeutschung vor der Jahrtausendwende ergab Lager(tal) infolge der althochdeutschen Erstsilbenbetonung. Durch die spätere Eindeutschung im 12. Jahrhundert hat sich die romanische Betonung auf “i“ erhalten und ist zu „ei“ verzwielautet worden– aus Lagarina wurde Lagrein. Allerdings taucht keine Rebsorte unter den Namen Lagarina(o) in diesem Abschnitt des Etschtales auf, zumindest nicht bis im 18. Jahrhundert. Es liegt nahe, dass es sich um eine Weinbezeichnung aus einer Lage handelte, wie wir es häufig bei den Römern und im angehenden Mittelalter vorfinden. Nach eigener Erkenntnis hat die Lokalsorte des Lagarino bianco im Cembratal keine Gemeinsamkeiten mit den heimischen Lagreinvarietäten.
Der Begriff Kretzer leitet sich ab von der Kretze, einem aus Weiden geflochtenen Korb, durch den der gepresste Most floss und ihn so von den letzten Beerenschalen und Stielen trennte. Kretze kommt aus dem mittelhochdeutschen Wort für einen Tragkorb, dessen Form die im Weinkeller verwendete Gerätschaft auch aufweist. Der Begriff Kretzer tritt allerdings erst spät in der Literatur auf (19. Jahrhundert) und wirft damit Fragen auf.

Rebsortengeschichte

Lagrein als Rebsorte erscheint erstmals 1318 in einer Armenspende an der alten Grieser Pfarrkirche, bezeichnenderweise ausdrücklich als „weißer Lagrein“. Der weiße Lagrein bleibt über 300 Jahre die berühmteste Rebsorte Tirols – der Traminer des ausgehenden Mittelalters bestand aus dieser Sorte - und bis ins 18. Jahrhundert zumindest die am häufigsten erwähnte. Die als verschollen geglaubte Rebsorte habe ich in der Gegend (Gemeinde Lana) sowie in Naturns vorgefunden. Deren Sorteneigenschaften sind nach heutiger Sichtweise unspektakulär. Eine molekularbiologische Untersuchung der Versuchsanstalt Laimburg beurteilte sie identisch mit einer historischen Sorte der Korsika namens Carcajolo Blanc. Aus den damaligen Umständen im Weinbau bleiben noch offene Fragen wie der gleichen Identität oder des damaligen üblichen, gemischtsortigen Weinbaues. In der Rebsortenkunde bekommt eine Sorte nur das Adjektiv weiß oder blau sofern es beide gibt, die aber nach heutigen Erkenntnissen auch nicht unbedingt verwandt sein müssen. Von der blauen Variante, somit eine Rotweinsorte, erfahren wir erst 1526 durch die Landesordnung des Anführers der Tiroler Bauernaufstände Michael Gaismair, als er für die Bodenlagen roten Lagrein zur Erzeugung von „Vergärner“ anregte. Bei Bodenlagen konnte es sich fast nur um jene um Bozen handeln, da ansonsten außerhalb der Schuttkegel auf den die Ortschaften standen, nur eine versumpfte Talsohle vorlag.
Als ein Mönch des Stiftes Tegernsee 1492 erstmals in unserer Weingeschichte eine Auflistung von Rebsorten abgab, erwähnte er Muskateller, Vernetzer, Lagreiner als die besten gegenüber Pfefferwein, Heunisch, Madruschen, Schlafen, Verdolen als die minderen. Repräsentative Auskunft für den Rebenanbau in Gries gibt ein Inventar des Anreiterhofes in Moritzing aus dem Jahre 1644, wobei 16 Sorten aufgezählt werden, darunter der „schwarze“ Lagrein sowie der weiße Lagrein. Welche Sorten am häufigsten ausgepflanzt waren erfahren wir lange noch nicht. Die Reinsortigkeit in den Anlagen zu dieser Zeit waren eher unwahrscheinlich. Zur gleichen Erkenntnis führt ein Verleihungsbrief 1592 aus Terlan, als für die Erneuerung eines Weingartenstückes neue Reben, worunter nur ein Teil Lagrein sein sollten, und zwischen den Rebzeilen Gfinnen oder Ackertafeln für den Anbau von Getreide oder Gemüse anzulegen waren.

Verwandtschaft der Sorte Lagrein

Die DNA-Analysen von bekannten Sorten aus Sammlungen erlaubten in den vergangenen 10 Jahren für viele europäische Sorten ihren Stammbaum zu erstellen. Überraschenderweise kam zu Tage, dass aus mindestens zwei spontanen Kreuzungen des Teroldego mit dem gleichen unbekannten Elternteil, der Ähnlichkeiten mit dem Kleinvernatsch besitzt, die Sorten Lagrein und Marzemino hervorgingen, diese also Geschwister sind. Demnach müsste Teroldego älter sein als der blaue Lagrein. Das scheint inzwischen in Frage gestellt zu sein, d.h. im Umkehrschluss Teroldego wäre ein Kind des Lagrein. Darüber hinaus erkannte man den Lagrein als einen Enkel des Blauburgunders sowie als Cousin des Syrah. Die angenommene Herkunft aus Griechenland, Süditalien oder Abstammung aus einer Wildsorte erscheint damit ausgeschlossen. Der blaue Lagrein dürfte somit aus unserer Gegend stammen, zudem er nur hier angepflanzt wurde und nie eine andere Bezeichnung trug.

Wechsel im Weinausbau: Vergärner versus Höpfwein

Der Weinbau Südtirols, obwohl Impulse von den Etruskern stammen, unterscheidet sich vom italienischen Raum seit altersher sowohl in seinen Sorten, Reberziehung, Weinbehälter und der Behandlung der Weine. Der Einfluss der süddeutschen Klosterbesitzungen dürfte dazu geführt haben, dass die Bereitung der Most- oder Höpfweine (auch Abtorggler bezeichnet) bis ins 17. Jahrhundert vorherrschend war. Die Weine davon brauchten längere Zeit ehe sie die Herbe und Säure verloren, sodann aber haltbarer erschienen. Die für uns jüngere Art der Weinbereitung, als Vergärner oder Tresterwein bezeichnet, wurde auf der Maische in den ortsüblichen Standern vergoren und war vergleichsweise in kürzerer Zeit trinkbar. In den Gastwirtschaften fanden sich Höpfweine, Vergärner, Traminer, Leitacher und die Spezialweine wie Sacklwein, Kräuterweine und gsottener Wein im Ausschank. Hand in Hand mit der Umstellung in der Weinbehandlung ging die Verbreitung der saftreichen Vernatscharten und Gschlafenen einher. Die Rotweine übernahmen die Hauptrolle im Anbau nachdem die Weißweine im Verhältnis 4:1 im Mittelalter hinweg dominierten. Die vorherige Weißweinbereitung als Mostwein begann sich in Tirol erst wieder am Beginn des 20. Jahrhunderts durchzusetzen. Die Weinfarbe aus blauen Trauben dürfte bei der Höpfweinbereitung im Gegensatz zu den Vergärnern zu keiner rubinroten Farbe geführt haben. Aus der Beschreibung des Haller Arztes Hyppolitus Guarinoni (1610), Verfechter des „gesünderen“ Vergärners, erfährt man auch nur von rötlich schillernden Weinfarben zu den Mostweinen. Die Kretzerherstellung aus farbintensiven blauen Sorten stellt somit teilweise die Fortführung der zumindest über 500 Jahre in Tirol verbreiteten Mostweinherstellung dar.

Kretzer – nur ein kurzer Zeitabschnitt?

Nach Matthias Ladurner Parthanes ist der Kretzer eine erst anfangs des 19. Jahrhunderts aufgekommene Bezeichnung eines aus reinen Most gemachten Weines. Mit „kratzen“ als Geschmacksempfindung wie es ein Tiroler Mundartenwörterbuch deutet, hat dieser Weintyp nichts gemein, denn der frische, doch milde Wein verfügt über entgegengesetzte sensorische Eigenschaften. Dass man nach übermäßigen Genuss des Kretzers „aufgekratzt“ sein kann, ist ein anderes Kapitel, was aber vielen Weißweinen ja auch nachgesagt wird.
Nach Beda Weber, der ausführlich den Burggräfler Weinbau beschreibt (1838), war die Kretzerbereitung sehr beschränkt, da die Bevölkerung den „Kritzer“ nicht sonderlich liebte. Ganz anders äußert sich 1894 Edmund Mach, der erste Direktor der landwirtschaftlichen Landes- Lehr- und Versuchsanstalt von San Michele. Zum einem berichtet er, dass die Sorte Lagrein in Gries und Bozen „in ganz reinem Satz gezogen“ wird. Zum anderen vertritt er die Ansicht, wonach Lagreinwein ungemischt und vollkommen auf seine Hülsen vergoren, sich weniger gut zum Genuss eignet, dagegen ist der Lagreinkretzer „als feiner Tischwein (Kneippwein) im Lande sehr beliebt. Er ist für den Tiroler das, was der Heurige für den Niederösterreicher ist“! Nach Edmund Mach entstand der Kretzer nach 1 bis 3- tägigem Gähren auf den Trestern und wurde dann abgezogen >

> (dafür wurde die Kretze gebraucht) bzw. süß abgepresst. „Es ergibt sich ein nicht zu dunkler, anfangs wohl meist süßlicher, wirklich sehr lieblicher, angenehmer Wein der von den Einheimischen gerne beim Törggelen getrunken wird.“

für den St. Magdalener, vormals Buschenschank des Deutschordens. Der Höpfwein aus Lagrein hatte sich in Bozens Weintradition herübergerettet. Aber vermutlich war der „Kritzer“ bereits seit den Beginn der Neuzeit als solcher im Gebiet gebräuch-

Weinkosten gilt, standen 12 Lagrein Kretzer zur Auswahl, aber kein Vergärner. Allerdings konnte unter der Kategorie Tischweine- meistens einjährige Fassweine- die Sorte nicht erahnt werden, vermutlich zumeist gemischte Sätze. 1914, die letzte Ver-

Zwei weiter Aspekte müssen berücksichtigt werden. Der blaue Lagrein war und ist die Hauptsorte nur in Bozen/Gries, dies als Ergebniss aus jahrhundertelanger Beobachtung zu den Ansprüchen der Rebsorte. Im Burggrafenamt war der Anbau jederzeit relativ bescheiden. Wo fand der Weinkonsum im Lande damals statt? Unzweifelhaft in den Gastwirtschaften, aber auch in den zahlreichen Buschenschänken der Städte Bozen und Meran. Bozen besaß im 17. Jahrhundert über 40 Gastwirtschaften sowie zahlreiche Buschenschänke. Bozen hatte als Erste in Tirol die alte städtische Rechtsgewohnheit (also kein verbrieftes Recht wie anderswo) wodurch die Bürger ihren aus innerhalb des Gerichtes Bozen gewachsenen Wein in ihrem Wohnhaus in der Stadt das ganze Jahr über aufschenken durften. Nach einer neuen Verordnung 1825 schossen die Buschenschänke wieder wie Pilze aus dem Boden, besonders von Bauern, die ein Stadthaus besaßen. An Speisen durften nur Vorschlag, Topfen, ungekochte Würste, Speck, Nüsse und Kastanien angeboten werden. Der allgemein verabreichte Bozner Wein war zu dieser Zeit ein Lagreinkretzer oder St. Magdalener. Berühmtheit erlangte das Batzenhäusl

lich, denn Guarinoni prangert diesen “am Anfang dick, süß und trüben“ Wein als „Malefizgesöff“ an.

Kretzer in den Bozner Weinverkostungen

Die Anzahl der an den Veranstaltungen ausgestellten Weine stellt sicherlich einen Gradmesser der vorherrschenden Typologie dar. Die erste Weinausstellung mit 31 Ausstellern fand 1864 in Bozen statt, dort standen 3 Lagrein Kretzer einem Lagrein Vergärner gegenüber. Beim 1. Frühjahrsweinmarkt März 1896, der gemeinhin als Beginn der langen Reihe (93) von Bozner

Helmuth Scartezzini mit Astrid Ramoser

anstaltung vor dem Weltkrieg, gab es 16 Lagreinkretzer und nur einen Lagrein dunkel. Auch bis 1963 (41. Weinkost) änderte sich das Verhältnis nicht: 20 Kretzer gegen einen Lagrei dunkel. 1985 standen bereits 17 Lagrein dunkel den 25 Kretzern gegenüber. 2000 kippte das Verhältnis mit 34 Lagrein bei nur mehr 7 Kretzer. Von der Bezeichnung Lagrein dunkel war man in der Zwischenzeit abgegangen.

Lagrein Kretzer heute

In den letzten Jahren erzeugten 22 Betriebe einen Lagrein Kretzer mit einer Menge von rund 2700 hl, das bedeutet 0,8% der Gesamtproduktion.
Als Vorzeigeprodukt dient er keinem Erzeuger, wohl aber als Ergänzung im Sortiment. Produktion und Anzahl der Betriebe sind leicht rückläufig, 2015 waren es noch 3700 hl und 30 Betriebe. Kretzer zeigen sich nicht mehr rotweinlastig, sondern fruchtig, weißweinähnlich.
Die fruchtigen Aromen und die stabile violette Farbe geben den Kretzern aus Lagrein einen besonderen Pluspunkt im internationalen Vergleich an Rosèweinen.

Der **perfekte** Sommerwein!

Wie wird der **Rosé** eigentlich pink?

Der Rosé, oder Kretzer in Südtirol, wird aus Lagreintrauben hergestellt.

Lagrein Rosé nach der Mazerationsmethode:

- Ernte der Trauben
- Rebeln: die einzelnen Beeren werden von den Stielen und Kämmen befreit (entrappt): die Maische entsteht
- Kaltmazeration: die Maische wird auf der Presse für einige Stunden stehen gelassen (der Traubensaft berührt die Beerenschalen und Farbstoffe lösen sich aus der Schale der Saft wird pink)
- Nach kurzer Zeit wird der Saft von der Maische abgezogen (sonst wird es Rotwein
- Schonende Pressung
- Im Edelstahltank über eine Nacht absitzen lassen
- Beigabe von Hefe, um die Gärung im Edelstahltank zu starten
- Füllung des fertigen Rosé in die Flaschen nach 6-7-8 Monaten

Keine andere Weingattung boomt derzeit so wie die feinfruchtigen Roséweine,
sie liegen auf der ganzen Welt im Trend.
Nicht nur an der Provence, wo auf den Rosé an die 90% der Produktion entfällt,
auch in Südtirol wird Rosé in immer besserer Qualität erzeugt.
Er ist ein vielschichtiger Speisenbegleiter, entsprechend gekühlt ist er ein animierender
Drink auf der Terrasse, oder am Pool, auch zu schwungvoller Disco-Musik.

Lagrein Kretzer
(Kellerei Muri Gries)

Die Herstellung als Lagrein Kretzer stellt für Bozen die Weintradition schlechthin dar. Es ist die Fortführung der vor dem 17. Jahrhundert allgemein verbreiteten sofortigen Abpressung der Maische – rot wie weiß. Die Flaschenabfüllung des auf der Schale vergorenen Lagrein kam erst nach 1960 auf. Internationale Beachtung fand die Sorte erst mit Aufkommen der Verwendung von Barrique im Weinausbau ab 1985.

Verkostungsnotizen: Unser Rosé zeigt sich in hellem Kirschrot und verführt mit fruchtigen Bouquet und klaren Noten von Kirschen, Himbeeren und roten Johannisbeeren, ist frisch und verspielt in der Nase. Im Geschmack verführt er mit fülliger Struktur, angenehm feiner Säure, schöner Frische und jugendlich weiniger Art. Ein triftiger Rosé mit Rotweincharakter und langem Abgang.
Am besten leicht gekühlt zu Bruschetta, Risotto und leichten Fischgerichten genießen.
Optimaler Trinkgenuss innerhalb 2 Jahre.
Alkohol: 13,00%vol.

Lagrein Rosé
(Pfannenstielhof)

Weinbeschreibung im VITAE La Quida Vini 2021:
Cerasuolo tenue. Il naso è fragrante, di fragola e lamone, pesca, albicocca e arancia rossa; accattivanti profumi di violetta, mandorla tostata e lavanda invogliano all’assaggio, che scorre leggiadro e in equilibrio sulla garbat, seppur presente, scia fresca. Nel finale, di lunga persistenza, emergono sfiziosi rintocchi di buccia d’arancia , nettarina e albicocca. Vinificato in acciaio per 6 mesi. Pomodori ripieni con riso e provola.

vitae LA GUIDA VINI 2021

Die **flüssige** Quadratur des Kreises

Beim **Lagrein** aus Südtirol ergeben Rebsorte und Lagen den „perfect match“.

● VON THOMAS CURTIUS*

Mir geht es mit Rebsorten wie mit Menschen. Ich liebe es, wenn ich ihnen an „ihrem“ Ort begegne. Dort, wo sie hingehören. Dort, wo sie quasi in sich ruhen und zugleich scheinbar mühelos zur Höchstform auflaufen. Denn dort sind sie auf jeden Fall einzigartig, oft faszinierend und manchmal sogar atemberaubend. Beispiele für diese Kombinationen gibt es zahlreiche. Riesling von der Mosel, Pinot Noir von der Cote d Or, Blaufränkisch aus dem Burgenland, Shiraz aus dem Barossa, um nur einige zu nennen.

Und auch beim Lagrein aus Südtirol ergeben Rebsorte und Lagen den „perfect match“. Ich habe Lagrein an verschiedenen Orten auf der Welt verkosten dürfen. Vor allem in Kalifornien und auch in Australien, wo in den Macedon Ranges, den Adelaide Hills und im King Valley hervorragende Beispiele erzeugt werden. Doch nirgendwo sonst bringt die Rebsorte jene Intensität, Feinheit und Tanninqualität hervor wie in ihrer Heimat Südtirol.

Das ist sicherlich auf die einzigartigen Bedingungen zurückzuführen, die dieses Terroir ausmachen. Auch wenn Generalisierungen immer schwierig sind, haben sicher die vielen Sonnentage, die wärmende Ora und die kühlen Nächte entscheidenden Einfluss auf die Qualität. Die Trauben können voll ausreifen und behalten doch ihre Frische und elegante Frucht. Hinzu kommt die besondere Geologie und ein über die vergangenen Jahrzehnte optimiertes Weingarten- und Kellermanagement. Es hat Frucht und Struktur herausgearbeitet, aber zugleich die zupackenden Gerbstoffe gezähmt.

Es gibt heute so viele individuelle, spannende bis hervorragende Lagrein-Weine, die auf den knapp 500 ha Rebflächen in Südtirol erzeugt werden. Die Spanne der talentierten Weinmacher reicht buchstäblich von A wie Andrian bis zu Z wie Zemmer. Deshalb fällt es schwer und es ist auch ein Stück unfair, einzelne Weine oder Erzeuger hervorzuheben.

Auf meinem letzten Besuch in Südtirol im Oktober, anlässlich der 10 Jahres Feier der Südtiroler Sommeliervereinigung, sind mir aber wieder einmal zwei Weine begegnet, die mich besonders beindruckt haben.

Zum einen der Klosteranger 2015 Lagrein Riserva der Kellerei Muri-Gries. Der Wein stammt aus dem Herzen der altehrwürdigen Klosteranlage Muri-Gries. Ich hatte den Wein gleich zwei Mal im Glas. Einmal bei einer Verkostung im Rahmen des 10-Jährigen Jubiläums der Südtiroler Weinakademie, die ich geleitet habe. Zum anderen Mal bei einem entspannten Abendessen mit Freunden einen Tag später. Bei beiden Gelegenheiten hat mich der Wein auf unterschiedliche Weise gepackt. Der Klosteranger schafft für mich die Quadratur des Kreises. Er ist elegant, fokussiert und zeigt doch eine unglaubliche Intensität und Dichte. Er ist nicht laut, sondern hat die Präsenz und Tiefe, die Weltklasse-Weine auszeichnen. Reife Brombeeren sind mit wunderbaren Veilchen unterlegt. Schokolade, Erde, Kies und elegante Tabaknoten öffnen zusätzliche Dimensionen und kontrastieren wunderbar die Frucht. Feinmaschige Gerbstoffe geben Struktur. Das Finish ist lang, sehr präzise und hat einen feinen, mineralischem Ausklang. Bei unserem Abendessen hat mich zudem die wunderbare „Trinkigkeit“ des Klosterangers begeistert. Er begleitet, animiert, aber er drängt sich niemals in den Vordergrund.

„Ich habe Lagrein an verschiedenen Orten auf der Welt verkosten dürfen. Vor allem in Kalifornien und auch in Australien, wo in den Macedon Ranges, den Adelaide Hills und im King Valley hervorragende Beispiele erzeugt werden. Doch nirgendwo sonst bringt die Rebsorte jene Intensität, Feinheit und Tanninqualität hervor wie in ihrer Heimat Südtirol.“

Ebenfalls bemerkenswert, von der Stilistik unterschiedlich, präsentierte sich der Taber Lagrein Riserva von der Kellerei Bozen. Auch er ein Ausnahmewein, der von bis zu 80 Jahre alten Rebstöcken stammt. Von ihm hatten wir dieses Mal zwar nicht den Jahrgang 2015 im Glas, dafür aber zwei andere spannende Jahrgänge: den 2017 und den 2010.

Der 2017 Taber Riserva zeigte sich deutlich internationaler im Stil als der Klosteranger: Fruchtbetonter, runder und damit ein Stück hedonistischer als sein klösterliches Pendant. Dennoch ernsthaft und sehr vielschichtig. Veilchen, dunkle Kirschen, Brombeeren, Blaubeeren unterlegt mit Zedernholz, Lakritz und Wacholder. Besonders gefallen hat mir das auf den Punkt extrahierte feinkörnige Tannin. Der Wein ist ebenfalls sehr lang und intensiv im Finish. Dabei fängt er jetzt gerade erst an, sich vollständig zu öffnen. Der 2010 Taber Riserva offenbarte eindrucksvoll, wie hervorragend Spitzen-Lagrein reifen kann. Reife Kirsche unterlegt von getrockneten Hagebutten, Sanddorn und etwas Humus. Die Tannine wunderbar gerundet und dennoch präsent. Ein Wein, der definitiv zum Essen genossen werden sollte. Klasse!

**Mehr vom Master of Wine Thomas Curtius zu lesen unter: www.thomas-curtius.com*

Plädoyer für einen **gerechteren** Handel

Für den **nachhaltigen** Konsum, weltweit und regional.

von Richard Theiner*

Unsere glitzernde Konsumwelt wäre kaum denkbar, wenn nicht auf der ganzen Welt Menschen oft sehr hart arbeiten würden, um die bei uns angebotenen Waren zu produzieren. Leider geht es dabei meist alles andere als fair zu. Weil viele möglichst wenig zahlen wollen, werden Menschen weltweit ausgebeutet. Sie bekommen Dumpinglöhne dafür, dass sie in Fabriken ohne Notausgänge arbeiten oder in einsturzgefährdeten Minen schuften. Der Faire Handel zeigt, dass es auch anders gehen kann: transparent, gerecht, solidarisch und nachhaltig.
Fairer Handel ist Hilfe zur Selbsthilfe. Kleinbauern und Arbeiter sollen für ihre Arbeit und ihre Produkte angemessen bezahlt werden und eine stabile Existenz aufbauen können. Fairer Handel schließt Kinder- und Zwangsarbeit aus.
Mit zusätzlichen Prämien werden beispielsweise der Aufbau von Gemeinschaftsprojekten oder die Umstellung auf ökologischen Anbau unterstützt.

Entwicklung

Die ersten Fair-Trade-Organisationen entstanden unmittelbar nach dem 2. Weltkrieg im kirchlichen Umfeld in den USA, wo auch im Jahre 1958 der erste Fair-Trade-Shop eröffnet wurde.
In Europa wurde in den Niederlanden im Jahre 1959 die erste sogenannte Alternative Handelsorganisation, die Stiftung S.O.S, gegründet. Sie war nicht auf Gewinn ausgerichtet und importierte Handwerksprodukte von Ländern aus der südlichen Erdhalbkugel. Im April 1969 wurde im niederländischen Ort Breukelen der erste Weltladen eröffnet, der als Einzelhändler Produkte aus dem globalen Süden anbot. Er wurde von Freiwilligen betrieben und war so erfolgreich, dass bald dutzende ähnliche Läden in Europa öffneten. 1980 wurde in Brixen der erste Weltladen Italiens eröffnet. Heute gibt es in Südtirol 16 voneinander unabhängige Weltläden. Um den Fairen Handel zu fördern haben sie sich zum Netzwerk der Weltläden zusammengeschlossen. Die Weltläden haben es sich zur Aufgaben gemacht die Bevölkerung die einheimische Bevölkerung für

den Fairen Handel zu sensibilisieren und auf Missstände und Menschenrechtsverletzungen im internationalen Handel aufmerksam zu machen.
In den siebziger Jahren wurden europaweit vorwiegend Handwerksprodukte in den Weltläden verkauft. Zunehmend wurden Nahrungsmittel in das Sortiment aufgenommen: Kaffee, Tee, Schokolade, Bananen, getrocknetes Obst, Kakao und Gewürze. Mit Fair-Trade zertifizierten Rohstoffen in Kosmetik- und Pflegeprodukten wurde das Produktangebot zusätzlich vergrößert. Zudem werden in den Weltläden faire Bekleidungsartikel angeboten. Fair-Trade-Produkte werden letzthin auch vermehrt im Supermarkt angeboten, was hilft möglichst viele Menschen zu erreichen. Leider machen die Supermärkte kaum Sensibilisierungs- und Bildungsarbeit.

Fotos: ©Albin Thöni

Fairer Handel für Produzenten aus dem Globalen Norden

Die Fair Trade Bewegung hat ihren Ursprung im Kampf gegen Ungerechtigkeiten im Handel zwischen den Ländern im Norden und Süden. Aber auch im globalen Norden werden KleinproduzentInnen zunehmend benachteiligt. Nach jahrelangen Diskussionen hat die World Fair Trade Organization 2017 entschieden, dass auch Organisationen von Kleinproduzenten aus dem Globalen Norden Mitglied bei der Internationalen Fair Trade Organisation WFTO werden können.

Weltladen Latsch: Regionalität und Produktentwicklung

Der 2015 gegründete Weltladen Latsch steht für das Prinzip des Fairen Handels weltweit und regional. Neben Produkten aus Lateinamerika, Afrika und Asien gibt es hochwertige Lebensmittel und Handwerkskunst aus Südtirol. Diese stammen vorwiegend von Vinschger Bauernhöfen und von Werkstätten für Menschen mit Beeinträchtigung. Damit werden kleine lokale Kreisläufe gefördert, kleinbäuerliche Betriebe gestärkt und lange Transportwege vermieden. So gibt es beispielsweise Vinschger Brotspezialitäten von Jörgls Backstube in St. Valentin auf der Malser Heide und vom Kirchhof in Allitz, Weine u.a. von Falkenstein, Himmelreich und Rebhof, Bio-Käse vom Oberkaserhof in St. Martin am Kofel und vom Gandhof in Martell, Bio-Öle von der Vinschger Ölmühle in Prad. Eine Besonderheit des Weltladen Latsch ist die Freude an der Entwicklung eigener Produkte, die Produzenten aus Lateinamerika und Asien mit lokalen Produzenten auf Augenhöhe verbindet. Der sortenreine Arabicakaffee „Juanita“ wird von den Pech Indios in Honduras geerntet und sonnengetrocknet und im Vinschgau von Alps Coffee geröstet.
Der Apfel-Mango-Saft „Malaya“, ein philippinischer Mädchenname, verbindet Fair Trade Bio-Mangos von den Philippinen mit Vinschger Bio-Äpfeln. Der Saft besteht aus zwei Zutaten: 75 % Apfelsaft und 25 % Mangopüree und ist frei von Zuckerzusätzen. Die Bio-Äpfel kommen vom Burghof in Latsch und werden auf dem sonnigen Tarscher Schuttkegel angebaut.
Der Apfel-Mango-Saft „Malaya“ wurde Ende Februar 2021 bei einer Online-Verkostung der Öffentlichkeit vorgestellt. Für die Verkostung konnte die Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol, Christine Mayr, gewonnen werden. Sie hat den „Malaya“ so beschrieben: „Der Geruch wird vom Mango dominiert. Die Aromen sind wunderbar reif, üppig, exotisch. Erinnerungen an Mango, Papaya und Ananas werden wach. Der Apfel zeigt sich sehr verhalten. Ein zarter Duft, der vage an Wiesenblumen und Heu erinnert.
Am Gaumen ist der Apfel hingegen deutlich spürbar und er steuert seinen feinen, säuerlichen Geschmack bei. Dieser ist animierend und erfrischend und sorgt für einen angenehmen Trinkfluss. Die Üppigkeit des Mangos und die belebende Art des Apfels bilden eine wunderbare Symbiose und sind gut ausbalanciert. Die Fruchtsüße verleiht dem Saft eine samtige Fülle und einen runden, vollen Geschmack. Dieser Saft ist nicht nur ein guter Durstlöscher- ohne jedweden Zuckerzusatz und Antioxydantien-, sondern auch ein feiner Speisenbegleiter, wie zu indischem Curry, zu Fischsalat mit exotischen Früchten, oder vielleicht auch zu vintschger Schneemilch mit Mangopüree?“
Bei der Online-Verkostung drückte der Vorstand der Fair Trade Genossenschaft „WeltPartner“, Herr Thomas Hoyer, seine Freude darüber aus, dass „Malaya“ ein rein biologischer Apfel-Mango-Saft ist. Während der Veranstaltung schilderte Frau Irmi Oberhofer: „eva bio Apfelsaft“, wie ihre Familie anfänglich sich die Frage stellte, wie lässt sich „Malaya“ mit der Philosophie der Regionalität vereinbaren? Sie haben sich intensiv mit der Kinderrechtsorganisation PREDA auseinandergesetzt und sind heute mit Begeisterung bei der Umsetzung des Projektes dabei. Mit dem Verkauf unterstützt der Weltladen PREDA, die sich für missbrauchte Kinder auf den Philippinen einsetzt. Es handelt sich also um ein durch und durch soziales Projekt, dessen Nutznießer die Kinder von hunderten philippinischen Kleinbauernfamilien sind.

**Richard Theiner wurde im Jahre 1958 in Mals geboren und wohnt in Latsch. Er wurde 1998 in den Südtiroler Landtag gewählt und war u.a. 10 Jahre Landesrat für Gesundheit und Soziales und 5 Jahre Landesrat für Raumordnung und Energie. Er ist Gründungsobmann des Weltladen Latsch und ist seit seinem freiwilligen Ausscheiden aus der Politik ehrenamtlich für den Fairen Handel aktiv.*

Fotos: ©Albin Thöni

Südtiroler Weinwelt im **Steigflug**

Dass Südtirol als Weinland Beachtliches zu bieten hat, ist auch außerhalb der Landesgrenzen längst kein Geheimnis mehr. Unübersehbar ist der **Trend zu einer breiteren Spitze**. Was sind die Gründe dafür? Eine Analyse.

● VON WOLFGANG WACHTER*

Mit Wein aus Südtirol verband man in Österreich bis vor einem Vierteljahrhundert vor allem Kaltererseе und Lagrein Kretzer. Zu Beifallsstürmen hingerissen haben diese Weine eher nicht. Seither hat sich sehr viel getan, das Land der Dolomiten befindet sich im Steigflug, und die Reiseflughöhe ist noch immer nicht ganz erreicht, um bei diesem bildhaften Vergleich zu bleiben. War es früher Quantität, steht heute unmissverständlich die Qualität im Fokus der Weinbautreibenden.
Wir vom österreichischen Weinmagazin Vinaria sind häufig in Südtirol unterwegs. Weinaffinen Besuchern bleibt nicht verborgen, dass viele Kellereien die Spitze ihrer Qualitätspyramide neu definieren. Das gilt nicht nur für den roten Sektor, Südtirol hat sich auch einen Namen als gewichtiger Produzent hervorragender Weißweine gemacht. Als Weinjournalist der Alpenrepublik fragt man sich, wie der kontinuierliche Aufstieg zu begründen ist.

Mensch und Natur

Ohne Menschen, deren Engagement weit über das durchschnittliche Maß hinausgeht, gibt es keinen Fortschritt. Die Weinwirtschaft in Südtirol bildet da keine Ausnahme. Wir haben im Zuge unserer Reisen für Vinaria hochgradig motivierte Winzer kennengelernt, die einerseits offen sind für Neues, andererseits aber die Tradition nie über Bord geworfen haben. Zusammen mit einer fundierten Ausbildung ermöglicht diese Symbiose zeitgemäße Weine handwerklich hoher Qualität mit dem Anspruch auf Authentizität und Charakter. Der Generationenwechsel brachte frischen Wind, häufig haben die Jungen Erfahrungen im Ausland gesammelt. Überhaupt ist gut ausgebildeter Nachwuchs essenziell. Die renommierte Fachschule Laimburg geht da unkonventionelle Wege: Statt der Schüler werden die Lehrer mit der angesehenen Weinbauschule Krems ausgetauscht. Eine lange Tradition hat die berühmte landwirtschaftliche Lehranstalt San Michele. Sie wurde 1874 gegründet, also noch zu Zeiten der Habsburger Monarchie. Ihr erster Direktor war der gebürtige Klosterneuburger Edmund Mach.
Erfolge scheinen ansteckend zu sein. Die Leitbetriebe sind in einen (durchaus amikalen) Wettbewerb eingetreten; das bedeutet starken Rückenwind für die Qualität.

Kaum in einem anderen Land sind Genossenschaften so erfolgreich wie hier, nicht wenige spielen in der obersten Liga. Man ist auch bereit, neue Wege zu gehen, die auf den ersten Blick ungewohnt anmuten. Stellvertretend für solche Ansätze sei die Vinifikation von Lagrein aus hochreifen, nach Art von Amarone getrockneten Beeren genannt, aus denen Josephus Mayr seinen Lamarein keltert. Höchst ungewöhnlich ist auch die Lagerung von Weißwein für viele Jahre auf der Hefe in Drucktanks aus Edelstahl, wie es die Kellerei Terlan für ihre Weine der Rarity-Linie macht. Die Verwendung nicht unbedingt gebietstypischer Rebsorten wie Tannat oder Petit Verdot als Cuvéepartner hat so manchem Wein zu mehr Komplexität, Würze und Pep verholfen. Insbesondere der Kleine Grünling wirkt – mit Bedacht dosiert – wie das sprichwörtliche Salz in der Suppe. Dass sich das Südtiroler Urgestein, der autochthone Lagrein, perfekt mit Tannat vermählen lässt, beweist der Viribus Unitis von Andi Sölva und Norbert Kofler. Die Tannat-Trauben stammen aus der Lage Pulvernoa am Kalterer See, jene für den Lagrein aus der Terlaner Riede Kreuth.
Das Klima im Land an Etsch und Eisack begünstigt seit jeher den Weinbau. Alpine und mediterrane Einflüsse treffen aufeinander, was eine gewisse Singularität darstellt. Dazu kommt eine Topografie, die einer großen Bandbreite an Rebsorten die für sie optimalen Bedingungen bietet. Der spätreifende Cabernet Sauvignon zum Beispiel findet Lagen mit ausreichend Sonne und Wärme ebenso wie es für Riesling oder Sauvignon Blanc kühle Rieden gibt, welche die Rasse der Weine aus diesen Varietäten erst ermöglichen.

> „Kaum in einem anderen Land sind Genossenschaften so erfolgreich wie hier, nicht wenige spielen in der obersten Liga.“

Zum Autor

Wolfgang Wachter ist habilitierter Motoreningenieur, er schreibt seit bald 25 Jahren für das österreichische Weinmagazin Vinaria - und gelegentlich für DIONYSOS.

Dank der bunten Geologie ändert sich die Bodenzusammensetzung der einzelnen Rieden oft innerhalb weniger hundert Meter. Das sorgt für geschmackliche Abwechslung, fordert aber die Weinmacher, soll der Boden zu erkennen sein. Es fällt auf, dass Weine aus Einzellagen auf dem Vormarsch sind und dass die Riedencharakteristika präzise herausgearbeitet werden. Dem seit einigen Jahren so populären Terroirgedanken wird damit Rechnung getragen.
Das italienische Weingesetz nimmt auf diese von der Natur vorgegebenen Randbedingungen Rücksicht: Einerseits gibt es für Südtirol sieben DOC-Regionen mit jeweils gesonderten Bestimmungen, andererseits dürfen alle gängigen Rebsorten die Bezeichnung „Südtiroler“ tragen, wenn die DOC-Vorschriften eingehalten werden. Dass Weine aus Einzellagen an der Spitze der Qualitätspyramide stehen, ist ein absolut zeitgemäßer Ansatz, der auch in vielen DAC-Regelwerken in Österreich umgesetzt wurde.

Wissenschaftliche Ansätze

Geht man einigen der Spitzengewächse Südtirols auf den Grund, erkennt man wissenschaftliche Ansätze als Basis für deren Erfolg. So haben sich weitblickende Önologen und Rebengenetiker auf die Suche nach optimalen (alten) Klonen gemacht, diese nach zum Teil jahrzehntelanger Beobachtung und Selektion vermehrt und dann in großem Stil ausgepflanzt. Fast ebenso intensiv gestaltet sich die Suche nach dem richtigen Standort für die richtige Sorte: Die Eignung von Lagen für bestimmte Varietäten wird gleichfalls unter Anwendung wissenschaftlicher Methoden untersucht. Gepaart mit handwerklichem Können entstehen so Weine im Spitzensegment, gemessen an internationalen Standards. Über allem steht das Bestreben, Top-Produkte zu schaffen. Es würde den Rahmen dieses Beitrages sprengen, solche Ansätze im Detail zu beschreiben. Stellvertretend seien das Land- und Forstwirtschaftliche Versuchszentrum Laimburg mit seinen breitgefächerten Forschungsaktivitäten, die Klosterkellerei Muri-Gries und die Kellerei Girlan genannt. Der Lagrein Riserva Vigna Klosternager von Muri-Gries geht auf ein vielbeachtetes Projekt zur Selektion alter, kurzstieliger Lagrein-Klone zurück, das mehr als 20 Jahre in Anspruch genommen hat. Die Kellerei Girlan hat auf der Suche nach einem Pinot Noir der Spitzenklasse akribische Standortuntersuchungen betrieben und ist mit der

Monopollage Ganger fündig geworden, genau gesagt mit den beiden Parzellen Nr. 442 und 443. Man erkennt: Am deutlichsten sichtbar werden diese Bestrebungen bei Lagrein und Pinot Noir. Das kommt nicht von ungefähr und dient merklich der Schärfung des Profils dieser Leitsorten.

Marketing

Tu Gutes und rede darüber! Diese alte Marketingweisheit gilt auch für den Wein. Im Zuge unserer Reisen, Recherchen und Verkostungen für Vinaria haben wir die Handelskammer Bozen in Gestalt der IDM Südtirol bzw. EOS als kompetente und hilfsbereite Institution kennengelernt. Die Informationen auf der Homepage von Südtirol Wein zeichnen ein leicht verständliches und klares Bild vom Wein.
Südtirol ist eine touristisch gefragte Destination. Der Effekt einer weinkundigen Beratung in den Restaurants und Hotels wird oft völlig unterschätzt. Warum ist das so wichtig? Erstens kommen zufriedene Gäste wieder, und zweitens sind sie unbezahlte Werbeträger. Sie nehmen ein paar Flaschen mit nach Hause und begeistern dort ihre Bekannten für diese Weine. Als häufig in diesem Land urlaubender Gast drfte ich feststellen, dass die Sommeliervereinigung vorzügliche Arbeit bei der Ausbildung ihres Nachwuchses und bei der Weiterbildung leistet. Auf den Weinkarten vieler Hotels und Restaurants der oberen Liga finden sich Gewächse aus Südtirol an erster Stelle, selbstbewusst und frei von Berührungsängsten. Verkostungen in Hotels dienen dem Verständnis der Gäste für den hiesigen Wein; nicht selten werden sie unter dem Selbstkostenpreis angeboten. Es ist mir ein Anliegen, an dieser Stelle Herrn Klaus Mair vom Hotel Gnaid in Dorf Tirol zu danken, der mir in selbstloser Weise immer wieder vinophile Überraschungen aus dem Land an Etsch und Eisack bereitet.

Perlen fürs Gemüt

Die Vereinigung der Südtiroler **Sekterzeuger** feiert ihren **30. Geburtstag**. Die zehn Mitgliedsbetriebe produzieren 400.000 Flaschen Sekt nach dem traditionellen Verfahren. Eine Laudatio auf die Südtiroler Sekt-Pioniere.

von Albin Thöni

Die Sektherstellung hat in Südtirol eine lange Tradition, denkt man an der Kettmeir Brut aus dem Jahre 1965, der damals als einziger Sekt auf der Bozner Weinkost vorgestellt worden ist (siehe Franco Kettmeir im Dionysos 2, Juni 2020, S. 13-14).

Im Jahre 1990 haben mutige Winzer unter der Federführung von Sepp Reiterer die Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger gegründet. Seitdem wacht diese streng über die Qualitätsnormen, die der in Südtirol erzeugte Sekt erfüllen muss. „Unser Reglement schreibt vor, dass für unsere Sekte nur erstklassige Trauben aus DOC-Lagen verarbeitet werden dürfen, und zwar nur jene der Grundweinsorten Chardonnay, Weiß- und Blauburgunder“, erklärt Sepp Reiterer, der langjährige Präsident und allseits geschätzte Doyen der Vereinigung.

Darüber hinaus haben sich die Mitglieder, der nunmehr 10 Betriebe angehören, der klassischen Methode der Sektherstellung verschrieben, die eine zweite Gärung in der Flasche vorschreibt. „Die Flaschengärung ist besonders arbeitsintensiv, weil jede Flasche über die gesamte Reifezeit regelmäßig von Hand gerüttelt werden muss, ein Handwerk, das gelernt sein will“, erklärt Josef Reiterer.

Als Mindestreifezeit für den Südtiroler Sekt gelten 15 Monate , die meisten Sekte reifen aber zwei, drei und mehr Jahre, also wesentlich länger, als vom Gesetz vorgeschrieben. Der Botschaftersekt der Vereinigung reift sogar 94 Monate auf der Feinhefe.

Er trägt diesen Namen, weil er der Botschafter der Südtiroler Sektlandschaft ist, er also die Vereinigung nach außen vertritt und gleichzeitig Einheit und Vielfalt widerspiegelt. Der Botschaftersekt ist ein exklusives Produkt, abgefüllt in Doppel-Magnum Flaschen, bestimmt für offizielle Anlässe als gemeinsame Visitenkarte und als Kommunikationsinstrument, um nicht zuletzt die Leidenschaft der Mitglieder für den Sekt zu vermitteln“, so Sepp Reiterer, die treibende Kraft und der Visionär (siehe Dionysos 3, Sept. 2020, S. 6 – 11). Das hohe Qualitätsstreben und die teils jahrelange Erfahrung vereint die zehn Mitglieder in ihrem Tun: - e pluribus unum, aus vielen eine Einheit.

Der gemeinsame Auftritt wird neuerdings auch durch ein innovatives Signet unterstrichen, das Kapsel oder Flaschenhals der Südtiroler Sekte ziert. Es besteht aus einem stilisierten S, an dem nicht nur die Verwandlung von Wein in perlenden Sekt ablesbar ist, sondern das zudem für „Südtirol“, „Sekt“ und „spumante“ steht. Das Signet wurde um den Zusatz „Südtirol Sekt“ und „Metodo classico“ ergänzt.

Foto: ©123RF

„Südtiroler Sekt wirkt appetitanregend und ist wegen seiner erfrischenden Säure und der animierenden mineralischen Komponente ein idealer Speisenbegleiter und nicht nur ideal als Aperitif.“

Christine Mayr

Foto: ©Albin Thöni

Mittlereile werden in Südtirol um die 400.000 Flaschen Sekt von den 10 Mitgliedsbetrieben nach dem traditionellen Verfahren produziert: dazu gehören die Sektkellerei Arunda, Braunbach, Kettmeir und Lorenz Martini, die Kellereien von Kaltern, Kurtatsch, Meran, St. Pauls, das Weingut Haderburg und das Weingut Pfitscher.

Südtiroler Sekt ist inzwischen ein etabliertes Produkt, kein Nischenprodukt, aber es gibt noch Luft nach oben, davon zeigt sich Sepp Reiterer überzeugt. In vielen Bars und Restaurant sei es nach wie vor alles andere als selbstverständlich, einen Südtiroler Sekt zu bekommen, stattdessen werde dem Gast „Perlwein“ aus Valdobbiadene und Spumante aus der Gegend vom Lago d'Iseo angeboten.

Die „Kultur und Gepflogenheiten“ der Angebote für den Schaumwein in Südtirol lässt immer noch sehr zu wünschen übrig. Obwohl jedenfalls die Lektoren der Südtiroler Sommeliervereinigung in ihren Kursen den hunderten Kursteilnehmern Jahr für Jahr von der Güte des Spitzenproduktes Südtiroler Sekt schwärmen. Südtiroler Sekt wirkt appetitanregend und ist wegen seiner erfrischenden Säure und der animierenden mineralischen Komponente ein idealer Speisenbegleiter und nicht nur ideal als Aperitif“, so die Präsidentin der Sommeliervereinigung, Chris Mayr.

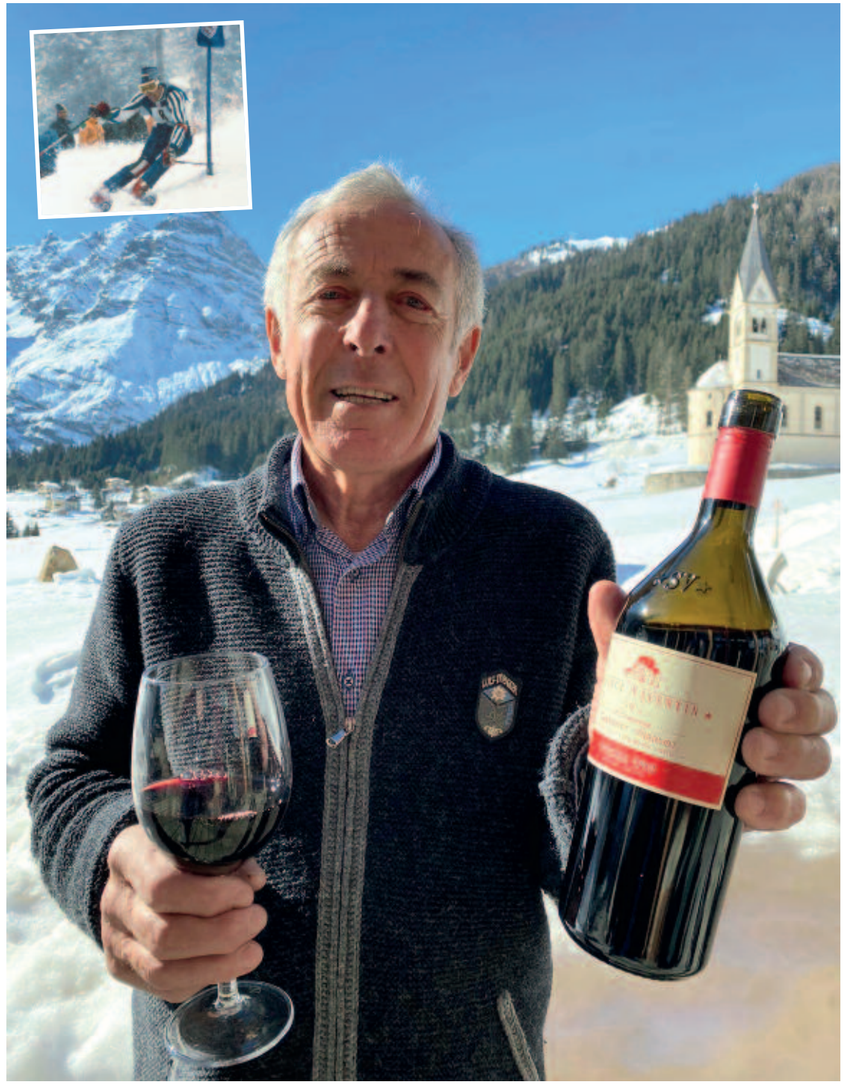
Den 30-jährigen Geburtstag hätte die Sekt-Vereinigung gerne etwas größer gefeiert, wenn, ja wenn es nicht das pandemische Problem mit dem Virus gäbe. Aber das Licht am Ende des dunklen Tunnels naht, und die Perlen werden dann um so mehr und intensiver schäumen und nicht nur das Herz und Gemüt der Liebhaber des Südtiroler Sektes erfreuen.

So wollen wir auf viele weitere erfolgreiche Jahre Südtiroler Sekt anstoßen und die Vereinigung zu ihrem bisherigen sehr erfolgreichen Weg beglückwünschen und zu den internationalen Auszeichnungen in renommierten Weinführern.

„Wir werden das **überleben**“

Der Ski-Champion **Gustav Thöni** hat seinen **70. Geburtstag** gefeiert. Im Interview spricht er über die Corona-Krise, über den Wein als täglichen Speise-Begleiter – und über seinen singenden Freund Hansi Hinterseer.

Der Weinliebhaber und Ski-Champion Gustav Thöni feierte kürzlich seine 70igsten. Als Ehrengast der Sommelier-vereinigung im Felsenkeller hat er sich als Weinliebhaber und Weinexperte gezeigt.



DIONYSOS: ***Kürzlich feierten Sie Ihren 70. Geburtstag – warum sind Sie auch mit 70 noch so fit und welcher Wein hilft Ihnen da ganz besonders?***

Gustav Thöni: Täglich teste ich, ob Geruch- und Geschmacksinn noch funktionieren (lacht). Nein im Ernst, ich genieße effektiv fast täglich ein gutes Glas Wein zum Essen, denn Wein ist für mich ein wichtiger Speise-Begleiter, der Wein macht den Genuss komplett. Ich bin mir nicht sicher, ob mich der Wein fit hält oder die Tatsache, dass ich mich viel draußen in der Natur bewege ... aber vielleicht ist es die Kombination aus beidem.

Haben Sie in Ihrer sportlich aktiven Zeit auch viel gefeiert? Welche war die „wildeste“ Fete?

Ehrlich gesagt, hatten wir nach den Rennen kaum Zeit zum Feiern, da sind wir meist „auf und davon“ zum nächsten Rennen. Nur ein Beispiel: nach dem Parallel-Slalom in Gröden 1975 wurde ich nach der Siegerehrung sofort unter „Polizeischutz“ im Konvoi nach Mailand eskortiert, weil ich in der TV-Sendung „Domenica Sportiva“ einen Auftritt hatte ... Die „wildeste Fete“ ... war in Adelboden, wir haben mit der „valanga azzurra“ und ein paar Tirolern gefeiert. Am Ende sind Hansi Hinterseer und ich Arm in Arm zurück ins Hotel

gegangen ... an dem Abend hatte Hansi bereits bewiesen, dass er mal ein guter Sänger wird (lacht).

Welcher Rotwein und welcher Weißwein sind Ihre Favoriten und welche Speise/Wein-Kombi schmeckt Ihnen am besten?

Die Südtiroler Weine mag ich sehr gerne, ich liebe vor allem frische und mineralische Weißweine, wie etwa Weißburgunder und Chardonnay, zu Spargeln mag ich auch Sauvignon. Aber auch die Rot-Weine sind sehr gut. Meine Frau Ingrid kocht ein sehr gutes „Schöpsernes“, da passt sehr gut ein Südtiroler Lagrein dazu.

Lockdown und Gastronomie: Wie kommen Sie als Hotelier aus der Krise?

Wir sind eine alteingesessene Hoteliersfamilie und ich muss sagen, dass uns die Krise sehr trifft. Wir haben einen traumhaften Schnee, aber die Wintersaison ist ein Alptraum, für uns als Hoteliers aber auch für unsere Mitarbeiter. Hilfen haben wir bisher keine bekommen, vermutlich müssen wir das alles aus eigener Kraft stemmen. Unser Bella Vista in Trafoi hat den I. und II. Weltkrieg überlebt, daher hoffe ich, dass wir auch die Corona-Krise wirtschaftlich überleben werden.

Wie wird es Ihrer Meinung nach weitergehen? Was schenkt Ihnen Hoffnung?

Wir hoffen alle auf den Sommer, dass wir da wieder arbeiten dürfen, wir haben ja bereits im Sommer 2020 bewiesen, dass es mit entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen geht. Hoffnung gibt uns die Tatsache, dass alle Stammgäste ihren Urlaub entwe-

„Ich genieße fast täglich ein gutes Glas Wein zum Essen, denn Wein ist für mich ein wichtiger Speisen-Begleiter, der Wein macht den Genuss komplett.“

der auf den nächsten Winter oder auf den Sommer verschoben haben. Aber wir merken auch, dass die Gäste momentan beim Buchungsverhalten noch sehr vorsichtig sind.

● Interview: Roman Gasser

ELENA WALCH

Gartenbistrot „Le verre Capricieux“

- Bistrot im Gartenpavillon
- Vinothek
- Kellerführungen
- Exklusive Verkostungen

Im hauseigenen Park des renommierten Weingutes wird Weingenuss in Begleitung kalter Speisen zum Erlebnis. Betriebsbesichtigungen auf Anfrage.

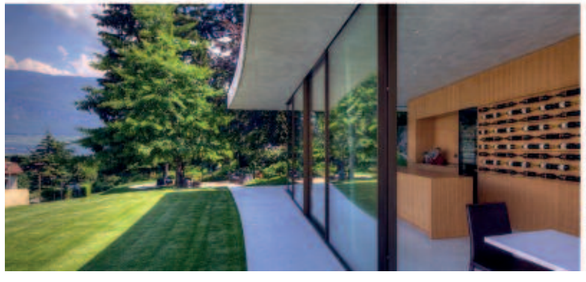
visite@walch.it elenawalch.it Bistrot Kastelaz
Andreas-Hofer-Straße 1, 39040 Tramin

Castel Ringberg

- Gutsschenke Castel Ringberg
- Vinothek
- Weinbergführungen
- Exklusive Verkostungen

Erleben Sie Wein an seinem Ursprung: Unser Weinverkauf und die traditionelle Gutsschenke haben von Ostern bis Ende Oktober für Sie geöffnet. Geführte Wanderungen in den umliegenden Weinterrassen auf Anfrage.

info@castelringberg.com castelringberg.com geöffnet ab Ostern
St. Josef am Kalterer See 1, 39052 Kaltern



di Angelo Carrillo

Dalla Cantina Valsamoggia

Nuove **prospettive** per il Pignoletto.

Sull'onda del successo delle bollicine charmat del Nord est, cresce la voglia di spumanti alternativi, popolari, anche nel prezzo, ma di carattere. Presentato da Carlo Piccinini l'AD della Cantina Valsamoggia, con Daniele Artioli, l'enologo, e il sommelier ed influencer, Luca Gardini, il progetto "Ricordo di Sanluca, raccontato il ritorno a un vino fortemente identitario come il Pignoletto

La storia della Cantina Valsamoggia comincia molto prima della sua nascita in quanto fa parte della Cantina di Carpi e Sorbara, nella Bassa Modenese, di cui Carlo Piccinini è Vicepresidente, fondata nel 1903 a Carpi e che oggi conta 1200 soci conferenti.

Tutto ha inizio nel 2014, spiega Carlo Piccinini, quando la Cantina di Carpi e Sorbara fa il proprio ingresso nella zona Colli Bolognesi, dove si produce Pignoletto. Qui affitta la vecchia Cantina Sociale di Bazzano, che versa in cattive condizioni, cercando così di aiutate i viticoltori associati.

Il progetto "Ricordo di San Luca", con la creazione di un uno spumante charmat lungo prodotto in poche bottiglie, impreziosito da due etichette a tiratura limitata create dall'artista romano Enrico Dicò, è l'ultimo tassello di un percorso che segna la definitiva ripresa della cantina di Bazzano e l'inizio di un nuovo percorso.

La rinascita viene sancita anche dalla scelta di un nuovo nome, Cantina Valsamoggia, fortemente identitario del territorio di appartenenza dei soci della nuova realtà. Nel 2015 si decide dunque di intraprendere immediatamente un percorso di rottura rispetto al passato a partire dalla valorizzazione del Pignoletto, l'uva principe del territorio. Un progetto che trova sostanza ed espressione in una nuova linea di vini che da una parte interpreta l'animo popolare del vino dei colli bolognesi, e dall'altra valorizza quest'uva, che dona il meglio di sé nella versione spumantizzata che frizzante.

La cantina sociale Valsamoggia è entrata a far parte della Cantina di Carpi e Sorbara nel 2014, ma la sua storia risale in realtà all'inizio del secolo scorso. Nel 1928, infatti, a Bazzano, ai piedi dei colli bolognesi, quindici agricoltori fondarono un'impresa cooperativa per la vendita e la lavorazione delle uve, che prese il nome di Cantina Sociale di Bazzano.

Dopo i difficili anni a cavallo della Seconda Guerra Mondiale, la cooperativa visse un primo momento di floridità e crescita grazie ad una gestione che puntava sull'aumento della produzione, l'incremento degli investimenti e la modernizzazione delle lavorazioni interne.

Gli anni '70 e '80 sono quelli del "boom" per la cantina, che cresce sul fronte del numero dei soci, della produzione e del fatturato, ma anche grazie all'introduzione di diverse novità rispetto al passato, come il passaggio dalla sola commercializzazione all'ingrosso anche all'imbottigliamento diretto e alla successiva vendita al dettaglio, valorizzando l'aspetto qualitativo della produzione dei vini.

Verso la fine del primo decennio del nuovo secolo, a seguito di problemi economici e societari che lentamente erodono il suo potere di acquisto e la capacità di riuscire a stare sul mercato con prospettive economiche soddisfacenti per i propri soci, la cantina viene messa in liquidazione e i suoi ex conferitori firmano un accordo con la Cantina di Carpi e Sorbara, che qualche anno dopo acquisirà anche tutta l'area precedentemente posseduta dalla cantina sociale di Bazzano.

Si tratta di un vero e proprio salvataggio quello operato dalla società modenese nei confronti di oltre cento ex soci della Cantina di Bazzano, per la stragrande maggioranza produttori di piccole dimensioni che non avrebbero avuto la forza di competere da soli sul mercato o di conferire le uve ad altre realtà distanti dalla zona pedecollinare bolognese.

Oggi, Cantina Valsamoggia rappresenta un traino per l'intero territorio, grazie alla sua capacità di fare da collante per tanti piccoli produttori dei colli bolognesi, ai quali offre l'opportunità di conservare, ma al tempo stesso innovare, una tradizione vitivinicola dalle radici antiche e fortemente legata a queste campagne.

Fotos: ©Albin Thöni

Der **Schatz** des Doctors

Die **Mosel**, der Weinberg und die Zeit. Gedanken rund um das Kulturgut Wein.

● von Tom Drieseberg*,
Weingüter Wegeler,
Mosel & Rheingau

Kaum ein anderes Getränk oder Lebensmittel auf diesem Planeten wird wie Wein auf allen fünf Kontinenten in zehntausendfacher Variation gleichermaßen angebaut und konsumiert. Die historische Bedeutung von Wein ist über Jahrtausende hinweg hinlänglich dokumentiert und anerkannt. Als Beispiele mögen an dieser Stelle die Römer, die bereits vor Christi Geburt in Europa Weinbau pflegten oder Noah, der nach der Sintflut einen Weinberg pflanzte, erwähnt werden. Jüngere Beispiel gibt es zahllos: Karl der Große in 813 oder Napoleon 1855. Im Jahr 1868 erinnert der preußische Beamte Friedrich Dünkelberg, der einen Aufriss des nassauischen Weinbaus erstellte, König Wilhelm I. an die Relevanz des Weinbaus im Rheingau. Auch die vielen nationalen Bemühungen zur Unterstützung des jeweils eigenen Weinbaus als lukrativste Form der landwirtschaftlichen Wertschöpfung zeigen den nationalökonomischen Stellenwert von Wein.

Ich möchte aber an dieser Stelle den Lesern des Dionysos den Blick von Wein als Genuss-, Rausch- oder Suchtmittel, als Investitionsobjekt oder als Berufsausbildung hin auf seine Bedeutung als Kulturgut lenken.

Die enge Verbundenheit der Weingüter Wegeler zu Südtirol entstand, als die Sommeliervereinigung Südtirol mich zum italienischen Sommelier-Kongress im Jahr 2018 nach Meran einlud und ich neun Rieslinge von Rheingau und Mosel zwischen den Jahrgängen 2007 und 1959 vorstellten konnte. Spätestens beim Jahrgang 1959 war klar, dass große Rieslinge über Dekaden reifen können und Kultstatus haben. Kulturgüter entstehen, wenn sie über längere Zeit hinweg als relevanter Teil der jeweiligen (Alltags-) Kultur fungieren und zur Organisation des Alltags von Gesellschaften, sozialen Gruppen und Individuen beitragen.

Der Soziologe Georg Simmel hat 1910 in seinem Aufsatz „Soziologie der Mahlzeit“ mit Blick auf die soziale Ungleichheit auf der Erde eine elementare Gemeinsamkeit festgestellt: „Von allem nun, was den Menschen gemeinsam ist, ist das Gemeinsamste: dass sie essen und trinken müssen.

Gesellschaft

Der gesellschaftliche Aspekt von Wein konzentriert sich heute vor allem auf das Gemeinsame im privaten und öffentlichen Bereich. Der Soziologe Georg Simmel hat 1910 in seinem Aufsatz „Soziologie der Mahlzeit“ mit Blick auf die soziale Ungleichheit auf der Erde eine elementare Gemeinsamkeit festgestellt: „Von allem nun, was den Menschen gemeinsam ist, ist das Gemeinsamste: dass sie essen und trinken müssen. … Personen, die keinerlei spezielles Interesse teilen, können sich bei dem gemeinsamen Mahle finden“. Aus dieser Erkenntnis lässt sich ableiten, dass gemeinsames Essen und Trinken als eine der wesentlichen sozialen und kulturellen Errungenschaft von entwickelten Gesellschaften bis heute zu verstehen sind. Deren Bedeutung ist beispielhaft völkerübergreifend beim Besuch vom ersten deutschen Bundeskanzler, Konrad Adenauer, in Moskau dokumentiert, bei dem im Rahmen eines Mittagessens am 11. September 1955 (mit Weinen von Rheingau und Mosel) die vorher scheinbar unversöhnlichen politischen Fronten aufgebrochen wurden und es im Anschluss zur Aufnahme diplomatischer Beziehungen und zur unmittelbaren Freilassung von etwa 10.000 deutschen Kriegsgefangenen kam. Dies verdeutlicht die elementare Bedeutung, die Essen und Trinken bis heute in unserer Gesellschaft einnehmen, genauso wie ihre Ausprägungen in Restaurants, Imbissbuden, Jahr- und Weihnachtsmärkten, bei Street Food Events und im privaten Bereich etc. Wein bringt Menschen unterschiedlicher Kontinente, Generationen, Hautfarben und sozialen Schichten zusammen. In Anlehnung an Konfuzius dürften zwischen den vier Meeren alle Weinfreunde „Brüder“ sein.

Soziale und kulturelle Gruppen

Auch bei der Organisation zwischen und innerhalb gesellschaftlichen Gruppen oder Life-Style Segmenten wirkt Wein wie auch das Wissen über Wein strukturierend. Sie fungieren gleichzeitig als Abgrenzung der Gruppen nach außen wie auch zu ihrer Identifikation nach innen. So differenziert kaum etwas mehr als die Aversion gegen den Geschmack des anderen. Der „Penner“ mag Fussel aus der 2-Liter Flasche trinken, für den „Snob“ muss es ein Grand Cru aus erlesenen Jahrgängen sein und der „Pragmatiker“ zieht einen Wein aus der 5 Liter Bag-In-The-Box vor. Die Mehrzahl der Menschen dürfte sich wohl dazwischen einordnen lassen. Und doch vereint das Thema Wein die unterschiedlichen Gruppen wieder. Die Frankfurter Schriftstellerin Eva Demski hat dies ebenso charmant wie eindrucksvoll in ihrem Buch „Rheingau“ beschrieben: „Genau da wird die Sache magisch, … die ganz individuelle Beziehung von Mensch und Wein. Deswegen ja die Metaphernwolken und das Prosageriesel, damit das sonderbare Band, das in Sachen Wein den Connaisseur mit dem Penner vereint, wenigstens durch Wörter unsichtbar >

> gemacht wird. Das Band heißt: glücklicher Augenblick. Der eine hat ihn, wenn ihm ein Ton von Mineral, grünen Apfel und Stachelbeere über die Zunge kriecht und lang in der Kehle verharrt, der andere, wenn das Leben für den Moment ein bisschen süßer schmeckt und gleichzeitig ein wenig undeutlicher wird, …“

Gesellschaften und gesellschaftliche Gruppen orientieren sich an dem, was der Soziologe und Philosoph Pierre Bourdieu den legitimen Geschmack nennt. Der legitime Geschmack wird von allen Akteuren einer Epoche als gesellschaftlicher oder subgesellschaftlicher Konsens etabliert. Er kann in einzelnen gesellschaftlichen Gruppen sehr unterschiedlich ausfallen. Dies erklärt auch, dass es den vorherrschenden Weingeschmack nicht geben kann, sondern sich dieser immer auf den Kontext bezieht, in dem Individuen gerade mit ihren relevanten Bezugsgruppen stehen. Während man sich heute den Weingenuss aus Pappbechern im Fußballstadion kaum vorstellen kann, mag sich dies in einer Dekade anders darstellen. Heute zum Beispiel spielt Wein und Wissen über Wein bei jungen Menschen eine deutlich wichtigere Rolle, als dies noch in den 80er Jahren zu beobachten war.

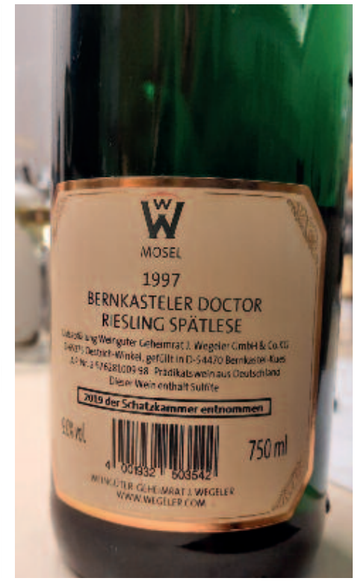
Ein weiteres Phänomen ist die breite soziale Akzeptanz von Wein. Selbst die Gruppen, die sich aufgrund limitierter ökonomischer Mittel keine kostspieligen Weine leisten wollen oder können, zeigen selten Aversion gegen den Weingenuss der anderen. Wein wird immer eine strukturierende Funktion, mit dem sich Gruppen nach außen und innen organisieren, aufweisen. Nicht zuletzt die unüberschaubare Anzahl von Weinseminaren, Weinevents und Bildungsangeboten im Themenbereich Wein weisen auf eine steigende gesellschaftliche Relevanz dieses Themas in den 20er Jahren hin.

Individuelle Ebene

Für ein Individuum dürften sowohl der Konsum wie auch das Wissen über Wein in erster Linie eine intrinsische Befriedigung bringen. Die Freude am Genuss, der Reiz seiner Vielfalt, einfach einen schönen Moment alleine oder mit den Lieben „bei einem guten Glas Wein“ genießen, dürfte im Vordergrund stehen. Doch auch auf der individuellen Ebene reicht die Funktion von Wein viel weiter. Wein kann und ist als Mittel der Selbstdarstellung zu verstehen. Selbst da, wo Wein nicht inszeniert wird, verfehlt er seine Wirkung nicht. Der Weinkenner wird als solcher wahrgenommen, (ob er es darauf anlegt, oder nicht) und erhält in entsprechenden Kreisen ein positives Feedback. Wer als erwachsener Mensch zum ersten Mal seinen Geburtstagsjahrgang serviert bekommen hat, wird seinen Gastgeber vermutlich ein Leben lang nicht vergessen.

Nicht ohne Grund wird in der Literatur Wein gerne als stilisierendes Mittel eingesetzt. Thomas Mann lässt seine Romanfigur Felix Krull über Wein philosophieren: „… aber auch zahlreiche gute Weine kamen auf den Tisch, wie zum Beispiel „Bernkasteler Doctor“, dessen Würze mir ausnehmend zusagte. In meinem späteren Leben lernte ich noch andere vornehme Marken kennen und mit gelassener Miene bestellen, wie etwa „Grand vin Chateau Margeaux“ und „Grand Cru Chateau Mouton Rotschild“ – zwei elegante Tropfen.“

Ganz aktuell verbindet der Bernkasteler Doctor auch die Mosel mit Südtirol. Im Januar 2021 fand ein digitales Weinseminar für die Sommeliervereinigung Südtirol statt, bei der die Historie, die Besonderheiten sowie Weine des Bernkasteler



Doctors vorgestellt wurden. Unter anderem eine 1997er Spätlese, die kürzlich von der europäischen Weinzeitschrift FINE zu den 101 Meisterwerken der Weine weltweit gezählt wurde.

Aber zurück zum Bernkasteler Doctor selbst. Einer Sage nach entstand der Name im 13. Jahrhundert, als Erzbischof Boehemund von Trier nach Koblenz reiste und auf der Burg Landshut in Bernkastel am „Kalten Fieber“ erkrankt danieder lag. Der zum Tod geweihte Bischof wurde am Ende durch den Genuss eines Fässleins Wein aus einem Bernkasteler Weinberg gerettet und als Dank dafür verlieh der Erzbischof diesem Weinberg den Namen Doctor. Es handelt sich nachweislich um den teuersten Weinberg Deutschlands und um einen der privilegiertesten Weinberge der Mosel, ein Steilhang mit Süd-Südwestausrichtung. Ähnlich wie beim Courton in Burgund steht oberhalb des Weinberges ein Wald, der die Wasserversorgung auch in trockenen Jahren sicherstellt. Die Schieferdächer der am Fuße des Weinberges liegenden Häuser von Bernkastel reflektieren Sonnenlicht wie Wärme und leisten somit einen Beitrag zu dem besonderen Kleinklima in diesem Weinberg. Die zum Teil über 100 Jahre alten Reben liefern bei extrem geringen Ernteerträgen hoch aromatische Trauben.

Aber auch in Film und Fernsehen wird Wein als Stilmittel verwendet. Wir erinnern uns an James Bond, der durch seine dezidierten Weinbestellungen weltweit sofort als „Connaisseur“ eingeschätzt und letztendlich auch so behandelt wird, während sich sein Gegenspieler durch die falsche Weinauswahl selbst enttarnt. Aber auch als Kontrastfolie lässt sich das Thema Wein stilisieren. Unvergessen die Tatort-Szene, in der Horst Schimanski einen erlesenen Bordeaux, den er von einem Verdächtigen angeboten bekommt, wie einen Humpen in die Hand nimmt, in einem Zug leert um sich dann mit seinem Jackenärmel den Mund abzuwischen. Bourdieu nennt das Wissen über Speisen und Getränke „soziales Kapital“, das es zu erlernen gilt. Es kann instrumentalisiert werden um sich Aufmerksamkeit und Anerkennung zu sichern, da es in der Regel positive Wechselwirkungen in vielen Interaktionen unseres gesellschaftlichen Lebens auslöst. In manchen Kreisen ist Weinwissen oder Wein mindestens so wertvoll wie materieller Besitz.

Und hier schließt sich der Kreis wieder

Die Funktionen von Wein sind so vielfältig wie der Wein selbst. Wein kann Genuss- wie Suchtmittel sein. Er bedient gleichermaßen die Freunde intrinsischen Genießens wie den Wunsch nach Anerkennung. Er differenziert Völker und gesellschaftliche Gruppen und führt sie gleichzeitig wieder zusammen. Und nicht zuletzt ist ein gemeinsames Glas Wein ein Teil einer der elementarsten sozialen Errungenschaften entwickelter Gesellschaften: Gemeinsam Essen und Trinken!

Schon lange vor unserer Epoche hatte J.W. von Goethe in tiefer Einsicht sein Gedicht „Trunken“ mit folgenden Worten ausklingen lassen: „Für Sorgen sorgt das liebe Leben und Sorgenbrecher sind die Reben.“

Zum Autor

Dr. Tom Drieseberg
1958 geboren in Neustadt an der Weinstraße in Rheinland-Pfalz
Studium der Betriebswirtschaftslehre und Soziologie an der Universität Trier und im MBA Program der Virginia Polytechnic Institute and State University, Blacksburg Virginia
1986 Abschluss Diplom Kaufmann, Universität Trier
1993 Promotion an der Universität Trier über das Thema „Lebensstile“
1995 Buchpublikation: Drieseberg T.: Lebensstilforschung
1998-heute: Geschäftsführender Gesellschafter der Weingüter Geheimrat J. Wegeler GmbH & Co KG
2007-heute: Geschäftsführender Gesellschafter der Weingut Krone Assmannshausen GmbH & Co KG

Foto: ©www.torchiato.com

Il Torchiato di **Fregona**:

un vino molto raro e prezioso

DI BRUNO PICCIONI

L'esatta indicazione del vino, che deve il suo nome alla particolarissima procedura seguita per la produzione, è "Colli di Conegliano - Torchiato di Fregona Docg".
La zona di produzione comprende, in tutto o in parte, il territorio dei comuni di Fregona, Sarmede e Cappella Maggiore e si colloca sul versante collinare, ai piedi dell'altipiano del Cansiglio, con la sua foresta di faggi e abeti, nella parte nord orientale della più ampia denominazione "Colli di Conegliano". È l'area dell'alta collina trevigiana, il naturale anfiteatro che da Conegliano arriva a Valdobbiadene, tra incantevoli percorsi e splendide vallate, dove la secolare e paziente cura dell'uomo, ha creato una cultura enologica di qualità ancorata al suo principe: il "Prosecco".
La leggenda narra che nel 1600 un vignaiolo è stato costretto a vendemmiare l'uva non perfettamente matura a causa di una gelata anticipata. Poi adagiò l'uva nel granaio sopra dei graticci. Nella primavera successiva ritrovò, con sorpresa, l'uva dolcissima e indurita dall'appassimento. Provò quindi a torchiarla più volte e il mosto ottenuto lo mise a riposo in piccole botti senza troppa convinzione. A distanza di un anno il primo assaggio illuminò il suo volto e comprese di aver scoperto un vino straordinario: il Torchiato di Fregona.
I grappoli, selezionati in vendemmia, di glera, il vitigno dal quale si produce il vino Prosecco, verdiso e boschera, si lasciano appassire, fino al periodo di Pasqua (per questo motivo è chiamato anche "Vin Santo"). Le uve raccolte, tra la fine settembre e i primi di ottobre, con delicatezza e cura, sono trasportate nei fruttai e poste sui graticci o legate con cordicelle, appese ai travi dei solai. Riposano così, in ambienti asciutti e ventilazione naturale, nel periodo invernale, per concentrare i profumi, le fragranze e le componenti zuccherine. Questa è l'operazione più importante per la buona riuscita del prodotto finale. I grappoli devono essere costantemente controllati e seguiti per tutto il processo dell'appassimento. Solo l'uva sana e qualitativamente perfetta è lasciata maturare e dopo la diraspatura manuale è torchiata per l'ammostamento. La pigiatura soffice, come da tradizione, è ripetuta più volte con torchi manuali. Poi il mosto ottenuto è lasciato maturare in piccole botti di rovere o di castagno per diversi mesi. Il procedimento molto laborioso è tramandato, nelle famiglie contadine, con passione da padre in figlio. La resa, come si può immaginare, è veramente bassa, con cento kg d'uva si ottengono circa venti l di vino.
Ad oggi ci sono sette produttori storici di Torchiato di Fregona, uniti in una Cooperativa nata per gestire il Centro di Appassimento. È proprio qui che si porta tutta l'uva raccolta rigorosamente a mano. Anche le lavorazioni sono tutte manuali conferendo al vino una valenza di naturalezza e genuinità propria delle produzioni contenute ma eseguite con particolare attenzione.

Bruno Piccioni

Un prodotto artigianale, dettato dalla salvaguardia e dal rispetto che questi vignaioli hanno per il territorio.
All'aspetto il vino si presenta vivacemente brillante; il colore è giallo dorato intenso, un oro antico, con riflessi ambrati e di notevole consistenza, indice di elevati componenti di glicerina, alcol e struttura. All'olfatto le sensazioni sono intense, ampie e immediate. Un vino ricco d'aromi e profumi, che ricordano la frutta disidratata, i fichi e le albicocche secche, il miele e la speziatura dolce. Al gusto è piacevolmente amabile, caldo, equilibrato, di lunghissima persistenza, armonico nelle sue componenti e in grado di esaltare ogni occasione d'incontro e di degustazione.
Un vino passito vigoroso e delicato ed elegante al tempo stesso, la cui limitata produzione accresce la ricercatezza e il pregio. È un vino da ispirazione, meditazione, che può accompagnare in modo eccezionale biscotteria, piccola pasticceria, dolci elaborati e formaggi erborinati. Si può conservare fino a 10 anni e oltre.
È così che dalla passione di un gruppo di viticoltori storici, organizzati nella Cantina Produttori Fregona, per la valorizzazione di questa eccellenza, è nato il Torchiato di Fregona Piera Dolza, dal nome dell'arenaria estratta fin dal '500 dalle grotte del torrente Caglieron. Un vino particolarissimo che per loro è cultura, patrimonio e richiama la pietra dolce o tenera, profondamente radicata nel territorio e caratteristica della zona: è molto morbida e, in passato, facile da modellare dagli scalpellini locali per fare gli ornamenti delle chiese.
Fregona è famosa per il Torchiato, per le sue bellezze paesaggistiche, artistiche, monumentali, per i prodotti tipici caseari e anche per le suggestive e spettacolari Grotte del Caglieron. Si trovano nella località Breda e si tratta di una serie di cavità create dall'attività di erosione naturale e dall'azione dell'uomo. L'estrazione dell'arenaria, chiamata nel dialetto locale "piera dolza" (pietra tenera), risale al XVI secolo, per fornire materiale da costruzione nei dintorni. Il risultato è un sito magico, un insieme incantevole di cavità e di numerose cascate, alte circa una decina di metri, con alla base delle grandi marmitte. Nella parte più profonda della forra si notano grandi concentrazioni calcaree che, chiudendo parte della volta, danno all'insieme l'aspetto di una grotta con insenature, strutture calcaree come stalattiti, rocce basaltiche e, in alcuni punti, colori particolari, per merito del carbonato si calcio che si accumula. In pratica un'immersione nella natura e nella storia locale con la possibilità di ammirare anche un antico mulino.

Ad oggi ci sono sette produttori storici di Torchiato di Fregona, uniti in una Cooperativa nata per gestire il Centro di Appassimento. È proprio qui che si porta tutta l'uva raccolta rigorosamente a mano.

Foto: ©Alex Filz

3 Weingüter, 3 Winzer, 3 Freunde: das WEINgespann

„Zusammenkommen war der Beginn, zusammen verkosten ist ein Fortschritt, zusammenarbeiten ist unser Erfolg."

Markus Prackwieser Gump Hof
www.gumphof.it

Köfererhof WEINGUT
www.koefererhof.it

ANSITZ WALDGRIES
www.waldgries.it

Foto: © 123RF.com

Die **Eisacktaler** Rebsorten

Sylvaner, Grüner Veltliner, Kerner, Müller Thurgau, Gewürztraminer und Riesling.

„Seit 1961 gab es Testversuche mit der Sorte in Südtirol. Erstes Pflanzgut von Kerner gelangte 1967 ins Eisacktal, kleinere Anlagen entstanden 1973 um Neustift. Nachdem die Sorte eine gute Winterfrostfestigkeit im Gebiet zeigte, stieg sie ab 1982 noch zögernd bis 1991 auf 5 Hektar an.“

● VON HELMUTH SCARTEZZINI

Sylvaner

Der Grüne Silvaner - so die offizielle Bezeichnung – entstammt aus einer Zufallskreuzung zwischen Weißer Traminer und Österreichisch Weiß. Der Weiße Traminer ist die Ausgangssorte für den heutigen Gewürztraminer, der sich durch Mutationen daraus entwickelte. Österreichisch Weiß ist hingegen, wie der Name andeutet, eine historische Sorte in Österreich und war bis Ausgang des 19. Jahrhunderts in der Umgebung von Wien verbreitet. Dadurch wird die Heimat des Sylvaners in Österreich angenommen.

Der erste Nachweis für Südtirol stammt aus Brixen, wo Franz von Guggenberg bereits 1857 Sylvaner an der Seeburg anpflanzte. Der weitere Anbauschub erfolgte nach 1881, nachdem im Brixner Raum auf Empfehlung von Edmund Mach, Direktor der landwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsanstalt in San Michele, nach einem wiederholten einschneidenden Rebenausfall durch Winterfrost, Weinberge um Elvas mit einigen für das Tal neuen Sorten aus Österreich angelegt wurden. Sylvaner konnte sich mit den kühleren Bedingungen des Gebietes gut behaupten, war nach dem 2. Weltkrieg die wichtigste im Tal, musste nach den 80ger Jahren Müller Thurgau und neuerdings dem Kerner den Vortritt in der Anbaufläche überlassen, gilt jedoch in Fachkreisen weiterhin als die Leitsorte für das Eisacktal. Diese mit gutem Recht, den die 70 Hektar Silvaner sind italienweit nur im Eisacktal anzutreffen. Die Sorte hat hier auch häufig seine alte Schreibweise „Sylvaner“ beibehalten. Die Sorte gedeiht am besten in sonnenexponierten Lagen auf einer Höhe von 500 bis 700 m. Der Grüne Silvaner hat sich ausschließlich in Mitteleuropa verbreitet und nimmt noch relativ bescheidene 7000 ha ein. In Deutschland war die Sorte bis in die 50ger Jahre hinein die am meiste angebaute Rebsorte, heute stehen nur noch 5000 Hektar vorwiegend in Rheinhessen, Franken (dort 1658 erstmals erwähnt) und der Pfalz (früher dort auch als Österreicher bezeichnet). Weitere Anbaugebiete liegen im französischen Elsass (knapp 1300 ha) und in der Schweiz (230 ha im Wallis, dort Johannisberger bezeichnet). Es folgen abnehmende Flächen in Tschechien, Ungarn, Kroatien und im Ursprungsland Österreich (37 ha).

Grüner Veltliner

Aus der Genanalyse ging hervor, dass der Grüne Veltliner aus einer Zufallskreuzung vom Weißen Traminer mit der St. Georgenrebe aus dem Burgenland (nicht mehr angebaut) stammt und somit in Österreich ihren Ursprung hat. Veltliner leitet sich aus einer bereits im Mittelalter geläufigen Herkunftsbezeichnung für Rotweine aus dem Veltlintal in der Lombardei ab. Dies kann mehrfach bei Rebsortennamen beobachtet werden, dass eine vormals berühmte Herkunftsbezeichnung für Wein wohl der Namensgeber war, jedoch nicht gleichbedeutend mit dem Sortenursprung ist. Es bestehen zusätzlich verschiedene Veltlinersorten, so der Rote, der Braune, der Rotweiße, der Frührote (Roter Veltliner x Silvaner). Die älteste dieser Veltliner dürfte der Rote Veltliner sein. Der Grüne Veltliner bildet erst im 18. Jahrhundert die Hauptsorte im niederösterreichischen Weinviertel. Inzwischen stellt sie die wichtigste Rebsorte Österreichs dar mit 14.400 ha (31% der österreichischen Weinbaufläche). Weitere Anbauflächen befinden sich nur noch in der Slowakei, Tschechien und Ungarn, europaweit insgesamt 19.000 Hektar.

In Südtirol dürften um Brixen erste Reben des Grünen Veltliner nach 1881, immer auf Empfehlung von Edmund Mach aus San Michele, gleichzeitig mit Rotem Veltliner versuchsmäßig angebaut worden sein. In den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts finden sich noch einige Hinweise zum Grünen Veltliner, wonach der beliebte Brixner Wein aus 2 Teilen Grünen Veltliner und 1 Teil Sylvaner bestand. Dann verstummen die Nachrichten zum Veltliner. Nach 1950 kommt hingegen der Frührote Veltliner, auch bei dem öffentlich geförderten Wiederaufbau des Weinbaues im Eisacktal, zum Zug. Sein Intermezzo dauert nur bis 2005 mit maximal 10 Hektar im Anbau. Der Grüne Veltliner erscheint wieder 1990 und verdrängte vollständig mit den heutigen 27 Hektar seinen Vorgänger. Das Eisacktal hat mit dieser Sorte ein Alleinstellungsmerkmal in Italien. Wärmere Standorte im Eisacktal sind zwischen 500 und 650 m dafür geeignet.

Kerner

Die Sorte entstand 1929 durch eine Kreuzung von Blauen Trollinger (identisch mit Großvernatsch) mit dem Weißen Riesling in der Versuchsanstalt von Weinsberg (Württemberg). Den Namen erhielt sie nach dem in Weinsberg lebenden Dichter Justinus Kerner (1786-1862). Erst nach 1969 entwickelte sich Kerner stetig zur meistgepflanzten deutschen Neuzüchtung mit 6800 Hektar. Seit 1995 geht die Anbaufläche in seiner Heimat, vorherrschend in Rheinhessen und der Pfalz, auf derzeitigen 2700 Hektar zurück. Außerhalb von Deutschland findet sich die Sorte im Wesentlichen in Japan mit rund 400 ha und in Südtirol mit 104 ha.

Seit 1961 gab es Testversuche mit der Sorte in Südtirol. Erstes Pflanzgut von Kerner gelangte 1967 ins Eisacktal, kleinere Anlagen entstanden 1973 um Neustift. Nachdem die Sorte eine gute Winterfrostfestigkeit im Gebiet zeigte, stieg sie ab 1982 noch zögernd bis 1991 auf 5 Hektar an. Aus weinrechtlichen Gründen konnte die Sorte bis 1993 nur als Tafelwein vermarktet werden, danach unter der DOC-Bezeichnung „Eisacktaler“. Nach guten Erfahrungen im Anbau und Weinausbau durch nicht zu späte Lese und verminderten Hektarerträgen, erfuhr Kerner ab 2008 einen beträchtlichen Schub zum Anbau. Derzeit stehen 93 Hektar von den 106 Hektaren in Südtirol im Eisacktal und damit die am meisten angebaute Sorte im Tal, zu ¾ im Raum von Brixen. Hier zeigt sich die Sorte bei sehr guter Zuckerleistung gepaart mit merkbaren Säurestruktur ein exotisches Aromenspektrum. Kühlere, sonnenexponierte Höhenlagen von 600 m aufwärts bis gegen 900 m kommen den Sortenansprüchen entgegen.

Müller Thurgau

Der Züchter und Namensgeber der Sorte, Hermann Müller, führte 1882 die Kreuzung in Geisenheim durch. Der Sortenname entstand erst 1913, nachdem Müller aus dem Thurgau stammte und später an der schweizerischen Versuchsanstalt in Wädenswil tätig war. Die wahren Elternteile traten erst durch eine Genanalyse zu Tage. Nicht Silvaner sondern die Tafeltraube Madeleine Royale waren mit Weißen Riesling die Kreuzungspartner. In Deutschland gab es 1938 die ersten Versuchsberichte. Zur gleichen Zeit sammelten in Südtirol von 1928 bis 1932 in Südtirol 6 Betriebe erste Erfahrungen darunter am Pacherhof in Neustift.

Erst nach dem Krieg fasste die Sorte Fuß in Deutschland. So erklomm sie in den Jahren 1975 bis 1995 den ersten Platz im dortigen Rebsortenspiegel. Mit einen Höchstwert von 25.000 Hektar, der sich inzwischen auf derzeitigen 12.600 Hektar verringerte. Weltweit zählt die Sorte noch 23.000 ha. Ungarn (2200 ha), Tschechien >

> (2100 ha), Österreich(1700 ha), Slowakei (1500 ha), Italien (1300 ha, Trentino allein 943 ha), Schweiz (500 ha) haben noch größere Produktionen.

In Südtirol begann die Sorte mit dem Weinbauförderungsprogramm des Eisacktales seit den 50ger Jahre bekannt zu werden. 1960 standen bereits 8 ha im Eisacktal. Inzwischen findet sich Müller Thurgau in allen höheren Lagen unserer Weinbaugebiete. Von den 196 Hektaren sind nur noch 40% im Eisacktal anzutreffen. In diesem Weinbaugebiet geht die Anbaufläche leicht zurück (derzeit 81 ha). Zur Erzeugung frischer Weine gehört die Sorte infolge ihrer Frühreife in nicht zu warme Standorte.

Gewürztraminer

Ausgang nahm diese unvergleichliche Rebsorte vom Weißen Traminer der heute noch als Savagnin blanc in der französischen Jura und als Heida (oder Paien) im Kanton Wallis kultiviert wird. Die Traminer Rebe wird erstmals 1483 bei Stuttgart erwähnt. Den Namen erhielt sie mit großer Wahrscheinlichkeit von dem im Mittelalter berühmten Traminer Wein aus dem gleichnamigen Weindorf in Südtirol. Die Sorte selbst dürfte eine der ältesten Sorten Mitteleuropas sein und ist Elternsorte vieler europäischer Kultursorten. Durch eine Farbmutation aus dem Weißen Traminer entstand der Rote Traminer, aus dem sich wiederum durch eine Mutation des Aromas der Gewürztraminer ergab. Die erstmalige Bezeichnung Gewürztraminer findet sich 1827 im Rheingau.

Derzeit wird die Sorte weltweit auf 15.800 Hektar angebaut. Das führende Anbauland ist Frankreich mit 3100 Hektar, ausschließlich im Elsass. Es folgt Italien mit knapp 1400 Hektar (Südtirol 582 ha, Trentino 406 ha, 300 ha im Friaul). Weitere Anbauländer sind USA (1200 ha), Deutschland (970 ha), Ukraine (960 ha), Bulgarien und Australien mit je 900 ha, Ungarn (800 ha). Einige 100 Hektare weisen Tschechien, Slowakei, Neuseeland, Österreich und Kanada auf.

In Südtirol gilt als erste Traminerpflanzung jene von Erzherzog Johann aus dem Jahre 1848 in St. Valentin (Eppan Berg). Im Eisacktal hat Franz von Guggenberg an der Seeburg in Brixen 1857 die Sorte ausgepflanzt. Roter Traminer stand auch 1880 in den Empfehlungen von Direktor Mach der Versuchsanstalt in San Michele Für die Jahre um 1890 wird ein Traminerwein des von Guggenberg aus Brixen und einer von Huber (Völkl) in Elvas genannt. Der zweite Anlauf gelingt mit dem Weinbauförderungsprogramm für das Eisacktal nach 1957, anfänglich noch zögerlich. Wesentlich zugenommen hat die Anbaufläche in den Jahren nach dem Jahr 2000 und misst derzeit 75 Hektar. In warmen Hanglagen bis 650 m gedeiht die Sorte bestens und ergibt im Eisacktal feingliedrige, schlankere Gewürztraminerweine mit florealen Aromen.

Riesling

Der Weiße Riesling – so lautet die offizielle Bezeichnung – stammt aus kühlerer Gegend und ist deshalb an kühlere Standorte angepasst. In Österreich und in Südtirol trägt er auch die Bezeichnung Rheinriesling, wohl um ihn vom Welschriesling zu unterscheiden. Genetisch gesehen entstammt die Sorte aus einer Kreuzung zwischen Weißen Heunisch und einer Vitis silvestris (Wildrebe). Es wird auch vermutet, dass der Elternteil neben Heunisch ein Kind aus Traminer und einer Wildrebe sein könnte. Die Heimat des Rieslings liegt zweifelsfrei im Rheintal. Die erste Erwähnung stammt von Rüsselsheim (Hessen) von 1435. Im selben Jahrhundert gibt es Nachweise auch an der Mosel, im Elsass und in Worms (Pfalz). Die große Anbauwelle mit Riesling verzeichnet Deutschland erst im 19. Jahrhundert.

Weltweit finden sich zu dieser Sorte 50.000 ha Anbaufläche. Deutschland ist mit 24.000 ha der traditionelle und mit knapp 50% der führende Vertreter. Abgeschlagen rangiert mit 8000 ha Rumänien, Australien mit 4600 ha, sowie Frankreich, allein im Elsass, mit 3500 ha. Es folgen Südafrika mit 3000 ha, Österreich und die USA mit jeweils 2000 ha, Moldawien 1400 ha und Neuseeland 1000 ha. In Italien findet sich die Sorte überraschend im Oltrepò der Lombardei auf 200 ha, dann eben in Südtirol mit 83 ha und im Trentino auf 46 ha.
Nach Südtirol kamen die ersten Rieslingreben um 1840. Im Eisacktal war es Franz von Guggenberg der in den Jahren nach 1850 an der Seeburg unter 30 verschiedenen Rebsorten den Riesling testete. Im Jahr 1857 folgte darauf eine Pflanzung von 800 Rieslingreben. Sein Sohn Otto galt um 1890 als größter Weinproduzent der Stadt Brixen. Seine Rieslingweine in Flaschen waren weitum bekannt. Es scheint, dass er mit dieser Sorte über lange Zeit der einzige im Gebiet geblieben ist. Das Strohfeuer um den Riesling dauerte wie im Eisacktal auch in Bozen und Meran nicht weiter über den I Weltkrieg hinaus. Der Rieslinganbau hatte in Südtirol nur nach dem II Weltkrieg in der Talsohle des Unterlandes noch ein kurzes Intermezzo. In einer warmen, wüchsigen Lage somit, wo ein Riesling seine Vorzüge nicht zeigen konnte. Peter Pliger vom Kuenhof bei Brixen hatte den Mut 1993 sich mit dieser Sorte zu beschäftigen. Zuerst waren es 3000 qm Anbaufläche, 1996 erfolgte erstmalig der Weinverkauf.

1999 erhielt er als erster Weinbaubetrieb des Eisacktales die Auszeichnung mit 3-Gläser für seinen Riesling. Einige Jahre danach wurde die Sorte in den Erzeugervorschriften für die DOC-Bezeichnung „Eisacktal“ aufgenommen. Das war der endgültige Durchbruch zum Anbau dieser Sorte, ab 2006 nahm das Interesse anderer Produzenten für diese Sorte im Gebiet zu. 2013 gab es bereits 18 ha im Tal und steigerte sich auf 34 ha derzeit. Das Eisacktal führt damit auf Landesebene für diese Sorte, gefolgt von 20 ha im Überetsch und 14 ha im Vinschgau, auch dort in Höhenlagen von 600 m aufwärts. Die Sorte lebt von der höheren Säure und seinen feinen elegante Fruchtaromen. In Südtirol ergeben sich im Eisacktal wie im Vinschgau auf Böden aus Schiefergestein einen rassigen, mineralischen Charakter.

Foto: © 123RF.com

„In Südtirol gilt als erste Traminerpflanzung jene von Erzherzog Johann aus dem Jahre 1848 in St. Valentin (Eppan Berg). Im Eisacktal hat Franz von Guggenberg an der Seeburg in Brixen 1857 die Sorte ausgepflanzt.“

Neues Seminar

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

Foto: © Florian Andergassen

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

Das „Aufbauseminar 2 – Wines and Spirits International“ wird in Kooperation mit der Südtiroler Sommeliervereinigung und der Weinakademie Südtirol in der Form einer Blockveranstaltung im November 2021 im Bildungshaus Kloster Neustift, Vahrn/Brixen angeboten.

Bildungshaus Kloster Neustift, Vahrn/Brixen:
Aufbauseminar 2:

Kursstart 8. November 2021

Wines and Spirits International

1. Block: Mo, 08.11.2021 - Mi, 10.11.2021
2. Block: Mo, 15.11.2021 - Di, 16.11.2021
3. Block: Mo, 22.11.2021 - Di, 23.11.2021

Kursort: Bildungshaus Kloster Neustift, Stiftstraße 1, 39040 Vahrn

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

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

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

WEINAKADEMIE ÖSTERREICH

Der Klassiker

Der St. Magdalener Classico **Loamer** vom **Malojer-Gummerhof** und der St. Magdalener Classico **Reisegger von Egger-Ramer**: Was diese beiden Weine ausmacht.

Weinkellereien in Bozen haben eine lange und lebendige Tradition. Bis ins tiefe Mittelalter sind diese in Urkunden beschrieben.
Der Gummerhof der Familie Malojer in Bozen Dorf ist auch bis vor die Neuzeit zurück dokumentiert, mit Erstnennung 1480. Die Familie Egger-Ramer lässt sich bis um 1530 am Eggerhof in Rentsch verfolgen und hat vor fünf Generationen zuerst östlich der Talfer in der Stadt Bozen und dann seit 1900 westlich in Gries ihre Weine eingekellert.
Der St. Magdalener gehört somit zur DNA dieser beiden Produzenten und deren klassische Abfüllungen Loamer und Reisegger sollen näher erkundet werden.

Der Weinbau
Boden, Klima, Reben, Weinlese

St. Magdalener Classico Loamer von Malojer-Gummerhof: Die Trauben wachsen an Südhängen unter dem Ritten in einer Höhe von 250 bis 500 Metern mit Böden von lehmig, schottrig bis hin zu verwittertem Porphyr. Die Reben haben ein Alter von 50-60 Jahren und sind alle im Pergelsystem erzogen. Neben den Vernatschspielarten werden bis zu 10% Lagrein üblicherweise Anfang Oktober gelesen.

St. Magdalener Classico Reisegger-Hof der Elisabeth Reider: die ein Hektar Weinberge am bekannten westlichen Haupthügel liegen auf etwa 350 Metern.
Der obere leicht geneigte Teil ist eher sandig, während der untere klar westlich ausgerichtete Hang eher flinzig ist. Die gegen Bozen exponierten Pergeln sind durch südlichen Vormittagswind gut belüftet. In diesem Bereich des Hügels gibt es auch noch Wald, der am Vormittag etwas Schatten spendet. Das jüngste Stück ist 30 Jahre alt und wie die restlichen älteren Anlagen traditionell mit neun Reben der Vernatschspielarten und einer Rebe Lagrein angelegt.

„Die Gemeinschaft der St. Magdalener-Produzenten möchte Geschichten erzählen, in denen es um Weinbau, Degustation und Speisenkombination geht.“

Die Weinlese erfolgt durch die zwei Generationen der Familie Ende September von Hand. Der Hof, erstmals erwähnt 1281, ist seit 1947 im Besitz der Familie und wird nun in vierter Generation von Elisabeth mit deren Mann Michael und den Eltern bewirtschaftet.

Die Kellermeister
Einkellerung, Ziele Stilistik

Urban Malojer beim Loamer: „Ich setzte bei der Vergärung auf Stahlfässer mit kontrollierter Temperatur, und der Wein verbleibt dort zum Erhalt der frischen Noten auch im weiteren Ausbau. Mein Hauptaugenmerk liegt eben auf den blumigen und fruchtigen Noten, damit der Loamer zu vielen Gerichten der Südtiroler, aber auch der italienischen Küche passt.“
Peter Egger-Ramer beim Reisegger: „Der Fokus liegt auf der Qualität der Trauben per genauer Handauslese der Familie Reider. Ich bin beim St. Magdalener überzeugt von der Maischegärung im Stahltank bei kontrollierten tiefen Temperaturen um die 24-25°C über 12-14 Tage. Der Ausbau verbleibt zu 20% im Stahlfass, während 80% in einer Tonneaux-Rotation reifen. Mein Ziel ist es, zur Abfüllung Struktur und Kraft zu finden, bei Erhalt der Eleganz und Fruchtigkeit. Mit der neuen jungen Winzergeneration passiert derzeit viel Positives, Elisabeth Reider und deren Mann Michael sind sehr engagiert und ich finde es sehr spannend, in dieser gemeinsamen Dynamik den klassischen St. Magdalener miteinander zu neuen Spitzenresultaten zu bringen.“

Urban Malojer

Elisabeth Reider

Peter Egger-Ramer

Die Speisenempfehlung

Petra Großgasteiger *(Cafe Kirchplatz in Sarnthein)* empfiehlt den Loamer zu: Angeräucherte Schweinszunge gekocht – Sellerie-Püree – Karotten – salsa verde – frischer Meerrettich.

Der Sommelier

Thomas Fink *(Sommelier und Weinfachhändler am Ritten)* zum St. Magdalener Reisegger 2019: Der Wein präsentiert sich für das Auge klar mit einem leuchtenden Rubinrot und aufhellenden Rändern, geruchlich in einer angemessenen Intensität und Komplexität, die sich als würzig, blumig und fruchtig erweist. Vordergründig zeigen sich Langpfeffernoten, Veilchentöne, Preiselbeer- und Herzkirschnoten. Am Gaumen zeigt sich der Wein trocken mit einem gut integrierten Alkohol. Auf der anderen Seite nimmt man eine angenehme Säure wahr und einen straffen, jugendlichen Gerbstoff. Der Wein wirkt ziemlich ausgeglichen und zeigt einen mittelgewichtigen Körper. Die Geschmackskomponenten spiegeln sich am Gaumen wider und münden in ein würziges Finale. Die Ausbauart im Tonneauxfass verleiht dem Wein Struktur und gibt ihm sicherlich ein gewisses Potential. Eine gelungene Interpretation von St. Magdalener.

Weitere St. Magdalener Stories

Die Gemeinschaft der St. Magdalener-Produzenten möchte vom Weinbau bis hin zur Degustation und Speisenkombination Einblicke teilen und freut sich auf Rückmeldungen zu den eigenen Erlebnissen mit dem klassischen Südtiroler Rotwein.

Siehe magdalener.wine auf Instragram und Facebook sowie Hashtags #StMagdalener #MagdalenerStories #MaddalenaStories

„Wein ist die **Poesie** der Erde“

Foto: © 123RF

● VON TERESA TRINKER-BONORA*

Auch wenn sich der Start heuer in Sachen Weiterbildung nicht einfach gestaltet, servieren wir Ihnen pünktlich zum Frühlingsbeginn unser neues Kursprogramm 2021. Dieses beinhaltet, neben den altbewährten Klassikern, auch wieder einige Neuheiten zu den Themen Wein, Bier & Genuss.

Wein

Neu ist heuer der Kurs „Italien und seine Weine“, der Sie an zwei Abenden auf einen Kurztrip quer durch „Bella Italia“ entführt. Wer es lieber kurz und prickelnd hat, kommt hingegen beim kleinen Sekt-ABC auf seine Kosten. Verkostungen und Basis Kurse, rund um das Thema Wein, werden sowohl in deutscher als auch in italienischer Sprache angeboten. Ganz nach dem Motto „altbewährtes neu interpretiert“ bieten wir heuer unsere traditionellen Weinstammtische, zusätzlich zum Raum Bozen, auch im Eisacktal und im Unterland an! Jeder Abend steht unter einem anderen Motto und wer möchte, darf auch gerne eine gute Flasche mitbringen um mit den anderen darüber fachzusimpeln. Besonders im Gastgewerbe ist geschultes Personal und ein perfekter Service das Um und Auf. Gäste kommen aus aller Welt zu uns nach Südtirol und eine erste Hürde dabei ist das Sprachverständnis. Um diese Hürde gekonnt zu meistern, bieten wir am 23./24.04.2021 den Ausbildungskurs „Let’s talk about wine!“ im Castelfeder Wineshop an. Ziel dieses praxisorientierten Lehrganges ist die stilsichere Beherrschung der englischen Sprache beim Präsentieren und Verkaufen von Wein. Neu sind heuer auch unserer zwei Verkostungsabende in englischer Sprache zu den Themen „Cheese and Wine + Dessert Wines“.
Hier noch unsere Geheimtipps für die nächsten Monate: Die Masterclass „Vertikale von The Wine Collection und Appius“ mit Kellermeister Hans Terzer, von der Kellerei St. Michael Eppan, sowie eine Masterclass mit Janek Schumann MW zum Thema Griechenland „Highway to Hellas“. Spannung ist hierbei garantiert und die Teilnehmer Anzahl ist streng begrenzt!

Speck

Verkostungen rund um das Thema Speck werden auch heuer wieder in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Speck Konsortium angeboten.

Genuss

Genussverkostungen werden zu verschiedene Lebensmittel wie Essig oder Öl angeboten. 100% Frühlingshaften Genuss finden Sie aber auch beim Kurs „Kochen &Wein“ oder bei der Verkostung und Zubereitung „Frühlingshafter Cocktails“.

Insgesamt werden von uns in diesem Jahr 108 Kurse zu den Themen Wein, Bier & Genuss für Sie serviert! Einen Überblick der gesamten Kurse 2021 finden Sie unter: weinakademie.it/de/programm. Wir freuen uns darauf, Sie bei unseren Kursen begrüßen zu dürfen!

**Südtiroler Weinakademie*

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

DIE TERMINE

Datum	Thema	Ort	
Fr./Sa. 26.-27.03.2021	Basisseminar der Südtiroler Weinakademie	Neustift	Bildungshaus Kloster Neustift
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 Kloster Neustift
Fr. 09.04.2021	Masterclass mit Hans Terzer | Appius, TWC und Raritäten Sanct Valentin	Eppan	Kellerei St. Michael
Sa. 10.04.2021	Homebrewing Praxis	Bozen	Neue Lokation folgt
Mo. 12.04.2021	Weinstammtisch-Blauburgunder Südtirol-F im Vgl.	Bozen	Schmid Oberrautner
Mi. 14.04.2021	Eisacktaler Weinstammtisch – Nicht nur im Boden Feuer: Wein vom Vulkan	Neustift	Bildungshaus – Kellerei
Mi. 14.04.2021	Unterlandler Weinstammtisch – Außergewöhnliche Sylvaner	Auer	Tschurtschkeller – Kirchplatz
Do. 15.04.2021	Das kleine Wein ABC	Neustift	Bildungshaus Kloster Neustift
Mi. 21.04.2021	Käse & Wein	Neustift	Bildungshaus Kloster Neustift
Fr./Sa. 23.-24.04.2021	Let s talk about Wine!	Neumarkt	Castelfeder Wineshop
Mi. 28.04.2021	Neu! Das ABC der Südtiroler Weine	Kaltern	Kettmeier
Do. 29.04.2021	Abendkurs: CHEESE & WINE	Klausen	Eisacktaler Kellerei
Mo. 03.05.2021	Weinstammtisch-Schaumweine Weltweit	Bozen	Schmid Oberrautner
Mer. 05.05.2021	L’ abbicí dell’ enologia	Merano	Meraner Weinhaus
Do. 06.05.2021	Das kleine Öl-ABC	Neustift	Bildungshaus Kloster Neustift
Do. 06.05.2021	Kochen&Wein: Frühlingsgerichte	Bozen	Condito
Lun. 10.05.2021	Circolo di Degustazione-Metodo Classico nel Mondo	Bolzano	Gandolfi
Mi. 12.05.2021	Eisacktaler Weinstammtisch – Rosé, das klingt nach Sommer	Neustift	Bildungshaus Kellerei
Mi. 12.05.2021	Unterlandler Weinstammtisch – Pinot Blanc – bunt gemixt	Auer	Tschurtschkeller – Kirchplatz
Fr. 14.05.2021	Conaisseur du Vin	Bozen	Austragungsort Raum Bozen
Fr. 14.05.2021	Das ABC der Spitzen-Weine	Magreid	Lageder
Fr-Sa. 14.-15.05.2021	International Craft Beer Meeting	Bozen	Maretsch
Mi. 19.05.2021	Das kleine Wein ABC	Marling	Plonerhof
Mi. 19.05.2021	Frühlingshafte Cocktails aus Südtiroler Zutaten	Neustift	Bildungshaus Kloster Neustift
Mi. 19.05.2021	Das kleine Wein ABC	Marling	Plonerhof
Do. 20.05.2021	Mit Wein auf Weltreise: Riesling aus Rheingau, Nahe und Mosel	Bozen	Löwengrube
Giov. 20.05.2021	Champagne	Bolzano	Gandolfi

Genuss über Zoom

Auf Zoom treffen sich Weinliebhaber und Sommeliers, um ihr **Wissen aufzufrischen** und um Weinbauregionen kennenzulernen.

C&A Tasting

● VON CHRISTINE MAYR

Seit Anfang Jänner ist jeder Dienstag ein besonderer Tag. Auf Zoom treffen sich etliche Weinliebhaber und Sommeliers, um ihr Wissen aufzufrischen, um mehr oder weniger bekannte Weinbauregionen kennenzulernen und unter Gleichgesinnten sich auszutauschen. Dazu werden auch einige Weine verkostet. Einige lassen wir uns schicken, andere holen wir ab in verschiedenen Weinhandlungen.

Es trifft sich dabei gut, dass der eine oder andere Wein dann übrig bleibt und für die C & A Verkostungen hergenommen werden kann.

Franziska Steinhauser hat uns mit viel Schwung und Begeisterung zu den Weinen der Cinque-Terre hingeführt. Ich muss gestehen, dass ich dieses Weinbaugebiet nur in der Theorie kannte.

Beim ersten Wein handelt es sich um **„Pergole Sparse“ 2019 der Viticoltori Riuniti della Agricoltura di Riomaggiore – Cantina Cinque Terre**. Das Bouquet erweist sich als ziemlich verhalten, mehr kräuterwürzig und staubig, als fruchtbetont. Die Säure liegt im mittleren Bereich, wirkt aber gleichwohl animierend. Der Körper präsentiert sich schlank, etwas Phenolik am Gaumen ist spürbar und schließt mit einem zartbitteren Abgang. Bei den verwendeten Rebsorten handelt es sich um Bosco 60%, Albarola 20% und Vermentino 20%. Vinifikation im Stahltank mit den Beerenschalen; Ausbau auf der Feinhefe für circa 6 Monate.

Vom gleichen Produzenten verkosteten wir auch den **Costa de Sèra**, welcher aus der gleichnamigen Unterzone stammt. Die Hauptrebsorte ist Bosco. Vormazeration auf den Beerenhäuten, Gärung im Stahltank, Ausbau auf der Feinhefe für circa 5 Monate. Die feine Frucht erinnert an Grapefruit und Bergamotte. Mediterrane Macchia, Ginster und Kamille runden das Aromaprofil ab. Eine prägnante Saftigkeit gibt dem Wein viel Schub und Kraft. Auch bei diesem Wein liegt die Säure im mittleren Bereich, begleitet von einem etwas wärmenden Alkoholgehalt und langem Abgang. Ideal zu Fischgerichten.

Paolo Tezzele hingegen führte uns mit wunderbarer Eloquenz auf eine grandiose Reise nach Andalusien. Genauer gesagt in das Gebiet des Sherry. Erinnerungen werden bei mir wach, an unsere Sommelier-Reisen in diese Weinbauzone und an meine Arbeit in Sevilla anlässlich der Leichtathletik-Weltmeisterschaften. Tapas und Sherry standen damals am Tagesprogramm.

Besonders gefallen haben mir der Manzanilla und der Oloroso.

San León Manzanilla Reserva de Familia von Herederos de Argüeso besticht durch fein salzige Aromen, welche an gesalzene Pistazien und Mandeln, sowie Jod erinnern. Weißdorn und kandierte Ananas. Am Gaumen besticht die fein ziselierte Säurestruktur, welche einen angenehmen Trinkfluss garantiert. Saftig und reintönig, sowie angenehmer Alkoholstruktur. Ein Wahnsinnswein, dicht, elegant und animierend. Ideal als Apéro oder zu crèmigem Käse, sowie Jamón Ibérico.

Von **El Maestro Sierra** hatten wir einen **Oloroso 15 años** im Glas. 100 % aus Palomino gekeltert. Oxidativer Ausbau in Amerikanischen Butts. Durch die bewusste Oxidation ist dieser Wein deutlich dunkler als der Manzanilla. Die Farbe weist eine bernsteinfarbene Komponente auf mit aufhellenden Rändern. Die Nase offenbart Aromen von Tabak. Lakritze, Karamell, Werther's Echte und getrockneten Feigen. Die Attacke am Gaumen ist direkt, warm und sehr saftig. Die animierende Säure und die saftige Ader bescheren viel Trinkvergnügen. Châpeau! Meditationswein, in Oloroso eingelegte Pflaumen, Mandeltarte, mit Crème gefüllte Feigen, Sardellenpaste ...

„Pergole Sparse“ 2019 der Viticoltori Riuniti della Agricoltura di Riomaggiore – Cantina Cinque Terre

Costa de Sèra

San León Manzanilla Reserva de Familia von Herederos de Argüeso

El Maestro Sierra Oloroso 15 años

Rezept

Quiche mit Speck und Spargeln

Der französische Klassiker im Gewand einer Südtiroler Tradition. Das Rezept für die perfekte Kombination aus Speck und Spargeln.

ZUTATEN:

Für 6 Personen

1 Packung Blätterteig (für eine Tortenform von 22–24 cm)
150 g Speck, in Würfel geschnitten
200 g grüne Spargeln
100 g Ricotta
3 Eier
100 ml Sahne
1 TL Butter
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

In einer Pfanne den Speck in Butter anrösten. Die klein geschnittenen Spargeln ohne Spitzen dazugeben, alles vom Feuer nehmen solange die Spargeln noch bissfest sind, salzen und pfeffern. Den Blätterteig in eine Tortenform legen (oder in Portionsförmchen) und auch die Ränder damit bedecken. Mit einer Gabel den Boden einstechen und den Speck, die Spargeln und die Ricotta daraufgeben. Die Eier mit der Sahne und einer Prise Salz verquirlen, in die Tortenform geben und mit den Spargelspitzen dekorieren. 30 Minuten im vorgewärmten Backofen bei 165 °C backen. Lauwarm oder kalt servieren.

Ein besonderer Tipp:
Der Blätterteig kann auch selbst zubereitet werden: 150 g Mehl, 75 g Butter, 5 EL kaltes Wasser und Salz. Alles schnell vermengen und ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Unsere Weinempfehlung: Südtiroler Lagrein Rosè

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

What's **new**?

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

● VON MARIA KAMPP & PAUL ZANDANEL

Erste Einblicke in den Jahrgang 2020

Foto: © ÖWM/Marcus Wiesner

Österreich kündigt einen Jahrgang der Gegensätze an:

https://bit.ly/3kZpZqg

Der kalte Winter ermöglichte in Deutschland wiederum die Eisweinlese. Die Ernte wurde Anfang Februar abgeschlossen:

https://bit.ly/30rMevC

Foto: © Fabio Gambina

Italy's Ministry of Agriculture has published the final numbers regarding the 2020 crop size. It is 2.4 million hectolitres higher than the last harvest forecast.

https://bit.ly/3cc3MBu

Wein in der Corona-Krise

French wine exports dropped by 14 per cent in value in 2020, new figures show,

Foto: ©Photo by Jean-Luc Benazet on

thanks to US tariffs and the effects of Covid-19, reports Decanter Magazine. Champagne and Bordeaux have been hit hardest.

https://bit.ly/38pclId

Ein gutes Beispiel für kundenorientiertes, zielgerichtetes und flexibles Marketing in Corona-Zeiten ist Österreichwein

Foto: ©www.oesterreichwein.at

https://bit.ly/3ekYM04

Unter neuer Regierung steht in Italien die Umsetzung des sogenannten Recovery Plans an. Die Forderungen von Experten der Weinbranche dazu

https://bit.ly/3ccnvBc

Wein und Gesundheit

Der Tag des internationalen Weintrinkens fiel heuer auf den 18. Februar. Eine gemeinsame Initiative für Weinkultur und moderaten Weingenuss (wine in moderation) wird derzeit in 17 Ländern umgesetzt. In Deutschland ist die deutsche Weinakademie dafür zuständig

https://bit.ly/3ciq9VQ

Foto: ©www.winespectator.com

Wine and cheese are the perfect pair to prevent Alzheimer's and other cognitive diseases, a study has found.

https://bit.ly/3kVFMGV

wine celebrities

Die ital. Vereinigung der „Donne del vino" hat unlängst eine Online-Rezeptesammlung mit 900 Referenzen veröffentlicht

https://bit.ly/3v1YCkl

What happens when you bring know-how from Germany and Bordeaux to Bolgheri? Axel Heinz has helped Ornellaia become one of the biggest names in Italian wine. Wine Spectator interviewed the star winemaker.

https://bit.ly/30rMMSu

Weinwissen

Wine legs or tears: what is causing those little streaks of wine that form on the side of the glass? Get an update on the issue, explained by a UCLA mathematics professor who explains what they really mean.

https://bit.ly/3v4rAzT

Am 13. März 1435 wurde die Rebsorte Riesling zum ersten Mal in einem Dokument erwähnt. Weltweit sind zu diesem Anlass Aktionen geplant

https://bit.ly/3eyEDnB

Ein Videobeitrag über den teuersten Weißwein der Welt vom Scharzhofberg an der Saar

Foto: ©SWR Landesschau Rheinland-Pfalz

https://bit.ly/3v8YKOM

Biodynamik in Italiens Weinwirtschaft

https://bit.ly/30nSKnp

Zum Reinhören: One Wine Podcast Wein & Food mit wöchentlichen Beiträgen

https://bit.ly/2OuIHKp

Kuriositäten & News

Die Vertikalverkostung Gewürztraminer Nussbaumer

https://bit.ly/3teNFdx

Wie haben italienische Weine auf der Weinbörse „Fine Wines" LIV 2020 abgeschnitten?

https://bit.ly/2PMNS9h

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 Mai/Juni 2021

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

INFO

Mitgliedsbeitrag **2021**

Schon eingezahlt?

Ohne euch würde es uns nicht geben!

Bitte unterstützen Sie uns weiterhin!

Vielen lieben Dank liebe WeinliebhaberInnen!

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

In vino veritas: „Dionysos“ fühlt Persönlichkeiten aus Südtirol auf den Zahn. Diesmal mit dem bekannten Kellermeister **Willi Stürz**.

7x 8x 10x ... geschluckt

Willi Stürz, Kellermeister der Kellerei Tramin, ist der Gewürztraminer-Pionier in Südtirol.
Die Weinberge der Traminer liegen auf Höhen von 250 bis 850 Metern, man kann demnach auf eine breite Palette von Lagen, Böden und Mikroklimata zurückgreifen.
Dieser Mix aus einer besonders gnädigen Natur auf der einen sowie Sorgfalt, Fleiß und Konsequenz der Mitbesitzer auf der anderen Seite ist das Erfolgsrezept der Kellerei Tramin, von dem vor allem das Aushängeschild der Kellerei profitiert: der Gewürztraminer. Willi Stürz: „Unsere Vorgaben bilden die Grundlage für die gleichbleibend hohe Qualität unserer Weine, für ihre außergewöhnlichen Duftnoten und den fruchtbetonten Geschmack.“

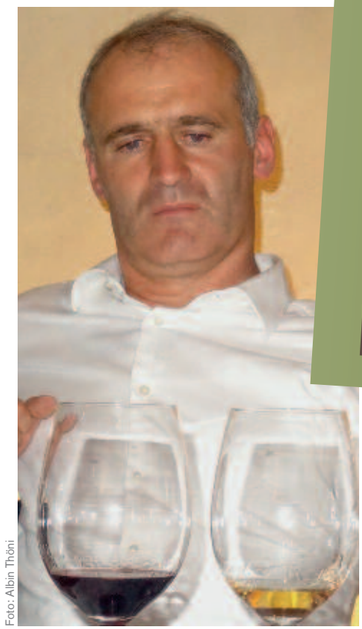


Foto: Albin Thöni

Sie lieben ...
Bodenständigkeit.

Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Wenn der Service nicht über die angebotenen Gerichte Bescheid weiß.

Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Ein gutes Buch, Wein soviel ich tragen kann und eine Angel.

Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
„Fricandellini“ mit frischen Bandnudeln bei meiner Mutter.

Ihr Lieblingsschaumwein?
Egly-Ouriet GC Millesime.

Lieblingsrotwein?
Monfortino.

Lieblingsweißwein?
GC Cote de Beaune.

Ihre liebste Speisen/Wein-Kombination?
Safranrisotto fein bestäubt mit Lakritze, begleitet von einem Gewürztraminer.

Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?
Chinesische Kanton-Küche.

Was schätzten Sie am Beruf Sommelier am meisten?
Mit Wissen und Fingerspitzengefühl den Gästen unvergessliche Momente zu bereiten.

Ein gutes Zitat?
„In dir muss brennen, was du in anderen entzünden willst“ *(Augustinus von Hippo – Philosoph).*

Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Followers auf Instagram?
Ich persönlich bin auf beiden Plattformen nicht aktiv!

Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
Mit Freunden bei einem guten Essen.

Welchen Traumberuf hatten Sie in ihrer Kindheit?
Baumeister.

Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Viele verschiedene Sprachen zu lernen.

Ihr Lieblingswein mit Zwanzig?
Cabernet Sauvignon aus Kalifornien.

Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?
Respekt vor dem Schaffen des Winzers.

Ihr peinlichster Weinmoment?
Nach der Präsentation des Weines habe ich bemerkt, dass ich den falschen Wein beschrieben hatte …

Der am meisten unterschätzte Wein?
Ruländer aus Spitzenlagen.

Der am meisten überschätzte Wein?
Tiefdunkler Rotwein. Manchmal täuschen farbintensive Rotweine eine hohe Qualität vor.

Der schlimmste Kater?
Aschermittwoch nach einem Egetmannumzug in Tramin.

Mit Wein ist es wie mit …
... einem guten Freund. Man muss ihn gut kennenlernen, um seinen wahren Wert zu schätzen.

Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
Giacomo Tachis.

Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?
Fiorentina.

Welchen Wein würden Sie dazu trinken?
20 jährigen Romanée-Conti …

● Interview: Roman Gasser

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

STUFE / LIVELLO 1

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: 15.03. – 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: 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

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

INFO WERBUNG/PUBBLICITÀ:
info@sommeliervereinigung.it

IMPRESSUM

DIONYSOS

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

Redaktionelle Leitung: Roman Gasser

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

Grafik & Layout: ROGAA Design

Druck: Druckerei A. Weger (Brixen)

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

NALS MARGREID
1932
Sirmian
PINOT BIANCO
Südtirol Alto Adige D.O.C.
PRODUCT OF ITALY
DER MEIST PRÄMIERTE WEISSBURGUNDER
NALS MARGREID
1932
kellerei.it