Supplemento n° 1 al periodico "Per l'economia" n° 8, anno 2021, periodicità: otto volte l'anno. Poste Italiane Spa – spedizione in A.P. - 70% CNS Bolzano

DIONYSOS

I.P. – Jahrgang 28 – Nr. 4 – Dezember 2021

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN

Vitae 2022
„4 viti“ für die 37 besten Weine Südtirols

Premio „Tastevin“ geht an „Bubble Guru“ Josef Reiterer

In aller Munde
Ob Weinkrimi oder Blog: Wein aus Südtirol begeistert

Wine Summit 2021:
Ein „Wein-Gipfel“ mit Weitsicht

AIS Alto Adige
in gita nel vicino Trentino

Das Schloss in der Flasche
Die Jungfernlese der neuen Rebanlage auf Schloss Prösels

„Wein ist vom Sonnenlicht gebändigtes Wasser.“

Galileo Galilei

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

INFO WERBUNG/PUBBLICITÀ:
info@sommeliervereinigung.it

SUCCUS.

Der Blauburgunder
von Lafóa.

schreckbichl.it

SCHRECKBICHL
COLTERENZIO

Inhalt >

VITAE 2022: „Uno stile cristallino“	5
Vitae 2022, la guida ai vini, è arrivata	8
Liste der 4 viti – vier Reben im Weinführer VITAE 2022	13
Schloss in der Flasche: Jungfernlese auf Schloss Prösels	14
Vertikale vom Chateau Gazin in Pomerol	18
APPIUS 2017	20
Ob Weinkrimi oder Blog: Wein aus Südtirol begeistert	22
Kellerei Kurtatsch: „Nahe an der Perfektion“	24
Skilehrer als Weinbotschafter	27
Keschtn und Kerner	28
Alles über die Wine Summit 2021	30
Gipfel-Gespräche beim „Summit“	32
Reifeverlauf 2021	34
Sauvignon Experience 2021	36
NAMA Cuvée annata 2018	38
16. Nationaler Rieslingwettbewerb	39
AIS Alto Adige in gita nel vicino Trentino	40
Die goldgelbe Vergilbung	42
Erbe und Auftrag für Andi Sölva	43
Die Sommelier-Diplomverleihung	44
Jahrgang 2021: „Ein sehr guter Jahrgang“	46
Webinar: Vino e gastronomia	48
Autochtona & Vinea Tirolensis 2021	50
Hinweis: Mitgliedsbeitrag der Sommeliervereinigung	51
Weingut Castel Sallegg: Ein neues Kapitel	52
Wassererhof und Franz Gojer - Glögglhof	54
Weinakademie Südtirol: Auf ein Neues!	56
CMTasting: Ars Lyrica, Bischofsleiten und Appius	58
Weinakademie Österreich: Neues Seminar	59
Weinsplitter: What’s new?	60
Ausbildung zum Diplom-Bierexpert	61
Fragebogen mit Klaus Pardatscher	62
Alle Sommelierkurse 2022	63

In aller Munde

Ob Weinkrimi oder Blog: Wein aus Südtirol begeistert.

„Ein sehr guter Jahrgang“

Der Jahrgang 2021gilt als anspruchsvoll, konzentriert, komplex und sehr vielversprechend. Die Südtiroler Weinwirtschaft zieht eine erste Bilanz.

Zwei spannende Interviews bei der **Jungfernlese** der neuen Rebanlage auf **Schloss Prösels** mit dem Gump Hof Winzer Markus Prackwieser und dem Präsidenten des Kuratoriums Schloss Prösels und ehemaligen Ötzi-Doktor Eduard Egarter Vigl.

DIONYSOS

Das **Weinmagazin** der Sommeliervereinigung Südtirol

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Foto: © 123RF.com

À Votre **Santé**!

Das Weinjahr 2021 neigt sich dem Ende zu. Es wird als turbulent und anspruchsvoll (Konsortium Südtirol Wein) beschrieben. Nach einer späten Blüte sorgten starke Regenfälle im Juli, strichweiser Hagel, kräftige Gewitter und eine späte Ernte für manche Zitterpartie. 2021 wird als Weißweinjahr bezeichnet, wobei hingegen die Qualitäten für rote Trauben sehr lagenbezogen sind.

Ähnlich turbulent ging auch unser Sommelierjahr über die Bühne. Coronabedingt verweilten wir die meiste Zeit des ersten Halbjahres im Online-Modus. Alles Kurse wurden über das Online-Tool „Zoom“ durchgeführt. Die zu den Lektionen dazugehörenden Verkostungen wurden dann im Präsenzunterricht durchgeführt. Ab Juni durften wir dann auch für unseren Weinführer VITAE 2022 die eingereichten Weine einer sensorischen Prüfung unterziehen und bewerten. Sepp Reiterer der berühmten Kellerei ARUNDA durfte dann am 30.11.2021 in Mailand – anläßlich einer schlichten Feier - den Premio d’Eccellenza in Empfang nehmen.

Ab Ende August konnten dann alle Kurse in Präsenz nach Vorzeigen des Green Pass durchgeführt werden und langsam ein gewisses Quantum an Normalität zurückerlangt werden.

Hoffnungsvoll schauen wir trotz vieler dunkler Wolken, geringer Planbarkeit und widriger Umstände in die Zukunft und hoffen auf ein halbwegs „normales“ Sommelierjahr 2022.

Ich wünsche Euch, liebe Mitglieder und Freunde, schöne Feiertage und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Santé, Eure Chris

Foto: ©AIS

● Christine Mayr, DipWSET – FRWS
Präsidentin Sommeliervereinigung Südtirol

„Uno stile cristallino“

● von Maria Kampp

„4 viti“ für die 37 besten Weine Südtirols in „Vitae 2022“

Premio „Tastevin“ geht an „Bubble Guru“ Josef Reiterer

1.327 Seiten gute Tropfen. Vitae, **„La Guida Vini 2022“** der Associazione Italiana Sommelier erscheint zum achten Mal und liest sich wie ein Gang durchs Schlaraffenland der Weine. Vitae trägt ein neues Kleid, das Layout ist verjüngt und erfrischt. Dank Paperback Edition ist der „Wälzer“ etwas weniger schwer als seine Vorgänger. Trotz der pandemiebedingten Widrigkeiten ist es den Verkostungsteams italienweit gelungen, Tausende Weine zu verkosten und zu bewerten. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Anlässlich einer Feierstunde im Felsenkeller der Laimburg präsentierte die Südtiroler Sommeliervereinigung das 1327 Seiten starke Werk und ehrte die mit den begehrten „4 viti“ ausgezeichneten Südtiroler Betriebe. Man dürfe stolz sein, so Sommelierpräsidentin Christine Mayr. Stolz auf die unglaublich große Qualität der Südtiroler Weine, die es der Verkostungskommission mitunter schwer gemacht habe, eine Entscheidung zu treffen. 46 Seiten von Vitae sind Südtirol gewidmet und die lesen sich wie ein „Who is Who“ der Südtiroler Weinwelt. Alteingesessene sind dabei, die uns Weinliebhaber seit Jahren wenn nicht seit Jahrzehnten zuverlässig mit Spitzenqualitäten beglücken, aber auch Newcomer und Quereinsteiger. Denn wie wir wissen, ist die Weinwelt bunt und immer für Überraschungen gut.

Die Südtiroler Weinwelt ist bunt und überrascht immer wieder aufs Neue

Für den Südtiroler Teil von Vitae bestand die Verkostungskommission aus sechs Verkosterinnen und Verkostern, allesamt Sommeliers und/oder Weinakademikerinnen. Im Namen der Sommeliervereinigung dankte Christine Mayr der Handelskammer Bozen, die die Räumlichkeiten für die aufwändigen Verkostungen von insgesamt 511 Weinen zur Verfügung stellte, insbesondere Thomas Augschöll und Team für die großartige Organisation.
94 Südtiroler Betriebe hatten ihre Weine eingesandt, 511 Weine wurden verkostet. Das Ergebnis? 37 Weine erhielten die begehrte Auszeichnung „4 viti“, denn sie dürfen sich mit sagenhaften 91 bis zu 98 von >

Alle VITAE-Fotos: ©AIS Italia, Sust Gasser und Sommelievereinigung Südtirol

> 100 möglichen Punkten schmücken. 76 Betriebe wurden in Vitae erfasst. Die App ViTae 2022 listet darüber hinaus noch weitere auf. Auf italienweiter Ebene zeichnete Nicola Bonera für Vitae verantwortlich, Vorstandsmitglied der AIS und vor einigen Jahren als bester Sommelier Italiens ausgezeichnet. Präsidentin **Christine Mayr** dankte den Mitgliedern der Südtiroler Verkostungskommission, allen voran Gabriella Demetz als Schriftführerin und Übersetzerin sowie Christoph Patauner für die hervorragende Organisation.

Die Südtiroler Mentalität? Präzision und ein kristalliner Stil

In Südtirol werde nichts dem Zufall überlassen, die Mentalität sei Präzision, schreibt Journalist Massimo Zanichelli in seinen einleitenden Worten in Vitae. Denn *„la produzione sutirolese (…) si distingue per il profilo accurato dell'esecuzione, che valorizza le peculiarità dei singoli vitigni, e dell'interpretazione, che preserva l'equilibrio e il potenziale dinamico dei vini, esprimendo uno stile cristallino. I vini sono il risultato di una mentalità che genera esattezza e brillano di luce propria sul fronte sia dei vitigni internazionali, sia di quelli autoctoni.“*

Und wer könnte diese Würdigung des Südtiroler Weins besser verkörpern als Josef Reiterer, der für seinen Arunda Riserva 2015 Extra Brut den Premio „Tastevin“ erhielt? Ausgezeichnet mit 94 von 100 möglichen Punkten, besteht Sepps Kunstwerk aus 60 Prozent Chardonnay und 40 Prozent Pinot Nero. Im Edelstahl vergoren und sechs Monate ausgebaut, folgt eine Flaschenreife von sage und schreibe 60 Monaten. Betörend die lebhafte und feine Perlage sowie das reiche und komplexe Bukett mit Aromen

Bei der Prämierung im Felsenkeller der Laimburg

„94 Südtiroler Betriebe hatten ihre Weine eingesandt, 511 Weine wurden verkostet. Das Ergebnis? ***37 Weine*** erhielten die begehrte Auszeichnung „4 viti“, denn sie dürfen sich mit sagenhaften 91 bis zu 98 von 100 möglichen Punkten schmücken.“

gerösteter Haselnüsse, Honig und Bienenwaben. Am Gaumen zeigt der Arunda Riserva warme Frucht und dank seiner dichten Struktur eine umwerfende Fülle. Der Abgang ist saftig und voll zartem Schmelz. Wie Präsidentin Christine Mayr betonte, wird mit dem Premio „Tastevin“ nicht nur ein Wein ausgezeichnet, sondern auch die Leistung des Betriebes für die Südtiroler Weinwirtschaft und Weinkultur. Der langanhaltende Applaus für Sepp Reiterer, „Bubble Guru“ und Südtiroler Prophet der Bläschen, sprach Bände.

Applaus für Sepp Reiterer, den Propheten der Bläschen

Die anwesenden Vertreter und Vertreterinnen der mit den „4 viti“ ausgezeichneten Betriebe durften dann mit sichtlicher Freude ihre Auszeichnung entgegennehmen, manche sogar gleich mehrere. 37 Weine haben sich die „4 viti“ verdient (siehe Auflistung). Vier Weine erhielten außerdem das Attestato di eccellenza und gehören damit zu den 110 besten Weinen Italiens: Grande Cuvée 2018 (Kellerei Terlan), Appius 2016 (Kellerei St. Michael Eppan), Curlan Riserva 2018 (Kellerei Girlan) sowie Renaissance Riserva 2018 (Gumphof).

Im Anschluss durfte im einzigartigen Ambiente des Felsenkellers gefeiert werden. Das dreigängige Abendessen wurde von exzellenten Weinen begleitet. Den Auftakt machte Arunda Riserva Extra Brut 2015. Es folgten Col de Rey 2016 und Saphir Sauvignon Passito 2018, präsentiert von Günther Pertoll, Leiter des Landesweingutes Laimburg. Eine unterhaltsame Tour durch den Weintempel und die Gänge im Fels, gekrönt von einem Gläschen Barbagol, beschloss den Abend.

Vitae 2022, **la guida ai vini**, è arrivata

Giunta all'ottava edizione, dopo il successo delle precedenti, Vitae si rinnova.

Guida Vitae 2022: la fotografia del vino italiano

Giunta all'**ottava edizione**, dopo il successo delle precedenti, Vitae si rinnova. Orgogliosa del proprio passato, diventata ormai un punto di riferimento, uno strumento che fa da trait d'union con il mondo della produzione, Vitae affronta il futuro grazie a nuovi stimoli, cercando di essere sempre più integrata in un ambito, come quello del vino, che cerca di riscattarsi da un biennio difficile. A tutto il comparto i Sommelier italiani desiderano far sentire fortemente la propria vicinanza. Quanto realizzato negli scorsi anni ha permesso di costruire un bagaglio tale da rendere Vitae un immenso compendio di dati, nozioni, esperienze.

Un lavoro di squadra

Come già accaduto per Vitae 2021, anche per questa edizione, alcune restrizioni hanno messo a dura prova il prezioso lavoro dei Sommelier che da tutta Italia hanno contribuito a dar vita a questa opera. Le chiusure forzate fino a tarda primavera non hanno, però, fermato la macchina organizzativa. I panel di degustazione, nel rispetto delle norme vigenti a tutela di tutti i collaboratori, sono stati organizzati con perizia e precisione, allo scopo di valorizzare la produzione vinicola italiana. Un lavoro incessante che ha coinvolto moltissime persone: i **Presidenti Regionali** e tutto il **Consiglio Nazionale** dell'Associazione Italiana Sommelier, la **redazione centrale**, i **referenti regionali** di Vitae, i **redattori**, il gruppo che ha lavorato alla nuova impostazione e, infine, la nutrita squadra dei **Degustatori AIS**, esperti che hanno messo le proprie competenze al servizio del vino italiano, per capitalizzare quel patrimonio immenso che ci circonda tramite degustazioni attente, scrupolose, volte alla ricerca del legame del vino con il territorio che lo ospita e con il saper fare dei produttori.

Nella Vitae si cambia

"La parola chiave di Vitae 2022 – ha sottolineato **Nicola Bonera, referente nazionale** di questa edizione del volume – è, "cambiamento". Quel cambiamento che deve portarci a saper leggere le situazioni di criticità convertendole in una chiave differente, sotto forma di nuove opportunità. In queste pagine troverete numerosi riferimenti a questo tema, a partire dalle illustrazioni che introducono le regioni del vino italiano. Da ogni parte d'Italia un lento ma significativo movimento sta dando impulso a un modello di sostenibilità che fino a pochi anni fa sembrava molto distante dal realizzarsi. Ogni luogo della nostra penisola offre interessanti spunti e propone gesti virtuosi per migliorare il rapporto tra l'uomo e l'ecosistema che ci circonda". L'Associazione crede fortemente che tutto quanto ruota attorno al vino possa rappresentare un motore – rispettoso per l'ambiente – sempre acceso, pronto a trainare mezzi e uomini verso quel traguardo che da molto tempo entra nei discorsi dei potenti della Terra, ma che nei piccoli gesti del quotidiano trova riscontro: consegnare un mondo migliore e più responsabile alle generazioni future. >

Nicola Bonera

>

Vitae, un progetto nato nel 2014

"Nel mese di **ottobre 2014** uscì la **prima edizione** della nostra guida, realizzata come voce corale dell'Associazione Italiana Sommelier. Il nome del progetto, Vitae, ci è apparso subito particolarmente appropriato – ha evidenziato il **Presidente Nazionale AIS Antonello Maietta** – perché evoca la nostra amata pianta, ma anche la vita di chi cura i filari, controlla in cantina i processi di vinificazione e ci permette di ritrovare nei calici il frutto di tanto lavoro. La vite in senso stretto, dunque, e in senso più ampio la vita del vino, il suo mondo, i suoi attori, mentre la 't' del nome traduce graficamente la forma di un guyot".

Un messaggio mai così attuale

"Il **cambiamento** è così tema e grande protagonista della guida di quest'anno – ha spiegato **Davide Garofalo**, direttore creativo – espresso mediante una collezione di **suggestive illustrazioni** che raccontano una visione nuova della realtà di tutti i giorni, del mondo con cui spartiamo lo spazio e il tempo della nostra esistenza. Una visione che si sofferma sui dettagli di azioni e di gesti dettati da una sensibilità collettiva più sviluppata e acuta orientata a un maggior rispetto per le risorse disponibili. In altre parole, riassumendo l'intento grafico, l'auspicio è quello di una più spiccata empatia esistenziale nei confronti di se stessi, degli altri e del pianeta che pazientemente ma al contempo amorevolmente ci ospita". La

Antonello Maietta

veste della nuova edizione mantiene il legame e la continuità con le precedenti edizioni, attraverso l'elemento grafico della nuvola in cui sono inscritte le illustrazioni. È un'icona riconoscibile che richiama alla memoria il luogo che ha ospitato l'ultima

presentazione fisica della Guida Vitae, la nuvola di Fuksas a Roma, con l'augurio che si possa tornare quanto prima a degustare le eccellenze d'Italia in un momento di festa davvero condiviso. Le **introduzioni regionali**, realizzate dal giornalista **Massimo Zanichelli**, non si soffermano solo sugli aspetti legati alla **produzione** dell'ultimo anno, ma tracciano un profilo del territorio di più ampio respiro anche con riferimenti alla **gastronomia locale** e sono corredate da dettagliate **mappe enografiche**.

I numeri di Vitae 2022

Nella giornata di **martedì 30 novembre**, nella **presentazione** condotta dal giornalista **Gianluca Semprini**, sono stati premiati ventidue produttori. Ad altrettante etichette è stato attribuito il **Tastevin AIS**, il prestigioso premio che l'Associazione Italiana Sommelier conferisce a chi ha contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, a chi rappresenta un modello di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona e a chi ha riportato sotto i riflettori vitigni dimenticati. Sono quasi >

Christine Mayr mit Sepp Reiterer

Günther Pertoll

Gianluca Semprini

> 4.000 i produttori che hanno accettato di mettersi in discussione e più di 30.000 i vini degustati rigorosamente alla cieca da un migliaio di Sommelier. Tra questi sono **2.314** le **aziende** accolte nel volume e **887 i vini premiati** con il massimo riconoscimento: le **Quattro Viti**. Sfogliando la guida, inoltre, si ritrovano la **Freccia di Cupido**, assegnata a **119 vini** in grado di suscitare emozioni al primo sorso, e il **Salvadanaio**, che valorizza **210 etichette** di spiccata qualità, con un occhio attento al prezzo di vendita. Infine, novità di quest'edizione è la speciale classifica **"Le performance dell'anno"**, **110 bottiglie** caratterizzate dalla **lettera "I"**, che hanno ottenuto i punteggi più elevati espressi in centesimi.

**Ufficio Stampa AIS Italia*

"Nel mese di ottobre 2014 uscì la prima edizione della nostra guida, realizzata come voce corale dell'Associazione Italiana Sommelier. Il nome del progetto, Vitae, ci è apparso subito particolarmente appropriato – ha evidenziato il Presidente Nazionale AIS Antonello Maietta – perché evoca la nostra amata pianta, ma anche la vita di chi cura i filari, controlla in cantina i processi di vinificazione e ci permette di ritrovare nei calici il frutto di tanto lavoro".

La guida vini dell'AIS VITAE 2022

Liste der 4 viti – vier Reben im Weinführer VITAE 2022

vitae
la guida vini
2022

PRODUZENT	WEIN	JAHRGANG
Arunda	Südtirol Sekt Extra Brut Arund Riserva	2015
Kellerei Andrian	Südtirol Chardonnay Doran Riserva	2018
Kellerei Andrian	Südtirol Merlot Gant Riserva	2018
Kellerei Bozen	Südtirol Lagrein Prestige Riserva	2019
Kellerei Schreckbichl	Südtirol Sauvignon Lafóa	2019
Kellerei Girlan	Südtirol Blauburgunder Curlan Riserva	2018
Kellerei Girlan	Südtirol Blauburgunder Trattmann Riserva	2018
Kellerei Kaltern	Südtirol Merlot Kunst.Stück Riserva	2018
Kellerei Kurtatsch	Südtirol Gewürztraminer Brenntal Riserva	2019
Kellerei St. Michael Eppan	Südtirol Weiss Appius	2016
Kellerei Terlan	Südtirol Terlaner I Grande Cuvée	2018
Kellerei Terlan	Südtirol Terlaner Rarity	2008
Kellerei Eisacktal	Südtirol Eisacktal Kerner Aristos	2020
Castel Juval Unterortl	Südtirol Vinschgau Riesling Vigna Windbichel	2019
Castel Juval Unterortl	Südtirol Vinschgau Riesling Gletscherschliff	2020
Glögglhof - Franz Gojer	Südtirol Lagrein Riserva	2018
Glögglhof - Franz Gojer	Südtirol Sankt Magdalner Klassisch	2020
Gump Hof - Markus Prackwieser	Südtirol Sauvignon Renaissance Riserva	2018
Kettmeir	Südtirol Sekt Extra Brut 1919 Riserva	2015
Kettmeir	Südtirol Sekt Brut Rosé Athesis	2018
Köfererhof	Südtirol Eisacktal Sylvaner R	2019
Kornell	Südtirol Merlot Kressfeld Riserva	2017
Kornell	Südtirol Sauvignon Oberberg	2019
Klosterkellerei Muri Gries	Südtirol Lagrein Vigna Klosteranger Riserva	2016
Weingut Niklas	Without	2019
Pfannenstielhof	Südtirol Lagrein Riserva	2018
Ritterhof	Südtirol Gewürztraminer Auratus	2020
Andi Sölva	Kalterersee Erbe + Auftrag	2018
Andi Sölva	Südtirol Kalterersee Klassisch Sea	2020
Peter Sölva	Südtirol Cabernet Franc Amistar	2018
Peter Sölva	Amistar Edizione Rossa	2017
Tiefenbrunner - Schlosskellerei Turmhof	Südtirol Cabernet Merlot Linticlarus Riserva	2018
Unterganzner - Josephus Mayr	Composition Reif	2018
Unterganzner - Josephus Mayr	Südtirol Lagrein Riserva	2018
Untermoserhof	Südtirol Sankt Magdalener Klassisch Hub	2019
Untermoserhof	Südtirol Sankt Magdalener Klassisch	2020
Peter Zemmer	Südtirol Chardonnay Vigna Crivelli Riserva	2018

Das **Schloss** in der Flasche

Zwei spannende Interviews bei der **Jungfernlese** der neuen Rebanlage auf **Schloss Prösels** mit dem Gump Hof Winzer **Markus Prackwieser** und dem Präsidenten des Kuratoriums Schloss Prösels und ehemaligen Ötzi-Doktor **Eduard Egarter Vigl**.

● VON ROMAN GASSER

Neuheit auf Schloss Prösels! Es gab eine Premierenweinlese in der neuen Schloss-Rebanlage und die Vorstellung der geplanten Gebietsvinothek & Cafeteria.
Vor langer Zeit waren es die Herren vom Völs, die den Weinbau in Völs am Schlern vorantrieben. Mittlerweile kann man in der Gemeinde auf stolze 45 Hektar Weinbau blicken, welche unter anderem von fünf engagierten Winzern zu Bergweinen vinifiziert werden.
2019 begann Markus Prackwieser vom Gump Hof den Burghügel unterhalb von Schloss Prösels mit Reben zu bestocken und die bereits im Mittelalter praktizierte und vom Minnesänger Oswald von Wolkenstein besungene Weinbautradition am Schloss wieder zu beleben.
Jetzt, im dritten Standjahr, fand die Jungfernlese des Blauburgunder und des Weißburgunder statt.
Und was sagt der Winzer zur neuen Anlage? „Die Trauben im Schlossweinberg haben nach diesen untertags sonnigen und in den Nachtstunden sehr kühlen sowie fast niederschlagsfreien Herbsttagen ihre Reife erreicht und die Weinlese kann mit Spannung und Vorfreude beginnen. Ich persönlich bin sehr gespannt, wie sich die Trauben aus Prösels präsentieren und freue mich, diesen Jahrgang im Keller verarbeiten und über die nächsten Monate und Jahre bis zur Flaschenfüllung begleiten und beobachten zu dürfen“, so Markus Prackwieser.
Nach der Jungfernlese stellte der Präsident des Kuratoriums, Eduard Egarter Vigl, das geplante Bauprojekt vor den Schlosstoren vor.
Dabei wird der Fokus auf der Schaffung einer Gebietsvinothek für die Präsentation der Weine aller fünf Völser Winzer (Bessererhof, Grottnerhof, Gump Hof, Prackfolerhof, Wassererhof) liegen, für welche die historischen Mauern zusätzlich zur erweiterten Schlosscafeteria und dem Souvenirshop Platz bieten werden.

DIONYSOS war bei der Jungfernlese mit dabei und konnte sich einen Eindruck darüber erschaffen, wie das Projekt aussieht und welche Ziele man damit hartnäckig verfolgt.
Dazu haben wir ein spannendes Interview mit dem Gump Hof-Weinbauern Markus Prackwieser und dem ehrenamtlichen Präsidenten des Kuratoriums Schloss Prösels und ehemaligen Ötzi-Doktor Eduard Egarter Vigl geführt.

Eduard Egarter Vigl

DIONYSOS**:** ***Wie sind Sie auf die Idee gekommen, einen Schlossweinberg samt Vinothek zu planen? Wird man einen qualitativ hochwertigen Wein produzieren, oder war es ein Marketingschachzug?***

Eduard Egarter Vigl: Man muss vorausschicken, dass die Idee, hier einen Weinberg zu machen, eigentlich dadurch entstanden ist, dass es immer schon eine gewisse Verbindung zum Gump Hof gegeben hat. Der Vater von Markus ist Gründungsmitglied des Kuratoriums. Auch Markus war immer schon im Schloss aktiv, deshalb haben wir mit ihm Gespräche geführt, weil sich der Hang hier gut für einen Weinberg eignet. Für mich ist es wichtig, dass Kultur und Wein nahe beieinander leben, zumindest hier in der Völser Gegend. Und da hat sich das Schloss angeboten, weil früher schon im Schloss Wein produziert wurde, was leider in den letzten hundert Jahren in Vergessenheit geraten ist. Jetzt wollen wir eine Art Schlossschenke kreieren. Und dann ist eben die Idee entstanden, warum machen wir nicht eine Vinothek, wo die Winzer aus dem Völser Gebiet, welche inzwischen Wein auf gutem Niveau produzieren, ihre Produkte ausstellen und zu Verkostungen einladen können. Die Winzer haben die Möglichkeit entweder einen oder alle ihre Weine zu präsentieren. Wir servieren die Weine unseren Gästen. Der Gast hat auch die Möglichkeit mehrere Sauvignons oder Weißburgunder parallel zu verkosten. Natürlich kann er dann die Weine hier im Schloss erwerben.

Fotos: ©Roman Gasser

„Für mich ist es wichtig, dass Kultur und Wein nahe beieinander leben, zumindest hier in der Völser Gegend.“

Eduard Egarter Vigl

Also eine Zusammenarbeit wo alle profitieren? Dem Schloss wird neues Leben eingehaucht und viele junge Leute werden angesprochen …

Genau. Die Winzer können jederzeit unsere Räumlichkeiten für Verkostungen und Weintagungen nutzen.

Kommen wir zum Weinberg zurück. Anhand welcher Informationen entschied man sich für die Rebsorten Blauburgunder und Weißburgunder?

Markus Prackwieser hat mit uns einen Pachtvertrag abgeschlossen, welcher über 25 Jahre läuft, in dieser Zeitspanne hat er sich verpflichtet, den Weinberg anzulegen, die Pflanzrechte zu besorgen, die Jungreben zu kaufen und zu pflanzen. Und natürlich den Weinberg zu pflegen. Wie der Wein produziert wird, liegt in seinen Händen. Wir haben hier keine Vorgaben.

>

> ***Wie profitiert das Schloss?***

Wir haben die Möglichkeit unseren Besuchern Weine anzubieten, die aus Trauben produziert werden, welche direkt vor Ort wachsen und in unmittelbarer Umgebung vinifiziert werden. Wir mischen uns nicht ein, wenn es darum geht, wie der Wein vermarktet wird.

Gibt es die Möglichkeit, den Weinberg hier am Schloss noch zu erweitern?

Die Grundstücke, welche das Schloss besitzt, eignen sich eigentlich kaum für weiteren Anbau von Reben, da die Sonnenausrichtung ungünstig ist. Markus nutzt aktuell zwei Hektar Weinfläche. 30 Prozent davon wurden mit Weißburgunder und 70 Prozent mit Blauburgunder bestockt.

Herr Egarter Vigl, wie weinaffin sind Sie? Haben Sie immer schon eine Liebesbeziehung zum Wein gepflegt?

Ich bin schon ein Weinliebhaber, wobei meine Vorliebe sich in Richtung Südtiroler Rotweine bewegt und weniger zu den Weißweinen. Ich mag auch Sangiovese und die Piemonteser Rebsorten.

Was sagen Sie zum Südtiroler Blauburgunder?

Qualitativ sind diese Weine ausgezeichnet, man kann den Gump Hof-Blauburgunder qualitativ auch mit den großen Burgunder-Gebieten vergleichen.

> „Ich kann zu einem Fisch einen Vernatsch trinken, zum Wild einen Gewürztraminer – der Spaß am Genuss ist das Wichtigste.“
>
> *Eduard Egarter Vigl*

Erhoffen Sie sich auch einen tollen Werbeeffekt für das Schloss, wenn der Blauburgunder qualitativ hochwertig sein wird?

Ja natürlich. Ich finde der Blauburgunder ist ein schwieriger Wein, nicht nur bei der Herstellung, auch bei der Konsumation – bis man hier einen richtigen Zugang gefunden hat, das dauert. Was positiv ist: auf jeder Weinkarte in Südtirol befinden sich mindestens zwei Südtiroler Blauburgunder, das ist gut so, das belebt das Geschäft.

Welchen Anreiz würden Sie unseren Leser:innen geben, um nach Prösels zu kommen?

Hier sollte sich jeder wohlfühlen, vom Touristen über den Weinexperten bis hin zum „normalen“ Bürger. Wenn jemand einen runden Tag verbringen möchte, dann kann er hier in der Umgebung eine Wanderung machen, am späteren Nachmittag kann er ins Schloss kommen, dieses besichtigen und sich im Anschluss auf unsere schöne Holzterrasse hinsetzen. Die Terrasse wird sich über den Weinberg erstrecken und als Podium fungieren. Man sieht den gesamten Weinberg und die umliegende Umgebung bis nach Bozen. Man hat einen Blick auf die Weinlandschaft des südlichen Tirols.

Wie sieht es kulinarisch aus?

Ich werde dafür Sorge tragen, qualitativ hochwertiges Essen anzubieten. Man kann mit einem feinen Völser Wein und gutem Essen die untergehende Sonne genießen.

Haben Sie persönlich eine Wunschkonstellation, wenn es darum geht, die perfekte Speisen-Weinanpassung zu vollziehen?

Da muss ich Sie leider enttäuschen, ich bin ein Traditionalist. Ich hatte ein langes Gespräch mit einem toskanischen Weinbauern, wir haben einen Wein verkostet, der mir nicht geschmeckt hat und ich habe

ihm gesagt: „Questo vino non è buono“. Er hat dann erwidert: „Il vino è buono, quando piace“. Und das würde ich auch auf Ihre Frage antworten. Es ist vollkommen egal, zu welchem Wein man welche Speise einnimmt. Ich kann zu einem Fisch einen Vernatsch trinken, zum Wild einen Gewürztraminer – der Spaß am Genuss ist das Wichtigste.

> „Ich möchte den Schlosscharakter in die Flasche bringen. Für mich ist ein großer Wein, wenn gewisse Voraussetzungen passen, Boden, Klima und Mensch, wobei der Boden einen relativ großen Einfluss hat.“
>
> *Markus Prackwieser*

Was würden Sie aber trotzdem gerne anpassen?

A schians Stickl Speck und einen Vernatsch.

DIONYSOS: ***Markus, was ist deine Vision hier auf Schloss Prösels? Und was möchtest du qualitativ aus dem Schloss-Weinberg rausholen?***

Markus Prackwieser *(Gump Hof)*: Der Reiz ist einfach die Höhenlage, der Burghügel dreht von Süd bis West und wir haben hier eine interessante Exposition sowie spannende Bodenverhältnisse. Die Burgundersorten mögen Kalkböden. Wir haben im Hintergrund die Dolomiten, welche sehr viel Kalk und Magnesium beinhalten, also Böden auf denen die Burgundersorten eine super Qualität hervorbringen können. Ich muss mich noch herantasten, die Erwartungshaltung ist am Anfang immer sehr hoch. Alles muss noch in eine gewisse Balance kommen. Die Herausforderung für mich ist es, hier etwas zu machen, was für dieses Gebiet einzigartig ist.

Markus Prackwieser (Gump Hof)

Hast du vor in Zukunft eine Schlosslinie zu kreieren?

Es könnte irgendwann ein Thema sein, aber aktuell ist es noch viel zu früh, darüber nachzudenken. Es wäre schon toll, irgendwann einen Wein zu kreieren, welcher ausschließlich hier am Schloss angebaut wird.

Du hattest von klein auf immer einen gewissen Bezug zum Schloss. Wie kann man sich das vorstellen?

Der Gump Hof wurde bereits 1546 in Schloss Prösels erstmals als Wein- und Traubenproduzent schriftlich erwähnt. Viele Jahrhunderte später, 1978, wurde das Schloss vom Kuratorium erworben, wo auch mein Vater von Anfang an aktiv war. Er hatte damals bei den Schlossfesten seine Weine präsentieren dürfen und ich war als kleiner Bub auch mit dabei – deshalb sind der Gump Hof und auch ich persönlich mit dem Schloss eng verbunden und tief verwurzelt.

Was bedeutet das für den Charakter des Weines?

Ich möchte sozusagen den Schlosscharakter in die Flasche bringen. Für mich ist ein großer Wein, wenn Boden, Klima und Mensch perfekt zusammenpassen, wobei der Boden einen relativ großen Einfluss hat.

Bis du gespannt, wie sich das hier am Schlosshang entwickeln wird? Kannst du schon abschätzten, wo du dich qualitativ befinden wirst?

Ich verlasse mich auf mein Bauchgefühl, mit meiner Intuition bin ich immer gut gefahren. Mein Antrieb ist, immer eine gewisse Herausforderung und Reiz zu verspüren. Vor 20 Jahren dachte niemand, dass wir dort stehen können, wo wir uns heute mit dem Völser Wein qualitativ befinden. Das Gebiet lebt von vielen guten Weinbauern und nicht von einem Einzigen – deshalb gilt die Faustregel: jedes qualitativ bedeutende Weinbaugebiet benötigt viele gute Winzer.

Vertikale vom **Chateau Gazin** in Pomerol

● von Valentin Rabensteiner*

Eine Gruppe von Vinophilen und Sommeliers fand sich zu einer Weinreise durch die Zeit des Chateau Gazin zusammen. Brunhilde Margintner lud uns zu sich in den wunderschönen und geschichtsträchtigen Ansitz Dolomytos Saker ein, umsäumt von Weinbergen auf Porphyrgestein hoch über Blumau. Der alte Bauernofen im alten Stübele strahlte eine gemütliche Atmosphäre aus und sorgte für perfekte Verkostungsbedingungen.
Thema des Abends war eine kleine vertikale von Chateau Gazin. Chateau Gazin befindet sich in Pomerol und ist direkter Nachbar des Chateau Petrus. Pomerol ist Teil des Bordeaux und liegt am rechten Ufer nahe der Stadt Libourne. Pomerol ist im Vergleich zum restlichen Bordeaux etwas kleinstrukturierter, die großen Chateaus des Medoc wird man hier vergebens suchen.
Pomerol als Weinbaugebiet entstand zwischen dem 12. Jahrhundert n. Chr. und der Französischen Revolution. Im 17. und 18. Jh. wurde dann vermehrt Weinbau betrieben, aber die große qualitative Steigerung wurde erst Mitte des 19 Jh. vermerkt, dank der durch Denare-Kanäle entwässerten Böden.
Pomerol ist ein ovales Hochplateau von rund 3 Kilometer Breite und 4 Kilometer Länge am rechten Ufer von Dordogne und Isle. Die insgesamt 800 ha sind zu 85% von Merlot bestockt, den Rest teilen sich Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Dies ist zurückzuführen auf das Klima, da sich hier das ozeanische mit dem kontinentalen trifft. Die besten Lagen sind Parzellen auf einem Hochplateau aus Kies, vermischt mit Sand und eisenhaltigem Lehm mit hohem Tonanteil, der berühmte „crasse de fer“.
Chateau Gazin ist an der Ostseite des Pomerol direkter Nachbar von Chateau Petrus und dem Château L'Évangile. Die obere Kieselschicht ist hier etwas dünner und bringt sehr konzentrierte Weine hervor. Die Bestockung des Chateaus teilt sich in 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 35 Jahre und die Fläche ist mit 5.500 bis 7.000 Rebstöcken pro ha bestockt.
Chateau Gazin gärt seine Weine im Betontank, mit einer zwei- bis dreiwöchigen Mazeration auf den Schalen. Der anschließende Ausbau erfolgt für 18 Monate in 50% neuen Barriques.

Unsere Reise startete in den 90er Jahren des Chateaus. Diese Jahre waren im Bordeaux allgemein das Jahrzehnt des Aufschwungs, denn die Kellertechnik verbesserte sich laufend und Hand in Hand ging am Ende des Jahrzehnts eine extreme Preissteigerung einher.
Der Jahrgang 1999 präsentierte sich komplex, intensiv, der Duft nach reifen Veilchen und eine schöne Pfefferwürze ließen sich im Glas wiederfinden. Im Wein verbarg sich eine etwas kühlere Nase am Gaumen und eine konzentrierte lebhafte Säure. Der Wein ist anhaltend aber nicht laut am Gaumen.
Weiter ging es mit dem 95er, voller Vorfreude sah ich dieser Begegnung entgegen, da dies mein Geburtsjahrgang ist.
Bei der Weinreise mit den 2000ern verglichen wir das Jahr 2000 mit dem Jahr 2005. Der Jahrgang 2000 äußerte sich bereits sehr offen in der Nase. Man nahm Düfte nach eingelegten Zwetschgen, Unterholz und Leder wahr. Im Mund präsentierte sich der Wein dicht, anhaltend und elegant. Die sehr feine Säure und die weichen Tannine sind super balanciert. Der 2005er war pure Power im Glas mit einer lebhaften Säure und einem feinen Aroma. Leider braucht dieser Wein noch einige Jahre Geduld, um seinen vollen Zauber zu entfalten.
Anschließend verglichen wir einige Südtiroler mit den Großen aus Bordeaux. Zuerst probierten wir den 2005er Brenntal der Kellerei Kurtatsch. Am Gaumen präsentierte er sich komplex, ledrig mit einem Veilchengeschmack und von hoher Intensität; im Mund elegant, mit schönem Druck am Gaumen. Die Säure ist etwas knackiger als beim Gazin und alles in allem ist er etwas schlanker, besticht aber mit beeindruckender Eleganz und Finesse. Um auch das Thema Zweitwein im Bordeaux mit einzubeziehen nahmen wir noch den 2016er Le Hospitalet de Gazin in die Verkostung. Beeindruckend konzentriert, komplex, dicht und anhaltend im Geschmack. Aber er erreichte nicht ganz diese Eleganz, Vielschichtigkeit und Konzentration wie sein großer Bruder. Anschließend gab es noch den 1997er Merlot Raut von Clemens Waldthaler. Dieser hatte seine besten Jahre leider schon hinter sich, die ehemalige Pracht ließ sich noch erahnen.
Zum großen Finale reisten wir in die Zeit zurück, nämlich zu den goldenen 80ern des Bordeaux. Wir begannen mit den 1989 Chateau Gazin. Dieser bestach mit Kraft, Konzentration und Eleganz. In der Nase präsentierte er sich etwas wärmer, Aromen von reifen eingelegten Zwetschgen mit Leder und gepaart mit einem leichten Moschuston waren erkennbar. Am Gaumen zeigte er sich schmeichelhaft, etwas üppig weich und anhaltend. Dann kamen wir zu einem der berühmtesten Jahrgänge im Bordeaux: 1982. Und nicht umsonst hat er diesen Ruf. In der Nase kraftvoll, dicht, mit Noten von Leder, Unterholz und etwas gepökeltem Rauchfleisch, am Gaumen elegant, komplex, dicht und anhaltend. Die Säure ist sogar noch nach seinen 38 Jahren frisch, macht den Wein lebhaft und elegant mit langem Finale.
Abschließend kann festgestellt werden, dass die wohl beeindruckendsten Jahrgänge der 2000er und der 1982er waren.
Zu guter Letzt wurde noch zu der köstlichen Gulaschsuppe, die unsere Gastgeberin Bruni voller Liebe zubereitet hat, der „Athos“ 2015er des Ansitz Dolomythos kredenzt. Dieser wurde als wahres Freudenspiel am Gaumen genossen, und der zauberhafte Abend in netter Gesellschaft abgerundet.

Sommelier

APPIUS 2017

DOC Alto Adige – Südtirol Bianco Weiss

di Angelo Carrillo e Roberto Calderan

Se la linea Selection, creata dal Kellermeister Hans Terzer rappresenta il piedistallo su cui si ergono prepotenti le selezioni varietali della cantina di San Michele, a partire dal Sauvignon fino alla recente prestigiosa edizione del Pinot Nero, che mostra tutto il potenziale ancora solo parzialmente espresso del terroir di Appiano, è nella personale interpretazione dell'assioma "vino" che la vena creativa di Terzer si esprime più compiutamente ormai da quasi 10 anni

Uscire dalla degustazione en primeur della nuova annata di Appius con quell'ormai usuale sensazione di appagamento e soddisfazione se da un lato conferma e rassicura circa il mantenimento delle aspettative, dall'altro, quando semplicisticamente si prendesse il dato come scontato, rischia di non mettere nel giusto risalto o addirittura di farci dimenticare gli sforzi e la dedizione che sono sempre necessari alla realizzazione di questi fuoriclasse.

E cioè vale soprattutto per l'Appius 2017, frutto di una vendemmia fra le più difficili e complicate degli ultimi anni, a causa delle interferenze climatiche non particolarmente favorevoli lungo tutto l'arco vegetativo e la vendemmia. Il forte caldo di inizio primavera aveva infatti anticipato di molto il germogliamento, ma il successivo repentino calo delle temperature, specie nelle ore notturne, ha fatalmente provocato problemi e danni anche ingenti alla produzione; il caldo canicolare dell'estate, intervallato da acquazzoni e da qualche grandinata, unito al clima piovoso proprio all'inizio della raccolta, hanno fatto il resto, creando non pochi grattacapi a vignaioli ed enologi. Solo avendo bene a mente questi presupposti, i pregi e la qualità della degustazione acquistano il loro giusto valore e giustificano il plauso incondizionato da tributare ad Hans Terzer, loro inossidabile artefice. Il quale evidentemente fin da subito aveva individuato la direzione corretta da seguire, anche a costo di rinunce e a fronte di qualche ripensamento in corso d'opera, per trarre dall'annata il massimo del valore possibile.

Partiamo quindi con l'assaggio, lasciando all'interno dei relativi commenti descrittivi qualche ulteriore notizia sul vino di carattere tecnico e informativo.

L'esame visivo s'imbatte in una veste cromatica di medio-alta intensità e viene catturato, forse in modo ancor più palpabile che in altre occasioni, dalla limpidezza totale e smagliante del liquido nel bicchiere che brilla di accesi riflessi giallognoli leggermente olivastri, i quali inevitabilmente rimandano ad una fisionomia giovanile, fresca e vivida del campione.

Le sorprendenti sensazioni olfattive costituiscono senz'altro uno degli elementi maggiormente qualificanti della degustazione in considerazione della loro intensità e complessità. Prima di esplorarne i possibili percorsi, occorre come sempre soffermarsi brevemente sulla composizione ampelografica della cuvée, quest'anno caratterizzata da una quota di chardonnay (54%) leggermente inferiore ai millesimi precedenti pur restandone il perno centrale. L'altra metà del taglio vede prevalere il pinot grigio (24%) e la parte restante una ripartizione quasi paritaria fra sauvignon blanc (12%) e pinot bianco (10%). Il difficile e certosino lavoro di selezione sottostante a tale dosaggio in fase di assemblaggio - sia in termini di assortimento sia di cernita delle partite all'interno di ciascuna varietà – è riuscito a conseguire una vera e propria alchimia sensoriale. Il contributo di ciascuna varietà non si manifesta, se non in misura marginale, in modo distinto e circoscritto a ciascuna delle uve, bensì vale a dar vita ad un bouquet personalizzato e sincretico, bene amalgamato, e dove le uve sembrano quasi giocare a nascondersi. Che dire ad esempio dell'abbastanza marcato e inusuale tratto floreale, il primo che colpisce l'attenzione del degustatore, comprensivo di fiori gialli (ginestra e crisantemo) e soprattutto bianchi, fra i quali il biancospino e la fresca e aggraziata fragranza della zagara. Ed è proprio il fiore d'arancio ad introdurre la componente fruttata, anzitutto piacevolmente segnata da note agrumate di mandarino e pompelmo e poi da quelle più rare di bacche quali il ribes bianco e l'uva spina. Un ventaglio del tutto particolare quindi che si giova molto certamente delle interazioni dei precursori aromatici delle varietà

Fotos: ©Kellerei St. Michael Eppan

Hans Terzer

accessorie (sauvignon e i due pinot). Vale la pena di sottolineare il ruolo non certo secondario del pinot grigio, da sempre uno dei pallini di Terzer, per la sua capacità di ampliare e nobilitare lo spettro olfattivo. Si tratta in definitiva, e come del resto anticipato dalla prova visiva, di una tavolozza olfattiva dell'impatto ben maturo, ma estremamente fresco e senza concessioni all'opulenza o ad un'eccessiva dolcezza degli aromi. Queste impressioni si reiterano senza affievolirsi anche nelle olfazioni successive a quelle iniziali, dove non si registrano scadimenti quanto piuttosto alcune sostituzioni, come ad esempio il chinotto fra gli agrumi o l'ibiscus fra i fiori.

Al palato, com'era da attendersi, il vino transita vivacissimo e senza invischiamenti sostenuto com'è dalla vibrante dotazione acida cui si aggiunge un'evidente e smagliante nervatura minerale e sapida. Tutta questa freschezza non riesce comunque a rendere beverino ed eccessivamente sobrio il campione, giacché essa è esemplarmente contrappesata dalla massa fruttata lungo tutto il percorso di bocca. Al gusto il vino appare quindi nell'insieme per nulla minimalista, bensì fine, elegante e persino vellutato e soffice al tatto e in deglutizione. Si direbbe l'esperienza classica del grande e nobile vino bianco altoatesino, brioso ed altero ad un tempo. Anche qui certamente da lodare il meticoloso lavoro in cantina con l'appropriata selezione e dosaggio delle partite, tutte provenienti dalle giaciture d'elezione dell'azienda e come al solito distribuite fra le località di Eppan Berg, San Michele e Cornaiano. Per metà si riferiscono a vigne ormai stabilmente utilizzate per l'Appius e per metà a vigneti meno frequentati, ma quest'anno giudicati congeniali all'interpretazione dell'annata e al raggiungimento degli obbiettivi enologici di Terzer. Una selezione che, coerentemente con le logiche e i requisiti programmatici dell'etichetta, anche quest'anno non ha lodevolmente rinunciato ad una produzione consistente (60 quintali le uve vinificate) e di pari entità rispetto agli anni precedenti.

Di primario livello anche il retrogusto, solido e persistente, pieno di richiami agli aromi del naso ora arricchiti da note più dolci. Quelle nocciolate e sottilmente vanigliate del legno d'elevazione, il cui apporto – va detto in generale – è quanto mai discreto e profondamente assorbito nella massa liquida. E poi quelle di quei frutti tropicali connotati dalle maggiori punte acidule, come ad esempio la maracuja o il frutto della passione.

In conclusione, Appius 2017 interpretando magistralmente il millesimo offre un bicchiere quanto mai azzeccato e si presenta sulla scena con le migliori prospettive evolutive e di serbevolezza. Volendolo confrontare con una delle sette annate passate, l'accostamento più immediato è ovviamente quello col 2014, col quale condivide le condizioni climatiche e che presentava caratteristiche simili in termini di freschezza e profilo sensoriale generale: in prima battuta ci sembra tuttavia che il 2017 risulti più completo e intrigante.

● VON MARIA KAMPP

Foto: ©Südtirol Wein/Tiberio Sorvillo

In aller Munde

Ob Weinkrimi oder Blog: **Wein aus Südtirol** begeistert.

Wir lieben Südtiroler Wein, wie könnte es auch anders sein. Und Andere tun es auch. Die Bewertungen in den gängigen Weinführern sprechen Bände, Jahr für Jahr hagelt es Auszeichnungen für Wein aus Südtirol. Wir wissen, wie besonders Südtirol als Weinregion ist. Wissen die anderen das auch? Was gefällt ihnen besonders an Lagrein, Weißburgunder, Gewürztraminer und Co.? Gibt es etwas, das ihnen nicht gefällt? Statt Nabelschau halten wir Ausschau, aus dem Blickwinkel von außen. Was sagen internationale Kritiker, Weinmagazine, Reiseberichte, Weinhändler und Wine Blogs zum Südtiroler Wein?

Da wären zunächst einmal die üblichen Verdächtigen, die Wein aus Südtirol mit Lob überschütten. Das Magazin Falstaff urteilt: „Klein in der Menge, aber riesig in punkto Qualität." Weinkenner lobt „größte Vielfalt auf kleinstem Raum". Weinhändler Vinexus geht noch einen Schritt weiter: „Aufgrund der verschiedenen Klimazonen, der stark variierenden Höhenlagen und der kulturellen und geografischen Gegensätze ist Wein aus Südtirol (…) immer individuell, charakterstark und authentisch." Und Folgendes geht uns Südtiroler Weinliebhaberinnen natürlich runter wie Öl: „In Südtirol werden keine Weintrends verfolgt, aber so mancher Grundstein für einen neuen Weintrend gelegt. Südtirol Wein ist nicht modisch aufgepäppelt, sondern klar strukturiert, authentisch und charaktertreu." Doch lasst uns ehrlich sein. Hier spricht jemand, der Südtiroler Wein verkaufen will. Da ist überschwängliches Lob nur legitim.

Der Blog Weinfimmel fragt: „Südtiroler Weinvermarktung – ist das der Rede wert? Auf jeden Fall. Denn irgendwie machen´s die Südtiroler doch ziemlich anders als deutsche Weinbaubetriebe: Volle Kanne Selbstbewusstsein, eine Preispolitik bei der viele Deutsche (Weinbaubetriebe & Konsumenten gleichermaßen) ins Grübeln kommen sowie gelebtes Premiumbewusstsein gepaart mit Stil & Eleganz." Wem jetzt noch nicht die Röte ins Gesicht gestiegen ist vor lauter Stolz, dem kann nicht geholfen werden. Und tatsächlich, es stimmt ja auch. Südtirol bedient die Mentalität „Geiz ist geil!" nicht und das ist gut so. Unsere Genossenschaften wirken nicht antiquiert, sondern modern und am Zeitgeist orientiert. Das bestätigt Madeline Puckette von Wine Folly: „Cooperative wineries, where many grape growers band together to make wine at one facility, are common here; over 70% fall into this category! It demonstrates that producers can work together to the benefit of the region as a whole. Cooperatives sometimes get a bad rap, but the wine quality level is excellent." Anderswo ist das nicht selbstverständlich, das muss auch einmal gesagt werden. Darauf darf man schon ein bisschen stolz sein.

Südtirol, das steht für Terroir, und Terroir ist trendy in der Weinwelt. So präzisiert der Gambero Rosso: „In Alto Adige la tecnica non ha mai fatto difetto, forse è una delle regioni che offre la migliore qualità media d'Italia, ma negli ultimi anni abbiamo assistito a un processo di valorizzazione del territorio che ha pochi eguali. Le aziende stanno esplorando con sempre maggiore precisione il rapporto tra vitigni e i diversi terroir, scegliendo con scientifica meticolosa precisione dove piantare ogni varietà. È quella la forza del territorio, un insieme di cooperative, aziende minuscole o grandi cantine che remano dalla stessa parte e che producono vini che alla qualità tecnica indiscutibile e alla piacevolezza aggiungo il valore del legame con la loro cultura e con il territory."

Und Doctor Wine sagt, „This winemaking region is among the most interesting and expanding not only in Italy but also on a global level thanks to its solid, well-made, often eco-sustainable and decidedly fascinating wines. Schiava/Vernatsch and Pinot Bianco/Weissburgunder were originally "populist" wines but have in recent times acquired unexpected value and a surprising level of quality. There are also some authentic gems on a subzone level. These include Gewürztraminer from Termeno/Tramin and Caldaro/Kaltern, the Sauvignon from Appiano/Eppan and Terlano/Terlan, the Riesling from Valle Venosta/Vinschgau and the Sylvaner and Grüner Veltliner from the Valle Isarco/Eisacktal. Among the reds, there are those that are almost typical to the Oltreadige zone, Merlot and Cabernet Sauvignon, as well as Lagrein of Gries, the Pinot Nero/Blauburgunder of Mazon and the Sancta Magdalener of Santa Maddalena. These are just a handful of the many wines that are evidence of the eclectic nature and the almost infinite expressive possibilities that the Alto Adige/Südtirol region has to offer. Added to this is the exceptional, perhaps unique, virtuous reality of the cooperatives, perhaps the best in the world, which brings together small and medium-size producers who are often very sensitive to environmental issues and co-exist with some large private wineries of great value. All this helps to explain how and why this small region at the heart of Europe has literally exploded from a winemaking point of view." Und er geht noch einen Schritt weiter, nennt Südtirol ein Vorbild für das restliche Italien.

> „In Südtirol werden keine Weintrends verfolgt, aber so mancher Grundstein für einen neuen Weintrend gelegt. Südtirol Wein ist nicht modisch aufgepäppelt, sondern klar strukturiert, authentisch und charaktertreu."
>
> *Weinhändler Vinexus*

Und dann wären da noch die Weinkrimis, ein Genre, das sich zunehmender Beliebtheit erfreut. In Michael Böcklers „Mord in bester Lage", „Tödlich im Abgang", „Tod oder Reben" jagt Baron Emilio von Ritzfeld-Hechenstein als Privatdetektiv Mörder. Der Bonvivant versteht allerdings auch etwas vom Wein. Schlägt sich mit vergiftetem Lagrein und posthumen Nachrichten von Weinhändlern auf Flaschenetiketten herum. Eine bessere Werbekampagne für Südtiroler Wein lässt sich kaum denken.

Fazit: Viel Hurra, vorbehaltlos. Es wundert uns nicht, denn wir haben es ja immer schon gewusst. Schlecht reden tun wir den Südtiroler Wein am liebsten gerne selbst, hinter vorgehaltener Hand versteht sich. Hier und da wird geraunt, Südtirol brauche ein klareres Profil, man solle nicht auf jeder Hochzeit (sprich Rebsorte, sprich Stilistik, sprich Cuvée-Mania) mittanzen. Getreu dem Motto, wir können alles, aber wollen wir das auch? Die einen argumentieren, Südtirols Vielfalt and Terroirs, Rebsorten und Stilistiken seien seine große Stärke. Andere schimpfen genau darüber, es würde zu nichts führen, wenn man von jedem Kuchen seine Scheibe abhaben wolle. Es nutzt alles nichts, da muss man Position beziehen. Indem man am besten mal hübsch alles durchprobiert, was Südtirol in Sachen Wein zu bieten hat. Anschließend wissen wir dann bestimmt mehr. Prost!

„Nahe an der **Perfektion**“

Fotos: © Roman Gasser

Der Kellermeister der **Kellerei Kurtatsch**, **Othmar Doná**, erklärt, warum ein Kellermeister stets ein Lächeln auf den Lippen haben sollte, wenn gute Trauben angeliefert werden, wie sich die Welt der Kellermeister verändern wird und: wieso man im Süden Südtirols an die Bordeauxsorten glaubt.

● VON ROMAN GASSER

Ein intensives Gespräch samt toller Verkostung mit Überraschungen in der Kellerei Kurtatsch mit dem Kellermeister Othmar Doná.
Ein kleiner Tanz auf der Rotwein-Vorzeigekellereibühne Südtirols.

DIONYSOS: ***Die Corona-Pandemie ist immer noch das beherrschende Thema, konnte man im Sommer den Wein, welcher wegen Corona länger lagern musste, wieder in den Markt reinfließen lassen?***

Othmar Doná: Im Sommer haben wir im Vergleich zum letztjährigen Rekordsommer ein weiteres Plus erwirtschaftet – das war schon eine Überraschung. Der amerikanische und der deutsche Markt kamen uns dabei sehr entgegen. Wir haben dort seit einem Jahr neue Partner, mit denen die Zusammenarbeit perfekt funktioniert.

Die künftige Einführung der Lagenabgrenzung war im letzten Jahr in Südtirol ein großes Thema. Muss ein Weinberg komplett auseinandergenommen werden, um genauestens analysieren zu können, welche Rebsorte man ansetzten sollte?

(lacht) Auseinandergenommen nur im übertragenen Sinne. Es ist aber auf jeden Fall von großer Wichtigkeit, die geografischen, klimatischen und geologischen Eigenschaften jedes Weinbergs zu kennen und diese bei der Wahl der zu pflanzenden Rebsorte zu berücksichtigen. Das ist eine Aufgabe, der wir uns bereits seit einigen Jahren stellen. Die richtige Rebsorte in der richtigen Lage gepflanzt – so entstehen heute aus unserer Sicht große Weine. Früher war die Lage keine qualitative Notwendigkeit, sondern eine wirtschaftliche. Vor 25 Jahren wurde z.B. sehr viel Merlot gepflanzt, weil es dort den besten Auszahlungspreis gab. Mittlerweile sind von der Merlot-Anbaufläche 80 Prozent verschwunden, weil die Sorte meist in der falschen Lage gepflanzt wurden. Diese Zeiten sind zum Glück längst vorbei und die Wichtigkeit die richtige Rebsorte in der richtigen Lage zu pflanzen wurde erkannt. Nur als Beispiel um bei Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc zu bleiben: wir in Kurtatsch haben in den letzten Jahren unseren Anteil an mit Bordeauxsorten bepflanzter Fläche sogar erweitert – aber eben nur in den aus unserer Sicht idealen Lagen für diese Rebsorten. Vor allem in den warmen Lagen rund ums Dorfzentrum von Kurtatsch und in den ersten Hanglagen finden diese Rebsorten beste Bedingungen.

„Es geht uns darum, zu zeigen, dass wir mit unseren Lagen in Kurtatsch ideale Voraussetzungen für große Bordeauxweine haben. Südtirol ist eben nicht nur Weißweinland. Einige Fleckchen haben das Potential internationale Spitzenrotweine hervorzubringen.“

Wenn es so positiv weitergeht mit der Marke Südtirol Wein, wo seht ihr euch in 15 Jahren? Bist du positiv gestimmt, was die Zukunft angeht, oder hegst du irgendwo noch Zweifel?

Wir als Kellerei Kurtatsch haben durch den einzigartigen Höhenunterschied von fast 700 Metern in einer Weinbaugemeinde das Glück ideale Voraussetzungen für die Zukunft zu haben. In den ersten und warmen Lagen von 220-350 m haben wir die Möglichkeit auch künftig unser Top-Rotwein-Potential zu festigen, gleichzeitig können wir in den hohen Lagen die für Südtirol typischen alpinen Weißweine produzieren. Vor allem im Hinblick auf den Klimawandel haben wir in den letzten Jahren bereits vorausschauend geplant. Die Temperaturdaten zeigen eindeutig, dass sich die klimatische Situation deutlich verändert hat und sich in Zukunft weiter verändern wird.

Ihr könnt also auch gegen den Strom schwimmen?

Auf jeden Fall – was wäre gegen den Strom schwimmen, wenn nicht der Mut in einem als Weißweinland bekannten Gebiet so auf Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc zu setzen, wie wir es tun? Und das im Hinblick auf die Qualität mit Erfolg, wie sich in verschiedenen Vergleichsverkostungen in den letzten Jahren gezeigt hat. So etwa bei der Veranstaltung Cortaccia Rossa, bei der wir, gemeinsam mit den drei anderen Kurtatscher Produzenten Tiefenbrunner, Baron Widmann und Peter Dipoli, die Bordeauxweine aus Kurtatsch im Vergleich mit Spitzenweinen wie Cos d'Estournel, Sassicaia, Pichon Longueville, Guado al Tasso, Ornellaia, Château La Gaffeliere und anderen ins Rennen geschickt und eindrucksvoll bewiesen haben, dass sie mit der internationalen Spitze mithalten können.

Wenn man beim Rotwein in dieser Qualitätsstufe die Preisklassen analysiert, dann gibt es also noch Luft nach oben?

Ja, absolut.

Welche Auswirkungen hat das auf eure Strategie? Werdet ihr in Zukunft prozentuell den roten Anteil steigern?

Durch die gute Vorarbeit in den letzten Jahren haben wir schon einen großen Schritt in diese Richtung gemacht. Vor allem bei den Bordeaux-Sorten haben wir die damit bepflanzte Weinbergfläche in den letzten sechs Jahren um 65 Prozent >

Othmar Doná

> erweitert. Und diese Zahl wird bis 2027 noch weiter steigen. Wir haben noch ein paar Vernatsch-Anlagen, welche sich in den besten Rotweinlagen befinden, also im Herzgebiet. Es gibt noch viel Potential, um uns weiter zu steigern und unsere Position zu festigen, aber wir benötigen dafür Zeit. Der eingeschlagene Weg zielt aber auf jeden Fall in die richtige Richtung.

Möchtest du gerne den besten Rotwein Südtirols herstellen?

Ja, das wäre natürlich schön *(schmunzelt)*. Wir möchten auf jeden Fall zeigen, dass unsere Bordeauxweine aus dem Unterland, und im Speziellen aus Kurtatsch, absolut mit der internationalen Spitze mithalten können und dass wir mit den großen Produzenten auf Augenhöhe sind. Wichtig ist dabei sicherlich, dass wir einen eigenen Stil kommunizieren, den wir aus unserer Sicht absolut gefunden haben. Der alpine Charakter, die knackige Frucht und ausgeprägte Frische unserer Bordeauxweine soll künftig auch vom Konsumenten ganz klar mit unserem Gebiet verknüpft werden.
Sicherlich gehört dazu auch, dass man eine gewisse Flaschenzahl vorweisen kann – wenn wir jetzt bei einem Spitzenrotwein 8.000 Flaschen produzieren, dann wollen wir in zehn Jahren 15.000 Flaschen davon produzieren. Aber in zehn Jahren werde ich nicht mehr in der Kellerei sein *(lacht)*.

Wenn wir schon beim Thema sind: wie sieht es mit deiner Nachfolge aus – habt ihr euch diesbezüglich schon aufgestellt? Wie sieht es generell im Kellermeisternachwuchssektor in Südtirol aus?

In jeder Kellerei ist das ein wichtiges Thema. Ich habe seit einigen Jahren mit Erwin Carli einen zweiten Kellermeister an meiner Seite. Er betreut schon lange die Landwirtschaft und arbeitet seit ein paar Jahren tatkräftig im Keller mit. Jemanden an seiner Seite zu haben, der den Betrieb bereits kennt und mit dem man wichtige Aufbauarbeit leisten kann, der aber auch viel eigene Ideen einbringt, ist ein großes Glück und macht einen anstehenden Wechsel einfach.

Was ist für dich der wichtigste Tipp für einen aufstrebenden und zukünftigen Kellermeister?

Wir haben in jungen Jahren sehr viel und hart gearbeitet, um das Beste mit den einfachen Methoden, die uns zur Verfügung standen, herauszuholen - von der Traubentrennung bis hin dazu, Anlagen separat zu vinifizieren. Ich denke aus technologischer Sicht wurden in den letzten Jahren viele Neuerungen und Erleichterungen eingeführt. Der Sektor hat sich sehr gewandelt und entwickelt. Was sich aber künftig nie ändern sollte, ist die Passion, mit welcher wir alle an die Arbeit gehen. Man sollte stets ein Lächeln im Gesicht tragen, wenn gute Trauben angeliefert werden, weil man nur dadurch eine Chance hat, sehr hochwertige Weine kreieren zu können. Man muss auch als Psychologe fungieren und die Mitarbeiter:innen stets motivieren und sich mit ihnen permanent austauschen. Auch der richtige Austausch und die Wertschätzung für die Bauern, die das ganze Jahr über wichtige Vorarbeit im Weinberg leisten, ist absolute Voraussetzung. Nur wenn alle Räder ineinandergreifen, kann die hohe Qualität beibehalten werden.
Es folgte eine sehr spannende Bildverkostung in der wir die beiden Spitzenrotweine der Kellerei, den Südt. Merlot Riserva BRENNTAL 2018 und den Südt. Cabernet Sauvignon Riserva FREIENFELD 2018 im Vergleich mit Château Beau-Sejour Becot und Château Brane Cantenac desselben Jahrgangs verkosten durften. „Es ist immer gut, sich mit anderen zu vergleichen, darüber zu diskutieren und zu schauen, wo man sich selbst verbessern könnte“, so Othmar Doná abschließend.

Skilehrer als **Wein**botschafter

Weinkultur trifft Skikultur, und das auf 2000 Metern. Alles über die **spannenden und kulinarischen Projekte** „Sommeliers auf der Piste“, „Ski Wine Ambassador“ und „Wine Skisafari“ in Alta Badia.

Fotos: ©IDM Suedtirol/Alex Moling

VON ROMAN GASSER*

Die Idee ist spannend: Auf oder neben der Piste soll es in Alta Badia zukünftig auch eine Weinberatung geben – man möchte dadurch den Menschen die Weinkultur näher zu bringen, weil die Skikultur mit der Weinkultur eng verbunden ist.
Deshalb wird in Alta Badia Skilehrern künftig eine umfassende Weinschulung angeboten, um sie zu Botschaftern des Südtiroler Weins auszubilden.
Die ungewöhnliche Initiative ist der Zusammenarbeit zwischen dem Konsortium Südtirol Wein, Alta Badia, den Skischulen des Ortes und der IDM zu verdanken.
Südtirol und insbesondere Alta Badia gehören zu den beliebtesten Zielen für den Winterurlaub. Das ist zum einen der Schönheit der Landschaft im Herzen des UNESCO-Welterbegebiets Dolomiten zu verdanken, zum anderen dem kulinarischen und önologischen Angebot, das Jahr für Jahr ausgebaut wird.
Zusammengenommen versprechen diese beiden Säulen einzigartige Genussmomente in den Bergen. Diese vielversprechende und attraktive Kombination wünschen sich viele.

Weinbotschafter auf 2000 Metern Höhe

Das Konsortium Südtirol Wein und Alta Badia haben gemeinsam das Projekt „Ski Wine Ambassador“ ins Leben gerufen.
Ziel ist, das önogastronomische Angebot der Berghütten aufzuwerten.
Im Mittelpunkt des Projekts stehen die Skilehrer, die wichtige Bezugspersonen für all jene sind, die ihren Winterurlaub in den Bergen verbringen.
Die Skilehrerinnen und Skilehrer sind für die Gäste, die nach Südtirol kommen, erste Ansprechpartner, weil sie als Experten und Botschafter des Gebiets betrachtet werden. Ihnen soll nun die Möglichkeit geboten werden, auch jene Aspekte zu vertiefen, die mit dem Weinbau und der Weinkultur in Südtirol einhergehen. Dafür wird eine zweitägige, von der Südtiroler Sommeliervereinigung organisierte Ausbildung angeboten, in der die Sommelier-Ausbildner ihr Fachwissen zur Verfügung stellen, um den Skilehrern die Grundlagen einer Weinverkostung sowie die Unterschiede und Eigenschaften der Südtiroler Weine näherzubringen.
Am Ende der Ausbildung kann sich jeder Teilnehmer als Botschafter der Südtiroler Weine sehen und erhält eine Teilnahmeurkunde sowie einen personalisierten Korkenzieher.

Sommeliers auf der Piste

Ohne unsere Sommeliers geht natürlich Weinkultur gar nicht.
Deshalb wurde die Initiative „Der Sommelier auf der Piste“ ins Leben gerufen.
In zwei Skihütten wird dabei eine Auswahl der besten Weine Südtirols angeboten.
Nach dem großen Erfolg der letzten Ausgaben gibt es in dieser Saison gleich sechs Termine von Januar bis April: am 11. und 25. Januar, 15. Februar, 8. März und 5. April.
Die Teilnehmer werden dabei auf den Pisten von einem Skilehrer begleitet, durchs önologische Programm führt ein professioneller Sommelier.
Der Preis für die Teilnahme beträgt 40,00 € pro Person und umfasst auch die Verkostungen und das Ski Guiding.
Zusätzlich zu diesen Veranstaltungen gibt es drei Sonderausgaben am 18. Januar (Club Moritzino), 1. Februar (Piz Boé Alpine Lounge) und 29. März (Ütia de Bioch).
Bei diesen Veranstaltungen werden vier Südtiroler Weine in Kombination mit vier Gerichten verkostet. Diese Veranstaltung wird in Zusammenarbeit mit dem Konsortium Südtirol Wein und der Sommeliervereinigung Südtirol organisiert.

Wine Skisafari

Was gibt es Schöneres, als im verschneiten Südtirol eine exklusive Verkostung in den Bergen zu veranstalten – deshalb gehört zu den Höhepunkten der kulinarischen Wintersaison in Alta Badia die „Wine Skisafari“, die in dieser Saison am Sonntag, 20. März 2022, stattfindet.
Die Skisafari verbindet das Skivergnügen im Herzen der Dolomiten mit einer exklusiven Verkostung der besten Weine Südtirols.
Die Verkostung findet zwischen 10.00 und 16.00 Uhr in den Skihütten Piz Arlara, Bioch, I Tablá und Pralongiá statt.
Die Tickets zum Preis von 30,00 €, die die Verkostung aller Weine ermöglichen, kann man am Tag der Veranstaltung in den teilnehmenden Hütten erwerben.

Alle Initiativen finden unter Berücksichtigung der Bestimmungen zur Corona-Pandemie statt, damit die Sicherheit der Teilnehmer gewährleistet werden kann.

**Daten: Tourismusbüro Alta Badia*

Keschtn und **Kerner**

Wohlauf!
Noch getrunken
den **funkelnden Wein**!

Fotos: © Helmut Tauber

● VON MARIA KAMPP

Abgesehen vom Anfangsbuchstaben haben der Kerner und die Kastanien nichts gemeinsam, möchte man meinen. Sie in einem Atemzug zu nennen mutet weit hergeholt an. Aber genau das tun die Eisacktaler und zwar mit Genuss, besonders in der Törggele-Zeit. In Feldthurns versammeln sich im Herbst Liebhaber von Kastanien und Kerner. Bei „Keschtn und Kerner“ kommt zusammen, was laut den Eisacktalern zusammengehört. Nach dem pandemiebedingten Ausfall des Events im vergangenen Jahr fand heuer die fünfte Auflage von „Keschtn und Kerner“ im Castaneum statt. Helmut Tauber (Taubers Unterwirt) und Stefan Dorfmann (Feldthurnerhof) begrüßten zahlreiche Gäste und den Referenten des Abends, Peter Baumgartner. Als Präsident der Eisacktaler Kellerei, Mitglied des Vorstands der Südtiroler Sommeliervereinigung und Weinakademiker ist Peter ausgewiesener Experte in Sachen Wein. Die Challenge an diesem Abend? Den Kerner mit der Edelkastanie zusammen zu bringen, die zwei großen K's des Eisacktals. Für Peter kein Problem.

Beginnen wir mit der Kastanie. Sie prägt die Kulturlandschaft des Eisacktals und nirgends mehr als in Feldthurns. Rund 3500 Kastanienbäume säumen das Dorf. Die Keschtn werden zwar Edelkastanien genannt, waren aber jahrhundertelang ein Arme-Leute-Essen. In manchen Gegenden Europas war die stärkereiche Nussfrucht gar Hauptnahrungsmittel der Landbevölkerung. Die Edelkastanie gehört zur Familie der Buchengewächse und ist übrigens nicht verwandt mit der zu den Seifenbaumgewächsen gehörenden Rosskastanie. Als Nordgrenze des natürlichen Verbreitungsgebiets gilt der Alpensüdrand. Es gibt mehrere hundert Sorten, die meist nur kleinräumig angebaut werden und häufig an Klima und Böden angepasst sind. Manche Experten sprechen sogar von Terroir. Da gibt es schon einmal eine erste Gemeinsamkeit mit dem Kerner!

Seit 1997 ist die Kastanie in Feldthurns Anlass für Feste, Führungen, Märkte und Besichtigungen. Den Eisacktaler Keschtnweg kennen wir sowieso und dass man im Eisacktal beim Törggelen Keschtn isst, ist mittlerweile selbst in Flensburg und in Palermo bekannt. Aber damit nicht genug. Eisacktal ist Kernerland! Nach Anbaufläche stellt die Kreuzung aus Trollinger und Riesling sogar die bedeutendste Rebsorte im Eisacktal dar. Die frostbeständige Rebsorte wird vor allem in den höheren Lagen angebaut. Weitere Anpflanzungen findet man auch im Vinschgau sowie in kleinen Mengen im Raum Bozen und im Unterland.

Der Kerner entstand im Jahr 1929, als Rebzüchter August Herold, tätig bei der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg, den Trollinger und den Riesling kreuzte. Anfangs sprach man noch vom „weißen Herold“, später benannte man die Rebsorte in Anlehnung an den schwäbischen Dichter, Arzt und medizinischen Schriftsteller Justinus Andreas Christian von Kerner (1786-1862), der in Weinsberg gelebt hatte, um. Justinus Kerner war noch zu Lebzeiten zum Ritter des Ordens der Württembergischen Krone ernannt worden. Schön dichten konnte er zweifelsohne, und so existiert auch ein Vers, den Justinus mit Sicherheit dem Kerner gewidmet hätte, hätte es ihn zu Justinus' Lebzeiten bereits gegeben:

Tränen weint die arme Rebe,
und der Lenz bracht doch heran.
Arme, hat der schlimme Winter
dir ein Leid wohl angetan?
Nicht vor Schmerzen, spricht die Rebe,
wein' ich, nein von Lust bewegt,
weil ich fühle, wie die Blüte
sich in meinem Innern regt.

Der Kerner hat eine wechselvolle Geschichte. In seinem Ursprungsland Deutschland tat man sich lange Zeit schwer mit ihm, war er doch Bestandteil der berühmt-berüchtigten Liebfrauenmilch zweifelhafter Qualität und hatte ein dementsprechend negatives Image. In den späten Sechziger Jahren des letzten Jahrhunderts war es aber dann so weit. Winzer und Konsumenten freundeten sich mit dem Kerner an. In Deutschland verbreitete sich der Kerner ausgehend von der Pfalz in alle deutschen Anbaugebiete, seit den frühen Neunziger Jahren ist der Anbau in Deutschland jedoch wieder rückläufig (derzeit 2400 Hektar). Dass es sich beim Kerner um eine Neuzüchtung handelt, wirke sich negativ aus, sagen Experten.

Ganz anders in Südtirol, wo der Kerner immer populärer wird. 1967 erfolgte die erste Anpflanzung einer Kernerrebe auf dem Fallmerayerhof in Tschötsch, wenige Jahre später gesellten sich Neustift und der Pacherhof zu den Kernerjüngern. Im Jahr 1982 wurde Kerner im Eisacktal erstmals reinsortig abgefüllt. 1991 betrug die Anbaufläche noch bescheidene fünf Hektar, im Jahr 2018 85 Hektar. Im Eisacktal schätzt man den Kerner sehr, und zwar nicht nur für seine ausgeprägte Aromatik und Frische, sondern auch, weil seine Frostresistenz ihn ideal für höhere Lagen macht.

Kerner wird weltweit angebaut, allen voran in Deutschland, es folgen Japan, Südtirol, die Schweiz, Schweiz, Kanada, Großbritannien und Kroatien. Sogar in Südafrika findet man ihn. In Südtirol ist man stolz auf den Kerner, der sich den hiesigen Gegebenheiten so hervorragend anpasst. Peter Baumgartner wünscht sich allerdings, dass der Südtiroler Kerner noch bekannter wird, denn international sei sicherlich noch Luft nach oben. Kerner werde nach wie vor vorwiegend lokal getrunken, erfreue sich hier größter Beliebtheit. Warum? Kerner sei nahezu universell einsetzbar und ein hervorragender Speisenbegleiter. Und im restlichen Italien trinke man ihn ohnehin gerne. Ähnlich sieht das Werner Waldboth, Verkaufs- und Marketingleiter im Stiftsgut Kloster Neustift. Kerner sei eine spannende Rebsorte, die auf dem nationalen und auf dem internationalen Markt viele Anhänger gefunden habe. „Sein betörendes Aroma und seine lebhafte Frische machen ihn zu einem sehr beliebten Wein, der sich nicht nur als Aperitif gut eignet, sondern auch als vielseitiger Speisenbegleiter,“ so Waldboth.

Am Gaumen zeigt sich der Kerner meistens säurebetont, bei älteren Jahrgängen vermählt sich die Aromatik mit der reifebedingten Würzigkeit. An der Frage, ob Kerner eher jung oder gereift zu genießen sei, scheiden sich die Geister. „Die Rebsorte kann mehr, als man ihr gemeinhin zutraut,“ so Peter Baumgartner. In purezza können ausgezeichnete Exemplare durchaus gegen hochgelobte Weißweincuvées bestehen.“ Werner Waldboth gab zu bedenken, dass auch zukünftig darauf geachtet werden müsse, dass der Kerner nur dort angepflanzt wird, wo er ein ideales Terroir vorfindet, in hohen Lagen und auf lockeren Böden. Nur dann könnten Weine entstehen, die neben der einzigartigen Aromatik auch den notwendigen Körper und Struktur besäßen.

Peter Baumgartner und Helmut Tauber

Der Kerner bringt frisch-fruchtige aromatische Weine hervor. Die Verwandtschaft zum Riesling ist bei einigen Exemplaren klar erkennbar. Typisch ist die leichte Muskatnote. Davon durften wir uns bei „Keschtn und Kerner“ überzeugen. Mit 22 Weinen gab es deutlich mehr Weine zu verkosten als sonst, war doch im vergangenen Jahr die Veranstaltung pandemiebedingt ausgefallen und daher der Weinkeller noch reich gefüllt. In der Verkostung präsentierten sich unterschiedliche Herkunftsregionen, Jahrgänge und Stilistiken. Die Mosel war genauso vertreten wie die Pfalz, ebenso Saale-Unstrut, Rheingau und Sachsen, aber auch Rumänien und natürlich, wie könnte es anders sein, Südtirol.

Große Freude machte der Praepositus vom Kloster Neustift. Der Jahrgang 2018 präsentierte sich mit feiner Cremigkeit und leichtem Gerbstoff, sein jüngerer Bruder 2020 kam feingliedrig, frisch und fruchtig daher, mit Aromen von reifem Pfirsich, getrockneten Aprikosen, Ingwer und Holunderblüten. Der Kerner Aristos der Kellerei Eisacktal 2020 bot eine breitgefächerte Aromatik, zeigte sich am Gaumen ausdrucksstark und intensiv. Die beiden Sabiona Kerner 2019 und 2020 reiften im Tonneau, unverkennbar ihr cremiger Karamellton und der leichte Gerbstoff, der der Maischestandzeit zu verdanken ist.

With or without you? Spannend wurde es beim Kerner „Without“ 2016 des Weinguts Niklas in Kaltern. Mit diesem Kerner schuf Michael Sölva einen Kerner, der wie der Name bereits verrät, spontan vergoren, ohne Zugabe von Schwefel verarbeitet und ohne Schönung und Filtration abgefüllt wurde. Eine Explosion von Aromen, Gerbstoff, Länge und Körper – alles da! Großen Genuss verschafften auch die Kerner von Pacherhof und Rielinger.

Und da die Keschtn schließlich nicht vergessen werden durften, gab es dann ein von den Kastanien inspiriertes Menü, gezaubert von der Küchenmannschaft Unterwirt und Feldthurner Hof. Die glasierte Kastanie machte sich ausgezeichnet mit der Garnele auf mariniertem Fenchelsalat, der Kernerschaum gesellte sich harmonisch zu den Kastanienspatzln. So durfte ausführlich nachverkostet werden, welcher Kerner denn nun zu welchem Kastaniengericht am besten passt, Kopfschmerzen am nächsten Tag inklusive.

Vom Kerner wird auch in Zukunft zu hören sein, darüber war man sich einig. Sein erkennbarer, rebsortenspezifischer Charakter macht ihn für die junge Generation und Einsteiger in Sachen Wein interessant. Hier gilt es, vorhandenes Potenzial auszuschöpfen und zu vergrößern. Noch fehlen Prämierungsmöglichkeiten sowie größere Veranstaltungen, bei denen der Kerner sich einem breiteren Publikum präsentieren darf. Dem Kerner sind viele schöne, von Lust bewegte Augenblicke zu wünschen!

Wine **Summit** 2021:
Ein **„Wein-Gipfel“** mit Weitsicht

● VON THEO HENDRICH

Bevor es ans Eingemachte ging, d.h. zu den zahlreichen Verkostungen, Besichtigungen, Exkursionen und Fachgesprächen, versprühte die dritte Auflage des „Südtiroler Wine Summit 2021“ bereits im Vorfeld eines ganz deutlich: Endlich! Endlich durfte man wieder Reisen, endlich durfte man wieder irgendwo vor Ort sein und endlich durfte man sich wieder physisch begegnen. Mit diesen motivierenden Signalen und unter den gegebenen Voraussetzungen hätten die Vorzeichen für die diesjährige Ausgabe nicht besser sein können.
Immerhin trafen sich vom 9. bis 12. September rund 100 renommierte Journalisten, Sommeliers, Masters of Wine und Influencer aus neun Ländern zu einer der wichtigsten Weinveranstaltungen der Region mit dem Ziel, dem renommierten Fachpublikum einzigartige Einblicke in die abwechslungsreiche Weinwelt Südtirols zu ermöglichen. Einzigartig war vor allem aber das umfangreiche Programm. Ein Welcome Dinner auf Schloß Maretsch, Weinbergtouren, Exkursionen zu lokalen Winzern*innen, ein Streifzug durch heimische Michelin-Sternerestaurants, digitale

Foto: ©Südtirol Wein / Mint Mediahouse

Weinverkostung im „NOI“

Übertragungen im Austausch mit Experten*innen aus Hong Kong, Japan, Russland und den USA. Im Mittepunkt standen allerdings die zahlreichen Verkostungen, wie z.B. jene auf den Berghütten der Seiser Alm im Herzen der Dolomiten.
Die Verkostung im „NOI“ war mit Abstand der Höhepunkt. Rund 300 Weine von über 70 lokalen Produzenten standen zur Auswahl. Weine verschiedener Jahrgänge, darunter auch Raritäten und solche, die noch gar nicht im Regal zu finden sind. Begleitet wurde diese hochwertige Verkostung von Sommeliers der Südtiroler Sommeliervereinigung, um so, neben dem Geschmackserlebnis, auch die notwendigen Informationen und Geschichten der einzelnen Weine und Produzenten dem Fachpublikum professionell näher zu bringen. Neben dieser Gegenwartsanalyse wurde aber auch intensiv über die Herausforderungen der Zukunft diskutiert: die neue Lagenabgrenzung, die Umsetzung der Nachhaltigkeitsstrategie und natürlich über die Ernte 2021. Darüber hinaus versuchte man auch die aktuelle Entwicklung im Südtiroler Weinsektor zu beleuchten, denn – so Eduard Bernhard (Geschäftsführer Konsortium Südtiroler Wein): „Die Situation auf dem Markt ist in der Folge der Krise immer noch schwierig. Die Südtiroler Weinwirtschaft setzt aber alles daran, wettbewerbsfähig zu bleiben, indem wir mit neuen Formen und Kommunikation experimentieren, neue Verkaufsmodelle entwickeln und uns so aufstellen, dass wir noch besser, noch digitaler, noch kommunikativer, flexibler und dynamischer in die Zukunft gehen.“
Auf einen weiteren Aspekt hat im Rahmen dieses Summit Andreas Kofler (Präsident Konsortium Südtiroler Wein) hingewiesen, indem er den Fokus auf die Umsetzung der Südtirol Wein Agenda 2030 legte. Ziel dabei, die Weinwirtschaft in eine nachhaltigere Zukunft zu führen: „Wir sind uns bewusst, dass jede einzelne der in der Agenda definierten Maßnahme ein Umdenken verlangt“, so Kofler, „wir werden den Weg zu noch mehr Nachhaltigkeit aber trotzdem konsequent gehen“.
Die Vielfalt, die Kontraste und die hohe Qualität der Südtiroler Weine näherzubringen, war das erklärte Ziel der Veranstaltung und damit hatte man beim renommierten Fachpublikum (siehe auch Artikel: Gipfelgespräche) voll ins Schwarze getroffen. So war es wenig verwunderlich, dass man am Ende der Veranstaltung – bei der das Konsortium Südtirol Wein federführend war - mit einem durchwegs positiven Echo rechnen konnte, nicht zuletzt wegen der reibungslosen und perfekten Organisation. >

Foto: ©Südtirol Wein / Mint Mediahouse

Foto: ©Theo Hendrich

Sommelier der Südtiroler Sommeliervereinigung begleiteten, die wie immer in gewohnt professioneller Weise, die Verkostung

Foto: ©Südtirol Wein / Mint Mediahouse

Wine **Summit** 2021:
Gipfel-Gespräche beim „Summit“

● VON THEO HENDRICH

Journalisten, Sommeliers, Masters of Wine und Influencer aus neun Ländern haben die Einladung zu einer der wichtigsten Weinveranstaltungen der Region liebend gerne angenommen *(siehe Artikel „Weingipfelmit Weitblick“)*. Zum einem, nach der gezwungenermaßen langen COVID-Pause endlich wieder Reisen zu können. Zum anderen, wieder die „Liveatmosphäre“ zu genießen, um in die Vielfalt der abwechslungsreichen Südtiroler Wein Welt eintauchen zu dürfen. Sie sind gerne gekommen und es waren schlussendlich mehr als man sich erwarten durfte: Über 100 renommierte Fachleute. Mit einigen von Ihnen habe ich die Zeit gefunden, um am Rande der dritten Auflage zum Südtirol Wine Summit kurze „Gipfelgespräche“ zu führen. Eines vorweg, denn das hatten alle Gesprächspartner*innen einstimmig wiedergegeben: Alle war durch die Bank von der Gastfreundschaft, Freundlichkeit, dem hohen Level und der perfekten und reibungslosen Organisation gleichermaßen fasziniert. Der Mix in dieser Form, bestätigten mir alle Gesprächspartner*innen, ist einzigartig.

Die Interviews führte Theo Hendrich

Fotos: © Theo Hendrich

Giuseppe Lauria

Giuseppe Lauria (D)

Journalist und Herausgeber der Fachzeitschrift „WeinWisser“, das deutsche Top-Medium für Premiumweine aus aller Welt.

Man darf Sie ohne weiteres als Kenner der Südtiroler Weinszene vorstellen. Wenn Sie auf die letzten 10 bis 15 Jahre zurückblicken, wo hat sich das Weinland Südtirol am meisten entwickelt?
Was ich persönlich vor allem im letzten Jahrzehnt beobachten konnte ist, dass es eine Neuentwicklung in Richtung Kultweine gegeben hat. Also Kultweine, die es in dieser Form vorher noch nicht gab, indem man den Fokus auf ganz bestimmt Parzellen und Lagen sowie Ausbauarten gelegt hat, um so Weine zu kreieren, die im oberen bzw. obersten Preissegment mitmischen können. Eine Tendenz, die ich persönlich sehr begrüße, denn am Ende des Tages hat genau das Abstrahlwirkung auf die gesamte Region.
Wo sehen Sie die Stärken dieser doch recht kleinen Weinbauregion Südtirol?
Natürlich ist es diese unglaubliche Vielfalt auf hohem Niveau in einem doch recht begrenzten Raum. Das würde ich jedoch als Fluch und Segen gleichermaßen beurteilen. Zum einen kann man diese Vielfalt sehr gut propagieren, sie in Form einer positiven Botschaft in den Vordergrund stellen. Auf der anderen Seite ist es aber so, dass man gerade bei Weinanbaugebieten gerne eine sehr klare Positionierung hat. Wofür steht ein Weinanbaugebiet oder Weinland? Bei Südtirol, so mein Gefühl, ist das noch in der Findung. Ist, wie gesagt, ein Vorteil. Aber auch ein Nachteil, weil es alles ein klein wenig verwässert. Denn, wofür steht denn Südtirol als Weinland?! Wenn man zehn Leute befragt bekommt man zehn verschiedene Antworten. Hier hat man aus der Not eine Tugend gemacht und gesagt, unsere Kernbotschaft ist „Vielfalt“.
Unabhängig auf welchem Level man gerade mitspielt, auch für Südtirol stellen sich immer wieder Herausforderungen. Wo würden Sie diese festmachen?
Zum einen, und ich weiß das wird hier sehr kontrovers diskutiert, ist es die Erreichbarkeit. Eine weitere Sache wird sein, sich in Zukunft verstärkt auf die Kernbotschaften zu konzentrieren. „Vielfalt“ als Kernbotschaft kann meiner Meinung nach nicht auf Dauer funktionieren. Irgendwann müssen die Karten auf den Tisch. Aber das dauert noch bis sich da die Kräfte positionieren. Was den Wein angeht so glaube ich, wird man in Zukunft noch viel stärker die Lagen herausarbeiten. Aber da ist man bereits auf einem guten Weg.

Thomas Curtius (D)

„Master of Wine“ als solcher international gefragter Verkoster und Berater

Aus Ihrer Liebe zu Südtirol machen Sie kein Geheimnis. Immer wieder wird die Vielfalt der Südtiroler Weine hervorgehoben. Können Sie diese Beobachtung bestätigen?
Klar, auf alle Fälle. Das liegt auf der Hand. Die verschiedenen Höhenlagen von der Ebene bis in die Berge, die klimatischen Einflüsse, die verschiedenen Rebsorten. Dazu die vielfältige Entwicklung in der Winzerszene selbst, die Konzentration auf die unterschiedlichen Lagen, mit dem Terroir zu arbeiten, die verschiedenen Kultu-

Thomas Curtius

ren, all das macht es schon zu einem kleinen Brennglas wo einfach unglaublich viele Einflüsse zusammen kommen. Das macht es in Summe schon sehr spannend. Vor diesem Hintergrund lässt es sich erklären, dass dieses mengenmäßig sehr kleine Weinland Südtirol doch recht gut im internationalen Premiumsegment mitspielt.
Lagen und Terroir allein garantieren aber noch lange keinen guten Wein, oder?
Selbstverständlich gehört der Mensch auch dazu und die Bereitschaft sich immer weiter zu entwickeln. Genau darin liegt die große Entwicklung hier in Südtirol. Die Lagen und die Weinberge sind ja immer noch dieselben wie vor einigen Jahrzehnten. Was sich aber am meisten entwickelt hat ist das Knowhow jener Menschen, die das Terror bearbeiten. Richtig bearbeiten. D.h. selbst nicht stehen zu bleiben aber im richtigen Moment auch zu erkennen, sich zurück zu nehmen, um eben das „Terroir sprechen zu lassen“, wie es auf Neudeutsch heißt. Diesen Dreh hat man mittlerweile recht gut gelöst, denn am Ende schmeckt man einfach, ob es ein Wein aus Südtirol ist. Genau das finde ich spannend.
Sicherlich gibt es noch andere Herausforderungen, die Sie für die Südtiroler Weinszene sehen?
Zunächst mal nicht in der eigenen Komfortzone zu verweilen. Sich immer wieder davon lösen, um auch mal andere Einflüsse zuzulassen. Das bringt einen voran. Dazu muss man hinter die Dinge blicken. Die dazugehörige Geschichte kennen und auch erzählen. Dazu stehen. Da verbirgt Südtirol noch sehr viel. Wenn ich mich auf etwas anderes einlasse und es versuche zu verstehen, dann bringt mich das weiter. Aber das gilt ja für alle Bereiche des Lebens, nicht nur für den Wein.

Otto Geisel

Otto Geisel (D)

Ausgebildeter Koch und Hotel-Betriebsfachwirt, vereidigter Sachverständiger für Weinbewertungen, freischaffender Publizist unter anderem für „Gault Millau“

Immer wieder kommt man auf die Vielfalt der Südtiroler Weine zu sprechen, als „das“ besondere Merkmal. Können Sie das nachvollziehen?
Nachvollziehen kann ich diese Form der Kommunikation sehr gut, weil es ja auch tatsächlich zutrifft. Doch ich für mich erkenne diese vielgepriesene „Einzigartigkeit“ nicht, denn da gibt es genügend andere Weinregionen, die durchaus mithalten können. In der Schweiz oder im dort angrenzenden Frankreich, um nur einige zu nennen, da gibt es diese Vielfalt und Qualität gleichermaßen.
Südtirol ist für Sie also eine Weinregion wie viele andere auch?
Was die Vielfalt und Qualität der Weine anbelangt mit Sicherheit. Ohne Zweifel sprechen wir hier von einer Weinregion, die sich in den letzten Jahren sehr gut im Premiumsegment positioniert hat. Ich für meinen Teil erkenne in Südtirol jedoch Stärken, die andere Regionen in dieser Form nicht aufweisen können.
Aha? ...jetzt wird es aber spannend!
Was den Wein anbelangt so sehe ich, dass Südtirol das Potential des Gewürztraminers noch viel zu wenig nutzt, fast schon stiefmütterlich behandelt. Mit dieser Rebsorte in all ihren Facetten könnte Südtirol in der obersten Liga mitspielen und weltweit eine einzigartige Position einnehmen. Eben weil es eine kleine Region ist. Auf lange Sicht kann man sich mit der Vielfalt allein nicht über Wasser halten. Mein Lieblingsgewürztraminer kommt aus Südtirol, gefolgt von einigen anderen auch aus dieser Region. Ein weiterer Aspekt ist auch die kulinarische Vielfalt und Stärke dieser Region. Die Dichte der gehobenen Gastronomie und die hohe Qualität kleiner regionaler und spezieller Lebensmitteproduzenten vorwiegen aus der heimischen Landwirtschaft, das ist hier schon großartig. Die Qualität der Weine in Kombination mit diesen hochwertigen regionalen Lebensmitteln und der gehobenen Gastronomie wird in meinen Augen noch viel zu wenig gespielt. All das zusammen auf diesem Niveau ist andernorts in der Tat schwer zu finden.

Christine Marsiglia (CAN / UK)

„Master of Wine“ - Die gebürtige Kanadierin lebt in London und pendelt als gefragte Beraterin und Verkosterin immer wieder zwischen diesen beiden Ländern.

Sie sind hier beim Wine Summit 2021, zum ersten Mal in Südtirol?
Nein, ich durfte bereits vor 12 Jahren schon mal eine Weinreise im Rahmen meiner Ausbildung zum Master of Wine durch diese wunderbare Gegend machen. Seither konnte ich immer wieder Weine aus Südtirol verkosten und stets war ich von der großartigen Qualität dieser Produkte beeindruckt.
Konnten Sie seit Ihrer ersten Begegnung mit Südtirol vor 12 Jahren bis heute Unterschiede feststellen?
Ehrlich gesagt nein. Die hohe Qualität der Weine von damals hat sich bis heute bestätigt. Vor allem die Weißweine. Persönlich bin ich aber auch von den beiden autochtonen Rebsorten dieser Region (Vernatsch, Lagrein) sehr angetan.
Als Master of Wine kennen Sie sich natürlich bestens aus. Wie aber reagiert Ihr Umfeld, sollten Sie mal einen Wein aus Südtirol empfehlen?
Interessanterweise, wenn ich in Canada über Südtiroler Weine spreche kennt man die Gegend. Vielleicht auch deshalb, weil es dort viele Menschen mit italienischem Migrationshintergrund gibt. Auf alle Fälle kann man dort Weine aus „Alto Adige“ recht gut einordnen. In Großbritannien weniger. Das Wissen konzentriert sich dort auf klassische Regionen wie Toskana, Bordeaux usw. Aber sobald man mehr über die Region, die herrliche Landschaft, vor allem die Berge erzählt und dann den Wein im Glas verkostet, lassen sich die Menschen sofort ein und reagieren durchwegs positiv, vor allem wegen der Qualität dieser Weine. Das zeigt deutlich wie wichtig es ist, die Geschichte des Weins zu kennen.

Christine Marsiglia

Gibt es für Sie ein besonderes Merkmal die Weinregion Südtirol betreffend?
Auf alle Fälle. Was mich sehr beeindruckt ist die hohe Qualität der produzierenden Betriebe. Sei es die perfekt organisierten Genossenschaften, die in dieser Form andernorts schwer zu finden sind, aber auch die selbstständigen und teilweise sehr kleinen Weinproduzenten. Die Qualität, die Standards und die Perfektion wie hier in nahezu allen Betrieben – ob groß oder klein - gearbeitet wird, hat mich persönlich sehr beeindruckt und begleitet mich immer, sobald ich einen Schluck Wein aus Südtirol genieße.

Reifeverlauf 2021

Fotos: ©123RF.com

VON EVA ÜBEREGGER*

Der wöchentliche Reifetest ist auch heuer wieder am Versuchszentrum Laimburg ab Mitte August durchgeführt worden. Dabei sind 29, auf ganz Südtirol verteilte Anlagen mit dem Ziel beprobt worden, die heurige Situation der Traubenreife mit jener der vergangenen Jahre zu vergleichen. Zudem stellte er eine Hilfe bei der Wahl des richtigen Lesezeitpunktes dar.

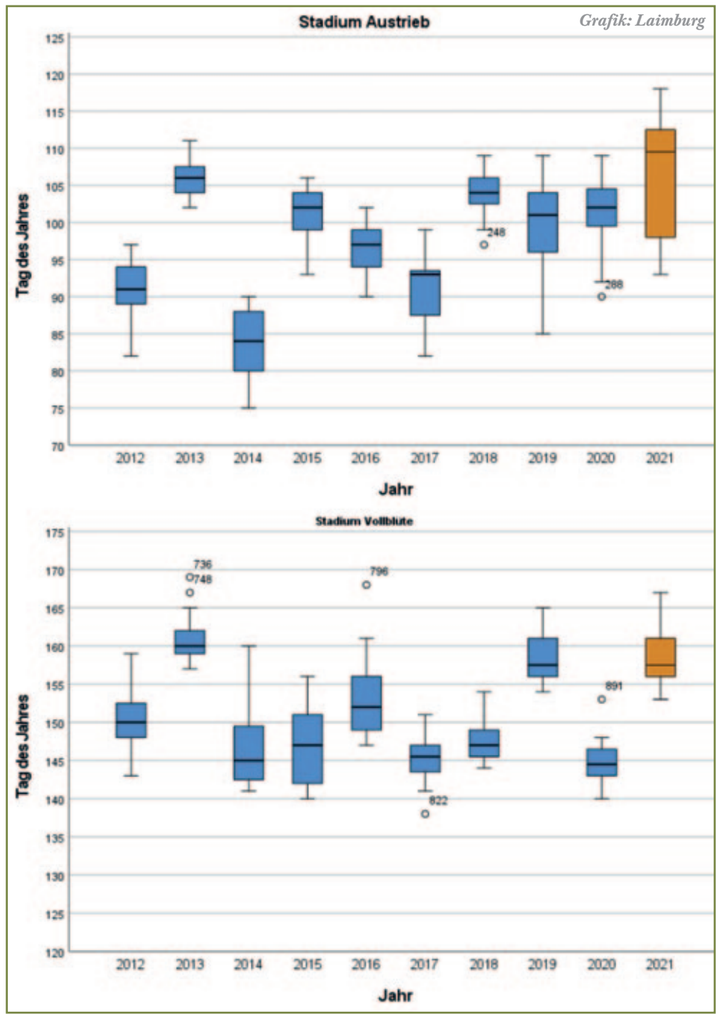
Die Witterung im Jahre 2021 (Meteorologische Station Laimburg)

Andreas Wenter, Martin Thalheimer
(Versuchszentrum Laimburg)

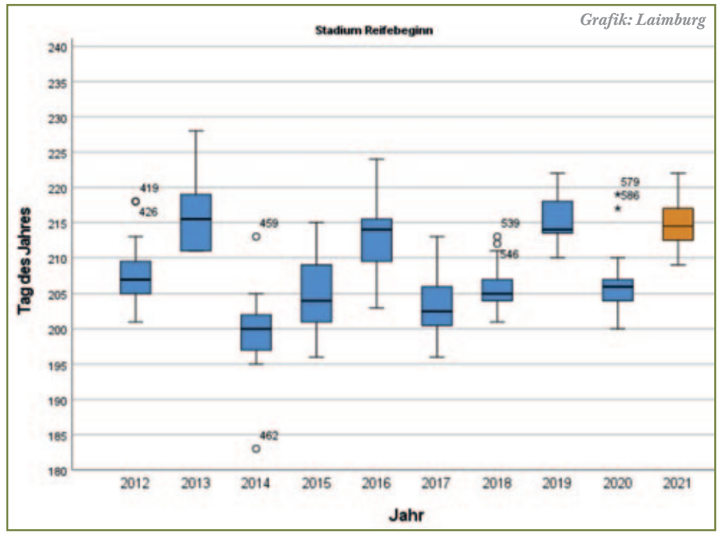
Winter 2021: Der Monat Jänner war charakterisiert durch Kälte und reiche Niederschläge. Bemerkenswert in diesem Monat war, dass drei Eistage (Tage an denen die Temperatur nie über 0°C steigt) verzeichnet werden konnten, während dies in den letzten Jahren kaum mehr der Fall war.
Sowohl die Niederschlagssumme (57,5 mm), als auch die Anzahl der Regentage (10) lagen deutlich über dem langjährigen Durchschnitt (35,5 mm). Aufgrund der tiefen Temperaturen fielen die Niederschläge in Form von Schnee, der über den ganzen Monat eine geschlossene Schneedecke bildete.
Der Februar hingegen wies mit einer mittleren Temperatur von 4,2 °C und einer Niederschlagssumme von 38,2 mm einen weitgehend dem langjährigen Durchschnitt entsprechenden Verlauf auf.

Frühjahr 2021: Im Frühjahr 2021 gab es eine Vielzahl von Frostnächten (sowohl im März als auch im April). Der April kann zudem als Monat mit unterdurchschnittlichen Temperaturen und großer Trockenheit charakterisiert werden (11,7°C gegenüber den 12,6°C im langjährigen Verlauf). Der Mai hingegen kann als kühl und regnerisch bezeichnet werden.

Sommer 2021: Der Monat Juni ging mit hochsommerlichen Temperaturen und sehr trocken einher. Es wurden 28 Sommertage und beachtliche 20 Tropentage (Tage mit Tageshöchsttemperaturen von



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



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

mindestens 30°C) verzeichnet. Im Monatsmittel lag dieser Juni mit 23,1 °C um nicht weniger als 2,7 °C über dem langjährigen Durchschnitt. Auch bezüglich Globalstrahlung erreichte der Juni 2021 mit 75.956 J/cm2 einen Wert, welcher bisher nur 2006 übertroffen wurde.
Der Juli hingegen kann als niederschlagsreich und gewittrig bezeichnet werden. Zum Teil waren auch sehr intensive Niederschläge und starker Hagelschlag dabei, die gebietsweise zu Überflutungen und zum Teil großen Ernteausfällen führten.

Bericht zur Phänologie und Situation der Reife 2021

Arno Schmid
(Versuchszentrum Laimburg)

Der Austrieb 2021, in den von der Laimburg erhobenen Rebanlagen, war charakterisiert durch einen sehr warmen Start (bis Anfang April), gefolgt von einem deutlich unterdurchschnittlich kalten Rest des Monats April. Während sehr frühe Lagen es schafften auszutreiben, wurden die meisten Lagen durch den Temperaturrückgang eingebremst. Der Austrieb 2021 fiel im zehnjährigen Vergleich somit sehr spät aus.

Die Vollblüte 2021 fällt im Zehnjahres-Vergleich auch spät aus und entspricht sehr gut dem Jahre 2019. Dieser Trend setzt sich bis zum Reifebeginn fort. Die Zeit zwischen Vollblüte und Reifebeginn war geprägt von einem trockenen und warmen Juni gefolgt von einem äußerst regenreichen Juli. Somit gehört 2021 vom Gesichtspunkt der Phänologie aus zu den späten Jahren und kann dem Jahr 2019 gleichgesetzt werden.

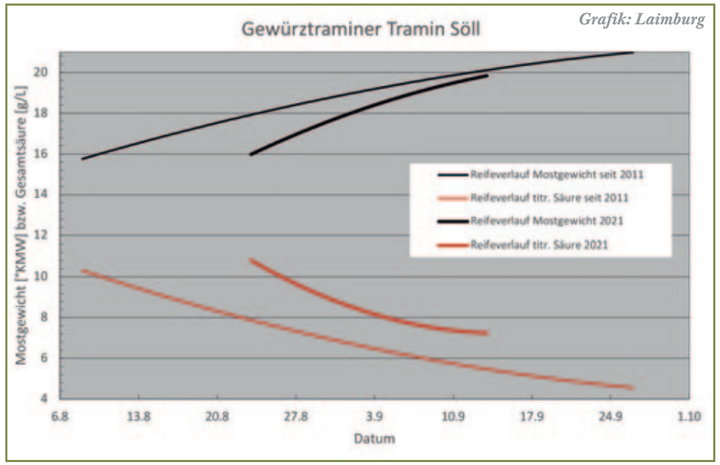
Wie in den letzten Jahren, so ist auch heuer aus den Abbildungen ersichtlich, dass die Reifesituation lagenbedingt, nicht einheitlich ist.

Bericht über die Analysedaten der Reifetestanlagen 2021

Eva Überegger
(Versuchszentrum Laimburg)

Am 16.08.2021 sind die ersten sechs Rebanlagen in Salurn, Kurtinig und Terlan beprobt worden. Unter Berücksichtigung der Zuckerwerte (ausgedrückt in °KMW) und der Werte der Gesamtsäure (ausgedrückt in Weinsäure) konnte man einen Reiferückstand gegenüber dem Vorjahr 2020 von ca. 10-14 Tagen feststellen.
Rebanlagen in Eppan, Montan, Neumarkt und Tramin wurden am 2. Beprobungstermin hinzugefügt. Die durchschnittliche Zunahme von Zucker und die Abnahme der Gesamtsäure bestätigten wiederum einen Reiferückstand von 10-14 Tagen.
Ab dem 3. Reifetest-Termin wurden alle Anlagen im Unterland, Überetsch, Burggrafenamt und Vinschgau beprobt, mit Ausnahme der späten Rotweinsorten und der Weissweintrauben im Eisacktal. Aufgrund der günstigen Wetterverhältnisse konnte man ab diesem Termin ein langsames Aufholen in der Reife beobachten. Erwähnenswert gegenüber dem zehnjährigen Durchschnitt sind zudem die deutlich höheren Gehalte an Gesamtsäure.
Die folgenden Beprobungstermine bestätigten auch weiterhin den langsam schwindenden Reifevorsprung gegenüber den Vergleichswerten der vergangenen Jahre. Bis zum letzten Beprobungstermin sind einige Anlagen in ihrer Reife, d.h. unter Berücksichtigung von nur Zucker- und Gesamtsäurewerten sogar noch eingeholt worden.
Aufgrund der vielerorts sehr günstigen Wetterverhältnisse bis spät in den Herbst hinein konnte man heuer sehr gute Trauben- und Mostqualitäten beobachten und das lässt die Neugierde auf die Weine des aktuellen Jahrgangs steigen.

**Versuchszentrum Laimburg*



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

Foto: © Südtirol Wein/Florian Andergassen

Penon

Sauvignon Experience 2021:

Ein Global Player zu Gast in Penon

VON THEO HENDRICH

Der Sauvignon Blanc zählt zu den 20 beliebtesten Rebsorten und ist nach dem Chardonnay weltweit die zweitwichtigste angebaute weiße Qualitätssorte. Warum also eine eigenen Sauvignon Blanc Veranstaltung in der idyllischen Fraktion Penon oberhalb von Kurtatsch? Vielleicht ist es dem Umstand geschuldet, dass dieser facettenreiche Wein eine Kreuzung aus Chenin Blanc und dem Traminer ist? Nein, diese vermeintliche Nähe zu Tramin trägt der Bedeutung der dritten Auflage von „Sauvignon Experience“ (13. + 14. November) nicht Rechnung und war bestimmt nicht die Absicht der Organisatoren: Die Kellerei Kurtatsch.

Dass die Veranstaltung regelmäßig in Penon stattfindet, ist kein Zufall. „Hier findet der Sauvignon Blanc optimale Anbaubedingungen“, erklärt Peter Dipoli, einer der Ideatoren des Events. „Diese Besonderheit wollten wir unterstreichen und so ist die „Sauvignon Experience“ als Teil eines Leader-Projekts entstanden.“ Die Veranstaltung bietet aber nicht nur Penon eine Bühne, sondern auch und vor allem dem Sauvignon Blanc. „Diese Rebsorte spielt in Südtirol eine zentrale Rolle, die wir mit der ‚Experience‘ gebührend würdigen wollen“, so Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein und Präsident der Kellerei Kurtatsch.

Am ersten Tag stand die Veranstaltung zunächst im Zeichen des diesjährigen Gastlandes Steiermark. Die zwei Steirer Spitzenwinzer Walter Frauwallner und Johannes Gross (siehe Interview) sprachen über ihr Terroir, die steirischen Weingüter und steirische Weine, die in Vertikalverkostungen verglichen werden konnten. Am zweiten Tag öffnete die „Sauvignon Experience“ im Vereinshaus von Penon dann ihre Tore für das breite Publikum. Über 50 Weine aus Südtirol und noch einmal so viele aus anderen Anbaugebieten rund um den Globus konnten verkostet, genossen und erlebt werden. Es war eine einmalige Gelegenheit, sich einen Überblick über weltweiten Sauvignon-Weine zu verschaffen.

Auch in diesem Jahr fand im Rahmen der Veranstaltung im Barrique-Keller der Kellerei Kurtatsch die Prämierung des Nationalen Sauvignon-Wettbewerbs statt, zu dem Weine aus den großen Sauvignon-Regionen Italiens eingereicht worden waren. Südtirols Sauvignons haben dabei alle vorderen Plätze belegt (siehe eigene Tabelle). „Das Event“, so das Fazit von Andreas Kofler, „etabliert sich mit jeder Ausgabe mehr in der Weißwein-Welt: bei Produzenten genauso wie beim Fachpublikum.“

Ergebnis Nationaler Sauvignon Wettbewerb 2021:

Sieger ist das **Weingut Franz Haas**, das mit 89,5 Punkten. Auf Platz zwei schaffte es der „Südtiroler Sauvignon DOC Quarz“ der **Kellerei Terlan** und auf den dritten Platz der „Südtiroler Sauvignon DOC Andrius“ der **Kellerei Andrian**. Insgesamt stammen neun der zehn Top-Ten-Sauvignons in diesem Jahr aus Südtirol:

4. **Weingut Kornell** - Sauvignon Oberberg - Südtirol DOC
5. **Kellerei Baron di Pauli** - Sauvignon Kinesis - Südtirol DOC
6. **Kellerei Tramin** - Sauvignon Pepi - Südtirol DOC
7. **Kellerei Schreckbichl** - Sauvignon Lafòa - Südtirol DOC
8. **Weingut Castelfeder** - Sauvignon Raif - Vigneti delle Dolomiti IGT
9. **Weingut Butussi Valentino** - Sauvignon Genesis - Friuli Colli Orientali DOC
10. **Kellerei Eisacktal** - Sauvignon Aristos - Südtirol DOC

Steirische Top-Winzer im Gespräch

Walter Frauwallner

Vom gleichnamigen Weingut im Wallfahrtsort Straden / Steiermark.

Walter Frauwallner
Foto: Theo Hendrich

Steckbrief: 2008 der österreichische Gault Millau ernennt Walter Frauwallner zum Weintalent des Jahres / 2011 Ernennung zum 3-Sterne Weingut, die Höchstnote erhielten nur 27 von 1784 internationalen Winzern / 2014, 2017, 2018 Weingut des Jahres in der Steiermark / Juli 2021: sein „Muskateller Essenz“ erhielt 100 Punkte des Falstaff-Magazins

Was bedeutet es Ihre Sauvignon Blanc dem Südtiroler Publikum präsentieren zu können?

Das ist für uns klarerweise eine große Ehre unser Land, den Sauvignon Blanc der Steiermark und unsere derzeitigen Ideen mit Südtirol auszutauschen. Im Grund haben wir ähnliche Interessen, gerade mit dieser unglaublich wichtigen Rebsorte, da sie es ermöglicht im absolut höchsten Qualitätsniveau Weine zu machen.

Wo liegen diese Ähnlichkeiten und wo die Unterschiede?

Aufgrund der vielen unterschiedlichen Rebsorten haben wir viele Parallelen, gerade im Weißweinbereich. Zudem haben wir den nahezu den gleichen Breitengrad. Bei uns mag es etwas mehr Regen und Wetterextreme geben als hier, dementsprechend dürfte Südtirol nach meinem Erfahrungsschatz in der Aromatik etwas reifer sein. Für die Zukunft ist Südtirol klimatisch unglaublich gerüstet, da hier ein Anbau zwischen 300 bis 900 Meter Meereshöhe möglich ist. Ich vermute, in rund 20 bis 30 Jahren wird Südtirol im Qualitätsbereich ganz oben sein.

Wie beobachten Sie dieses ausgeprägte Genossenschaftswesen hier in Südtirol?

Wir in der Steiermark haben eine Genossenschaft und die spielt, wie übrigens in gesamt Österreich, im untersten Preissegment. Hier sind die Genossenschaften was Qualität anbelangt führende Betriebe, teilweise sogar weltweit. Hier hat die Weingartenarbeit noch einen sehr hohen Wert, dem entsprechend sind die Weinberge unglaublich gepflegt. Wir sind zwar auch sauber, arbeitstechnisch sind wir jedoch großzügiger. Die Weinreben stehen nicht so eng, die Umkehrplätze sind weit größer.

Südtirol pocht immer auf seine Vielfältigkeit. In der Steiermark scheint man jedoch auf den Sauvignon Blanc zu setzen?

Das hat sich erst in den letzten drei Jahrzehnten so entwickelt. Unser meist verkaufter Wein ist der Weißburgunder, neben weiteren rund 20 Sorten in unserem Sortiment. Wenn wir aber auf die unsere Lagen und Vielfalt zu sprechen kommen, dann kann das bei uns nur der Sauvignon Blanc perfekt zum Ausdruck bringen. Das ist die Stärke dieser Rebsorte in Kombination mit unseren Lagen. Wenn man so eine Rebsorte hat, dann sollte man diese vorrangig bespielen, um international durchzudringen. Die Vielfalt muss deshalb nicht unbedingt auf der Strecke bleiben.

Johannes Gross

Vom gleichnamigen Weingut in Ratsch a.d. Weinstrasse / Steiermark

Steckbrief: Das Weingut Gross ist einer der international renommiertesten österreichischen Weinbaubetriebe und Gründungsmitglied der Steirischen Terroir- und Klassikweingüter (STK). Bereits 1907 hat sich unsere Familie dem Weinbau verschrieben. Martina und Johannes Gross lenken gemeinsam mit ihrer Familie die Geschicke des Weinguts.

Sie haben in Ihren Ausführungen immer darauf hingewiesen, dass das „Terroir sprechen muss“ und haben dies am Beispiel Sauvignon Blanc in der Steiermark fest gemacht. Wie dürfen wir das verstehen?

Grundsätzlich kann Sauvignon Blanc ja überall auf der Welt angebaut werden, das ist ja das besondere dieser Rebsorte. Aber in diesem großen Meer an Sauvignon Blanc kann sich auch eine kleine Weinregion wie die Steiermark, oder auch Südtirol, nicht verlieren. Das gelingt nur, wenn der Fokus auf die Herkunft gelegt wird. So betrachtet ist die Rebsorte ein Dolmetscher dieser Herkunft, eben des Terroirs. Der Weingarten wo das Produkt her kommt muss im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit stehen, nicht die Traube, die darauf wächst.

Das aber dem Konsumenten verständlich zu machen ist eine weitere Herausforderung?

Wir wissen, Wein ist ein unglaublich komplexes Thema. Wer in dieses Thema eintaucht, wird nicht mehr davon ablassen. Die allermeisten werden neugierig und wollen dann immer mehr wissen und möchten weiter gehen. Genau da müssen wir zu Stelle sein und müssen unsere Geschichte erzählen und können Antworten auf den Wunsch nach neuen Geschmacksrichtungen geben.

Wusste das bereits ein großer Mann, der die Steiermark und Südtirol gleichermaßen mitgeprägt hat: Erzherzog Johann?

Das kann ich nicht beurteilen (lacht). Fest steht, dass dieser Mann für uns, wie auch hier bei Euch, ein Visionär war. Nicht umsonst wird er bei uns immer noch als „Landesvater“ bezeichnet. In der ehemaligen Untersteiermark (im heutigen Slowenien) ist ein Weingarten nach ihm benannt, der „Prinzenweingarten“. Die Lage dort wird nach seiner großen Liebe Meran benannt: „Meranovo“. Allein schon deshalb gibt es eine sehr starke Verbindung zwischen Südtirol und der Steiermark.

Johannes Gross
Foto: Theo Hendrich

Andreas Kofler – Präsident Kellerei Kurtatsch
Foto: Kellerei Kurtatsch

Die 10 prämierten Sauvignon
Foto: Südtirol Wein / Kathrin Larcher

(v.l.n.r.): Kellerein Terlan, Weingut Franz Haas, Kellerei Andrian
Foto: Südtirol Wein / Kathrin Larcher

Fotos: ©Kellerei Nals Margreid

NAMA Cuvée annata 2018:

un vino da aspettare di **Nals Margreid**

● di Angelo Carrillo

L'unico difetto è l'uscita troppo anticipata, che, per un vino come Nama 2018, etichetta di punta della Cantina Nalles Magrè (da qui l'acronimo Nama) alla sua seconda edizione, non è solo un peccato veniale. Uno chardonnay al 90percento con una piccola percentuale (superflua) di Pinot Bianco al 7 percento e poi Sauvignon, esuberante, a dir poco, figlio della grande esperienza maturata in questi anni dai responsabili dell'azienda nella zonazione in cui la cantina di Nalles ha svolto un lavoro pionieristico in Alto Adige. La selezione delle uve, fatta con grande attenzione si sente, e riflette quel carattere d'area, terroir verrebbe da dire, se Nalles Magreid non ab bracciasse due comuni e almeno altrettante località assai lontane e differenti, che , for se proprio per questo, riesce forse a trovare la quadra tra struttura ed eleganza. Lasciano il vino almeno altri due o tre anni in bottiglia, però.

Per realizzare questo progetto, nato nel 2010, la cantina non ha solo ricercato i vigneti più adatti ed equilibrati, si è impegnata nel seguirli con cura perseguendo una filosofia di sostenibilità in cui crede e investe molto da sempre. I vitigni di Chardonnay, con esposizione sud/sud-est, a Magrè nella Bassa Atesina, affondano il piede nella ghiaia calcarea bianca, profonda e con un alto contenuto di humus, tra i 220 e i 350 metri di altitudine in un clima mediterraneo, con il caldo temperato caratterizzato da estati calde, inverni miti e venti pomeridiani caldi. I vitigni di Pinot Bianco e Sauvignon crescono invece sulle colline che dominano Nalles, con esposizione est/sud-est, tra i 500 e i 700 metri di altitudine, in un conoide alluvionale profondo 150 metri, costituito da ghiaia calcarea e da porfido; qui clima continentale e sub-mediterraneo si alternano, con giornate calde, notti fresche e sbalzi di temperatura che toccano i 20 gradi. Tutte le uve vengono raccolte e selezionate a mano, coerentemente con la filosofia perseguita dalla cantina, per poi fermentare e invecchiare in piccole botti di rovere per 18 mesi. Dopo l'assemblaggio, il vino invecchia 9 mesi in serbatoi d'acciaio e, infine, resta ad affinare 1 anno in bottiglia prima della distribuzione. NAMA Cuvée Bianca 2018, a denominazione Alto Adige DOC, nel calice esibisce un colore giallo paglierino brillante; al naso ingolosisce con profumi di fiore d'acacia cui segue frutta gialla, melone, mela e pera e intriga per finire su una nota di zenzero. In bocca incanta per struttura svelando un'acidità fruttata e saporita ancora piuttosto scalpitante, con un impatto deciso e potente. Il funale è lungo e corroborante. Nals Margreid affonda le sue origini nel 1764, data incisa sul pavimento dell'edificio nucleo storico della cantina e, da allora, racconta l'Alto Adige attraverso i suoi vini che nascono nei 160 ettari di terreno divisi in 14 microzone particolarmente vocate. Nel 1932 la cantina viene acquisita da 32 famiglie, diventate oggi 138, che portano avanti la tradizione con rispetto della natura e attenzione alla qualità. La cura e l'attenzione che la cantina riserva a ogni fase di produzione, dalla coltivazione dei vitigni e scelta dei migliori grappoli fino alle fasi di invecchiamento e affinamento del vino, conferiscono alla loro selezione di vini una ricchezza di note aromatiche e di struttura che sono apprezzate dal mercato interno, ma anche internazionale e più moderno. Una nota a parte per la presentazione che si è tenuta all'ultimo piano del Hotel Therme, nell'esclusiva lounge a terrazza sul Kurhaus. A patrocinare l'evento il patron del Merano WineFestival, The WineHunter Helmuth Köcher, Poche migliaia le bottiglie prodotte per un costo di 120 euro.

Die **Riesling**-Champions

16. Nationaler Rieslingwettbewerb: Die Gewinner stehen fest. Nicht weniger als **sieben Südtiroler Produzenten** befinden sich unter den Top-Ten-Riesling-Weinen des Jahrgangs 2020.

● von Roman Gasser

Schauplatz des traditionsreichen Wettbewerbs war der bekannte Schulerhof in Plaus. Dort fand der 16. Nationaln Rieslingwettbewerb statt. Unter den Gewinnern der „Top-10 Riesling-Weinen Jahrgang 2020" befinden sich vier italienische Provinzen sowie sieben Südtiroler Weine.

Die Fachjury war kompetent besetzt. Sie bestand aus 21 nationalen und internationalen Experten, darunter renommierte Önologen und Sommeliers.

Sie hatten die gleichwohl ehrenhafte wie schwierige Aufgabe, aus 54 teilnehmenden Rieslingen aus ganz Italien die zehn Sieger-Weine auszuwählen, die durch ihre Qualität und ihre typischen Riesling-Eigenschaften überzeugten.

Fotos: ©Peter Santer

(v.l.n.r.): Markus Fliri – Himmelreich-Hof, Christian Calatroni – Azienda Agricola Calatroni, Matteo Pojer - Pojer & Sandri

(v.l.n.r.): Peter Dipoli – Vizepräsident der Rieslingtage, Christian Calatroni – Azienda Agricola Calatroni, Markus Fliri – Himmelreich-Hof, Matteo Pojer - Pojer & Sandri, Pratzner Magdalena – Präsidentin der Rieslingtage, Christoph Tappeiner – Tourismuspräsident Naturns

Die drei Siegerweine

„Oltrepò Pavese Riesling DOC Campo Dottore" der „Azienda Agricola Calatroni" aus Pavia in der Lombardei erhielt die Auszeichnung „Bester nationaler Riesling 2020".

Auf **Platz zwei** schaffte es **„Südtirol Vinschgau Riesling DOC"** des „Weinguts Himmelreich-Hof" in Kastelbell/Tschars im Vinschgau.

Und der **dritte Platz** ging an dir „Azienda Agricola Pojer & Sandri" aus Faedo der Provinz Trient mit dem Wein **„Trentino Riesling DOC"**.

Hier die weiteren topplatzierten Kellereien und Weingüter:

4. Kellerei Meran Burggräler: **Südtirol Riesling DOC Graf**
5. Weingut Strasserhof: **Sütirol Eisacktaler Riesling DOC**
6. Landesweingut Laimburg: **Südtirol Riesling DOC**
7. Weingut Taschlerhof: **Südtirol Eisacktal Riesling DOC**
8. Massolino – Vigna Rionda: **Langhe Riesling DOC**
9. Manni Nössing: **Südtirol Eisacktaler Riesling DOC**
10. Kellerei St. Michael Eppan: **Südtirol Riesling DOC Montiggl.**

Schon von Beginn an ist es das Ziel des „Nationalen Rieslingwettbewerbs", den Bekanntheitsgrad des Weines in Restialien zu steigern.

Auch die Eigenschaften der Sorte sollen somit hervorgehoben werden.

Der Riesling besitzt eine Fähigkeit sondergleichen, er kann den Charakter des jeweiligen Terroirs besonders gut zum Ausdruck bringen, und doch immer einen einzigartigen Charakter bewahren.

Somit ist es eine Rebsorte, die im Südtiroler Weinbau nicht wegzudenken ist.

AIS Alto Adige in gita nel vicino

Trentino

In una bella e calda giornata di luglio scorso, una piccola delegazione dell'AIS Alto Adige ha fatto **visita a tre cantine** del Trentino, avendo modo di degustare interessanti vini e di conoscere meglio la realtà vitivinicola trentina.

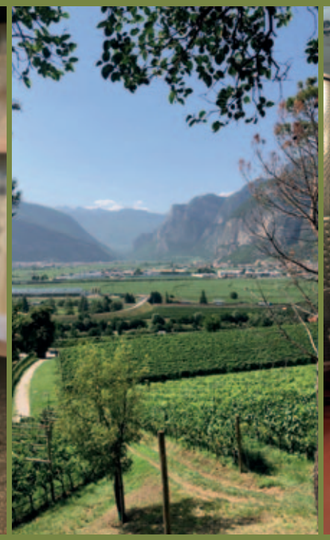
di Elivs Costa*

La prima tappa ci ha portato all'azienda agricola Cesconi, conosciuta soprattutto per la produzione della bollicina Trento DOC Blauwal.
Trattasi di una piccola azienda familiare che ha la propria sede aziendale sulle colline di Pressano, con una lunga tradizione vitivinicola alle proprie spalle che, ha inizio già nel lontano 1751, anno in cui per la prima volta compare il nome Cesconi negli archivi della Parrocchia di Pressano.
Cesconi ormai già da diversi anni a questa parte produce vini biologici ed in parte anche biodinamici, i cui vigneti si suddividono fra le colline di Pressano e la Valle dei Laghi, nelle immediate adiacenze del Lago di Garda. Sono zone molto diverse fra di loro, sia da un punto di vista climatico che anche sotto l'aspetto geomorfologico.
Le viti sulla collina di Pressano, ad un'altezza di circa 300 fino a 500 metri sul livello del mare, affondano le radici in un terreno chiamato formazione di „Werfen", avente carattere sedimentario, in quanto composto da vari strati, con il pregio di avere profondità, fertilità e di essere caratterizzato da una notevole dotazione minerale. Il clima invece è di tipo continentale, con forti escursioni termiche fra il giorno e la notte. A Pressano Cesconi coltiva le varietà bianche Nosiola, Gewürztraminer, Pinot bianco, Pinot Grigio, Chardonnay e Sauvignon Blanc e la varietà rossa Lagrein. Nel territorio della Valle dei Laghi invece, il clima è di tipo mediterraneo e la brezza proveniente dal lago di Garda fa sì che le temperature e l'escursione termica fra notte e giorno vengano mitigate, contribuendo così a creare un ambiente ideale per la coltivazione dell'olivo e altre specie mediterranee. In questo territorio Cesconi coltiva il Manzoni Bianco, il Merlot ed il Cabernet Franc.

Fotos: ©Elivs Costa

Dopo aver visitato la cantina ed aver degustato diversi vini di Cesconi, tra i quali il conosciuto Blauwal con la balena disegnata sull'etichetta, ci siamo recati all'azienda Villa Persani, anche sita a Pressano, a pochi passi a piedi da Cesconi.
Villa Persani è un'azienda abbastanza recente, nata nel 2006 grazie all'idea di Silvano Clementi di valorizzare e recuperare gli appezzamenti agricoli di famiglia, convertendoli all'agricoltura biologica, con una più attenta salvaguardia dell'ambiente e del territorio.
Ad oggi tutti i vigneti di Villa Persani sono certificati biologici e dal 2016 in poi anche Bio-Vegan. Significa quindi che a Villa Persani per la produzione del vino non vengono impiegati prodotti e ausiliari di fabbricazione di origine animale.
Villa Persani produce quattro vini a bacca bianca, di cui un interessante vino spumante da vitigni resistenti Piwi e due vini a bacca rossa.
Villa Persani ha a cuore soprattutto la valorizzazione della Nosolia, unica varietà autoctona a bacca bianca del Trentino. E' la regina del Trentino, un vino che finalmente dopo anni di vini scialbi e di non grande valore, si sta affermando come vino di spessore e di grandissima piacevolezza. Non è un vino esageratamente esuberante, ma quello che ha lo mostra con molto orgoglio. Al naso è delicato, fresco, connotato da profumi verdi, minerali, con fiori, pera, mela e la classica nocciola a dominare. Al palato invece ha una buona acidità, è grintoso e di media struttura, abbastanza variegato, dotato di un allungo sapido goloso, ma non troppo complesso.
L'ultima tappa della nostra piccola gita in Trentino ci porta alla cantina Bellaveder nel paese di Faedo, nelle colline sopra San Michele all'Adige.
Il maso è contornato da otto ettari di vigneti coltivati dal 2013 in poi in maniera biologica, distribuiti fra il Maso Belvedere ed il vigneto San Lorenz. Dal primo nascono varietà a bacca bianca, quali Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon e Gewürztraminer nonché a bacca rossa, quali Pinot Nero, Teroldego e Lagrein. Dal secondo invece, a circa 600 metri di altezza sulle fratte che sovrastano il lago di Cavedine, traggono vita il Müller Thurgau, lo Chardonnay ed il Pinot Nero.
I vini prodotti da Bellaveder sono validi testimoni del terroir trentino, si esprimono con grande finezza e senza tanti fronzoli. Ogni vino è figlio di una parcella, di un microclima ben preciso e del rispetto per il vitigno.
Bellaveder è conosciuta soprattutto per la produzione di ben tre bollicine Trento Doc, che abbiamo anche avuto modo di degustare a conclusione della visita in cantina.
La gita in Trentino ci ha consentito di degustare vini affascinanti, di confrontarci di persona con tre produttori con filosofie di produzione diverse e di ritornare a casa con almeno un po' di sapere in più sui vini del vicino Trentino.

**Sommelier*



Die **neue** Rebkrankheit

Die sogenannte **goldgelbe Vergilbung** breitete sich vor allem im Südtiroler Süden aus. Bei Kontrollen wurde festgestellt, dass die Zahl befallener Pflanzen zugenommen hat. Aktuell **wird und wurde** schon gegen die Krankheit **vorgegangen**.

● VON ROMAN GASSER

Die neue Rebkrankheit, welche sich weiter ausbreitet, bereitet den Weinbauexperten und Weinbauern Sorgen. Mehrere Institutionen – darunter das Konsortium Südtirol Wein, der Pflanzenschutzdienst des Landes, der Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau, das Versuchszentrum und die Fachschule Laimburg sowie der Südtiroler Bauernbund – haben sich zusammengeschlossen, um gemeinsam gegen diese Rebkrankheit vorzugehen – ganz nach dem Motto: nur gemeinsam kann man dieses Problem schnellstmöglich lösen.
Zu der Thematik sagt der Experte Raffael Peer vom Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau folgendes:

„Derzeit sind die durch Phytoplasmen verursachten Symptome bei den Weißweinsorten Chardonnay und Ruländer gut sichtbar: Die Blätter rollen sich nach unten ein, bilden dadurch eine dreieckige Form und färben sich gelb ein. Befallene Triebe verholzen meist unvollständig, die Trauben schrumpfen, schmecken bitter und sind dadurch für die Weinbereitung ungeeignet. Wir empfehlen unbedingt, befallene Reben zu markieren und danach schnellstmöglich zu roden."

> „Um die Ausbreitung einzudämmen, ist die Sensibilität und Mithilfe aller Weinbauern in Südtirol gefragt, denn nur so können möglichst viele Reben gerettet werden."
> *Alex Tonini*

Auch Andreas Kofler, der Präsident des Konsortiums Südtirol Wein, zeigt sich besorgt:

„Die Gefahr darf nicht unterschätzt werden, denn die Goldgelbe Vergilbung kann zu wirtschaftlichen Verlusten führen und somit Auswirkungen auf die gesamte Weinwirtschaft haben".

Fotos: ©Südtirol Wein/Federico Testa

(v.l.n.r.): Raffael Peer, Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau, Alex Tonini, Ortsobmann des Südtiroler Bauernbundes Salurn ud Andreas Kofler, Präsident Konsortium Südtirol Wein

Alex Tonini, Ortsobmann des Südtiroler Bauernbundes Salurn

Alle ziehen an einem Strang und setzen sich koordiniert und schnell für eine Eindämmung ein.
So zum Beispiel einige Schüler der Fachschule Laimburg.
Diese Schüler beschäftigen sich nicht nur im Unterricht mit der lästigen Rebkrankheit, sondern machen sich auch in den vielen Weinbergen auf die Suche nach symptomatischen Pflanzen und kennzeichnen diese – eine mühsame Aufgabe, aber nur so kann man sich einen Überblick verschaffen.
Auch der Südtiroler Bauernbund gibt Gas. Alex Tonini, der Ortsobmann des Südtiroler Bauernbundes Salurn sagt dazu folgendes:

„Um die Ausbreitung einzudämmen, ist die Sensibilität und Mithilfe aller Weinbauern in Südtirol gefragt, denn nur so können möglichst viele Reben gerettet werden."

Das Konsortium Südtirol Wein hat die Südtiroler Qualitätskontrolle mit einem Monitoring beauftragt, um für landwirtschaftliche Betriebe ein weiteres Angebot bereitzuhalten. Da es sich bei der Goldgelben Vergilbung um eine Quarantänekrankheit handelt, wird die Rodung der befallenen Stöcke vom Pflanzenschutzdienst angeordnet und kontrolliert. Was auch schon geschehen ist.

Der **Sea**

Erbe und Auftrag für **Andi Sölva**.

● VON CHRISTOPH PATAUNER

Kaum einer ist ein so authentischer Winzer wie er: Andi Sölva vom gleichnamigen Weingut Andi Sölva. Der „Garagiste" in Kaltern/Barleit ist kein Mann der großen Worte, sondern einer, der zeitlos seinen Weg beschreitet. Rund 8.000 Flaschen an Wein keltert Andi pro Jahr. Die Sorten Vernatsch, Weissburugnder, Riesling, Cabernet Franc und Tannat wachsen dabei auf 1,3 ha an Weinbergen -allesamt in Kaltern.
Im Jahr 2007 hat Andi den Schritt zum eigenen Weingut gewagt, denn er war überzeugt, dass man viel mehr aus Vernatsch machen kann, als den bis dahin bekannten Weintyp. Der Vernatsch hat in seinen Augen enormes Potential und so wurde der erste „Sea" aus der Taufe gehoben. Ein Wein aus 100% Vernatsch Trauben- von alten Rebstöcken wohlgemerkt. Das Ertragsniveau ist bei seinen Reben äußerst gering. Zudem versucht Andi die Trauben so lange wie möglich am Stock hängen zu lassen und danach in mehreren Durchgängen zu ernten, um einen maximalen Reifegrad zu erreichen. Im Keller sind die Abläufe unspektakulär, offene Gärung im Maischebottich, teilweise auch im Stahl. Ohne große Kosmetik werden die Weine dann schlussendlich auf die Flasche gezogen und mit Naturkork verschlossen. Spannend sind die Etiketten von Andi's Weinen, denn jedes Etikett ist eigenständig. Keines ist gleich dem anderen. So auch das Etikett vom Sea, worauf ein Brief zu einer Weinbestellung von Andreas Hofer (der ja Weinhändler war) an den Pfarrer von Kaltern am See abgelichtet ist. Die Geschichte dazu ist um einiges länger, doch am besten sich diese von Andi bei einem guten Glas erzählen lassen.
Im Jahr 2019 hat Andi seine „Garage" mit einem Kellerzubau erweitert. Platz für längeren Ausbau im Holzfass musste her und natürlich wollten auch wir vom Sommelierverein uns ein Bild von diesem Keller machen. Auf die Besichtigung folgte eine Vertikalverkostung aller hergestellten Sea wo wir uns ein scharfes Bild vom Weintyp und Reifepotential machen durften. Auffallend war dabei, dass der Jahrgangsunterschied zwar zu finden war, sich dennoch aber einer roter Faden durch alle Jahrgänge zieht: tiefgründig, komplex und vielschichtig im Aroma, engmaschig, kraftvoll und frischer Zug am Gaumen. Beeindruckt hat vor allem die Langlebigkeit, denn man möchte meinen, dass die Jahrgänge 2009, 2008 und 2007 jetzt erst richtig an Fahrt aufgenommen haben.
Andi hat sich im laufe der Zeit einen Namen mit seinem Sea unter den Weinkennern gemacht. Doch für ihn selbst wollte er noch einen Schritt weiter, weiter zur Perfektion. Darum ist mit dem Jahrgang 2017 seine Superselektion vom Vernatsch geboren, ein Wein mit dem prägenden Namen „Erbe + Auftrag". Name ist Programm - so Andi auf die Frage woher der Namen stammt. Er hat Weinberge von seinen Vorfahren geerbt, um diese nicht nur weiterzuführen, sondern auch etwas daraus zu machen. In der Sturm und Drang Zeit der 90er Jahre wurden in Südtirol zahlreiche Anlagen gerodet. Auch Andi hat damals in der Cabernet-Welle Cabernet Franc gepflanzt. Doch ein Weinberg mit den Vernatschreben lag seinem Vater besonders am Herzen und so sagte Andi's Vater: „so lange ich lebe dürfen diese Weinreben nicht gerodet werden". Diesem Umstand hat er es zu verdanken, dass er heute voller Stolz eine Anlage mit Rebstöcken hat, die über 100 Jahre alt sind. Zum Wein selbst gäbe es viel zu sagen und wenn man die beiden ersten Jahrgänge 2017 und 2018 in Worten fassen muss, so kann man sagen: begeisternd, spannend, herausragend- Chapeau Andi!

Durch Strebsamkeit hast du dein **Diplom** erreicht, zum Erfolg sei dir die Hand gereicht.

© Ute Nathow

VON BARBARA LARCH

Die Südtiroler Sommeliervereinigung hat in diesem Jahr bereits zum zweiten Mal Diplome und Auszeichnungen vergeben. Es solle ein Zeichen der teilweisen Rückkehr zur Normalität sein – zumal wir ja in den vergangenen beiden Jahren kaum Lektionen in Präsenz und Veranstaltungen abhalten durften.

Präsidentin Christine Mayr hob während Ihrer Begrüßungsrede die Bedeutung der Sommelier-Ausbildung in Südtirol hervor. Die Präsidentin erinnerte in Ihrer Ansprache außerdem an die Pflichten eines jeden Sommeliers, sich ständig weiter zu bilden und die Diplome nicht in der untersten Schublade verstauben zu lassen. Auch die Zeiten des lebenslangen Arbeitsplatzes seien vorbei. Stets sollte man auf einen Berufswechsel vorbereitet sein. In keinem Alter sei es zu spät, um sich aus-, um- und weiterzubilden.

11 Diplome konnten übergeben werden. 7 männliche Neo-Sommeliers und 4 weibliche Neosommeliers aus allen Teilen des Landes wurden mit den Insignien der „Associazione Italiana Sommelier“ AIS ausgezeichnet: den silberfarbenen Stecker und der Tastevin-Kette. Außerdem wurden 2 Diplome an „Sommeliers Professionista“ übergeben.

Der gesamte Vorstand der Südtiroler Sommeliervereiniung und auch einige Mitglieder gratulierten den Neo-Sommeliers persönlich. Erstmals wieder war es den Diplomanden auch möglich, ihre engsten Angehörigen oder/und Freunde mitzubringen und den Erfolg und die Freude über die bestandene Prüfung mit anderen zu teilen.

Nach dem offiziellen Part sorgten Paolo Tezzele und Thomas Fink, beide Vorstandsmitglieder und Referenten der Südtiroler Sommelier Vereinigung, für das leibliche Wohl der angereisten Gäste mit reichlich guten Tropfen und allerlei Gutem vom Grill. Bis spät in den lauen Spätsommerabend hinein gab es ein frohes Miteinander und einen regen Austausch zu Themen rund um den Wein.

„Ein sehr **guter** Jahrgang“

Der **Jahrgang 2021** gilt als anspruchsvoll, konzentriert, komplex und sehr vielversprechend. Die **Südtiroler Weinwirtschaft** zieht eine **erste Bilanz**. Alles über die heurige Südtiroler Weinlesen.

● von Roman Gasser*

Jedes Jahr wird gespannt auf die Weinlese geblickt, man kann dann schon ein erstes Fazit ziehen, wie gut der neue Jahrgang sein wird. Die heurige Bilanz fällt dabei positiv aus.

Trotz später Blüte und teils widerspenstiger Witterung präsentiert sich der Jahrgang 2021 als anspruchsvoll, konzentriert und komplex: mit eleganten, vielversprechenden Weißweinen und charaktervollen, strukturierten Rotweinen.

Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein und Obmann der Kellerei Kurtatsch sagte kürzlich:

„Mit der Weinlese klingt zumindest in den Weinbergen ein turbulentes Jahr aus. Mit einem guten Ende: Südtirols Kellermeister, Weinbauern und Winzer freuen sich auf einen abwechslungsreichen und qualitativ vielversprechenden Jahrgang 2021. Dieser fällt für die Weißweine durchwegs überaus gut aus, bei den Rotweinen gibt es lagenbedingte Unterschiede, insgesamt ist es aber ein sehr guter Jahrgang.“

Die Erntemenge liegt leicht unter dem Durchschnitt und verzeichnet somit ein Minus von fünf bis zehn Prozent.

Lauf Kofler gibt es dafür zwei Gründe:

„Die Erntemenge hängt einerseits mit der eingeführten DOC-Reduzierung bei den Hektarerträgen zusammen, andererseits mit dem etwas geringeren Traubengewicht. Letzteres ist wiederum auf die in diesem Jahr besondere Witterung zurückzuführen.“

Das Jahr begann mit einer langen und atypischen Trockenheitsphase. Darauf folgte eine kalter März, der unvorstellbare vierzehn Frosttage brachte.

Der April war für kurze Zeit warm, aber am 7. April wurde der Kältewelle-Höhepunkt erreicht.

Hansjörg Hafner, Bereichsleiter Weinbau im Südtiroler Beratungsring für Obst und Weinbau, sagte dazu: „Dieser Umstand führte zu einer etwas verspäteten Rebenblüte“.

Im Unterland und im Etschtal begann die Vollblüte erst Ende Mai und Anfang Juni, also mit fast zwei, in höheren Lagen drei Wochen Verspätung im Vergleich zum langjährigen Durchschnitt.

Dieser Trend setzte sich bis zum Reifebeginn fort. Die Zeit zwischen Vollblüte und Reifebeginn war geprägt von einem trockenen und warmen Juni, gefolgt von einem äußerst regenreichen Juli.

Im Juli fiel 56 Prozent mehr Regen (150 Millimeter) als im langjährigen Durchschnitt. Auffallend war dabei die Intensität der Niederschlagsereignisse, die örtlich teils erhebliche Schäden verursachten . Vor allem im Überetsch und Unterland wurden einige Lagen von stärkeren Hagelschlägen in Mitleidenschaft gezogen.

Die Gewitterwelle zog sich bis in den August hinein. In der erste August-Woche wüteten starke Gewitter und Niederschläge.

Das große Glück: Pünktlich zu Beginn der Traubenlese beruhigte sich das Wetter und wartete mit idealem Herbstwetter auf. Mit warmen Temperaturen am Tag und kühlen Nächten sowie strahlend klarem, blauem Himmel wurden die ersten Trauben geerntet, bis Ende September und Anfang Oktober neue Niederschläge einsetzten.

Zum wechselhaften Wetter kam auch eine gute Nachricht. Barbara Raifer, Verantwortliche des Bereichs Weinbau im Landesversuchszentrum Laimburg, sagt:

„Es gab in den Weinbergen keinen großen Krankheitsdruck, abgesehen von kleinen Fäulnisproblemen in der Reifephase bei einigen Burgundersorten.“

Barbara Raifer

Foto: ©Südtirol Wein/Tiberio Sorvillo

„Wir freuen sich auf einen abwechslungsreichen und qualitativ vielversprechenden Jahrgang 2021.“

Andreas Kofler

„Es gab in den Weinbergen keinen großen Krankheitsdruck, abgesehen von kleinen Fäulnisproblemen in der Reifephase bei einigen Burgundersorten. Die Bewässerungssteuerung wird uns in Forschung und Praxis begleiten, damit unsere Weinbauern auf den zunehmenden Hitze- und Trockenstress der Reben reagieren können.“

Das Unterland und einige Gebiete des Etschtals machten bei der diesjährigen Weinlese Ende August den Anfang: man begann mit den weißen Sorten Pinot Grigio und Sauvignon, also rund zehn Tage später als im Vorjahr. Richtig los ging die Ernte dann Mitte September mit den weißen Traubensorten in den tieferen Lagen.

Stephan Filippi, Kellermeister der Kellerei Bozen und Vizepräsident der italienischen Önologenvereinigung, meint:

„Die Qualität der Trauben beim Eintreffen in den Kellereien war ausgezeichnet, mit idealer Balance zwischen den heuer etwas höheren Säurewerten und den Zuckergradationen“.

Für Stephan Filippi sind die Weißweine 2021 sehr fruchtbetont, anregend frisch, mit lebendiger Struktur und elegantem Mundgefühl. Also besteht hier ein großes Entwicklungspotenzial.

Ein schönes Weißweinjahr ist es auch für Hans Terzer, Kellermeister der Kellerei St. Michael-Eppan und Vorsitzender der Südtiroler Kellermeister:

„Wir sind mit allen Sorten sehr zufrieden: Weißburgunder und Pinot Grigio punkten mit schöner Mineralität und viel Struktur, der Sauvignon mit reifer Frucht und schönem Säurespiel, der Gewürztraminer mit eleganter Struktur, Riesling, Sylvaner und Veltliner mit klassischen Aromen und jugendlicher Frische. Einzig beim Chardonnay gab es 2021 geringere Erntemengen als bei den anderen Sorten, dafür aber ebenfalls gute Qualitäten.“

Kommen wir zur Rotweinlese: Mit der Ernte der ersten roten Trauben, Blauburgunder und Vernatsch, haben Südtirols Weinbauern in diesem Jahr um den 20. September begonnen.

Stephan Filippi ist mit den Vernatsch-Qualitäten des Jahrgangs zufrieden:

„Die Trauben waren gesund und reif mit hohen Zuckerwerten. Wir haben sehr gute Qualitäten in den Kellern – mit viel Frucht, Typizität und guter Struktur.“

Zum Lagrein sagt Filippis:

„Der Lagrein hat sich das ideale Herbstwetter positiv ausgewirkt. Die Trauben waren bei der Ernte wunderschön reif und knackig und wiesen vielversprechende Mostwerte auf. Die Jungweine überzeugen schon jetzt mit schöner, reifer Frucht, toller Farbe, guter Säure und etwas weniger Alkohol.“

Andreas Kofler zum Blauburgunder:

„Beim Blauburgunder gab es dort, wo man mit der Ernte etwas abwarten konnte, sehr gute bis herausragende Qualitäten – insbesondere in den klassischen Blauburgunder-Lagen im Unterland. Auch beim Cabernet und Merlot gab es trotz kühler Witterung je nach Lage interessante Qualitäten.“

Die vielen Südtiroler Weinbauern haben auch heuer wieder außergewöhnliches geleistet. „Die Ernte musste heuer aufgrund der unbeständigen Witterung in relativ kurzer Zeit eingebracht werden. Auch bei der Verarbeitung der Trauben in den Kellereien wurde schnell und mit viel Einsatz gearbeitet“, so ein stolzer Präsident Andreas Kofler.

Es sieht also sehr vielversprechend aus. Wir alle sind schon sehr gespannt.

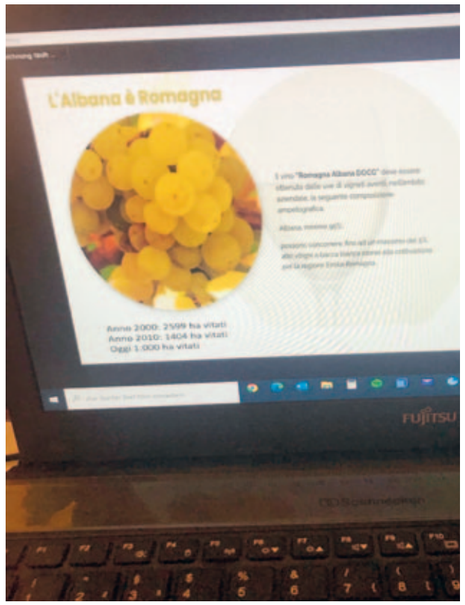
** Daten: Konsortium Südtirol Wein*

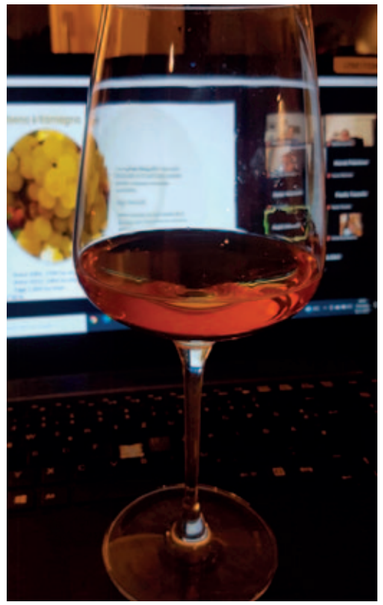
Vino e gastronomia

sono sempre stati argomenti entusiasmanti.
Per questo abbiamo ripreso "dal lockdown" dell'anno scorso i **webinar**.

di André Senoner e
Barbara Larch

Ci incontriamo ogni 14 giorni il martedì sulla piattaforma ZOOM, in prima serata alle ore 18:00. Seduti comodamente a casa entriamo in un viaggio nel mondo del vino che questa volta ci ha portato in Romagna.
Siamo partiti il 16 novembre u.sc. **con il nostro socio e referente Andrè Senoner con il tema ALBANA R-EVOLUTION – un viaggio alla scoperta della prima DOCG bianca italiana e delle sue sfumature di stili produttivi e versatilità organolettiche.**
L'Albana è stata la prima DOCG a bacca bianca in Italia ad essere classificata nel 1987 con disciplinare. Prodotto dall'omonimo vitigno, coltivato nelle colline delle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna, questo vino dal colore dorato trova i suoi punti di forza in una struttura e in una morbidezza perfettamente bilanciate dalla freschezza e dai tannini che possiamo trovare anche nella tipologia vino bianco davvero rarità.
Andrè Senoner introduce la sera con una piccola riflessione storica. La presenza dell'Albana in Romagna è documentata a partire dal 1495, ma il suo nome, derivante da "albus", che in latino significa "bianco", ci riporta ad un'epoca romana in cui questa veniva considerata la migliore delle uve a bacca bianca. Vi è una leggenda, secondo la figlia dell'imperatore Teodosio, Galla Placida, assaggiando questo vino in una ciotola qualunque, avrebbe esclamato "Non così umilmente ti si dovrebbe bere, bensì berti in oro, per rendere omaggio alla tua soavità." Il paese dove la principessa si fermò a ristorarsi prese il nome di "Bertinoro", che è la culla dell'Albana. L'Albana ha veramente un colore molto dorato, che solo dopo un anno di affinamento in bottiglia assume questa tonalità di colore molto intenso che fa proprio parte delle sue caratteristiche avendo una buccia molto spessa.





L'Albana viene prodotta in diverse tipologie:

- Albana Secco (in anfora o acciaio /legno)
- Albana Amabile
- Albana Dolce
- Albana Passito
- Albana Passito Riserva
- Albana Spumante DOC

L'Albana in tipologia secca dà forse soddisfazioni maggiori. Anche se non è molto facile da produrre perché è un vitigno che produce molti zuccheri. Da questo difficile vitigno si produce un vino secco, di corpo, con profumi che partono dal floreale, fruttato fino a sfumature di note minerali a seconda delle zone. Si abbina a diversi piatti tradizionali della Romagna. L' Albana Spumante è solo Doc e viene prodotto sia con metodo classico che Charmat, questa tipologia viene venduta a livello regionale per lo più.
L'Albana è interessante anche a livello di numeri. Andrè accomuna la coltivazione dell'Albana alla coltivazione della Schiava dell'Alto Adige. Nei primi anni del 2000 gli ettari vitati erano 2599, nei dieci anni successivi gli ettari vitati sono calati a 1400 ed oggi vi sono solo 1000 ettari vitati. Questo calo di più 50% è stato anche meglio, perché i coltivatori hanno trovato una strada giusta per produrre un vino di qualità e diverse sfumature.
Il vino „Romagna Albana DOCG" deve essere ottenuto da almeno 95% di Albana, ma per altri 5% possono concorrere altri vitigni. In pratica però si trova solo il 100% di Albana in vendita.

Territorio:
Nella zona Brisighella, sul lato toscano dell'Appenino, esattamente tra Imola e Brisighella, troviamo la Vena del Gesso. Sono ca. 20 km di roccia gessosa, proprio bianca. Ci spostiamo nella zona di Bertinoro conosciuta per lo Spungone Romangnolo, un complesso calcareo, di origine sedimentaria marina con conchiglie fossili, e ci sono anche delle argille azzurre. Tutte queste diverse porzioni di terreni e sottosuoli in pochissimi km aiutano i coltivatori a produrre diversi stili di Albana.
Per chi viaggia nella regione entra in una terra di colline e stradine molto belle e molto suggestive e si rimane colpiti dal pieno rispetto eco ambientale. E proprio questo rispetto per l'ambiente, per il bosco e la fauna è un fattore importante per la viticoltura.
Le nebbioline mattutine in prossimità nella zona di Marzeno verso la costa adriatica romagnola sono ideali per attacchi di muffa nobile. Nella produzione dell'Albana troviamo appunto anche l'appassimento con o senza la formazione della cosiddetta "muffa nobile", la Botrytis, che dà un caratteristico sapore al vino.
L'Albana è anche conosciuta per i suoi cloni, sono molti, ma i più conosciuti sono: Gentile, Della Gaiana, Della Serra, Bagarona e Compadrona.

Ed ora entriamo in degustazione. Andrè Senoner ci propone due vini:
- SABBIA GIALLA 2020 - Cantina San Biagio Vecchio
- Cantina San Biagio Vecchio

L'azienda è nata nel 2005 e si trova sulla splendida collina romagnola di Faenza. 6 ettari di terra, solo vitigni autoctoni (Albana, Sangiovese e Centesimino). I proprietari, Lucia Zinti e Andrea Balducci, subentrano nella conduzione del podere a Don Antonio Baldassari, parroco di San Biagio e appassionato vignaiolo.
Il vino si chiama SABBIA GIALLA perché i terreni dove crescono i vitigni sembrano proprio delle sabbie. Quindi il vino prende il nome proprio dal terreno. Nel corso dell'invecchiamento in bottiglia l'Albana si tinge di cromature aranciate. Il vino è etichettato IGT Ravenna bianco perché dopo già tre tentativi di richiesta di etichettare il vino come Albana, l'organo di controllo ha respinto le richieste – per loro il vino non è tipico.
Andrè ci abbina il vino ad una Tartare di trota salmonata, e perle di verdure primaverili
Il piatto proposto ha tendenza dolce dalle verdure, tendenze aromatiche dei fiori e dalle erbe e un filo d'olio di condimento dà altra aromaticità e un po' di untuosità a crudo.
Il Sabbia Gialla fa solo acciaio, è un vino fresco e fruttato, con note di pesche e albicocche.
Il vino rappresenta le caratteristiche sapide minerali e fresche, nonché una PAI.

Le nebbioline mattutine in prossimità nella zona di Marzeno

Le anfore in grandi casse di legno riempiete di sassolini

VITALBA 2020 - Azienda Tre Monti

Il fondatore è Sergio Navicchia che nel 1971 ha aperto la cantina assieme a sua moglie. I figli David (parte commerciale) e Vittorio (enologo) hanno poi iniziato a produrre un Albana molto classico. Nel 2010/2012 è arrivata la svolta. È iniziato un progetto in Romagna: uno scambio di informazioni sia a livello enologico che culturale con i produttori della Georgia. Nell'annata del 2013 è nato il primo Vino VITALBA fatto al 100% in anfora georgiana. Mettono le anfore in grandi casse di legno riempiete di sassolini come se le anfore fossero interrate. Questo metodo serve per accelerare l'invecchiamento del vino che porta anche a mantenere la presenza di tannini dopo il lungo contatto con le bucce. Il vino va bevuto ad una temperatura da vino rosso: 10 – 12 °C.
Con questo vino Andrè ci propone un'anguilla alla piastra laccata nel miele e brodo di erbe aromatiche e il suo fondo.
All'esame visivo il vino rappresenta una trama colorata, giallo intenso, dorato, quasi ambrato. Con qualche anno sulle spalle diventerà sempre più intenso, più scuro. Rappresenta dunque un giallo bello e vivace, quasi cristallino. Il vino è pulito, non torbido, nonostante non sia filtrato.
Al naso si sentono i settori di erbe essiccate, fiori secchi, erbe aromatiche, un tocco di pesca e albicocca non freschissime, ma un po' mature.
All'assaggio invece, il vino è freschissimo, ma ha un bel finale minerale, si sente anche il tannino molto elegante.
Con un piatto con presenza di brodo e soprattutto con la grassezza dell'anguilla, cotta alla piastra troveremo anche untuosità, il vino tannico serve per togliere la sensazione di unto dal palato e aiuterà anche contro la succulenza del piatto.
Arrivati alla fine della relazione di Andrè Senoner apriamo i microfoni e iniziamo la discussione sul tema, sulle proprie sensazioni di degustazione e sugli eventuali ulteriori abbinamenti da proporre.
I nostri webinar possono essere seguiti da tutti, non solo da dipendenti e imprenditori nel settore della ristorazione, ma si rivolge anche a cantine, rivenditori specializzati e tutti gli appassionati del vino. Quindi speriamo di trovarvi numerosi durante uno dei nostri prossimi appuntamenti che ci porteranno a Madeira ed in Giappone.

PROSSIMI APPUNTAMENTI – NÄCHSTE TERMINE

04.01.2022 – Mal was Anderes Teil III:
Madeira – Wein der Blumensinsel – mit *Paolo Tezzele*
Einführung in die Welt dieses besonderen Weines und Verkostung von vier Weinen
Kostenpunkt der Weine: 40,00 €
18.01.2022 - **Was ist Sake?** Wie genießt man Sake? Sake als Speisenbegleiter?
mit *Gabriella Demetz*

Mit Gabriella Demetz, Certified Sake Sommelier SSA, begeben wir uns auf Entdeckungsreise und gewinnen einen Einblick in die faszinierende Welt des Sake. Von sparkling bis fassgereift, von leicht und fruchtig bis reich und komplex bietet Sake eine fast grenzenlose Varietät an Aromen und Geschmackskombinationen. Ganz nebenbei erfahren Sie auch Wichtiges über Herstellung, Typologien und möglichem Einsatz in der Speisenanpassung.

Info & Anmeldung:
www.sommeliervereinigung.eu – barbara@sommeliervereinigung.it

Fotos: ©Marco Parisi/Messe Bozen

Autochtona & Vinea Tirolensis 2021:

Forum und Format **entwickeln** sich konsequent und sicher weiter

● VON THEO HENDRICH

Noch wenige Tage vor Messebeginn der „Hotel 2021“ bestimmte eine gewissen Unsicherheit die Durchführung der Veranstaltung. Mit einem entsprechenden COVID-Sicherheitskonzept konnte schlussendlich alles reibungslos über die Bühne gehen, denn im Rahmen der „Hotel-2021“ (18.-21. Oktober) fand an zwei Tagen die 18. Auflage der „Autochtona“ statt. In Kombination, an weiteren zwei Tagen, mit der „Vinea Tirolensis“. Somit wurde dem Thema Wein im Rahmen der Fachmesse wieder viel Platz eingeräumt. Aus Sicht der Veranstalter (Konsortium Südtirol Wein in Zusammenarbeit mit der Südtiroler Sommeliervereinigung und der Messe Bozen) die richtige Entscheidung. Der Zuspruch als auch der Besucherandrang war im Rahmen der gegebenen Möglichkeiten durchwegs positiv. Form als auch Format dieser beiden Veranstaltungen haben sich – trotz der widrigen Umstände - erkennbar weiterentwickelt.

Autochtona: So trafen sich auch dieses Jahr in Bozen wieder namhafte Weinkritiker aus dem In- und Ausland, um die zahlreichen Etiketten zu bewerten, die das faszinierende und heterogene Universum der endemischen Rebsorten bilden, die über den gesamten Stiefelstaat verteilt angebaut werden. Eine repräsentative Weintheke mit rund 500 Etiketten und die Vergabe der prestigeträchtigen „Autochtona Awards“ bestätigte den Anspruch dieses Forums. Alle von den Juroren verkosteten Weine standen für das interessierte Publikum zur Verkostung bereit, die von der Südtiroler Sommeliervereinigung wie immer professionell geleitet wurde.

Vinea Tirolensis: Ebenso im neuen Format präsentierte sich die „Vinea Tirolensis“. An zwei Tagen standen ausschließlich die Weine der über 100 Mitglieder der Freien Weinbauern Südtirol FWS im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit. Das neue, Corona-kompatible Konzept mit jeweils drei anmeldebedürftigen Masterclass-Verkostungen an den beiden Veranstaltungstagen, einer Weinbibliothek mit den besten Tropfen von ca. 50 Mitgliedern und interessanten Begegnungen mit Weinbauern nach dem Motto „Frag den/die Winzer/in“, war die zeitgemäße Antwort auf die Herausforderungen einer sicheren und gleichzeitig interaktiven Abhaltung eines Weinevents. Diese Kombination wurde vom Publikum sehr gut angenommen.

Masterlasses: Erweitert wurde das Programm der Wein-Weiterbildungskurse auf insgesamt elf, zu Sorten wie Riesling, Gewürztraminer oder Vernatsch, aber auch zu neuen Trends wie Rosé- oder Supernaturalweine. Fünf dieser sogenannten Masterclasses werden für Autochtona u.a. in Zusammenarbeit mit den Donne del Vino Trentino Alto Adige und der Sommeliervereinigung Südtirol organisiert, während jeweils drei an den beiden Tagen der Vinea Tirolensis stattfanden und von Mitgliedern den Freien Weinbauern Südtirol FWS abgehalten wurden.

Alle weiterführenden Infos zu den Prämierungen in den einzelnen Kategorien unter: **www.autochtona.it/de**

Fotos: ©von The Hendrich

„Wir halten **zusammen**“

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

● VON ROMAN GASSER

Es gibt drei gute Gründe, Mitglied der Sommeliervereinigung Südtirol (der AIS – Associazione Italiana Sommelier) zu bleiben und zu werden. Als da wären: Teil einer Gemeinschaft zu sein, Mitbestimmungsrecht zu haben und von Mitgliedervorteilen zu profitieren.

2021 war ein hartes Jahr für alle Vereine und deshalb benötigt die Sommeliervereinigung in diesen schweren Zeiten auch Ihre Unterstützung, um die Aktivitäten des Vereins weiterführen zu können.

Die Sommeliervereinigung Südtirol bedankt sich daher bereits heute für Ihren Beitrag. Der Jahresbeitrag läuft wie das Kalenderjahr und ist bis Jahresende gültig.

Leider war auch die Sommeliervereinigung in diesem Jahr von der Krise stark betroffen. Es sind Kurse ausgefallen, und viele Veranstaltungen mussten abgesagt werden. Daher mussten bereits 2021 Sparmaßnahmen getroffen werden, welche die Sommeliervereinigung zum Teil auch für das nächste Jahr übernehmen werden.

Der gedruckte DIONYSOS wird auch weiterhin nur an aktive Mitglieder ausgeliefert, das heißt an jene Mitglieder, welche den Mitgliederbeitrag 2022 überweisen.

Die Südtiroler Sommeliervereinigung bedankt sich auf diesem Weg auch bei allen Kellereien, Weingütern und Firmen, welche sie während des letzten Jahres durch Werbeschaltungen unterstützt haben – und dies hoffentlich auch weiterhin tun werden.

Auch 2022 wird der DIONYSOS erscheinen, das Trimestralmagazin der Südtiroler Sommeliervereinigung mit vielen Neuigkeiten und interessanten Informationen aus der Welt des Weines.

Das DIONYSOS-Team hofft sehr, dass sich die Zeiten bessern werden. Und in der Zwischenzeit freuen wir uns mit Ihnen auf die nächste Ausgabe.

Ein großes Dankeschön gilt den Mitgliedern, den Weininteressierten und den lieben Freundne der Südtiroler Sommeliervereinigung.

VON MITGLIEDERVORTEILEN PROFITIEREN

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

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

BENEFICIARE DEI MOLTEPLICI VANTAGGI

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

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

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

Weingut Castel Sallegg: Ein **neues** Kapitel

VON MARGARETH ELSLER

Von altem Wein und neuen Schläuchen, vom Wunsch nach Klarheit und mutigen Entscheidungen. Und dann ist etwas anders. Was altbekannt war, wirkt viel versprechend und spannend. 2020 ist das Team von Castel Sallegg einen Schritt zurück getreten und hat das Weingut mit 170 jähriger Geschichte aus neuem Blickwinkel betrachtet. Was sie dabei erkannt haben: Das Weingut birgt viele, nicht gehobene Schätze.

Das Wesen der Dinge. Castel Sallegg hat alles, was man von einem Weingut erwarten darf: erstklassigen, sortentypischer Wein, sorgsam hergestellt, achtsam begleitet. Die Liebe zum Handwerk. Die Güter (rund 30 ha) und Weinhöfe in Kaltern (Preyhof, Leisenhof) und am Kalterer See (Seehof). Die Familie der Grafen Kuenburg mit ihrer Leidenschaft für die Landwirtschaft und den Erhalt des Besitzes für nachfolgende Generationen. Ein neues Kapitel. Die Erkenntnis, welche Rohdiamanten im Weingut schlummern und ein neuer Blick auf alles bisher Erreichte, führten konsequent zum Schluss: Es ist Zeit für ein neues Kapitel in der Unternehmensgeschichte. Nach einer Analysephase, in der das Team den Blick nach innen richteten, heben sie nun den Kopf und zeigen, wer sie wirklich sind. Welcher Zauber ihnen innewohnt, welche exquisiten Genusserlebnisse sie mit ihren Weinen und in ihrem Ambiente bieten können.

Schön und gut. Castel Sallegg neu denken – für das Team bedeutet das im Innen und im Außen: Konzentration auf das Wesentliche, Verfeinerung, bis sie den höchsten Grad der Perfektion erreichen, schlichte Einfachheit, strahlende Klarheit, Grazie, Eleganz, Charakter.

Konsequente Qualitätsarbeit in allen Bereichen ist der Weg: beim Wein selbst, beim Thema Weinbau und Nachhaltigkeit, beim Produktportfolio, bei Veranstaltungen, Design und Kommunikation. Es wird neue, speziell designte Flaschen geben, neu gestaltete Etiketten, neue Maßnahmen. Es gibt bereits die Castle Nights, ein motiviertes Weingutsteam und sehr viel Begeisterung.

Das Weingut Castel Sallegg schlägt ein neues Kapitel auf und erfindet sich neu: mit erhobenem Haupt, einem Lächeln auf den Lippen und zugleich mit einer tiefen Verbindung zum Ort, zu Geschichte und Tradition.

KURZBIOGRAFIE

Ulrike Platter

Ulrike Platter Jahrgang 1975, lebt mit ihrer Familie in Bozen. 10 Jahre war sie Geschäftsführerin der Südtiroler Weinstraße. Danach arbeitete sie für verschiedene mittelständische Betriebe als Verantwortliche in den Bereichen PR& Marketing sowie Verkaufsinnendienst. Platter ist diplomierte Sommelière („Sommelierkurs 1, 2 und 3“ der Sommeliervereinigung Südtirols sowie „Assaggiatore di vino I livello“ ONAV Organizzazione nazionale assaggiatori di vino und leidenschaftliche Seglerin, liebt die Natur und das Reisen.

Frauenpower in Sallegg

Seit dem Frühjahr dieses Jahres ist Ulrike Platter die neue Verkaufsleiterin von Castel Sallegg in Kaltern. Damit kehrt die Boznerin zu ihrer Leidenschaft, dem Wein zurück. Nachdem sie als Geschäftsführerin den Verein „Südtiroler Weinstraße“ aufgebaut hatte, wechselte sie Unternehmen und sammelte Erfahrungen in den Bereichen PR&Marketing und Verkauf. An ihrer Seite im Verkauf, gesellt sich die gebürtige Piemonteserin, Elena Francia und zeichnet sich für den italienischen Markt verantwortlich. Francia hat erst vor Kurzem die renommierteste Weinausbildung des britischen Wine and Spirit Education Trust (Diploma WSET), der weltweit größten Weinschulungsinstitution, erfolgreich abgeschlossen und zählt somit zu wenigen Auserwählten (10.500 weltweit) mit diesem Titel.

Die Dritte im Bunde ist wohl mit einem Augenzwinkern zu sehen. Es ist Sally, eine Giraffe die der Einladung des Weinguts Castel Sallegg gefolgt ist und im gräflichen Weingut nicht zuletzt durch ihren langen Hals, Blickwinkel einnimmt, die sonst vielleicht verborgen blieben. Sally erzählt vom Wandel im Weingut und spannt den Bogen auf neun Neustart im Frühjahr 2022.

Ulrike Platter

Neue Weine

Von 26 auf 17 Weinen verkleinert sich das Sortiment nächstes Jahr bei Castel Sallegg. Damit schafft man Klarheit am Markt und konzentriert sich auf das was man besonders gut kann. Rot vor Weiß ist die Devise und das bestätigen die vielen Auszeichnungen im laufenden Jahr. Ein mehrfach ausgezeichneter „Bischofsleiten“, Kalterersee Auslese Classsico Superiore nicht zuletzt Sieger beim Vernatsch Cup in Südtirol. Drei Gläser für den Merlot „Nussleiten“ 2017 von Castel Sallegg sagte heuer der Gambero Rosso. Zum richtigen Zeitpunkt, antwortete Kellermeister Matthias Hauser. Auch er ist in Aufbruchstimmung, hat viel Elan und feilt an seinen Produkten mehr denn je. Zwei der neuen Weine durften wir verkosten und fällen folgendes Urteil: *(siehe CM-Tasting auf Seite 58).*

Weingut Castel Sallegg

Besitzer Graf Georg Kuenburg

Castel Sallegg (1851) in Kaltern keltert Weine von 30 Hektar Reben (200.000 Flaschen) die in den besten Lagen rund um den Kalterer See, auf 230 bis 550 Metern Meereshöhe, stehen. Landschaft, Bodenbeschaffenheit und die Wechselwirkung von mediterranem und alpinem Klima geben den Weinen von den drei Weinhöfen (Leisen-, Prey- und Seehof) ihren unverwechselbaren Charakter. Die bekanntesten Weine sind: Kalterer See Auslese (Bischofsleiten), Merlot (Nussleiten) und Rosenmuskateller. Verkauft werden die Weine vorwiegend in der Region sowie im restlichen Italien und Deutschland. *(www.castelsallegg.it)*

Foto: © 123RF.com

Wassererhof und Franz Gojer - **Glögglhof**

Christoph Mock und **Florian Gojer** verbindet nicht nur die Leidenschaft Wein und die Liebe zum St. Magdalener, sie sind auch beide im klassischen St. Magdalener Weinbaugebiet aufgewachsen und sind beide Kellermeister geworden. Beide haben in den vergangenen Jahren viel in ihre Kellerstruktur investiert, um die Trauben optimal zu verarbeiten. Immer wieder tauschen sie bei gemeinsamen Verkostungen ihre Erfahrungen und ihr Wissen aus.

Der Glögglhof

Der Mumelterhof, Stammhof der Familie Mock

2 Lagenweine aus dem St.Magdalener-Gebiet: Ein Etablierter und ein Newcomer

Ein etablierter, aber über die Jahre weiterentwickelter und verfeinerter Lagenwein ist der St. Magdalener Classico Vigna Rondell von Franz Gojer - Glögglhof. Franz hat bereits 1987 den Rondell zum ersten Mal als Lagenwein getrennt von der klassischen Linie abgefüllt, da er das Potential des Weinbergs hervorheben wollte. Er konnte dabei auf die Erfahrung seines Vaters Toni zurückgreifen, der die einzelnen Parzellen seiner St.Magdalener stets in separaten Fässern verarbeitet hatte. Im Jahr 2016 war es dann möglich den Weinberg des Rondell als „Vigna“ einzustufen, dies ist die kleinste Herkunftsbezeichnung einer Lage. Dieser Moränenschutthügel ist aus Ablagerungen der Gletscher der letzten Eiszeit entstanden. Die sandigen und leichten Geröllboden setzen sich aus einer Vielzahl unterschiedlicher Gesteinsarten (Gneis, Granit, Dolomit, Porphyr) zusammen und sind deshalb besonders komplex und mineralstoffreich. Der Weinberg ist nach Süden und Osten ausgerichtet und ist mit all den verschiedenen Vernatsch Spielarten bepflanzt, dazwischen befinden sich zudem einige wenige Rebstöcke Lagrein, Teroldego, Barbera und sogar einzelne Weiße Rebsorten. Die Kombination aus diesen bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken, welche als gemischter Satz gelesen werden, bringt dem Vigna Rondell ein zusätzliches Maß an Komplexität. Florian: „Wir legen viel Wert darauf, ein ausgeglichenes Wachstum zu erreichen, dadurch braucht man die Ertragsmenge nicht mehr so stark regulieren, was sich wiederum positiv auf die Qualität auswirkt. Zudem ist uns die Termin- und Zielgerechte Arbeit im Weinberg ein großes Anliegen. Nur durch eine hohe Traubenqualität im Weinberg kann man auch einen guten Wein produzieren. Dass in steilen Hängen und bei Pergel-Erziehung alles Handarbeit ist, versteht sich von selbst. Im Keller legen wir größten Wert darauf, das Potential der Lage und dessen Eleganz, Feinheit und Komplexität herauszuarbeiten. Dies erreichen wir durch schonende Verarbeitung der Trauben und Reifung der Weine in neutralen Betonfässern und im großen Holzfass.“

> „Wir legen viel Wert darauf, ein ausgeglichenes Wachstum zu erreichen, dadurch braucht man die Ertragsmenge nicht mehr so stark regulieren, was sich wiederum positiv auf die Qualität auswirkt.“
>
> *Florian Gojer*

Auf diesen Newcomer hingegen können alle gespannt sein: Der St. Magdalener Leitach vom Wassererhof.
Der Mumelterhof, Stammhof der Familie Mock, liegt in Leitach, dem östlichsten Teil des klassischen St. Magdalener-Gebietes. Die steilen Querterassen sind gegen Süden ausgerichtet und erstrecken sich auf 330-370 M.ü.d. M. Die Familie produziert dort schon seit einigen Generationen Weintrauben. Erst Christoph komplettierte den Produktionszyklus und hat 2013 begonnen, die Trauben am familieneigenen Wassererhof im unteren Eisacktal zu vinifizieren. Sie bilden die Rotweine in seinem Sortiment, nämlich St. Magdalener Klassisch, Mumbolt (Cabernet, Lagrein, Syrah) und Cabernet Riserva.
Es heißt schon seit jeher, dass die Weine aus Leitach Reifezeit benötigen. Dafür gibt es zwei Gründe: zum einen die kühlen Nordwinde aus dem Eisacktal, zum anderen der etwas höhere Lehmanteil in den Böden, es sind nämlich steinig-sandige Lehmböden auf Porphyr. Genau diese Reifezeit soll Christoph‘s „Leitacher“ bekommen, genauer gesagt der St. Magdalener Leitach. Der Wein besteht aus 100% Vernatsch, die 50-jährigen Rebstöcke zählen zu den ältesten und bringen moderate Erträge. Durch gezielte Maßnahmen im Keller soll die Lage zum Ausdruck kommen: Während der anfänglichen Kaltmazeration wird ein traubeneigener Hefeansatz gemacht. Nach 3-4 Wochen Maischekontakt geht’s ins Holzfass zum biologischen Säureabbau. Der St. Magdalener Leitach 2019 ist bereits abgefüllt worden und wird aller Voraussicht nach noch ein Jahr in der Flasche ruhen, bevor er auf den Markt kommt.

Auf ein **Neues**!

Ein nicht so normales Jahr neigt sich dem Ende zu und ein neues Beginnt. Allen Umständen zum Trotz konnte wieder einiges an **Kursen und Verkostungen** stattfinden.

Wie schon Einstein sagte: *„Wenn's alte Jahr erfolgreich war, dann freue dich aufs Neue. Und war es schlecht, ja dann erst recht.“*
Mit vielen spannenden Themen und Verkostungen wollen wir wieder in das Genussjahr 2022 starten.

Den Auftakt machte bereits ab 14.01.2022 die Ausbildung zum Genussbotschafter,
Den erfolgreichen Absolventen dieser Ausbildung wird der Titel „Südtiroler Genussbotschafter“ verliehen. Mit dem erworbenen Wissen sind sie anerkannte Multiplikatoren, Vermittler und Botschafter für die Südtiroler Qualitätsprodukte.
Die Ausbildung umfasst 17 ganztägige Einheiten, die im Block angeboten werden. Am Ende der Ausbildung wird eine Abschlussprüfung durchgeführt.

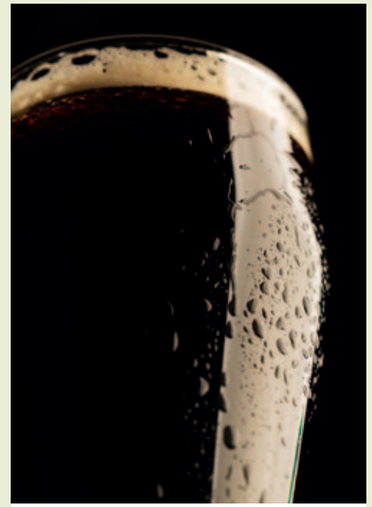
Das ganze Jahr über begleiten uns die Stammtische welche monatlich, in gemütlicher Atmosphäre, die Teilnehmer in spannende Themen der Weinwelt eintauchen lassen.
Im März starten wieder unsere Highlight-verkostungen mit Master of Wine. Diesmal beginnt Frank Smulders und dem spannenden Thema: Gewürztraminer Weltweit im Vergleich.
Für Absolventen der Weinakademikerseminare bieten wir im kommenden Jahr auch ein Aufbauseminar 2 „Wines and Spirits International“ an.
Wir werden auch wieder mit Wein auf Weltreise gehen und interessante Orte bereisen.
Für Bierliebhaber bieten wir ab Februar wieder die Ausbildungsreihe zum Diplom Bier Experten an. Im Laufe des Jahres gehen wir auch mit Bier auf Weltreise, lernen das Brauen zu Hause und lernen etwas über Holzfassgereifte Biere.
Auch das Thema Speck und Kochen & Wein nehmen wir wieder auf und bieten interessante Seminare zu unterschiedlichen Themen an.
In diesem Sinne wünschen wir allen eine besinnliche Wei(h)nachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

● Das Team der Südtiroler Weinakademie

DIE TERMINE

Datum	Thema	Ort
Fr. 14.01.22	*Beginn Genussbotschafter-Ausbildung*	
Do. 27.01.22	*Das kleine Wein ABC*	*Kurtatsch, Kellerei Kurtatsch*
Do. 17.02.22	*Das kleine Wein ABC*	*Terlan, Kellerei Terlan*
Do. 17.03.22	*Das kleine Wein ABC*	*Bruneck, Harpf – Online-Seminar*
Mi. 06.04.22	*Das kleine Wein ABC*	*Neustift, Bildungshaus Kloster Neustift – Online-Seminar*
giov. 27.01.22	*“L'abbicì dell'enologia”*	*Tramin, Kellerei Tramin*
Do. 17.02.22	*Das ABC der Südtiroler Weine*	*Neustift, Bildungshaus Kloster Neustift*
Do. 03.03.22	*HL-VK: Gewüztraminer Weltweit im Vergleich*	*Eppan, Kellerei St. Michael*
Do. 17.02.22	*Mit Wein auf Weltreise: Rhônetal*	*Bozen, Löwengrube*
Do. 28.04.22	*Abendkurs: CHEESE & WINE*	*Klausen, Eisacktaler Kellerei*
Do. 21.04.22	*Speck ABC*	
Do. 24.04.22	*Speck & Wein*	
Mi. 09.03.22	*Kochen & Wein: Fermentation (Miso usw ...)*	*Bozen, Condito Kochatelier in Bozen*
Mi. 06.04.22	*Kochen & Wein: Asiatische Küche*	*Bozen, Condito Kochatelier in Bozen*
Do. 03.02.22	*Vino & Chioccolato (IT)*	*Neustift, Bildungshaus Kloster Neustift*
Mi. 27.04.22	*Käse & Wein*	*Neustift, Bildungshaus Kloster Neustift*
Do.27.01.22	*Whisky*	*Neustift, Bildungshaus Kloster Neustift*

Wir behalten uns Änderungen vor.



Weitere Kurse und Seminare finden Sie auf unserer Webseite:

weinakademie.it/de/programm.html

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Rezept

Vanillekipferln

Das universelle Weihnachtskunstwerk hat seinen fixen Platz in der Südtiroler Weihnachtsbäckerei.

ZUTATEN:

Für 8 Personen

320 g Mehl
60 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
60 g ungeschälte, gemahlene Nüsse
270 g Butter
120 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
Zucker und Vanillezucker zum Wälzen der Kekse

ZUBEREITUNG:

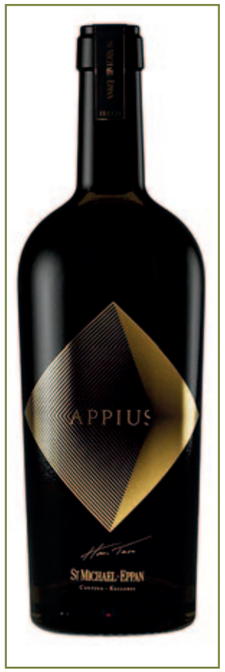
Das Mehl mit den Nüssen und Mandeln vermischen. Die in Würfel geschnittene Butter, Zucker, Eier und Salz verkneten und zusammen mit dem Mehlgemisch zu einem feinen Teig verarbeiten und 1 Stunde kalt stellen. Aus dem Teig Kugeln formen, daraus Rollen walken und zu Kipferln formen und bei 180° für 5 bis 7 Minuten backen. Die noch warmen Kipferln im Vanille-Zucker-Gemisch wälzen.

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

CMTasting

Ars Lyrica, Bischofsleiten und Appius

● von Christine Mayr



Südtirol Chardonnay/Weißburgunder DOC 2017 „ARS LYRICA“ – Flasche 570 von 2348 Castel Sallegg

Ein kräftiges strohgelb mit etwas grünlichen Nuancen dominiert im Glas. Das Bouquet ist delikat, von mittlerer Intensität. Leicht würzig-rauchige Noten eines Ausbaus in Tonneaux sind erkennbar. Sie erinnern an Gewürznelken und Mandeln. Anklänge von getrockneten Birnen, kandierter Ananas, Banane und Orangenblüten wechseln sich ab. Am Gaumen präsentiert sich dieser feine Wein trocken, mit milder Säure und überaus toller Saftigkeit. Ein feines Gerbstoffgerüst bietet dem kräftigem Alkohol Paroli. Ein Wein mit Tiefgang, vollem Körper und guter Länge, welcher sich zu kräftigeren Fischgerichten und Krustentieren anbietet.
Die Trauben stammen aus drei ausgewählten Lagen in Kaltern:

- Dem Seehof auf 230 m Meereshöhe mit sandigen Lehmböden
- Dem Preyhof auf 550 m Meereshöhe mit sandigen Kalkböden, welche mit Sandstein und Porhyrschotter durchmengt sind
- Dem Leisenpuiten auf 500 m Meereshöhe mit sandigen Lehmböden

Die Gärung erfolgt kühl bei circa 15 – 18 °C im Stahltank und im französischen Tonneau; ein Teil davon auf der Schale

Südtirol Kalterer See Auslese Classico Superiore DOC 2020 „BISCHOFSLEITEN“ – Castel Sallegg

Die Robe ist von einem hellen rubinrot geprägt. Die Ränder sind aufhellend. Die Farbmaterie transparent. Der Duft ist fein und elegant; mit einer sehr präzisen Fruchtaromatik gesegnet.
Die „Nase“ erinnert mich an Himbeeren, Walderdbeeren und Kirschen. Düfte von Mandel, Blutorangen und Veilchen gesellen sich dazu. Das Geschmackserlebnis ist mild, da Säure und Tannine sich von ihrer angenehmen Seite „zeigen“. Die Struktur ist weniger von Kraft als durch Eleganz geprägt. Eine feinherbe Note begleitet den wunderbaren Nachhall. Für mich zählt der Bischofsleiten Jahr für Jahr zu den Besten seiner „Zunft“!
Die Trauben stammen aus der Lage Bischofsleiten auf circa 250 m Meereshöhe. Diese Lage ist steil, leicht erwärmbar und weist sandige Lehmböden auf. Die Reifung erfolgt für circa 4 Monate im Edelstahl.

Südtirol Weiß „APPIUS“ 2017

Ein mittleres, funkelndes strohgelb mit deutlicher Schlierenbildung dominiert den visuellen Aspekt.
Würzige Nuance, welche an Vanille und Zimt erinnern, wechseln sich ab mit mineralischen Noten von Feuerstein, sowie Anklängen von Banane, Ananas, Kloatzn, Orangenzeste, Kamille und Weißdorn. Beim zweiten Anriechen entfalten sich feine rauchige Aromen. Im Trunke präsentiert sich der Wein trocken, mit kräftigem Alkohol, welcher gut eingebunden ist. Die Säurestruktur liegt im mittleren Bereich und wirkt fein verwoben. Eine salzig schmeckende Saftigkeit bewirkt viel Zug am Gaumen. Der Körper ist kräftig, gleichzeitig auch elegant. Das Mundgefühl spiegelt einiges an Weichheit wider. Intensiv und sehr lang, schließt dieser Wein mit einem wundervollen Finale. Im Nachhall dominieren Noten von Gewürznelken, Ananas und Orangenschalen. Ein Monument von Wein, welcher als Mediationswein genossen werden sollte!
Die Rebsorten dieser Cuvée sind hauptsächlich Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc und Weißburgunder. Die Erntemenge ist extrem niedrig und liegt bei 35 hl/ha. Gärung und Ausbau erfolgen im Barrique und Tonneau (mit Ausnahme des Sauvignon). Die Weine werden nach einem Jahr assembliert und reifen dann weitere 3 Jahre im Stahlfass auf der Feinhefe

Neues Seminar

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

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

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

Bildungshaus Kloster Neustift, Vahrn/Brixen:
Aufbauseminar 2:

07. November 2022

Wines and Spirits International

1. Block: Mo, 07.11.2022 - Mi, 09.11.2022
2. Block: Mo, 14.11.2022 - Di, 15.11.2022
3. Block: Mo, 21.11.2022 - Di, 22.11.2022

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

What's **new**?

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

● von Maria Kampp & Paul Zandanel

Weinjahrgang 2021

Copa und Cogeca, die europäische Dachorganisationen der Landwirte und Genossenschaften, melden für 2021/2022 eine historisch ertragsschwache Weinernte

https://t1p.de/08fzf

Schlanke Weine, viel Aroma - so lässt sich der Weinjahrgang 2021 in den deutschen Anbaugebieten komprimiert charakterisieren

https://t1p.de/8mqn

Die Weinernte 2021 in Burgund ist die niedrigste seit 25 Jahren, die Exporte haben 2021 hingegen stark zugelegt

https://t1p.de/orj9w

Wein Business

How has consumer behavior with wine changed during 2020 and 2021?

https://t1p.de/w90xm

Scandal: A spectacular Burgundy sale was reversed over fake fears. Two bottles of Domaine de la Romanée-Conti have been removed from sale at an auction held by Acker Hong Kong

https://t1p.de/ow56

Die Kommunikationsagentur Sopexa hat die internationalen Weintrends 2021 veröffentlicht. Laut ihrer Studie „Wine Trade Monitors" stammen die beliebtesten Weine der internationalen Fachwelt weiterhin aus Frankreich, Italien und Spanien

https://t1p.de/a0u96

Vergleich der Produktionskosten von Champagner und Prosecco

https://t1p.de/odm4

Preissteigerungen auf der Produktionsseite bringen auch die italienischen Kellereien trotz guter Absatzzahlen in Schwierigkeiten

https://t1p.de/ghuh

Andererseits droht angesichts guter Abverkäufe und bereits geringer Lagerbestände wegen der schwachen Erntemengen der letzten Jahrgänge ein Ausverkauf: das Konsortium Chianti Classico möchte daher den Verkaufsstart des Jahrgangs 2021 vorverlegen:

https://t1p.de/u5fm

23 italienische Weine in den Top 100 von Wine Spectator 2021

https://t1p.de/7tzf

Wein, Klima und Nachhaltigkeit

Roséwein als Klimakiller? Die beliebten Weine stellen ein ökologisches Problem dar, argumentieren renommierte Önologen, denn ihre Herstellung erfordert über viele Monate permanente Kühlung

https://t1p.de/q5rs

Wine lover, the climate needs you! Decanter Magazine presents actions through which you can become a climate activist and continue to enjoy wine

https://t1p.de/xmlo

Erfolgreiche Flutweinkampagne in der Ahr wird fortgesetzt

https://t1p.de/9aco

Kuriositäten und News

World wine crop drops dramatically. Rough years for Italy, Spain and France lead to a third consecutive below-average year

https://t1p.de/mnxx

Auslaufmodell Weinkönigin? In Deutschland fehlen trotz enormer medialer Reichweite willige Kandidatinnen, die die Königinnenwürde auf sich nehmen wollen. Dagegen versetzte der Dorfweinkönig von Kesten (Mosel) die internationale Presse in Aufregung, zum Entsetzen der konservativ gepolten Winzerschaft

https://t1p.de/nqnw

Archaeologists in Iraq find 2,700-year-old wine press from rule of Assyrian kings

https://t1p.de/wwzz

Brittany is France's newest wine region. Over the past century, Bretagne has been better known for its cider, beer and Celtic music, but that might change

https://t1p.de/57l3z

Südtirol-Preis für Weinkultur 2.0: Erstmalige Vergabe in der Kategorie international

https://t1p.de/1yn1

Tannico, einer der größten Online-Händler Europas, hat ein vollautomatisches Magazin eröffnet

https://t1p.de/uz4p

Weinwissen

Trend Zero: Das deutsche Weininstitut berichtet über alkoholfreie Weine und Schaumweine, die in der letzten Zeit buchstäblich in (fast) aller Munde sind

https://t1p.de/f7of

Watch Madeline Puckette of Wine Folly breaking down the most popular red blends in the world and then mixing them together

https://t1p.de/3prr

Bei Stillweinen aus dem Elsass muss seit heuer der Zuckergehalt auf der Etikette angegeben werden

https://t1p.de/02w7

Foto: ©winenews.it/it

Foto: ©Tannico

Foto: ©wwwallgaeuer-zeitung.de/Gregor Tholl, dpa

Ausbildung zum Diplom-**Bier**experte

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

Der nächste Kurs startet im Februar 2022

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

Foto: ©123RF.com

Rai Südtirol weinjournal
mit Theo Hendrich

Die Idee musste reifen wie ein guter Wein!

RAI-Südtirol widmet ein eigenes RADIO-Format ausschließlich dem Thema Wein, jeweils am letzten Samstag im Monat. Kurz vor dem Mittagsjournal startet das „Weinjournal" mit Themen aus dem umfangreichen Repertoire der Südtiroler Weinkultur.
Moderiert und gestaltet wird die Sendung von **Theo Hendrich**.

Rai Südtirol

Jederzeit zum Nachhören in der RADIO-Mediathek
Nutzen Sie unsere RAI-Südtirol APP / www.raisuedtirol.rai.it

In vino veritas: „Dionysos“ fühlt Persönlichkeiten aus Südtirol auf den Zahn. Diesmal mit dem Präsidenten der Kellerei St. Michael Eppan **Klaus Pardatscher**.

7x 8x 10x ... geschluckt

Foto: www.stmichael

● VON ROMAN GASSER

Der Präsident der Kellerei St. Michael Eppan, Klaus Pardatscher, nimmt eine wichtige Rolle als Bindeglied zwischen der Geschäftsführung und den Mitgliedern ein.
Mit seiner wertvollen Erfahrung als Weinbauer und Agronom leistet er einen wichtigen Beitrag zur täglichen Arbeit der Genossenschaft.
„Es gibt noch viel zu tun. Wir müssen die Qualität verbessern, um dorthin zu gelangen, wo wir hinwollen: an die Weltspitze“ – so das Motto und ehrgeizige Ziel der Kellerei St. Michael.

Sie lieben ...
Unsere Landschaft.

Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Zwanghafte Atmosphäre.

Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Ein Buch, meine Lieblingsmusik und einen Strohhut.

Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
Erdäpfelblattln zuhause.

Ihr Lieblingsschaumwein?
Ferrari Perlé.

Lieblingsrotwein?
Vecchie Viti Nipozzano.

Lieblingsweißwein?
Sauvignon Sanct Valentin.

Ihre liebste Speisen-Wein-Kombination?
Safranrisotto mit einem reifen Weißwein.

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

Was schätzten Sie am Beruf Sommelier am meisten?
Wenn Interesse geweckt und Wissen weitergegeben wird.

Ein gutes Zitat?
„Alles, was gegen die Natur ist, hat auf Dauer keinen Bestand“ (Charles Darwin).

Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Followers auf Instagram?
Sehr wenige.

Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
Der Ort spielt keine Rolle, es sollte entspannt und zwanglos sein.

Welchen Traumberuf hatten Sie in ihrer Kindheit?
Kann mich an keinen erinnern.

Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Eine Saison im Keller gearbeitet zu haben.

Ihr Lieblingswein mit 20?
Hauptsache ein frischer Weißer.

Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?
Hang zum Genuss und Neugierde.

Ihr peinlichster Weinmoment?
Der steht noch bevor.

Der am meisten unterschätzte Wein?
Ruländer, nicht unterschätzt, aber zu wenig beachtet.

Der am meisten überschätzte Wein?
Ist der gerbstoffbetonte Blender.

Der schlimmste Kater?
Zum Glück lange her, die Erholungszeit wird mit jedem Lebensjahr länger.

Mit Wein ist es wie mit ....
… dem Wetter, immer für Überraschungen gut.

Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
Edmund Mach.

Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?
Eine leichte Vorspeise.

Welchen Wein würden Sie dazu trinken?
Blauburgunder.

KURSE

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

BOZEN/BOLZANO:

Stufe/Livello 1
Zeitraum/Periodo: 26.08. – 02.12.2022
Sprache/Lingua: italiano
Uhrzeiten/orario: 19:30 – 22:30
Ort/Località: – 39100 Bozen/Bolzano
Preis/Prezzo: € 780,00

Stufe/Livello 2
Zeitraum/Periodo: 14.01. – 29.04.2022
Sprache/Lingua: italiano
Uhrzeiten/orario: 19:30 – 22:30
Ort/Località: – 39100 Bozen/Bolzano
Preis/Prezzo: € 880,00

Stufe/Livello 3
Zeitraum/Periodo: 11.10. – 06.12.2022
Sprache/Lingua: deutsch
Uhrzeiten/orario: 19:30 – 22:30
Ort/Località: – 39100 Bozen/Bolzano
Preis/Prezzo: € 980,00

NEUSTIFT:

Stufe/Livello 1
Zeitraum/Periodo: 02.05. – 24.05.2022
Sprache/Lingua: deutsch
Uhrzeiten/orario: 9:00 – 12:00 und/e 13:00 – 16:00
Ort/Località: Bildungshaus Neustift
Stiftstraße 1 – 39040 Vahrn (BZ)
Preis/Prezzo: € 780,00

Stufe/Livello 2
Zeitraum/Periodo: 12.09. – 04.10.2022
Sprache/Lingua: deutsch
Uhrzeiten/orario: 9:00 – 12:00 und/e 13:00 – 16:00
Ort/Località: Bildungshaus Neustift
Stiftstraße 1 – 39040 Vahrn (BZ)
Preis/Prezzo: € 880,00

Stufe/Livello 3
Zeitraum/Periodo: 28.02. – 22.03.2022
Sprache/Lingua: deutsch
Uhrzeiten/orario: 9:30 – 12:00 und/e 13:00 – 15:30
Ort/Località: Bildungshaus Neustift
Stiftstraße 1 – 39040 Vahrn (BZ)
Preis/Prezzo: € 980,00

KALTERN:

Stufe/Livello 1
Zeitraum/Periodo: 10.01. – 02.03.2022
Sprache/Linguae: deutsch
Uhrzeiten/orario: 18:00 – 20:30
Ort/Località: Kellerei Kaltern
Kellereistraße 12 – 39052 Kaltern
Preis/Prezzo: € 780,00

Stufe/Livello 2
Zeitraum/Periodo: 14.03. – 11.05.2022
Sprache/Lingua: deutsch
Uhrzeiten/orario: 18:00 – 20:30
Ort/Località: Kellerei Kaltern
Kellereistraße 12 – 39052 Kaltern
Preis/Prezzo: € 880,00

Stufe 3/Livello
Zeitraum/Periodo: 03.10. – 28.11.2022
Sprache/Lingua: deutsch
Uhrzeiten/orario: 18:00 – 20:30
Ort/Località: Kellerei Kaltern
Kellereistraße 12 – 39052 Kaltern
Preis/Prezzo: € 980,00

ONLINE:

Stufe 2/Livello
Zeitraum/Periodo: 11.01. – 10.02.2022
Sprache/Lingua: deutsch
Uhrzeiten/orario: 18:00 – 19:30 und/e 18:00 – 21:00
Ort/Località: Verkostungslektionen zu vereinbaren
Preis/Prezzo: € 880,00
Mindestteilnehmerzahl: 20

Stufe/Livello 3
Zeitraum/Periodo: 04.04. – 12.05.2022
Sprache/Lingua: deutsch
Uhrzeiten/orario: 18:00 – 19:30 und/e 18:00 – 21:00
Ort/Località: Verkostungslektionen zu vereinbaren
Preis/Prezzo: € 980,00
Mindestteilnehmerzahl: 20

PRÜFUNG/ESAME:

Kurs/Corso NEUSTIFT:
29.03.2022 – ore 14:00 Uhr schriftliche Prüfung/esame scritto
12.04.2022 – ore 9:00 Uhr mündliche Prüfung/esame orale
Preis/Prezzo: € 150,00

Kurs/Corso ONLINE:
19.05.2022 – ore 14:00 Uhr schriftliche Prüfung/esame scritto
13.06.2022 – ore 9:00 Uhr mündliche Prüfung/esame orale
Preis/Prezzo: € 150,00

Kurs/Corso BOZEN & KALTERN:
12.12.2022 – ore 14:00 Uhr schriftliche Prüfung/esame scritto
09.01.2023 – ore 9:00 Uhr mündliche Prüfung/esame orale
Preis/Prezzo: € 150,00

KURSE
Infos/Informazioni:
Sommeliervereinigung Südtirol
Tel. +39 338 618 96 45
sommelier@sommeliervereinigung.it

STUDIENFÜHRER/GUIDA AGLI STUDI
Ausbildung zum Diplomsommelier/Corso di qualificazione professionale per Sommelier:
www.sommeliervereinigung.it

IMPRESSUM

DIONYSOS

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

Redaktionelle Leitung: Roman Gasser

Redaktion: Dip WSET Christine Mayr, Dr. phil. Maria Kampp, Angelo Carrillo, Gabriella Demetz, Christoph Patauner, Paolo Tezzele, MMag. Paul Zandanel

Grafik & Layout: ROGAA Design
Titelfoto: Patrick Thaler (thalerpatrick.com)

Druck: Druckerei A. Weger (Brixen)

Fotos (sofern kein Hinweis vorhanden):
Archiv Sommeliervereinigung Südtirol oder 123RF

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

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Foto: © 123RF.com

APPIUS
St Michael-Eppan
Cantina · Kellerei
Das Beste von unseren Trauben, von unseren Rebstöcken
und von unseren Weinbergen: für einen einmaligen Wein.
Appius 2017
Kellerei St. Michael-Eppan Cantina
Höchster Südtiroler Weingenuss | Südtirol | Italien
stmichael.it