Supplemento n° 2 al periodico "Per l'economia" n° 4, anno 2022; periodicità: otto volte l'anno; Poste Italiane Spa – spedizione in A.P. – 70% CNS Bolzano

DIONYSOS

I.P. – Jahrgang 29 – Nr. 2 – Juni 2022

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN

Die Grande Dame des Weines

Das Abschiedsinterview mit Christine Mayr

La regina dei sommelier

Christine Mayr, 20 anni, la regina dei sommelier si raccolta

Barolo

Tradition und Evolution

Santorini

Jochen Erler an opportunity to visit five of the 19 wineries on Santorini island

Mischmasch? Von wegen!

Der Gemischte Satz, ein Wein mit Tradition und Zukunft

Foto: ©123RF.com

„Der Wein steigt in das Gehirn, macht es sinnig, schnell und erfinderisch, voll von feurigen und schönen Bildern.“

William Shakespeare, König Heinrich IV.

FALLWIND

Ventus ferat Ventus vertat

FALLWIND

2021

SAUVIGNON

SÜDTIROL - ALTO ADIGE - DOC

KELLEREI St. MICHAEL-EPPAN CANTINA

FALLWIND.
DIE KRAFT DER NATUR.

KELLEREI St. MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it

À Votre **Santé** und adieu!

Foto: ©Patrick Thaler

20 Jahre ist es her, als mein Vorgänger Sigi Dissertori mir den Weg ebnete, um an die Spitze der Südtiroler Sommeliervereinigung treten zu können. Er wünschte sich eine jüngere und dynamischere Nachfolge. Für diesen Vertrauensvorschuss bin ich ihm heute noch dankbar, war ich doch ein absoluter Grünschnabel und ziemlich ahnungslos. Aber die Passion am Wein und die Leidenschaft für diesen Verein waren von Anfang an eine Antriebsfeder.
Sehr bald organisierten wir mit Hilfe von Erwin Blaas und der französischen Exportorganisation SOPEXA einen dreitägigen hochkarätigen Kurs mit französischen Produkten, welcher total ausgebucht war. In Zusammenarbeit mit Kloster Neustift führten wir ein mehrtägiges Seminar im Propst-Nikolaus-Haus zu verschiedenen Themen wie Mineralwässer, Olivenöle und Kaffee durch. In Zusammenarbeit mit der Laimburg organisierten wir 5 bis 6 Treffen zu verschiedenen weinbaulichen und kellertechnischen Aufgabenstellungen.

Unvergessen auch die Feier im Kloster Neustift zur Besiegelung unserer Zusammenarbeit mit dem Hotelier- und Gastwirteverband HGV und dem Kloster Neustift, bei welcher wir nach Flaschen „angelten".

Besonders stolz sind wir auch auf unsere Kooperation mit der Weinakademie Österreich mit deren Hilfe wir zusammen mit wein.kaltern, der Gemeinde Kaltern und anderen strategischen Partnern die Weinakademie Südtirol gegründet haben. Gründungsakt war im Park des Hotel Laurin zusammen mit dem Direktor der Weinakademie Österreich Dr. Pepi Schuler MW, und dem Landesrat Hans Berger.

Als eine der ersten Regionen Italiens führten wir innerhalb des AIS die Präsentation mittels Power Point ein. Viel Energie wurde in die Ausbildung unserer Referenten gesteckt. Mehrere Seminare wurden dafür in Bozen organisiert mit der Möglichkeit für diese die entsprechenden Prüfungen abzulegen. Ein Höhepunkt unserer Fortbildungskampagne war das mehrtägige Seminar mit Norbert Waldnig zum Thema „Präsentieren".
Auch an das Verkostungstraining mit Willi Balanjuk zum Thema Burgund und die verschiedenen Schulungen mit Mirko Gandolfi zum Thema Bordeaux, Chablis, sowie zu Jura & Jurançon erinnere ich mich sehr gerne, waren sie doch wichtige Meilensteine unseres Vereinsleben. Mit meinem Kollegen Roberto Filipaz entführten wir unsere Mitglieder an drei Abenden in die faszinierende Welt kalifornischer Weine und organisierten Abende zu den spannenden Weinen aus Friaul-Julisch-Venetien. Erlebnisreich und unvergesslich auch unsere vielen Weinreisen.

Hauptaugenmerk gilt und galt natürlich unseren Kursen, die das Herzstück unserer Vereinigung sind. Bis zu Anfang der Pandemie konnten wir jährlich steigende Zahlen vermelden. Dank des Online-Tools ZOOM konnten wir dieser Krise standhalten und unsere Vereinigung vor dem vollkommenen Kollaps retten. Während zu meiner Anfangszeit die Weinwelt eine rein männliche Welt war, so hat sich dies grundsätzlich stark geändert. Viele Frauen besuchen mittlerweile unsere Kurse und das Publikum wird immer jünger. Ein guter Grund jetzt für Verjüngung zu sorgen ...

Dreimal wurde unsere Homepage überarbeitet, unser Sommelierbuch des ersten Kurses zweimal überarbeitet, übersetzt und gedruckt. Mit etwas Stolz konnten wir vermerken, dass es unser Sommelierbuch in das Magazin der Lufthansa geschafft hat und auf die Leipziger Buchmesse. Des weiteren wurde auch das Buch des dritten Moduls übersetzt und als Skriptum herausgebracht. Um unser Büro zu reorganisieren wurde dieses so weit wie möglich digitalisiert.

Die Zeitung DIONYSOS wurde überarbeitet und mit Hilfe von Roman Gasser und Albin Thöni, sowie Angelo Carrillo und Maria Kampp zu Südtirols einzigem Weinmagazin gestaltet. Sie ist bunter und vielfältiger geworden und zählt viele namhafte Autoren aus dem In- und Ausland.

Seit nunmehr acht Jahren besteht nun der Weinführer VITAE, geführt und geleitet von meinem sehr geschätzten Vize Christoph Patauner. In mehreren Verkostungen werden an die 500-600 Weine von einer Verkostungskommission bewertet und beschrieben. Mein Dank geht an die fleißigen Verkoster! Krönender Abschluß ist jeweils die Verleihung der 4-Vitae-Diplome an die Kellereien.

Unvergessen der schneereiche Abend in Dorf Tirol und die „Evakuierung"!

Höhepunkt meiner 20-jährigen Präsidentschaft und des Vorstandes war sicherlich die Organisation des Kongresses in Meran bei der sich Südtirol und der Südtiroler Wein präsentieren durfte. Dieser Kongress hat den Verein, seinen Vorstand und unseren Finanzen stark gefordert. Dank einer umsichtigen Finanzplanung sind wir jedoch jetzt schuldenfrei und mein Nachfolger kann ein gut bestelltes Haus übernehmen. Einen herzlichen Dank nochmals allen, welche beim Kongress mitgewirkt haben.

Danke sagen möchte ich allen Sponsoren und Unterstützern, allen voran der Autonomen Provinz Bozen. Ein großes Danke gilt auch unseren Partnern HGV und Bildungshaus Kloster Neustift. Das größte Vergelt's Gott geht an den Vorstand für die geleistete Arbeit!

Aufgrund der eingeführten Mandatsbeschränkung darf ich nicht mehr für eine weitere Periode kandidieren. Aber auch ohne diese Beschränkung fühle ich, dass es Zeit ist zu gehen und Platz zu machen für eine jüngere Generation.

Ich grüße Euch herzlichst!
Chris

● Christine Mayr, DipWSET – FRWS
Präsidentin Sommeliervereinigung Südtirol

Inhalt >

Das Abschiedsinterview mit Christine Mayr	8
„Dionysos“ fühlt Christine Mayr auf den Zahn	12
Christine Mayr La regina dei sommelier	15
Wine-tour Santorini	16
Eva Kaneppele: Löwin mit Weitblick	18
WINE Short Stories by Chris Mayr	21
Muri-Gries: Lagrein – weil TRADITION verpflichtet	22
REYTER-Hof: Verborgene Schätze mitten in der City	24
Feine Perlen aus Südtirol	25
Mischmasch? Von wegen!	26
„Fallwild“: Die Kraft der Natur	28
„WineTales“: Die silberne Victoria	30
Ein Bozner in Rosétönen	31
Barolo – Tradition und Evolution	34
Die besten Sauvignons	38
Kellerei Nals Margreid: Qualität und Internationalität	38
„VieVinum“: Wein in Wien	40
Winzer bei der ProWein	41
„DNA Vernatsch“: Alles Vernatsch, oder was?	42
„BioWeiss 2022“	44
Sieger des Nationalen Blauburgunderwettbewerbs	45
„Freienfeld“ von der Kellerei Kurtatsch: Eine Erfolgsstory	46
364+1 „Tag des Weins in Eppan“	48
Der Jahrgang 2021: Das Weißwein-Jahr	49
Sommeliervereinigung Südtirol: 20 Diplome	50
Werbekampagne „Dein Platz ist hier …“	52
Mitgliedsbeitrag: „Gemeinsam erfolgreich“	53
Der St. Magdalener aus der Sicht von Luis Matscher	54
Weinakademie Südtirol: Endlich wieder Sommer	56
Rezept: Rotwein-Risotto mit Radicchio und Topfen	58
CMTasting: Brut Riserva 36 & Riserva Five Years	58
Weinakademie Österreich: Neues Seminar	59
Vollversammlung der Sommeliervereinigung Südtirol	60
Ausbildung zum Diplom-Bierexpert	61
Der Fragebogen „7x, 8x, 10x … geschluckt“	62
Alle Kurse der Sommeliervereinigung Südtirol	63

DIONYSOS

Das **Weinmagazin** der Sommeliervereinigung Südtirol

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Foto: © Anna Cerrato

POST AUS DER REDAKTION

Liebe Leser*innen,

um absolute Neutralität garantieren zu können hat sich die Redaktion entschieden keine Beiträge (direkte oder indirekte) von Personen, welche sich der bevorstehenden Wahl als Kandidatinnen und Kandidaten zur Verfügung stellen, zu berücksichtigen (bis auf die allgemeine Wahlinfo). Uns ist es wichtig keinerlei Einfluss auf die Wahl zu nehmen. Somit können wir eine transparente und unabhängige Berichterstattung auch in dieser Ausgabe garantieren.
Wir wünschen allen Kandidatinnen und Kandidaten eine gute Wahl.

Roman Gasser
Redaktioneller Leiter „Dionysos“

Die **Grande Dame** des Weines

Unter **Christine Mayr** ist die Sommeliervereinigung Südtirol zu einer unverzichtbare Institution in der Südtiroler Weinwelt und darüber hinaus geworden. Im großen **Abschiedsinterview** spricht sie über ihre Liebe zum Wein – und analysiert, wie sich die gesellschaftliche Akzeptanz der Sommeliers verändert hat.

● VON ROMAN GASSER

Jeder, der in Südtirol mit Wein zu tun hat, kennt sie. Denn sie ist in erster Linie ein wandelndes Wein-Lexikon, eine Verkostungs-Koryphäe, Champagne-Botschafterin, Weinakademikerin – und natürlich Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol.
Die Rede ist von Christine Mayr, dem Aushängeschild der Vereinigung.
Nun tritt die Grande Dame der Weinwelt nach knapp 20 Jahren an der Spitze der Vereinigung ab. Sie wird bei den Neuwahlen Ende Juni nicht mehr antreten und das Feld anderen überlassen. Was bleibt, ist eine Erfolgsgeschichte sondergleichen.
Als Christine Mayr und ihr Team den Verein übernahmen, war er wahrscheinlich nicht so bekannt wie er heute ist. Die Zeiten haben sich jedoch sehr stark geändert. Heute ist es cool, über Wein bescheid zu wissen. Die Sommeliervereinigung Südtirol ist in der Südtiroler Weinbranche inzwischen eine wichtige Institution.
Christine Mayr und ihr Vorstand formten den Verein Schritt für Schritt und Jahr für Jahr zu einem professionellen Verein, die in der gesamten Südtiroler Weinbranche ernstgenommen wird und jährlich hunderte hervorragende Jungsommeliers ausbildet, die Karriere in der hiesigen Gastronomie oder Weinbranche machen. Dazu kommen noch die Privatpersonen, die Wein lieben und die dank der Sommeliervereinigung ihr Weinwissen erweitern können.
Die Sommeliervereinigung ist nicht mehr wegzudenken, wenn es um die Ausbildung in der Wein- und Gastrobranche geht. Alle Kellereien, ob privat oder als Institution, schätzen die Expertise von den über tausend Südtiroler Sommeliers. Ein großer Teil dieses Erfolges ist der Hingabe von Christine Mayr geschuldet. Sie war mehr als nur die gute Seele des Vereins, sie war Pionierin, Visionärin, Netzwerkerin und Macherin.
Daher verdient sich Christine Mayr einen Abgang mit einem großen Knall, einen Abgang mit viel Schaumwein, den sie so sehr liebt. DIONYSOS traf Christine Mayr zum großen Abschiedsinterview im schönen Garten im Hotel Mondschein in Bozen.

DIONYSOS: ***Christine, wann hast du die Liebe zum Wein entdeckt? Wie ist diese leidenschaftliche Liebschaft entstanden und übergegangen in eine dauerhafte Beziehung?***
Christine Mayr: Die Liebe zum Wein war eigentlich schon in meiner Familie präsent. Mein Opa war Franzose und hat zu Weihnachten immer ganz tolle Burgunderweine mitgebracht, und auch mein Vater hat gerne ein gutes Glas Wein getrunken. So hatte ich schon immer einen starken Bezug zum Wein. Der Knopf ist dann aufgegangen, als ich mit meiner Mutter in Frankreich war. Dort in einem schönen Restaurant hat mich die Weinkarte fasziniert, sie war endlos lang, und ich dachte mir, es wäre doch schön, wenn ich mehr über Wein wissen würde. Als ich wieder in Südtirol war, habe ich zufällig eine Annonce in der Zeitung gesehen, über die ein Sommelierkurs angeboten wurde. Den habe ich mit meiner Tante besucht.

Es gab zwar eine Sommeliervereinigung damals, aber die war, salopp gesagt, ein Hobbyverein mit einigen wenigen Mitgliedern.
Es war ein Verein mit vielen Weinliebhabern und aber auch Gastronomen. Es war insgesamt eine schöne Zeit, wir haben nicht nur gelernt, sondern auch ziemlich geblödelt, weil die Anforderungen der Zeit damals wahrscheinlich nicht so groß waren. Es war insgesamt alles lockerer, legerer und familiärer. Man kann das nicht vergleichen mit heute. In den letzten Jahren haben sich die Rahmenbedingungen stark geändert. >

Foto: ©Patrick Theiler

>

Hast du damals mit dem Gedanken gespielt, eine größere Rolle im Verein zu übernehmen?
Nein, ich habe die Kurse 1996/1997 besucht und mein Diplom gemacht. Dann bin ich vom damaligen Präsidenten Sigi Dissertori, dem Kursdirektor Erwin Blaas und der Sekretärin Martina Lechner gefragt worden ob ich unterrichten möchte. Ich kann mich noch gut an meine erste Lektion erinnern, das war im Pfarrheim in Bozen – es ging über Ligurien und Toskana. Ich hatte alles auswendig gelernt, weil ich furchtbar unsicher war. Es hat aber großen Spaß gemacht. Ich durfte dann peu à peu einzelne Aufgaben übernehmen. 2001 wurde ich dann gefragt, ob ich nicht als Präsidentin zur Verfügung stünde, weil Sigi (Anm. d. Red.: Dissertori) nicht mehr als Präsident kandidieren wollte. Ich habe kurz überlegt und mir gedacht: Eigentlich würde mir schon viel Freude bereiten, und es wäre eine große Herausforderung. 2002 bin ich dann zur Präsidentin gewählt worden.

Frauen an der Spitze waren damals noch eher ungewöhnlich. Hast du dich auch als Frauenvertreterin verstanden?
Ich war vor der Präsidentschaft bereits HGV-Ortsobfrau in Brixen und Vizepräsidentin des Tourismusvereins in Brixen, insofern hatte ich schon Erfahrungen in Vereinen gesammelt. Und ich hatte nie ein Berührungsproblem zwischen Frauen und Männern festgestellt. Schwierigkeiten gab es wenn überhaupt nur ein wenig in der DOC-Verkostungskommission der Handelskammer. In dieser waren noch ältere Kapazunder am Werk, die keine Freude damit hatten, als plötzlich eine Frau mit ihnen verkostete. Und auch Sommeliers waren ihnen suspekt. Ernstgenommen wurde ich erst, als als ich 2002 das Studium in Rust zur Weinakademikerin erfolgreich abgeschlossen hatte.

Der Titel als Weg zur Anerkennung.
Ja, absolut. Wenn ich in der DOC-Verkostungskommission mit einem Wein nicht einverstanden war, haben die anderen gesehen, dass da jemand war, der eine andere Meinung hatte. Von da an wurde ich als Person respektiert, meine Expertise wurde respektiert.

Den Respekt musstest du dir erkämpfen.
Respekt muss man sich – unabhängig davon, ob man ein Mann oder eine Frau ist – durch Wissen und Einsatz erarbeiten. Es haben sich auch die Zeiten geändert, die jungen Kellermeister haben keine Berührungsängste mehr, man redet auf Augenhöhe – die Weinbranche sucht nach Meinungen und ist offen für Kritik. Wenn man heute über Wein redet, dann wird man als gleichberechtigte Partner behandelt. Früher hieß es: Ja, was will die denn, die ist ja nur eine Frau und Sommelière … die hat ja eh keine Ahnung! Das hat sich in den letzten 20 Jahren sehr stark verändert. Zum Glück!

Christine Mayr, 2002

Welche waren die wichtigen Ereignisse und/oder Entscheidungen, die du eingeleitet hast und die in der Sommeliervereinigung heute noch spürbar sind?
Meine wichtigste Entscheidung war, dass ich immer Partner gesucht habe. Als ich den Verein übernahm, hatten wir nur wenige Kurse mit relativ wenigen Teilnehmern pro Jahr. Das war viel zu wenig, weil wir damit keine Projekte finanzieren konnten. Also suchte ich nach strategischen Partnern. Die wichtigsten Partner von Anfang an bis heute sind der HGV und das Bildungshaus Kloster Neustift. Danach kam eine weitere wichtige Kooperation mit der Weinakademie Rust zustande. Diese Partnerschaft wurde in Bozen besiegelt, wo letztendlich auch unsere „Tochter“ die Weinakademie Südtirol zusammen mit wein.kaltern und anderen Partnern ins Leben gerufen wurden. Ich glaube, das waren strategische Schachzüge, von denen der Verein noch immer profitiert.

Durch den HGV sah die Gastronomie eine potente Weiterbildungsmöglichkeit durch die Sommeliervereinigung?
Ja. Letztendlich haben wir und der HGV die identische Zielgruppe. Nachdem auch mein Vater lange Vizepräsident des HGV war und ich ja auch im HGV aktiv war, haben wir immer eine starke Verbindung gehabt.

Würdest du sagen, dass man als Präsidentin seine eigenen Bedürfnisse zurückstecken und sich darauf fokussieren sollte, Projekte voranzutreiben?
Ja, natürlich. Aber jeder Mensch ist frei und hat seine eigene Art Vereinspolitik zu machen. Es ist immer schwierig, denn in jedem Verein gibt es unterschiedliche Charakterköpfe, die manchmal aufeinanderprallen. Das ist ganz normal, es passiert auch in Familien, dass es hin und wieder mal kracht. Wo gearbeitet und gehobelt wird, fallen auch Späne. Wenn man nichts tut, dann passiert auch nichts, dadurch ist man dem Vorwurf ausgesetzt, dass eben nichts weitergeht, insofern ist es so, dass man nicht immer für alle alles richtig macht, und umgekehrt ist es auch so, dass man von anderen die Meinung hat, dass nicht alles richtig läuft. Das liegt in der Natur der Dinge. Es ist einerseits wichtig, dass es im Verein Kontinuität gibt, andererseits ist es sicherlich wichtig, dass neue Akzente gesetzt werden. Die Zeit bleibt nicht stehen, die Bedürfnisse sind anders, das Publikum wird immer jünger – wenn man sich die aktuellen Kurse ansieht, dann könnte ich bei vielen Kursteilnehmern die Großmutter sein – und da muss natürlich der neue Sommeliers-Vorstand darauf achten, dass dem Rechnung getragen

„In der DOC-Verkostungskommision waren noch alte Kapazunder am Werk, die keine Freude damit gehabt hatten, als plötzlich eine Frau mit ihnen verkostete.“

wird, weil das Publikum immer jünger und auch weiblicher wird. Es ist dies ein Trend, welchen ich in den letzten Jahren gesehen habe. Wir müssen achtgeben, dass wir die Zukunft nicht verschlafen.

Wenn man sich die Statistik ansieht und die Corona-Zeit mal ausblendet, fällt auf, wie die Kursteilnehmerzahl in den letzten Jahren nach oben ging …
Stimmt. Die Kursteilnehmerzahl ist jährlich gestiegen, auch die Anzahl der Kurse. Vor 20 Jahren hatten wir nur einige wenige Kurse im Jahr. Aktuell organisieren wir 12 bis 13 Kurse jedes Jahr, das ist schon beeindruckend. Wir haben uns auch in der Corona-Zeit schnell angepasst. Ich war zufällig in einer Sitzung mit AIS Mailand, unser Mutterhaus sozusagen … und da habe ich erstmals das Tool Zoom *(Anm. d. Red.: Software für Videokonferenzen)* wahrgenommen, welches mir bis dato völlig unbekannt war. Ich habe mir gedacht: Eigentlich könnten wir dieses Programm für unsere Kurse verwenden, um die damaligen Corona-Maßnahmen einzuhalten.

Wie hast du als Präsidentin einer Vereinigung, die sehr viel mit Menschennähe zu tun hat, die Corona-Zeit erlebt?
Ich war anfangs schon etwas deprimiert. Abgesehen von den menschlichen Einschränkungen, die wir alle erfahren haben, fürchtete ich, dass die Kurse einbrechen würden. Wir hatten ein paar Schulden aufgehäuft wegen dem AIS-Kongress in Meran, den wir 2018 erstmals in Südtirol austragen durften. Die Arbeit in einem Verein bedeutet ja auch eine finanzielle Belastung, insbesondere als Präsidentin, weil man für die Schulden bürgt. Und da habe ich mir gedacht: Teufel, das wird jetzt eng. Wenn man ein Büro finanzieren muss und Projekte weitertragen will, dann muss das auch finanziell tragbar sein. Niemand wusste, wie lange die Pandemie andauern würde … da war ich schon sehr beunruhigt. Als ich dem Vorstand mitteilte, dass wir uns überlegen sollten die Kurse über Zoom abzuhalten, waren nicht alle begeistert. Wir haben es trotzdem versucht. Die vielen Teilnehmer haben sich bei den Videokonferenzen amüsiert, es war eine Abwechslung zur langweiligen Lockdown-Zeit, bei der vielen die Decke auf den Kopf gefallen ist.

Ist das Interesse an den Kursen wegen Corona zurückgegangen? Oder freuen sich die Menschen, wieder die Kurse besuchen zu können?
Die Leute sind noch etwas zögerlich und abwartend, weil die Gastronomie Mitarbeiterprobleme hatte und hat. Es ist immer noch eine Zeit der Unsicherheit, nicht mehr so dramatisch, aber immer noch präsent. Es gibt bei uns Kurse, die ausgebucht sind, aber auch Kurse, die sehr zögerlich gebucht werden.

Foto: © Alban Thöni
Antonello Maietta mit Christine Mayr (2005)

„Mein Wunsch wäre, dass man in Südtirol den eingeschlagenen Weg der Qualitätssuche weitergeht. Und dass man vielleicht auch die ‚Schneid‘ hat, das Angebot von gefühlten 100 Rebsorten ein wenig zu reduzieren.“

Wie wichtig ist die Rolle des Sommeliers im Betrieb und wie wichtig die Rolle im Privatleben? Wo siehst du die größten Veränderungen? Wo werden beim Weingenuss Fehler gemacht? Was denkst du dir, wenn jemand zum Beispiel ein Schaumweinglas schwenkt – ist das eine Todsünde?
Bei einer Privatperson würde es mich nicht stören, wenn er ein Glas Schaumwein schwenkt, auch hängt es von der Art des Glases ab, ob man ein Glas schenken kann oder nicht. Es ist also situationsabhängig, ob man etwas als Fehler betrachten kann oder nicht. Insgesamt sind die Anforderungen strenger geworden, weil die Weinwelt professioneller geworden ist und sich unwahrscheinlich schnell verändert hat. Als Sommelier musst du dich dauernd fortbilden und up-to-date sein, damit du überhaupt mitkommst. Es gibt nichts Schlimmeres, als einen Sommelier, der die Trends verschläft. Ich persönlich finde, dass eine Weinausbildung nicht nur für die professionelle Arbeit wichtig ist, sondern auch als Privatperson. Wie man früher über das Wetter geredet hat, ist es heute „in“ oder cool, ein wenig Ahnung vom Wein zu haben. Wein gehört einfach zur Allgemeinausbildung. Genauso wie man wissen sollte, wo Timbuktu oder Wladiwostok liegen, sollte man auch wissen, was ein Weißwein und was ein Rotwein ist.

Was war für dich eine Anstrengung im Leben, die andere Menschen nie gesehen haben?
Die meisten Menschen haben vielleicht nie gesehen, wie viel Arbeit ein Verein mit sich bringt. Es wird alles als selbstverständlich angesehen. Es ist heute in Südtirol selbstverständlich, dass Sommeliers da sind, aber dass man 20 Jahre lang gestrampelt hat – oft Tag und Nacht –, das haben viele Menschen nicht gesehen. Diese Selbstverständlichkeit ist leider ein Zeichen unserer Zeit. Harte Arbeit und Ängste sind eng miteinander verbunden, weil man vielleicht nicht weiß, wie es finanziell weitergeht. Oder wie man gewisse Dinge in einen sicheren Hafen bringt, das unterschätzen viele Menschen. >

In vino veritas:

„Dionysos“ fühlt **Christine Mayr** auf den Zahn.

Sie lieben ...
Südtiroler Schaumwein & Champagne.

Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Nachlässigen Service, lange Wartezeiten, stark parfümierte Leute um mich.

Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Meine Familie, ein paar Flaschen Schaumwein und jede Menge Bücher.

Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
Ich liebe die knusprige Goldbrasse beim Eggentaler in Kardaun.

Ihr Lieblingsschaumwein?
Viele…

Lieblingsrotwein?
Südtiroler Blauburgunder.

Lieblingsweißwein?
Le Montrachte.

Ihre liebste Speisen/Wein-Kombination?
Stilton und Tawny Port, Graukäse mit Südtiroler Passito.

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

Was schätzten Sie am Beruf Sommelier am meisten?
Die Passion und Hingabe.

Ein gutes Zitat?
Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken. Save water, drink Champagne!

Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Followers auf Instagram?
An die 5.000 bei Facebook, Instagram 1.100.

Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
In einer netten Runde mit Freunden; bei Sonnenuntergang am Meer.

Welchen Traumberuf hatten Sie in ihrer Kindheit?
General.

Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Ich hätte gerne länger im Ausland gelebt.

Ihr Lieblingswein mit 20?
Picksüßer Rosé aus Portugal.

Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?
Eloquenz.

Ihr peinlichster Weinmoment?
Gibt es immer wieder!

Der am meisten unterschätzte Wein?
Wein aus Vernatsch.

Der am meisten überschätzte Wein?
Manche sündhaft teure Tropfen.

Der schlimmste Kater?
Ist einige Zeit her...

Mit Wein ist es wie mit …
Dem Alter… denn guter Wein muss reifen.

7x 8x 10x ... geschluckt

Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
Hugh Johnson.

Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?
Kaviar und Champagne… what else?

Welchen Wein würden Sie dazu trinken?
Winston Churchill von Pol Roger.

>
Gab es in der Aufbauphase Momente, wo du ans Aufgeben dachtest?
Ich habe mit dem Verein zwei Krisenphasen hinter mir. Die erste Krise schlich sich bei der Übernahme ein. Mit der damaligen Mitarbeiterin mussten wir viele Dokumente sichten und uns langsam einarbeiten. Das war anfänglich schon mühsam, auch weil ich noch an der Weinakademie studierte. Und der zweite Moment der Ohnmacht war die Organisation des Kongresses in Meran. Damals gab es auch Änderungen im Büro. Ich habe zeitgleich die Büroarbeit übernehmen müssen. Es war eine sehr anstrengende Doppelbelastung. Im Nachhinein muss ich sagen, dass auch anstrengende Erfahrungen lehrhaft sein können. Man lernt auch, wenn es einmal nicht so läuft, wie man es sich wünscht.

Der AIS-Kongress 2018 in Meran, der erstmals in der italienischen Geschichte in Südtirol ausgetragen wurde, war sehr erfolgreich, auch in der öffentlichen Wahrnehmung. Man hatte eine hohe mediale Präsenz, die Vertreter und Delegierten aller Regionen Italiens waren anwesend und begeistert. Man hatte viele schöne Abende, auch das schöne Kurhaus in Meran war der perfekte Austragungsort. Der Bekanntheitsgrad des Sommelierberufes ist in Südtirol dadurch weiter gestiegen …
Ich sehe den Kongress als einen Meilenstein für die Südtiroler Sommeliers. Weil wir unser Land und vor allem unsere Weine den Weinprofis aus ganz Italien präsentieren durften. Sommelier sein heißt ja auch, immer Kontakte zu knüpfen. Als damals all die Sommeliers aus ganz Italien im Kursaal waren und unser Präsident Antonello Maietta den Kongress eröffnete, war das für mich ein Gänsehaut-Moment. Und auch eine Befriedigung und Bestätigung. Man hat gesehen, wie weit wir mit der Sommeliervereinigung gekommen sind. Wir alle, der gesamte Vorstand, alle Mitglieder und Mitarbeiter der Sommeliervereinigung, haben vor Ort einen tollen Job gemacht.

„Es ist heute in Südtirol selbstverständlich, dass Sommeliers da sind, aber dass man 20 Jahre lang gestrampelt hat – oft Tag und Nacht –, das haben viele Menschen nicht gesehen.“

Was denken andere Menschen häufig über dich, was gar nicht wahr ist?
(lacht) Ich weiß nicht, was andere Menschen über mich denken. Früher habe ich mir öfter Gedanken gemacht, was man über mich denkt. Ich hatte öfters den Eindruck, dass viele Leute meinen, ich wäre stolz, aber eigentlich war ich unsicher und auch schüchtern … Heute ist es mir eigentlich Wurst was man von mir denkt. Es ist mir bewusst, dass ich manchmal polarisiere, aber ich trage mein Herz auf der Zunge und bin deshalb oft sehr spontan, vielleicht zu spontan.

Christine May schüchtern – das kann man sich kaum vorstellen.
Ich habe durch meinen beruflichen Werdegang an Selbstsicherheit gewonnen. Ich bin eigentlich als Mensch eher verschlossen und öffne mich nicht so leicht für andere. Ich habe gelernt, auf Menschen zuzugehen und mit den meisten Leuten zu reden. Es gibt aber manchmal Situationen, wo es nicht gelingt. Beim Reden braucht es die gleiche Wellenlänge zwischen Sender und Empfänger.

Also hat dir der Verein auch etwas zurückgegeben?
Der Verein hat mir sehr viel gegeben. Genugtuung und schöne Momente.

Was macht für dich einen guten Wein aus?
Das ist eine schwierige Frage. Ich glaube es hängt sehr stark von der Gelegenheit ab. An manchen Tagen genieße ich vor allem Schaumwein, ich bin ja ein bekennender Schaumwein-Fan, Schaumweine könnte ich eigentlich Tag und Nacht genießen. Beim Schaumwein fasziniert mich immer wieder die frische Eleganz und das animierend-prickelnde. Und den Trinkfluss, den man dabei hat. Ansonsten hängt es sehr stark von den Gelegenheiten ab. Es gibt eigentlich nicht den „einen“ Wein. Die Weinwelt ist so breit aufgestellt und faszinierend. Ich suche mir immer das heraus, auf was ich gerade Lust habe.

Foto: © Albin Thöni

Wenn wir die Sommeliers mal außen vor lassen. Der Südtiroler tut sich immer schwer, im Ausland gute Weine zu finden. Was würdest du empfehlen?
Das kann man nicht, weil jeder Mensch seinen eigenen Geschmack hat. Sehr oft wird Wein zum Essen getrunken. Es hängt also sehr stark davon ab, was man isst. Ich kann nur den Tipp geben, neugierig zu sein und zu bleiben, viele verschiedene Weine zu verkosten, um herauszufinden, was einem schmeckt. Es hängt dann auch davon ab, wie viel man ausgeben will. Manche Leute sagen, ich möchte 20 bis maximal 30 Euro ausgeben, manche sind bereit, viel mehr auszugeben. Das kann man nicht verallgemeinern. Es gibt viele Faktoren, welche die Weinauswahl beeinflussen. Da tue auch ich mir schwer, eine Empfehlung abzugeben.

„Es gibt jetzt eigentlich nicht den ‚einen‘ Wein. Die Weinwelt ist so breit aufgestellt und faszinierend. Ich suche mir immer das heraus, auf was ich gerade Lust habe.“

Was macht der Sommelier?
Wir in der Sommeliervereinigung geben nicht Empfehlungen ab und sagen nicht, was gut und schlecht ist. Bei uns lernt man, seinen eigenen Geschmack einzuschätzen, man lernt, wie man einen Wein bewertet und was generell wichtig ist. Man lernt, wie all die Faktoren und Einflüsse sich auf den Wein auswirken. Und vor allem welcher Wein zu welcher Speise passt. Ich kann nur den Tipp geben, zu verkosten und verkosten – bis man seinen eigenen Weingeschmack gefunden hat.

Nehmen wir an, du kommst auf eine einsame Insel und du darfst drei Weine mitnehmen, einen Schaumwein, einen Weißwein und einen Rotwein: Welche Weine nimmst du mit?
Ich nehme einen Südtiroler Sekt, am besten einen Pas Dosè oder Extra-Brut, dann würde ich eine schöne reifere Weißweincuvée aus Terlan mitnehmen, und einen fruchtigen Blauburgunder aus Südtirol …

Viele Südtiroler und Fans von dir möchten natürlich wissen was du machst, wenn du nicht mehr Sommelierpräsidentin bist – eine klassische Pension wird es bei dir vermutlich nicht geben ...
Ich gehe in die sogenannte Unruhepension. Ich habe schon gewisse Vorstellungen, aber noch nichts Konkretes. Auf alle >

>
Fälle werde ich viel reisen, natürlich Weinreisen. Ich werde mich mehr dem Golfspiel widmen. Ich bin der Meinung, man sollte alle 20 Jahre etwas Neues machen. Ich habe vor 20 Jahren mit dem Wein begonnen, ich werde wahrscheinlich dem Wein erhalten bleiben, aber in einer anderen Funktion. Und ich werde mehr Zeit haben für die Menschen, die ich mag.

Also meilenweit entfernt von einer klassischen Pension …
Dazu bin ich viel zu aktiv. Ich bin der Meinung, man sollte alle 20 Jahre etwas Neues machen. Ich habe vor 20 Jahren mit dem Wein begonnen, ich werde wahrscheinlich dem Wein erhalten bleiben, aber in einer anderen Funktion.

Foto: ©Patrick Thaler

Was viele Leute nicht wissen, du bist ein großer Schottland-Fan …
Ja, ich bin ein riesengroßer Schottland-Fan und ein großer Whisky-Fan.

Wirst du der Sommeliervereinigung weiterhin mit Rat und Tat zur Seite stehen?
Es gibt nichts Schlimmeres, als einen alten Präsidenten, der sich überall einmischt.

Also machst du einen „Merkel"-Abgang?
Jein, wenn meine Unterstützung gewünscht und gebraucht wird, dann stehe ich natürlich zur Verfügung. Aber ich dränge mich ganz bestimmt nicht auf.

Warst du eigentlich die erste Präsidentin aller Regionen-Vertreter Italiens?
Als ich vor 20 Jahren angefangen habe, waren wir nur drei Frauen an der Spitze, eine Präsidentin aus Trient, Sardinien und eben ich in Südtirol.

Welchen letzten Tipp würdest du als Noch-Präsidentin der Sommeliervereinigung den Südtiroler Weinmachern mit auf den Weg geben?
Ich bin nicht befugt und berechtigt irgendjemanden Tipps zu geben. Mein Wunsch wäre, dass man den eingeschlagenen Weg der Qualitätssuche in Südtirol weitergeht. Und dass man vielleicht auch die „Schneid" hat, das Angebot von den gefühlten 100 Rebsorten ein wenig zu reduzieren.

„Wie man früher über das Wetter geredet hat, ist es heute „in" oder cool, ein wenig Ahnung vom Wein zu haben."

Danke dir für das tolle Gespräch. Ich wünsche dir im Namen der DIONYSOS-Redaktion alles Gute für die Zukunft und eine spannende Zeit mit vielen neuen Projekten.

La **regina** dei sommelier

Christine Mayr, 20 anni, la regina dei sommelier si raccolta.

● DI ANGELO CARRILLO

Dopo 20 anni e 5 mandati si avvia a conclusione il lungo regno a capo dell'Associazione Sommelier dell' Alto Adige di Christine Mayr, regina di stile oltre che tra i più stimati esperti del mondo del vino. Alle imminenti elezioni per il rinnovo degli organi sociali, a giungo, lei, per la prima volta, dopo 5 lustri, non ci sarà e saranno ben dui candidati in lotta per raccoglierne la pesante eredità.

DIONYSOS: ***Se ne va per sua scelta, e questo non è da tutti, signora Mayr. Come mai?***
Christine Mayr: Vent'anni sono tanti, anche per una donna – esordisce scherzando – e dopo tanto tempo bisognava dare un segnale di rinnovamento.

La sua non è stata certo una presidenza leggera a dispetto di come era cominciata ...
Effettivamente a questo ruolo sono arrivata per puro caso come spesso avviene nella vita, anche se l'amore per il vino l'ho scoperto presto per ragioni familiari, la mia è una famiglia di albergatori – e, attraverso mia madre, che è di origine francese e me lo ha trasmesso sin da giovane.

Ben prima di diventare sommelier ...
Molto prima. Ai corsi per sommelier ci sono arrivata senza particolari conoscenze leggendo casualmente un annuncio di un corso. Il diploma l'ho preso nel 1997 e quasi subito mi venne chiesto di partecipare attivamente all'organizzazione come docente.

Un ruolo importante oltre che emozionante

Foto: ©Patrick Thaler

Angelo Carrillo e Christine Mayr (Hotel Luna Mondschein)

Erano i primi anni, e mi ricordo ancora la prima lezione che verteva sull'enologia di Liguria e Toscana. Imparai tutta la lezione a memoria per paura di sbagliare. Era tutto molto pionieristico e i corsi si tenevano addirittura nella sala della parrocchia di Bolzano.

Un posto e un ruolo insolito anche e soprattutto per una donna, all'epoca.
Quando nel 2002 mi chiesero se ero pronta a prendere il posto del mio predecessore, in Italia a capo di una delegazione regionale c'erano solo altre due donne e il mondo del vino aveva ancora una forte connotazione patriarcale, se non maschilista.

Mentre oggi…
Le cose sono molto cambiate e non solo ai corsi si iscrivono sempre più donne, ma anche nei ruoli guida la loro presenza, anche se non quanto auspicabile, è cresciuta.

Tante sono anche le enologhe alla guida delle cantine.
Pensando a quanto rare fossero solo fino a pochi anni fa si tratta effettivamente di un fatto rivoluzionario. E senza quote rosa, benché in certi casi queste siano importanti per permettere di affermarsi dove altrimenti non ne avrebbero la possibilità. In generale però nessuno vorrebbe occupare un posto dovuto per regola e non per merito.

Non solo la presenza di genere, ma anche il ruolo e l'immagine del sommelier sono profondamente cambiati in questi anni
Allora il sommelier era visto soprattutto come un amante del vino, non un vero e proprio professionista. Era tutto più alla buona e disinvolto, in qualche misura più simpatico. Oggi è tutto più rigido, burocratizzato, più preciso. Il sommelier è un professionista riconosciuto che si occupa, sì della cantina di un ristorante o di un'enoteca, ma anche di comunicazione, servizio, consulenza. È diventato un opinion leader riconosciuto. Scrive e giudica i vini.

„Le cose sono molto cambiate e non solo ai corsi si iscrivono sempre più donne, ma anche nei ruoli guida la loro presenza, anche se non quanto auspicabile è cresciuta."

Anche lei ha costruito su di se e intorno all'associazione un ruolo istituzionale riconosciuto.
Siamo partiti dalle basi. Dal risanamento dei bilanci dell'associazione che all'epoca erano magri fino all'indebitamento e piano piano abbiamo risalito la china. Poi sono nate le collaborazioni che oggi costituisco l'ossatura delle nostre attività. tra queste con il centro di formazione di Novacella, l'associazione degli albergatori e ristoratori, le scuole professionali e alberghiere presso le quali svolgiamo regolare attività di formazione. Oltre alla Weinacademie che si rifà all'organizzazione d'oltralpe.

Tantissime iniziative innovative anche se quello che è cambiato di più è probabilmente il mondo del vino italiano e quello altoatesino in particolare.
In due decenni siamo passati da una viticoltura a prevalenza di vini e vitigni rossi a una regione riconosciuta per i suoi grandi vini bianchi. Siamo diventati un esempio di vitivinicoltura di qualità uscendo da una produzione dove si faceva soprattutto quantità. Oggi siamo addirittura a parlare di cru per molti vini altoatesini. Tanto per dire.

E a Lei, che tra i tanti titoli è anche ambasciatrice dello Champagne un ruolo in questo cambiamento le è stato riconosciuto
Sicuramente noi come associazione abbiamo fatto la nostra parte, anche guardando ai vini come critici attraverso la nostra guida e il nostro ruolo istituzionale all'interno delle commissioni della Doc.

E oggi?
La voglia di imparare e scoprire non finisce certo qui. Sto programmando viaggi studie in Scozia per approfondire la mia passione per il whisky e mi dedicherò di più al golf. Ma mi interessano anche gli studi indirizzati al wine businnes.

Invece a chi si avvicina oggi al mondo del vino cosa consiglierebbe?
L'unico consiglio che mi sento di dare è essere curiosi. Provare e cercare di scoprire per farsi un gusto personale.

E per se stessa se dovesse scegliere tre bottiglie altoatesine per un viaggio in un'isola deserta?
Uno spumante pas dosé, un vino maturo di Terlano e un Pinot Nero dell'Alto Adige. Ma senza mai scordarsi che il vino è un rito conviviale e sociale alla base del quale c'è la condivisione.

Una visione sociale che lei ha sempre perseguito non solo sul lavoro ma anche nella vita
Certi valori valgono sempre. So che sono una persona privilegiata e per questo cerco di restituire qualcosa di quello che ho avuto dalla vita, che sia per aiutare le suore francesi in Africa che per la raccolta di aiuti per i profughi ucraini.

Contro le paure
Quelle antiche per i diversi, gli stranieri e quelle moderne dei populismi e delle nuove superstizioni antiscientifiche. Le paure creano abissi, allontanano le persone scavano fossati e noi dobbiamo fare quello che possiamo per evitarlo.

Perché la vita può essere bella e nobile come ci insegna da sempre il vino.

Training of vine, normally protected by a basket against wind

Santorini

A short stay on Santorini island during his **island-hopping** tour offered Jochen Erler an opportunity to visit five of the 19 wineries on Santorini island. Here is his report.

BY JOCHEN ERLER

While the inexpensive fortified Mavrodaphne from the Greek mainland and the dessert wines from the Greek island Samos, also nowadays mainly fortified, are wellknown on the international wine market, the rarely made non-fortified sweet „Nectar“ wines are difficult to find. Another famous sweet wine with Greek connections that is widely distributed should be mentioned here, the Commandaria from Cyprus, the oldest commercial brand for a wine worldwide.

Less known than these wines is the great sweet wine from the Greek island Santorini, its Vinsanto. The name comes from its Eucharistic use by the Greek Orthodox Church, as it is also the case in Italy where the Vino Santo is used by the Catholic Church. In both places the wine is made from grapes that were dried before fermentation. Santorini's wine regulations require the use of only white grapes, a minimum of 51% Assyrtiko, and a minimum of 9% alcohol for its Vinsanto. The wine is sold in 0,5 ltr bottles. Unfortunately, none of the wineries that I visited had „Mezzo“, a wine made locally in the same way as the Hungarian „Forditas“ in Tokaji. Only a very limited amount of Vinsanto is produced. Most wines of Santorini are dry and off-dry for the restaurants and local consumption.

Growing vines on the wind-blown stony soil of volcanic origin under a burning sun is the only option for the farmers of Santorini. 1.200 ha are under vines, about half of what was here ten years ago. The vines are trained near the ground, if possible protected by baskets against the strong wind. Among the 40 indigenous varieties, the main grape is the white Assyrtiko (90%), other white varieties are Aidani and Athiri. There are also two reds in commercial production, Mavrotragano (only 1% of Santorini's vineyards), Mandilaria and a few other extremely rare varieties.

I wondered why on the other Cyclades islands the terraced hills, once planted with vines are abandoned. Nobody could confirm my guess that the original and main reason was Phylloxera that could thrive in the clay-rich soil of the other islands, while Santorini with its sandy soil was spared. What all the visited wineries on Santorini island have in common is the high age of their vines. There are only very few vineyards that have been planted within the past 30 years, those are called „young“. Most vines are close to 100 years old, the oldest vineyard is „Monsignori“ with 250 years, it belongs to the largest winery of the island, the Argyros Estate.

My first choice for visits was the Kutsovianopulos/Volcan Winery because it has a famous Wine Museum, and, as it turned out, the best one I have seen among many. I was not less impressed by the wines made by this winery with its own 7 ha of vineyards and buy-in grapes from 4 ha. I tasted four dry wines made from the Assyrtiko grape, elegant wines with a rather short finish, best suited as aperitifs. Only the more costly 2018 „Grand Reserve“ (69 €), with a yearly production of 500 bottles, had „bite“, high complexity and good length. An orange wine was less convincing. The 100% 2020 Aidani (24 €) had better length and more mineral notes than the entry Assyrtikos. I suggested to use this grape for making orange wine instead of Assyrtiko. Not possible, I was told, their production of Aidani grapes is too small. The red wine was a 100% Mandilaria with pleasant herbal notes, reminding me of the wines made from grapes harvested in the midth of the

„Gavalas Winery is one of the oldest wineries in Santorini, still in the original building in the center of the major wine village of this island.“

garrigue in Southern France. The specialty of the house is „Kamaratis“ (35€), a sweet wine of 10% alc. made from white and red grapes aged for 10 years in barrels, perhaps the best buy at this winery. Unbeatable was the 1998 Vinsanto, dark almost like a red wine after so many years of oxidation. It is sold for 350 €, mainly to collectors.

My next destination was the nearby Artemis Winery, Santorini's second largest winery with 45 ha under management, some vineyards even on neighbouring islands, with a yearly production of ca.150.000 bottles. Some of the Assyrtiko wines were single vineyard, some blended with 10% Aidani or Athiri, one elevated partially in barrique (well done), and one made as an orange wine. Also here I suggested the use of the Aidani grape for the orange style. I found open ears. The 2020 Aidani (16 €) had strong floral aromas on the nose and some fruit tannin giving some length in compensation for the lack of a desirable

Fotos: ©Jochen Erler

Vineyard wih typical basket training of the vines

higher acidity. Among the 100% Assyrtikos tasted were two outstanding: the 2019 „Pyritis“ (41 €) with a high mineral expression, complexity and length, and the 2017 single vineyard Ftelos (70 €) with great length due to very good acidity. Artemis' red wine is made from the Mavrotragano grape, elevated carefully in barrique. I tasted the 2019 vintage, an easy-to-drink wine of 13% alc. and elegance, reminding me of some top Beaujolais. Artemis' 2009 Vinsanto (36.50 €) was of amber colour, and had the typical aromas (coffee, chocolate) of an aged red wine. The catalogue's prediction of 10 years ageing potential after marketing seem to be correct.

My second day of visits brought me to three more wineries. I started at Venetsanos Winery. They have 12 ha of own vineyards and buy-in from about 1ha. Their 2020 Assyrtiko had a good nose and some length, also their 2019 Rosé, each for 23 €. Their sweet 2001 Liastos, made from 95% Mandilaria was faulty (light taste of mold). The 2016 Vinsanto (40 €) was young in character with good acidity and potential for ageing. Even the 2003 Vinsanto (60 €) had not yet the typical tertiary aromas of an old wine, supporting my prediction of a great future for the promising 2016 vintage.

Gavalas Winery is one of the oldest wineries in Santorini, still in the original building in the center of the major wine village of this island. Their 2020 Assyrtiko wines have 14,5% alc. that is fully integrated like the wood in their „Nykteri“. Highly attractive is the „Natural Ferment“ (25 €) thanks to its complexity and length (acidity and fruit tannin), a value-for-money Assyrtiko. The comparative tasting of the 2019 and 2020 vintages of the Aidani wines demonstrated a unique phenomenon, confirmed by the winery: one year of bottle-ageing changes the aromas of the wine completely. In any case, neither version impressed me. Gavalas' 2018 Mavrotragano (33 €) was an impressive red wine with strong aromas of black fruits and herbs, and on the palate and finish with intensive tannins. A wine to age. The 2013 Vinsanto (40 €) was still young and vibrant, with a high ageing potential.

My last choice for a visit was Boutari, one of the biggest wineries allover Greece, with a modern winery in Santorini since 1989. Here the comparative tasting of three vintages of Assyrtiko, 2009, 2018 and 2020 was interesting. While the 2009 wine with slight petrolly aromas reminded me of an old Riesling, the two younger vintages showed great differences. The pale 2020 had good acidity, the 2018 had stronger aromas and more complexity. I was wondering whether this was due to the timing of harvest, or length of maturing, or climatic conditions of the vintage year. I could not get an answer. Butari makes two sweet wines: I tasted the easy drinkable 2005 Mandilaria, and the complex and perfect 2002 Vinsanto (45 €). This Vinsanto, as all the other Vinsantos tasted by me, is in quality comparable to the top sweet wines worldwide. Taking into account that about 3 tons of grapes per ha are harvested here, all by manual work, and that 5-6 kg of grapes are required to make a bottle of Vinsanto, its price looks reasonable.

Let me add a word about the well organised hospitality service: very competent staff is in charge of the tastings, spacious tasting rooms are available, some wineries even have restaurants. If there were a wine tourism competition for a whole area and not only for individual wineries, I would give a double gold to Santorini.

DER AUTOR

Nach den Berufsjahren als Akademiker, vertiefte **Jochen Erler** sein Interesse am Wein und begann 1990 im sogenannten Ruhestand eine neue Laufbahn als freier Weinjournalist. Jochen Erler verkostet seit nunmehr 25 Jahre Weine. Zunächst in London und später auch als Auslandskorrepondent für Weinbau berichtete er auch über die Bozner und Meraner Weinmessen. Seit mehreren Jahren lebt er in Innsbruck, was ihm auch eine aktive Teilnahme am Südtiroler Weinleben ermöglicht.

Löwin mit Weitblick

Im Porträt: **Eva Kaneppele**, Weingut Ritterhof in Kaltern

● von Maria Kampp

Ritterhof. Wer ihn nicht kennt, denkt an Säbelrasseln, Burgmauern und Männer hoch zu Pferd. Weit gefehlt, wenn man sich in Südtirols Weinstraße Nummer Eins umsieht! Eine bessere Adresse für ein Weingut findet sich nicht so leicht. Vor der Bilderbuchkulisse mit Berg, Palmen und dem in der Sonne blau glitzernden Kalterer See treffe ich Eva Kaneppele. Sie führt seit gut zwei Jahren das Weingut Ritterhof.

Unternehmerin durch und durch

Eva Kaneppele ist Unternehmerin durch und durch. Das verwundert keineswegs, entstammt sie doch der bekannten Brenner-Familie Roner in Tramin. Mutter Karin ist die Frau hinter der Marke Roner und führt das Familienunternehmen in dritter Generation. Tante Gudrun ist die Finanzchefin und gleichzeitig Präsidentin des Ritterhofs. Das klingt nach Frauenpower pur. Evas Schwester Elke und Cousine Carmen sind ebenfalls im Familienunternehmen aktiv. Im Ritterhof dagegen hielt Evas Vater Ludwig alle Fäden in der Hand, bis Eva dann im April 2019 an der Reihe war und die Unternehmensführung übernahm.

Gegründet im Jahr 1967 vom Schweizer Weingroßhändler Emil Nüesch, hatte Ludwig im Jahr 2000 die Leitung des Weinguts übernommen. Ludwig stammt aus einer Traminer Winzerfamilie. Der Visionär führte das Weingut zwei Jahrzehnte lang, heute bezeichnet er sich als „Macher im Ruhestand“. Vater Ludwig sei weiterhin unverzichtbar, betont Eva, vor allem draußen, im Weinberg. Aber sie lässt auch keinen Zweifel daran, dass sie als Unternehmerin fest im Sattel sitzt. Nicht unbedingt mit der Lanze in der Hand, sondern mit Mut und Entschlossenheit.

Mit Mut und Entschlossenheit

„Ich bin arbeitswütig“, gibt Eva Kaneppele unumwunden zu. Schon in der Grundschule sei ihr klar gewesen, dass sie eines Tages als Unternehmerin tätig sein wolle. Seitdem geht Eva gradlinig ihren Weg. Nach der Handelsoberschule studierte sie Betriebswirtschaftslehre in Mailand, es folgte der Master-Studiengang Tourismus in Oxford. Im Zuge ihrer Ausbildung kam Eva in Berührung mit anderen Sicht- und Arbeitsweisen, lernte neue Kulturen und Mentalitäten kennen. „Eine wichtige Erfahrung für mich“, so Eva. „Sie schützt vor Betriebsblindheit. Über den eigenen Tellerrand hinausschauen ist essenziell.“ So habe sie lange Zeit Rosé geradezu gehasst, in Oxford dann jedoch gemerkt, dass alle Welt Rosé trank. „Da wurde mir klar, dass ich im Weingut am Rosé nicht vorbeikomme“, lacht sie. „Ich habe mich bekehren lassen, dass Rosé ein tolles Produkt ist, das zu machen sich mehr als lohnt.“

Weltoffen und heimatverbunden zugleich

Eva die Weltoffene ist zugleich heimatverbunden und bodenständig. Ihr Herz schlägt fürs Weingut und für Südtirol als eine hoch entwickelte Region, in der es trotz aller Errungenschaften noch viel zu tun gibt, beim Wein, in der Wirtschaft und im Tourismus. Eva bringt sich ein, egal ob im Vorstand der „Südtiroler Weinstraße“ und der „Jungunternehmer“, im „Südtiroler Weinkonsortium“ oder im Tourismusverein. „Ich brenne dafür, Südtirol voranzubringen.“ Sie sehe stets das große Ganze. Landschaft, Wirtschaft und Tourismus müssten zu einer Einheit finden. Dabei scheue sie sich nicht, auch mal kontrovers zu diskutieren und hin und wieder anzuecken. Das tut sie mit der ihr eigenen Energie, tatkräftig, unerschrocken und führungsstark. Dass die 31-Jährige im Sternzeichen Löwin ist, verwundert kaum!

Auf dem Ritterhof ist Evas Präsenz allgegenwärtig. Ihr Alltag ist vielseitig und verlangt ihr viel ab, aber man spürt, wie sehr sie die Herausforderung liebt. Ein typischer Tag im Leben von Eva? Am frühen Morgen ein Spaziergang mit Mutter Karin durch die Weinberge. Mutter und Tochter besprechen Geschäftliches, tauschen sich aus. Im Weingut dann die administrativen Aufgaben, Marketing, Erntemanagement. Eva ist stolz auf das eingespielte Team, das sie unterstützt, egal ob unten im Keller oder oben im Büro. Zusammen mit Vater Ludwig und Kellermeister Hannes Bernard wird zwischendurch verkostet, damit die Weine, die in die Flasche kommen, genauso sind, wie Eva sie haben möchte. Zwischendurch arbeitet Eva im Detailverkauf und führt Kunden durch den Weinkeller. Der Kontakt zu den Kunden ist ihr wichtig. „Nur wenn ich verstehe, was den Menschen schmeckt und warum, kann ich ihnen die Weine bieten, die sie gerne trinken möchten.“

„Wein bedeutet Erinnerung und Emotion.“

Dass die Weine des Ritterhof gerne getrunken werden, ist hinlänglich bekannt, nicht umsonst gewinnen sie stets aufs Neue prestigereiche Auszeichnungen. Das Familienweingut verfügt über 12 Hektar eigene Weinberge und arbeitet mit 32 Produzenten zusammen., die ihre Trauben von insgesamt 30 Hektar Rebfläche vom Ritten bis Salurn an den Ritterhof liefern. „Wir sind stolz auf die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Vertragswinzern“, betont Eva. Im weinguteigenen Versuchsweingarten wird mit PIWI-Rebsorten experimentiert, denn nichts liegt der Löwin vom Ritterhof ferner, als sich auf den Lorbeeren auszuruhen und stehenzubleiben. Als Unternehmerin mit Leib uns Seele ist sie froh darüber, dass ihr Ehemann Thomas ebenfalls Unternehmer ist. „Zum Glück hat er vollstes Verständnis für meine Arbeitswut“, lacht sie.

Trotz ihrer Hartnäckigkeit und dem Streben nach Perfektion weiß Eva zu genießen. Der Zusammenhalt in der (Groß-)Familie ist ihr wichtig, ihre Freude an den eigenen Weinen unverkennbar. Wein stehe für Erinnerungen und Emotionen, so Eva. Die drei Linien Terra, Collis und Rarus bieten Weinkennern wie Weineinsteigern Genuss auf höchstem Niveau. “Jeder Wein erzählt seine eigene Geschichte.“ Die Weine der Linie Terra sind die Bodenständigen.

>

Mit Leidenschaft für den Wein:
Eva Kaneppele

„Ich brenne dafür, Südtirol voranzubringen.“

Fotos: ©Ritterhof

Weinstraße Nummer Eins: *Der Ritterhof*

>

„Sie sind tief in dem Land verwurzelt, in ihnen steckt ein echtes Stück Heimat.“ Hier finden sich bei insgesamt 15 Etiketten die „typischen“ Südtiroler Rebsorten, aber auch die erfrischende weiße Cuvée „Lenz“ und der Ritterhof Rosé, der nicht nur elegant und fruchtig ist, sondern auch saftig und zart würzig.

„Jeder Wein erzählt seine eigene Geschichte.“

Die Linie Collis umfasst 13 Weine, die Eva die „Auserwählten“ nennt. Nur vollreife Trauben aus den besten Hanglagen werden hier verarbeitet. Der Pinot Grigio „Opes“ zeigt eindrucksvoll, was ein Pinot Grigio kann, der sich traut, aus der Reihe zu tanzen. Aber auch bei den anderen Weinen hat Kellermeister Hannes, den Eva von klein auf kennt, ganze Arbeit geleistet. Gewürztraminer „Auratus“ begeistert mit seiner aromatischen Würze, der Sauvignon Blanc „Paratus“ mit seinen elegant hervorstechenden fruchtig-herbalen Noten. Der frisch abgefüllte Lagrein „Latus“ ist vielversprechend. Eva nennt ihn „so vielseitig und ausdrucksstark wie das Land, aus dem er kommt. Unser Lagrein gehört zu Südtirol wie kein anderer.“ Die Schätze der Linie „Rarus“ sind das Ergebnis handwerklicher Perfektion. Trauben der besten Jahrgänge werden bereits im Weinberg von Hand ausgewählt und später im Holzfass

Vater und Tochter: *Ludwig und Eva Kaneppele*

ausgebaut. „Der ‚Manus‘ Lagrein Riserva und der ‚Sonus‘ Gewürztraminer Passito sind die reine Natur im Glas.“

Wohin wird die Reise gehen? Während mein Blick übers unvergleichliche Panorama schweift und ich die großartigen Ritterhofweine verkoste, drängt sich die Frage unweigerlich auf. „Auf dem Ritterhof leben wir tagtäglich unsere große Leidenschaft,“ so Eva. „Das ist Geschenk und Verpflichtung zugleich. Unsere Weine sollen diese große Leidenschaft in den Menschen, die unsere Weine trinken und genießen, entfachen. Wenn unsere Passion auf unsere Fans übergeht, haben wir alles richtig gemacht.“

Unternehmer Andreas Roner und sein starkes Frauenteam

WINE Short Stories

by Chris Mayr

LR ruft und alle kommen! So könnte man die Veranstaltung vom 9.5.2022 umreißen. Ins wunderschöne Schloß Freudenstein pilgerten unzählige geladene Weinbeißer um an einer wunderbaren Verkostung teilnehmen zu können. Präsentiert wurde der letzte Jahrgang LR 2018.

Ein wunderbarer Wein, der als „alpin“ bezeichnet werden kann, sehr frisch und saftig, mit Anklängen von frischen Kräutern, Pampelmuse und weißen Pfirsichen.

2017 LR trotzte dem schwierigen Jahrgang und präsentiert sich staubig, mineralisch mit Noten von Minze. Schlank, mit vibrierender Säure zeigt er sich sehr fein und elegant. LR 2016 überzeugt durch eine angenehme Cremigkeit; Weichheit und Härte hatlen sich die Waage. Der lange Abgang wird von Mandarinen und leichtherben Sevilla-Orangen dominert.

LR 2015 ist eine Wucht. Gewürznelken gepaart mit etwas Nussigkeit werden von einer Aromatik begleitet, welche an Bananenchips erinnern. Viel Druck am Gaumen und Saftigkeit bescheren dem Wein eine komplexe Struktur.

LR 2013 drückt sich durch üppige und reife Exotik aus. Leicht vegetabile Noten erinnern schnell an eine mögliche Sauvignon-Komponente. Säure und Saftigkeit harmonieren mit dem kräftigen Körper.

LR 2012 ist ein üppiger Wein mit Anklängen von Karamell und Biskuit, Butterscones und Ananas. Am Gaumen sehr konzentriert und straff, profitiert er von einer überaus kräftigen Saftigkeit.

LR 2011 weist wunderbare Röstaromen mit Erinnerungen an Marzipan und Weißdorn auf. Die Säure ist harmonisch und wird von viel Saftigkeit übertönt. Der Abgang mündet in einen rauchigen Ton.

Am 13.05. führte der Weg hingegen nach **Kurtatsch**. Obmann Andreas Kofler lud zur Einweihung des Neubaus, der pandemiebedingt zwei Jahre später stattfand und nicht wie geplant am 13.05.2020. Auch die Jubiläums-Feier zum 120-jährigen Bestehen wurde verschoben. Das Architekturbüro Dell'Agnolo Kelderer aus Bozen schuf einen einzigartigen Neubau, welcher sich grandios in die Lage zwischen Weingärten und Felswänden bettet. Nicht nur das Äußere beeindruckt, sondern auch die Kellerräume, allen voran der Barriquekeller mit den gewaltigen Wänden aus Fels.

Der **Tröpfltalhof** empfing am 24.05. im wunderschönen Weinberg. Naturteich und gutes Wetter inklusive. Anlass war die Vertikale des Le Viogn - aus Viognier gewonnen und in Amphoren verarbeitet. Verkostet wurden die Jahrgänge 2021-2020-2019-2018-2017-2016. In netter Runde wurden die Weine besprochen, wobei jeder seinen eigenen Favoriten hatte. Äußerst gelungen neben den tollen Weinen waren die kulinarischen Genüsse. Paolo Grando brachte Austern aus der Normandie und dem Languedoc mit. Ein Baccalà mantecato und eine tartara di manzo con maionese di mare und noch ein Schaf aus eigener Produktion rundeten das Ganze ab. Wein, Gespräche, und gutes Essen… was will man mehr, Genießerherz?

Fotos: ©Tröpfltalhof

Lagrein – weil **TRADITION** verpflichtet

Christian Werth erwartet uns im Herzstück des **Klosters Muri-Gries** in Bozen, im Weingarten Klosteranger. Seit 1988 ist er Kellermeister mit Leib und Seele und für die Qualität und den Vertrieb der Weine der Klosterkellerei Muri Gries verantwortlich.

Fotos: © Susi Gasser

Kellermeister Christian Werth

● VON SUSI GASSER

Die Klosteranlage hat eine abwechslungsreiche Geschichte hinter sich, die auf das 12. Jahrhundert zurückgeht. Als spätmittelalterliche Burg der Grafen von Tirol erbaut, wurde sie 1467 den Augustiner Chorherren überlassen, die 1769 die erste Stiftskirche im spätbarocken Stil erbauten. 1790 wurde die alte Klosterkirche geschlossen und als Weinkeller ausgebaut. Durch die Grenzverschiebung im Jahre 1805 musste der Augustiner Chorherrenstift 1807 nach 400 Jahren aufgelassen werden.

Die eigentliche Geschichte der Abtei Muri Gries beginnt im Jahre 1845. In diesem Jahr entsteht die Abtei Muri-Gries als Südtiroler Benediktinerabtei mit Sitz im Bozner Stadtteil Gries-Quirein am Grieser Platz. Sie wurde 1845 durch Ordensbrüder gegründet, die aus dem vier Jahre zuvor aufgehobenen Kloster Muri stammten. Aus diesem Grund ist die Abtei Mitglied der Schweizerischen Benediktinerkongregation. Die Weinbautradition, der Anbau der einheimischen Lagreinrebe, begann aber bereits zur Zeit der Augustiner Chorherren und wurde bis in die Gegenwart vorzu ausgebaut.

Die 80er Jahre waren für die Bozner Weinproduzenten sehr schwierig. Man richtete damals noch das Augenmerk auf Quantität und nicht auf Qualität, die Erziehungsform der Pergola begünstigte dies und der Vertrieb wurde meist über den Offenweinverkauf abgewickelt. Vor allem die Verarbeitung und Vermarktung der Sorte Lagrein war sehr schwierig. Man bevorzugte Cabernet Sauvignon und Blauburgunder. Im Jahre 1990 waren in Südtirol zwischen 250 und 270 Hektar Fläche mit Lagrein bestockt.

Ende der 80er Jahre setzte sich Christian Werth für Erneuerungen ein. Es war kein einfacher Start. Man setzte auf alte Reben, führte den Einsatz von Barriquefässern ein. Nicht immer gelang alles wie erhofft, auch weil die Fässer nicht immer ideal waren. Auch die Umstellung auf Füllbetrieb erwies sich als äußerst schwierig, weil man damit keinerlei Erfahrung hatte. Ab 1993 wurden dann die Rebflächen von Pergola auf Spalier umgestellt. Anfang der 90er Jahre begann man, mit alten Beständen aus dem Pflanzjahr 1933 eine „Selection massale“ durchzuführen.

Seit 1997 wird nur mehr das eigene selektierte Material gesetzt. Ausgesucht wurde der kurzstielige Lagrein, bestehend aus kleinen Trauben, die höchstens 130 bis 140 Gramm wiegen. Durch die Umstellung von der Pergola auf das Guyotsystem erzielt man eine bessere Einteilung der Trauben, die Qualität wird konstant gehalten und die Rebarbeiten sind einfacher.

Inzwischen produziert die Klosterkellerei Muri Gries jährlich 600.000 Flaschen auf einer Fläche von 60 Hektar.

Die wichtigste Sorte und Herzensangelegenheit des Kellermeisters bleibt immer noch der Lagrein, der vor allem im Raum Bozen-Gries und im klösterlichen Weingarten angebaut wird, wo er aufgrund des Mikroklimas und der besonderen Beschaffenheit des Bodens besonders gut gedeiht.

Und so kommen wir wieder auf das Herzstück der Klosterkellerei Muri Gries zurück: den Weingarten Klosteranger.

Geschützt von der uralten Klostermauer wachsen hier die besten Lagreintrauben auf einer Fläche von 2,7 Hektar. Dieses Weingut ist eine historische Einzellage und als solche im historischen Grundbuch eingetragen. Seit dem Jahr 2014 trägt sie die Bezeichnung „Vigna“. Ausschlaggebend für die herausragende Qualität dieser Trauben ist die Beschaffenheit des Bodens, der aufgrund des Schwemmmaterials der Talfer große Durchlässigkeit erlaubt. Gemäß dem Konzept des Lagrein Riserva Weingarten Klosteranger wird der Wein erst im 5. Jahr vermarktet.

Wir dürfen den Jahrgang 2017 verkosten und sind begeistert: die Farbe purpurrot, am Gaumen Früchte wie Preiselbeere, Kirsche und Granatapfel, das Holz wunderschön eingebunden, eine schön ziselierte Säure und feinkörniger Gerbstoff zeichnen ihn als unwahrscheinlich fein aus. Der Kellermeister lüftet uns sein Geheimnis: Die Maische wird nach der Gärung nicht gepresst, sondern nur abgezogen und zwei Tage lang abgetropft. Dann erfolgt die Lagerung für 24 Monate im neuen Holz – französische Eiche – und weitere 24 Monate im emailliertem Tank. Christian Werth leuchten die Augen vor Begeisterung, als er uns von seiner Arbeit erzählt. Der Weingarten Klosteranger ist sein Kleinod und er weiß genau, wo jede einzelne Rebe steht.

Neben dem Weingarten Klosteranger ist die Linie Abtei Muri das Aushängeschild der Klosterkellerei. Vier Sorten werden unter dieser Marke verkauft, die Christian Werth 1989 gestartet hat: Lagrein Riserva, Weißburgunder Riserva, Blauburgunder Riserva und Rosenmuskateller.

Für die Abtei-Linie werden nur Trauben aus dem Eigenbesitz des Klosters verarbeitet.

Der Lagrein Riserva wird auf ca. 8 Hektar in den Toplagen im Umkreis des Klosters Muri-Gries und in den Weinbergen in Gries Moritzing angebaut. Die Flächen wurden meist auf Guyot umgestellt, nur ein Hektar alte Bestände ist im Klosterweinberg noch auf Pergelsystem geblieben. Die Klosterkellerei ist trotz der großen Schwierigkeiten dem Lagrein, der hier große Tradition hat und einheimisch ist, treu geblieben. Und er hat eine große Entwicklung erfahren.

Wir probieren drei verschiedene Jahrgänge: 1994, 2003 und 2015, immer dieselben Lagen. Einzigartig! Die Entwicklung beim Lagrein in den drei Jahrzehnten ist sehr interessant. Die Bearbeitung des Weins ist nicht einfach. So wirkt der 1994er Jahrgang grün aufgrund der mangelnden Ausreifung, während bei den Jahrgängen 2003 und 2015 erkennbar ist, dass das Bouquet und die Entwicklung der Reife in die richtige Richtung gehen: sehr jugendlich, fein und elegant. Besonders der 2015er präsentiert sich als der perfekte Lagrein. Der Lagrein ist ein Massenträger und laut Christian Werth nicht leicht zu bändigen. Um die Gerbstoffe zu verfeinern, setzt man deshalb auf starke Reduzierung des Ertrags, auf ältere Reben und auf den richtigen Ausbau im Holz. Das Trocknen kommt für den Kellermeister nicht in Frage. Es passe einfach nicht zur Stilistik dieser Rebsorte, meint er.

Als wichtigste Weißweinsorte neben Ruländer, Chardonnay und Gewürztraminer hebt sich der Weißburgunder hervor, dessen Anbaugebiet sich in der Gemeinde Eppan, besonders in St. Michael und Eppan Berg befindet. Die Kalkschotterböden auf einer Meereshöhe zwischen 420 und 550 Metern erweisen sich als ideal und geben dem Wein Frische und Eleganz. Auch hier setzt man stark auf Ertragsreduzierung. Der Ausbau erfolgt im Edelstahl, ein Teil in großen Holzfässern, um die Stilistik abzurunden. Aus 6 Hektar Fläche werden 35.000 Flaschen jährlich abgefüllt.

Für den Weißburgunder Riserva der Linie Abtei Muri wurde 1997 eine Fläche von einem Hektar in Eppan Berg angepflanzt, die sich im Eigenbesitz des Klosters befindet. Hier kommen großes und kleines Holz zur Anwendung.

In der Gemeinde Eppan befinden sich auch die Anlagen für den Blauburgunder Riserva der Abtei Muri Linie. Auf einer Höhe von 520 bis 600 Metern wurde hierfür in den Jahren 2000 und 2001 ein 2,3 Hektar großer Osthang mit Neigung nach Süden neu angelegt. Die Reben wurden direkt von Rebschulen aus Burgund importiert. Dieser Blauburgunder präsentiert sich eine Spur leichter und filigraner als jener des Südtiroler Unterlandes, wobei die Charakteristik des Blauburgunders trotzdem gut erkennbar und sehr beliebt ist.

Neben der Linie Abtei Muri führt die Klosterkellerei noch die ursprüngliche Linie Muri-Gries weiter. Die Trauben hierfür kommen nicht nur aus dem Eigenbesitz des Klosters, sondern werden zum Teil auch angeliefert. In dieser Linie finden sich die verschiedensten Rot- und Weißweinsorten.

Trotz Neuerungen und Innovation ist die Klosterkellerei Muri-Gries ein Rotweinbetrieb geblieben und verpflichtet sich der Tradition des Lagrein.

Auch der Lagrein Kretzer hat in Gries große Tradition und wird von Kellermeister Werth besonders gepflegt. Dieser Wein ist ihm ein großes Anliegen, denn „wer sich mit Lagrein beschäftigt, kommt am Lagrein Kretzer nicht vorbei“. Bis 1980 wurde der Lagrein zu 80 Prozent als Kretzer verarbeitet, weil der Lagrein als Rotwein sehr schwer verkäuflich war. Damals wurden die Trauben zu 100 Prozent abgepresst, heute wird ein Teil nach der Saignée Methode verarbeitet und dem abgepressten Teil hinzugefügt. Für Christian Werth ist der Lagrein Kretzer als heller Wein prädestiniert, vielleicht nicht der moderne Typ des Rosé, mehr als guter Essensbegleiter mit Farbe und Struktur im Hintergrund. Auch wenn heute nur mehr wenige Betriebe einen Lagrein Kretzer führen, pflegt er diesen Wein sehr. Er liegt ihm am Herzen und er würde nie den traditionsträchtigen Namen Kretzer in Rosé umwandeln.

Nach über 30 Jahren Kellermeister der Klosterkellerei Muri-Gries blickt Christian Werth dankbar zurück. Dankbar, dass er so viel bewegen konnte und das Glück hatte, die Entwicklung der letzten drei Jahrzehnte begleiten und in die richtigen Wege leiten zu dürfen. Dass ein Grundstock an Flächen, die das Kloster im Eigenbesitz hat, geschaffen wurde, damit in Zukunft auf diese Basis aufgebaut werden kann.

Sein großes Ziel ist, die Tradition aufrecht zu erhalten und für die nächsten Generationen etwas Zukunftsträchtiges zu hinterlassen.

Verborgene **Schätze** mitten

in der City am Beispiel **REYTER-Hof**

Rosi und Christoph Unterhofer von REYTER-Hof
Fotos: Theo Hendrich

Sohn Joachim mit Vater Christoph Unterhofer

Ein Weinberg mitten in der urbanen Umgebung von Bozen

VON THEO HENDRICH

Kaum jemand bemängelt, dass die unzähligen Kommunikationsexperten*innen in der Darstellung unserer Weinberge auf sämtlichen Hochglanzprospekten immer die schönsten Motive im Land auswählen. Ohne Namen und Gegenden nennen zu wollen, aber wir kennen sie, diese traumhaften Rebenhänge im Überetsch/Unterland, Eisacktal, Vinschgau oder im Burggrafenamt. Die Motive sind alle unglaublich schön und ein Beweis dafür, wie sehr Weinkultur unsere Landschaft prägt. Würde man aber so manch einen „Prospekt-Weinberg“ allein nach Lage und deren Qualität bewerten, dann müsste vielleicht der eine oder andere Weinberg aus dem Fotoarchiv fallen. Das erklärt auch, warum es so mach hochwertige Weinlage, trotz ausgezeichneter Qualität, nie in ein Hochglanzprospekt der Touristiker schaffen wird. Schicksal? Zum Teil, denn die Werbeprofis machen ja auch nur ihren Job. Für den wirklichen Weinliebhaber wollen wir hier mal ein klein wenig die Optik schärfen und einen etwas tieferen Blick auf die sogenannten Cityweine werfen. Weinlagen, die mitten im Bozen Stadtgebiet bewirtschaftet werden und ausgezeichnete Qualitäten hervorbringen und auf keinem Hochglanzprospekt zu finden sind. Am Beispiel des REYTER-Hofes, am Eisenkellerweg, eingebettet zwischen Gries und Moritzing, unweit der Bozner Kellerei. Noch dazu hat sich Christoph Unterhofer, als er den Hof 1995 von seinem Vater übernommen hat, für den biodynamischen Anbau entschieden. Damals, von knapp 30 Jahren, absolut keine einfache Entscheidung, war er doch einer der ganz wenigen im Lande, die damals mit dieser Anbauweise begonnen hatten. Es gab Widerstand von allen Seiten und immer wieder persönliche Rückschläge. Seine Entscheidung in Frage zu stellen, dieser Gedanke ist ihm in all den Jahren nie in den Sinn gekommen. Zurecht! Er weiß um die besondere Beschaffenheit seines Bodens, der nicht zuletzt auch aufgrund der biodynamischen Anbauweise eine tolle Qualität hervorbringt. Der Umstand, Weinbauer mitten im urbanen Raum zu sein, schmälert diese Tatsache absolut nicht. Im Gegenteil, denn die Weinlagen sind in der Regel fern von großen Durchzugsstraßen und es gibt keine Abtrift durch Obstanlagen. Eine weitere Tatsache ist, dass der biodynamische Weinanbau heute durchwegs großartige Qualitäten hervorbringt. Das können alle bestätigen, die sich immer wieder mal mit diesem Thema beschäftigen. Der REYTER-Hof ist somit eine richtige Lagrein Insel mitten in der City und es werden Reben bewirtschaftet, die bis zu 85 Jahre alt sind und auf einen Porphyr Schwemmboden der Talfer ihre Wurzeln schlagen. In erste Linie wird Lagrein angebaut, zudem Vernatsch. Bei den Weißweinen ist es der Gewürztraminer und die Piwisorten Bronner und Muscaris. Ergänzt wird der Anbau auch durch Lagen in der Gegend um Kaltern und Dorf Tirol. So wie der Hof heute da steht ist er ein richtiger Familienbetrieb wo neben Christoph auch seine Frau Rosi und die beiden Söhne Simon und Joachim mitarbeiten. Nur so ist es möglich diese überschaubare Struktur wirtschaftlich am Laufen zu halten und stets auszubauen. Wobei Ausbau in einem so eingegrenzten Gebiet sich in den letzten Jahren vorwiegen auf den Ausbau und die Professionalisierung in der Kellertechnik konzentrierte. Interessant zu wissen ist, dass derartige Strukturen wie der REYTER-Hof über das Biodynamische Netzwerk in den letzten Jahre sehr großen Zuspruch aus dem norditalienischen Raum erfahren haben und Kunden eigens von dort anreisen, um Weine zu erwerben. Der Ab-Hof-Verkauf ist eigentlich erst durch die Pandemie verstärkt worden, weil die Einheimischen aus der Umgebung auf ihren Lockdown-Spaziergängen das Weingut entdeckt hatten und aufgrund des direkten Kontaktes zu den Winzern einen persönliche Bezug herstellen konnten und so zu regelmäßigen Kunden geworden sind. Am Beispiel des Cityweingutes REYTER-Hof lässt sich sehr gutdarstellen, dass sich ein genauer Blick lohnt, um Schätze vor der eigenen Haustüre zu entdecken. Oder anders herum: Manchmal muss man einen Frosch küssen, um den Prinzen zu bekommen.

Der REYTER-Hof ist das typische Beispiel stellvertretend für viele andere klein strukturierte Familienbetriebe, die nur mit Qualität überzeugen können: v.l.n.r. Joachim, Christoph, Rosi Unterhofer

Die Produktpalette vom REYTER-Hof

Feine Perlen aus Südtirol

VON CHRISTINE MAYR

Circa 400.000 Flaschen feinste Perlen werden hier jährlich produziert. Kühle Einflüsse und warme Strömungen sorgen für ein ganz spezielles Klima, angesiedelt zwischen dem alpinen und dem mediterranen Lebensraum. Die hohen Temperaturschwankungen sorgen, dass Südtiroler Sekte von einer ganz speziellen Aromatik beseelt sind und von einer knackigen Säure leben. Die unterschiedlichen Böden verleihen den Weinen ihre ganz unnachahmliche Saftigkeit und einen salzigen Zug. Alles begann im Jahre 1902 mit der Überetscher Champagnerkellerei, welche unter der Bezeichnung Überetscher Gold erstmals einen Riesling einer zweiten Flaschengärung unterwarf. Dieser Wein wurde 1911 präsentiert. Nachdem die Champagne als Weinbauzone im Jahre 1927 delimitiert wurde, wurde sie im Jahre 1936 in den Rang einer AOC erhoben. Aus diesem Grunde konnte man am Anfang des 20. Jh. noch die Bezeichnung einer Champagnerkellerei führen.
Mit den beiden Weltkriegen war es dann aus mit dem Genuss dieses edlen und etwas frivolen Getränkes und somit auch mit der Produktion.
1962 produzierte der legendäre Sebastian Stocker erstmals einen Brut. 1964 stieg die Kellerei Kettmeir in das Geschäft der sprudelnden Träume ein und produzierte Sekt: anfänglich mit der Charmat-Methode, ab dem Jahre 92 mit der klassischen Methode. 1979 begann Sepp Reiterer Sekt zu produzieren. Er ist seit dem das Aushängeschild und rühriger Botschafter des Südtiroler Sektes. Mit Passion, viel Energie und Akribie produziert er circa 100.000 Flaschen. 1990 wurde die Vereinigung Südtiroler Sektproduzenten ins Leben gerufen. Zu denen neben Arunda und Kettmeir noch folgende Betriebe angehören: Haderburg, Kellerei Kaltern, Lorenz Martini, Kellerei Meran, Pfitscher, Kellerei St. Pauls, Kellerei Kurtatsch und Von Braunbach.
Um den Erkennungswert der Südtiroler Sekte zu steigern, wurde zum 30-jährigen Jubiläum ein Südtiroler Siegel nur für Schaumweine kreiert. Das stilisierte S steht für Südtirol, Sekt und Spumante. Als Zusatzinformation sind im Signet noch die zusätzlichen Informationen „Südtirol Sekt“ und „metodo classico“ untergebracht. Der Wein muss dabei zu 100 % aus Südtriol stammen und dort erzeugt werden. Es dürfen ausschließlich die Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder und Blauburgunder verwendet werden. Das Verfahren ist jene des Champagne: die zweite Gärung findet nur in der Flasche statt. Die Reifezeit auf der Hefe beträgt 15 Monate; das arbeitsintensive Rütteln wird von Hand gemacht, anschließend muss die Hefe entfernt (degorgieren) und die Versanddosage zugegeben werden, um den Zuckergehalt des Weines einzustellen und eventuelle Verluste beim Enthefen auszugleichen. Riserva-Weine liegen mindestens 36 Monate auf der Hefe.
Je nach Zusammensetzung der Rebsorten, der Herkunft der Trauben, der Dauer der Hefelagerung zeigen sich die Weine der verschiedenen Produzenten sehr unterschiedlich. Weitere stilistische Faktoren sind die Auswahl der Gärbehälter (Stahl, Holz,…), die Option des BSA und der Enddosage.
Also nichts wie hin zu einem gepflegten, schön gekühlten Glas Südtiroler Sekt!

Eure Chris,
die Schaumwein-Liebhaberin

Mischmasch?
Von wegen!

Der **Gemischte Satz**, ein Wein mit Tradition und Zukunft

● VON MARIA KAMPP

Eine Rebsorte im Weingarten ist eine Geige, der gemischte Satz aber ist ein Orchester“, sagt ein altes österreichisches Sprichwort. Der gemischte Satz ist eine Institution, auch wenn er zeitweise (fast) in Vergessenheit geriet. Beim gemischten Satz handelt es sich um die gemeinsame Anpflanzung unterschiedlicher Rebsorten im selben Weinberg. Die Trauben werden gemeinsam gelesen und gemeinsam vergoren. In früheren Zeiten war der Gemischte Satz wichtig, hauptsächlich aus Gründen der Ertragssicherheit, denn kein Jahrgang läuft im Weinberg perfekt für alle Rebsorten. Der Winzer hatte zudem nur sehr beschränkte Möglichkeiten, im Weinberg Einfluss zu nehmen.

Der Gemischte Satz als Urform des Weinbaus

Auf eine einzige oder nur wenige Rebsorten zu setzen hätte bei Wetterkapriolen oder Krankheitsbefall der Reben leicht den Totalausfall der Ernte bedeutet. Da jede Sorte anders auf Frost, Hitze oder zu viel Feuchtigkeit reagiert, bedeutete die Anbaumethode des Gemischten Satzes, das Risiko zu minimieren. Die eine Rebsorte kommt mit kühlerer Witterung gut zurecht, eine andere mit der wärmeren. Die eine Rebsorte treibt früh aus, die andere spät. Egal ob das Wetter verrücktspielt oder sonst irgendetwas schiefgeht, der gemischte Satz sorgte dafür, dass am Ende ein Wein im Fass war. Nur wenige renommierte, privilegierte Weinlagen, beispielsweise im Rheingau oder an der Mosel, übten damals schon die Praxis reinsortiger Weine.
Einst als „Urform“ bis Ende des 19. Jahrhunderts im europäischen Weinbau überall verbreitet, ist der gemischte Satz heute vielerorts in Vergessenheit geraten. Verdrängt haben ihn die reinsortigen Weine sowie handwerklich perfekt abgestimmte Cuvées. Der moderne Weinbau besitzt vielfältige Kontrollmöglichkeiten, das Wissen ist größer. Es wurde unattraktiv, Trauben unterschiedlicher Reifegrade im Weinberg zu haben, war es doch auf diese Weise unmöglich, jede Rebsorte optimal ausreifen zu lassen. Dazu kam, dass ein gemischter Satz nie gleich schmeckt, sondern immer stark nach der im jeweiligen Jahrgang ertragreichsten Rebsorte. Dies stand der gewünschten Standardisierung im Weg, die Weinmacher in den letzten Jahrzehnten europaweit anstrebten.

Das Revival des Gemischten Satzes

In den letzten Jahren erlebt der Gemischte Satz jedoch ein Revival, insbesondere im biologischen Weinbau. Die Tatsache, dass ein Wein aus dem gemischten Satz jedes Jahr anders schmeckt, muss nämlich kein Nachteil sein. Es gibt nicht wenige Weintrinker, die jahrgangsbedingte Unterschiede nicht nur tolerieren, sondern sogar schätzen. Im Weinberg hat eine Vielfalt unterschiedlicher Rebsorten auch heute noch einen gewissen Nutzen, denn Biodiversität ist gegenüber Monokulturen klar im Vorteil, was die Robustheit gegenüber Schädlingen, Krankheiten und Wetterkapriolen angeht.
Wer sich ein wenig mit dem gemischten Satz beschäftigt, wird leicht fündig. In Deutschland werden der sächsische Schieler und der württembergische Schillerwein als gemischte Sätze aus roten und weißen Trauben produziert. Der Schillerwein wurde übrigens nicht nach dem Dichter Friedrich von Schiller benannt, sondern nach seiner schillernden Farbe, und das bereits seit dem 16. Jahrhundert! Ähnliche gemischte Sätze werden auch in Unterfranken, Graubünden und im Kanton Wallis hergestellt. Der älteste bekannte deutsche

Ein gemischter Satz aus dem klostereigenen Weinberg vom Kloster Neustift
Foto: Albert Ceolan

Weinberg mit wurzelechten Reben im Mischsatz befindet sich im fränkischen Rimbach, angelegt im Jahr 1835.
Sind die gemischten Sätze im deutschsprachigen Kulturraum eher von historischer Bedeutung, gibt es andere Regionen, in denen diese Tradition bis heute üblich ist. Im portugiesischen Dourotal stammen sowohl die süßen Port- als auch die trockenen Weine traditionell aus Mischsätzen. Und wenn wir uns bei uns in Südtirol umsehen, sollten wir den St. Magdalener nicht vergessen, der traditionell ebenfalls im gemischten Satz hergestellt wird!

Auch dort, wo nicht Gemischter Satz draufsteht, ist gemischter Satz drin

Aber ein wenig kompliziert ist es schon. Der gemischte Satz findet sich nämlich auch dort, wo er gar nicht auf dem Etikett steht. Der Grund? Österreich hat sich den Begriff „Gemischter Satz“ im Jahr 2009 EU-weit schützen lassen. Anderswo darf der geschützte Begriff nicht auf dem Etikett stehen. So behilft man sich bei der Vermarktung außerhalb Österreichs mit Ersatzbegriffen wie „Alter Satz“, „Vergessener Weinberg“ oder greift auf Fantasienamen zurück. In Österreich gibt es seit 2011 außerdem eine eigene Bezeichnung für den „Wiener Gemischten Satz“. Hier müssen in einem Weingarten mindestens drei unterschiedliche Rebsorten angebaut werden, der größte Sortenanteil darf nicht mehr als 50 Prozent betragen. Der Wiener Gemischte Satz ist immer ein Weißwein und besteht aus bis zu 20 unterschiedlichen Rebsorten. Verwendet werden unter anderem Grüner Veltliner, Weißburgunder, Riesling, Grauburgunder, Neuburger, Chardonnay und Gewürztraminer.

Der Wiener Gemischte Satz – eine Sache für sich

Die Wiener sind jedenfalls stolz auf „ihren“ Gemischten Satz. Der Legende nach war er maßgeblich für den Bau des Nordturms des Wiener Stephansdoms. Berichten zufolge soll der Wiener Wein des Jahres 1450 derart sauer gewesen sein, dass sich niemand fand, der bereit war, ihn zu trinken. Friedrich III. Erließ jedoch ein Gebot, welches das „Entsorgens“ des grauenhaften Gesöffs verbot. Um aus der Not eine Tugend zu machen, verwendete man den sauren Wein schließlich zum Löschen von Branntkalk beim Bau des Stephansdoms. Im 19. und frühen 20. Jahrhundert war der „Nußberger“, ein Gemischter Satz aus Riesling, Neuburger, Weißburgunder und Traminer, so beliebt, dass er als der beste Wein des Kaiserreiches galt und sogar bei Hofe genossen wurde.
Ab Ende des 19. Jahrhunderts verlor der Gemischte Satz wie anderswo auch an Bedeutung, dank Klonenselektion, verbesserter Anbau- und Pflanzenschutzmethoden. Nach dem Zweiten Weltkrieg verschwand der Gemischte Satz weitgehend aus Österreichs Weingärten, überlebte aber in einigen Weinbergen in Niederösterreich, der Steiermark und in Wien, wenn auch als einfacher Schank- und Heurigenwein. Seit den 1990er Jahren setzen einige Winzer aber wieder auf den Gemischten Satz und haben dank Qualitätssteigerungen in Anbau und Kellertechnik zu seiner Imageverbesserung beigetragen.

> „Die Tatsache, dass ein Wein aus dem gemischten Satz jedes Jahr anders schmeckt, muss nämlich kein Nachteil sein. Es gibt nicht wenige Weintrinker, die jahrgangsbedingte Unterschiede nicht nur tolerieren, sondern sogar schätzen.“

Der gemischte Satz in Südtirol

Auch in Südtirol hat der Gemischte Satz seine eigene Geschichte geschrieben. Die Trauben für den St. Magdalener wachsen traditionell als gemischter Satz, denn Vernatsch und Lagrein werden gemeinsam geerntet und vergoren. Auch Südtiroler >

> Winzer, die Wein für den eigenen Verbrauch anstatt für den Verkauf produzieren, setzen gerne auf den gemischten Satz. Man findet ihn immer wieder, aber man muss genau hinsehen, denn auf dem Etikett wird man den Begriff „Gemischter Satz“ nicht finden. Alois Lageder nennt seinen roten Löwengang „Historisch Gemischter Satz“. Den Weingenießer erwartet ein gemischter Satz aus Carmenère, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon von bis zu 140 Jahre alten Reben. Der „Tonsur“ 2019 vom Weingut Pranzegg ist

Eisacktaler Rebsorten im gemischten Satz
Foto: Werner Waldboth

ein gemischter Satz aus Chardonnay, Müller Thurgau, Weißburgunder und Sauvignon Blanc. Der gemischte Satz „Upupa“ vom Weingut Abraham ist entstanden aus Reben, die Großvater Johann Abraham vor über fünf Jahrzehnten gepflanzt hat. Er wird spontan vergoren und oxidativ ausgebaut.
Neu im exklusiven Club der gemischten Sätze Südtirols ist ein Weißwein ganz aus dem Norden. Kloster Neustift bringt im Juli seinen gemischten Satz in den Verkauf, einen Jahrgangswein, der seinen Namen „Orchestra“ nicht zufällig trägt, spielen doch einige Rebsorten mit. Die Trauben stammen aus einem durch historische Mauern umfriedeten Weinberg in unmittelbarer Nähe zum Kloster. „Die Idee war, dem Weinberg seinen bestmöglichen und unverfälschten Ausdruck zu verleihen“, so Werner Waldboth, Head of Sales and Marketing. Der klostereigene gemischte Satz baut erwartungsgemäß auf typische Eisacktaler Rebsorten. „Sylvaner verleiht dem Wein Rundheit, der Grauburgunder gibt Struktur. Kerner, Riesling und Gewürztraminer sorgen für Aromatik.“ Kellermeister Celestino Lucin hat einen frischen Wein gezaubert, der mit Eleganz und Zugänglichkeit punktet. Zum Spiel von Säure und Frucht gesellen sich kräutrige und dezent würzige Noten. 1500 Flaschen „Orchestra“ wurden produziert. „Der gemischte Satz erzählt die authentische Geschichte seines Jahrgangs“, so Werner Waldboth. Und da jede Geschichte immer aus unterschiedlichen Perspektiven erzählt werden kann, ergibt es jedenfalls Sinn, dass man ein ganzes Orchester hört, wenn man einschenkt.

Die **Kraft** der Natur

Die **Kellerei St. Michael Eppan** präsentiert ein neues Konzept. Zukünftig werden die „Selektions-Linie“-Weine unter dem Begriff **„Fallwild“** präsentiert.

● VON ROMAN GASSER

Spannende Zeiten in der Kellerei St. Michael Eppan. Die „Fallwild“-Linie wurde präsentiert, sie umfasst eine Auswahl außergewöhnlicher Weine. Jeder Wein ist eine Welt für sich, die es zu entdecken gibt – aber alle Weine haben eines gemeinsam: die abendlichen Fallwinde des Mendelgebirges. Sie geben dem gesamten Terroir der Kellerei St. Michael Eppan mit den allerbesten Weinlagen der Gegend ihre Charakteristik: sie sorgen für kühle Nächte, sie geben den Früchten jene außergewöhnlichen Eigenschaften, welche prägend für die Aromatik, die unverwechselbare Frische und die Langlebigkeit der Weine sind.
Der Fallwind ist die natürliche Kraft, die jeden Tag über den Weinberg weht, das Klima positiv beeinflusst und die wertvolle Arbeit der Winzer-Mitglieder unterstützt. Hier wachsen und reifen Spitzenweine. Hervorzuheben sind vor allem die Weißweine mit ihren unvergleichlichen Geschmacksnuancen. Bei den Weißweinen werden in der Fallwild-Linie die 6 Rebsorten: Weißburgunder, Pinot Grigio, Sauvignon, Riesling, Chardonnay und Gewürztraminer angeboten, bei den Rotweinen sind es 4: Vernatsch, Blauburgunder, Lagrein und das Cuvee Merlot-Cabernet.
Vom bekanntesten Wein dieser Linie, dem Weißburgunder „Schulthaus“, einem der typischsten und charaktervollsten Weißburgunder Südtirols, werden jährlich über 150.000 Flaschen in konstanter und exzellenter Qualität abgefüllt. Der Weißburgunder „Schulthaus“ wird allerdings auch weiterhin seine traditionelle und historische Etikette bewahren.
Sie Kellerei St. Michael Eppan schreibt über die Hintergrundgeschichte, die Symbolik und die Gestaltung folgendes:

Die Hintergrundgeschichte: Die abendlichen Fallwinde des Mendelgebirges geben dem gesamten Terroir der Kellerei St. Michael-Eppan ihre Charakteristik: sie sorgen für kühle Nächte, sie geben den Früchten jene außergewöhnlichen Eigenschaften, welche prägend für die Aromatik, die unverwechselbare Frische und die Langlebigkeit der Weine sind. Der Fallwind ist die natürliche Kraft, die jeden Tag über den Weinberg weht, das Klima positiv beeinflusst und die wertvolle Arbeit der Winzer-Mitglieder unterstützt. Hier wachsen und reifen Spitzenweine.

Die Symbolik: Die Etiketten der „Fallwind“-Weine haben eine starke Symbolik, die einen unmittelbaren Bezug zum Anbaugebiet hat. Im Zentrum ist ein alter Stich mit der Ansicht des Gantkofel, als Teil des Mendel-Gebirges, sichtbar. Darüber der Stern und die abnehmende Mond-Sichel aus dem Wappen der Grafen von Eppan, diese Symbole stammen aus dem frühen Mittelalter, sie geben der Graphik Kraft und Ausdrucksstärke. Die Verwendung dieser Symbole schafft eine untrennbare Verbindung mit dem Gebiet, seiner Geschichte und seiner Kultur und bietet somit eine hervorragende Grundlage für den Aufbau einer außergewöhnlichen Erzählung.

Die Gestaltung: Bei der Gestaltung wurde auf eine tiefgreifende Suche nach Details und narrativer (od. erzählender) Symbolik geachtet, wobei die klare Markenidentität, welche wir im Laufe der Zeit aufgebaut haben, eine wichtige Basis (od. Konstante) bildet. Die verschiedenen Elemente, aus denen sich die Etikette zusammensetzt, befinden sich wie in einem „offenen Bereich“, das Bergmassiv breitet sich frei auf dem Raum des Papiers ohne Begrenzung aus.
Die besondere Verarbeitung verleihen dem Etikett einen Hauch von Klasse und Prestige. Der lateinische Satz „ventus ferat – ventus creat“, der das Motto von Fallwind beschreibt, verleiht dem Ganzen noch mehr Kraft und stellt eine historische Verbindung her.

> „Der Fallwind ist die natürliche Kraft, die jeden Tag über den Weinberg weht, das Klima positiv beeinflusst und die wertvolle Arbeit der Winzer-Mitglieder unterstützt. Hier wachsen und reifen Spitzenweine.“

Fotos: ©Kellerei St. Michael-Eppan

Fotos: ©Kammel Österreichisches Filmservice e.U./APA-Fotoservice/Schedl

Die **silberne** Victoria

Der Südtiroler Werbespot **„WineTales“** erhält fortlaufend internationale Aufmerksamkeit und entfacht Begeisterung. Deshalb wurde dem Spot jetzt der Preis „Silberne Victoria“ in Wien verliehen.

VON ROMAN GASSER

Bei den internationalen Wirtschaftsfilmtagen in Wien wurde der Kurzfilm Kurzfilm zur Südtiroler Weinwelt, der im Auftrag des Konsortiums Südtirol Wein produziert worden ist mit der „Silbernen Victoria“ ausgezeichnet.
Die Wirtschaftsfilmtage finden seit 1963 alle zwei Jahre in Wien statt. Dabei gehen die besten Produktionen aus der Unternehmens- und Wirtschaftsfilmbranche in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Liechtenstein und Südtirol ins Rennen um die Silberne und Goldene Victoria.
Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein zeigt sich erfreut: „Schon der Erfolg in den Sozialen Medien mit rund 14 Millionen Views und etwa 90.000 Interaktionen hat uns gezeigt, wie gut unser Kurzfilm ankommt und wie gern ihn die Leute vor allem auf unseren Hauptmärken ansehen. Kombiniert mit den acht Filmpreisen, die wir seit dem Erscheinen auf der Welt abgeräumt haben, ist das große Interesse ein guter Indikator dafür, dass wir mit dem Spot den richtigen Weg eingeschlagen haben.“

(v.l.n.r.) Alexandra Cembran (Konsortium Südtirol Wein), Eduard Bernhart (Konsortium Südtirol Wein), Alexander V. Kammel (Internationale Wirtschaftsfilmtage/CIFFT), Mirko Bocek (Bocek Visual Storytelling)

Die beiden Südtiroler Filmemacher Mirko Bocek (Produzent) und Lorenz Klapfer (Regisseur), welche WineTales produziert haben, punktet mit einer Kombination von beeindruckenden Bildern, außergewöhnlicher Story, viel Humor, Augenzwinkern und natürlich mit einem Hauch Selbstironie. Dazu sagt Kofler: „Wir wollten bewusst einen Kontrapunkt zu den vielen Corona Nachrichten setzen, die den Alltag während der Pandemie geprägt haben.“
Reinhold Messner spielt bei dem Film eine große Rolle. Er agiert nämlich als Botschafter von Südtirol Wein.
Auch hier zeigt sich Andreas Kofler hocherfreut: „Sein Name, sein Gesicht, seine Marke werten unser Produkt natürlich noch einmal auf, deshalb sind wir ihm sehr dankbar für sein Engagement“.
Dieser Erfolg zeigt ganz klar wie groß das Interesse an WineTales ist. Die Geschichte, die Qualität der Böden, die Handarbeit und Tradition bei dem Südtiroler Weinbau stehen dabei im Mittelpunkt.

> „Kombiniert mit den acht Filmpreisen, die wir seit dem Erscheinen auf der Welt abgeräumt haben, ist das große Interesse ein guter Indikator dafür, dass wir mit dem Spot den richtigen Weg eingeschlagen haben.“
>
> *Andreas Kofler*

Ein **Bozner** in Rosétönen

Die **Kellerei Bozen** präsentiert ihren Roséwein „Rosa“. Ein spannender und leichter Aperitif-Wein. Perfekt für den Sommer.

VON ROMAN GASSER

Erstmals auf der Vinitaly Anfang April in Verona präsentierte die Kellerei Bozen einen Rosé Namens „Rosa“. Somit folgt die Kellerei Bozen dem Trend zu leichten, spritzigen Aperitif-Weinen und den neuen Rosé mit nur neun Prozent Alkohol auf dem Markt.
Der Rosé basiert auf Vernatsch unter Beigabe von Lagrein, der für die fruchtige Note sorgt. Die önologische Herausforderung war der geringe Alkoholgehalt.
Der stolze Kellermeister Stephan Filippi erklärte: „Nach Abschluss der klassischen Gärung und der malolaktischen Gärung hat der Wein zwischen 11 bis 12 Grad Alkohol. Wir mussten also ein Verfahren zur Senkung des Alkoholgehalts im Wein entwickeln, das gleichzeitig die Aromen und den Geschmack erhält. Die Übung ist uns gelungen: Es ist ein vollkommen natürliches Verfahren, bei dem die Membrantechnik der Osmose eingesetzt wird. Durch den spontanen Austausch von Molekülen erreichen wir eine schonende Entalkoholisierung.“
Die Kellerei Bozen beschreibt ihren Rosa wie folgt: Das Bouquet, das sich bei 7-8 Grad Celsius – der empfohlenen Serviertemperatur – im Glas entfaltet, duftet charakteristisch nach blühenden Frühlingsrosen, Wildkirschen und Erdbeeren. Die typischen Aromen des Vernatsch werden durch die Beimischung des Lagrein mit den säuerlichen Noten von Johannisbeeren und Stachelbeeren angereichert, mit einem Hauch von blühenden Veilchen. Am Gaumen ist der Rosé ausgesprochen ausgewogen, frisch, ein zeitgemäßer und sanfter Wein, bei dem sich die in der Nase wahrgenommenen Geruchsnoten bei der Verkostung voll und ganz bestätigen. Die gut eingebundene Säure und die gute Mineralität verleihen dem Schluck Frische, während die sanften Noten der ausgezeichneten Kombination von Blüten und Früchten dem „Rosa“ eine angenehme Trinkbarkeit verleihen, was ihn zu einem idealen Wein für einen Aperitif am Abend auf der Terrasse macht. Oder auch zum beständigen Begleiter von leichten Vorspeisen und kalten Gerichten.
Produziert werden ca. 20.000 Flaschen – der Preis wird bei ca. 14 Euro liegen.
Filippi sagte abschließend: „Wir wollen beweisen, wie sich noch mehr und immer wieder Neues aus den Ur-Südtiroler Rebsorten Vernatsch und Lagrein rausholen lässt.“

Fotos: ©Kellerei Bozen

> Das Bouquet, das sich bei 7-8 Grad Celsius – der empfohlenen Serviertemperatur – im Glas entfaltet, duftet charakteristisch nach blühenden Frühlingsrosen, Wildkirschen und Erdbeeren.

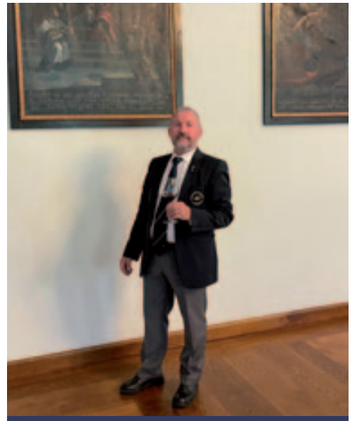
Präsidentschaftskandidat
Elvis Costa

WAHLEN/ELEZIONI 2022
26. & 27. Juni/giugno

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Der nationale Vorstand der **italienischen Sommeliervereinigung hat die Wahlen des nationalen sowie der regionalen Vorstände ausgerufen**, die am **26. JUNI** ab **10.00 Uhr** bis zum **27. JUNI** um **14.00 Uhr** stattfinden werden. Der Wahlvorgang wird telematisch abgewickelt und zwar auf der **Wahlplattform Polyas**. Wahlberechtigt sind jene Mitglieder, die innerhalb des 28.02.2022 den Mitgliedsbeitrag einbezahlt haben. Alle Wahlberechtigten werden fünf Tage vor der Wahl mittels Email die Zugangsdaten zur Wahlplattform Polyas erhalten.

Il Consiglio Nazionale dell'Associazione **Italiana Sommelier ha indetto le elezioni per il rinnovo degli organi sociali nazionali e regionali/territoriali** 2022-2026 che avranno luogo dalle **ore 10.00** del **26 GIUGNO** alle **ore 14.00** del **27 GIUGNO** prossimi. Le votazioni si svolgeranno in modalità da remoto con sistema elettronico sulla **piattaforma** elettorale predisposta dalla società **Polyas**. Avente diritto al voto è il socio che ha versato la quota associativa entro e non oltre il 28.02.2022. Ogni avente diritto al voto otterrà 5 giorni prima della votazione via mail le credenziali per accedere alla piattaforma Polyas per esprimere il proprio voto.



Präsidentschaftskandidat
Paolo Tezzele

Jung, dynamisch und unabhängig!

Entscheide Dich für eine Verjüngung! Unser Wahlprogramm steht unter dem Motto: Wir wollen die Sommeliervereinigung erfolgreich in die Zukunft führen!

- eigener Vereinssitz
- intensivere Förderung der aktiven Teilnahme am Vereinsleben
- Gewinnung neuer Mitglieder
- mehr Veranstaltungen und Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort, in den jeweiligen Delegationen
- mehr Transparenz und demokratische Entscheidungen
- Ausbildung neuer Referenten und Kursdirektoren
- Organisation des Kurses „Degustatore Ufficiale" und des Seminars „tecnica del servizio" mit André Senoner
- Organisation einer jährlichen Feier/Zusammenkunft für die Mitglieder
- Neugestaltung des Social Media Auftrittes sowie des Dionysos
- Verstärkung der PR – Arbeit
- engere Zusammenarbeit mit den Produzenten
- bessere Nutzung der Synergien mit den Partnern (HGV, Weinkonsortium, etc.)
- größere Zusammenarbeit mit der Südtiroler sowie mit der Österreichischen Weinakademie

Unser Team

Präsidentschaftskandidat Elvis Costa

- geb. 1981
- aus dem Grödnertal, in Bozen wohnhaft
- selbständiger Rechtsanwalt in Bozen
- Quereinsteiger in der Weinwelt
- Sommelier seit 2019
- Mitarbeit in der Servicegruppe
- Degustatore Junior
- Diplomastudent an der Österreichischen Weinakademie
- Lieblingsrebsorten: Riesling, Chardonnay und Pinot noir
- Offen für Orange- und Naturweine
- Instagram: the_hunter_bz

Christoph Patauner
- geb. 1988
- aus Siebeneich
- Weinbauer aus Leidenschaft
- Agrartechniker im Fachbereich Önologie im Versuchszentrum Laimburg
- Sommelier seit 2012
- seit 2014 im Vorstand, auch als Referent tätig
- Degustatore Junior
- Skills: Organisationstalent, Netzwerker, Ein Mann ein Wort!
- Lieblingswein: Sine Qua Non Papa Syrah 2003

Margot Messner
- geb. 1974
- aus Bruneck
- dipl. Krankenpflegerin
- Quereinsteigerin in der Weinwelt
- Vinothekleiterin im Meraner Weinhaus
- Sommelier seit 2016
- Kursdirektorin sowie Mitarbeit in der Servicegruppe
- WSET 4 Diploma und Weinakademikerin seit 2021
- Degustatore Junior
- Lieblingsweine: Spätburgunder aus Baden, Barolo und Riesling
- Großer Spaß mit Naturweinen, Passion für Destillate
- Insta: margotmessner

Thomas Fink
- geb. 1969
- aus Oberbozen/Ritten
- Getränkehändler in der 2. Generation
- Sommelier seit 2002
- WSET 4 Diploma und Weinakademiker seit 2010
- Biersommelier seit 2016
- Referent der Sommeliervereinigung
- immer für lustige Anekdoten zu haben

Valentin Rabanser
- geb. 1995
- aus Barbian
- in der 3. Generation Wirt der Feltuner Hütte am Rittner Horn
- Sommelier seit 2019
- absoluter Winefreak
- Lieblingsrebsorten: Vernatsch und Pinot Noir
- Insta: feltunerhuette

Susanne Lehmann
- geb. 1968
- gebürtige Stuttgarterin, der Liebe wegen seit 6 Jahren am Ritten wohnhaft
- Quereinsteigerin in der Weinwelt

- Sommelier seit 2019
- Mitarbeit in der Servicegruppe
- Spirituosenberaterin seit März 2022
- Degustatore Junior
- Diplomastudentin an der Österreichischen Weinakademie
- Lieblingsrebsorten: Riesling und Pinot Noir
- Insta: susannelehmann68

Egon Perathoner
- geb. 1985
- aus St. Christina in Gröden
- Sommelier seit 2006
- seit 2008 Sommelier im Sternerestaurant Annastuben (1 Michelin Stern), ab 2018 Restaurantleiter
- vom Weinführer Venezie a Tavola als „Sommelier delle Venezie" für das Jahr 2022 gewählt worden
- auch privat passionierter Weintrinker
- Insta: egon_sommelier

Michael Baumgartner
- geb. 1978
- aus Lana
- führt zusammen mit seiner Familie das Hotel Tiefenbrunn Gardensuites & Breakfast in Lana
- Sommelier seit 2012
- Lieblingsrebsorte: Pinot Noir
- Insta: im_tiefenbrunn

André Senoner
- geb. 1992
- gebürtiger Grödner, in Lajen wohnhaft
- Lehrer in der Hotelfachschule Ritz in Meran und Wine & Beverage Consultant
- Sommelier seit 2014
- WSET 4 Diploma seit 2019
- Leiter der Servicegruppe und Referent
- 1. Platz beim Trofeo del Soave 2019, beim Master Chianti Classico und beim Master dell'Albana 2020, Gewinner des Master del Pinot Nero 2021, dreimal Finalist bei den Campionati Italiani Sommelier 2018, 2019 und 2021
- Insta: andre_somm_

Verena Rauch
- geb. 1998
- aus Leifers
- Weinberaterin im Winestore
- Sommelier seit 2019
- Mitarbeit in der Servicegruppe
- Lieblingsrebsorte: Cabernet Franc
- Insta: verena_rauch

Sigrid Innerebner
- geb. 1972
- aus Sarnthein
- Mitarbeiterin im HDS
- Quereinsteigerin in der Weinwelt
- Sommelier seit 2016
- WSET 4 Diploma und Weinakademikerin seit 2021
- Degustatore Junior
- Genussbotschafterin und zertifizierte Olivenöl Expertin
- Insta: sigridinnerebner

Per i soci di madrelingua italiana: se volete una versione in lingua italiana di quanto sopra esposto, siete pregati di scrivere un'e-mail al seguente indirizzo: elvis@costa-lex.it

Cari Sommeliers, liebe Kolleg*innen

Es ist Zeit, in unserem Verein wieder Bewegung reinzubringen und das werden ich und mein Team in den nächsten Jahren machen! Diamo nuova vita ad AIS Alto Adige!

Le delegazioni saranno il fulcro dell'associazione ed esse metteranno al centro del loro operato il contatto con i soci. Wir denken an periodische Verkostungen und Fortbildungsabende, gemeinsame Besuche von Veranstaltungen oder Produzenten, aber auch an ungezwungenes geselliges Beisammensein. „Wein im Jahresverlauf" wird das erste Thema dieser Veranstaltungsreihen sein, mit dem Ziel den Wein, in allen seinen Facetten, besser kennen zu lernen.

Die Vereinigung wird in Zukunft nicht nur kompetente Sommeliers und Sommelières ausbilden, sondern auch neue Arbeits- und Einsatzmöglichkeiten, zusätzlich zur Servicegruppe, schaffen. Im Rahmen des Projekts „Rent a Sommelier" wird ein Angebot für Körperschaften, Vereine, Freizeitklubs erstellt, die einen Sommelier „mieten" möchten. Neue Perspektiven und mehr Sichtbarkeit sind das Ziel. La collaborazione con IDM, consorzio vini e altre realtà del mondo vinicolo sarà rafforza per mettere sempre più al centro dell'attenzione il sommelier come comunicatore del vino.

Die Präsenz der Sommeliervereinigung in den Social Medias wird professionell gestaltet. Nicht nur die Kurstätigkeit, sondern vor allem auch die Vereinstätigkeit soll vermehrt an die Öffentlichkeit kommen. Esperti del settore fatevi avanti!

Für die erfolgreiche Fortführung der Kurse brauchen wir in nächsten Jahren neue Referenten, die es auszubilden gilt. Da der Besuch des Master Degustatore Senior Voraussetzung für die Tätigkeit als Referent ist, werden wir dieses Seminar, wenn möglich in Zusammenarbeit mit AIS Trento, organisieren. Im Vorfeld bietet es sich an einen zweiten Master Degustatore Junior abzuhalten, da einige Kolleg*innen bereits auf der Warteliste sind. Oltre ai Master Degustatore organizzeremo anche il Seminario della Comunicazione e accompagneremo i futuri relatori fino agli esami di abilitazione. A questo fine abbiamo previsto und tutoring professionale, a opera dei relatori e delle colleghe esperti in materia.

Vogliamo inoltre creare un gruppo di sommeliers di lingua italiana in AIS Alto Adige! Negli ultimi anni abbiamo organizzato alcuni corsi di lingua italiana, ma non siamo riusciti a crearci un gruppo intorno. I sommelier di madre lingua italiana in futuro saranno parte attiva di AIS Alto Adige e, anche per questo motivo, promuoveremo la collaborazione con AIS Trento, che a nostro avviso si rivelerà molto interessante.

LEBENSLAUF PAOLO TEZZELE

Name: Paolo Tezzele
Geburtsdatum: 14. April 1964
Familienstand: ledig
Wohnort: St.-Jakob-Str. 127
39050 St. Jakob/Leifers

Praktika, Berufserfahrung, Militärdienst:

1985 – 2007 Geschäftsführer im familieneigenen Lebensmittelgeschäft (Einkauf, Verkauf, Organisation, tägliches Kundengeschäft)

seit 2003 Vorstandsmitglied der Sommeliervereinigung Südtirol

2000 - 2016 Vorstandsmitglied der Raiffeisenkasse Leifers

2006 - 2010 Obmannstellvertreter der Raiffeisenkasse Leifers

seit 2005 Referent verschiedener Themen für die Sommeliervereinigung Südtirol

seit 2008 freiberuflicher Sommelier Mitarbeit in der Sommeliervereinigung Südtirol, Südtiroler Weinakademie, Handelskammer Bozen, IDM, Speckkonsortium

2008 – 2019 Freiberufliche Mitarbeit in der Vineria Paradeis, Weingut Alois Lageder

Seit 2012 Mitglied der DOC – Weinprüfkommission der Handelskammer Bozen

Gründungsmitglied der Südtiroler Weinakademie

Gründungsmitglied des Vereines der Genussbotschafter Südtirol

Sprachkenntnisse und Kurse:

Deutsch, Italienisch, perfekt in Wort und Schrift
Englisch: Grundkenntnisse

1999-2002 Besuch und Abschluß Sommelierkurs und Diplom

2002 – 2005 Diplom Degustatore Ufficiale, Diplom „Tecnica del Servizio", Erlangung der Referentenbefähigung

2011 Kurs: Ambassador Acque Nobilis

2012 Kurs: Genußbotschafter Südtirols

2020 Spirit Advisor – Landesberufschule Savoy

WAHLINFO/INFO ELEZIONI – Auftraggeber/Committente: Sommeliervereinigung Südtirol/Associazione Italiana Sommelier/Sezione Regionale Alto Adige – Präsidentin/Presidente: Christine Mayr

Barolo – Tradition und Evolution

Ein Interview mit Luca (Önologe und CEO) und Elena Vietti (Verkaufs- und Marketingdirektorin), **Weingut Vietti**, Castiglione Falletto

Photos: ©Vietti

VON FRANZISKA STEINHAUSER

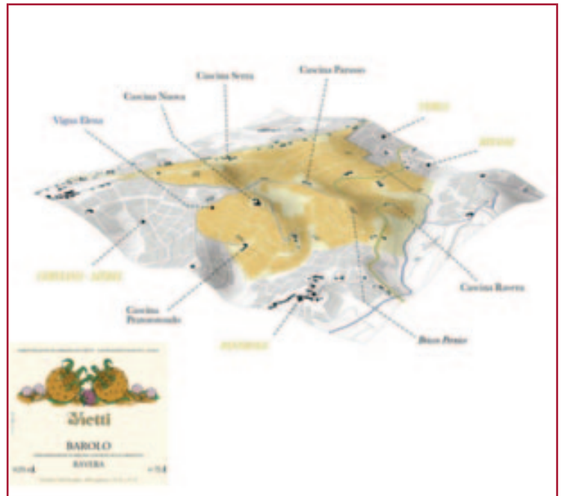
Kaum eine andere Weinregion der Welt löst eine so hitzige Debatte zwischen traditioneller und moderner Innovation aus wie Barolo, Piemont. „Untypisch Traditionalist, typisch Modernist! Oder doch umgekehrt?“ Wir treffen uns am 18. Mai 2022 Nachmittag in Castiglione Falletto, einem kleinen Ort der Gemeinde Barolo, bei einer Temperatur von bereits 30 °C.

DIONYSOS: ***Wie kann man das Konzept von Barolo - traditionell und weniger traditionell - verstehen?***

Ein einfaches Beispiel: In den 50er und 60er Jahren galten Firmen wie Vietti, Mascarello, Rinaldi und Conterno als innovative, moderne Weinproduzenten für die damalige Zeit. Warum? Das wird klar, wenn man die geschichtlichen Hintergründe der Region berücksichtigt. Die Entstehung des Barolos geht bis in das frühe 18. Jahrhundert zurück. Alle wichtigen Weine der Welt wurden mit Alkohol versetzt, auch jene aus Bordeaux und Burgund. Der aus Nebbiolo gekelterte Wein war ebenfalls „aufgespritet“, um ihn für den Export haltbar zu machen. Mit etwas Eis vor Ort konsumiert, war das Getränk wesentlich leichter zu trinken und hatte anstatt 18 Vol% um einiges weniger an Alkohol: der damalige Barolo eben. Allerdings handelte es sich dabei nicht um einen trockenen Wein, sondern um ein aromatisiertes Süßweingetränk. So entstand die Rezeptur für den Vermouth. Diese Art von Wein war für lange Zeit in Mode. Nach dem Kennenlernen moderner Kellertechniken (Stabilisierung, Schwefeln, Filtern u. ä.) in den 30er, 40er und 50er Jahren wurden erstmals für den Export auch trockene Weine hergestellt: sehr reif, meist etwas oxidiert, teilweise sogar unter den Dächern von Häusern gelagert, orangefarben, mit viel Menge an aggressivem und unreifem Gerbstoff. Lange Reifezeiten in Holzfässern von sechs bis zehn Jahren waren Standard. Die damaligen Modernisten und heutigen Traditionalisten begannen in der Zeit der 50er und 60er Jahre erstmals frischere Weine, nicht oxidiert und frei von Weinfehlern zu produzieren. Die Weine wurden für längere Zeit mazeriert und reiften in größeren Holzgebinden. Barolo wurde bekannt.

Welche Ereignisse haben das Gebiet besonders geprägt?

Besonders hervorzuheben ist die Entwicklung in den 60er und 70er Jahren. In dieser Zeit entstand dasselbe Konzept wie im Burgund, nämlich das Keltern von Einzellagen. Firmen wie Vietti und Burlotto hatten erstmals diese Vision. Separat gelesen und vinifiziert, entstanden große Barolos mit einem enormen Entwicklungspotential. Bis dahin wurden die Weine im Piemont aus den verschiedenen Lagen verschnitten. Etwa ein Jahrzehnt später, in den 80er Jahren verkauften viele Bauern ihre Trauben an größere Weinbetriebe wie Marchesi di Barolo, Fontanafredda und Pio Cesare, anstatt selber zu keltern, und verhofften sich dadurch bessere Verdienstmöglichkeiten.
Zur selben Zeit hatte der Weinadvokat Robert Parker eine Vorliebe für dunkle und reichhaltige Weine. Pioniere des modernistischen Lagers, Produzenten wie Altare, Scavino und Sandrone nutzten viel kürzere Mazerationen um das Tannin zu reduzieren. Die Weine blieben mit dieser Technik auch dunkler und intensiver in der Farbe. Die Verwendung französischer Barriques gab zusätzlichen Gerbstoff vom Holzfass für ein langes Reifepotential in der Flasche. Diese Produzenten waren besonders genau, fleißig und innovativ im Weinberg und haben großes Wissen weitergegeben. Vor etwa 10 Jahren ist man zur Erkenntnis gekommen, dass Weine – kurz mazeriert und in kleinen Holzfässern gereift, nicht den Herkunftscharakter widerspiegeln. Viele Modernisten produzieren mittlerweile wieder mehr auf die traditionelle Art, jedoch hat jeder Schritt zur Entwicklung des Barolos beigetragen. Auch wir sind eher Traditionalisten, die aber nicht vor 30 Jahren stehengeblieben sind. Alles hat sich entwickelt, wie z. B. die Kellerhygiene und das Arbeiten im Weinberg. Weinbaubetriebe haben von der geschichtlichen Erfahrung profitiert und gelernt. Jetzt gilt es das Terroir, weniger die Stilistik zu interpretieren. Eine Unterscheidung von traditionellen und modernen Produzenten ist nicht relativierbar und untersteht einer stetigen Entwicklung. Die Arbeit im Keller und Weinberg fordert traditionelle, sowie innovative Maßnahmen.



„Die Top-Lagen des Weinguts befinden sich in der Zone um Barolo und Barbaresco. Masseria, Brunate, Lazzarito, Rocche und Villero sind die klingenden Namen der Parzellen, die in kleinen Mengen Trauben

Wo seht ihr die große Herausforderung für die Zukunft?

Eine ganz besondere Herausforderung stellt die Klimaveränderung dar, die die Arbeit im Weinberg verändert. Hier gilt es besonders aufmerksam zu sein, egal welche Philosophie der Produzent im Keller hat. Moderne und aktualisierte Methoden sind unumgänglich, wenn man an „global warming“ denkt und daran, dass in den 90ern und 80ern die Temperaturen wesentlich kühler waren. Schon gar nicht zu reden von den 70er und 60er Jahren, in denen es fast unmöglich war Nebbiolo zur Reife zu bringen. Jetzt dauern die Sommer länger, im September und Oktober ist es oft warm. Vor einigen Jahrzehnten standen reichhaltige, konzentrierte Weine im Fokus. Heute stehen wir vor ganz anderen Herausforderungen: Extrem niedrige Traubenmengen zu lesen wird ein Problem, da die Zuckergrade automatisch steigen. Die Lesemengen werden mittlerweile sogar wieder leicht erhöht, im Weinberg wird weniger und später ausgedüngt, um keine überreifen Trauben mit unausgeglichenen Säurewerten zu haben. Eine Stilistik, die zu Amarone gehört - nicht zu unserer Region. Die Entwicklung der Weine, die Vielfalt der Rebsorte Nebbiolo, aber auch die Umwelt und den Zeitgeist der Menschen gilt es zu berücksichtigen.

>

>

Erschließen sich neue Top-Lagen aufgrund der Klimaerwärmung?

Der Önologe Luca ist, wie schon sein Vater Alfredo, ein Verfechter lagenreiner Cru-Weine. Die Top-Lagen des Weinguts befinden sich in der Zone um Barolo und Barbaresco. Masseria, Brunate, Lazzarito, Rocche und Villero sind nur einige der klingenden Namen jener Parzellen, die in kleinen Mengen Trauben höchster Qualität hervorbringen. Bei Einzellagenweinen stellt sich die Frage: Was kann eine Lage auszeichnen, welches besondere Terroir gilt es zu verarbeiten? Daraus ergeben sich neue Top-Lagen, die vor einigen Jahrzehnten noch kühl und unbeständig waren. Eine dieser Lagen, die seit 10 Jahren immer gut „performt", ist Ravera. Ein Teil von Ravera liegt in der Gemeinde Novello, ein anderer in der Gemeinde Barolo. Hier haben wir ein großes Stück der oberen Lage erwerben können. Das am höchsten gelegene Stück hat die frischeste Luft. Die Vegetation innerhalb dieser Lage vom höchsten bis zum niedrigsten Punkt variiert 7-10 Tage. Im Unterschied zur namenhaften Lage Cannubi (diese Lage liegt tiefer und ist wärmer) reiften die Weine in den 60er und 70er Jahren in Ravera nicht aus. Heute bringt die Lage Cannubi immer noch sehr gute Einzellagenweine, ist aber auch durchaus schwieriger in der Bearbeitung geworden.

Ist Evolution nicht gleich Revolution?

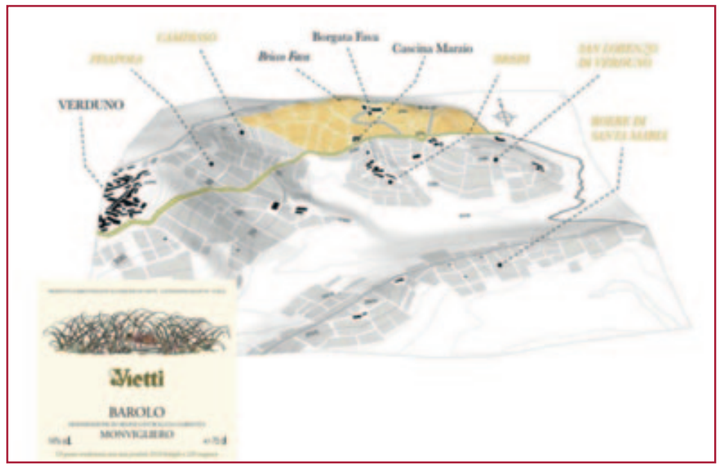
Tradition ist eine Voraussetzung für Evolution. Tradition heißt nicht statisch sein, sondern aus der Vergangenheit die positiven Erfahrungen in die Zukunft zu bringen, sie zu ergänzen und umzusetzen. Das trifft das Arbeiten mit dem Lagenwein Ravera sehr gut. Der erste Jahrgang, den wir daraus gekeltert haben, war 1999 und 2000. Wine spectator hat ihn mit 99 Punkten belohnt, so eine Bewertung gab es für einen Barolo noch nie. Trotz allem haben wir uns entschieden, 10 weitere Jahre mit diesem Wein nicht auf den Markt zu kommen. Wir hatten ihn auch im kleinen Holzfass gelagert. Der Wein war unumstritten ein Erfolg, aber nicht unsere „Wunschinterpretation" der Lage Ravera. Wir haben ihn für lange Zeit deklassiert und mit dem Nicht-Lagenwein Barolo Castiglione verschnitten. Ein 1970er Jahrgang des Barolo Monprivato von Giuseppe Mascarello hat uns eines Abends so sehr beeindruckt, dass wir nachgeforscht haben, wie dieser Wein produziert worden ist. Als Antwort bekamen wir: „3 Jahre lang mazeriert, aufgrund familiärer Probleme habe man ihn vergessen umzuziehen". Auch wenn man Fassproben aus den Barriques in Frankreich probiert, sind die Weine immer reduktiv. Diese beiden Eigenschaften wollten wir verbinden. Wir suchten nach einer Technik (unter Schutz von natürlichem CO^2 der Malolaktik und Fermentation) um diese leichte Reduktion für 3 Jahre auch in unserem Wein Ravera einzufangen. Das ist uns gelungen. Heute wird der Wein für 30 Tage mazeriert und lagert im großen Holzfass. Ab 2010 ist wieder der neue Jahrgang Ravera auf dem Markt erschienen, mit der für uns geeigneten Interpretation dafür.

„Tradition heißt nicht statisch sein, sondern aus der Vergangenheit die positiven Erfahrungen in die Zukunft zu bringen, sie zu ergänzen und umzusetzen. Das trifft das Arbeiten mit dem Lagenwein Ravera sehr gut."

Als Ergebnis haben wir einen frischen, delikat und doch vielschichtigen, würzigen und sehr langlebigen Barolo.

Welche Einzellage ist im Trend?

Etwas verrückt ist sie schon, die Lage Monvigliero: cool, chic, atypisch und zugleich beeindruckend; 2018 mussten wir das Angebot eines Nachbars und langjährigen Freundes ausschlagen, ein Stück der Lage Monvigliero zu erwerben. Wir konnten es uns zu dieser Zeit nicht leisten. Trotz allem hatten wir die Möglichkeit diese wunderbare Lage zu bewirtschaften. Ein Freund aus Amerika hat zusammen mit einer Gruppe von Investoren das Kaufangebot angenommen. Geschäfte wie diese kennen wir bis jetzt nur aus Frankreich. Für uns und diese Gruppe aus Sammlern produzieren wir in der Form der „mezzadria", d. h.



45 % der Produktion im Original, samt Flaschen, Etikettierung, Winzername gehen an die Sammler direkt. Die restliche Produktion bleibt in unserem Haus. 2019 bekamen wir unerwartet eine weitere Möglichkeit, ein kleines Stück zu erwerben. Das Angebot haben wir gerne angenommen, und produzieren damit einige Flaschen mehr. Die Vinifikation für diese Lage ist zu 60-70% mit Ganztrauben. Kaum zu glauben: Flaschen der Lage Monvigliero werden in Amerika mit 800 Dollar gehandelt.

Ein Wein mit großer Komplexität, intensive Fruchtaromen nach Walderdbeere, Salbei und Früchtetee, elegantem und feinem Tannin.

Die **besten** Sauvignons

Italiens beste Sauvignon Blancs des **Jahrgangs 2020** stammen aus Montan, Siebeneich, Kaltern & Andrian. Alles über den vierten nationalen Wettbewerb „Sauvignon Blanc“.

1. Platz Sauvignon (Franz Haas), 2. Platz Oberberg (Weingut Kornell), 3. Platz Quirinus (St. Quirinus) und Andrius (Kellerei Andrian)

VON ROMAN GASSER

In Penon in Kurtatsch wurde das Ergebnis des Wettbewerbes bekanntgegeben. Gleich alle drei Podiumsplätze und die meisten weiteren Platzierungen haben sich Südtirols Winzer beim 4. Nationalen Wettbewerb der besten Sauvignon Blancs des Jahrgangs 2020 gesichert. Der Sauvignon Blanc Südtirol DOC von Franz Haas konnte sich in der Jurybewertung gegen mehr als 80 Weine aus neun Weinbauregionen als Sieger durchsetzen. Auf Platz zwei findet sich der Sauvignon Blanc Südtirol DOC „Oberberg“ des Weinguts Kornell. Der Sauvignon Blanc Südtirol DOC „Quirinus“ des Bio-Weinguts St. Quirinus und der Andrius Sauvignon Blanc Südtirol DOC sind hingegen ex aequo auf Platz drei gelandet.

Andreas Kofler, Präsident des Organisationskomitees und des Konsortiums Südtirol Wein sagte voller Stolz: „Zum einen sind die hohen Punktzahlen und knappen Abstände ein Beweis dafür, wie hoch die Qualität der Weine im Wettbewerb war. Zum anderen zeige die Vielzahl und Vielfalt der gemeldeten Weine auch, wie wichtig der Wettbewerb für die Winzer im ganzen Staatsgebiet geworden sei. Wir wollten mit der Sauvignon Experience und dem Wettbewerb eine Bühne für diesen so wichtigen Wein schaffen und zeigen, wie sich die unterschiedlichen Terroirs und Ausbaustile auf den Wein auswirken. Und das scheint uns gelungen zu sein.“

Der Anlass: 4. Nationaler Wettbewerb Sauvignon Blanc: Bewertet wurden die zum Wettbewerb eingereichten Weine von einer 25-köpfigen Fachjury unter der Leitung von Moritz Trautmann, der Önologen und Sommeliers ebenso angehörten wie Vertreter der Fachpresse. Sie hatte mehr als 80 Sauvignons des Jahrgangs 2020 zu verkosten, die aus Sizilien, den Marken, der Emilia-Romagna, Venetien, Friaul-Julisch Venetien, der Lombardei, dem Piemont, dem Trentino und aus Südtirol eingereicht worden waren. Der Nationale Sauvignon-Wettbewerb ist Teil der „Sauvignon Experience“, die an diesem Wochenende im Kulturhaus von Penon oberhalb von Kurtatsch über die Bühne geht und einem der wichtigsten Weine überhaupt ein Schaufenster bietet. So ist Sauvignon nicht nur die meistverbreitete Rebsorte in Südtirol und in Italien, sondern belegt auch weltweit Platz drei der entsprechenden Rangliste.

Stefano Patuanelli (Landwirtschaftsminister Italiens) und Gottfried Pollinger (Preisträger)

„Unsere Weine müssen sich vor der globalen Konkurrenz nicht verstecken, und sollten dies auch nicht tun. Um eine hohe Wertschöpfung zu erzielen, ist es unverzichtbar, eine Marke zu kreieren, die international geschätzt wird.“

Gottfried Pollinger

Qualität und Internationalität

„Große Weine für die große weite Welt“. **Gottfried Pollinger** von der **Kellerei Nals Margreid** wurde kürzlich für besondere Verdienste im Weinbau geehrt. Die Kellerei Nals Margreid verkauft ihre Weine in über 30 Länder rund um den Globus.

VON ROMAN GASSER

Gottfried Pollinger wurde im Rahmen der führenden Weinfachmesse „Vinitaly“ in Verona mit dem begehrten Cangrande-Preis „Benemeriti della Viticoltura Italiana“ von Italiens Landwirtschaftsminister Stefano Patuanelli ausgezeichnet. Der Geschäftsführer und Verkaufsleiter der Kellerei Nals Margreid lässt sich in seinem Schaffen von zwei Maximen leiten: Qualität und Internationalität.

Seit 1973 wird dieser renommierte Preis an Weinfachleuten aus ganz Italien verliehen, und zwar an jeweils eine Persönlichkeit pro Jahr und Region. Es sind Fachleute, die sich um den Weinbau und die Förderung der Weinkultur verdient gemacht haben; zum einen durch ihr hohes Fachverständnis, zum anderen durch ihr unternehmerisches Handeln und ihre Weitsicht. Akteure, die sich für ihren Betrieb und ihre Anbauregion besonders hervorgetan und deren Entwicklung entscheidend geprägt haben.

Im internationalen Kontext: Für Südtirol fiel die Wahl in diesem Jahr auf Gottfried Pollinger, den Geschäftsführer und Verkaufsleiter der Kellerei Nals Margreid. Seit 2005 steht er an der Spitze der Kellerei deren Flächen sich von Meran bis nach Margreid, also vom Burggrafenamt bis ins südliche Unterland erstrecken. Pollinger, aufgewachsen als Sohn einer Weinbauernfamilie, fühlt sich seit jeher dem Qualitätsgedanken verpflichtet. Er war stets davon überzeugt, dass die Weine der Kellerei, ja der Weinbauregion Südtirol, auf diese Karte setzen müssten, um sich ihren Platz in der internationalen Weinwelt nachhaltig zu sichern. Unter Qualität versteht Pollinger Weine, die ihre Herkunft und Authentizität in sich tragen, die Welt aber nie aus dem Blick verlieren. Der internationale Kontext ist dem umtriebigen Geschäftsführer besonders wichtig – für den Vergleich und den Vertrieb. „Unsere Weine müssen sich vor der globalen Konkurrenz nicht verstecken, und sollten dies auch nicht tun. Um eine hohe Wertschöpfung zu erzielen, ist es unverzichtbar, eine Marke zu kreieren, die international geschätzt wird“, ist er überzeugt.

Arnold Schuler (Landesrat für Landwirtschaft), Gottfried Pollinger (Geschäftsführer Kellerei Nals Margreid), Christine Mayr (Präsidentin Sommeliervereinigung) und Eduard Bernhart (Direktor Konsortium Südtirol Wein)

Die Kellerei Nals Margreid verkauft ihre Weine in über 30 Länder rund um den Globus. Exportiert werden nicht nur die teuersten Tropfen, denn Qualität ist für Pollinger ein Aspekt, der sich quer durch alle Sortimentslinien ziehen muss. „Nur dann wirkt Qualität glaubhaft und erfüllt das Versprechen, das wir unseren Kunden mit unserem Namen geben möchten.“

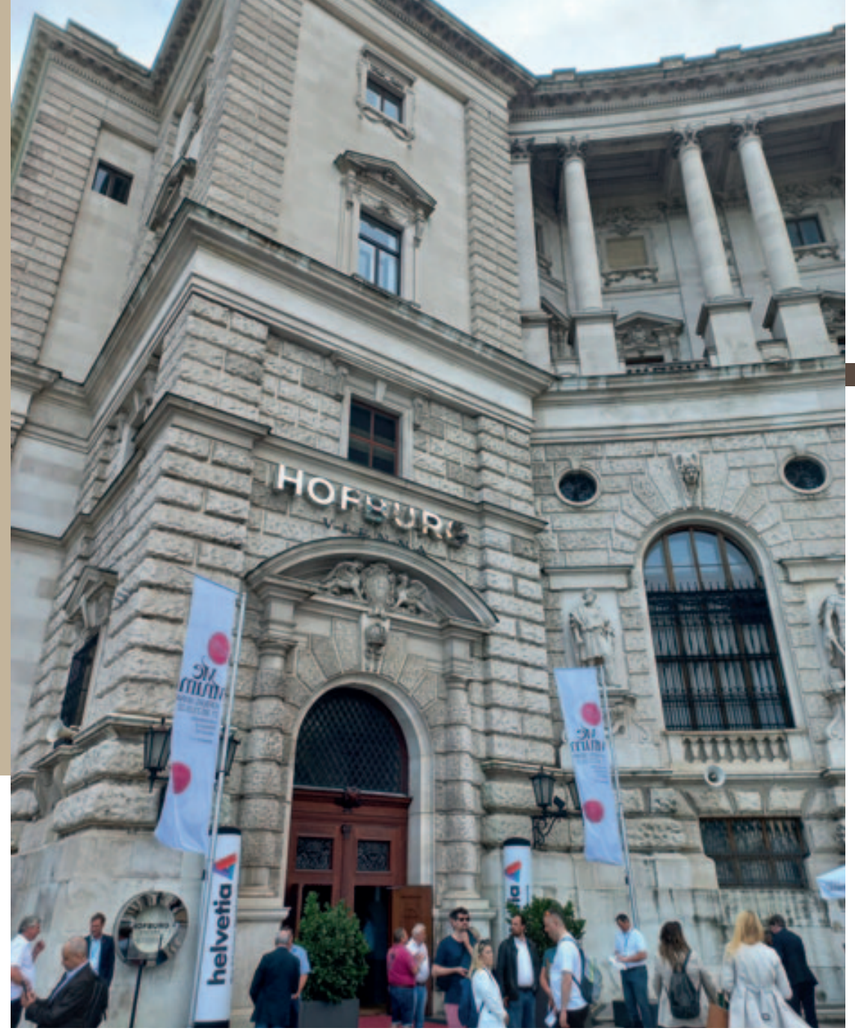
Wein in **Wien**

Die bedeutendste **Weinmesse** Österreichs „VieVinum“ lud Ende Mai in die **Hofburg** von Wien ein. Südtirol war natürlich auch dabei.

● VON ROMAN GASSER

Südtirol hatte heuer auf der „VieVinum“ die Ehre, Gastland zu sein und präsentierte seine Kellerschätze in der Hofburg Lounge mitten in Wien sowie bei einer Masterclass. Die 12. Auflage der VieVinum lockte nach Wien und Südtirols Winzer nutzen die Bühne. Südtirol hatte in diesem Jahr die Ehre, zusammen mit Sizilien Gastland zu sein und damit eine noch größere Aufmerksamkeit zu genießen. Acht Weinproduzenten nutzten die Gelegenheit, um vor Ort auf der von IDM Südtirol organisierten Ausstellungsfläche ihre besten Weine zu präsentieren, sich auszutauschen und neue Kontakte zu knüpfen. Neben den Tischverkostungen bot eine Masterclass der School of Wine einen vertiefenden Einblick in das Terroir und die Weine Südtirols.

„VieVinum ist für uns ein bedeutender Partner, um das Weinland Südtirol und seine Weine in unserem Nachbarland Österreich, aber auch einem internationalen Publikum zu präsentieren. Messen und Ausstellungen wie diese, auf denen die Besucher die Südtiroler Weine verkosten und sich von deren Qualität und Vielfalt überzeugen können, sind die beste Methode, um den internationalen Erfolg der Südtiroler Weine auszubauen. Als Gastland genießt man zudem optimale Voraussetzungen und beste Sichtbarkeit“, erklärt Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein.



Die Wiener Hofburg war Schauplatz der VieVinum, der bedeutendsten Weinmesse Österreichs
Foto: Südtirol Wein

500 Aussteller aus Österreich und der ganzen Welt präsentierten ihre Weine in der Wiener Hofburg. An drei Messetagen nutzten rund 15.000 Fachleute und interessierte Besucher die Gelegenheit, Weine zu verkosten und sich mit den Weinproduzenten auszutauschen.

Dieses Jahr widmete sich die Veranstaltung insbesondere dem Generationswechsel in den Betrieben. VieVinum findet alle zwei Jahre statt und ist die bedeutendste Weinmesse unseres Nachbarlandes.

Eduard Bernhart, Direktor des Konsortiums Südtirol Wein zieht ein Resümee: „Vinitaly, ProWein, VieVinum: drei bedeutende Weinmessen in sechs Wochen Aller guten Dinge sind drei: In den vergangenen sechs Wochen haben drei bedeutende Weinfachmessen stattgefunden. Zuerst Vinitaly, erst kürzlich ProWein und nun VieVinum. Es freut uns sehr, dass zahlreiche Südtiroler Winzer diese Gelegenheiten für sich genutzt haben und Südtirol Wein im Gesamten einen starken Auftritt hatte. Die Frequenz war heuer auf allen Messen niedriger als vor der Pandemie, das Interesse jedoch sehr konkret und die Qualität der Kontakte sehr hoch.“

In der Hofburg Lounge präsentierten die Südtiroler Winzer ihre Weine
Foto: Südtirol Wein

„Es freut uns sehr, dass zahlreiche Südtiroler Winzer diese Gelegenheiten für sich genutzt haben und Südtirol Wein im Gesamten einen starken Auftritt hatte.“

Eduard Bernhart

Viele Besucher statteten dem Gastland Südtirol einen Besuch ab
Foto: Südtirol Wein

Andreas Kofler (Präsident Konsortium Südtirol Wein) und Eduard Bernhart (Direktor Konsortium Südtirol Wein)
Foto: Südtirol Wein

Winzer bei der ProWein

Düsseldorf war wieder das Weinzentrum der Welt. Bei der jährlich stattfindenden „ProWein“ waren Weine und Winzer aus der ganzen Welt anwesend. Auch **56 Produzenten aus Südtirol** waren dabei.

● VON ROMAN GASSER

Nach zwei Jahren Zwangspause fand im Mai wieder die internationale Fachmesse und Weltleitmesse für Weine und Spirituosen ProWein in Düsseldorf statt. 56 Winzer aus Südtirol nutzen die Gelegenheit ihre Weine zu präsentieren. ProWein ist seit über 25 Jahren die wichtigste Wein- und Spirituosenmesse der Welt. Über 5.500 Aussteller präsentieren rund 300 Anbaugebiete in etwa 60 Ländern. Aus Südtirol geben 56 Winzer einen kontrastreichen und spannenden Einblick in die Vielfalt der Südtiroler Weinwelt. Dabei stellen 46 Winzer ihre besten Weine am 405 Quadratmeter großen und von IDM Südtirol organisierten Südtiroler Gemeinschaftsstand E71 in Halle 15 vor, weitere zehn Weinproduzenten haben Präsentationsflächen außerhalb. Eduard Bernhart, Direktor des Konsortiums Südtirol Wein sagte dazu: „Der Gemeinschaftsstand schenkt den Betrieben ‘ein geografisches Dach‘. Gleichzeitig wird das Image gestärkt und die Strahlkraft von Südtirol Wein im internationalen Kontext erhöht.“ Andreas Kofler, der Präsident des Konsortiums Südtirol Wein, meint: „ProWein ist ein internationales Schaufenster, in dem wir die Qualität und Vielfalt unserer Produkte präsentieren, um dadurch neue Kunden und neue Märkte zu gewinnen. Durch den Besuch von Fachmessen wie diesen, wollen wir die Weine aus Südtirol international bewerben und ihre Bekanntheit sowie Präsenz auf der ganzen Welt forcieren“.

Alles **Vernatsch**, oder was?

Der Vernatsch ist eine Südtiroler Rebsorte mit viel Geschichte und einer vielversprechenden Zukunft. Alles über die wichtige Initiative **„DNA Vernatsch“**.

Logo der Initiative „DNA Vernatsch“
Foto: pigment.visuals

VON ROMAN GASSER

Im April fand im Felsenkeller am Versuchszentrum Laimburg eine Veranstaltung rund um die Rebsorte Vernatsch statt. Zwanzig an der Initiative „DNA Vernatsch“ beteiligte Produzentinnen und Produzenten boten gereifte Vernatsch-Weine zur Verkostung an. Es wurde die persönlichen Handschrift der Winzerinnen und Winzer und das Alterungspotential der Vernatsch-Weine präsentiert. Der Initiative „DNA Vernatsch“ erklärt folgendes: „Ziel des Vorhabens DNA Vernatsch ist es, trotz sinkender bestockter Rebfläche in Südtirol das Bewusstsein für den finessenreichen autochthonen Vernatsch als modernen und komplexen Wein zu schärfen. DNA Vernatsch lautet der Name des Zusammenschlusses aus derzeit zwanzig Winzerinnen und Winzern, die dem Südtiroler Vernatsch-Wein Aufschwung verleihen wollen. Sie widmen sich mit Leidenschaft der autochthonen Vernatsch-Rebe und geben ihr ausreichend Zeit und Ressourcen, um einen besonderen, strukturierten und langlebigen Wein hervorzubringen. Name und Logo des Vorhabens zeigen, dass der Vernatsch tief in Südtirol verwurzelt ist, regelrecht in der Südtiroler DNA steckt. Entstanden ist die Initiative auf Anstoß dreier Vernatsch-Enthusiasten und -Produzenten: Andi Sölva und Luis Oberrauch von den gleichnamigen Weingütern sowie Urban Piccolruaz vom Landesweingut Laimburg. Anfang April feierten deshalb zahlreiche Vertreterinnen und Vertreter der Weinbranche und Gastronomie den Auftakt der Initiative mit einer spektakulären Vernatsch-Verkostung im Felsenkeller.

Die Geschichte

Barbara Raifer, Leiterin des Fachbereichs Weinbau am Versuchszentrum Laimburg, zur Geschichte des Vernatsches: „179 Synonyme für den Großvernatsch, den am meisten verbreiteten Abkömmling aus der Vernatsch-Familie, beweisen, dass die Rebsorte Vernatsch eine alte und traditionsreiche Rebsorte ist. Einige der Bezeichnungen bedienen sich Namen norditalienischer Lokalitäten. Daher geht man davon aus, dass die Edle Weinrebe, Vitis vinifera, auf ihrem Domestikationszug vom Nahen Osten bis nach Westeuropa in Norditalien auf winterfeste und frühreifende lokale Wildreben traf. Dort entwickelte sich ein eigenes historisches Domestikationszentrum für den Vernatsch und seine genetische Verwandtschaft wie den Lagrein, den Blauen Malvasier und die Uva Tosca. Einige Synonyme beziehen sich auch auf den Vernatsch als Tafeltraube, wobei manche Rebstöcke sehr bekannt sind, wie z.B. die 1768 gepflanzte Rebe im Garten des Hampton Court Palace in London oder die Rebe im Garten von Schloss Sanssouci in Potsdam aus dem Jahr 1744. Unklar bleibt, ob in antiken Aufzeichnungen der Begriff Vernatsch tatsächlich einen Wein der Sorte Vernatsch beschreibt oder einen bestimmten Typus von leichtem, spritzigem Wein. Schließlich waren früher viele Rebanlagen mit einem gemischten Satz verschiedener Rebsorten bestockt, und der Wein wurde aus diesem gemischten Bestand gekeltert. Erst mit Ende der Reblauspandemie Anfang des 20. Jahrhunderts fanden der reinsortige Rebbau und damit eine stärkere Betonung der Rebsorte in der Vermarktung der Weine Verbreitung.“

> „179 Synonyme für den Großvernatsch, den am meisten verbreiteten Abkömmling aus der Vernatsch-Familie, beweisen, dass die Rebsorte Vernatsch eine alte und traditionsreiche Rebsorte ist.“
>
> *Barbara Raifer*

Die Gruppe der zwanzig Winzerinnen und Winzer der Initiative „DNA Vernatsch“ mit ihren Weinen
Foto: Jan Kusstatscher

Die Zukunft

Walter Speller, Verkoster und Weinberater zeigte sich positiv: „Wenn es eine Rebsorte seit Hunderten von Jahren gibt, kann sie nicht schlecht sein. Der Markt zeigt ein Begehren nach frischen, eleganten und charakterstarken Weinen. Bestes Beispiel ist die große Nachfrage nach Blauburgunder als Reaktion auf die Flut an hochkonzentrierten, tiefkomplexen und schweren Weinen, die den Weinmarkt in den letzten Jahrzehnten dominiert haben. Der Vernatsch hat sehr ähnliche Charakteristika wie der Blauburgunder. Er ist ein frischer, aber komplexer und eleganter Rotwein mit Alterungspotential. Zudem ist er trocken, mit frischer Säure und moderatem Alkoholgehalt und eignet sich gut für den Ausbau in großen Holzfässern, ausgedehnter Maischegärung und Lagerung mit eventuell untergetauchtem Tresterhut.“

Über die Initiative „DNA Vernatsch“:

Zwanzig Vernatsch-Produzentinnen und -Produzenten sind es derzeit, die der Initiative „DNA Vernatsch“ angehören. Darunter die Weingüter Oberstein, Klosterhof, Hartmann Donà, Griesbauerhof, Bergmannhof, Pfannenstielhof, Abraham, Erbhof Mayr-Unterganzner, Untermoserhof, Luis Oberrauch, In der Eben, Kandlerhof, Andi Sölva, Glögglhof, Nusserhof, Kränzelhof, die Kellereien Girlan und Kaltern, die Weinmanufaktur Fliederhof sowie das Landesweingut Laimburg. Die Gruppe zeigt sich offen für weitere begeisterte Vernatsch-Erzeugerinnen und -Erzeuger.

Barbara Raifer vom Versuchszentrum Laimburg gab Einblick in die Geschichte des Vernatschs
Foto: Jan Kusstatscher

Über das Versuchszentrum Laimburg:

Das Versuchszentrum Laimburg ist die führende Forschungsinstitution für die Landwirtschaft und Lebensmittelqualität in Südtirol. Das Versuchszentrum Laimburg betreibt vor allem angewandte Forschung mit dem Ziel, die Wettbewerbsfähigkeit und Nachhaltigkeit der Südtiroler Landwirtschaft zu steigern und die Qualität landwirtschaftlicher Produkte zu sichern. Über 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten jährlich an etwa 350 Forschungs- und Versuchsprojekten aus allen Bereichen der Südtiroler Landwirtschaft, vom Obst- und Weinbau bis hin zu Berglandwirtschaft und Lebensmitteltechnologie. Das Versuchszentrum Laimburg wurde 1975 gegründet.

Panorama Zöhlhof – Feldthurns

„BioWeiss 2022“

Der Wein sagt **Danke** für die wohltuende Pause.

● VON THEO HENDRICH

Wer es auf den Nenner bringen möchte könnte behaupten, dass bei biodynamischen Weinen die Entwicklung nach vorne ein stetiger der Weg zurück zum Ursprung ist. Um sich davon zu überzeugen haben gar einige die Anfahrt ins Eisacktal auf sich genommen, um bei der Veranstaltung „BioWeiss 2022“ von 9 engagierten biodynamischen Winzern, allesamt aus dem Eisacktal, mit dabei zu sein. Gastgeber der diesjährigen Auflage war Josef Unterfrauner. Ein uriges Ambiente und ein traumhafter Blick über beinahe das gesamte Tal empfang die Besucher am ZÖHLHOF in Feldthurns. Hinter der Veranstaltung steht keine fixe Organisation. Vielmehr ist es eine lose und offene Vereinigung ausschließlich Eisacktaler Bioweinbauern die sich in ihrem Engagement für den Biowein wiederfinden. Wie viele andere auch musste sich die erst 2017 gegründete Vereinigung nach deren letzten Veranstaltung 2019 einer auferlegten Corona Pause fügen. Für den Absatz, die Kommunikation und Werbung der Vereinigung natürlich ein entsprechender Nachteil. Entsprechend groß war aber die Freude dieses Jahr in die vierte Auflage von „BioWeiss“ gehen zu können. Wie Norbert Blasbichler, Sprecher der Vereinigung, vom Weingut RADOAR (Feldthurns), in einem Gespräch bestätigte, hat genau diese Pause bewirkt, dass die Weine allesamt die notwendige Ruhe hatten, um zu reifen und sich zu entwickeln. Somit hat sich der Wein auf diese Weise für die wohltuende Pause bedankt und stand völlig im Einklang mit dem Grundgedanken der biodynamischen Anbauweise. Wer sich ebenso mit der nötigen Zeit und Ruhe der Verkostung hingab und mit den allen anwesenden Produzenten ins Gespräch kam konnte sich von diesem Qualitätssprung überzeugen lassen. Gar einige Weine lieferten unglaublich starke Charaktere, individuelle Duft- und Geschmacksnuancen. Wer auf der Suche nach genau diesen Besonderheiten ist, konnte hier einige spannende Entdeckungen machen. Wie bereits in der Vergangenheit wurden zu dieser Veranstaltung zwei Gast-Winzer eingeladen. Zum einen das Bioweingut MUNI von Daniele Piccini aus Verona und das Bozner Bioweingut REYTER von Christoph und Rosi Unterhofer. Die Vereinigung selbst stellt sich aus den folgenden Bioweingütern zusammen: Radoar – Feldthurns, Burgerhof – Brixen, Vogelsang – Sarns, Santerhof – Mühlbach, Garlider – Feldthurns, Zöhlhof – Feldthurns, Rielinger – Siffian, Huaberhof – Teis, Dolomytos-Sacker – Ritten.

Norbert Blasbichler (RADOAR), Sprecher der Vereinigung BioWeiss

Die Gastgeber am Zöhlhof Josef Unterfrauner mit Sohn Wolfgang

Zöhlhof – Feldthurns

Die **Helden**

Ende April wurden im Schloss Enn in Montan die **Sieger des Nationalen Blauburgunderwettbewerbs** prämiert. Anrar, Baltasius und Sanct Valentin sind die besten Blauburgunder des Jahrganges 2019.

1. Platz Anrar (Kellerei Andrian), 2. Platz Baltasius (Weingut Schloss Englar), 3. Platz Sanct Valentin (Kellerei St. Michael-Eppan)

● VON ROMAN GASSER

Es waren die 24. Blauburgundertage in Südtirol. Die Sieger des diesjährigen Nationalen Blauburgunderwettbewerbs wurden bereits vor mehreren Wochen verkündet, kürzlich fand im Schloss Enn von Familie Rubin De Cervin Albrizzi in Montan die Prämierung statt. Die Bürgermeisterinnen der austragenden Gemeinden, Monika Delvai Hilber (Montan) und Karin Jost (Neumarkt), überreichten den TOP10 Pinot Noir Produzenten Siegerurkunden und Auszeichnungen.

Der Blauburgunder Riserva Anrar der Kellerei Andrian ist der Siegerwein. Rudi Kofler, Kellermeister der Kellerei Andrian freute sich: „Diese Anerkennung ist der Lohn für unser jahrelanges Bemühen, die typischen Eigenschaften dieser außergewöhnlichen Rebsorten in die Flasche zu bringen. Hier als Sieger zu stehen und quasi als Botschafter für den Blauburgunder bereitet mir Gänsehaut“.

Der Blauburgunder Riserva Baltasius des Weinguts Schloß Englar belegte den zweiten Platz.

Der Önologe Johannes Pichler war glücklich: „Dieser zweite Platz ist für uns eine große Anerkennung, für die wir sehr dankbar sind. Wir sind ein junges Weingut, seit rund acht Jahren am Markt und erhalten diese Auszeichnung zum ersten Mal. Dies erfüllt uns mit Stolz und ist gleichzeitig Bestätigung dafür, dass unsere Art, um das Beste aus unserem Blauburgunder herauszuholen, die richtige ist.“

Den dritten Platz belegte der Blauburgunder Riserva Sanct Valentin der Kellerei St. Michael-Eppan. Hans Terzer, Kellermeister der Kellerei St. Michael-Eppan: „Diese Auszeichnung ist eine weitere Bestätigung dafür, dass sich unser Gebiet immer mehr für die Produktion großer Pinot Noir eignet.“

Die Blauburgundertage Südtirol werden seit über zwei Jahrzehnten von einem ehrenamtlichen Organisationsteam mit viel Passion und Engagement organisiert. Die Veranstaltung genießt in der italienischen Weinwelt große Anerkennung und lockt jedes Jahr Hunderte Produzenten, Weinfachleute, Weinliebhaber und Journalisten in das Südtiroler Unterland.

> „Hier als Sieger zu stehen und quasi als Botschafter für den Blauburgunder bereitet mir Gänsehaut“.
>
> *Rudi Kofler*

Die Austragungsorte Neumarkt und Montan gelten als ausgezeichnete Anbaugebiete des Pinot Noir und bieten damit die ideale Bühne, um die Südtiroler Blauburgunder zu präsentieren und mit nationalen und internationalen Etiketten zu vergleichen.

Eine **Erfolgs**story

Der legendäre Rotwein Cabernet Sauvignon Riserva **Freienfeld** von der **Kellerei Kurtatach**, der seit 30 Jahren von Potential der Bordeaux-Sorten in Südtirol zeugt, feiert seinen 20. Jahrgang. Qualität pur. Alles über den Star-Wein Freienfeld und über die Geschichte.

● VON ROMAN GASSER

Im fernen 1988 wurde zum ersten Mal der Südtiroler Cabernet Sauvignon Riserva Freienfeld gekeltert. In den darauffolgenden Jahren entwickelt sich der Freienfeld zum wichtigsten Spitzenwein der Kellerei Kurtatsch. Mit dem aktuellen 2018er ist nun der 20. Jahrgang des Freienfeld im Verkauf. Der internationale Rotwein mit alpinem Charakter wird nur in Jahrgängen mit optimalem Witterungsverlauf vinifiziert. Er ist das Resultat profunder Terroir-Kenntnis und einer sorgfältig durchdachten Lagenphilosophie, welche darauf beruht durch akkurate Kombination von Sorte und Lage das Beste der sehr unterschiedlichen Lagen hervorzubringen. Durch seine dreißigjährige Historie zeugt der Cabernet Sauvignon Freienfeld vom großen Potential der Bordeaux-Sorten im Weinbaugebiet Kurtatsch.

Othmar Donà, Kellermeister der Kellerei Kurtatsch, sagt: „Die Entscheidung, in Kurtatsch in den wärmsten Lagen auf Bordeaux-Sorten zu setzen, fiel bereits vor über 30 Jahren. Es war gewissermaßen die Wiederbelebung einer Entwicklung, die bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts begann. Schon damals gab es erste Versuche mit Bordeaux-Sorten, angeregt durch Erzherzog Johann, der um 1850 die Verbreitung edler französischer Rebsorten in Südtirols Weinbergen förderte. Und bereits bei der Gründung unserer Genossenschaft im Jahr 1900 wusste man, dass die Hänge von Kurtatsch mit ihren kalk- und lehmhaltigen Dolomit-Böden und der idealen Sonnenexposition perfekt für Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon geeignet sind. Die ersten „Qualitätsklone“ wurden Mitte der 1980er Jahre gepflanzt. Sie machten die Entwicklung des Freienfeld möglich. Die Trauben für den Wein wachsen an steilen Südosthängen unterhalb des Dorfes Kurtatsch, auf 220 bis 350 Metern Höhe. Dank der intensiven Sonneneinstrahlung gehören die Weingärten dieser Steillage zu den wärmsten Südtirols. In der Nacht sorgen kühle Fallwinde von den Berghängen, die sich oberhalb der Weinberge befinden, für Abkühlung der Trauben. Die großen Tag-Nacht-Unterschiede garantieren frische, facettenreiche Aromen und ideale Säurewerte. Die durchlässigen kiesigen Dolomit-Kalk-Böden mit Lehmanteil, auf denen der Cabernet Sauvignon hier wächst, haben Ähnlichkeit mit denen des Médoc in Bordeaux. Sie verleihen den Weinen Struktur und Finesse und sind prädestiniert für internationale Rotweine mit alpinem Charakter: Weine mit knackiger Frucht und ausgeprägter Frische.“

Der Freienfeld wird aktuell auf zwei Hektar angebaut, dank des großen Potentials der Lagen und der klimatischen Veränderungen wird die Anbaufläche der Bordeaux-Sorten in den nächsten Jahren stetig weiter wachsen und es wird interessante Neuigkeiten geben.

Die Kellerei Kurtatsch sagt über die Geschichte von Freienfeld folgendes: „Der Name Freienfeld ist den hochwertigsten Weinen der Kellerei Kurtatsch vorbehalten, dem Cabernet Sauvignon Freienfeld und dem Chardonnay Freienfeld. Beide werden nur in den besten Jahren mit optimalen Witterungsbedingungen vinifiziert. Die Trauben stammen von den ältesten Reben der besten Weingärten. Ihren Namen verdanken die Weine dem Gründungsort der Kellerei, dem Renaissance-Ansitz Freienfeld im Zentrum von Kurtatsch. Der erstmals 1988 produzierte Cabernet Sauvignon Freienfeld war einer der ersten Südtiroler Rotweine, die zu den großen Weinen Italiens zählten und sofort wichtige Auszeichnungen erhielten, wie beispielsweise die Drei Gläser im Gambero Rosso 1995. Dank des Höhenunterschieds von 700 Metern haben wir die Möglichkeit jede Rebsorte in der für sie idealen Lage anzupflanzen, um das volle Potential der jeweiligen Rebsorte zum Ausdruck zu bringen. Nicht nur die für Südtirol bekannten Weißweine finden so ideale Bedingungen, sondern auch - und das ist das Besondere - die klassischen Bordeaux-Sorten. Die Freienfeld-Weine bilden die Spitze unserer Weinbaukunst. Sie zeigen auf höchstem Niveau, was dank unseres einzigartigen Terroirs möglich ist und sind Ausdruck unserer Philosophie: Lage für Lage. Wein für Wein. Das Etikett des Cabernet Sauvignon Freienfeld zeigt einen Teil eines Freskos, das sich in der Trinkstube des Ansitz Freienfeld in Kurtatsch befindet. Dort abgebildet ist die tragische Liebesgeschichte von Pyramus und Thisbe. Unsterblich ineinander verliebt hatte die Liebe der Beiden aufgrund des Missfallens der Eltern keine Chance. Die einzige Möglichkeit, miteinander zu kommunizieren, war durch einen Spalt in der Wand ihrer benachbarten Häuser. Ein Riss im Fresko ist auf dem Etikett in Rubinrot dargestellt und erinnert an den Spalt, durch den die beiden Liebenden im Geheimen kommunizierten. Das Etikett ist eine Hommage an den Ursprung der Genossenschaft und symbolisiert gleichzeitig die Verbindung von Tradition und Moderne. Der andere Teil des Freskos zeigt das Urteil des Paris und ist auf dem Etikett des Chardonnay Freienfeld zu sehen.“

Die Kellerei Kurtatsch über den „Alto Adige Cabernet Sauvignon Riserva Freienfeld 2018“: „Der Wein zeichnet sich durch eine ausgeprägte Fruchtfülle aus, die von feinkörnigen Tanninen getragen wird. Im Aroma finden sich intensive Noten von schwarzen Beeren, kombiniert mit mediterraner Würze, die an Lorbeer, Majoran und Lavendel erinnert. Kühl-minzige Nuancen und ein Hauch Zirbe unterstreichen den alpinen Charakter dieses Cabernets mit großem Reifepotenzial. Seit 1988 wurden 20 Jahrgänge des Freienfeld vinifiziert: 1988, 1989, 1990, 1991, 1992, 1993, 1995, 1997, 2000, 2002, 2003, 2006, 2007, 2009, 2010, 2011, 2015, 2016, 2017, 2018. Die Weinberge der Kellerei Kurtatsch liegen zwischen 220 und 900 Metern – das sind 700 Meter Höhenunterschied in nur einer Weinbaugemeinde. Diese für Europa einzigartige Konstellation schenkt der Kellerei eine große Vielfalt an Terroirs. Das unterschiedliche Zusammenspiel aus Klima, Boden, Höhenlage und Sonnenausrichtung, lässt so für jede Rebsorte die idealen Anbau- und Ausdrucksbedingungen finden. Im alpinen Weinbau ist jeder Wein und jeder Jahrgang das Ergebnis einer speziellen und nicht wiederholbaren Kombination von Ereignissen. Die tiefen Lagen gehören zu den wärmsten in Südtirol und sind prädestiniert für strukturierte Rotweine mit alpinem Charakter. In kurzer Distanz höher gelegen, entstehen ausdrucksstarke, frische, alpine Weißweine. Die Kellerei Kurtatsch ist ein innovatives Modell der Zusammenarbeit, in der Aspekte der ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Nachhaltigkeit neu definiert werden. Die 190 Winzer-Familien, die ebenso viele Hektar Weinberge bewirtschaften, produzieren auf nachhaltige Weise charaktervolle Weine, die ihre unterschiedlichen und unnachahmlichen Terroirs widerspiegeln. Lage für Lage. Wein für Wein. Das junge Team der Kellerei Kurtatsch arbeitet in einem modernen Gebäude, das sich perfekt in die Landschaft einfügt und durch die verwendeten Baumaterialien die unterschiedlichsten Naturelemente einbezieht. Die Genossenschaftsmitglieder leben in respektvollem Einklang mit der Natur und setzen sich für das Image des Südtiroler Kulturerbes in der ganzen Welt ein.“

„Die durchlässigen kiesigen Dolomit-Kalk-Böden mit Lehmanteil, auf denen der Cabernet Sauvignon hier wächst, haben Ähnlichkeit mit denen des Médoc in Bordeaux. Sie verleihen den Weinen Struktur und Finesse und sind prädestiniert für internationale Rotweine mit alpinem Charakter: Weine mit knackiger Frucht und ausgeprägter Frische.“

Othmar Donà

364+1 „Tag des Weins in Eppan“

Stimmungsbild

Die Kellerei St- Michael-Eppan bot den idealen Rahmen für die Veranstaltung

Kellermeister Kofler Gerhard (KG Girlan) und Kellermeister Stefan Rohregger (Tiefenbrunn) führten durch die Masterclass-Verkostung der Rotweine.

Der Präsident vom Weinclub Eppan Robert Christoph genoss sichtlich die Masterclass-Verkostung der exzellenten Südtiroler Rotweine

● VON THEO HENDRICH

Genau betrachtet konzentriert sich das Geschehen im Raum Eppan an 365 Tagen im Jahr rund um den Wein. Doch an einem Tag möchte man diese Aufmerksamkeit besonders in den Mittelpunkt stellen. Mit der nunmehr 13. Auflage der Veranstaltung „Tag des Weines Eppan“ (21.05.22) ist genau das dem Weinclub Eppan, dem Tourismusverein Eppan und den Eppaner Weinproduzenten wieder bestens gelungen. Nach der Corona bedingten Pause gab es im letzten Jahr eine etwas reduziertere Auflage unter erschwerten Umständen. Was sich aber bereits damals abgezeichnet hat und dieses Jahr voll zur Geltung kam, war die Wahl der Location. Der Umzug der Veranstaltung vom Lanser-Haus in die Kellerei St. Michael-Eppan verlieh dem Event eine enorme Aufwertung. Neben der klassischen Publikumsverkostung von rund 150 Etiketten standen noch zwei Highlights im Mittelpunkt des Geschehens. Zum einen, die Sonderverkostung der besten Chardonnay Südtirols und zum anderen die Masterclass-Verkostungen. Bei Letzteren kamen Südtirols Spitzenweine ins Glas. Dabei wurden zwischen den roten und den weißen Weinen unterschieden. Durch Masterclass-Verkostung der Weißweine führten die Kellermeister Hans Terzer und Wolfgang Tratter. Die roten Weine präsentierten die Kellermeister Gerhard Kofler und Stephan Rohregger. Zu all den guten Weinen wurde dem Publikum bei einer Minikulinaria regionale Qualitätsprodukten und Südtiroler Spezialitäten angeboten. Für den Präsidenten des Weinclubs Eppan war die diesjährige Ausgabe wieder der Beweis wie sehr sich das heimische Fachpublikum nach derartigen Veranstaltungen gesehnt hat und wie wichtig es ist, dass der regionale Charakter dabei im Mittelpunkt steht, wenngleich festzustellen ist, dass verstärkt Publikum auch von weit Außerhalb solche Angebote in Anspruch nimmt. Die Möglichkeit in einem direkten Gespräch mit den Produzenten in Kontakt zu treten, betont Christoph, ist das Um und Auf einer solchen Veranstaltung. Der „Tag des Weines Eppan 2022“ schloss mit der optimistischen Gewissheit, dass es im Jahre 2023 sicher wieder eine Neuauflage geben wird.

Das Weißwein-Jahr

2021 war ein außergewöhnliches Jahr für Weißweine. Eine späte Lese und schönes Erntewetter sorgen für **Frucht und Eleganz**.

● VON ROMAN GASSER

Ein stabiles Schönwetter bei der Ernte und eine späte Lese prägen den Jahrgang 2021. Die Trauben konnten optimal ausreifen und dank hoher Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht viel Aroma ausbilden. Das Ergebnis sind gute bis sehr gute Rotweine und außergewöhnliche Weißweine.

Dazu erklärt Hansjörg Hafner, Bereichsleiter Weinbau im Beratungsring für Obst- und Weinbau: „Den Grundstein für beeindruckende Weine legt neben der Arbeit in Weinberg und Keller die Witterung, die es 2021 gut mit den Südtiroler Winzern meinte. Die Reben trieben zwar zu einem mit den Vorjahren vergleichbaren Zeitpunkt aus, kühle Temperaturen im Frühjahr haben den Austrieb allerdings gebremst. Vergleicht man die Bodentemperaturen über 20 Jahre, waren diese im April 2021 am kühlsten.“

Als Segen erwiesen sich die kühlen Temperaturen und der daraus folgende Vegetationsrückstand von zehn bis 14 Tagen. So kam es nur vereinzelt zu Frostschäden. Im weiteren Verlauf konnte der Vegetationsrückstand nicht mehr aufgeholt werden. Obwohl der Juni der drittwärmste in den Wetteraufzeichnungen des Beratungsrings war. Der Juni sehr herausfordernd, weil er sehr trocken war.

Hafner sagt: „Das fehlende Wasser kam im Juli in Form heftiger Gewitter. Zudem gab es mehrere Hagelschläge, die heftigsten am 13. Juli, als eine Hagelfront über das Unterland und das Eisacktal bis ins Pustertal zog. Im Raum Kurtatsch richtete der Hagel Schäden von bis zu 80 Prozent an.

Eine anhaltende Schönwetterphase im Spätsommer und Herbst schuf ideale Bedingungen für das Reifen, vor allem für die weißen und spätreifenden roten Sorten. Es konnten durchwegs sehr gesunde und qualitativ hochwertige Trauben gelesen werden.“

> „Vergleicht man die Bodentemperaturen über 20 Jahre, waren diese im April 2021 am kühlsten.“
>
> *Hansjörg Hafner*

Die Erntemenge 2021 war qualitativ vergleichbar mit jener von 2020. Nur im Raum Bozen und Eisacktal lagen die Erntemengen geringfügig höher. Im Unterland wegen der Hagelschläge um rund fünf Prozent niedriger. Bei den Rebsorten bildet der Vernatsch eine Ausnahme, für den deutlich unterdurchschnittliche Erntemengen gemeldet wurden.

Andreas Kofler, Präsident des Konsortium Südtirol Wein: „2021 verspricht ein überdurchschnittlich guter Jahrgang für Südtiroler Weißweine zu werden. Die Bedingungen waren in ganz Südtirol nahezu ideal, die Trauben von bester Qualität, die Säurewerte ideal: Das schenkt den Weißweinen Fruchtigkeit, Frische, lebendige Säure und Eleganz. Bei den Rotweinen muss absolut differenziert werden. „Das Urteil reicht je nach Sorte und Lage bzw. Region von sehr gut bis durchschnittlich. Auf jeden Fall kann man bei allen Weinen des Jahrgangs 2021 gespannt sein, wie sie sich in den nächsten Jahren entwickeln – die Weine scheinen großes Potential zu haben.“

Angelo Carrillo
Christine Mayr

20 Diplome

20 Sommeliers konnten im Partnerhotel Four Point Seasons das begehrte Sommelierdiplom entgegen nehmen. Ehrengast war **Angelo Carrillo**, Journalist, Mitglied der Sommeliervereinigung Südtirol und Präsident von Slow Food Südtirol. Die Teilnehmer und Diplomanden werden immer jünger und immer weiblicher mit einer Frauenquote von fast 50%. **Christine Mayr** forderte die Anwesenden auf weiterhin am Ball zu bleiben und sich eventuell für ein Studium an der Weinakademie in Rust zu entscheiden. So wie es schon eine Reihe Top-Sommeliers in Angriff genommen zu haben. In geselligem Rahmen ging der Abend zu Ende.

„Dein **Platz** ist hier“

„Dein Platz ist hier. An der **Südtiroler Weinstraße**.“ Das war die Hauptmessage der Kampagne. Dabei wurde der Frühling in der Südtiroler Weinstraße beworben.

VON ROMAN GASSER

Mit dieser spannenden Kampagne bauten der Verein Südtiroler Weinstraße und die dazugehörigen Tourismusorganisation auf die neue touristische Kampagne von IDM Südtirol auf, die erstmals einen klaren Fokus auf die Nebensaisonen legte. Diese neue Ausrichtung des Marketings soll zu einer nachhaltigen und verträglichen Entwicklung des Südtiroler Tourismus beitragen.

Potenzielle Urlaubsgäste in den Märkten Deutschland und Schweiz lud die neue Frühlingskampagne ein, diese Jahreszeit an der Weinstraße zu erleben, wie sie auch die Südtiroler selbst genießen. Ziel der Kampagne war es, für die Südtiroler Weinstraße in eben diesen Märkten Reichweite und Sichtbarkeit zu generieren, um die Lust auf einen Frühlingsurlaub an der Weinstraße zu wecken und somit diese Randsaison zu stärken.

Manfred Vescoli, Präsident der Südtiroler Weinstraße sagte: „Die neue Strategie von IDM Südtirol, bei der Bewerbung auf die Randsaisonen zu setzen, begrüßen wir sehr. Gerade in der Südtiroler Weinstraße ist der Frühling eine der schönsten Jahreszeiten, und durch die gebündelte Bewerbung dieser Nebensaison können wir aktiv dazu beitragen, Touristenströme zu entzerren. Durch die Kooperation mit IDM nutzen wir Synergien und gewinnen so gemeinsam an Werbestärke.“

> „Gerade in der Südtiroler Weinstraße ist der Frühling eine der schönsten Jahreszeiten, und durch die gebündelte Bewerbung dieser Nebensaison können wir aktiv dazu beitragen.“
>
> *Manfred Vescoli*

Laut IDM präsentierte sich die Südtiroler Weinstraße auf folgenden Plattformen: es erschien eine einseitigen Anzeige in den renommierten deutschen Zeitschriften „SZ Magazin“, „GEOSaison“ und „Brigitte“. Verstärkt wurde die Medienpräsenz in Deutschland durch Bewegtbild-Schaltungen im Connected-TV. In der Schweiz wurde die Anzeige in verschiedenen Tageszeitungen, wie der „Luzerner Zeitung“, „Nordwestschweiz“ oder dem „St. Galler Tagblatt“, platziert. Begleitet wurde die Kampagne dort durch großflächige Werbeschaltungen auf bekannten Online-Portalen. Zudem war die animierte Anzeige der Südtiroler Weinstraße auch auf digitalen Screens in den Zentren zahlreicher deutscher und Schweizer Städte zu sehen. Zusätzlich zur Brandkampagne „Südtiroler Weinstraße“ schalteten einige Tourismusvereine der Weinstraße in Zusammenarbeit mit IDM in Deutschland, Italien und der Schweiz eine Reihe an Advertorials, die das Interesse für einen Frühlingsurlaub im Gebiet weiter erhöhen sollten. Geschalten wurde in renommierten Print- und Online-Medien wie GeoSaison, Food and Travel, Falstaff Travel, Le Menu, Vinum, Bell'Italia, Traveller, National Geographic und DOVE.

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

„**Gemeinsam** erfolgreich“

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 des Sommeliers **Luis Matscher**

ST. MAGDALENER Stories

Das **St. Magdalener Schutzkonsortium** hat sich auch für diese Ausgabe von DIONYSOS mit einem bekannten Südtiroler Sommelier, nämlich **Luis Matscher** vom Restaurant Zum Löwen in Tisens über den St. Magdalener unterhalten. Wie bewerten er die Vielseitigkeit des typischen Bozner Weins, wie bewerten ihn seine Gäste und warum ist er auf den Weinkarten unterrepräsentiert? Lesen Sie mehr dazu im folgenden Interview.

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?***

Luis Matscher: Diese Aussage teile ich zu 100%. Durch die Vielfalt des St. Magdaleners, die von den verschiedenen Klonen, Terroires, und Mischsätzen abhängt, kann er entweder sehr frisch oder auch sehr komplex und breit sein. Daher sind sehr viele verschiedenen Speisenkombinationen möglich. Ein frisch-fruchtiger St. Magdalener passt sehr gut zu leichteren z.B. zu fleischlosen Gerichten, die momentan ja auch im Trend liegen. Zu den kräftigeren Weinen passen auch etwas deftigere Vorspeisen. Noch kräftigere St. Magdalener serviere ich auch gerne zu kurz gebratenem Kalbfleisch oder weißem Fleisch, wie Kaninchen oder Geflügel. Diese Vielfalt des St. Magdaleners bewerte ich wie bei kaum einem anderen Wein durchwegs positiv. Auch für die Vermarktung ist das ein sehr positives Merkmal des Weins, wenn er im Restaurant vielseitig einsetzbar ist und somit gastronomisch sehr interessant. Wenn etwa ein Blauburgunder nur frisch und fruchtig ist, wird er im Italienischen gerne als „vinello“ bezeichnet, als „Weinchen“. Beim St. Magdalener ist es hingegen eine Stärke, dass er eben auch ein „vinello“ sein kann. Ich als Burgunder-Fan bin auch immer ganz begeistert, wenn ein St. Magdalener in Richtung Burgunder geht. Das meine ich durchwegs positiv. Für viele Weinliebhaber ist der Burgunder eben der König der Weine. Eine tolle Eigenschaft des St. Magdaleners ist sicher, dass er frisch und trinkig ist und meistens auch nicht so alkoholhaltig, wie viele andere Sorten. Das liegt definitiv im Trend. Ich sehe in unserem Restaurant, dass die Gäste viel bedachter bezüglich Alkohol sind, überhaupt unsere Gäste von nördlich der Alpen.

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

Luis Matscher: Ich denke, die vielen Spielarten sind ein zweischneidiges Schwert. Für mich als Sommelier ist es natürlich interessant: vom ganz leichten bis zum ganz kräftigen St. Magdalener habe ich alles dabei. Ich glaube aber nicht, dass das für die Vermarktung leicht ist, für das Verständnis des Endkonsumenten. Zwischen den verschiedenen Spielarten liegen oft Welten, obwohl die Trauben ganz in der Nähe zueinander wachsen. Für den Weininformierten und – interessierten ist das eine tolle Geschichte. Vielleicht kann es aber für den Konsument, der sich durchschnittlich viel bzw. wenig mit Weinwissen beschäftigt, ein Problem werden. Er hat keinen Überblick mehr, wenn die verschiedenen St. Magdalener stilistisch so weit auseinander gehen. Das könnte für die Vermarktung schwierig werden.

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

Luis Matscher: Wir machen zu unseren Gerichten immer eine Weinbegleitung, d.h. wir empfehlen zu einem Gericht auf der Karte immer einen gewissen Wein. Natürlich sind das auch immer wieder St. Magdalener. Prinzipiell habe ich immer einen Vernatsch offen, mal einen St. Magdalener oder einen anderen Vernatsch. Ich finde, dass der St. Magdalener ganz toll einsetzbar ist. Am härtesten tu ich mich bei den ganz jungen Weineinsteigern. Die trinken meistens lieber Weißweine oder Rotweine, die stark mit Barrique überlagert sind. Man könnte meinen, dass sich der St. Magdalener aufgrund seiner Zugänglichkeit sehr gut für Weineinsteiger eignen würde, aber dem ist nicht so. Das ist zumindest meine Erfahrung aus unserem Restaurant. Mit einem St. Magdalener komme ich hingegen sehr gut bei Leuten an, die viel Wein trinken, wobei die auch oft noch überrascht sind, was das eigentlich für tolle Weine sind. Ich denke, viele haben noch das Image des Vernatsch im Kopf, das er vor etwa 40-50 Jahren hatte und das ist sehr schade. Aber ich kann immer wieder Menschen vom Magdalener und seinen hohen Qualitäten überzeugen.

Was meinen Sie: Könnte man junge Weineinsteiger erreichen, wenn man den St. Magdalener z.B. frisch und gekühlt als Aperitif reichen würde?

Luis Matscher: Ja auf die Rosé-Welle aufspringend, könnte ich mir das vorstellen. Allerdings bin ich der Meinung, dass man so den St. Magdalener andererseits auch abwerten könnte. Gerade die Selektions-Magdalener gehen stilistisch in eine ganz andere Richtung, die eignen sich nicht dazu. Einen reinen Vernatsch würde ich für diese Schiene besser sehen.

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

Luis Matscher: Auf unserer Karte haben wir öfter mit Zwiebeln und vielen Gewürzen eingelegte Sardinen. Dazu empfehle ich immer den St. Magdalener, der hervorragend dazu passt, was mir auch schon viele bestätigt haben. Das ist eine überraschende Kombination. Klassischerweise empfehle ich einen St. Magdalener zu einem Cappuccino vom Kalbsbries: Das ist Kartoffelschaum, auf dem Kalbsbries Ragout und Kalbsbries-Pilzschaum geschichtet sind.

Hat der St. Magdalener Schwächen?

Luis Matscher: In meinen Augen hat keine Rebsorte Schwächen, sie sind eben alle unterschiedlich. Das einzige ist sein Image, das besser sein könnte. Ich denke, dieses wurde ihm vom normalen Vernatsch übertragen. Es gab längere Zeit eine starke Überproduktion beim Vernatsch. Auf den St. Magdalener trifft das gar nicht unbedingt zu. Dass der St. Magdalener aller meistens zu warm serviert wird, ist natürlich keine Schwäche des Weins selbst, sondern in dem Fall vom Gastlokal. Oft könnte er gut 5°C weniger haben. Wenn er 18°C hat, macht es keinen Spaß ihn zu trinken. Ich persönlich mag ihn sowieso lieber mit nur 11-12°, da ist für mich der Trinkgenuss am höchsten. Die Frucht hat mehr Präsenz, der Alkohol ist nur hintergründig vorhanden.

Sonya Egger: 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?

> „Durch die Vielfalt des St. Magdaleners, die von den verschiedenen Klonen, Terroires, und Mischsätzen abhängt, kann er entweder sehr frisch oder auch sehr komplex und breit sein. Daher sind sehr viele verschiedenen Speisenkombinationen möglich.“
>
> *Luis Matscher*

Luis Matscher: Ich denke, das hat ganz einfache kommerzielle Gründe. Mehr Leute bestellen einen Blauburgunder als einen St. Magdalener. Die Karten entsprechen aller meistens der Nachfrage der Gäste. Hier kommt auch wieder das Image ins Spiel, an dem man beim St. Magdalener sicher noch arbeiten könnte. Abgesehen davon ist der St. Magdalener einfach mehr eine lokale Sache, der hat natürlich nicht so einen Bekanntheitsgrad wie z.B. ein Blauburgunder, der ja auf der ganzen Welt angebaut wird und wirklich jedem Weintrinker, ob Beginner oder nicht, ein Begriff ist.

Endlich wieder Sommer

Die Tage werden wieder länger und die lauen Abende bieten sich perfekt dazu an den einen oder anderen **Kurs der Weinakademie** zu besuchen!

● VON TERESA TRINKER-BONORA

Entdecken Sie unser vielfältiges Angebot zu den Themen Wein, Bier & Genuss. Mit dabei wieder unsere beliebten Klassiker das kleine Wein-ABC in deutscher und italienischer Sprache, sowie das kleines Sekt ABC.

Wer sein Weinwissen vertiefen möchte, darf unsere Highlights in den Sommermonaten nicht versäumen:

- Masterclass mit Kellermeister Willi Stürz „Chardonnay“
- Masterclass mit Andreas Wickhoff MW „Welche Rolle spielt die Höhe“
- Masterclass mit Brunhilde Marginter „Ansitz Dolomythos

Sichern Sie sich jetzt schon einen Platz, die Teilnehmeranzahl ist stark begrenzt!

Biodynamische Weine finden aktuell immer mehr Beachtung, erfahren Sie alles zum Thema beim Kurs „Biodynamie im Weinberg“.

DIE TERMINE

Datum	Thema	Ort
Mo. 13.06.2022	*Weinstammtisch: Merlot Cbernet Sauvigno*	*Bozen, Schmid Oberrautner*
Mi. 15.06.2022	*Das kleine Wein-ABC*	*Kellerei Kaltern*
Mi. 15.06.2022	*Das kleine Bier-ABC*	*Bildungshaus Kloster Neustift*
Fr./Sa. 17., 18., 24., 25.06.2022	*Aufbauseminar der Südtiroler Weinakademie*	*Bildungshaus Kloster Neustift*
Mi. 22.06.2022	*L'abbicì dell'enologia approfonditoo*	*Kellerei Tramin*
Do. 23.06.2022	*Das vertiefende Wein-ABC*	*Bruneck, Harpf*
Do, 23.06.2022	*Das kleine Sekt-ABC*	*Kaltern, Kellerei Kettmeir*
Do. 23.06.2022	*HL-VK: Welche Rolle spielt die Höhe*	*Eppan, Kellerei St. Michael*
Fr. 01.07.2022	*Das kleine Wein-ABC*	*Eppan, Brigl*
Do. 25.08.2022	*Biodynamie im Weinberg*	*Kaltern, Manincor*
Mi. 31.08.2022	*Das kleine Wein-ABC*	*Völs, Gumphof*
Mo. 05.09.2022	*Weinstammtisch: Supertuscans*	*Bozen, Schmid Oberrautner*
Fr./Sa. 09.-10.09.2022	*Basisseminar der Südtiroler Weinakademie*	*Klausen, Eisacktaler Kellerei*
Mi. 14.09.2022	*Das kleine Wein-ABC*	*Bildungshaus Kloster Neustift*

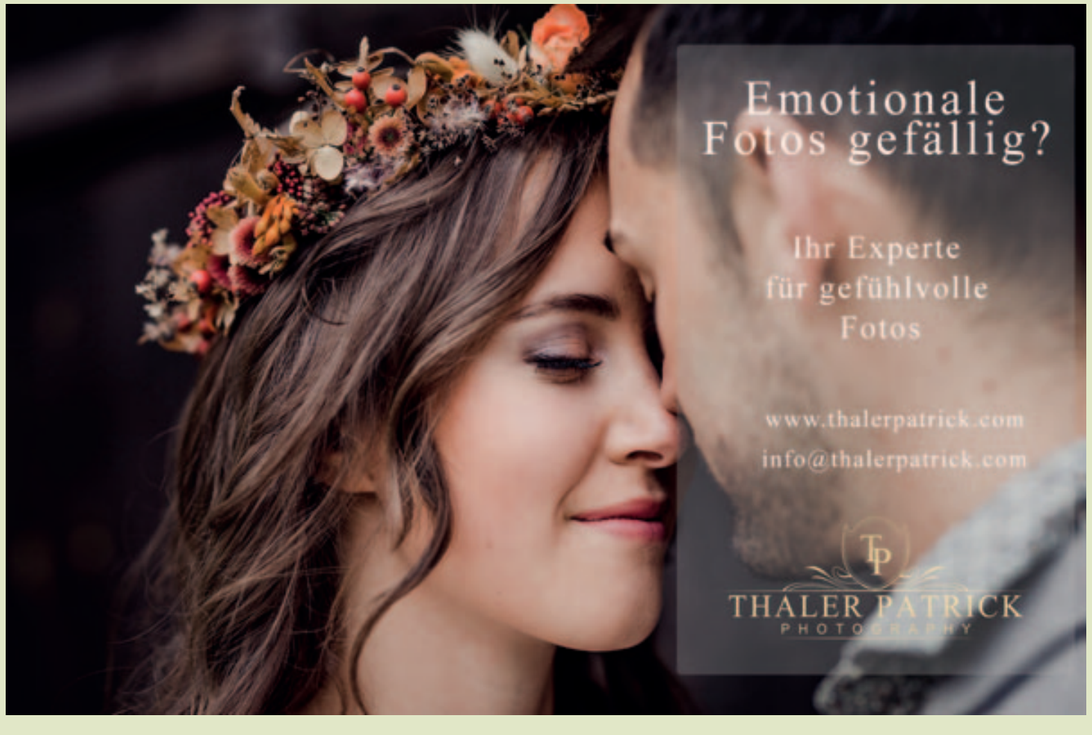
Wir behalten uns Änderungen vor

Das kleine Bier-ABC im Juni ladet dazu ein in die Welt des Bieres einzutauchen. Wer sich selbst gerne mal als Braumeister versuchen möchte, sollte beim Kurs „Homebrewing“ nicht fehlen.

Perfekt für die heißen Monate ist eine leichte Küche. Bei Condito in Bozen heißt Motto im Mai „Seafood“, das schmeckt doch nach Sommer.
Sommer-Sonne-Genießen – wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

Einen Überblick der gesamten Kurse 2022 finden Sie unter:
weinakademie.it/de/programm

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Rezept

Rotwein-Risotto mit Radicchio und Topfen

Ein Simply guat-Rezept von Kevin Trafoier

ZUTATEN:

Für 4 Personen

250 g Risottoreis (Carnaroli oder eine ähnliche Reissorte), 1 kleine Zwiebel, 10 ml Olivenöl, 100 ml Rotwein, 1,5 l Gemüsebrühe, 50 g Schwarzenstein Käse, 1 Radicchio mit Qualitätszeichen Südtirol, 100 g Topfen mit Qualitätszeichen Südtirol, etwas Butter mit Qualitätszeichen, Südtirol, Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Balsamicoessig.
Zum Servieren: etwas frische Kresse und Olivenöl.

ZUBEREITUNG:

Für den Risotto als erstes die Zwiebel fein schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl leicht andünsten. Danach den Reis dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Anschließend die Masse mit etwas Rotwein ablöschen. Danach den restlichen Rotwein und ein klein wenig Balsamicoessig dazugeben und das Ganze einkochen lassen. Die Gemüsebrühe in einer eigenen Pfanne aufwärmen. Nach dem Einkochen die Masse mit der warmen Gemüsebrühe aufgießen und den Risotto unter ständigem Rühren circa 12 Minuten kochen lassen. Zum Schluss sollte der Reis noch leicht bissfest sein. Parallel den Radicchio mit lauwarmem Wasser waschen und in kleine Stücke schneiden. Etwas Zucker und einen Tropfen Balsamicoessig in einer beschichteten Pfanne karamellisieren und den Radicchio darin andünsten. Sobald der Risotto gekocht ist mit Salz und Pfeffer würzen und mit Butter, geriebenen Schwarzenstein Käse und Olivenöl abschmecken.

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

CMTasting

Brut Riserva 36 & Riserva Five Years

VON CHRISTINE MAYR

Zu meinem letzten Tasting ging es diesmal in die Kellerei Meran. Immer sehr lieb empfangen vom Kellermeister Stefan Kapfinger. Das Motto „Wir sind weinverliebt“ passt ja außergewöhnlich gut zu den neu gestalteten Räumlichkeiten der **City Vinothek** in **Meran**. Als Schaumweinbeisserin habe ich mir ein Fläschchen **Brut Riserva 36** des Jahrganges 2017 für zu Hause mitgenommen. Nun sitze ich vor dem Glas, gefüllt mit feinen Südtiroler Perlen. Die Farbe ist ein mittleres goldgelb mit grünlichen Schattierungen. Die Perlen sind fein und zahlreich. Im Bouquet zeigen sich animierende Nuancen von Biskuit und Butterkeksen. Die fruchtige Komponente findet sich in Anklängen von Pfirsichen, reifen Äpfeln und Zitrusfrüchten wieder. Eine leicht würzige Note von Nelken und Erinnerungen an Hefe runden das Aroma ab. Der Wein ist trocken, der Alkohol liegt im mittleren Bereich. Das dominierende Element sind eine vibrierende und doch harmonische Säure und eine mineralische Ader. Ein mittlerer Körper mündet in einer fruchtigen Intensität. Pfirsiche, Ananas und Mandarinen, sowie Anklänge Brotkruste begleiten den langen Abgang.
85 % des Weines sind aus Chardonnay gekeltert, 5 % aus Pinot Blanc und 10 % aus Pinot Noir. Die Grundweine wurden in Stahl und Tonneaux vergoren. Nach einer mehrere Monate dauernde Lagerung auf der Feinhefe wurde im Juni die Tirage gemacht und der Wein auf Flaschen gefüllt, wo die zweite Gärung stattfand. Nach 36 Monaten Ausbau wurde der Wein degorgiert.

Mein zweiter Wein für heute Abend trägt den schönen Namen **„Five Years“**. Der V ist ein **Weißburgunder Riserva** des Jahres 2011. Die Farbe wird von goldenen Nuancen dominiert. Gleichwohl sind die Ränder noch leicht grünlich. Die Nase wirkt opulent und schmeichlerisch, voll von reifen und exotischen Früchten: Ananas, Mango sowie Honigmelone. Etwas Heublumen und kräutrige Würze bringen etwas „Kühle“ mit ins Spiel.
Dieser Wein präsentiert sich trocken, schmeichelnd und üppig. Die Säure ist mild und angenehm, die Saftigkeit und eine leichte Feinherbe verleihen dem Wein die nötige Spannung. Der Abgang wird von fruchtigen Noten, welche an Orangenzeste erinnern, begleitet und von leicht würzigen, sowie rauchigen Noten. Eleganz und Opulenz halten sich die Waage und münden in einem animierenden Nachhall.

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:

7. 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

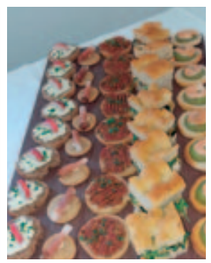
Interessante Versammlung

Am 28. April 2022 fand die 50. ordentliche **Vollversammlung der Sommeliervereinigung Südtirol** im Kongresszentrum Kloster Neustift statt.

Christine Mayr begrüßt alle anwesenden Mitglieder, die Mitglieder des Vorstandes und die Ehrengäste, Herrn Hansjörg Ganthaler, Vorsitzender im HGV und der Vinum Hotels, Michael Reiterer und Sonja Mittelberger der Arunda Sektkellerei. Sie bedankt sich auch bei ihnen für die langjährige Zusammenarbeit. Dabei geht ein besonderer Gruß und ein herzliches Dankeschön an Sepp Reiterer.

Kurse: Im Jahr 2021 fanden trotz der Pandemie noch 12 Sommelierkurse statt mit insgesamt 303 Teilnehmern.

Tendenziell besuchen – wie auch in den letzten Jahren – mehr Teilnehmer die Kursstufe 1. Bis zur Kursstufe 3 nimmt die Teilnehmerzahl dann kontinuierlich ab.



Das kann vielleicht darauf zurückzuführen sein, dass nicht alle die komplette Ausbildung zum Sommelier durchlaufen wollen, oder auch nicht alle die Ausbildung im gleichen Jahr beenden können und längere Zeitspannen zwischen den Kursstufen verstreichen lassen.

Die Mitgliederzahlen können in den letzten Jahren als stabil bezeichnet werden– auch in den beiden Pandemiejahren. Im Jahre 2021 konnten wir 561 zahlende Mitglieder verzeichnen.

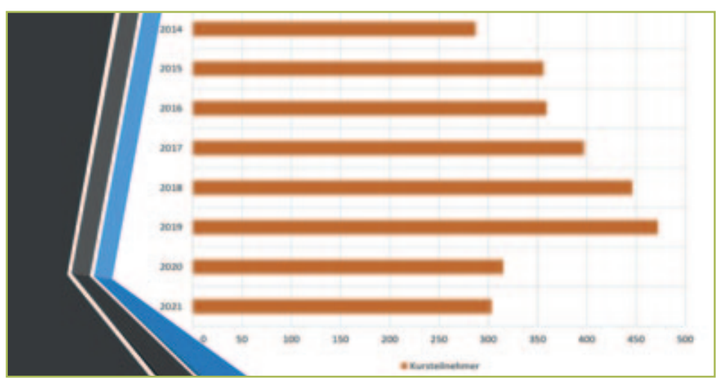
Auch in laufenden Jahr sind die Mitgliederzahlen zufriedenstellend. Bereits bis April können wir 511 zahlende Mitglieder verzeichnen.

Trotz der schwierigen Lage waren wir auch sonst nicht untätig. Zu verschiedenen Wein-Themen konnten wir jeweils Dienstagabend online über die Plattform ZOOM unsere Mitglieder und Referenten begrüßen. Die Weine dazu wurden je nach Möglichkeit nach Hause geliefert oder selbst von den Teilnehmern eingekauft. Dieses Angebot zog sich von Januar bis Dezember 2021 mit einer kurzen Sommerpause.

Die Sommeliervereinigung Südtirol kann auf eine gut ausgebildete Servicebrigade zurückgreifen, die im Jahr 2019 gegründet und im April 2019 in der Kellerei Bozen vorgestellt wurde.

Während im Jahr 2020 fast keine Veranstaltungen stattgefunden haben, konnten wir 2021 wieder an mehreren Events teilnehmen. Im Januar 2021 fand im Hotel Laurin die Veranstaltung des Gault & Millau statt. Dann nach einer Covid-19-bedingten Pause ging es in den Sommermonaten mit den Veranstaltungen weiter: die Blauburgunder-Tage und der Master des Pinot Nero im Juni, der Wine Summit in Zusammenarbeit mit dem Konsortium Südtirol Wein,

ENTWICKLUNG KURSTEILNEHMER



VITAE 2022

96 Betriebe (- 7) ➤ 84 in VITAE
525 Weine verkostet
37 Weine ausgezeichnet

Vins Alaleria in Badia , Auftritte bei der Messe Bozen anlässlich des Autochtona Award, das Merano Winefestival, der Ski Wine Ambassador, der Sommelier on the slopes und einige weitere Veranstaltungen.

Eine Kooperation wurde 2021 mit den Blauburgunder Tagen ins Leben gerufen: der Master del Pinot Nero. Diesen Wettbewerb wird die Sommeliervereinigung jetzt alle zwei Jahre mitfördern.

Eine besondere Veranstaltung gab es mit der Region Emilien und ihrer Sommeliervereinigung AIS EMILIA im letzten Dezember. In Zusammenarbeit mit der Südtiroler Sektvereinigung, dem Konsortium Südtirol Wein und der Südtiroler Sommeliervereinigung wurde für ca. 60 Sommeliers ein Abend zum Thema: „Gli Spumanti di Montagna – Il Metodo Classico Firmato Alto Adige“ veranstaltet. Hauptreferenten des Abends waren Sepp Reiterer und Christine Mayr, mit der Zusammenarbeit der verschiedenen Sektkellereien Südtirols.

Für die ViTae 2022 wurden 525 Weine verkostet; davon wurden 37 Weine ausgezeichnet. 96 Betriebe hatten sich beworben; 84 schafften es in den Weinführer ViTae 2022; die restlichen in die APP.

Der „Premio d'Eccellenza“ stellt die höchste Auszeichnung der italienischen Sommeliervereinigung dar und wird jährlich jeweils an ein einziges Weingut jeder der 22 Weinregionen überreicht. Diese Sonderanerkennung in Form eines Stiefels ging 2022 an die ARUNDA Sektkellerei mit dem Alto Adige Spumante Extra Brut Arunda Riserva 2015. Die offizielle Prämierung für Südtirol fand im Dezember im Felsenkeller in der Laimburg statt.

Der Nationalrat des Italienischen Sommeliervereins AIS hat mit Beschlüssen vom 29. März und 22. April 2022 die Wahlen für die Erneuerung der nationalen und regionalen Delegationen 2022-2026 einberufen, die am 26.06.2022 ab 10.00 Uhr bis 27.06.2022 bis 14.00 Uhr stattfinden werden. Die Stimmabgabe erfolgt per Fernabstimmung über eine eigens von AIS eingerichtete Plattform.

Für alle wahlberechtigten Mitglieder, alle jene die den Mitgliederbeitrag bis zum 28.02.2022 bezahlt haben, werden die Zugangsdaten von AIS Mailand fünf Tage vor dem Wahltermin zugesandt.

Ausbildung zum Diplom-**Bier**experte

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

Der nächste Kurs startet im 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 bekannten Kellermeister der Kellerei Kurtatsch **Othmar Donà**.

7x 8x 10x ... geschluckt

von Roman Gasser

Foto: Roman Gasser

Othmar Donà hat als erfahrener Kellermeister stets ein Lächeln auf den Lippen, sobald gute Trauben angeliefert werden. Er gilt als Verfechter der Rotweinsorten und glaubt an die Bordeauxsorten im Süden Südtirols. Dazu sagte er einmal in einem DIONYSOS-Interview folgendes: „Es geht uns darum, zu zeigen, dass wir mit unseren Lagen
in Kurtatsch ideale Voraussetzungen für große Bordeauxweine haben. Südtirol ist eben nicht nur Weißweinland. Einige Fleckchen haben das Potential internationale Spitzenrotweine hervorzubringen. Wir möchten auf jeden Fall zeigen, dass unsere Bordeauxweine aus dem Unterland – und im speziellen aus Kurtatsch – absolut mit der internationalen Spitze mithalten können und dass wir mit den großen Produzenten auf Augenhöhe sind. Wichtig ist dabei sicherlich, dass wir einen eigenen Stil kommunizieren, den wir aus unserer Sicht absolut gefunden haben. Der alpine Charakter, die knackige Frucht und ausgeprägte Frische unserer Bordeauxweine soll künftig auch vom Konsumenten ganz klar mit unserem Gebiet verknüpft werden.“

Sie lieben ...
… einen reifen Rotwein zu trinken und eine gute Zigarre zu genießen.

Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Nicht korrekte Auswahl der Gläser und aufdringliches Personal.

Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Familie, eine Hängematte und ausreichend Sekt.

Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
Wildgerichte beim Kirchsteiger in Völlan.

Ihr Lieblingsschaumwein?
Champagner von Michel Mailliard.

Lieblingsrotwein?
Schön gereifte Burgunder z.B. La Tâche von Romanée Conti.

Lieblingsweißwein?
Ältere Rieslinge – mein Favorit: G-Max vom Weingut Klaus Peter Keller.

Ihre liebste Speisen/Wein-Kombination?
Gulasch mit Knödel mit einem guten Vernatsch.

Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?
Innereien (außer Leber).

Was schätzten Sie am Beruf Sommelier am meisten?
Das profunde Fachwissen und die Begeisterung, die er dem Gast weitergeben kann.

Ein gutes Zitat?
Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat (Giovanni Boccaccio).

Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Followers auf Instagram?
Ich bin weder auf Facebook noch auf Instagram.

Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
Im Freien mit Ausblick auf unsere schöne Bergwelt mit Freunden.

Welchen Traumberuf hatten Sie in ihrer Kindheit?
Rennfahrer.

Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Mehr Zeit mit meinen Kindern verbracht zu haben, als sie klein waren.

Ihr Lieblingswein mit Zwanzig?
Sauvignon St. Valentin von der Kellerei St. Michael.

Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?
Genießen können, Emotionen zeigen können, trinkfest sein.

Ihr peinlichster Weinmoment?
In einer netten Runde hat ein hochpunktierter Wein, den ich versprochen und groß angekündigt hatte, gekorkt!

Der am meisten unterschätzte Wein?
Weine vom Ätna.

Der am meisten überschätzte Wein?
Masetto von Tenuta dell'Ornellaia.

Der schlimmste Kater?
Bei meiner Geburtstagsfeier als ich 18 wurde.

Mit Wein ist es wie mit ….
… der Sportwelt. Es gibt Höhen und Tiefen, Freude und Leid.

Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
Max Schubert, den „Vater“ des Grange Hermitage (Penfolds).

Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?
Für mich nicht vorstellbar, da würde ich nichts hinunterbringen.

Welchen Wein würden Sie dazu trinken?
Ausreichend Cognac zur Beruhigung.

Foto: © 123RF.com

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: € 880,00

Stufe/Livello 3

Zeitraum/Periodo: 11.10. – 06.12.2022
Sprache/Lingua: deutsch
Uhrzeiten/orario: 19:30 – 22:30
Ort/Località: 39100 Bozen/Bolzano
Preis/Prezzo: € 1.080,00

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: € 980,00

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: € 1.080,00

BADIA:

Stufe/Livello 1

Zeitraum/Periodo: 10.10. – 03.11.2022
Sprache/Lingua: italiano
Uhrzeiten/orario: dalle ore 9:00 alle ore 12:00 e dalle ore 13:30 alle ore 16:30
Ort/Località: Graus srl
Str. Zija 1 – 39036 Badia (BZ)
Preis/Prezzo: € 880,00

PRÜFUNG/ESAME:

Kurs/Corso BOZEN/BOLZANO & 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: € 200,00

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

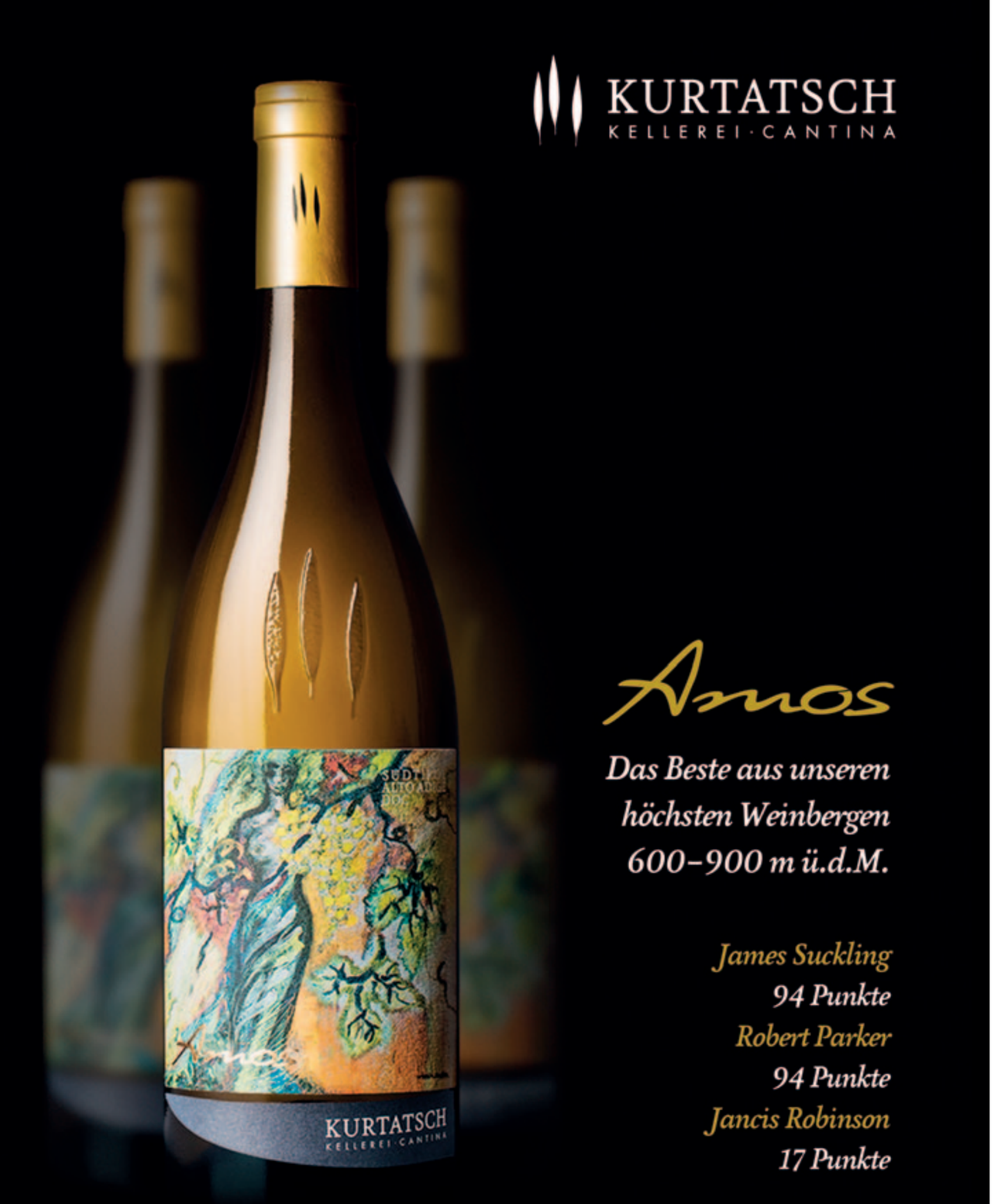
Redaktion: Dip WSET Christine Mayr, Dr. phil. Maria Kampp, Angelo Carrillo, Theo Hendrich, MMag. Paul Zandanel, Franziska Steinhauser

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


KURTATSCH
KELLEREI·CANTINA
Amos
Das Beste aus unseren
höchsten Weinbergen
600–900 m ü.d.M.
James Suckling
94 Punkte
Robert Parker
94 Punkte
Jancis Robinson
17 Punkte
KURTATSCH
KELLEREI·CANTINA