DIONYSOS

I.P. – Jahrgang 29 – Nr. 1 – März 2022

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN

Adieu Franz Haas
Der Nachruf

Fassbinderei Mittelberger
Sorgfalt aus Leidenschaft

Einstieg in Marlings Unterwelt
Wein-Erlebniskeller

Verkostung im Weingut **Kornell**

La tenuta **Manincor** nel cuore di Caldaro

Weißes Gold
Terlaner Spargel „Margarete“

Liebes Wetter ...
Bauernregeln im Weinbau

Supplemento n° 2 al periodico "Per l'economia" n° 8, anno 2021, periodicità otto volte l'anno. Poste Italiane Spa – spedizione in A.P. – 70% CNS Bolzano

Foto: ©123RF.com

„Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse.“

Salvador Dalí

SUCCUS.

Der Blauburgunder
von Lafóa.

schreckbichl.it

SCHRECKBICHL
COLTERENZIO

Inhalt >

Nachruf: Adieu Franz 6
Das weiße Gold: Die Terlaner Spargeln „Margarete“ 8
Wetter: Bauernregeln im Weinbau 14
Zu Besuch bei Gerhard Kofler (Kellerei Girlan) 18
Die legendären Blauburgundertage 19
Besuch bei der Fassbinderei Mittelberger 20
Alles über den Kurzfilm „WineTales“ 23
Esperienze con nuovi cloni francesi di Gewürztraminer 24
„Südtirol Wein Agenda 2030“ 27
Zu Besuch im Weingut Kornell bei Siebeneich 28
COS’È SLOW FOOD? 30
Einstieg in Marlings Unterwelt 32
Geballtes Wissen in schönem Ambiente 35
SHERRY Teil 1 37
Der Meraner Weinbautag 40
La tenuta Manincor nel cuore di Caldaro 42
Die besten VdP Weine 44
Apfel & Perlage: Cider aus Südtirol 46
Aostatal: Enge Verbundenheit mit der Region 48
EVENTS: Alle wichtigen Veranstaltungen im Überblick 50
11.04.2022 VINITALY VERONA 51
Kellerei Bozen: Mutig und elegant 52
Mitgliedsbeitrag: „Wir – alle gemeinsam“ 53
St. Magdalener aus der Sicht der Sommelière Sonya Egger 54
Die Weinakademie im Frühjahr 56
Das Rezept: Sektkuchen 58
CMTasting: Besuch in der Kellerei Girlan 58
Weinakademie Österreich: Neues Seminar 59
What’s new? News und Trends aus der Weinwelt 60
Ausbildung zum Diplom-Bierexpert 61
7x, 8x, 10x … geschluckt mit Andreas Kofler 62
KURSE: Alle Kurse der Sommeliervereinigung 63

DIONYSOS

Das **Weinmagazin** der Sommeliervereinigung Südtirol

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Foto: © Anna Cerato

À Votre **Santé**!

Frühlingshafte Gefühle sind noch nicht ganz im Anrollen, dazu ist es am Morgen und am Abend noch zu kühl. Doch die Tage werden länger und damit nimmt die Lust stetig zu sich im Freien aufzuhalten. Nach den auch pandemiebedingten Einschränkungen im Winter können wir uns wohl auf sommerlicher Lockerungen einstellen. Was gibt es dann Schöneres als ein gutes Glas gefüllt mit einem frischen Südtiroler Weißwein, Lagrein Kretzer oder einem fein perlenden Südtiroler Sekt? Und vergesst nicht, euch auf unserer Homepage schlau zu machen über die vielfältigen Aktivitäten des Vereins.
In diesem Sinne, Prosit!
Eure Chris

● Christine Mayr, DipWSET – FRWS
Präsidentin Sommeliervereinigung Südtirol

Foto: © 123rf.com

Foto: ©franz-haas.it

Adieu Franz

Dein schelmisches Lächeln wird ewig in Erinnerung bleiben. Dieses Lächeln, wenn es Dir wieder gelungen war Deine Besucher bei einer Fassprobe etwas aufs Glatteis zu führen. Deine Fassproben waren immer eine Herausforderung, aber auch sehr lustig und ungemein lehrreich. An deinen Zweifeln und Selbstzweifeln ließest Du Deine Umwelt teilhaben. Sie waren die Basis von lebhaften Gesprächen. Mit Deinen Visionen und Deiner Weitsicht wirst Du der Südtiroler Weinwelt stark fehlen!

Seit Mitte der 80er Jahre führte **Franz Haas** das Familienweingut. Naturnaher Anbau, die Suche nach Höhenlagen, die Verwendung des Schraubverschlusses und seine extravaganten Etiketten waren unter anderem Teil seines Lebenswerkes. Seine Liebe galt dem Blauburgunder. Mit viel Akribie widmete er sich dieser Rebsorte. Er experimentierte mit hochgelegenen Weinbergen, welche eine Höhe bis 1150 Meter aufweisen, um für diese delikate Rebsorte den perfekten Lebensraum zu schaffen. Es war immer ein Abenteuer, mit ihm einen Ausflug in seine Weinberge zu unternehmen. Seine zweite Liebe war wohl der „Manna“, diese unvergleichliche Weißweincuvée, welcher er in einer unvergleichlichen Vertikalverkostung in seiner Kellerei einen berührenden Rahmen geschaffen hast. Unser Mitgefühl gilt seiner Familie!

Adieu Franz! Danke, dass Du Deine Umwelt an Deinen Visionen hast teilnehmen lassen!

Die Südtiroler Sommeliers

Das weiße Gold

Die **Terlaner Spargeln „Margarete“** sind die Königinnen unter den Spargeln. DIONYSOS ist dem **Erfolgsgeheimnis** der „Margarete“ mit dem Koordinator des Terlaner Spargel-Projektes, **Manfred Koroschetz**, auf den Grund gegangen – und hat nachgefragt, warum die Bozner Sauce so heißt.

● VON ROMAN GASSER

Die Terlaner Spargeln „Margarete“ sind für jeden Genussmenschen in Südtirol ein Begriff. Sie sind elegant im Aussehen und mild im Geschmack.
Zwölf Spargelbauern bearbeiten eine Anbaufläche von knapp 10 Hektar, stets mit hochwertigen Spargeln bepflanzt. Für seine Echtheit garantieren die Gütesiegel „Margarete“ und „Qualität Südtirol“, die Kellerei Terlan ist der einzige Markeninhaber.
Das Etschtal, die feine Erde mit aufgefülltem Sand, bieten die besten Vorrausetzungen und die idealen Bedingungen für den idealen Spargelanbau und für den hervorragenden Geschmack.
Genau diese Zusammensetzung des Erdreiches mit reichlich organischer Masse und dem PH-Wert im neutralen Bereich liebt die Spargelpflanze.
In der Erntezeit liefert jeder Spargelbauer mehrmals täglich sein gesundes Gemüse in die Kellerei Terlan. Dort angekommen, erhält eine spezielle Kühlkette die Frische des Spargels bis hin zum Kunden. Somit sind der erlesene Geschmack und die Reichhaltigkeit der Inhaltsstoffe gewährleistet.
Zwischen Gantkofel und Tschögglberg, inmitten von Apfelbäumen, gedeiht der „Margarete“-Spargel auf humusreichen Sandböden entlang der Etsch. Das Klima bietet optimale Voraussetzungen für den Anbau des Bleichspargels: 300 Sonnentage mit über 2000 Sonnenstunden und eine geringe durchschnittliche Niederschlagsmenge von 700 mm pro Jahr.
Mit nur zirka 20 Kalorien pro 100 Gramm ist der Spargel kalorienarm, aber reich an zuträglichen Inhaltsstoffen. Im Spargel findet man auch die Vitamine A, B1, B2, B6 und C. Die Mineralstoffe Kalium, Phosphor und Calcium stärken die Nerven und fördern den Knochenaufbau.
Der Spargel passt auch perfekt zum Wein. Harmonisch und stilvoll ergänzt sich beides hervorragend. Die Südtiroler Gastronomie arbeitet mit den Spargelbauern in Terlan gut zusammen, weil sie beide die Passion Spargelgenuss teilen – somit wird auch der lokale Wirtschaftskreislauf gestärkt.
Die Mitglieder bilden sich stetig weiter, und es wird immer ein enger Kontakt mit externen Beratern und Spargelbauern gepflegt.
Hochmoderne Temperatur-Messstationen sorgen dafür, dass die Spargeln im optimalen Temperaturbereich wachsen könne. Dadurch wird das wichtige Qualitätsniveau erreicht, sowie eine ausgeprägte Regionalität garantiert. Sofort nach dem stechen werden die Spargeln vor Sonneneinstrahlung und Hitze durch feuchte Tücher geschützt. In nur zwei Stunden holt das „Margarete“-Team den gestochenen Spargel zur Vorwäsche und Schockkühlung in die Verarbeitungshall in Andrian. Dort werden die Stangen je nach Aussehen, Länge und Durchmesser sortiert, mit Brucheis gekühlt und in das Kühllager gebracht. Was auch interessant ist: Ein digitales Anlieferungssystem wird dem Kunden präsentiert, um die Rückverfolgbarkeit des Spargels zu gewährleisten. Das intelligente System erfasst dabei die Mitgliedsposition, Erntehelfer und Felder bei der Anlieferung des frischen Spargels. Moderner geht nimmer.
Die Südtiroler Spargel-Pioniere in Terlan gehören mittlerweile zum Südtiroler Kulturgut. DIONYSOS hat mit dem Koordinator der Terlaner Spargel „Margarete“ Manfred Koroschetz ein ausführliches und interessantes Gespräch geführt.

DIONYSOS: ***Wie hast du die Liebe zum Spargelanbau entdeckt?***
Manfred Koroschetz: Ich bin kein Spargelbauer, sondern ein Techniker. Ich bin 2015 zum Spargelanbau gekommen, als die „Margarete“ die erste Temperatur-Messstation für die Spargelfelder von Deutschland übernommen hat. Es hat aber nicht gut funktioniert, deshalb bin ich über einen Bekanntenkreis vom damaligen Obmann der Kellerei Terlan Georg Höller dazugestoßen. Ich habe die neue Anlage in Betrieb genommen. Deshalb bin ich zum Spargelanbau gekommen.

Dann bist du sozusagen der Spargelmanager von Terlan?
Ja, das kann man so sagen. 2015 war ich der Techniker und Ingenieur. 2016 habe ich dann ein moderneres System vorgeschlagen, welches wir erfolgreich implementiert und jedes Jahr verbessern

Ein moderneres System?
Das System aus Deutschland war kompliziert im Spargelfeld zu integrieren, viele Kabel haben verlegt werden müssen. Und die Datenerfassung aus älterer Generation und hat nur mit einem klassischen Stromanschluss funktioniert. Außerdem war das System nicht mit dem Netz verbunden, deshalb hat man physisch hingehen müssen und >

„Ich habe einen Spargel von der Po-Ebene und einen ‚Margarete‘-Spargel blind verkostet, und man hat den Unterschied sofort herausgeschmeckt.“

Manfred Koroschetz

„Die Spargeln sehen nie die Sonne, weil sie gestochen werden, bevor sie rauskommen. Und das ist aufwändig, generell ist die Erntearbeit sehr mühsam.“

Manfred Koroschetz

SPARGEL MIT BOZNER SAUCE

Zutaten: 2 Eier, 1 Esslöffel, Schnittlauch, Apfelessig, Öl, Pfeffer und Salz
Zubereitung: Die hart gekochten Eier werden klein gehakt oder zerdrückt und mit Essig, Öl und etwas Salz gewürzt. Feingeschnittener Schnittlauch wird daruntergemischt. Für die original Bozner Sauce wird keine Mayonnaise verwendet.

> die Daten mit dem Computer auslesen. Das war für 2015 sehr veraltet und heutzutage gar undenkbar. In der Folge haben wir ein neues System entwickelt, welches wir Jahr für Jahr optimiert haben. In den Covid-Anfangszeiten 2020 hat man mich gefragt, ob ich das Produktionssystem erneuern könnte. Es gab Probleme mit der Integration der Waage und der Sortiermaschine. Ich habe mir das angeschaut und wir haben ein neues Bearbeitungssystem für den Spargelempfang und für die Sortiermaschine entwickelt und in Betrieb genommen.

Sind diese neuen Systeme zeitsparend?
Ja, es hat vorher Verzögerungen gegeben, Zuverlässigkeitsprobleme und viele weitere Wehwehchen. Wir haben das neue System in sehr kurzer Zeit ins Laufen gebracht. Seit 2020 war ich bei der Produktion dabei und habe alles genau beobachtet und koordiniert. Ende 2020 für die Saison 2021 – nachdem Alexander Höller zurückgetreten ist – wurde ein Ersatz gesucht. Schlussendlich haben die Mitglieder in ihren eigenen Reihen niemanden gefunden, und deshalb wurde ich gefragt.

Weil du von der technischen Seite kommst?
Nicht nur. Auch für die Verwaltung und Organisation bin ich verantwortlich. Ich habe mir alles gründlich überlegt. Wir haben 2021 vorgehabt das System zu erweitern und uns auf Lagerhaltung und Verkauf zu konzentrieren. Deshalb bin ich jetzt seit 2021 der Produktionsleiter. Offiziell der Koordinator. Im Prinzip bin ich aber der Manager – weil alles, was nach der Ernte mit dem Spargel passiert, in meiner Verantwortung liegt.

Also alles mit sehr viel Verantwortung verbunden?
Ja, die Kellerei hat ja die Aufsicht über die Spargelproduktion, der Obmann der Kellerei ist auch verantwortlich für die „Margarete“, und deshalb arbeite ich sehr eng und erfolgreich mit der Kellerei zusammen.

Was macht den Terlaner Spargel so besonders im Vergleich zu anderen Spargelproduktionen?
Spargelproduktionen gibt es viele, aber in Südtirol ist der Spargel ein eigenes Phänomen. Was die „Margarete“-Spargel besonders gut macht, ist mit Sicherheit der Boden, denn der trägt einiges zum Geschmack bei, dann kommt die Sortenwahl, die wir anpflanzen, den die Spargelbauern über die Jahre getestet haben.

Also perfektioniert haben?
Perfektioniert kann man nicht sagen, der Spargel ist ja eine gezüchtete Pflanze, die weiterentwickelt wird, über Kreuzungen usw. – das alles über mehrjährige Versuche, schlussendlich kommt eine neue Sorte heraus.

Wenn du sagst, dass der Boden so speziell und einzigartig für die „Margarete“-Produktion ist, dann könnest du theoretisch bei einer Spargel-Blindverkostung den Terlaner Spargel herausschmecken? Anhand von was? Von der Knackigkeit, Eigengeschmack ..
Ja, ich kann unseren Spargel mit Sicherheit herausschmecken. Und der eigene Geschmack kommt ganz klar zur Geltung. Natürlich hat der Spargel einen sanften und nicht markanten Geschmack. Ich bin mit Sicherheit kein Feinschmecker, aber ich habe einen Spargel von der Po-Ebene und einen Margarete-Spargel blind verkostet, und man hat den Unterschied sofort herausgeschmeckt.

Und was war der Unterschied? Wenn man den Geschmack beschreiben muss ...
Mein Eindruck war, dass beim Spargel von der Po-Ebene ein unnatürlicher Geschmack präsent war, nicht definierbar, aber unnatürlich, beim „Margarete“-Spargel hingegen ist eindeutig ein guter und natürlicher Geschmack da gewesen. Das muss jetzt nicht heißen, dass der Po-Ebene-Spargel unnatürlich ist, der große Unterschied, den wir bei der Verarbeitung haben – neben dem außergewöhnlichen Boden –, ist die Schockkühlung die Geschmack und Nährstoffe schützen.

Was genau ist eine Schockkühlung beim Spargel?

Wenn der Spargel geerntet wird, muss er innerhalb von zwei Stunden in die Kühlkette integriert werden. Die Kühlkette fängt bei uns nach dem Waschen – wo der Spargel von der Erde befreit wird – an, er kommt dann in den Schock-Kühlschrank, welcher auf 1,2 Grad gekühlt ist, und wird mit Eiswasser beregnet. Er steht nicht im Wasser, er wird nur beregnet und das kühlt in hinunter, somit bleibt sehr viel Frische erhalten.

Und das wiederrum widerspiegelt sich sofort im Geschmack?
Ja, das alternative Verfahren zur Schockkühlung ist, dass man den Spargel tauchkühlt. Da werden die Kisten in einem eiskalten Becken versenkt, leider verschwinden dadurch teilweise die Geschmackstoffe. Also nicht gerade förderlich für den Qualitätserhalt.

DIE TERLANER WEINSUPPE

Foto: © Tourismusverein Terlan

Die Terlaner Weinsuppe wurde laut Franz Tauber 1965 anlässlich der gastronomischen Präsentation der Südtiroler Spezialitäten in Berlin zum ersten Mal aufgetischt. Die Gastronomen Andreas Hellrigl, Josef Theiner und Franz Tauber haben alte Rezepte verfeinert und die Terlaner Weinsuppe kreiert. Diese wird heute in vielen Südtiroler und einigen Terlaner Restaurants gerne angeboten.

Zutaten *(für 4 Personen)*: 1/2 Liter Fleischsuppe, 4 Eigelb, 50 ml Sahne, 1/4 Liter Terlaner klassisch, Brotwürfel von einer altbackenen Semmel, 1 Esslöffel Butter, Zimt, Muskatnuss, Salz

Zubereitung: Die Brotwürfel in Butter abrösten und mit Zimt bestreuen. Die Fleischsuppe und den Wein in einen Topf geben. Die Sahne mit den Dottern verrühren und zur Suppe geben. Die Masse in einem Topf auf kleinem Feuer so lange schlagen, bis sie cremig ist. Die Suppe salzen und etwas Muskatnuss und Zimt hinzufügen. Die Suppe in Suppentassen füllen. Mit einigen Brotwürfeln und einer Prise Zimt und Muskatnuss bestreuen.

Bei einem billigeren Spargel schmeckt man diesen wässrigen und unnatürlichen Geschmack heraus – stimmt das?
Der Spargel ist sehr wasseraufnahmefähig, im Wasserbecken nimmt er Wasser auf, wird aber gleichzeitig ausgelaugt. Auch das Gewicht ist höher. Wird der Spargel hingegen – wie bei uns – sanft beregnet, dann ist das anders. Der Regen geht nämlich auf die Schale und nicht so sehr auf den Abschnitt. Natürlich nimmt er dort auch ein weing Wasser auf, aber er wird nicht ausgelaugt, denn das wirkt sich negativ auf den Geschmack aus.

Kann man somit auch den preislichen Unterschied erklären? Mit eurer Beregnungstechnik hat man vermutlich viel mehr Produktionskosten?
Ja, dieses Beregnungssystem ist nicht so einfach, wie sich das so mancher vorstellt. Wir haben eigene spezialisierte Kühlsysteme, die Maschinen wurden in Deutschland gebaut, bei uns in Südtirol ist das nicht so gängig.

Anhand dieser Technologien sieht man, wie komplex die ganze Spargel-Situation wird ...
Ja, der komplette Ablauf – 2021 zum Beispiel haben wir am Ostersamstag ab 7 Uhr in der Früh gestochen und verarbeitet. Bis 18 Uhr hat jeder bei uns direkt im Geschäft frische Spargel bekommen. Frischer geht nicht mehr.

Dann komme ich heuer am Ostersamstag zu euch ...
Den Zeitpunkt der Ernte kann man leider nicht genau festlegen. Die Spargeln sind sehr wählerisch, sie haben ihren eigenen Kopf, sie reagieren empfindlich auf Temperaturunterschiede. Kälte mögen sie nicht, aber auch wenn es zu schnell warm wird, ist das nicht gut für die Qualität.

Wie ist man auf den Namen „Margarete“ gekommen?
Margarete Maultasch hatte eine Vorliebe für den Spargel gehabt und man kann belegen, dass sie zur damaligen Zeit sehr gerne und viel Spargeln gegessen hat. Margarete hat im Schloss Neuheim in Terlan gewohnt – das hat dazu geführt, dass man ihren Namen für die Spargel verwendet hat.

Also ein toller Marketing-Gag zur damaligen Zeit?
Zur damaligen Zeit haben sie das nicht industriell betrieben. Der Anbau von Spargel und die Ernte wurden mit Hand betrieben.

Wie wurde damals der Spargel gekühlt?
Damals gab es kaum Mengen, sie haben die Spargel gestochen und gegessen. Der Spargel ist das erste Frühlingsgemüse und die Temperaturen haben dafür gesorgt, dass der Spargel länger gelagert werden konnte. Auch in den Schlössern gab es kühle Orte, wo man den Spargel ein paar Tage lang lagern konnte. Ich glaube nicht, dass sie damals viel gelagert haben. Die Spargel sind aufwändig zu ernten, daher haben das früher nur Fürsten tun können. Der Normalbürger hat das zur damaligen Zeit nicht machen können.

Es war eine Delikatesse ...
Ja, sicher. Man redet ja auch vom weißen Gold. Weil es ein sehr aufwändiges Gemüse war. Dem Adel vorbehalten ...

Wie hat sich die Anbaufläche in Terlan im Laufe der letzten Jahre entwickelt?
Das es in Terlan Spargel gibt, war schon in meiner Kindheit ein Thema. In der jetzigen Form gibt es die „Margarete“ seit Anfang der 2000er Jahre.

Mit wie viel Fläche hat man damals begonnen?
Das Ziel war immer auf 10 Hektar zu kommen. Die Anlage,die wir jetzt haben, ist auf 10 Hektar ausgerichtet und konzipiert worden.

Wird aktuell die gesamte Fläche von 10 Hektar angesetzt?
2022 haben wir 9,4 Hektar in Produktion. Die Felder werden auf eine Lebensdauer von 10 Jahren angelegt. Die jahrelange Erfahrung im Anbau hat sich in der Pflanzenwahl und in der Bearbeitungsphase – mit oder ohne Folien – weiterentwickelt.

Kommen wir zur Pflanzenwahl ...
Ganz wichtig bei der Pflanzenwahl ist, dass wir mit der Ernte früher beginnen, als in Deutschland, aber später als in der Po-Ebene. Deshalb sind wir eng mit Deutschland verbunden – wir pflegen einen engen regen Austausch, vor allem mit Schrobenhausen. Wir sind dadurch näher an die nördliche Pflanzenkultur angebunden. Wir suchen immer jene Sorten aus, die am frühesten wachsen. Wir kaufen die Pflanzen normalerweise in Deutschland oder Holland ein – wir haben mit beiden Ländern sehr gute Erfahrungen gemacht, jeder Züchter will das bessere Produkt haben, als der andere – und wir profitieren davon. Im Endeffekt geht es nur ums Testen – welche Pflanze am besten in unser Gebiet passt. Wenn neue Sorten auf dem Markt kommen und alte Sorten weiterentwickelt werden, dann muss man das Risiko eingehen. Und natürlich hofft man auf ein gutes Ergebnis.

>

>

So wie bei der Weinproduktion ...
Genau. Wir haben pflanzen heuer ein neues Feld, wo eine neue Sorte reinkommt. Das ist die neueste Weiterentwicklung jener Pflanzenrichtung, mit der wir in den letzten Jahren bereits gute Ergebnisse erzielt haben.

Also kann man gespannt sein ...
Es ist eine Weiterentwicklung, sie soll krankheitsresistenter sein, im Gewächs stabil und schöne geschlossenen Köpfe haben. Es gibt Sorten, wo die Köpfe der Spargeln schon unter der Erde aufgehen, und das bringt eine Qualitätseinbuße mit sich.

Wie sieht es biodynamisch aus? Wird am Spargelfeld eigentlich viel gespritzt?
Der Spargel hat relativ wenig Fehlentwicklung. Es gibt wenige Krankheit, die einfach zu bekämpfen ist. Vor allem im ersten und zweiten Jahr ist es besonders wichtig, das Unkraut im Zaun zu halten, damit sich die Pflanze im ersten Jahr optimal einleben und anpassen kann. Das erste Jahr ist das wichtigste und sensibelste.

Wie viele Spargelbauern gibt es aktuell bei euch?
Dieses Jahr haben wir zwölf aktive Bauern.

Wie kann man sich das vorstellen? Hat jeder seine eigene Fläche?
Jeder hat seine eigene Fläche, es gibt auch Bauern, die mehrere Flächen bearbeiten. Die Felder sind durch die Katasteraufteilung relativ klein.

Ist man mit 10 Hektar am Ende der Fahnenstange angekommen? Oder gibt es in den nächsten Jahren noch Potential einer Erweiterung?
Unsere aktuelle Produktion samt Maschinen wurde genau auf die 10 Hektar ausgerichtet. Neue Felder zu finden wird immer schwieriger, weil wir die Apfel Anlage mit Hagelnetzen ausstatten werden. Die meisten Spargelbauer sind zugleich auch Apfelbauern. Die Investition in eine Hagelnetzanlage ist relativ hoch, und wenn man nach 10 Jahren die Hegelnetzanlage wieder abbauen muss, ist das nicht förderlich. Das Hagelnetz ist nicht besonders freundlich für Wechselkulturen. Das kann sich aber möglicherweise auch ändern. Zwei Spargelanbauer, welche wir heuer dazugewonnen haben, haben die Hagelnetze erstmalig abbauen müssen, die Betonsäulen verliert man dadurch nicht, es ist aufwändig aber machbar. Der Wechsel von Spargel auf Äpfel und umgekehrt funktioniert ausgezeichnet und hat sich bewährt.

„Den Zeitpunkt der Ernte kann man leider nicht genau festlegen. Die Spargeln sind sehr wählerisch, sie haben ihren eigenen Kopf.“

Manfred Koroschetz

Welche Faktoren sind ausschlaggebend, um das Saisonziel zu erreichen?
Vom Kostenpunkt her ist das Stechen eine sehr aufwendige Periode. Das Stechen läuft 60 Tage lang, und es wird jeden Tag gestochen. Ob es regnet oder nicht regnet, spielt dabei keine Rolle. Die Spargeln sehen nie die Sonne, weil sie gestochen werden, bevor sie aus der Erde schauen. Und das ist aufwändig, generell ist die Erntearbeit sehr mühsam.

Ist man auf Erntehelfer angewiesen, oder machen das die Bauern mit ihren Familien?
Es geht vieles mit dem Familienbetrieb. Manche haben auch langjährige Saisonarbeiter, die immer wieder kommen. Sie werden nicht nur für die Spargelsaison eingesetzt, sondern auch für den Apfelanbau. Um das Jahr 2000 herum ist der Apfelpreis kurzzeitig in den Keller gerauscht, und da war der Spargel bei uns eine gute Alternative, weil er eben ein Nischenprodukt ist und es auch finanziell für die Bauern interessant war und immer noch ist.

Jeder Südtiroler*in kennt mittlerweile die „Margarete“-Spargeln. Somit wird man nicht viel exportieren müssen?
Wir haben viel zu wenig Spargeln, um einen exportieren zu können (lacht).

Also benötigt ihr auch keine komplizierte Marketingmaschinerie? Weil euer Spargel ein Selbstläufer ist?

Georg Höller uns sein Team haben damals sehr gute Arbeit geleistet und die Marke aufgebaut. Das alles hat dazu beigetragen, dass die „Margarete“ landesweit bekannt ist und durch eine europäische geschützte Marke wurde.

Also ist „Margarete“ in Südtirol ein Kulturgut?
Ja, genau.

Jeder schätzt die Qualität. Kommen wir zur preislichen Situation. Wie läuft die Preisentwicklung?
Die Preisentwicklung ist ziemlich interessant. Wir haben relativ stabile und gute Preise vor Covid gehabt. Covid war eine große Unbekannte, und man hat nicht gewusst, wie es weiter geht. Zum Glück haben wir unsere Spargeln auch ohne die Gastronomie verkaufen können. Natürlich sind durch die Ungewissheit die Preise ein wenig gestiegen. Die Covid-Auswirkungen haben uns auch getroffen, vor allem bei der Bearbeitung der Felder und durch Spritzmittel-Lieferverzögerungen. Die Lieferverzögerungen waren wirklich extrem.

Die Spargelsaison ist eröffnet. Man sticht die ersten Spargeln, man wäscht sie und verzehrt einige ... wie isst du den Spargel am liebsten?
Covid-bedingt habe ich ein Spargelbuch von Südtiroler Spitzenköchen wortwörtlich durchgekocht. Ich habe viele einzelne Rezept probiert. Der Spargel ist vielfältiger als ich mir dachte. Als Kind habe ich den Spargel nicht gemocht, für Kinder ist es nicht ein einfaches Gemüse ...

DER RICHTIGE WEIN ZUM SPARGELGENUSS

Winkl

„Der Winkl ist ein saftiger, zart fruchtiger, mineralischer Sauvignon Blanc, der bereits seit 1956 sortenrein vinifiziert wird. Diese Rebsorte wird im Terlaner DOC-Gebiet vor allem rund um die ältesten Gutshöfe schon sehr lange erfolgreich angebaut.“
Rudi Kofler

Speisenempfehlung:
In den Frühjahrsmonaten sehr interessant in Kombination mit gekochten weißen Spargeln und Bozner Sauce, aber auch zu gedämpften grünen Spargeln.

Giancarlo Perbellini *(Ristorante Perbellini):*
Schaum vom weißen Terlaner Spargel mit Wachteleiern und Bittermandeln

Norbert Niederkofler *(Restaurant St. Hubertus):*
Saibling auf weißem Spargel, Erbsenfond, Minze und Saiblingskaviar

Terlaner Cuvée

„Unsere historische Cuvée, die bereits seit der Gründung der Kellerei produziert wird, präsentiert sich durch die Komposition aus den drei traditionellsten Terlaner Weißweinsorten Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc, als sehr vielschichtiger Wein. Weißburgunder, welcher den Hauptanteil bildelt, sorgt für Frische und ein gutes Säuregerüst, Chardonnay schmeichelt mit Weichheit und Wärme, während Sauvignon die Cuvée durch seine feine Aromatik ergänzt.“
Rudi Kofler

Speisenempfehlung:
In Terlan traditionell zur Terlaner Weinsuppe aber auch zum Salat vom rohen weißen Spargel.

Vielleicht auch wegen der Bitterstoffe, welche die Kinder nicht so gut finden ...
Ja, das kann sein. Ich esse den Spargel sehr gerne klassisch, also Spargel mit Schinken und Bozner Sauce, ein Super-Gericht, mit holländischer Sauce schmeckt er auch gut. Auch mit Bandnudeln und Haselnüssen schmeckt er sehr gut. Für mich war ein interessanter und gewagter Schritt, den Spargel auf die Pizza zu tun. Ich war aber positiv überrascht.

Gibt es auch Neuigkeiten bei den Rezepten?
Heuer haben wir ein neues Experiment am Start: Spargel mit Burrata. Das klingt sehr interessant, und wir werden das umsetzen. Es gibt einen neuen Käsehersteller in Karneid. Ein Wiederverkäufer von uns hat entschieden, sich in die Käseproduktion einzuarbeiten, und die machen jetzt eine sehr hochwertige Burrata und Stracciatella.

Also ein großer Trend mit der Burrata?
Ja, es ist ein Südtiroler Produkt, wie unsere Spargel auch, mit regionaler Milch. Alles ganz natürlich verarbeitet. Jetzt müssen wir schauen, wie die Burrata mit unserem Spargel harmonisch zubereitet werden kann. Und dann schauen wir, wie es läuft. Letztes Jahr haben wir mit dem Eggerhof zusammengearbeitet und Spargelbandnudeln produziert. Für die „Margarete“ war es eine tolle Möglichkeit neue Nischen zu finden und das hochwertige Rohmaterial noch besser zu verwerten, denn der Spargel wird in einer qualitativ hochwertigen Form weiterverarbeitet ...

Interessant ... wie wirkt das Produkt?
Es ist ein Bandnudel-Produkt mit 30 Prozent Spargelmasse-Anteil. Das ist sehr viel. Ein hoher Eiweißgehalt und somit für Vegetarier sehr interessant.

Dein Lieblingsspargelrezept, den Klassiker mit Schinken und Bozner Sauce kennen wir jetzt. Jetzt stellt sich aber die Frage, mit welchem Wein du deinen Spargel-Klassiker am liebsten kombinierst ...
Ich bleibe da auch klassisch, wir haben von der Kellerei Terlan den spezifischen Spargelwein. Ein Sauvignon, welcher exklusiv für die Spargelwirte produziert wird. Es ist ein limitierter Wein.

Also für dich immer noch die beste Kombination?
Ja, ich glaube schon, generell passt zu diesem Gericht ein Weißwein, es gibt neben dem Sauvignon auch andere Weißweine, die sich gut integrieren lassen. Mir schmecken spezielle weiße Cuvees zum Spargel. Hier gibt es viel zu entdecken. Mir persönlich schmecken die fruchtigeren Weine besser, aber es ist immer eine persönliche Geschmackssache. Im Prinzip passt jeder gute Weißwein – eher auf der trockenen Seite – zu den vielen Spargelgerichten.

Und welcher Wein passt zum neuen Gericht Burrata mit Spargel?
Da ist die Kellerei Terlan gerade aktiv dabei, das herauszufinden. Es wird spannend sein.

Gibt es eine Tradition zum Startschuss der Spargelernte? Einen Schlachtruf?
Es gibt bei uns ein Eröffnungsfest auf dem Terlaner Dorfplatz. Auch die Bozner Sauce spielt eine geschichtliche Rolle. Meines Wissens hat das Gasthaus Weinberg in Terlan hat das Rezept ins Leben gerufen. Viele Bozner Bürger sind früher nach Terlan gekommen und haben Spargel bestellt – mit gekochte, Eier, Öl und Schnittlauch. Es wurde auf dem Tisch alles zusammen verarbeitet. Die Eier zerdrückt und alles zusammengemischt. Es war ein ziemlicher Saustall auf dem Tisch. Die Großmutter vom Besitzer des Gasthauses hat dann gesagt, wenn die Bozner Bürger kommen, dann mischen wir diese Sauce einfach zusammen – deshalb heißt sie Bozner Sauce. Beim Eröffnungsfest wird auch eine Spargelkönigin gekürt. Sie repräsentiert unser tolles Produkt und fungiert als Schirmherrin und Botschafterin. Darauf sind wir sehr stolz.

Liebes **Wetter**, wir müssen reden!

Teil 1: **Bauernregeln** im Weinbau

Foto: © 123RF.com

Bauern- und Wetterregeln haben eine lange Tradition, im Weinbau wie in der übrigen Landwirtschaft. Bereits im Altertum waren sie bekannt. Aristoteles unternahm in seiner Meteorologica einen ersten wissenschaftlichen Versuch, Wetterregeln zu ergründen.

● VON MARIA KAMPP

Alle reden vom Wetter, aber keiner unternimmt was dagegen. Früher war es schwer ohne Wetter-Apps. Wer heute auf den Berg gehen will oder zum Grillabend eingeladen hat, wirft einen kurzen Blick aufs Smartphone und weiß Bescheid. Zutreffende Wettervoraussagen erleichtern die Freizeitplanung, in Landwirtschaft und Weinbau dagegen sind sie unverzichtbar. Das Ausbringen von Schutz gegen Pflanzenkrankheiten, Bewässerung, der Zeitpunkt von Ernte und Lese – sie alle und noch viel mehr richten sich nach dem Wetter.

Wetterdienste können schon rund sieben Tage im Voraus sagen, wie das Wetter wird, zumindest wenn es um sogenannte Großwetterlagen geht. Das funktioniert mithilfe von Messgeräten und Satellitenaufnahmen. Als es diese Geräte noch nicht gab, mussten unsere Vorfahren auf Weisheiten und Erfahrungen ihrer eigenen Vorfahren zurückgreifen. Häufig ging es dabei um Voraussagen für die kommenden Monate und Jahreszeiten. Wird der Winter kalt und der Sommer warm? Oder ist es genau andersrum? Wird es Schnee geben, Regen, Sonnenschein? Diese Fragen haben so manchem Bauern schlaflose Nächte bereitet. Kein Wunder, dass seit Menschengedenken sogenannte Bauernregeln existieren. Sie basieren auf genauer Beobachtung und jahrelangen Erfahrungswerten. Des Bauers prüfender Blick gen Himmel war unabdingbar für die Arbeit auf dem Feld, im Obstgarten und im Weinberg, oftmals sogar überlebenswichtig.

„Der Mensch besaß schon immer ein lebhaftes Interesse am Wetter und dessen Entwicklung“, so Dieter Peterlin vom Landeswetterdienst in seiner Publikation „Von den Bauernregeln zur modernen Wettervorhersage“. „Dies gilt insbesondere für die Landwirtschaft, deren Ernteerträge maßgeblich vom Wohlwollen des Wetters abhängen. Für Obst- und Weinbauern ist vor allem die Niederschlagsvoraussage von unschätzbarem Wert, da basierend darauf u.a. die Abwehr von Apfelschorf und Rebenperonospora ausgerichtet wird. Aber auch für Bergbauern, welche die Wiesen bestellen, ist eine gute und vertrauenswürdige Wetterprognose Gold wert. Um auf die vielseitigen Wetterbedingungen vorbereitet zu sein, entstand schon früh der Wunsch, die zukünftige Entwicklung des Wetters vorherzusagen. Zeugen davon sind die unzähligen Wetter- und Bauernregeln, welche in fast jeder Ortschaft bekannt sind.“

Bauernregeln sind alte Volkssprüche. Sie sind über Jahrhunderte durch genaue Beobachtung der Naturereignisse entstanden und wurden von Generation zu Generation weitergegeben. Damit sich die Regeln besser einprägen konnten, wurden sie hauptsächlich in Reimform verfasst. Auch heute hört man sie allerorten, jeder kennt sie. Jedoch fragt man sich, ob in Zeiten von Wetter-Apps, Niederschlagsradar und Wetterballonen die alten Reime noch eine Rolle spielen. Wie zuverlässig sind die volkstümlichen Vorhersagen wirklich? Haben sich die weisen Sprüche bewährt? Sind sie angesichts des Klimawandels und großer regionaler Unterschiede überhaupt noch relevant?

Bauern- und Wetterregeln haben eine lange Tradition, im Weinbau wie in der übrigen Landwirtschaft. Bereits im Altertum waren sie bekannt. Aristoteles unternahm in seiner Meteorologica einen ersten wissenschaftlichen Versuch, Wetterregeln zu ergründen. Erst in der Zeit der Renaissance entwickelte sich die Meteorologie dann weiter, unterstützt von der Existenz neuer Handelsrouten, die dem Menschen ein besseres Verständnis von Erde und Wetter vermittelten. Galileo Galilei vertrat die Überzeugung, dass sich viele Wetterphänomene wissenschaftlich erklären lassen.

Die Bauernregeln decken ein breites Spektrum ab. Bestimmte (Groß-)Wetterlagen in bestimmten Wochen und Monaten galten bereits in der Antike als richtungsweisend für zukünftige meteorologische Ereignisse. So heißt es beispielsweise, „Ist der Januar hell und weiß, wird der Sommer sicher heiß.“ Und umgekehrt, „Ist der August am Anfang heiß, wird der Winter streng und weiß.“ Während derartige Vorhersagen recht allgemein gehalten sind und der Interpretation einigen Ermessensspielraum überlassen, beziehen sich eine Vielzahl von Bauernregeln auf die sogenannten Lostage. Lostage (auch Lurtage) sind feststehende Tage im Kalender, die nach altem Volksglauben Vorhersagen über die Wetterverhältnisse der folgenden Wochen, Monate und seltener auch des kommenden Jahres ermöglichen. So geht es zum Beispiel darum, den günstigsten Zeitpunkt verschiedener landwirtschaftlicher Tätigkeiten (etwa Aussaat oder Ernte) zu bestimmen und Prognosen über die zu erwartende Ernte abzugeben.

Insgesamt gibt es 84 Lostage. Die bekanntesten sind Lichtmess (2. Februar), die Eisheiligen im Mai, der Siebenschläfertag am 27. Juni, St. Martin sowie die zwölf Tage zwischen Weihnachten und Dreikönig. Die meisten dieser Tage orientieren sich am Heiligenkalender des Kirchenjahrs. Daher sind sie mehrheitlich nach Heiligen benannt. Der Ausdruck „Lostag“ leitet sich von „Los“, einem alten Wort für „Schicksal“ ab. Ein Beispiel für den Weinbau ist St. Gallus (16. Oktober), an dem in alten Zeiten die Weinlese beendet sein sollte. Dieser Tag war früher auch das Ende der befristeten Tätigkeit für die Weingartenhüter. „Scheint die Sonne hell am Urbanitag, wächst guter Wein nach alter Sag“. St. Urban ist Schutzpatron der Weinberge, des Weines, der Winzer und der Küfer, der Urbanstag fällt auf den 25. Mai.

Wie wörtlich derartige Regeln zu nehmen sind, daran scheiden sich die Geister. „Einige Bauernregeln liefern uns wertvolle Anhaltspunkte,“ so Hannes Munter, Kellermeister der Kellerei Eisacktal. „Sie beziehen sich aber weniger auf einen bestimmten Tag als auf einen Zeitraum von meist mehreren Tagen, an denen eine bestimmte Wetterlage eine Rolle spielt.“ Manche Regeln sind selbsterklärend, so zum Beispiel diese: „Kalter Juniregen bringt Wein und Honig keinen Segen.“ „Klar“, so Munter. „Die Schafskälte, die nicht in jedem Jahr auftritt, sorgt für eine verminderte Blüte.“ Banal sind die Regeln trotzdem nicht, es gilt immer, sich ins >

> Gedächtnis zu rufen, dass sie einst eine große Rolle spielten, auch wenn das zugegebenermaßen lange her ist.

Ab dem Zeitalter der Aufklärung setzte sich in der Wissenschaft die Lehrmeinung durch, dass Bauernregeln nur selten richtig liegen. Im 17. und 18. Jahrhundert verbesserten viele Naturforscher, z. B. Isaac Newton, Blaise Pascal, Anders Celcius und Daniel Gabriel Fahrenheit, das wissenschaftliche Verständnis von Wettererscheinungen. Die Bauernregeln kamen dabei selten gut weg, galten sie doch als unwissenschaftlicher Schabernack. Als man Ende des 20. Jahrhunderts begann, die Bauernregeln statistisch zu überprüfen und dabei auf das Entstehungsgebiet der jeweiligen Regel achtete, stellte man aber fest, dass Bauernregeln als Erfahrungswerte relativ häufig zutreffen.

Wenn man darüber hinaus die durch Einführung des Gregorianischen Kalenders sich ergebende Datumsverschiebung um zehn Tage berücksichtigt, steigt angeblich sogar noch der Zuverlässigkeitsgrad. 1582 revidierte Papst Gregor der XIII. den bestehenden julianischen Kalender. Der neue Kalender wurde um zehn Tage verkürzt und brachte damit viele bestehenden Bauernregeln aus dem Lot. Eine der bekanntesten Bauernregeln ist der Siebenschläftertag, der Auskunft über den Witterungsverlauf der nächsten sieben Wochen gibt. Datiert auf den 27.6. fällt er seit der Kalenderreform auf den 7. Juli!

Die wissenschaftliche Erklärung für die vergleichsweise hohe Treffsicherheit der Lostage liefern die Großwetterlagen, die sich bereits früh abzeichnen oder mit hoher Wahrscheinlichkeit jährlich wiederkehren. Die berühmt-berüchtigten Eisheiligen Pankraz, Servaz und Bonifaz, zu denen sich die Sophie gesellt, dürften allen ein Begriff sein, die in Garten, Weinberg oder auf dem Feld aktiv sind. Die nach den Heiligen benannten Lostage zeigen dagegen lediglich statistische Zusammenhänge auf. Das Wetter orientiert sich nicht an ihnen, es besteht also kein kausaler Zusammenhang. Die Wahrscheinlichkeit liegt bei einzelnen Lostagen zwischen 60 und 90 Prozent, was Anhänger der Bauernregeln gerne als Beweis sehen. Sie verweisen gerne darauf, dass moderne Wettervoraussagen über die nächste Woche im Durchschnitt nur zu 50 Prozent zuträfen. Die Gründe für die unterschiedliche „Trefferquote“ liegen jedoch auf der Hand. Lostage liefern oft nur recht allgemeine 50:50-Aussagen (es

Im Weinbau existieren zahlreiche Bauernregeln bzw. Lostage. Diese müssen nicht unbedingt konform gehen mit den Regeln für die allgemeine Landwirtschaft. So ist Regen zur Zeit der Weinlese unerwünscht, kann für einen Bauern, der andere Feldfrüchte anbaut, aber durchs von Vorteil sein.

regnet oder es regnet nicht). Wissenschaftliche Wettervoraussagen dagegen machen weitaus komplexere Vorhersagen, die in der Genauigkeit dann eben auch mal daneben liegen.

„Wettervorhersagen werden niemals hundertprozentig zutreffend sein“, so Dieter Peterlin, „weil schon kleinste Schwankungen in der Atmosphäre das Wetter stark beeinflussen können. In den vergangenen Jahrzehnten hat sich die Wettervorhersage dennoch enorm verbessert. Immer leistungsfähigere Computer, neue Satelliten und bessere Rechenmodelle versuchen das Chaos in der Atmosphäre zu entschlüsseln. Dennoch stößt man immer wieder an die Grenzen. Wie zuverlässig eine Prognose ist, hängt unter anderem von der aktuellen Wettersituation ab. Die Zugrichtung von großräumigen Hoch- und Tiefdrucksystemen kann von den Modellen bereits über mehrere Tage im Voraus gut berechnet werden. Kleinräumige Phänomene, wie Gewitter in den Bergen, hat man hingegen noch nicht gut im Griff. Im Sommer lässt sich meist nur eine Wahrscheinlichkeit von Wärmegewittern angeben, aber nicht der exakte Ort oder die Zeit, auch nicht, wo und wann sich die Gewitterzellen bilden. Im Wesentlichen gilt: fünf bis sieben

Fotos: ©Provinz Südtirol

Wetterstationen in Südtirol

Tage sind die Vorhersagen im alpinen Raum noch recht zuverlässig, darüber hinaus überwiegt der Zufallsfaktor.“
Zu beachten ist auch, dass die allermeisten Regeln regionale Erfahrungen wiedergeben: Ohne das Wissen, aus welcher Gegend eine Regel kommt, ist die Bauernregel meist wertlos. Darüber hinaus gibt es zu manchem Lostag sich widersprechende Regeln, die eine mag von der Ostseeküste, die andere aus dem Alpenraum stammen. Regeln, die für das gesamte Mitteleuropa verbreitet waren, gibt es sehr wenige. Eine Bauernregel pauschal auf jeden beliebigen Ort anzuwenden funktioniert also nicht! In Südtirol umfasst das Messnetz des Landeswetterdienstes derzeit 84 Wetterstationen, davon befinden sich 48 in den Tälern und 36 am Berg. Die Daten werden alle 10 Minuten automatisch an die Zentrale nach Bozen gesendet, dort verarbeitet, gespeichert und veröffentlicht.

Die Südtiroler Wetter-App

Im Weinbau existieren zahlreiche Bauernregeln bzw. Lostage. Diese müssen nicht unbedingt konform gehen mit den Regeln für die allgemeine Landwirtschaft. So ist Regen

„Wettervorhersagen werden niemals hundertprozentig zutreffend sein, weil schon kleinste Schwankungen in der Atmosphäre das Wetter stark beeinflussen können.“

Dieter Peterlin

zur Zeit der Weinlese unerwünscht, kann für einen Bauern, der andere Feldfrüchte anbaut, aber durchs von Vorteil sein. Ein Beispiel ist der Spruch: „Septemberregen, dem Bauern Segen, dem Winzer Gift, wenn er ihn trifft.“

Einen Faktor sollten wir nicht vergessen. Die Bauernregeln stammen aus einer Zeit, in der klimatisch andere Verhältnisse herrschten als heute. „Die Lese fand damals im Oktober statt, heute zum Teil schon im August,“ so Hannes Munter. „Dementsprechend verzerrt beziehungsweise verschiebt sich die Bedeutung der Wetterregeln.“ Der Klimawandel gibt uns nach wie vor Rätsel auf, das Wetter ist unberechenbarer als früher. Dass die Jahresdurchschnittstemperatur seit den 1960er Jahren um etwa 1,5 Grad Celsius gestiegen ist, hat weitereichende Folgen. Extreme Wetterereignisse wie Hitze, Dürre, Hagel und Starkregen hat es immer schon gegeben, aber in den vergangenen Jahren sind sie häufiger und oftmals heftiger. Wenn es beispielsweise zu einer deutlichen Verfrühung des Vegetationsbeginns vieler Pflanzen kommt, entfalten darauf einsetzende Fröste verheerende Wirkungen, man denke nur an die Frostnächte im April 2017, die einigen Weinbauern heute noch in den Knochen stecken. In einigen Zonen kam es zu Ernteausfällen von bis zu 100 Prozent. Als Frühwarnsystem hilft eine Bauernregel kaum weiter, außer sie bleibt so allgemein gehalten, dass sie so banal wie amüsant ist, frei nach dem Motto: „Kräht der Hahn früh auf dem Mist, ändert sich das Wetter, oder es bleibt, wie es ist.“

Zu Besuch bei **Gerhard Kofler**

Die **Kellerei Girlan** ist wohl für viele Synonym für großartige Vernatschweine. Wer kennt sie nicht; den „Geschleier“ und den **„Fass Nr. 9“**. Einzigartige Monumente dieser Rebsorte.

● VON CHRISTINE MAYR

Doch Blauburgunder ist das Steckenpferd des rührigen Kellermeisters Gerhard Kofler. Fünf verschiedene Weine und insgesamt 40 Hektar von insgesamt 220 ha sind heute dieser Rebsorte gewidmet.
Bis in die 80er Jahre wurde der Pinot Noir auf Pergel kultiviert, seitdem erfolgte die Umstellung auf Guyot und die Rebfläche hat sich von ursprünglich 20 ha verdoppelt. Die Weine der damaligen Zeit waren der „Patricia“ und der „Trattmann“, welcher als Riserva konzipiert wurde . Dazu gesellten sich In den letzten 15 Jahren drei Einzellagen. Diese sind:

- Girlan auf circa 450 bis 500 Meter Höhe. Die Böden bestehen aus Porphyr und Moränenablagerungen. Die Weine sind säurebetonter.
- Pinzon auf circa 400 bis 450 Meter Höhe. Die kalkhaltigen Lehmböden sind dem Pinot Noir affin. Das Klima ist etwas wärmer.
- Mazon auf circa 360 bis 430 Meter. Die Böden sind reich an Ton und Kalk. Mazon kann als Cru des Pinot Noirs angesehen werden, also als besonders gute Lage.

Der Einstieg in die beeindruckende Blauburgunder-Palette erfolgt mit „Patricia“ – dieser Wein stammt aus den drei genannten Lagen und aus Kaltern. Der Ertrag liegt bei 80 dz. Die Gärung erfolgt über 18 – 20 Tage. Der Wein reift anschließend für 12 Monate in großem Holz von 50 . 70 hl und anschließend im Betonfass.
„Flora“ – wächst vor allem in Pinzon. Die Anlagen sind jung und es werden 65 dz geerntet. Die Gärung dauert 20 bis 22 Tage. Der Ausbau dauert 12 Monate und wird zu 70 % im Barrique vollzogen und zu 30 % im Holzfass zu 12 – 15 hl.
„Trattmann“ - stammt aus kalkhaltigen Böden und den ältesten Lagen in Mazon und Girlan. Zu 10 % werden Ganztrauben vinifiziert. Die Fermentation erstreckt sich über circa 24 Tage. 85 % des Weins reifen in Barriques für 12 Monate und 15 % in kleineren Fässern zu 12 hl. Eine weitere Lagerung von jeweils 8 Monaten im großen Holzfass und in der Flasche sorgen für Harmonie.
„Curlan“ – wird seit 2018 konzipiert. 3 Parzellen in Rungg und Schreckbichl mit älteren Beständen (circa 25 Jahre alt) liefern das Traubenmaterial. Lange Recherchen und viele Tests gingen der Kreation dieser neuen Abfüllung voraus. Der Most vergärt in circa 25 Tagen zu Wein. Für 20 Monate verweilt der Wein im Barrique (50 – 70 % neues Holz) und weitere 18 Monate auf Flasche.
Die Spitze der Pyramide wird von dem Wein „Vigna Ganger“ eingenommen. Der „Vigna Ganger“ stammt aus Parzellen in Mazon, welche Jahr für Jahr beste Ergebnisse liefern. Es handelt sich um eine Monopol-Lage. Keine Bewässerung wird angewandt. Das Ergebnis sind 3 bis 4 kleine Trauben pro Rebstock. Seit 2016 geht der Alkoholgehalt zurück, obwohl die Trauben sich voll reif präsentieren. 1/5 des angelieferten Materials werden als Ganztrauben verarbeitet. Der Wein lagert für 20 Monate im Barrique und bleibt für 6 Monate auf Flasche.
Diese wohldurchdachte Pinot-Noir-Palette bildet ein anschauliches Kaleidoskop mit einem Angebot von verschiedenen Expressionen dieser großartigen Rebsorten, für verschiedene Geschmäcker und verschiedene Geldbeutel. Curlan und Vigna Ganger müssen zudem zu den besten Blauburgunder-Weinen Italiens gezählt werden. Châpeau!

Foto: ©Blauburgundertage

Die **legendären** Blauburgundertage

85 Top-Produzenten aus neun Weinbauregionen präsentieren ihre besten Blauburgunder Ende April im Rahmen der **24. Blauburgundertage Südtirol**. Erst kürzlich, Mitte März, fand der Wettbewerb um den Titel des besten Blauburgunders Italiens statt, deren Sieger ebenfalls bei den Blauburgundertagen bekannt gegeben wird. Es bleibt spannend.

● VON ROMAN GASSER

„Wie im Vorjahr werden die Weine individuell verkostet, damit werten wir das Urteil der einzelnen Juroren auf und steigern das Niveau des gesamten Wettbewerbs“, erklärt Ines Giovanett, Präsidentin des Organisationskomitees der Blauburgundertage. Es werden Blauburgunder des Jahrganges 2019 von 35 Önologen aus ganz Italien am Versuchszentrum Laimburg unter der Leitung von Ulrich Pedri, dem Leiter des Fachbereichs Önologie verkostet und bewertet – das alles Mitte März und unter Geheimhaltung, die Gewinner werden erst im Rahmen der 24. Auflage der Blauburgundertage Südtirol bekannt gegeben. Die Auszeichnung der besten Weine bildet am 29. April den Startschuss zu den diesjährigen Blauburgundertagen die bis 2. Mai in Neumarkt und Montan stattfinden werden. Es werden feinste Blauburgunder von mehr als 85 Winzern aus 9 Weinbauregionen Italiens angeboten.
Graubünden wird sich als Gastland bei der Veranstaltung präsentieren.
Ines Giovanett denkt in erster Linie an die Winzer: „Sie tragen unsere Veranstaltung mit ihrem Enthusiasmus und ihrem Wunsch, die Top-Qualität ihrer Weine einem möglichst breiten Publikum näherzubringen“.
Der Weiteren erklärt Giovanett: „Wir haben im letzten Jahr viel Zuspruch geerntet und werden daher Liebhabern des Blauburgunders auch heuer wieder die Möglichkeit bieten, sich für die zweistündige Verkostungen am Tisch anzumelden“.

> „Wir haben im letzten Jahr viel Zuspruch geerntet und werden daher Liebhabern des Blauburgunders auch heuer wieder die Möglichkeit bieten, sich für jeweils zweistündige Verkostungen am Tisch anzumelden.“
>
> *Ines Giovanett*

Einem diesjährigen gelungenen Blauburgundertage-Besuch steht damit nichts mehr im Wege.
Weitere Infos und Anmeldungen zu den Verkostungen: www.blauburgunder.it.

Sorgfalt aus Leidenschaft

Besuch bei der **Fassbinderei** Mittelberger

von Maria Kampp

Es musste nicht immer Wein sein! In Holzfässern wurde einst alles Mögliche gelagert und transportiert, egal ob Salz, Lebensmittel oder Schießpulver. So verwundert es kaum, dass es früher in jeder Stadt zahlreiche Fassbinder gab. Wer Wein, Bier, Spirituosen und gespritete Weine liebt, schätzt das Holzfass heute noch. In ganz Italien binden nur vier Betriebe Holzfässer von Hand, eines davon Mittelberger in Sigmundskron. Der Eingang liegt unauffällig unterhalb der Straße, in der Werkstatt Hobelspäne und der Geruch nach frischem Holz.

Mittelberger ist ein Familienbetrieb. Gegründet im Jahr 1960 von Vater August Mittelberger im Bozner Stadtteil Gries, führen den Betrieb heute die drei Söhne Markus, Konrad und Peter. Zu Augusts Zeit gab es allein in der Bindergasse in Bozen, wo er sein Handwerk lernte, noch knapp ein Dutzend Fassbinderbetriebe. Der zunehmende Einsatz von Kunststoffen und Edelstahl sorgte dann aber dafür, dass in den folgenden Jahrzehnten viele Fassbinder ihre Tätigkeit aufgaben. August Mittelberger hielt allen Widrigkeiten stand und verlegte die Werkstatt nach Frangart, wo sie bis heute zuhause ist. Das Motto der Mittelbergers? Tradition, Handwerk und Leidenschaft.

Man merkt es gleich, wenn man sich mit Konrad und Peter unterhält. Sie sprechen von den Bäumen, deren Holz den Rohstoff für ihre Holzfässer liefert, mit einem Respekt, der an Ehrfurcht grenzt. Ein Baum sei ein Lebewesen, so Peter Mittelberger, der behutsam über die Maserung eines beinahe fertigen großen Holzfasses streicht. „Gewachsen über Jahrzehnte, wenn nicht Jahrhunderte, ist ein Baum Lebensraum für unzählige Pflanzen, Tiere und Mikroorganismen. Einen solchen Baum aus dem Wald zu entnehmen und ihn zur Grundlage eines Fasses zu machen, in dem Wein bis zu seiner Vollendung reifen darf, ist ein Privileg."

„Wir betrachten uns als Baustein des großen Ganzen und sehen uns der Umwelt, den Mitmenschen und dem Gemeinwohl verpflichtet," pflichtet Konrad Mittelberger bei. Qualität gesellt sich zur Nachhaltigkeit und beide beginnen im Wald. Das Holz für die Fässer der Mittelbergers stammt von Trauben- und Stieleichen aus Wäldern in Frankreich und Deutschland. Die Mittelbergers sind stets vor Ort und treffen persönlich die Auswahl an Eichenrundholz in nachhaltig bewirtschafteten Wäldern. Oftmals lassen sie sich dabei von ihren Kunden begleiten. „So gelingt es uns, ihnen einen transparenten Eindruck von Qualität, Menge und aktuellem Holzpreis zu vermitteln."

Mittelberger verwendet nahezu ausschließlich Eichenholz und verarbeitet Kastanie oder Akazie nur auf Anfrage. Die Eiche hat heutzutage keinen leichten Stand, so Peter. Die Klimaerwärmung setze ihr genauso zu wie Wildschweine und Rehe. Umso wichtiger, Stämme mit perfekten Eigenschaften auszuwählen. Bei der Auswahl der Bäume spielen Klima und Boden eine wichtige Rolle. Basierend auf jahrzehntelanger Erfahrung verwenden die Mittelbergers einen Mix aus verschiedenen Eichenhölzern. „Die Cuvée beginnt nicht erst mit dem Wein, sondern schon beim Fass", lacht Konrad Mittelberger, denn die einzelnen Dauben stammen von unterschiedlichen Bäumen. Die Dauben sind die Längshölzer, die für die Herstellung eines Fasses benötigt werden. „Wenn wir reinsortig arbeiten, ist es viel schwieriger, eine über Jahre eine gleich bleibende, konsistente Qualität zu liefern", so Peter Mittelberger. Nur geeignete Stämme werden ausgewählt und später zu Dauben verarbeitet. Der seit Jahrzehnten bestehende Kontakt zu den Holzlieferanten unterstützt die Kontinuität in der Qualität.

> „Kein Fass ist wie das andere."
>
> *Peter Mittelberger*

Wenn die Eichenstämme in Südtirol ankommen, werden sie im Lager der Fassbinderei nahe Jenesien erst einmal zersägt und gestapelt. Hier oben auf 1400 Metern Meereshöhe bleibt das Holz weniger belastet von Feinstaub und anderen schädigenden Einflüssen. Dann heißt es Geduld haben. Vier lange Jahre wird das Holz trocknen, bevor es zu einem Fass verarbeitet werden kann. Fassbinderei ist bei Mittelberger Handarbeit und höchst aufwendig. Das Holzfass setzt sich aus den Dauben zusammen, die von verzinkten Eisenspannreifen zusammengehalten werden. Nägel, Schrauben oder Klebstoff kommen nie zum Einsatz.

> „Wir betrachten uns als Baustein des großen Ganzen und sehen uns der Umwelt, den Mitmenschen und dem Gemeinwohl verpflichtet."
>
> *Konrad Mittelberger*

Ein Team von neun Mitarbeitern unterstützt die Brüder Mittelberger in der Produktion. Worauf kommt es an? „Wir setzen auf handwerkliches Können, überlieferte Tradition und neuestes Wissen. Jedes Fass drückt unsere Leidenschaft aus", so Peter Mittelberger. „In Südtirol haben wir eine alte Handwerkstradition, auf die wir stolz sein können. Hier sind die Tüftler zuhause, die nach Perfektion streben. Sie sind detailversessen und trotzdem flexibel. Die Südtiroler Mentalität beeinflusst die hohe Qualität unserer Fässer ganz entscheidend."

Lagerfässer fertigt Mittelberger in allen Größen. Gärfässer und Gärbottiche werden hauptsächlich für die schonende Rotweingärung gefertigt und sind mit umfangreicher Edelstahlausführung ausgestattet. Dazu kommen pro Jahr mehr als 400 Barriques und Tonneaux. Das Toasting wird individuell den Wünschen der Kunden angepasst. Das Fass mit dem geschützten Namen „Pyramitt" fasst 450 Liter und wird hauptsächlich von biologischen, biologisch-dynamischen oder besonders anspruchsvollen konventionellen Weinproduzenten bei der Weinbereitung verwendet.

Eine jahrzehntelange Tradition, und trotzdem bleibt es spannend. „Wir lernen selbst immer dazu," betont Peter und man glaubt ihm aufs Wort, strahlt sein Blick doch ungefilterte Begeisterung aus. Mit den Fässern sei es genauso wie mit dem Wein: „Kein Fass ist wie das andere." Fass und Wein aneinander anzupassen ist ein komplexer Prozess. In Abstimmung mit dem Kunden wird mit Hölzern experimentiert, das Toasting variiert und in unzähligen weiteren >

> Arbeitsschritten versucht, dem Wein für Gärung und/oder Lagerung das bestmögliche Zuhause zu schenken. Mit der Übergabe eines Fasses an den Kunden intensiviert sich die Zusammenarbeit. „Der Kontakt mit dem Kunden bereichert uns, wir begleiten und unterstützen ihn."

Ein Holzfass aus dem Hause Mittelberger bleibt dem Kunden lange erhalten und wird nicht, wie jene aus industrieller Produktion, nach wenigen Jahren unbrauchbar. Anstatt auf neue Fässer setzen die Mittelbergers auf Pflege und Restaurierung. Ein Mittelberger-Fass hat so eine Lebensdauer von mindestens 10 bis 15, oftmals bis zu 20 Jahren. Hat das Fass eines Tages dann wirklich ausgedient, wird recycelt. Man sei stolz darauf, ein kleiner Betrieb zu sein, denn das stehe für Exklusivität und höchste Ansprüche. „Wir mögen nicht der Ferrari der Fasswelt sein, aber für einen Bugatti reicht es schon," schmunzelt Peter Mittelberger. Seine Kunden geben ihm Recht. Sieben bis zehn Monate müssen bestehende Kunden auf ihr neues Fass warten, bei Neukunden sind es dann schon 17 bis 18 Monate.

Peter ist der Reiselustigste der drei Brüder, reist um die Welt, besucht Lieferanten und Kunden. Mittelberger Fässer stehen in Australien, Argentinien, Südafrika, Chile und Kalifornien, wo man Südtiroler Handarbeit und den unbedingten Willen zu höchster Qualität gerade im Spitzenweinsegment schätzt. Die drei Brüder verbindet die Leidenschaft fürs ihr Handwerk und für ihre Werte. Sie betrachten ihre Arbeit als Bindeglied zwischen Natur und Mensch. Das Gemeinwohl ist ihnen wichtig. Die Betriebsphilosophie orientiert sich

„Wir mögen nicht der Ferrari der Fasswelt sein, aber für einen Bugatti reicht es schon."

Peter Mittelberger

an einem gemeinwohlorientierten Wirtschaftssystem, zu dessen wesentlichen Elementen Menschenwürde, globale Fairness und Solidarität, ökologische Nachhaltigkeit, soziale Gerechtigkeit und demokratische Mitbestimmung gehören. „Du bist erst reich, wenn du etwas hast, das man mit Geld nicht kaufen kann", weiß Konrad und Peter ergänzt: „Wenn Arbeit ein Vergnügen ist, wird das Leben zur Freude."

Dass Leidenschaft ein Leitmotiv im Handeln der Mittelbergers ist, liegt auf der Hand. Ihr Streben nach Perfektion verbindet sich mit der Freude am Genuss, wenn sie selbst Trauben einkeltern und mit den eigenen Fässern experimentieren. Wir probieren Mittelbergers schalenvergorenen Chardonnay sowie einen Pinot Noir und sehen selbst, wieviel Eleganz die Eiche in den Wein zaubert und gleichzeitig seine Fruchtaromen aufs Schönste hervorhebt. Eine Passion zum AnFASSen eben!

Foto: ©Südtirol Wein/Victor Gabriel

Reinhold Messner

„Nur die **mutigsten Winzer** schaffen es, in Südtirol Wein anzubauen"

Der **Kurzfilm „WineTales"** des Konsortiums Südtirol Wein ist durch und durch eine **Erfolgsgeschichte**. Sagenhafte acht internationale Filmpreise konnte der Kurzfilm mit **Reinhold Messner** schon einheimsen. Noch ein paar Zahlen und Fakten gefällig?

VON ROMAN GASSER

Wenn man mit einem Kurzfilm rund um den Südtiroler Wein 14 Millionen Views und 90.000 Interaktionen einfährt, dann spricht man wortwörtlich von einem bombastischen Triumph der Kampagne. Auch acht internationale Filmpreise konnte der „WineTales" einfahren. Mehr Bestätigung geht nicht. Das Konsortium Südtirol Wein zeigt sich äußerst zufrieden: Mit Humor und Leidenschaft erzählt der Film die Geschichte von den „extremsten Weinbergen der Welt". Dabei erhielt das Projekt prominente Unterstützung von einem der bekanntesten und beliebtesten Südtirolern, Reinhold Messner. Seinem ehrenamtlichen Engagement ist es mitzuverdanken, dass der Film schnell weltweite Sichtbarkeit erreichte. Mit seinem amüsanten Statement am Ende des Films sorgt Reinhold Messner für den Überraschungsmoment. So viel Kreativität und Augenzwinkern wird international honoriert: „WineTales" hat bei sieben internationalen Filmfestivals gewonnen. Die „World's Best Tourism Film Awards (CIFFT)" ehren den Film als zweitbester in der Kategorie „Tourism Products". Die Kampagne rund um den Kurzfilm „WineTales" erreichte über 14 Millionen Views und 90.000 Interaktionen.

„Nur die mutigsten Winzer schaffen es, in Südtirol Wein anzubauen", heißt es im Film überspitzt. Doch tatsächlich: In den Südtiroler Alpen trifft die Erfahrung von Generationen auf herausfordernde Bedingungen und Naturgewalten. Eben diese Extreme werden im Film packend erzählt. Reinhold Messner steht dabei als prominenter Pate für seine Heimat und deren Geschichten rund um den Weinbau. Wie lebt es sich zwischen den extremsten Weinbergen der Welt, wie bearbeitet man sie, um die besten Weine zu erzeugen? Für den Dreh der WineTales2021 zeigten die Winzer und Weinbauern Südtirols in über 56 Stunden Drehzeit augenzwinkernd ihren Alltag. Mit Risikobereitschaft, Geduld und sorgfältiger Auslese streben sie nach Qualität auf höchstem Niveau. Kein Hang ist zu steil, kein Wind zu stürmisch – für die großen Bergweine Südtirols.

Der Film wird auf Filmfestivals in Südafrika, Lettland, Portugal, Türkei, Griechenland, Serbien und Kroatien gezeigt und gewinnt insgesamt sieben Filmpreise. Das Internationale Komitee der Tourismusfilmfestivals – CIFFT –zeichnete die „WineTales" mit dem zweiten Platz aus. Das ist der achte Preis. Der Film wurde von zwei Südtirolern, Mirko Bocek als Produzent und Lorenz Klapfer als Regisseur, verwirklicht. Eingebettet ist der Film in die weltweite Online- und Social Media Awareness Kampagne „#winetales2021". Follower konnten Teil des Südtiroler Weinmärchens werden. Bei der Verbreitung der Kampagne und des Films wurde auf die Macht der Gemeinschaft gesetzt, die bei den Südtiroler Winzern eine ganz besondere Bedeutung hat. So wurden die „WineTales" von über einhundert Weinproduzenten Südtirols angekündigt und geteilt.

„In den Südtiroler Alpen trifft die Erfahrung von Generationen auf herausfordernde Bedingungen und Naturgewalten. Eben diese Extreme werden im Film packend erzählt."

Die Weinwirtschaft spielt eine enorm wichtige gesellschaftliche und kulturelle Rolle in Südtirol. Wir haben einfach Glück gehabt: wir sind von einer alpinen Landschaft geprägt und werden von mediterraner Sonne verwöhnt. Und wir sind eine der facettenreichsten Weinanbaugebiete der Welt. Auch von der Höhe der Anbauflächen sehr vielfältig, vom Tal bis auf 1.000 Metern Höhe. Was uns in Italien einzigartig macht: Sage und schreibe 98 Prozent unserer Anbaufläche fällt unter die kontrollierte Urspungsbezeichnung „DOC". Und das Konsortium „Südtirol Wein" ist das Wein-Kompetenzzentrum in Südtirol und hat auch dank „WineTales" eine enorm wichtige Daseinsberechtigung.

Foto: ©Südtirol Wein/Victor Ga

Mirko Bocek (Produzent), Reinhold Messner, Eduard Bernhart (Direktor Konsortium Südtirol Wein), Lorenz Klapfer (Regisseur)

Esperienze con nuovi **cloni** francesi di Gewürztraminer

Un vitigno di nicchia: ecco che cos'è il **Gewürztraminer** con i suoi 17.000 ha coltivati in tutto il mondo. In Alto Adige, però, è attualmente la seconda varietà per superficie (624 ha). Motivo sufficiente per inserirla nelle nostre prove.

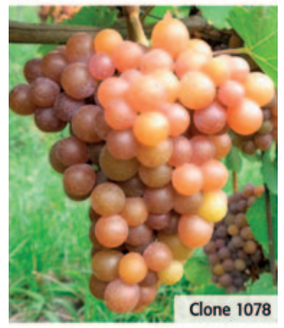
● di Josef Terleth, Christoph Patauner, Centro di Sperimentazione Laimburg

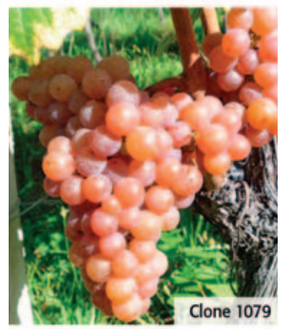
Varietà principali

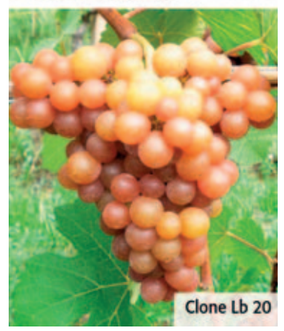
Il Gewürztraminer è una delle tre principali varietà bianche nel nostro comprensorio viticolo. In un precedente articolo si è approfonditamente discusso se si tratti di un vitigno autoctono. Dal 2000, la superficie destinata alla sua coltivazione è passata da 201 ha a oltre 624 ha (2020), pari all'11% dell'intero comprensorio viticolo altoatesino. Dopo il Pinot grigio (664 ha), il Gewürztraminer è diventato così il secondo vitigno per superficie coltivata e nella classifica precede la Schiava (593 ha).

Tante prove

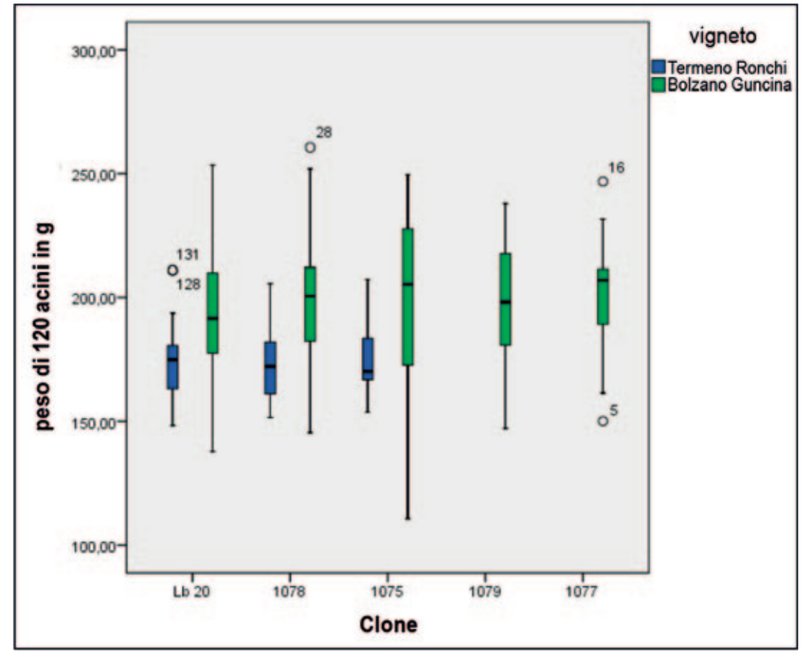
Anche nel calendario delle prove del settore Viticoltura del Centro di Sperimentazione Laimburg al Gewürztraminer è dedicata una posizione di rilievo. Il gruppo di lavoro "Varietà e materiale di propagazione viticola" si occupa già da diverso tempo dello studio del valore agronomico di nuovi cloni di questa varietà. Accanto ai cloni locali, ai cloni francesi – più precisamente quelli alsaziani – è riservata una posizione preminente. Negli ultimi anni, oltre che sui cloni del Centro di Sperimentazione Laimburg Lb 14 e Lb 20, la scelta per i nuovi impianti è caduta soprattutto sui cloni francesi INRA 47, 48 e 643. Da qualche anno in Francia vengono proposti anche i cloni INRA-ENTAV 1075, 1076, 1077, 1078 e 1079, in Alto Adige ancora relativamente poco conosciuti (vedi tabella). Data l'importanza del Gewürztraminer nel nostro territorio, è quindi logico testare questi cloni nelle condizioni di coltivazione altoatesine. Oltre alle caratteristiche agronomiche e prettamente viticole, è soprattutto la determinazione della qualità del vino a giocare un ruolo decisivo, in particolare al confronto con quella dei cloni già noti.



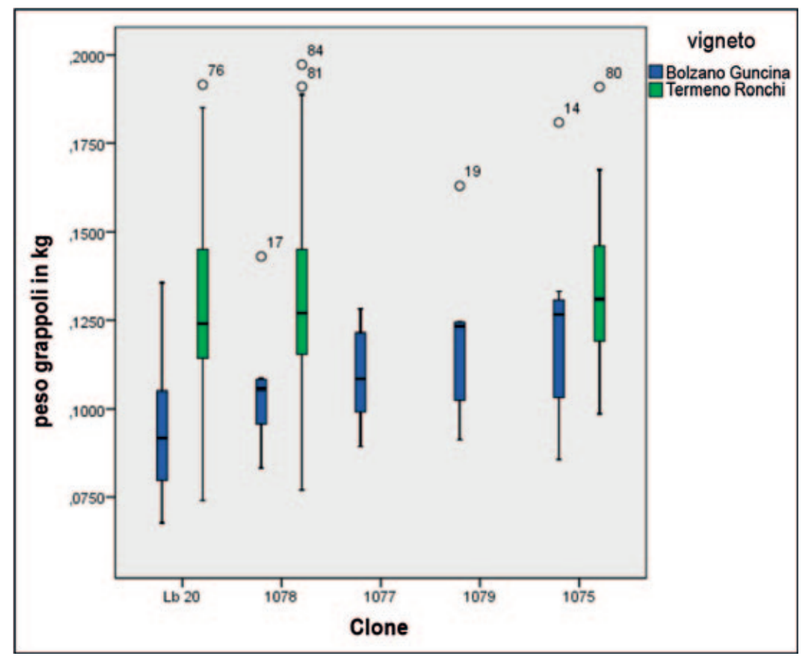




Vigneti sperimentali per i test di cloni di Gewürztraminer: *a sinistra a Ronchi/Termeno e a destra a Guncina/Bolzano.*



Peso degli acini dei cloni testati (2013- 2019) a Guncina/Bolzano e a Ronchi/Termeno.



Peso dei grappoli dei cloni testati (2013- 2019) a Guncina/Bolzano e a Ronchi/Termeno.

Nel 2011, è stato avviato un progetto mirato alla determinazione del valore agronomico della coltivazione di nuovi cloni.

Un primo passo, per alcuni di questi cloni, risale al 2009 quando è stato messo a dimora un vigneto sperimentale a Ronchi (Termeno), su una collina esposta a est a 290 m s.l.m. Nell'impianto hanno trovato posto, oltre ad alcune selezioni e ai due cloni Laimburg, anche i cloni francesi INRAENTAV 1075 e 1078. In seguito, nel 2011, è stato avviato un progetto mirato alla determinazione del valore agronomico della coltivazione di nuovi cloni. Oltre allo standard Lb20 sono stati messi a dimora i cloni francesi INRAENTAV 1075, 1077, 1078 e 1079. Soltanto il clone 1076 non è stato inserito nella prova per mancanza di barbatelle. Per questo progetto è stata scelta la zona di Guncina (Bolzano), con una collina in leggera pendenza esposta a sudest a 480 m s.l.m.

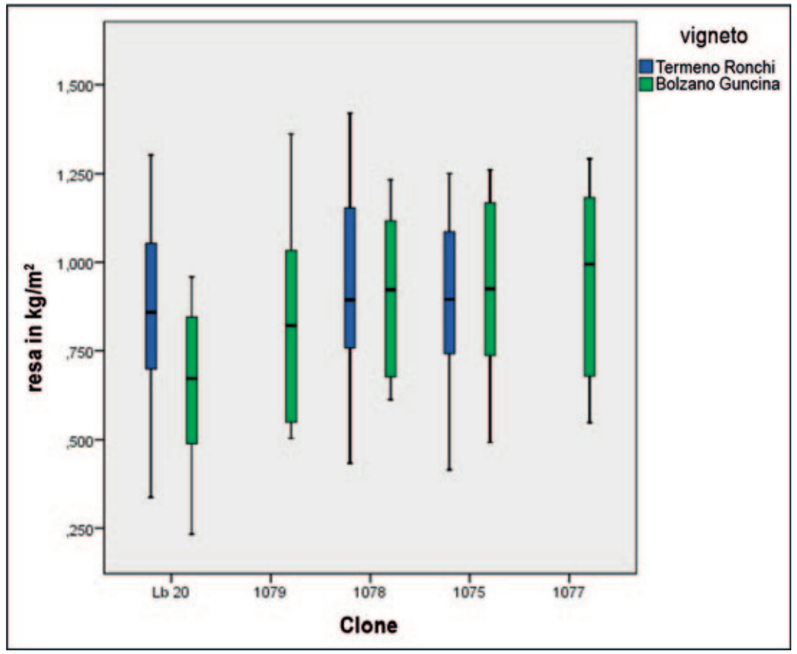
Primi risultati

Nell'elaborare i rilievi raccolti negli anni abbiamo individuato alcune modeste differenze tra i vitigni testati, soprattutto a riguardo delle caratteristiche agronomiche legate alla loro coltivazione – i cloni francesi hanno mostrato in particolare valori più elevati e statisticamente significativi rispetto al clone Lb 20 per quanto riguarda il peso dei grappoli e la produttività. Se il peso medio dei grappoli di quest'ultimo è di 100 g e la sua produzione media si aggira sui 70 qli/ha, i dati relativi ai due cloni francesi si attestano, rispettivamente, su 105 e 120 g (peso medio dei grappoli) e sugli 80-90 qli/ha (produzione media). Per quanto riguarda la qualità del vino non sono state rilevate differenze significative. >

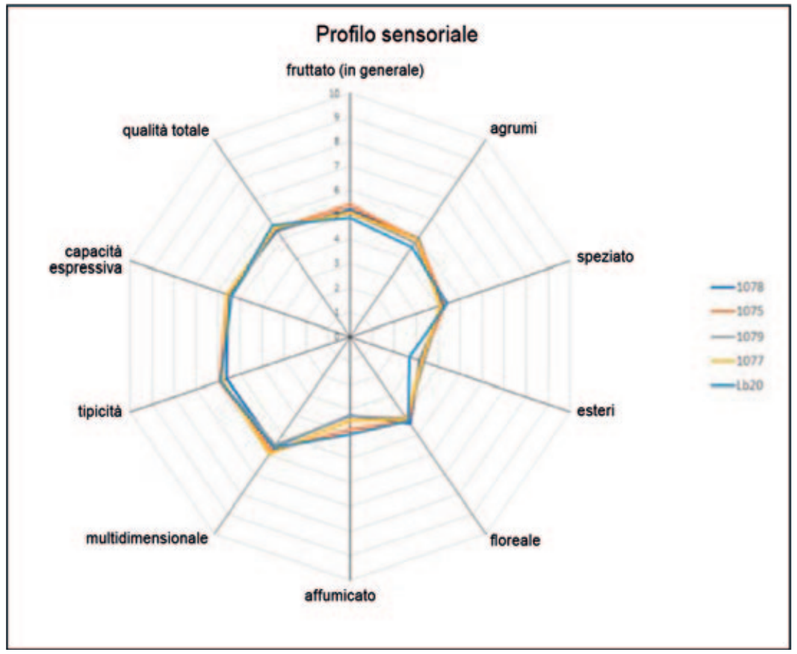
> Le prove pluriennali di vinificazione hanno confermato che tra i cloni testati e lo standard non sono state accertate differenze di nota né relativamente al profilo aromatico né nella tipicità o nel tratto gustativo generale. Tutti i vini di questi cloni sono stati valutati similmente, per quanto riguarda la scena sensoriale – nessuno ha avuto risultati particolarmente positivi né negativi. Se si confrontano tra loro i cloni messi a dimora in entrambe le località – Lb 20, INRA-ENTAV 1075 e 1078 – si osserva che l'effetto della zona si manifesta con grande evidenza. Le differenze sono risultate meno evidenti per la zona "bassa" di Termeno, mentre i risultati dell'area vitata situata a maggiore altitudine hanno mostrato una maggior diversificazione. Nel complesso si può confermare che i grappoli di Termeno avevano dimensioni maggiori con acini però più piccoli rispetto alla situazione di Guncina. L'entità della produzione è risultata comparabile, anche se nella zona "più alta" le differenze tra i cloni erano più evidenti. Con questa osservazione si pone la domanda di quale sarebbe stato il gusto dei vini ottenuti con i cloni coltivati a Termeno, domanda alla quale non si è potuto dare risposta. Nell'ambito di una tesi universitaria del 2018 sono state condotte analisi sui componenti aromatici che hanno fornito un panorama sensoriale simile ai cloni francesi in prova rispetto allo standard di Laimburg.

Sintesi

Riassumendo si può dire che i cloni francesi di Gewürztraminer sottoposti a test rappresentano una positiva integrazione ai cloni offerti finora. Tra loro, le differenze sono minime. Per quanto riguarda l'aspetto aromatico, sono assolutamente paragonabili ai cloni Lb.
Relativamente alla zona di coltivazione sono state evidenziate alcune differenze più o meno nette, nelle caratteristicheagronomiche–daquesto punto di vista i cloni francesi di Gewürztraminer sono assolutamente comparabili ai cloni standard Lb e la loro coltivazione può essere quindi consigliata per una viticoltura di qualità.



Resa dei cloni testati (2013-2019) a Guncina/Bolzano e a Ronchi/Termeno.



Profilo sensoriale dei cloni testati a Guncina/Bolzano.

Großes Interesse

Wenn es um die Stärkung der Nachhaltigkeit in der Weinwirtschaft geht, ist die **„Südtirol Wein Agenda 2030"** nicht mehr wegzudenken. Die Strategie des Konsortiums Südtirol Wein wird auch im Ausland mit große Interesse verfolgt.

● VON ROMAN GASSER

Die Steigerung der Nachhaltigkeit spielt in der Südtiroler Weinwirtschaft eine große Rolle und weckt sogar Interesse über die Landesgrenzen hinaus. Ende November hat sich eine Delegation Schweizer Weinverantwortlicher über die spannenden Inhalte der Agenda tiefgründig informiert.
Weitere Vorstellungen der Agenda folgen in Baden-Württemberg und Venetien.
Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein, sagt: „Das Interesse aus anderen Weinbauregionen ist groß, weil zwar alle spüren, dass die Nachhaltigkeit das Zukunftsthema Nummer eins ist, aber noch kaum jemand systematische Maßnahmen ins Auge gefasst hat."
Es gibt einen Zeitplan für die Umsetzung der Strategie zur Steigerung der Nachhaltigkeit. Die Agenda soll eine Plattform aller großen Player der Südtiroler Weinwirtschaft sein.
Dazu meint der Konsortiums-Direktor Eduard Bernhart:

„Dieser klare Bezug zur Praxis und die Tatsache, dass wir nicht nur allgemeine Ziele definieren, sondern konkrete Maßnahmen vorgeben, sorgen für das größte Interesse unserer Kollegen in anderen Weinbauregionen."

Die Delegationen des Branchenverbandes Deutschschweizer Wein (BDW) und des Weinbauzentrums Wädenswil im Kanton Zürich wurden von Landwirtschafts-Landesrat Arnold Schuler, Bauernbund-Präsident Leo Tiefenthaler, Andreas Kofler und Eduard Bernhart begrüßt.
Der BDW ist das Gegenstück des Konsortiums Südtirol Wein in der Deutschschweiz und hatte selbst Interesse angemeldet, die „Südtirol Wein Agenda 2030" im Detail kennenzulernen – von den Bereichen Boden, Wasser, Rebe und Wein bis hin zur Einbindung der Nachhaltigkeit in die Weinkultur –, was sehr wichtig ist.
„Ein grenzübergreifender Austausch ist in Sachen nachhaltiger Weinbau von großer Bedeutung, wobei man im Gespräch vieles voneinander lernen kann", so Landesrat Arnold Schuler, der somit ein positives Fazit zieht. Weiters ist geplant, dass Vertreter des Konsortiums die „Südtirol Wein Agenda 2030" im Dezember auf einer Tagung des Bauernverbandes Coldiretti der Region Venetien vorstellen.

„Das große Interesse an unserer Agenda zeigt uns, dass wir mit ihr einen zukunftweisenden Schritt gesetzt haben."

Andreas Kofler

Andreas Kofler freut sich:

„Im Februar sind wir zudem eingeladen, unsere Agenda in Baden-Württemberg vorzustellen. Das große Interesse an unserer Agenda zeigt uns, dass wir mit ihr einen zukunftweisenden Schritt gesetzt haben – einen, den anderen Regionen nun ganz offensichtlich ebenso setzen wollen."

Das Thema „Südtirol Wein Agenda 2030" wird weiter stark verfolgt.

Florian Brigl

Fotos: ©Franziska Steinhauser

Zu Besuch im Weingut **Kornell** bei Siebeneich

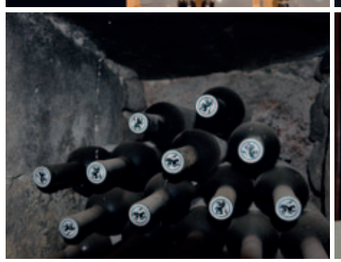
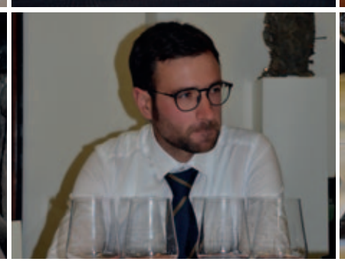
An einem sonnigen und schon ziemlich warmen Februartag wurde eine Abordnung der Südtiroler Sommeliervereinigung im Weingut Kornell in **Siebeneich** bei Terlan zu einem Besuch empfangen.

● von Elvis Costa

Nach der freundlichen Begrüßung durch Florian Brigl, Besitzer des Weinguts, und der anschließenden Besichtigung des Weinbaubetriebs, folgte ein interessanter Exkurs in die Geschichte des Weinguts Kornell und dessen Meilensteine.
Der wunderschöne und behutsam renovierte Ansitz Kornell, früher auch als Großkarnell bezeichnet, befindet sich in der Ortschaft Siebeneich bei Terlan. Er ist umringt von Weinbergen und liegt am Fuße des Greifensteinhügels, auf dessen Spitze die Ruine Greifenstein majestätisch emporragt.
An diesem schönen Fleckchen Erde ist Weinbau seit über 2000 Jahren dokumentiert. Archäologische Funde datieren den Weinbau im Gebiet rund um den Ansitz Kornell auf das 5. bis 3. Jahrhundert vor Christi. Dies ist ein unbestreitbarer Beleg dafür, dass es sich um eine ausgezeichnete Lage für die Kultivierung von Reben handelt. Begünstigt wird das durch das mediterrane und sehr warm-milde Klima.
Die Porphyr-Verwitterungsböden rund um Kornell speichern tagsüber die Wärme der Sonne, während die steilen Hänge im Rücken des Ansitzes bereits früh am Abend Schatten spenden. Die Trauben können somit, auch dank der ausgeprägten thermischen Exkursion zwischen Tag und Nacht, prächtig gedeihen und reif gelesen werden.
Sowohl das Weingut als auch die Ruine Greifenstein sind seit vielen Generationen im Besitz der Familie Brigl, die ursprünglich aus Girlan stammt.
Viele Jahre wurden die erzeugten Trauben an andere Südtiroler Weinproduzenten weiterverkauft, bis Florian Brigl, nach dem frühen Tod seines Vaters Leonhard, 1996 das Weingut übernahm und ab dem Jahr 2001 beschloss, die Weine selbst einzukellern und zu vermarkten.
Mittlerweile werden insgesamt 27 Hektar Rebfläche bewirtschaftet, wobei sich mehr als die Hälfte im Eigenbesitz befindet. Der

Der wunderschöne und behutsam renovierte Ansitz Kornell, früher auch als Großkarnell bezeichnet, befindet sich in der Ortschaft Siebeneich bei Terlan. Er ist umringt von Weinbergen und liegt am Fuße des Greifensteinhügels, auf dessen Spitze die Ruine Greifenstein majestätisch emporragt.

Rest sind Pachtgrundstücke. Jährlich werden ca. 200.000 Flaschen Wein abgefüllt.
Die Rotweinlagen befinden sich rund um den Ansitz Kornell und in Bozen in zentraler Lage direkt hinter Schloss Maretsch. Die Weißweinlagen in Eppan Berg, Terlan und zum Teil auch in Kaltern.
Zum Sortiment der Weißweine gehören Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Pinot Gris und Gewürztraminer. Die roten Rebsorten umfassen Cabernet Sauvignon, Lagrein, Pinot Noir und vor allem Merlot.
Mit letzterer Rebsorte hat Florian Brigl ein wohl sehr anspruchsvolles Ziel verfolgt: einen „Super Merlot“ aus Südtirol zu produzieren, der dem Weingut Kornell als Aushängeschild dient und der durchaus mit den Merlots aus Pomerol zu vergleichen ist.
Man kann wohl ohne Weiteres behaupten, dass ihm dies mit dem Südtiroler Merlot Vigna Kressfeld Riserva gelungen ist. Der Merlot Vigna Kressfeld stammt aus der gleichnamigen Kleinlage in unmittelbarer Nähe des Ansitzes Kornell. Er ist sehr komplex und intensiv in der Nase. Am Gaumen präsentiert sich der Wein ziemlich dicht, fließt aber zugleich sehr samtig über die Zunge. Das Finale ist langanhaltend.
Anlässlich der Weingutbesichtigung fand auch eine Vertikalverkostung statt. Dabei konnten verschiedene, auch ältere Jahrgänge des Sauvignon Blanc Oberberg, des Merlot Riserva Staffes und des Merlot Vigna Kressfeld Riserva verkostet werden. Zudem standen Fassproben der neuen Jahrgänge zur Degustation bereit.
Die Verkostung endete mit einem gemütlichen Beisammensein bei gutem Essen und feinen Weinen.
Die Südtiroler Sommeliervereinigung bedankt sich für die überaus spannende Verkostung hinter geschichtsträchtigen Mauern und freut sich auf den nächsten Besuch.

COS'È **SLOW FOOD**?

Sapete esattamente cos'è Slow Food e come funziona? Nato nel 1986 da Carlo Petrini come Movimento per la tutela e il **diritto al piacere**, si occupa da anni di proteggere la biodiversità e il mangiar bene, con calma.

● DI ANGELO CARRILLO

Chiarire cos'è e cosa fa Slow Food significa parlare di buono, pulito e giusto, per citare lo slogan tanto famoso coniato dal suo fondatore Carlo Petrini. Un movimento in contrapposizione alla vita frenetica di tutti i giorni, un marchio che garantisca qualità a 360° gradi, un'associazione che si occupa di educare sul mangiar bene. Slow Food è tutto questo e molto di più, tra progetti su scala globale e produzioni editoriali.
Se si vuole scovare il filo rosso di tutti i progetti e le attività dell'associazione Slow Food, è molto utile dare un'occhiata al loro manifesto, scritto nel 1987. A guardar bene si scopre che il cuore pulsante dell'idea dietro Slow Food sia «contro la vita dinamica propugniamo la vita comoda.» Alla fast life si contrappone la slow life, e non c'è posto migliore dove iniziare del cibo, trasformando il fast food allo slow food.
I ritmi moderni sono visti come frenetici, quasi isterici, sembra essersi persa la pazienza che sta dietro i grandi prodotti. La scommessa di Slow Food è proprio questa: ritrovare il valore delle cose fatte con calma. Per raggiungere questo scopo l'associazione internazionale no profit ha deciso di muoversi su diversi fronti.
Cosa fa Slow Food: L'associazione vuole seguire questa filosofia con diverse strategie: la missione educativa, per esempio, è declinata in alcuni progetti particolari come gli Orti in Condotta e i Master of Food. Con 10.000 orti in Africa si cerca di ottenere lo stesso risultato, proteggendo allo stesso tempo la biodiversità del continente.
L'attività per cui l'associazione è forse più famosa, però, è quella dei Presidi: in Italia attualmente ci sono quasi 300 presidi Slow Food, arrivando a oltre 500 in tutto il mondo. Il loro scopo è valorizzare territori e storie che altrimenti sarebbero destinati a scomparire, magari perché troppo distanti da una filosofia di puro profitto oggi troppo diffusa. Sono anche utili per proteggere le biodiversità locali, salvando razze e piante autoctone.
Il Alto Adige l'associazione è attiva dalla fine degli anni 90 ecoordina le attività dell'associazione sul territorio provinciale in difesa della biodiversità per la diffusione di un cibo buono, pulito e giusto per tutti.
In una terra alta che è ponte tra il Mediterraneo e l'Europa, incontro di culture ed esperienze. Opera in collaborazione con le altre realtà Slow Food dell'Euregio: Slow Food Trentino Alto Adige/Südtirol e Slow Food Tirol. Oltre a numerose attività culturali, tra lcui la più famosa è il Festival del Formaggio di Campo Tures, la condotta Slow Food dell'Alto Adige ha realizzato per ora ***5* presidi**

- Ahrntaler Graukäse
- Vinschger Ur-Paarl della Val Venosta
- Grauviehrasse/Razza bovina grigio alpina
- Villnösser Brillenschaf/Pecora con gli occhiali
- e recentemente: Schnalser Schaf / Pecora della Val Senales ARCA DEL GUSTO/ARCHE DES GESCHMACKS

La biodiversità agroalimentare e l'agricoltura familiare e di piccola scala sono in pericolo infatti in tutto il mondo, a causa dell' industrializzazione dell'agricoltura, dell'erosione genetica, della trasformazione degli stili alimentari, dei cam-biamenti climatici, dell'abbandono delle aree rurali, delle migrazioni e dei conflitti.
In alcuni casi quando i prodotti sono specie selvatiche a grave rischio di estinzione è meglio mangiarne meno o non mangiarli affatto, per tutelarli e favorirne la riproduzione.

- **Vinschger Marille / Albicocca Val Venosta**
- **Palabirne / Pera Pala**
- **Stilfser / Stelvio**
- **Moscato rosa / Rosenmuskateller**
- **Razza bovina Pustertaler Sprinzen / Rinderrasse Pustertaler Sprinzen**

Importante progetto riguarda anche le "comunità del cibo" gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità in maniera sostenibile e sono fortemente legate a un territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale. Le comunità condivi-dono i problemi generati da un'agricoltura intensiva lesiva delle risorse naturali e da un'industria alimentare di massa che mira all'omologazione dei gusti e mette in pericolo l'esistenza stessa delle piccole produzioni.

- Comunità del cibo della Val Martello/ Lebensmittelbündnis Martelltal
- Comunità del cibo del "Caffè di Anterivo"/ Lebensmittelbündnis „Altreier Kaffee"

Slow Food Travel è un nuovo progetto di Slow Food che mira a sviluppare l'offerta turistica di und territorio partendo dal suo specifico patrimonio agricolo e gastronomico secondo la peculiare prospettiva di Slow Food (cibo buono, pulito e giusto). Slow Food Travel è un'iniziativa bottom-up sviluppata da una comunità di soggetti i quali si fanno parte attiva del processo e ne garantiscono la continuità nel tempo.
Quest'anno verrà realizzato il tpimo slow Travel dell'Alto Adige in Val di Funes.

CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD

L'Alleanza Slow Food è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità.
I cuochi dell'Alleanza impiegando ogni giorno nelle loro cucine i prodotti di contadini, allevatori, casari, pescatori, viti-coltori, artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali.
Nei loro menù puoi trovare prodotti locali, Presìdi Slow Food, i prodotti dell'Arca del Gusto, dei Mercati della Terra e delle comunità di Slow Food.
I cuochi si impegnano a segnalare i nomi dei produttori dai quali si riforniscono, per dare rilievo e visibilità al loro lavoro.
Oltre a libri e manuali Slow Food edita anche due famose guide dedicate all'enogastronomia. La più famosa è la guida alle ***OSTERIE D'ITALIA***.
Delle 30 osterie prese sono 7 le osterie premiate con la chiocciola, che individua le tavole di tradizione e territorio che si distinguono per qua-lità dell'offerta, del servizio e dell'ambiente. Privilegiando il fattore umano e l'originalità di un genere di ristorazioen che oggi torna in auge.

- *Alter Fausthof – Fiè allo Sciliar-Voels am Schlern (Bz)*
- *Durnwald – Valle di Casies-Gsies (Bz)*
- *Kürbishof – Anterivo-Altrei (Bz)*
- *Lamm Mitterwirt – San Martino in Passiria-Sankt Martin in Passeier (Bz)*
- *Lanzenschuster – San Genesio Atesino-Jenesien (Bz)*
- *Pitzock – Funes (Bz)*
- *Waldruhe – Sesto-Sexten (Bz)*

Da circa 10 anni Slow Food presenta anche una guida ai vini Slow Wine ricca di spunti in cui vengono promosse cantine e vini anche in base alla capacità di essere sostenibili e autenticamente connesse al territorio.

Walter Mairhofer erklärt immer wieder gerne einige Kuriositäten, wie z.B. dieses Glas „Edi the Noise“....soll angeblich Garant für optimalen Trinkgenuss sein.

Einstieg in **Marlings** Unterwelt

Der Wein-Erlebniskeller vom Alt-Bürgermeister **Walter Mairhofer** aus Marling.

Nur kleiner ein Auszug der umfangreichen Gerätesammlung an historischen Werkzeugen.

● VON THEO HENDRICH

Im Jahre 1652 wurde der Rochelehof im Herzen von Marling das erste Mal urkundlich erwähnt und war über die Jahrhunderte ein typischer Bauernhof des Burggrafenamtes, vorwiegend Obst- und Weinanbau. Heute ist er das Zuhause von Marlings Alt-Bürgermeister Walter Mayrhofer und seiner Familie. Seit einigen Jahren hat er sich mit viel Engagement einer großen Passion verschrieben, die Weinkultur der Region und alles was damit in Verbindung steht. Aus dieser Passion ist heute ein erlebbarer Weinkeller im Untergrund von Marling entstanden, der für interessierte Besucher zugänglich ist. In einem großzügigen und verwinkeltem Kellersystem liefern zahlreiche Gerätschaften, Bilder, Film- und Toneinspielungen Einblick in die Welt der Vorfahren und machen deutlich, was wir hierzulande unter dem Begriff Weinkultur verstehen dürfen. Technische und raumgestalterische Details machen die Führung zu einem besonderen Erlebnis. Teilweise sind aufwendige Spezialanfertigungen verbaut, die als einzigartige Speziallösungen gesehen werden dürfen und so manchen Handwerker an die Grenze seines Könnens brachten. Z.B. eine rund 1200 kg schwere Granitplatte, die als vollautomatische Zugangstür agiert. Über all dieser Passion schwebt nicht nur ein wissenschaftlich-historischer Aspekt. Besucher erwartet eine geführte ca. 1,5 stündige Reise durch alte Bauerregeln, Gerätschaften, alte Rechte und Pflichten am Hof, den Werdegang beim Einkellern und so manch unterhaltsamer Abstecher in die berauschende und gesellige Weinliteratur, Musik und Lyrik und Kunst im Allgemeinen. Verschiedene Verkostungsstationen tragen zur Kurzweiligkeit bei. Daher möchte Walter Mairhofer sein Werk nicht als Museum, sondern als Erlebniskeller verstanden wissen. Dionysos ist für Sie eingestiegen und gibt nur einen kurzen Einblick in diesen Teil der Marlinger Unterwelt.

Ein Weinspruch der bekannten Marlinger Mundartdichterin Maridl Innerhofer

Von Station zu Station – wie ist der Keller aufgebaut:

Es beginnt bereits vor dem Eingang zum Keller mit einer Etikettenwand, um gleich zu Beginn auf die Bedeutung der Etikette am Wein hinzuweisen. Dann betritt man, wie er in jedem Weinkeller zu finden ist, den Vorraum und wird thematisch auf das Weitere vorbereit. Dort begegnet man einem „Saltner“. Weiter, in den Raum wo die Torggl steht, Herzstück eines jeden alten Weinkellers und Ursprung vieler Höfe- oder Familiennamen und nicht zuletzt für die allseits beliebte Törggelezeit. Von dort weiter in die Ansetz, jener Teil im Keller der stehenden Weinfässer, die mit dem Wein aus der Torggl gefüllt wurden. Ein erster kleiner Verkostungsraum gibt kurz Einblick in die Verkostungstechnik. Nun wird der Besucher in den dahinter gelegenen Lagerraum geführt. Unter dem akustischen Eindruck Gregorianischer Gesänge endet hier die reale Welt des Weines und tritt ein in die surreale Welt des Weines. Durch einen kurzen nachgebauten Bergwerkstollen (Symbol für die Unterwelt) gelangt man, nach dem Durchschreiten einer rund 1200 kg schweren und vollautomatischen Tür aus Granit, in das sogenannte Sensorium, um sich hier auf die Themenwelt Wein im weiteren Sinne einzulassen. Es darf weiter verkostet werden, auf Wunsch begleitet von einer typischen Marende. Abschluss bildet der Imkerraum, früher ein wichtiger Zu- und Nebenerwerb für viele Bauernhöfe. Gleichzeitig dient der Raum als Watterstübele, denn – wie wir alle wissen – ein gutes Glasl und ein „guater Watter“ in geselliger Runde ist ebenso Teil der heimischen Weinkultur. Bestimmt hat so manch prominente Südtiroler*in in diesem Stübele beim Alt-Bürgermeister von Marling den Guaten, Rechten oder Trumpf ausgespielt.

Bereits am Eingang wird man vom „Saltner“ begrüßt.

Walter Mairhofer im Gespräch

Wie kam es dazu so einen Wein-Erlebniskeller in Angriff zu nehmen?

Wie oft bei solchen Sachen spielt der Zufall eine große Rolle. Vor über 10 Jahren, wir haben am Hof grundlegende Renovierungsarbeiten durchgeführt, kam im Kellergewölbe völlig überraschend ein Torgglstein samt Torggloch zum Vorschein. Gleich danach entdeckten wir eine alte Steinmauer mit einem Eingangsbogen der früher als Zugang zu einem alten Weinkeller diente. Das wurde von einem Archäologen bestätigt. Ab da nahmen die Dinge ihren Lauf. Als Historiker und passionierter Weinliebhaber hat mich das Thema nicht mehr losgelassen und das Ergebnis zeigt sich heute im Wein-Erlebniskeller.

>

>

Sie sprechen immer vom Erlebniskeller und nicht von einem Museum. Warum?

Zum einem müsste man, um als Museum anerkannt zu werden, völlig andere Voraussetzungen erfüllen und das war nie mein erklärtes Ziel. Das Ganze ist reine Passion. Schon in meiner Zeit als Bürgermeister war es mir wichtig in Marling das Thema „Weinkultur im Dorf“ voran zu bringen. Mit diesem Keller möchte ich zum einen die historisch-kulturelle Bedeutung des Weines in unserer Gegend korrekt wiedergeben. Zum anderen gibt es rund um das Thema noch so viele andere Dinge und Eigenschaften, die sich nicht in ein wissenschaftliches Korsett stecken lassen. Zudem bin ich nicht an fixe Öffnungszeiten gebunden. Besuche und Führungen finden nur mit Voranmeldung statt. (siehe Hinweis im Steckbrief)

Wer sind ihre Besucher?

In den Sommermonaten hat der Tourismusverein Marling Führungen im Programm. Ansonsten sind die Besucher bunt gemischt und vorwiegend Einheimische. Es ist so, dass sich pro Führung (nur auf Vormerkung), die ca. 1,5 Std. dauert, max. 12-13 Personen eignen. Auf Wunsch und Absprache kann der Termin mit einer Marende verlängert werden. Was mich aber besonders freut ist, dass immer wieder mal Schulklassen kommen. Da ändere ich allerdings die Führung völlig. Selbstverständlich steht da nicht Wein und Weingenuss im Mittelpunkt. Vielmehr möchte ich Themen wie bäuerliche Tradition sowie Wein und Kultur vermitteln. Und ich bin immer wieder überrascht, wie das die Kinder fasziniert.

Der wabenförmige Imkerraum dient gleichzeitig auch als „Watterstübele“.

Sie haben viel Zeit, Energie und sicherlich auch Geld in technische Details gesteckt und das in Kombination mit multimedialen Elementen. Alles Eigenregie?

Eines vorneweg, rein ökonomisch rechnet sich die ganze Sache überhaupt nicht. Neben dem finanziellen Aufwand steckt vor allem Passion und Herzblut in diesem Projekt. Solange ich diese Freude spüre und es mir möglich ist, mache ich das. Handwerklich bin ich völlig unbegabt. Hier habe ich nach vielen Versuchen engagierte Handwerker gefunden, die imstande waren, meine Ideen und Vorstellungen umzusetzen. So mach Handwerker ging hart an seine Grenzen. Heute ist es oft umgekehrt, d.h. dass ich von ihnen gefragt werde, ob sie nicht mal wieder eine knifflige Aufgabe für mich lösen könnten (lacht). Die Multimediaprojekte habe ich weitgehend selbst realisiert mit so mach wertvoller Unterstützung von einigen heimischen Promis (Rudi Gamper, Thomas Hochkofler, Dietmar Gamper …).

● Interview Theo Hendrich

Originalgetreuer Nachbau einer Torggl. Im Vordergrund der Torgglstein, welcher am Rochelehof gefunden wurde.

Im Sensorium genießt man edle Tropfen, eine Marende und führt ein berauschendes Gespräch in geselliger Runde.

STECKBRIEF

Walter Mairhofer (1964) ist am Rochelehof in Marling aufgewachsen. Nach dem Besuch der Fachschule Laimburg entschied er sich für ein weiterführendes Studium der Geschichte an der Universität in Innsbruck. Im Jahre 1990 wurde er für die SVP in den Marlinger Gemeinderat gewählt. Ab dem Jahre 2005 bis 2020 hat er das Amt des Bürgermeisters von Marling inne. Aufgrund der Mandatsbeschränkung ist er aus der aktiven Politik abgetreten. Nach wie vor ist er in vielen Bereichen seiner Heimatgemeinde engagiert und Mitglied zahlreicher Organisationen. Seit rund 25 Jahren ist er hauptberuflich Fachlehrer für Deutsch und Geschichte an der Hotelfachschule Kaiserhof in Meran.

Weiterführende Infos zum Wein-Erlebniskeller und Führungen auf Vormerkung: www.rochelehof.it

Geballtes Wissen in schönem Ambiente

Das Diplom ist nicht das Ziel, sondern Motivation und der Start für einen neuen Weg.

● von Barbara Larch

Die Sommeliervereinigung Südtirol feierte am 7. März 2022 die erste diesjährige feierliche Diplomübergabe. Die Präsidentin Christine Mayr, und Herr Dieter Frickel, Hotelmanager des Four Points by Sheraton Bozen, begrüßten die zahlreichen anwesenden Diplomanden, einige von Familienangehörigen und Freunden begleitet, sowie die erschienenen Vorstandsmitglieder der Sommeliervereinigung, Kursdirektoren und Referenten.

Frau Mayr betonte, dass sich die Teilnehmer das Diplom und diese Feier hart verdient haben. Die Kursteilnehmer haben sich während der letzten beiden Jahre durch nichts aus der Ruhe bringen lassen, sind ihren Weg stets weitergegangen, haben die Lockdowns für das Online-Studium genutzt und jetzt dann auch noch die letzte Hürde der Prüfung geschafft. Ein Dank ging auch an die Referenten und Kursdirektoren, welche die Teilnehmer stets mit Ihrem Knowhow und mit großer Professionalität begleitet haben. Frau Mayr erinnerte aber auch daran, dass es gilt, sich ständig aus- und weiterzubilden und lud die Anwesenden ein, die Angebote für eine interne Weiterbildung im Sommelier Verband AIS und auch die vielen Angebote der Südtiroler Weinakademie zu nutzen. Das Diplom ist nicht das Ziel, sondern Motivation und der Start für einen neuen Weg.

Ein besonderes Dankeschön richtete unsere Präsidentin Frau Mayr Christine an Norbert Marginter für seine 40 Jahre Treue im Verein. Leider konnte er persönlich nicht dabei sein, weshalb das Diplom von seiner Tochter Brunhilde Marginter, Kursdirektorin in der Somm.ver. entgegengenommen wurde.

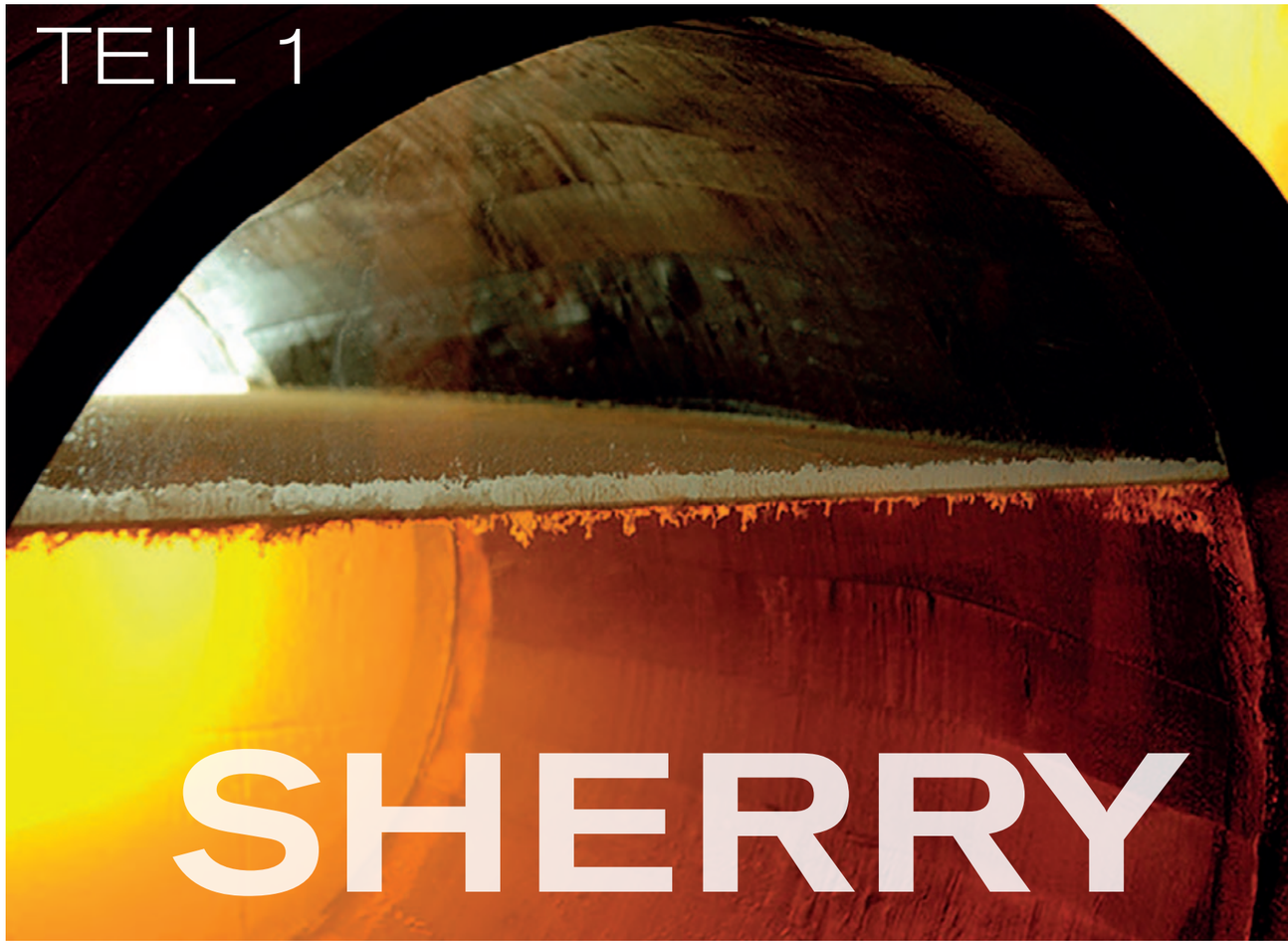
Es ist üblich, dass bei der feierlichen Diplomübergabe auch die Übergabe der Insignien der „Associazione Italiana Sommelier“ erfolgt: die Tastevin-Kette und der silberfarbene Anstecker als Auszeichnung für die bestandene Prüfung.

Nachfolgend die Liste „der Neusommeliers“, denen wir auch herzlichst gratulieren: Abdyli Aldo, Gamper Marcus, Gostner Carmen, Leitner Ramona, Mair Christina, Messa Dalia, Murrja Bledar, Mutschlechner Manuela, Obwexer Susanne, Peintner Andreas, Rainer Natalie, Schölzhorn Eva, Unterberger Hannes, Watschinger Andreas, >

> Altopiedi Sylvana Anna, Brogiato Alessandro, Call Giulia, Hanni Evelyn, Hochgruber Simon, Infante Alexander, Mairhofer Johannes, Malfertheiner Stefanie, Pante Jacqueline, Paolazzi Simone, Pfeifer Veronika, Pichler Benjamin, Pichler Evelyn, Purgina Rastislav, Rainer Mara, Stocker Martina, Terzer Julia und Reiner Barbara.

Von den Insgesamt 32 Diplomen gingen 11 an die Herren in der Runde und erfreulicherweise wurden 21 an Damen übergeben, was für eine überaus überraschend hohe Frauenquote spricht. Und das am Vortag des Tags der Frau. Ein gutes Omen? Dies zeigt jedenfalls, dass sich für das Thema Wein auch immer mehr Frauen interessieren, obwohl gerade die Weinwelt immer noch eine sehr männlich geprägte Welt ist. Zum Ausklang des Abends umsorgte uns das Team des Hotel Sheraton mit einem Buffet von herzhaften und süßen Häppchen, kombiniert mit einer erlesenen Auswahl an Weinen. In einem familiären Ambiente, im Atrium des Hotels, wurde nach dem offiziellen Part noch verweilt, es gab ein reges Miteinander und teils lebhaftem Austausch zu Themen rund um den Wein.

Von den Insgesamt 32 Diplomen gingen 11 an die Herren in der Runde und erfreulicherweise wurden 21 an Damen übergeben, was für eine überaus überraschend hohe Frauenquote spricht.



TEIL 1

SHERRY

● von Paolo Tezzele

Jahrhundertelang war Wein in Andalusien einfach ein „vino generoso“, und wurde gleich genannt wie die Weine aus Malaga, Montilla Moriles oder von den Kanarischen Inseln.

Momentan lässt die Costa del Sol mehr für Bauspekulationen aufhorchen als für Wein, Rebberge werden gerodet, die Weinproduktion verlagert sich in die Höhenlagen (Montilla Moriles) und auf trockene Weine und natursüße Weine.

Jerez leidet im Moment (wie auch Montilla Moriles und generell die Produzenten von Süßweinen) unter Traubenüberschuss und Mangel an Käufern, wobei Jerez schlechter dran ist, mit den gespriteten Weinen, weil in Spanien die natursüßen Weine aus Malaga und Montilla Moriles immer noch beliebt sind. Und Jerez ist in der letzten Zeit stark unterschätzt worden, doch dieser Umstand besser sich langsam …

Weil der Begriff Sherry lange Zeit als allgemeiner Begriff für gespritete Weine galt, wurde die Notwendigkeit gesehen, ab 1990 in der EU den Begriff Sherry exklusiv für Weine aus dem Länderdreieck um Jerez de la Frontera zu reduzieren und schützen.

Gespritete Weine gibt es überall, und alle machen sich irgendwie den gleichen Markt streitig.

Jerez – Xeres – Sherry ist der offizielle Schriftzug an den Etiketten aller Flaschen, garantiert vom Cosejo Regulador, aus den drei Zentren Jerez de la Frontera, San Lucar de Barrameda und Puerto de Santa Maria.

Grundlage des Sherry ist der Kreideboden, der Palomino Fino, die enormen Investitionen und das überlieferte Knowhow. Die große Krise in den 1970 – 1980er Jahren war u.a. auf die schlechte Qualität zurückzuführen, übrigens ein Umstand, der sich ständig in der Geschichte des Sherry wiederholt hat, und wäre fast das Ende des Sherry gewesen.

Der echte Sherry, Fino – Manzanilla – Amontillado – Oloroso, ist ein feines Zusammenspiel von Wein, Holz und Reife, was sehr selten zu finden ist, und Zeit spielt hier eine maßgebliche Rolle

Und es drängt sich auch ein Vergleich mit dem Champagner auf: Beide wachsen auf Kreideboden, beide haben eine lange traditionelle Verarbeitung um den wahren Charakter zu erlangen, beide sind belebende Aperitifweine, die man in erstaunlichen Mengen trinken kann …. Der Norden und der Süden Europas sind sehr nah! >

>
Grundsätzlich gibt es 2 Stile:

- Die hellen trockenen Fino's / Manzanillas
- Die dunklen, fülligen Olorosos, auch trocken

Alle Weinstile, Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Cream, Pale Cream, stammen von diesen zwei Verfahren ab, auch im gemischten Gebrauch.
PX ist natursüß , grossteils aus Montilla Moriles und schwach gespritet, der Moscadel auch .

GESCHICHTE

Die Zeit der Phönizier, Karthager und Römer (Baeticum – Ceritum) kann als erste Blütezeit dieses Gebiets angesehen werden, bis **400 n.C.** die Vandalen und Westgoten einfallen und dann bis **711** herrschen, als sie dann von den Mauren besiegt wurden. Die Mauren erobern fast die ganze Halbinsel und werden erst **732** bei Tours und Poiters von Philipp II. gestoppt. Im Norden Spanien leisten die Königreiche Kastilien, Toledo (**1085** zurückerobert), Navarra, Leon, Aragon Widerstand und starten langsam, vereinigt, die sogenannte „Reconquista", bis um **1300** das Sultanat Granada die letzte Bastion

Ab 1822 kommt es zur Wiedergeburt des Sherry's, 1835 wird die bekannte Firma Gonzales Byass gegegründet und nimmt die bis heute währende Tätigkeit auf.

der Mauren bleibt. Sie wird tributpflichtig bis **1492** bestehen bleiben, und dann auch fallen, und damit die Herrschaft der Mauren in Spanien beenden. Unter der Maurischen Herrschaft werden die Traubentrocknung und Destillation eingeführt und verbreitet, es wird auch die Bewässerungtechnik in der Landwirtschaft eingeführt, Reis und Zitrusfrüchte ergänzen das Nahrungsmittelangebot.

1402: Erlass der Real Provision: Verbot der Rodung der Weinberge (ursprünglich von den Mauren eingeführt) und Verbot der Imkerei (Aufstellen von Bienenkörben) in der Nähe der Weinberge.
1483: die Ordenanzas del Gremio enthält Richtlinien für den Weinbau.
Unter der maurischen Herrschaft floriert Jerez, Handel mit Wein und Tuch nach und von England finden rege statt, obwohl die Fläche der damaligen Rebberge auf ein Drittel reduziert wurde. Bis **1492** erobern die spanischen Könige die gesamte Halbinsel, Jerez, vormals Sherish, wird zu Jerez de la Frontera. Jerez war immer schon Schauplatz vieler Schlachten, das Gebiet hat eine sehr wichtige strategische Bedeutung wegen seiner Häfen, wie z.B. Cadiz und Gibraltar, und das bis in unsere Zeit herauf.
Ab 1490 nimmt der Export nach England und Frankreich noch zu, wenn auch in diesen Jahren mir einigen Rückschlägen, ab **1492** werden keine zusätzlichen Steuern auf exportiertem Wein erhoben. Für einigen Mißstände (Weinpantscherei und Weinfälschung, Hintergehung von Weingesetzen u.a.m. bringt den Sherrywein in Mißkredit). Die Juden, die im Sherryhandel eine beseutende Rolle einnehmen, sind wiedermal für Alles schuldig an der Situation und werden nach den Mauren auch vertrieben. Einige von Ihnen werden dann in in Holland den Diamantenmarkt mit aufbauen… Ausländer, vor allem Engländer übernehmen deren Platz im Handelsgeschehen, es werden im Weinsektor die ersten Bestimmungen erlassen (Fässer/Butts).
San Lucar de Barrameda wird nach der Entdeckung Amerikas zu einem wichtigen Exporthafen, zusammen mit Cadiz. Columbus startet von Cadiz zu seiner 3. Amerikafahrt, Ferdinand Magellan von San Lucar de Barrameida zu seiner Erdumschiffung und nimmt Wein mit, von dem es heißt, dass kein Tropfen zurückgekommen sein soll ...
Im 16. Jh verschlechtert sich das Verhältnis zwischen Großbritannien und Spanien, mittlerweile zu Großmächten ausgestiegen, auch wenn der Handel fortbesteht, aber die Händler in San Lucar d. B. und Cadiz leiden natürlich darunter. Nach einem Überfall auf Cadiz durch Sir F. Drake werden die englischen Händler sogar festgenommen, der Export bricht zusammen. Zwei Jahre später erbeutet er in Cadiz 2900 Pipes mit Wein, die er nach England schickt. Durch diese Plünderung wird der Sherry in England wieder populär in Elisabeth's England. Elisabeth I.(**1533 – 1603**), letzte Tudor, ist Tochter der 2. von 6 Frauen von Heinrich VIII, Anne Boleyn, die auf das Schafott geführt wurde. Sie emp-

fiehlt in einem Schreiben dem Grafen von Essex den Sherry als ideales Getränk …. Die erste Frau war Katharina von Aragon, die sich in ein Kloster zurückziehen muss. Nach dem Tod Elisabeth I. wird der Handel mit Spanien leichter, Sack oder Sacke, wie der Sherry damals auch genannt wird, wird beliebter, die englischen Gemeinschaften in Spanien blühen wieder auf. Jakob I. (**1566 – 1625**), König von Schottland und dann auch von England und Irland (über die Linie der Stuarts) geht mit gutem Beispiel voran, als Sherrymangel durch rapiden Anstieg des Konsums herrschte, und ordnete an, dass täglich nur 12 Gallonen Sherry (48 Lt) für die königliche Tafel vom Keller entnommen werden dürfen.
Shakespeare zitiert den Sherry in mindestens 5 seiner Bühnenwerke. (z.B. Heinrich II.) Samuel Pepys – Präsident der Royal Society und damaliger Chronist – sagt, er mische am liebsten Sherry und Malaga.
1683 besucht er San Lucar d.B., wichtigster Hafen mit Cadiz und Weinzentrum mit Puerto de Santa Maria. Dies ändert sich im **19. Jh.**, als die Eisenbahn das Landesinnere erschließt, und als dort auch Bodegas entstehen.
1701 – 1714: Erbfolgekrieg in Spanien (es stirbt Karl V, letzter Habsburger in Spanien), halb Europa beteiligt sich an diesem Krieg, weil sich 3 Erbfolger stellen und ja alle irgendwie über Verwandtschaften beteiligt sind. In dieser Zeit schließen Portugal und England den Methuen - Vertrag ab. Der Handel (mit Wein, mit Tuch u.a.m.) zwischen diesen Ländern wird durch Herabsetzten des Zolls erleichtert, das Dourotal profitiert davon, (gespritete Weine, wie der Portwein als Gegenpart zum Sherry profitiert davon,) und 50 Jahre später, **1756** wird die DO Douro instituiert. Die Königshäuser Portugals und Englands sind wiederum miteinander verwandt, Portugal sichert sich auch eine militärische Hilfe gegen das bedrohlich heranwachsende Königreich Spanien. In der Folge wird Sherry verstärkt auch nach Nordamerika verschifft, wo ein neuer Markt entsteht, wo sich aber auch wiederum England und Frankreich gegenüberstehen.
In der zweiten Hälfte des **18. Jh.** lassen sich Firmen wie Osborne, Duff Gordon und Garvey in Jerez nieder.
Die Napoleonischen Kriege verwüsten das Land um Jerez zwischen **1808 – 1814**, das Land wird zum Schlachtfeld.
Ab 1822 kommt es zur Wiedergeburt des Sherry's, **1835** wird die bekannte Firma

Shakespeare zitiert den Sherry in mindestens 5 seiner Bühnenwerke.

Gonzales Byass gegegründet und nimmt die bis heute währende Tätigkeit auf.
Die Produktion und der Handel blühen förmlich wieder auf, die Weinmenge schießt von 8000 auf 70.000 Fässer, unglaublich, die Qualität wird dabei sicher nicht besser, Die Eisenbahn erleichtert den Transport, viele Bodegas verlagern sich ins Inland. Der Boom währt aber nicht lange, die Reblaus und die Verbreitung von gefälschten und schlechten Weinen führt zu einem Preisverfall, die Qualität wird immer schlechter, das viktorianische England lehnt den Sherry wieder ab. Es werden böse Geschichten über den Sherry verbreitet, er soll gesundheitsschädlich sein.
Der Befall durch die Phylloxera bereinigt den Markt einigermaßen wieder, die Produzenten, die diese Depression überstanden hatten, hatten jede Menge Weine im Keller, um die Zeit der Neubepflanzung zu überstehen.
1933 wird der Cosejo Regulador gegründet, **1935** die DO Sherry – Zone ausgewiesen. Der spanische Bürgerkrieg (**1936 – 1939**) hatte keine großen Auswirkungen, der 2. Weltkrieg dagegen schon. Ab Mitte der **1980** fiel der Sherry wieder in eine Krise ab, die Rebflächen schwinden auf ca. 6800 Ha (von mehr als 20.000), also auf weniger als 1/3 von **1970**.
Aus den Resten der verstaatlichen Rumasa, die immerhin fast 1/3 des gesamten Sherrybusiness in der Hand hatte, kommen wieder kleine Bodeas hervor, u.a. El Maestro Sierra, Tradicion, Dios Baco. Sie kauften Anteile der Rumasa vom Staat, samt Keller, Fässer und Weine und trugen zum Erhalt der alten Weine bei. In San Lucar de Barrameda sind es die Familien Barbadillo, Hidalgo – La Gitana, Zur Modernisierung und Wiederauferstehung des Sherry's trug auch sicher Gonzales Byass mit den Sherrystil dated vintage bei.

TEIL 2

Lesen Sie in der nächsten DIONYSOS-Ausgabe wie es geschichtlich weitergeht und wie wichtig das Klima und die Böden sind. Und naürlich alles über die Rebsorten.

Der **Meraner** Weinbautag

Über **Pflanzgenehmigungen**, die **Weinagenda** 2030“, **Pionierarbeit** im Weinbau bis hin zur erfolgreichen Bekämpfung der **Goldgelben Vergilbung**. Alles über den Meraner Weinbautag der **Kellerei Meran**.

Foto: ©Kellerei Meran/Stephan Fischnaller

„In der Weinagenda geht es grundlegend um fünf große Bereiche, in denen die Südtiroler Weinwirtschaft bis zum Jahr 2030 nachhaltiger wirtschaften und entsprechende Verbesserung einführen will: Boden, Rebe, Wein, Menschen und Land.“

Andreas Kofler (Präsident des Konsortiums Südtirol Wein)

● VON ROMAN GASSER

Es gab sehr wichtige Themen über die bei den traditionellen und bedeutenden Meraner Weinbautag besprochen wurden. Sehr viele Interessierte und natürlich die vielen Weinbauern haben Anfang Februar an der Online-Veranstaltung zum Meraner Weinbautag der Kellerei Meran, die gemeinsam mit dem Südtiroler Beratungsring realisiert wurde, teilgenommen. Die Weinbau-Themen-Palette aufarbeitet haben unter anderem der Tagungsleiter Andreas Kraus, Direktor vom Amt für Obst- und Weinbau, Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein, Fabian Pernter und Andrea Simoncelli vom Pflanzenschutzdienst beim Amt für Obst- und Weinbau, sowie Thomas Weitgruber vom Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau.

Andreas Kraus referierte über die Neuerungen im Weinbau:
So können die unentgeltlichen staatlichen Zuweisungen an Pflanzgenehmigungen im Sinne der Weinmarktordnung auch im Jahr 2022 im Ausmaß von 1% der Rebfläche (ca. 56 ha) der Provinz Bozen vorgenommen werden. Die Interessensbekundungen werden im Zeitraum vom 01.02.2022 bis 18.03.2022 angenommen und können entweder telematisch mittels PEC oder auf Terminvereinbarung direkt beim Amt für Obst- und Weinbau abgegeben werden. Ohne vorheriger Terminvereinbarung und ohne Green Pass ist eine persönliche Abgabe allerdings nicht möglich. Die maximal beantragbare Fläche ist wie im vorhergehenden Jahr auf 3.000 m² beschränkt und muss für den Anbau von Still- und Sektgrundwein geeignet sein. Ist man selbst nicht Eigentümer oder Miteigentümer der Fläche, so sind auch schriftliche Pachtverträge mit einer Mindestlaufzeit von 15 Jahre oder Konzessionsverträge zugelassen.
Interessant ist auch, dass die im Jahr 2020 und 2021 auslaufenden Pflanzgenehmigungen bis zum 31. Dezember 2022 verlängert wurden und somit bis Jahresende genutzt werden können. Ebenso kann der Produzent innerhalb 28.02.2022 schriftlich und ohne Sanktionen auf die entsprechenden Verwirklichungen verzichten. Wer innerhalb 28.02.2021 bereits auf die Verwendung der auslaufenden Pflanzgenehmigung verzichtet hat, erhält jetzt die Möglichkeit den Verzicht schriftlich zu revidieren und dennoch zu setzen.
Eine weitere Neuerung betrifft den Realisierungszeitraum für die Wiederbepflanzung einer Rebanlage. Bis jetzt hatten die Betroffenen nach Einreichung des Antrags auf Wiederbepflanzung 3 Jahre Zeit diese durchzuführen. Für die Zukunft wird dieser Zeitraum von 3 Jahre auf 6 Jahre angehoben, wenn der Produzent die Rebanlage auf derselben Parzelle verwirklicht. Dadurch wird dem Produzenten ausreichend Zeit gegeben, eventuell nötige Bodenverbesserungsmaßnahmen durchzuführen.

Das Gruppenfoto: *v.l.n.r. Stefan Kapfinger (Kellermeister Kellerei Meran), Pernter Fabian (Pflanzenschutzdienst - Amt für Obst- und Weinbau), Andreas Kraus (Amtsdirektor Amt für Obst und Weinbau), Andrea Simoncelli (Pflanzenschutzdienst - Amt für Obst- und Weinbau), und Kaspar Platzer (Obmann Kellerei Meran). Es fehlen im Bild: Andreas Kofler (Präsident Konsortium Südtirol Wein), Thomas Weitgruber und Hansjörg Hafner (Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau).*

Zum nächsten großen Thema, der „Weinagenda 2030“, sagte Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein:

Auch für die Südtiroler Weinwirtschaft ist das nachhaltige Wirtschaften ein wichtiges Thema, weshalb in mehrjähriger Tätigkeit ein freiwilliges Programm – die Weinagenda 2030 – erarbeitet wurde. Heuer will sich eine Pilotgruppe zunächst nach den nationalen Richtlinien des SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA (SQNPI) zertifizieren lassen, die wir im Grunde bereits einhalten aber bisher nicht kontrollieren lassen. Die Herausforderung ist es dieses nationale Nachhaltigkeitsprogramm, mit den in der Weinagenda definierten Ziele zu integrieren, denn die AGENDA- Ziele gehen über das nationale System hinaus. In der Weinagenda geht es grundlegend um fünf große Bereiche, in denen die Südtiroler Weinwirtschaft bis zum Jahr 2030 nachhaltiger wirtschaften und entsprechende Verbesserung einführen will: Boden, Rebe, Wein, Menschen und Land.

Zum Schluss ruft Andreas Kofler zur gemeinsamen Zusammenarbeit auf und erklärt:
Wir haben immer wieder bewiesen, dass wir Pioniere sein können. Wir haben gezeigt, dass wir Qualität ernst nehmen. Nachhaltigkeit wird in Zukunft verstärkt Teil der „gefühlten Qualität“ sein. Ich bin überzeugt: Ein nachhaltiges Geschäftsmodell sichert einen langfristigen Nutzen für alle Beteiligten und leistet einen wichtigen Beitrag in der Gesellschaft.

Fabian Pernter und Andrea Simoncelli vom Pflanzenschutzdienst beim Amt für Obst- und Weinbau sowie Thomas Weitgruber vom Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau sprachen abschließend über die aktuelle Situation der Goldgelben Vergilbung:
Die im Referat aufgezeigten Informationen bezüglich Überwachung des Überträgers der Goldgelben Vergilbung Scaphoideus titanus im Burggrafenamt und Vinschgau gaben den Teilnehmern einen wichtigen Einblick. Es wurde auch auf die Bekämpfungsstrategie der letzten Jahre eingegangen. Das Referat gab zusätzlich Aufschluss auf die Ergebnisse der gezogenen Blattproben symptomatischer Rebstöcke und zählte wertvolle Praxistipps zur Früherkennung der Symptome auf.

La tenuta **Manincor** nel cuore di Caldaro

● di Angelo Carrillo

C'è un filo di snobismo nel modo in cui Michael Goëss Enzenberg" conte della storica tenuta Manincor rivendica l'assenza di Gewürtraminer nella cospicua produzione di casa sua. Siamo nel cuore di Caldaro, a pochi chilometri da Termeno, e questa assenza è tutt'altro che scontata. La "fortezza" sotterranea che gli architetti Walter Angonese di Caldaro e Rainer Köberl di Innsbruck hanno ricavato nel sottosuolo della storica tenuta, è stato realizzata sbancando e poi ricostruendo quasi al centimetro una collina vitata fino ha una profondità di 18 metri (un palazzo di 8 piani). Mentre la percorriamo dal basso in alto, ammiriamo il prodigioso sistema a "caduta" per la raccolta a la pigiatura delle uve, che convoglia i mosti nei grandi tini di fermentazione con i quali si ottengono le circa 400mila bottiglie che la tenuta Manincor produce ogni anno. Tra questi il rinomato "Moscato GIalllo" che "rappresenta l'alternativa aromatica per il mercato nazionale del Traminer", spiega il conte. Non è l'unica scelta fuori dai canoni che registreremo nella nostra visita. Sin dal suo ingresso nel mondo della produzione vitivinicola, Enzenberg si è infatti distinto per le sue poco ortodosse. A partire dalla Biodinamica come modello colturale prima che la moda dilagasse e su una scala che ancora oggi ha pochi paragoni non solo in Alto Adige. La tenuta comprende infatti oltre 40 ettari di proprietà

Il nome Manincor deriva dal latino "manus" ovvero "mano" e dal greco "cor" che significa "cuore".

Era, infatti, il lontano 1608 quando Hieronymus Manincor, ottenuto l'appezzamento di terra, diede avvio all'attività vitivinicola nella Basso Atesina. Da allora la proprietà passò di mano in mano fino al 1978 quando fu venduta alla famiglia dei Conti Enzenberg che la possiedono ancora oggi. Nel 1991 dopo il matrimonio a Caldaro, di Sophie e Michael Goëss-Enzenberg che, subentrano anche nella conduzione dell'azienda dei conti Enzenberg. L'anno successivo vengono realizzati i primi nuovi impianti nei poderi Tatzenschroat e Mazzon. Nei primi anni novanta Micheal Goëss-Enzenberg scelse di ampliare l'attività vitivinicola dalla sola vendita delle uve alla produzione stessa delle etichette che portano la firma Manincor. Nel 1996 la prima annata dove vengono prodotti sei vini: Kaltersee, Moscato Giallo, Pinot Bianco, Sophie, Mason, Cassiano, e passa poco tempo, nel 1998 dove si segnala il primo grande riconoscimento con il Gambero Rosso che premia con 3 bicchieri il Cassiano del 1997.

Il Conte Michael Goëss-Enzenberg decise inoltre di affidare il progetto della nuova cantina a due firme di architetti che hanno contribuito a renderla celebre: Walter Angonese di Caldaro e Rainer Köberl di Innsbruck. La cantina fu costruita nelle adiacenze della tenuta storica, ma come parte integrate del panorama circostante e, per questo, interamente nascosta sotto il vigneto a riprendere la disposizione stessa delle vigne. L'obiettivo era quello di re-interpretare il paesaggio "edificando nella continuità" dell'ambiente circostante, così come lo hanno definito gli architetti stessi. L'intera struttura monolitica, con le sue pareti oblique in cemento armato color calce, scende in profondità per dare spazio a 3000 mq disposti su tre piani sotterranei che ospitano all'intero tutte le fasi del ciclo produttivo della cantina, dalle barriques ai locali per lo stoccaggio.

L'attenzione ai cicli naturali nelle fasi di svinatura e imbottigliamento e l'utilizzo della forza di gravità garantiscono il massimo rispetto dell'ambiente con la messa in atto di pratiche di viticoltura naturali che non fanno uso di petrolio o gas naturali. A Manincor ogni vitigno è vinificato separatamente e le fermentazioni avvengono spontaneamente grazie all'utilizzo di lieviti naturali. Anche il legno utilizzato durante la fase di affinamento deriva in buona parte dalle querce della tenuta Manincor che si sviluppa su sette poderi per oltre 50 ettari di terreni vitati. Grazie a un sistema di aerazione intelligente, che sfrutta particolari aperture e controlla lo scambio dell'area, la climatizzazione negli ambienti si mantiene ideale in modo naturale e i livelli di umidità risultano adeguati in corrispondenza dei vari locali della cantina. La predisposizione di pompe per lo scambio di calore soddisfano la temperatura degli ambienti sotterranei con il calore geotermico, permettendo di ottenere un livello di temperatura ideale nei diversi ambienti della cantina durante tutte le stagioni dell'anno.
Tutte le operazioni in vigna si attuano nell'ottica di realizzare dei vini quanto più naturali possibili e per questo seguono i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. Oggi tutti i prodotti della tenuta Manincor hanno ottenuto la certificazione biodinamica. La grande estensione della tenuta ha permesso di produrre tre linee di vini e 16 etichette espressione delle diverse denominazioni d'origine e portatrici di tradizione, coraggio, eleganza, raffinatezza, unicità e ricercatezza, note distintive di Manincor.

Réserve della Contessa 2020

Pinot Bianco 57 %, Chardonnay 28 %, Sauvignon Blanc 15 % (Terlaner Doc). Colore giallo intenso con riflessi verdognoli, al naso freschezza fruttata di frutta esotica, mela, albicocca e un sentore floreale e di salvia, al palato avvolgente, elegante, tornano le sensazioni fruttate olfattive, con lunga persistenza.

Sophie 2020

Chardonnay 96 %, Viognier 4 %. Colore giallo brillante, al naso fruttato con sentori di albicocche, arance, floreale con fiori di acacia e di tiglio, al palato avvolgente e corposo, comunque elegante nella struttura, con note sapide persistenti, per dare ancora il meglio necessità di un ulteriore affinamento in bottiglia.

Lieben Aich 2020

Sauvignon Blanc in purezza. Colore giallo oro brillante, al naso intenso di mango, papaya e frutto della passione, al palato corrispondenza gusto olfattiva bella acidità che consente un lungo finale.

Moscato Giallo 2020

Colore giallo paglierino chiaro. Ventaglio aromatico con esaltazione della pesca gialla, noce moscata e melissa. In bocca presenta notevole vivacità e una freschezza che accompagna la lunga persistenza.

Der Keil

Icona dei rossi del Lago di Caldaro o Kaltersee che deriva da uve schiava in ampia prevalenza. Ha colore rubino scarico, profumi di ribes e di lieviti e sapore agile, fresco, di buona persistenza.

Réserve della Contessa 2012

Grande l'impatto olfattivo dove prevale la parte floreale ginestra, camomilla, al palato una elegante sapidità avvolge il cavo orale, dove la freschezza ci fa intuire ancora una possibile continuazione di longevità, ed un finale lungo e persistente su sensazioni minerali.

Réserve del Conte 2019

Lagrein 35%, Merlot 40%, Cabernet 25%. Rosso rubino carico e brillante. Al palato nota evidentemente fresca e giovane, sia per il fruttato di piccoli frutti rossi, che risulta croccante, sia per lo speziato con note.

Rubatsch 2019

Un Lagrein di colore porpora carico e cupo. Il bouquet di profumi è composto da piccoli frutti rossi, liquirizia, pepe bianco e nero. In bocca è persistente, fresco con buona sapidità e lunga persistenza.

Mason di Mason 2018

Pinot Nero in purezza. Rosso rubino carico, al naso frutta matura con una fresca mineralità speziata al palato il sorso è pieno ed intenso tannini morbidi, buona struttura si presenta con un'equilibrata armonia nel finale.

Cassiano 2018

Merlot 40 %, Cabernet Franc 35 %, Syrah 8 %, Petit Verdot 8 %, Cabernet Sauvignon 5 %, Tempranillo 4 %.
Colore rosso ciliegia intenso, al naso un bouquet complesso con aromi di ciliege mature, liquirizia ed erbe selvatiche, ed una leggera nota vanigliata al palato delicata la struttura tannica dove tornano le note olfattive, con fresca e speziata persistenza.

Le Petit 2017

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso forti sensazioni fruttate che virano sui frutti esotici leggermente maturi, al palato bella acidità con corrispondenza gusto olfattiva.

Privat Magnum

Merlot, Cabernet Franc. Colore rosso porpora scuro, al naso delicato bouquet di profumi con sentori di piccoli frutti neri e rossi, al palato struttura consistente, tannini ancora da polimerizzare ma con un'acidità già agile, finale persistente sulle note olfattive.

Die besten **VdP** Weine

Die Franzosen haben ihre **En Primeur** Verkostungen in Burgund und Bordeaux, die bei den Rotweinen mitunter schwierig zu bewältigen sind, da einige Weine ihre zweite Gärung noch nicht völlig beendet haben. Die Anteprimas der Italiener liegen zeitlich günstiger. So auch die Verkostung der deutschen Spitzenweine, die **Vorpremiere** des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter (VdP).

● von Jochen Erler

Zwar sind nicht alle Top Winzer Deutschlands Mitglieder des VdP, dem Verein der Prädikatsweingüter. Doch VdP ist durchaus repräsentativ für den deutschen Wein. Der Verband hat seine eigene Qualitätspyramide, mit den „Grossen Gewächsen“ an der Spitze, die alljährlich auf der Vorpremiere dem Handel und Medien zur Verkostung geboten werden. Nur Riesling als bedeutendste Sorte, dann die Burgunderreben, der Silvaner aus Franken, der Lemberger (alias Blaufränkisch, Kekfrankos) aus Württemberg, und der Chardonnay sind bei den Großen Gewächsen zugelassen. Da es sich um Vorpremieren handelt, kommen nur Weine zur Verkostung, die noch nicht auf dem Markt sind. Der 1.September ist dann der Premierentag - von da an sind die Weine käuflich.

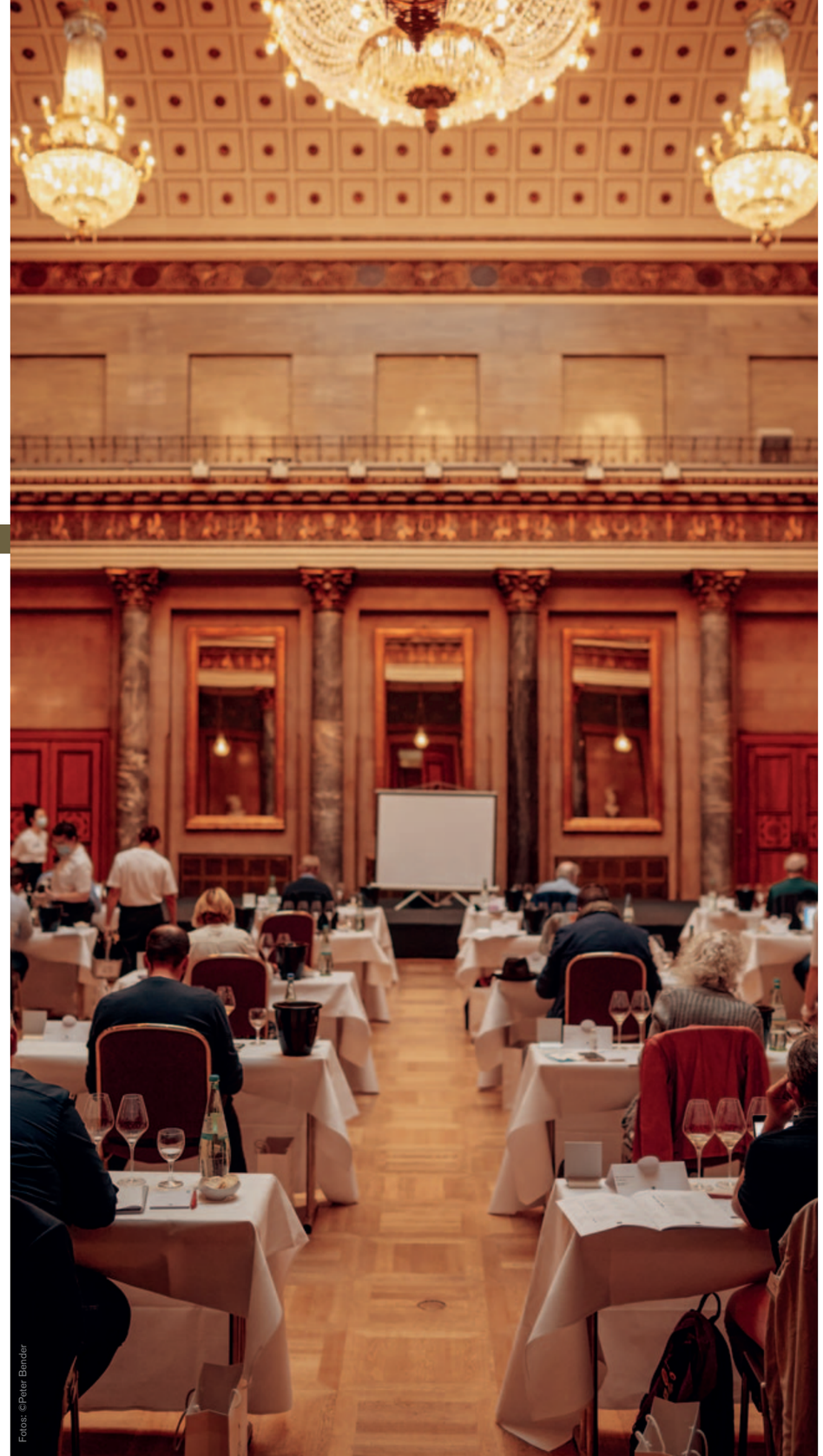
Der deutschen Weinbauproduktion entsprechend stehen überwiegend Weissweine zur Verkostung. Dieses Jahr waren es die Jahrgänge 2020, einige 2019er, und wenige 2018 und 2017er, letztere zumeist im Barrique ausgebaut. Bei den Rotweinen dominierte der Jahrgang 2019 neben einer guten Menge 2018er, weniger 2017er und einzelne 2016er.

Wegen der COVID Vorschriften war die Teilnahme an den Verkostungstagen begrenzt. Ich erhielt Einladungen zu der regionalen Vorpremiere der Weine aus den Anbaugebieten Nahe, Pfalz, und Rheinhessen, die im pfälzischen Bad Dürkheim stattfand, und zu einem Tag der dreitägigen gesamtdeutschen Verkostung in Wiesbaden.

In Bad Dürkheim war ich hinsichtlich Wein auf meinem „home turf“, da ich viele Jahre in Forst ein altes Weingut als Wohnung besessen hatte. Aus Forst stand ein Wein der Toplage „Kirchenstück“ zur Probe, eigentlich der einzige Pfälzer Riesling des Jahrgangs 2020, der sich schon gut zum Trinken entwickelt hatte. Die anderen, von mir verkosteten 2020er Pfälzer Rieslinge waren in der Entwicklung der für ihn so einzigartigen Fruchtnoten noch weit zurück. Ganz im Gegensatz zum exzellenten 2019er, wie auch den Rieslingen der Nahe und Rheinhessens.

Die Weissburgunder ausschliesslich aus der Pfalz, alle vom Jahrgang 2020, machten einen sehr homogenen Eindruck. Bei den beiden Weinen des Jahrgangs 2019 störten mich zu starke Holznoten, bei einem der beiden Weine allerdings nur im Abgang.

Der 2019er Spätburgunder aus der Pfalz präsentierte sich durchaus als ein typischer Pinot Noir im eleganten Stil des Burgunderweins. Hier sind alle vorgestellten Weine empfehlenswert. Dasselbe gilt für den Jahrgang 2017. Doch der 2018er war enttäuschend, wegen fehlender Eleganz und Komplexität, oft mit überwiegenden Tannin-Noten. Zwei 2019er Spätburgunder aus Rheinhessen waren von überzeugender Qualität, die anderen beiden Weine des gleichen Jahrgangs allerdings hatten einen störenden teerigen Geruch und Beigeschmack, mir unverständlich.



Fotos: ©Peter Bender

In Wiesbaden, mit nur einem Tag zur Verfügung, versuchte ich, wenigstens einen Überblick über alle Anbaugebiet Deutschlands zu gewinnen, und verkostete gezielt einige Weine, deren Produzent oder Herkunftsgebiet mir gut bekannt waren. Bei den 389 Weissweinen gab es 336 Rieslinge, 20 Weissburgunder, 17 Silvaner, 9 Grauburgunder, 7 Chardonnays. Ich begann mit den weissen Burgundern, es folgten die Silvaner, dann eine Auswahl bei den vielen Rieslingen, und zum Abschluss die Rotweine. Es ergab sich folgendes Bild.

Bei den Rieslingen des Jahrgangs 2020 zeigten bereits eine junge Trinkreife die rassigen und mineralreichen Weine aus Saar & Ruwer, wie auch die vollmundigen runden Rheingauweine und die Weine aus Rheinhessen, Rheingau, Mittelrhein, Nahe, Franken, Württemberg und eine Probe aus Baden, ganz anders als der Pfälzer Riesling, dessen fruchtige und blumige Noten dieses jungen Jahrgangs noch nicht entwickelt waren. Hingegen präsentierte sich, wie bereits am Vortag erlebt, der 2019er Riesling aus der Pfalz als ein schon gut entwickelter und hervorragender Jahrgang.

Sehr gut die trockenen und mineralreichen Silvaner, alle aus Franken. Hier gefiel mir der bereits gut entwickelte 2020er besser als der 2019er, der allerdings für die weitere Flaschenreifung besser geeignet sein dürfte. Ich notierte je drei Weine der Jahrgänge und 2019 als hervorragend.

Die Weiss- und Grauburgunder konnten mich nicht so begeistern wie die Rieslinge und Silvaner. Hier hat mich beim 2020er Weissburgunder nur Dr.Bassermanns Langenmorgen aus Deidesheim als hervorragend beeindrucken können. Vor allem bei den Jahrgängen 2019 und 2018 gab es mehrere Weine, die m.E.zu starke Holznoten haben.

Den Chardonnay aus Baden liess ich aus Zeit- und Interessenmangel beiseite und widmete mich nun den Rotweinen, für die mir nur wenig Zeit blieb. Für mich hatten die drei 2019 Frühburgunder aus der Ahr nicht die Eleganz, die einen guten Spätburgunder auszeichnen.
Bei den Spätburgundern hatten mir am Vortag in Bad Dürkheim die Pfälzer des Jahrgangs 2019 wegen ihrer Eleganz, sprich weiche, reife Fruchttannine und gute Holzarbeit, sehr zugesagt. Auch hier in Wiesbaden fand ich sie gefälliger als die Spätburgunder aus den anderen Anbaugebieten, deren Weine oft wegen dominierender Fruchttannine ihren Burgundercharakter nicht zeigen können. Da waren mir dann die Lemberger aus Württemberg mit ihren sanfteren Fruchttanninen ein willkommener Abschluss meiner Verkostung.

VdP ist durchaus repräsentativ für den deutschen Wein. Der Verband hat seine eigene Qualitätspyramide, mit den „Grossen Gewächsen“ an der Spitze, die alljährlich auf der Vorpremiere dem Handel und Medien zur Verkostung geboten werden.

Apfel & Perlage

Cider aus Südtirol

von Theo Hendrich

Wer dem Vorurteil verfällt, Apfelschaumweine oder Apfelsekt sei nur ein Trend, sollte wissen: Begonnen hat alles bereits rund 400 v. Chr. in „Side“. Heute eine archäologische Stätte rund 60 km östlich von Antalya (Türkei). Das Wort Side ist griechischen Ursprungs und bedeutet Granatapfel. Somit hat dieses moussierende Getränk aus verschiedenen vergorenen Apfelsorten eine beachtliche Tradition und Kultur hinter sich, mit Höhen und Tiefen. Im deutschsprachigen Raum wird gerne die geographisch geschützte französische Bezeichnung „Cidre“ verwendet. Die englische Bezeichnung „Cider“ ist frei von solchen Reglementierungen und darf problemlos angewendet werden. Hierzulande gilt die Bezeichnung „vergorener Apfelsaft“. Das Wort „Wein“ ist in Italien auf der Etikette ausschließlich dem vergorenen Traubensaft vorbehalten. Völlig unbeachtet dieser begrifflichen Verwirrung veranlasste bereits Karl der Große eine Landgüterverordnung *„das jeder Richter unter seinem Personal auch jemanden haben solle, welcher unter anderem berauschende Getränke (Apfelwein oder Bier) bereiten könne“.* Von da an wurde der „Sydre“ in weiten Teilen Europas exportiert und wurde zu einem allseits beliebten Kulturgetränk. Tatsache ist aber auch, dass sich Apfelwein in jeden renommierten Weinanbaugebiet als Getränk schwertut. Südtirol gehört zu diesen Weinanbaugebieten. Gleichzeit aber auch zu einem führenden Apfelanbaugebiet. Ein Dilemma? Ganz im Gegenteil. Erste Voraussetzung ist, dass man sich vom Gedanken lösen muss, Wein und vergorenen Apfelsaft schon a priori zu vergleichen. Es handelt sich um zwei grundlegend verschiedene Getränke. Der alles entscheidende Grundsatz, schmeckt oder schmeckt nicht, darf daher bei beiden gleichermaßen angewandt werden. All das zusammen mag wohl dazu beigetragen haben, dass sich mittlerweile auch in Südtirol eine engagierte und qualitativ anspruchsvolle Apfelschaumweinszene entwickelt hat, deren Cider in den letzten Jahren bei internationalen Verkostungen mit Goldmedaillen und anderen Auszeichnungen prämiert wurden. Unter anderem bei den Cider World Awards in Frankfurt.

Um den außergewöhnliche Trinkgenuss der heimischen Apfelschaumwein zu erhalten, wird bei der Herstellung vorwiegend auf die traditionelle Flaschengärung gesetzt, d.h. wie wir sie bereits bei der Herstellung von Champagner kennen. Die Kohlensäure bildet sich bei der zweiten Gärung in der Flasche, daher ist die Perlage dieser Apfelschaumweine besonders fein. Je nach Produzenten, kann die Lagerung auf der Hefe zwischen 6 und 36 Monaten dauern. Ein geringer Alkoholgehalt (ca. 5 Vol.%), eine fruchtig-frische Apfelnote, eine angenehme Leichtigkeit garantiert einen besonderen Trinkgenuss und machen den Apfelschaumwein zum idealen Aperitif, zum prickelnden Sommergetränk und Speisebegleiter für die leichte mediterrane Küche oder Käse. Bei der Herstellung von Südtiroler Apfelschaumwein werden ausschließlich heimische Apfelsorten verwendet.

DIE 6 SÜDTIROLER MITGLIEDSBETRIEBE IM VEREIN SÜDTIROL

- **Farmhouse Torgglerhof:** Apfelcider Anderdog, Apfelsekt Mali
- **Moosbauerhof:** Floribunda Apfel Cider, Floribunda Holunder Cider, Floribunda Quitten Cider, Floribunda Ginger Cider
- **Hofkellerei Maffei:** Iduna Apfel, Iduna Quitte, Melino (Cider mit Apfel, Himbeere und Ingwer)
- **Melaro GmbH:** hoila Cider (Apfelschaumwein)
- **Paladeus Cidermanufaktur:** Apfelsecco Paladeus
- **Widum Baumann:** Milo Cidre, A Epfl Cidre

Auch außerhalb des Vereins wird in Südtirol Cider produziert: S’Pom von **Ah!Natur** und Goldi vom **Häuslerhof**

Martin Pichler (Torgglhof-Saltaus und Präsident Verein „Südtirol Cider“)

v.l.n.r.: Franz und Theolinde Egger von Floribunda zählen zu den Vorreitern der heimischen Apfelweinherstellung. Inzwischen ist auch Tochter Magdalena Teil des Teams und am Moosbauerhof in Salurn engagiert.

v.l.n.r.: Johannes Spornberger und Michael Bonell haben mit der Paladeus Cidermanufaktur ein sehr hochwertiges Produkt am Markt platziert.

Um den außergewöhnliche Trinkgenuss der heimischen Apfelschaumwein zu erhalten, wird bei der Herstellung vorwiegend auf die traditionelle Flaschengärung gesetzt, d.h. wie wir sie bereits bei der Herstellung von Champagner kennen.

Derzeit haben sich 6 Produzenten zum Verein *Südtirol Cider* zusammengeschlossen, mit dem Ziel, so deren Präsident Martin Pichler vom Torgglhof, Cider in Südtirol bekannter zu machen und innerhalb des Vereins das KnowHow ständig zu verbessern und auszutauschen. Das Angebot der Produzenten reicht vom spritzigen Durstlöscher bis hin zum eleganten Cider nach Champangermethode.

Aostatal

Enge **Verbundenheit** mit der Region.

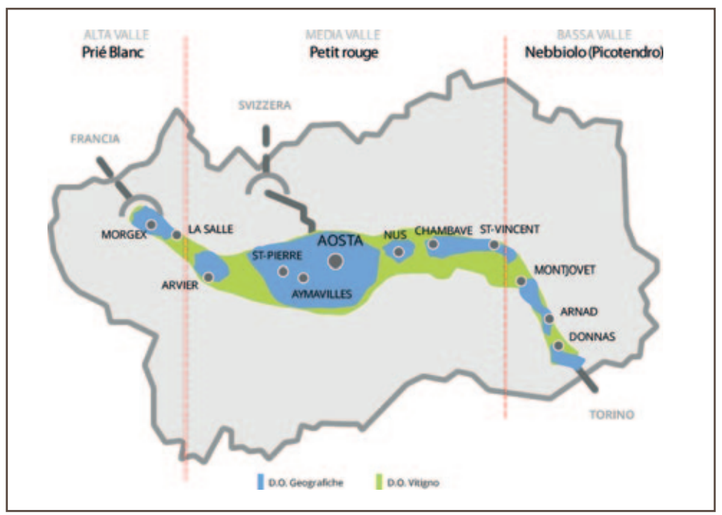
● VON FRANZISKA STEINHAUSER

Das Aostatal, das Norditalien mit dem schweizerischen Wallis und dem französischen Savoyen verbindet, ist die kleinste Weinbauregion Italiens. Umgeben von den höchsten Bergen der Alpen erwarten wir wohl Weine in kühler Stilistik, doch hier entstehen neben leichten Schaumweinen durchaus strukturierte Weiß- und Rotweine, vollmundig und mit Alterungspotential, die etwas weniger Alkohol als ihre südlichen Gesellen haben.
Auch jetzt im Frühling, wenn die Natur wieder erwacht, ist das Aostatal allemal eine Weinreise wert!
Hier im Aostatal pflegen die Winzer intensiv die Landschaft. Die Schönheit der Landschaft zu bewahren, ist für die Einwohner eine der wichtigsten Einnahmequellen. Jährlich wird es von mehr Touristen besucht als die Region Weinflaschen produziert.

FACTS: Insgesamt wird auf 500 ha Weinberg, davon 300 ha für die Traubenproduktion im Qualitätsbereich angebaut. Das ist eine Gesamtflaschenproduktion von ca. 1,8 Mio. Flaschen. Etwa 70% der Produktion wird vor Ort konsumiert, dank der Anwesenheit von über drei Millionen Besuchern jährlich. Ein Anteil zwischen 10% und 20% ist für den Verkauf in den anderen italienischen Regionen bestimmt, während der verbleibende Anteil für den Export benötigt wird.

Das besondere Klima

Hier im Herzen der Alpen gelegen, genießt das Aostatal ein ganz außergewöhnliches Klima dank der Berge, die eine Barriere gegen Kaltfronten aus dem Norden sowie gegen starke Regenfälle bilden.
Insbesondere im zentralen Bereich des Tals bestimmt der Schutz durch die alpinen Reliefs das Klima: begrenzte Niederschläge (im Frühjahr und Spätherbst), reduzierte Bewölkung und niedrige Luftfeuchtigkeit.
Ein weiteres Element, das das Klima des Aostatals auszeichnet, ist die fast tägliche Anwesenheit von thermischen Brisen. Sowohl die niedrige Luftfeuchtigkeit als auch die geringe Niederschlagsmenge während des vegetativen und produktiven Zyklus der Rebe und die fast permanente Belüftung behindern die Entwicklung von Pilzkrankheiten, die es ermöglichen, Pestizidbehandlungen zu vermeiden.
Der Fluss „Dora Baltea“ charakterisiert das Weinbaugebiet auf natürliche Weise. Das zentrale Tal kann man somit in drei Bereiche unterteilen, die allgemein als niedriges, mittleres und oberes Tal bezeichnet werden.
Eine zweite Unterteilung, die sich immer auf die Dora bezieht, ermöglicht es, zwei andere verschiedene Gebiete zu charakterisieren: die erste auf der orographischen linken Seite, genannt Adret, in der der größte Teil der Aostatal-Weinbergsfläche konzentriert ist. Die hervorragende Belichtung ermöglicht es, auch für die später reifenden Rebsorten optimale Bedingungen zu schaffen.
Auf der orographischen rechten Seite, Envers, erstreckt sich das Weinbergsgebiet hauptsächlich zwischen Aosta und Introd; hier bringen die angebauten Sorten Weine hervor, die sich durch eine gute Frische und sortenaromatischen Ausdruck auszeichnen.
Die Weinbergböden, hauptsächlich morränischen Ursprungs und der hohe Schlickgehalt ermöglicht ein ordentliches Wasserrückhaltevermögen, das in der Regel für die Bedürfnisse der Rebe ausreicht.
Daraus ergibt sich, dass zahlreiche internationale und nationale Reben, die aus Frankreich, der Schweiz und dem Piemont stammen in den geeigneten Gebieten angebaut werden.
Einige importierte Sorten haben im Laufe der Zeit Biotypen erzeugt, die besonders an lokale klimatische Bedingungen angepasst sind. Ein Beispiel ist der Aostatal-Biotyp von Nebbiolo, genannt Picotendro. Im Aostatal sind 38 Rebsorten zu finden, viele davon stammen aus der Region.



Diese Unterteilung bezieht sich auf drei durchschnittliche Höhen: 400, 600 und 1000 m (v.r.n.l.). Die drei Gebiete unterscheiden sich auch in den Niederschlägen, die im mittleren Tal sehr niedrig sind (Durchschnittswerte von 400 - 500 mm pro Jahr) und im unteren und oberen Tal häufiger (1000 - 1200 mm pro Jahr); Letzteres zeichnet sich durch viel niedrigere Durchschnittstemperaturen aufgrund der Höhe und der Nähe zum Mont-Blanc-Massiv aus.

ALTA VALLE
Viticoltura eroica

Hier liegen höchste Weinberge Europas! Unter Pergeln, die kaum einen halben Meter hoch sind, wächst in den beiden Gemeinden La Salle und Morgex die weiße Rebsorte Prié blanc, aus der Blanc de Morgex et de La Salle DOC gekeltert wird. Auf den extrem mageren, sandigen Böden moränischen Ursprungs – vor 6000 Jahren schob sich hier noch ein Gletscher talwärts – wächst der Prié blanc ohne Unterlagsreben. Diese Besonderheit verdankt die Appellation der Tatsache, dass die Reblaus in dieser Höhe nicht überleben kann. Zusätzlich soll der Prié blanc eine genetische Resistenz gegenüber der Reblaus besitzen.
Die Weine von Ermes Pavese werden – im Gegensatz zu den meisten Weinen aus dem Aosta - hauptsächlich exportiert, der größte Abnehmer ist die USA. Die junge Generation geht neue Wege, produziert Prié blanc in all seinen Facetten, auch als Schaumweine.

Der aus Prié Blanc gekelterte Wein „Uno percento“ wurde nach der traditionellen Weinbereitung des nonno Pavese gekeltert. Im Jahr 2017 hat das Wetter ganze 99% der Ernte zerstört, nur 1% - unopercento – der Trauben konnten verarbeitet werden.

MEDIA VALLE
Leidenschaft für die Natur

Hier gibt es die größte Vielfalt an Rebsorten. Zu einigen der einheimischen Spezialitäten gehören z. B. Petite Arvine, Fumin, Pinot Noir und Torrette. Hier entstehen intensive sortentypische Weine mit Struktur und Kraft. Man sieht, wie sehr verwurzelt die Einwohner des Aosta mit ihrer Heimat sind. Sie haben das Ziel die Region gemeinsam weiterzuentwickeln.
Angebaut werden bei Elio Ottin vor allem die autochthonen Trauben der kleinen alpinen Region sowie einige internationale Rebsorten. Beim Anbau achtet Ottin auf einen sorgfältigen Umgang mit der Natur. Er ist Winzer und Landwirt aus Passion und sieht sich als „Gelehrten der Erde“.

Weiter geht es im Weingut Grosjean: Ein Betrieb über Generationen. Eine kleine Rarität gibt es hier zu finden, Wein aus der Rebsorte Prëmetta. Giorgia führt uns durch das Weingut: „Noch während der Weinlese haben wir extreme Temperaturschwankungen. Nachts fallen die Temperaturen bis auf 5 Grad ab und steigen dann tagsüber auf 25 Grad. An und für sich ist die Region trockener als Apulien. Die Weinberge werden bewässert mit dem Wasser unserer Quelle Montmary.“

Ein großes Problem für den professionellen Weinbau ist die starke Parzellierung der Rebberge. Da die meisten Familien sehr kinderreich waren, wurde das Land in viele kleine Parzellen aufgeteilt, und wenn man heute ein Stück Land kaufen möchte, muss man mit unzähligen Besitzern verhandeln. Mittlerweile aber bauen viele aufstrebende junge Winzer auf eine Zukunft im Weinbau.

BASSA VALLE
Schwindelerregende Weinberge

Die Lagen der DOC Donnas sind wahrlich spektakulär. Der nördliche Teil der Weinberge wurde auf einem alten Erdrutsch errichtet, wo die Steine von vergangenen Generationen zu meterdicken Mauern aufgeschichtet worden sind. Im Zentrum der so entstandenen, schmalen, eingemauerten Parzellen wurde alle Erde, die man finden konnte, gesammelt und dort die Reben gepflanzt. Ein unglaubliches Menschenwerk. Heute werden die Trauben mühevoll in die „Cooperativa“ gebracht.

Hier ist die Heimat des Picotendro, dem Biotyp des Nebbiolo. Wir treffen Francesco, der uns in seinem Dialekt erklärt, dass die Anbaubedingungen für die Trauben mühsam sind, oft nur einzelne Rebzeilen vererbt wurden. „Unten im Tal ist eine neuerbaute Fabrik, viele junge Menschen arbeiten dort“. Bessere Arbeitsbedingungen wird es hier im Weinberg wohl nie geben, er hofft auf den Fortbestand des Weinbaus im Nebenerwerb.
Es ist etwas schwül hier. Wir genießen einen letzten atemberaubenden Blick über Donnas und kehren über die steilen Steintreppen und Hänge ins Tal zurück: voller neuer Eindrücke aus einem kleinen, vielfältigen, fast vergessenem Weinbaugebiet.

EVENTS

Vollversammlung Südtiroler Sommeliervereinigung

SAVE THE DATE

28.04.2022 – 17.00 Uhr
Bildungshaus Kloster Neustift

Info & Anmeldung:
barbara@sommeliervereinigung.it
Mobile oder WhatsApp: 338 6189645

*"Un viaggio nel tempo dal 2009 al 2019 con il Master del **Albana** 2020 **André Senoner** alla scoperta delle sfumature di un vitigno sorprendente"*

Vi invitiamo ad una degustazione verticale – 10 annate dal 2009 al 2019 di Albana di Romagna della Cantina San Biagio Vecchio di Oriolo a Faenza.

lunedì' 23 maggio 2022 – orario 18.30 fino 19.45
c/o Cantina Gandolfi – Via Druso 349 – Bolzano

in seguito alla degustazione, un piccolo piatto freddo per stare insieme ed approfondire il tema.
Prezzo di partecipazione: € 45,00 per persona
Iscrizione a: barbara@sommeliervereinigung.it
Fino al massimo 10 maggio 2022

Wir freuen uns endlich wieder zur Vinitaly fahren zu dürfen. Es geht los am:

11.04.2022
VINITALY
VERONA

Ankunft in Verona – Haupteingang am Messegelände um ca. 09.30 Uhr
Abfahrt in Verona - Haupteingang um 17:30 Uhr.
Wir starten pünktlich.

Preis - Start - Anmeldung
aktive Mitglieder 65,00.- €
Nicht Mitglieder 75,00.- €

Im Preis inbegriffen:
- Bustransfer Bozen/Verona und retour
- Eintritt Vinitaly 2022

mit den akutellen Bestimmungen 2G Super Green Pass

Zustiegsliste zur Fahrt Vinitaly
Wer mit dem Auto nach Bozen kommt:
nach der Autobahnausfahrt in Bozen Süd befindet sich gleich rechts vor dem Firmengelände IVECO Bozen ein kostenfreier großer Parkplatz: Start 07.00 Uhr

Wer mit dem Zug nach Bozen kommt: von Naturns, Brixen, Innichen Zugbahnhof Messe Bozen Start 07.15 Uhr

Begrenzte Teilnehmerzahl: 50 Personen
Anmeldung: barbara@sommeliervereinigung.it

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

vinitaly
10 | 13 April 2022 | Verona

Siamo lieti di invitarvi nuovamente alla nostra consueta gita al Vinitaly. Partiamo:

11.04.2022
VINITALY VERONA

Arrivo previsto a Verona all'entrata principale della Fiera alle ore 09.30 ca.
Partenza da Verona dall'entrata principale alle ore 17.30, partiamo puntuali.

Prezzo – partenza – iscrizione:
Soci attivi € 65,00
Non soci € 75,00
incluso nel prezzo:
- Viaggio in pullman Bolzano/Verona e ritorno
- Ingresso alla Vinitaly 2022

con le attuali regole del 2G Super Green Pass e mascherina FFP2 sul Bus

Fermate:
- Parcheggio IVECO Bolzano Sud alle ore 07.00
- Partenza dalla stazione Ferroviaria "Fiera Bolzano" alle ore 07.15

Numero partecipanti massimo: 50 persone
Iscrizione: barbara@sommeliervereinigung.it
al massimo fino al 25.03.2022

Mutig und elegant

Fruchtig, fein und elegant – weil man eben mutig war: so vielversprechend prophezeit die **Kellerei Bozen** ihren Jahrgang 2021 und spricht dabei von einem **außergewöhnlichen Jahr**.

Fotos: ©Kellerei Bozen

● VON ROMAN GASSER

Stephan Filippi, Önologe einer der wichtigsten Südtiroler Weinkellerei und Vizepräsident des italienischen Önologen-Verbandes, ist stolz und bezeichnet die letzte Ernte der Mitglieder der Kellerei Bozen als „außergewöhnlich“.
Laut Filippi lässt der Jahrgang 2021, der dort in Holzfässern reift, auf Großes hoffen – was den heurigen Jahrgang von anderen abhebt, ist die hervorragende Qualität der Trauben.

Ausgezeichnetes Klima

„Die Ernte 2021 ist geprägt von einem, gemessen am Durchschnitt der vergangenen Jahre, verspäteten Vegetationszyklus durch die kühlen Frühlingstemperaturen. Im Sommer hingegen herrschten optimale Bedingungen. Der Wechsel von milden Tagen zu kalten Nächten in der Vorernte- und Erntezeit ist immer ausschlaggebend dafür, wie fruchtig der Wein sein wird. Durch den etwas langsameren Reifeprozess mussten wir mit der Weinlese etwas länger warten – letztendlich haben wir die Ernte etwa zwei Wochen später beendet als im Jahr 2020“, so der Top-Önologe Stephan Filippi.

Schwierige Entscheidungen

„Es war nicht einfach, die Winzer der Kellerei Bozen davon zu überzeugen, geduldig zu bleiben. Man muss ständig die Wetterlage studieren und den Reifegrad der Trauben genau beobachten. Wenn der perfekte Moment noch nicht gekommen ist, muss man den Mut haben, unbequeme Entscheidungen zu treffen und mit der Ernte noch ein wenig zu warten. Eine frühe Ernte würde zu nicht voll ausgereiften Trauben und grünlicheren Weinen führen, während überreife Früchte zu stark marmeladigen Aromen führen und einen zu hohen Alkoholgehalt verursachen“, erläuterte der Experte Filippi.

Stephan Filippi, Önologe der Kellerei Bozen und Vizepräsident des italienischen Önologen-Verbandes.

Das Unerwartete bewältigen

„Nach dem Hagelsturm, der 2019 die Lagrein-Parzelle in Gries zerstörte, haben wir beschlossen, unsere Traditionsetikette Taber nicht abzufüllen. Zum Glück ein seltener Umstand, der zuvor nur einmal 2008 vorkam. Eigentlich hätte der Taber schon zu Weihnachten auf den Markt kommen sollen, aber wir präsentieren unseren Kunden nur Weine auf höchstem Niveau. Der Taber 2020, der derzeit in Moritzing reift, erfüllt unser Qualitätsversprechen dafür umso mehr“, so der Kellermeister der Kellerei Bozen Filippi.

Herausragende Weine werden erwartet

„Die ersten Verkostungen wecken sehr hohe Erwartungen. Es ist ein großartiges Jahr für den Sauvignon, aber auch der Chardonnay, der Weißburgunder und der Gewürztraminer sind erstklassig. Weitere Sorten, die uns positiv überraschen, sind der Lagrein und der Vernatsch – der St. Magdalener wird exquisit. Die spätere Ernte hat sich gelohnt“, so ein äußerst zufriedener Stephan Filippi abschließend.

> „Die ersten Verkostungen wecken sehr hohe Erwartungen. Es ist ein großartiges Jahr für den Sauvignon, aber auch der Chardonnay, der Weißburgunder und der Gewürztraminer sind erstklassig.“
>
> *Stephan Filippi*

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

Beitrag AIS 90,00.- €
+ Beitrag Südtirol 15,00.- €
= 105,00.- € Jahresbeitrag 2022

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

„Wir – alle **gemeinsam**“

Es gibt viele gute Gründe, **Mitglied der Sommeliervereinigung Südtirol** zu bleiben oder zu werden. Denn nur gemeinsam können wir die Sommeliervereinigung weiterhin stärken.

● VON ROMAN GASSER

Es gibt drei gute Gründe, Mitglied der Sommeliervereinigung Südtirol (der AIS – Associazione Italiana Sommelier) zu bleiben oder zu werden. Als da wären: Teil einer Gemeinschaft zu sein, Mitbestimmungsrecht zu haben und von Mitgliedervorteilen zu profitieren.
2020 war ein hartes Jahr für alle Vereine und deshalb benötigt die Sommeliervereinigung in diesen schweren Zeiten auch Ihre Unterstützung, um die Aktivitäten des Vereins weiterführen zu können.
Die Sommeliervereinigung Südtirol bedankt sich daher bereits heute für Ihren Beitrag. Der Jahresbeitrag läuft wie das Kalenderjahr 2022 und ist bis Jahresende gültig.
Leider war auch die Sommeliervereinigung ein weiteres Jahr von der Corona-Krise betroffen. Es sind wieder ein paar Kurse ausgefallen, und ein paar Veranstaltungen mussten abgesagt oder verschoben werden.
Daher mussten bereits 2020 Sparmaßnahmen getroffen werden, welche die Sommeliervereinigung zum Teil auch für die nächsten Jahre übernehmen wird.
Der gedruckte DIONYSOS wird 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, weiterhin die notwendige Unterstützung der Mitglieder*innen zu erhalten. Und in der Zwischenzeit freuen wir uns auf die nächste Ausgabe.
Ein großes Dankeschön gilt den Mitgliedern, den Weininteressierten und den lieben Freunde 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.

Der **St. Magdalener** aus der Sicht der Sommelière **Sonya Egger**

ST. MAGDALENER
Stories

Schutzkonsortium: ***Otto Geisel, bekannter Koch, Speisen- und Wein-Publizist sowie vereidigter Sachverständiger für die Bewertung von Weinen, beschreibt in seinem Artikel über den St. Magdalener im Gault&Millau Genussguide Südtirol 2021/2022 dessen Vielseitigkeit aufgrund derer er zu sehr vielen verschiedenen Speisen passt. Bewerten Sie das auch so und zeichnet diese Eigenschaft den St. Magdalener aus?***

Sonya Egger: Ein St. Magdalener oder Vernatsch kann großartig sein und ich sehe ihn auf jeden Fall sehr vielseitig. Die Zeiten haben sich verändert, sei es beim Wein wie auch beim Essen. Es gab eine Zeit, wo der Vernatsch und auch die regionale Küche, einen harten Stand hatten. Gott sei Dank hat sich das Blatt gewendet, jetzt ist weniger oft mehr – nicht in der Qualität – bitte nicht falsch verstehen. Früher sollte alles möglichst exotisch sein, Zutaten und Weine aus fernen Ländern, das war „in“. Aber in den letzten Jahren wird wieder verstärkt auf heimische Produkte und natürlich auf Südtiroler Wein gesetzt. Die Gäste aus dem Ausland sowie der einheimische Genießer lieben die Südtiroler Weine, denn es gibt wirklich eine enorme Vielfalt und eine außerordentlich hohe Qualität.

Wie bewerten Sie die vielen verschiedenen Spielarten des St. Magdaleners, die verschiedenen Selektionen, die es mittlerweile gibt?

Jedem Winzer steht frei, wie er sich seinen Vernatsch vorstellt und herstellt. Ich unterhalte mich oft mit den sympathischen Winzern, die mit Herzblut und Begeisterung ihre Arbeit im Weinberg und Keller verrichten. Man zitierte oft den legendären Giorgio Grai, der wohl geäußert hat, dass in den 1930er Jahren der St. Magdalener in den Topkategorien neben Barolo und Barbaresco vertreten war. Wie wird dieser St. Magdalener wohl geschmeckt haben, dass er mit den Nebbiolo Weinen mithalten konnte? Sicher ist, dass es damals keine Bewässerungen im Weinberg gab, die Erträge waren eher gering. Was die Natur und der Herrgott wachsen ließen, wurde mit Freude gewimmt. Der Dünger war alter, gelagerter Mist, meist Kuhmist. Spontangärung in Holzgärfässern samt Stielgerüst, langer Maischekontakt und dann die Reifung in großen Holzfässern war die Regel. Das Ergab Fülle, Struktur und eine große Langlebigkeit der Weine. Vielleicht konnte deshalb so mancher St. Magdalener mit der Rebsorte Nebbiolo konkurrieren. Der Vernatsch ist seit über 500 Jahren in Südtirol heimisch und gehört deshalb in jedem Fall zu unseren besten autochthonen Sorten.

> „Jedem Winzer steht frei, wie er sich seinen Vernatsch vorstellt und herstellt. Ich unterhalte mich oft mit den sympathischen Winzern, die mit Herzblut und Begeisterung ihre Arbeit im Weinberg und Keller verrichten.“

Welche Erfahrungen machen Sie in Ihrem Restaurant mit dem St. Magdalener?

Sehr gut erinnere ich mich noch daran, als wir vor circa 35 Jahren hier im Kuppelrain die ersten Schritte in die Selbstständigkeit wagten. Ich hatte damals eine sehr überschaubare Weinkarte mit vorwiegend Südtiroler Weinen und da durften der St. Magdalener und der Vernatsch natürlich nicht fehlen. Zwei normal ausgebaute, also klassische St. Magdalener, und zwei Vernatsch hatte ich auf der Weinkarte aufgelistet, die man auch glasweise bestellen konnte. Meine damaligen Lieferanten aus dem St. Magdalener Gebiet waren stets davon beeindruckt, dass ich so viel St. Magdalener verkaufte, wie drei andere Gästehäuser zusammen. Das zeigt, dass schon damals ein guter Tropfen geschätzt wurde. Natürlich gab es zu jener Zeit in Südtirol nicht so viele edle Weine wie jetzt. In den letzten Jahren habe ich mehrere Versuche gestartet, wieder vermehrt St. Magdalener bei meinen Weinbegleitungen unterzubringen. Leider ist mir das nur zum Teil gelungen. Aber ich habe fest vor, diesen Versuch jetzt noch einmal zu starten

Sonya Egger: *„Ich denke, der St. Magdalener muss noch mehr erklärt werden, weil er momentan nur eine Nische bedient.“*

Gibt es eine Speise, zu der Sie explizit einen St. Magdalener empfehlen? Oder gibt es ganz extravagante Speisen, zu denen Sie ihn servieren?

Bei meiner Weinbegleitung werde ich glasweise einen St. Magdalener oder einen interessanten Vernatsch mit einen Carpaccio, einem Fischgericht oder einer schönen Vorspeise begleiten. Zufrieden bin ich, wenn sich Wein und Gericht in perfekter Harmonie ergänzen. Ich bin schon gespannt, ob es mir gelingt, dass diese Weine bei meinen Gästen den Platz einnehmen, den sie verdienen.

Hat der St. Magdalener Schwächen?

Das glaube ich nicht, er hat nur einen harten Stand. Wir, die mit Wein arbeiten, haben die Möglichkeit diesen Wein wieder ins richtige Licht zu rücken.

Warum sind die meisten anderen Weine meistens mehrfach auf den Weinkarten vertreten, der St. Magdalener hingegen meistens nur mit einem Produzenten?

Der St. Magdalener ist meiner Meinung nach bei den Gästen ganz einfach in Vergessenheit geraten. Wenn ich ihn nicht aktiv bei der Weinbegleitung empfehle, denken die meisten Gäste nicht unbedingt daran, ihn zu bestellen, besonders nicht die jüngeren Gäste. Eher sind es ältere Weinkenner, die sich für einen St. Magdalener entscheiden, und dann auch eher nur die Einheimischen. Es ist schon ein bisschen traurig, dass dieser Wein so unterschätzt wird. Ich denke, der St. Magdalener muss noch mehr erklärt werden, weil er momentan nur eine Nische bedient. Es gibt sehr viele gute St. Magdalener, natürlich kann man nicht alle auflisten. Aber man kann in Zukunft darauf achten, dass es einige mehr St. Magdalener Produzenten auf die Weinkarten schaffen. Ich jedenfalls werde mein möglichstes dafür tun.

> „Bei meiner Weinbegleitung werde ich glasweise einen St. Magdalener oder einen interessanten Vernatsch mit einen Carpaccio, einem Fischgericht oder einer schönen Vorspeise begleiten.“

Vielen Dank für das interessante Gespräch, Frau Egger!

Foto: ©123RF.com

Die Weinakademie im **Frühjahr**

Konrad Adenauer sagte einst: „Ein gutes Glas Wein ist geeignet den **Verstand zu wecken**." Und wir sagen: „Ist der Verstand wach, lernen wir etwas über guten Wein." Dementsprechend **vielfältig ist unser Programm** im Frühjahr.

DIE TERMINE

Datum	Thema	Ort
Di. 22.03.2022	*Prüfungsvorbereitung Sommelierkurs*	*Neustift, Bildungshaus Kloster Neustift*
Di 22.03.2022	*Mit Bier auf Weltreise*	*Bozen, Batzen*
Do. 31.03.2022	*Das vertiefende Wein-ABC*	*Bozen, Manincor*
Fr. 01.04.2022	*Conaisseur du Vin (Kurs über Weinstrasse)*	*Bozen, Austragungsort Weinstrasse*
Mo. 04.04.2022	*Weinstammtisch – Schaumwein*	*Bozen, Schmid Oberrautner*
Mi. 06.04.2022	*Das kleine Wein ABC*	*Neustift, BHN (Online Seminar)*
Mi. 06.04.2022	*Kochen & Wein: Asiatische Küche: Eine Reise durch Thailand, Indien, Japan*	*Bozen, Condito*
Do. 07.04.2022	*Masterclass mit Rudi Kofler – Weißburgunder Vorberg*	*Terlan, Kellerei Terlan*
Mi. 20.04.2022	*Eisacktaler Weinstammtisch – Das alterungspotential von Weinen*	*Neustift, BHN (Verkostungsraum Kellerei)*
Do. 21.04.2022	*Speck ABC*	*Brixen, Vontavon*
Mi. 27.04.2022	*Käse & Wein*	*Neustift, Bildungshaus Kloster Neustift*
Do. 28.04.2022	*Abendkurs: Cheese & Wine*	*Klausen, Eisacktaler Kellerei*
Do. 28.04.2022	*Speck & Wein*	*Neumarkt, Castelfeder Wineshop*
Mo. 02.05.2022	*Weinstammtisch – Rosé*	*Bozen, Schmid Oberrautner*
Giov. 05.05.2022	*L'abbicì dell'enologia*	*Merano, Meraner Weinhaus*
Do. 05.05.2022	*Speck & Käse*	*Vintl, Capriz GmbH*
Do. 05.05.2022	*Das kleine Öl-ABC*	*Neustift, Bildungshaus Kloster Neustift*
Fr. 06/13/20/27.05.2022	*Diplom Speck Expert*	*Verschiedene Orte*
Mo. 09.05.2022	*Rosen und Rosé zum Muttertag*	*Neustift, Bildungshaus Kloster Neustift*
Fr. 13.05.2022	*Prüfungsvorbereitung Sommelierkurs*	*St. Pauls, Kellerei St. Pauls (max. 15-20)*
Fr-Sa. 13. & 14.05.2022	*Bier Craft (Messe)*	*Bozen, Maretsch*
Mi. 15.05.2022	*Frühlingshafte Cocktails aus Südtiroler Zutaten*	*Neustift, Bildungshaus Kloster Neustift*
Mi. 18.05.2022	*Eisacktaler Weinstammtisch – Aosta und seine Schätze*	*Neustift, BHN (Verkostungsraum Kellerei)*
Do. 19.05.2022	*Das kleine Wein ABC*	*Marling, Plonerhof*
Do. 19.05.2022	*Mit Wein auf Weltreise: Loire*	*Bozen, Löwengrube*
Fr. 20.05.2022	*Gin*	*Seis, Destillerie Zu Plun (max. 10)*
Fr. 20.05.2022	*Masterclass Willi Stürz – Chardonnay*	*Tramin, Kellerei Tramin*
Mi. 25.05.2022	*Kochen & Wein: Seafood*	*Bozen, Condito*

Wir behalten uns Änderungen vor

Neu in unserem Programm ist die Verkostungsreihe Masterclass mit Kellermeistern. Den Beginn macht am 07.04 Rudi Kofler mit dem Thema: „Weißburgunder Vorberg". Am 20.05 folgt Willi Stürz mit dem Thema: „Chardonnay". Im Sommer folgt Brunhilde Marginter mit der spannenden Geschichte vom Ansitz Dolomytos Sacker und den Abschluss macht im Oktober Hans Terzer mit den besten Weinen der Kellerei St. Michael Eppan.

Wir gehen wieder mit Wein auf Weltreise. Den ersten Halt machen wir diesmal in der Loire.

Entdecken Sie auch die Vielfalt unserer monatlichen Stammtische beim Weingut Schmid Oberrautner in Bozen oder im Bildungshaus Kloster Neustift.

Für Freund der Kulinarik haben wir wieder unsere beliebten Kochkurse mit Weinanpassung im Programm. An spannenden Abenden kreieren sie Gerichte aus aller Welt mit Küchenchef Peter Sölva von Condito und ein erfahrener Sommelier klärt Sie auf, welcher Wein ab besten passt.

Es geht los am 06.04 mit dem Thema Asiatische Küche: Eine Reise durch Thailand, Indien, Japan und am 25.05 mit Seafood.

Auch Freunde des Specks kommen bei uns nicht zu kurz. Einen Überblick bekommen Sie beim Speck ABC. Wollen Sie tiefer in die Materie eintauchen, empfiehlt sich Ausbildung zum Diplom Speck Expert.

Auch Bier Enthusiasten kommen bei uns nicht zu kurz. Im Frühjahr gehen wir mit Bier auf Weltreise. Am 13 und 14 Mai findet heuer wieder, die bei heimischen und internationalen Bierbrauern beliebte, Bier Craft im Schloss Maretsch statt.

Für Freunde des Englischen haben wir wieder den Abendkurs Cheese & Wine im Programm.

Wir wünschen allen Interessenten viel Spaß beim Durchstöbern unseres Programms.

● Das Team der Südtiroler Weinakademie

Weitere Kurse und Seminare finden Sie auf unserer Webseite:
weinakademie.it/de/programm

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

Rezept

Sektkuchen

Sektkuchen ist hervorragend saftig und locker. Er bleibt gut zugedeckt bis zu fünf Tage lang saftig und verliert kaum an Aroma.

ZUTATEN:

Für 12 Personen

100 g Butter, in Würfel geschnitten
75 g Zucker
1 Ei
200 g Mehl
½ Pkg. Backpulver
800 g säuerliche Äpfel (Granny Smith)
1/2 Flasche Südtiroler Sekt
2 Pkg. Vanillepuddingpulver
400 ml Sahne
Eierlikör
Himbeeren

ZUBEREITUNG:

Für den Teig Butter, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver schnell zu einem Mürbteig verarbeiten. Den Teig in eine Klarsichtfolie einschlagen und im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen. Für die Füllung die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. 6 EL vom Sekt extra in eine Schüssel geben, das Vanillepuddingpulver beigeben und glatt rühren. Den restlichen Sekt mit den Apfelwürfeln aufkochen. Das in Sekt angerührte Puddingpulver unter die kochende Apfelmasse rühren und 5 Minuten kochen lassen. Vom Feuer nehmen und auskühlen lassen. Den Mürbteig ausrollen und eine Kuchenform damit bis auf eine Höhe von 2–3 cm auslegen. Die ausgekühlte Apfelmasse einfüllen und unmittelbar im Backofen bei 175 °C 45–50 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Schlagsahne und Himbeeren servieren.

Unsere Weinempfehlung:
Südtiroler Sekt

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

CMTasting

Besuch in der Kellerei **Girlan**

● VON CHRISTINE MAYR

Patricia Pinot Noir 2019

Die Robe erscheint in einem hellen rubinrot. Die sehr fruchtbetonte Nase lässt Anklänge von Ribisel, Preiselbeeren und Sauerkirschen erkennen. Der Alkohol zeigt sich mäßig warm, die Säure erfrischend und der Gerbstoff jugendlich. Sein samtiger Charakter und der feine Trinkfluss verleihen ihm eine wunderbare Trinkbarkeit.

Flora Pinot Noir Riserva 2019

Das helle rubinrot changiert zu leicht granatroten Reflexen. Kirschen, rosa Grapefruit und zart ziselierte Noten von süßlichem Holz umschmeicheln die geruchliche Komponente. Der Alkohol hinterlässt leicht wärmende Empfindungen, die Säurestruktur sorgt für gute Speichelbildung, die Gerbstoffe angenehm und leicht adstringierend. Bemerkenswert der ausgeprägte Zug am Gaumen und die feine Länge.

Trattmann Pinot Noir Riserva 2018

Rubinrot mit zartgranatroten Schattierungen. Die komplexe Nase zeigt Anklänge von Kirschen, reifen Waldbeeren und Schwarztee. Eine lebhafte Säure und gut eingebundene, feinkörnige Gerbstoffe sorgen für viel Genuss. Eleganz und Struktur schließen sich nicht aus!

Curlan Pinot Noir Riserva 2018

Der Wein funkelt in einem hellen rubinrot. Neben Sauerkirschen, getrockneten provenzalischen Kräuterbündeln und Veilchen, sind Noten von Grafit erkennbar. Mittleres Wärmegefühl, ausgeprägte Gerbstoffe, stoffiges und konzentriertes Mundgefühl und langes Finale. Ein perfektes Gleichgewicht zwischen Finesse und Opulenz!

Vigna Ganger Pinot Noir Riserva 2017

Kräftigeres rubinrot mit aufhellenden Rändern. Dunkelbeerig mit Noten von reifen roten Früchten, Kirschen, Preiselbeeren, sowie Mandelpaste. Am Gaumen vibrierende jahrgangsbedingte Säure, feine und reife Gerbstoffe, schlankes und filigranes Körpergefühl und animierender Länge.

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 2022

The first grapes of the 2022 vintage have been harvested in New Zealand. Increasing production costs and the ongoing effects of the pandemic on border restrictions, markets and supply chains continue to impact the industry.

The Southern Hemisphere harvest 2022 is being watched closely as it looks as though the growing seasons in all the major producer countries have been wetter and more humid than normal.

Weinjahrgang 2021

Das deutsche Weininstitut veröffentlichte vor kurzem interessante Zahlen zum Weinjahrgang 2021.

2021 war auch in Österreich ein sehr guter

Und in Italien bestätigen sich inzwischen die sehr guten Einschätzungen des Jahrgangs nach der Ernte 2021.

Wein Business

Der Angriffskrieg von Russland gegen die Ukraine betrifft auch das internationale Weinbusiness Italiens. Italien ist bei den Weinimporten nach Russland derzeit Marktführer.

Prosecco Rosé scheint eine unverändert rosige Zukunft beschert zu sein. Er war einer der Stars auf der Wine Paris und Vinexpo Paris 2022. Die britische SupermarktKette Sainsbury's verzeichnet im Verkauf Zuwächse von 188 Prozent. Auf dem Times Square in New York herrscht Prosecco Mania.

Deutsche Weinexporte im Plus

Revival der Weinmessen: die Vinitaly macht den Anfang und ist mit über 4.000 Ausstellern ausverkauft.

Wein, Klima und Nachhaltigkeit

„Nachhaltig Austria" ist ein Gütesiegel für nachhaltig produzierte Weine in Österreich. Von der Trauben benernte über den Ausbau der Weine bis zur Flaschenfüllung wird der gesamte Herstellungsprozess auf seinen Beitrag zur Nachhaltigkeit durchleuchtet und bewertet.

Die britische Handelskette Co-op ist größter Anbieter von Fair-Trade Weinen in UK. Die Weine aus Südafrika stellen dabei das größte Sortiment.

Eine Studie der Universität Padova sieht Weinanbau in Steillagen durch den Klimawandel bedroht.

Interessante Umfrageergebnisse zum Thema Nachhaltigkeit liefert der Prowein Business Report 2021.

Kuriositäten und News

The Butler poured it! Bordeaux stars in "Death on the Nile", Agatha Christie's classic murder mystery. Ch Malartic-Lagravière 1920 is the wine of choice in the newest adaption of the Hercule Poirot detective thriller.

Jancins Robinson macht Lust auf Weine aus dem Libanon.

Zahlen und Fakten zum Champagner im Jahr 2021.

Die Biermarke Beck's aus Bremen kämpft mit den Folgen der Coronakrise und hat an Strahlkraft und Glanz verloren. Bald könnte es gar zum Verkauf stehen.

Weinwissen

Wein Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland unverändert.

Neueste Zahlen zum Weltweinmarkt und Italiens Position darin.

Italien ist mit derzeit 841 geschützten Produkten einschließlich dem Wein Marktführer in Europa

Ausbildung zum Diplom-**Bier**expert

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

Der nächste Kurs startet im November 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 des Konsortium Südtirol Wein und dem Obmann der Kellerei Kurtatsch **Andreas Kofler**.

7x 8x 10x ... geschluckt

von Roman Gasser

Andreas Kofler ist ein Tausendsassa. Der Obst- und Weinbauer aus Kurtatsch ist Obmann der Kellerei Kurtatsch und Präsident des Konsortiums Südtirol Wein. Als Bauer am „Unteren Plattenhof“ will er für die Landwirtschaft und die Kellerei einen Mehrwert schaffen. Als Obmann der Kellerei Kurtatsch fungiert er als Bindeglied zwischen den Bauern als Genossenschaftsbesitzern, den Verwaltern und den Kellereiangestellten. Mit der Kellereigenossenschaft will er im In- und Ausland weiter durchstarten und erfolgreich agieren. Und mit dem Konsortium möchte er gerne viele weitere Projekte in Angriff nehmen.

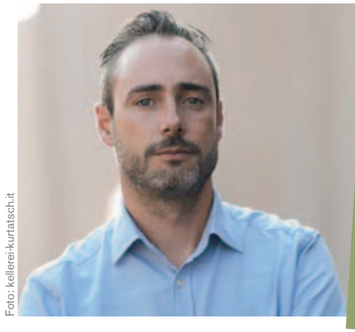


Foto: kellerei-kurtatsch.it

Sie lieben ...
Ich liebe es, den Augenblick zu genießen.

Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Zu langes Warten und fehlende Wein- und Esskultur. Ein Restaurant muss nicht zwingend extravagant oder luxuriös sein. Die angebotenen Gerichte können ruhig einfach sein, sollten aber gute Produkte als Ausgangsbasis haben.

Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Meine Frau und meine beiden Kinder, eine gute Flasche Wein und einen Korkenzieher.

Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
Je nach Gebiet und Lokal genieße ich die verschiedensten regionalen Gerichte – Abwechslung ist für mich das A und O.

Ihr Lieblingsschaumwein?
Klassische Flaschengärung auf Chardonnay-Basis mit nicht zu vielen Hefenoten.

Lieblingsrotwein?
Bei schweren Rotweinen bin ich ein großer Fan der Bordeauxsorten und des Shiraz. Als Allroundtalent für jede Gelegenheit liebe ich den Südtiroler Vernatsch in seinen verschiedensten Spielarten.

Lieblingsweißwein?
Chardonnay.

Ihre liebste Speisen/Wein-Kombination?
Kürbis, verschiedene Kerne und Samen, Sanddorn & Sezuan-Pfeffer, passend zum Südtiroler Gewürztraminer.

Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?
Verkochte Nudel und Milchreis.

Was schätzen Sie am Beruf Sommelier am meisten?
Wenn ein*e Sommelier/Sommelière Speisen- und Weinkombinationen empfehlen und auch Weinkultur und Wissen über das Territorium des jeweiligen Weins vermitteln kann.

Ein gutes Zitat?
Beim Wein geht viel, aber nichts geht schnell.

Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Followers auf Instagram?
734 Facebook, 314 auf Instagram.

Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
Das Schöne am Wein ist, dass es für jede Gelegenheit den passenden Wein gibt. Mir gefällt es, diesen nach Lust und Laune auszuwählen und an die jeweilige Stimmung und Gelegenheit anzupassen.

Welchen Traumberuf hatten Sie in ihrer Kindheit?
Fußballer.

Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Ja, zu studieren und ein paar Jahre in einer Großstadt zu wohnen.

Ihr Lieblingswein mit Zwanzig?
Cabernet Kirchhügel.

Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?
Eine gute Schluckfrequenz und er muss offen für Neues sein.

Ihr peinlichster Weinmoment?
Eigentlich keinen, da ich versuche dem Wein immer mit Demut und Respekt gegenüberzutreten.

Der am meisten unterschätzte Wein?
Beaujolais und die Sorte Gamay.

Der am meisten überschätzte Wein?
Einige „Super Tuscans“.

Der schlimmste Kater?
Nicht mit Wein.

Mit Wein ist es wie mit ...
... der Philosophie. Wenn man meint, man weiß alles darüber, dann kann man sich sicher sein, dass man eigentlich nichts weiß (oder zumindest noch lange nicht alles).

Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
Angelo Gaja und Sebastian Stocker.

Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?
Kalbswienerschnitzel mit Kartoffelsalat.

Welchen Wein würden Sie dazu trinken?
Einen Südtiroler Weißburgunder.

Foto: ©123RF.com

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 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 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

KALTERN:

Stufe/Livello 3

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/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 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

Ab 2022 wird beim Besuch unserer Kurse die 2G – Regelung angewandt. Ein Zutritt zu den Kursräumen ist daher nur mit einem Super-Green-Pass möglich.

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

INFO WERBUNG/PUBBLICITÀ:
info@sommeliervereinigung.it

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, Christoph Patauner, Theo Hendrich, 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

CITY
VINO
THEK

MERAN

KELLEREI ▪ CANTINA

NEW OPENING

LAUBEN 218 PORTICI MERAN ▪ O

KELLEREIMERAN.IT