Supplemento n° 1 al periodico "Per l'economia" n° 6, anno 2022, periodicità: otto volte l'anno, Poste Italiane Spa – spedizione in A.P. – 70% CNS Bolzano

# DIONYSOS

I.P. – Jahrgang 29 – Nr. 3 – November 2022

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN

## Der Team-Player

**Elvis Costa, der frischgebackene und hochmotivierte Präsident der Sommeliervereinigung Südtirol, erklärt, wohin er und sein Team den Verein führen wollen.**

## „Wein und Spirituosen gehören zusammen“

**Spirituosen-Experte Jürgen Deibel im Interview.**

## Grazie Sepp

**A 75 anni Sepp Reiterer ha deciso che è tempo, se non di riposarsi, quantomeno di pensare al “futuro”.**

*„Schade, dass man Wein nicht streicheln kann."*

*Kurt Tucholsky*

Foto: ©123RF.com

# Inhalt >


Neo-Präsident Elvis Costa: Der Team-Player 6
Das Elvis-Team: Ein „bunter“ Haufen 12
Elvis Costa il nuovo Presidente 16
Spirituosen-Experte Jürgen Deibel im Interview 18
Formel 1 trifft Kellerei 21
Aktuelles über die „Goldgelbe Vergilbung“ 22
Auf den Spuren des Gewürztraminers 24
TRES der Kellerei Kurtatsch 26
„Vinea Tirolensis 2022“ 29
Südtirols Blauburgunder 30
Emilia: Rosè e Scrigno di Venere 32
Grazie Sepp Reiterer 34
Der neue Schaumwein-Präsident 36
Jochen Erler über die 100-Punkte-Skala 38
Reifeverlauf 2022: Die große Analyse 40
Epokale 2015: Eine Legende aus den Tiefen des Berges 44
Il ritorno della leggenda „Epokale 2015“ 45
Weine aus dem Département Aube 46
ISTAT-Zahlen: Weingüter schmelzen 47
Terlaner Wein/Lagenbezeichnung „Terlaner“ 48
André Senoner: Miglior Sommelier d'Italia 2022 49
Ernte 2022: Gesund und vollreif 50
Sommeliervereinigung: Neues Büro 52
Mitgliedsbeitrag 2023: „Gemeinsam erfolgreich“ 53
St. Magdalener: der Weinklassiker rockt 54
Herbstprogramm der Weinakademie 56
Rezept: Rinderfilet mit Selleriepüree und Kartoffeln 58
Magische Lorenzinacht mit der Sommeliervereinigung 59
Preisvergabe für Weinkultur 60
7x, 8x, 10x … geschluckt mit Thomas Niedermayr 62
Alle Kurse der Sommeliervereinigung 2023 63


DIONYSOS

Das **Weinmagazin** der Sommeliervereinigung Südtirol

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

## Weine aus der Aube

Das Département Aube liegt im südlichen Bereich der **Champagne** an der Grenze zu Burgund.

46

## Rosè e Scrigno di Venere

Lambrusco e motori, e sei in **Emilia**. E se aggiungi la buona cucina, la cucina accogliente, affettuosa, comprensibile, sei proprio nell'Emilia più vera.

32

## Die 100

Jochen Erler über die **100-Punkte-Skala**, die von der gesamten amerikanischen Weinbranche angewandt wird.

38

## Gesund und vollreif

**Tolle News:** Selten haben Südtirols Weinbauern derart gesunde, vollreife und schöne Trauben geerntet wie in diesem Jahr. Man erwartet sich runde, harmonische, ausgeglichene Weiß- und kräftige, gehaltvolle Rotweine.

50



# Vorwort

Es ist für mich eine große Ehre, Euch an dieser Stelle in meiner Eigenschaft als neu gewählter Obmann der Sommeliervereinigung Südtirol begrüßen zu dürfen. Ich möchte gleich die Gelegenheit nutzen, um mich für das, anlässlich der im Juni stattgefundenen Vorstandswahlen, entgegengebrachte Vertrauen zu bedanken. Mein Team und ich werden in den nächsten vier Jahren unser Bestes geben, um das Wahlprogramm auch effektiv umzusetzen. Wir wollen das, was bisher gut war, bewahren und weiterführen, aber auch neue Akzente setzen und einiges verändern. Unter anderem werden wir auch die Zeitung „Dionysos“ überarbeiten und neugestalten.

Zudem möchte ich euch in diesem Zusammenhang mitteilen, dass unser Verein seit Anfang August eine neue hauptamtliche Mitarbeiterin hat. Sie heißt Martina Mitterhofer, ist selbst ausgebildete Sommelière und kommt aus Vilpian. Voller Tatendrang und mit viel Elan kümmert sie sich um alle bürokratischen Belange unseres Vereins.

Mit Freude kann ich Euch auch bekanntgeben, dass die Sommeliervereinigung seit Anfang Oktober ihren Vereinssitz samt Sekretariat in das Rathausgebäude der Gemeinde Terlan verlegt hat. Wir sind gerade dabei, unsere neuen Vereinsräumlichkeiten zu möblieren und zu gegebenem Zeitpunkt werden wir auch eine kleine Einweihungsfeier organisieren. Ich halte Euch diesbezüglich auf dem Laufenden!

Schließlich möchte ich auch noch die Gelegenheit nutzen, um mich beim ehemaligen Vorstand, allen voran bei meiner Vorgängerin Christine Mayr, zu bedanken. Sie hat in den letzten zwanzig Jahren Großartiges für unseren Verein und für die Weinwelt in Südtirol geleistet. Dafür gebührt ihr sehr großen Dank.

A nome di AIS Alto Adige colgo l'occasione per portarVi i saluti del nostro nuovo direttivo e miei personali e per ringraziarVi per il sostegno che ci avete dato alle elezioni degli organi direttivi di AIS Alto Adige nel mese di giugno scorso. Cercheremo di fare tutto il possibile per dare piena attuazione al nostro programma elettorale nei prossimi quattro anni.

Colgo inoltre anche l'occasione per informarVi che la ns. associazione ha una nuova segretaria. Si chiama Martina Mitterhofer, è una nostra collega sommelier ed è nativa di Vilpiano. Ha tanta voglia di fare e con brio si occupa di tutte le questioni burocratiche della nostra associazione.

Sono inoltre felice di poterVi annunciare che dall'inizio di ottobre l'associazione sommelier ha trasferito la propria sede sociale con annessa segreteria nel palazzo municipale di Terlano. Attualmente stiamo provvedendo all'arredamento dei nostri nuovi locali e appena terminati i lavori, organizzeremo una piccola festa d'inaugurazione. Vi terrò aggiornati in merito.

Infine vorrei cogliere l'occasione per ringraziare i membri del precedente direttivo ed in particolar modo la mia predecessora Christine Mayr. Negli ultimi vent'anni ha fatto grandi cose per la nostra associazione e per il mondo del vino in Alto Adige. Grazie mille Christine.

A inuem dla Sommeliervereinigung Südtirol ulëssi to l ucajon per Ve saludé ënghe Te mi lingaz de loma. Ie vivi bele da 15 ani incà a Bulsan, ma son chersciù su a Santa Crestina te Gherdëina y perchël ulëssi cialé de scrì almanco un n articul per edizion dl Dionysos per ladin. Ulëssi ënghe mo Ve rengrazië per l sustëni che me ëis dat y che ëis ulù dé a mi team n ucajion dla veles states de juni. Ve mpermëti che cialron de fé n bon lëur ti proscimi cater ani per l bën de nosta bela lia.

● Elvis Costa
*Obmann – Presidente – Sëurastant*
*„Sommeliervereinigung Südtirol – AIS Alto Adige“*

Foto: © Anna Cerrato

**Elvis Costa**, der frischgebackene und hochmotivierte Präsident der Sommeliervereinigung Südtirol, erklärt, wie und wohin er den Verein führen will.

# Der **Team**-Player

● VON ROMAN GASSER

Vor nicht allzu langer Zeit wurden ein Nachfolger von Christine Mayr und ein neuer Vorstand der Südtiroler Sommeliervereinigung gewählt. Dabei setzte sich das Team Elvis Costa gegen das Team Paolo Tezzele durch.

Die Gruppe um Elvis hat sich auf die Fahne geschrieben, als Team aufzutreten, modern und jugendlich zu agieren – man hat sich auch für die Zukunft mit vielen neuen Ideen eingedeckt und hofft damit bei den vielen Mitgliedern punkten zu können.

Der Neo-Präsident Elvis Costa agiert dabei sehr ruhig und besonnen – er gibt seinem Team und allen, die im Verein tätig sind, einen Vertrauensvorschuss.

Wer ist Elvis Costa?

Der neue Chef der Sommeliervereinigung Südtirol ist in St. Christina in Gröden aufgewachsen und seit 15 Jahren in Bozen wohnhaft.

Costa ist ein engagierter Anwalt und setzt sich unter anderem auch für einen lärmfreien Obstmarktplatz in Bozen ein – er fungiert als Verfechter für einen angemessenen Lärmpegel am Obstplatz.

Er ist durch und durch ein Team-Player und möchte die Aufgabenbereiche auf das gesamte Team verteilen.

DIONYSOS hat Elvis Costa zu einem Gespräch im Garten des wunderschönen Hotels Mondschein getroffen. Und wir haben einen offensichtlich enthusiastischen und vom Tatendrang beseelten Präsidenten erlebt: Frisch, jugendlich, ausgeglichen – und mit sehr vielen guten Ideen im Gepäck.

DIONYSOS: ***Elvis, wie war das Gefühl, als dir zum ersten Mal bewusst geworden ist, zum neuen Präsidenten der Sommeliervereinigung Südtirol gewählt worden zu sein? Welche Aufgaben werden jetzt auf dich zukommen?***

**Elvis Costa:** Auf der einen Seite habe ich mich sehr geehrt gefühlt, als mich Christine Mayr gefragt hat, ob ich ihr Amt übernehmen möchte. Anderseits habe ich mir aber auch gedacht, was ich mir mit diesem Amt angetan habe. Es ist sicher eine große Aufgabe, in die Fußstapfen von Christine zu treten, es ist sicher nicht leicht für mich. Aber ich und mein Team werden das Beste daraus machen.

***Große Fußstapfen, das heißt, du hast das Gefühl gehabt, dass du jetzt unbedingt Erneuerungen einleiten musst ...***

Es gab ganz viele Dinge, die Christine Mayr ausgezeichnet gemacht hat, welche wir auch so weiterführen und belassen werden. Ich bin aber auch der Meinung, dass wir einige Dinge verändern sollten, um neue Impulse zu setzen.

***Wenn wir bei den Änderungen ins Detail gehen: du hast mal angedeutet, du möchtest gerne die Bezirksarbeit mehr einbinden ...***

Ja, genau. Mir ist es ein großes Anliegen, dass in den Delegationen und in den Bezirken mehr passiert. Bis jetzt war es so, dass in den Bezirken kaum etwas geschehen ist, die meisten Veranstaltungen wurden leider nur zentral abgehalten. Das sehe ich nicht so gut, weil es für unsere Mitglieder, die nicht in der Landeshauptstadt oder in Ballungszentren leben, nur fair ist, wenn sie mehr Veranstaltungen vor Ort haben können. Für die Vinschger im Vinschgau, für die Meraner in Meran, für die Brunecker in Bruneck. So, dass wirklich auch mehr vor Ort stattfindet, damit die Mitglieder nicht so weit fahren müssen. Und auch die Signalwirkung nach außen ist wichtig. Wir wollen dem einzelnen Bezirk viel mehr Bedeutung geben. Und vor allem wird etwas vor Ort für unsere Mitglieder getan – und nicht nur in Bozen. So wird es uns gelingen, mehr Menschen an den Verein zu binden. Wenn wir das nicht tun, dann laufen uns die Mitglieder davon. Ein Problem ist eben, dass viele Mitglieder nach der Sommelierausbildung den Verein verlassen oder ihn vernachlässigen. Für uns ist es wichtig, dass die Kursteilnehmer sich auch nach der Prüfung aktiv am Vereinsleben beteiligen.

***Das heißt also, dass automatisch die Delegierten der Bezirke autonomer arbeiten können und mehr Handlungsspielraum erhalten?***

Genau. In anderen Regionen ist das schon länger der Fall. Die Delegierten haben die Möglichkeit bekommen, mehr zu tun und aktiver zu agieren. Bei uns war das bisher nicht so, weil wir ja nur eine kleinere Struktur zur Verfügung haben und das meiste zentral organisiert worden ist. Ich möchte jetzt aber schauen, dass der einzelne Delegierte sich ins Zeug legen und etwas für die eigenen Leute organisieren kann. Es kann eine Verkostung sein, es kann eine Weiterbildungsveranstaltung sein, oder ein Vortrag – man kann viele Dinge einbringen.

>

Foto: © Patrick Thaler

„Immer mehr Menschen wollen sich im Bereich Wein weiterbilden und sich mehr Wissen aneignen. Der Südtiroler ist generell ein wissensgieriger Mensch.“

>

***Dann können die einzelnen Bezirke auch mal kurzfristig und unkompliziert Events ins Leben rufen?***

Ich bin ein Mensch, der gerne delegiert, aber auch delegieren lässt. Ich erwarte mir aber auch, wenn ich jemanden etwas auftrage, dass er das umsetzt. Ich gebe viel, erwarte aber auch viel. Ich halte nichts von Versprechungen, die im Sande verlaufen. Dafür bin ich nicht zu haben. Mir ist es auch wichtig, dass die Leute, die im Vorstand sind, einen klaren Aufgabenbereich zugeteilt bekommen. Dieser Bereich muss aber dann auch betreut und die Dinge umgesetzt werden. Das erwarte ich mir von meinem Team.

***Also auch mehr Spielraum bei der Organisation der Entscheidungsträger?***

Ich bin der Meinung, dass dies jedes Vorstandsmitglied autonom entscheiden kann, natürlich werden die Dinge im Vorstand besprochen, und die Vorschläge werden auch präsentiert, es soll aber immer unkompliziert und direkt ablaufen, weil so spart man sich Zeit und viel Mühe.

***Und mit dir an der Spitze ist das möglich? Also unkompliziert und schnelle Wege?***

Ich kann natürlicherweise nicht überall präsent sein, ich möchte auch nicht alles machen. Ich will gewisse Dinge machen, aber gewisse Sachen möchte ich nicht machen. Deshalb haben wir auch ein Team, der Verein ist keine Einzelperson-Delegation. Ich bin der Meinung, dass jeder im Vorstand etwas machen soll und muss.

***Somit hältst du dein Wahlkampfversprechen ein. Als Team-Player ...***

Ja absolut, ich bin ein Team-Player und werde das auch bleiben. Jeder im Verein hat seine Verantwortungsbereiche und hat diese zu betreuen sowie im besten Gewissen des Vorstandes auszuführen. Das ist mir wichtig. Und, wie schon gesagt, wir werden weitere Schritte im Vorstand diskutieren. Wir sind ja frisch gewählt – also benötigen wir noch Zeit. Wichtig ist, dass wir alle gemeinsam aktiv werden und bleiben.

Wir müssen auch am Anfang eines jeden Jahres für die Mitglieder ein Jahresprogramm anbieten. Eine gewisse Basis sollte schon am Anfang des Jahres vorhanden sein. Damit die Mitglieder unmissverständlich verstehen, was alles stattfinden wird. Wir wollen auch die Mitglieder bestmöglich integrieren. Wir müssen vehement Präsenz zeigen. Das ist mein größtes Anliegen. Ich und mein Team müssen dafür Sorge tragen, dass dies umgesetzt wird.

***Wenn man die Servicebrigade betrachtet, wo auch Mitglieder aktiv sind, gibt es hier auch Änderungen, dass jemand zum Beispiel die Möglichkeit erhält, sich schneller einzubringen und auch bei Events als Sommelier verstärkt auftreten darf ...***

Bei der Servicebrigade ist es so, dass man nicht Sommelier sein muss, man muss nur ein Mitglied sein, da kann sich eigentlich jeder relativ unkompliziert melden und aktiv mitarbeiten.

***Möchte hier die Sommeliervereinigung jemanden die Möglichkeit geben, öfters bei Veranstaltungen aktiv zu werden?***

Ja, wir geben den Mitgliedern die Möglichkeit, bei gewissen Events mitarbeiten zu dürfen, gegen eine Entlohnung. So kann jedes Mitglied nebenberuflich aktiv werden. Wir bekommen Anfragen von einem Eventorganisator, die wir dann der Servicetruppe weiterleiten, welche von André Senoner geleitet wird. Er stellt dann das Team zusammen und checkt die Lage – somit können wir dem Eventorganisator mitteilen, ob wir zur Verfügung stehen. Normalerweise klappt es, da wir auf ein großes und fachkompetentes Team zurückgreifen können. Wir sind hier breit aufgestellt und haben viele junge Leute, die hoch motiviert sind.

***Diesbezüglich würde sich also nichts verändern? Oder würde man noch aktiver versuchen Gelegenheitsjobs den Mitgliedern anzubieten?***

Wir werden schauen, noch mehr Events zu erhalten, um noch aktiver zu werden. Die Nachfrage ist absolut da und was wir anbieten können, ist einzigartig. Wir haben kompetentes Fachpersonal, welches bei jedem Event brillieren kann. Wir haben heuer schon bei mehr Events teilgenommen als noch im letzten Jahr. Ich bin zufrieden und positiv gestimmt, dass sich hier noch mehr Möglichkeiten ergeben werden. Die Mitglieder haben hier viele Chancen, sich nebenberuflich zu positionieren.

***Bei der Kursstruktur hat man relativ wenig Möglichkeiten, Veränderungen durchzuführen, da die Vorgaben von AIS Mailand (Hauptzentrale der Sommeliervereinigung Italiens) gesteuert werden ...***

Ja, die werden von Mailand aus gesteuert. Aber wir haben uns vorgenommen, mehr Kurse in italienischer Sprache anzubieten. Wir haben aktuell im Gadertal einen italienischsprachigen Kurs laufen, der sehr gut ankommt. Die Nachfrage war groß. Wir haben leider nur eine begrenzte Teilnehmerzahl von 30 Personen, wir hatten aber weitere 20 Interessierte. Hier gibt es noch viel Potential.

***Du, als gebürtiger Grödner, hast du schon mal überlegt, den ersten ladinischsprachigen Sommelierkurs der Welt anzubieten? Um die sprachliche Vielfalt in Südtirol zu symbolisieren?***

Es ist schwierig, weil die meisten Referenten der ladinischen Sprache nicht gewachsen sind. Aber ich werde versuchen, im DIONYSOS eine ladinischsprachige Rubrik aufzubauen. Die ich dann selbst schreiben werde.

***Du möchtest mehr Kurse in italienischer Sprache abhalten ... wie überzeugt man einen italienischsprachigen Südtiroler, einen italienischen Kurs bei euch zu besuchen? Welche Anreize gibt es hier?***

Ich habe das Gefühl, dass die deutschsprachigen Sommelierkurs-Besucher großteils aus dem Gastgewerbe kommen und die italienischsprachigen den Kurs eher aus privatem Interesse machen. Sie sind Weinliebhaber und Quereinsteiger. Hier haben wir eine gewisse Wichtigkeit und Vorreiterrolle in Südtirol eingenommen, wenn es heißt Weinliebhabern und Weingenussmenschen einen Kurs anzubieten. Wir sind die bekannteste Institution und deshalb melden sich auch die Italiener bei uns.

***Bei der Kursstruktur – wird das immer anspruchsvoller, so wie dies bei vielen anderen Ausbildungen der Fall ist (beim Segelschein zum Beispiel wurde die Ausbildung erst kürzlich anspruchsvoller) – gibt es neue Vorgaben aus Mailand?***

Bei der Sommelierausbildung gibt es momentan keine Veränderungen. Änderungen gibt es nach der Ausbildung. Weil man kann sich auch nach dem Sommelierdiplom weiterbilden ... man kann zum Beispiel den Degustatore machen, die Weinakademie besuchen und vieles mehr. Mit Mailand sind wir gerade dabei, die vielen Ausbildungsmuster neu zu gestalten.

***Was heißt das?***

Die Ausbildung zum Degustatore war bis jetzt immer zweigeteilt, vom Degustature Junior zum Degustatore Senior. Die Ausbildung zum Senior war sehr schwerfällig und vor allem zeitaufwändig. Denn bis jetzt war vorgesehen, sich acht Monate lang ausbilden zu lassen. Aber die häufigen Fahrten nach Mailand sind vielen Interessierten einfach zu anstrengend. Deshalb haben wir jetzt diskutiert, diesen Ausbildungsweg abzuändern. Man sollte die gesamte Ausbildung innerhalb von sechs Tagen absolvieren können und nicht wöchentlich auf acht Monate aufgeteilt. Der Degustatore ist deshalb wichtig, weil das der Schlüssel zu weiteren Ausbildungen ist, wie zum Referenten. Und das ist für uns wichtig, weil wir gerne auf viele Referenten für unsere Kurse zurückgreifen möchten. Man kann mit dem Degustatore innerhalb der Sommeliervereinigung die Karriereleiter emporsteigen. Um vielleicht in Zukunft als Referent tätig zu werden.

„Mir ist wichtig, dass ich mich selbst stetig weiterbilde, viele Verkostungen mache und mir selbst immer wieder neue Ziele setze, die auf dem ersten Blick unerreichbar erscheinen, aber trotzdem umsetzbar sind.“

***Ist das auch ein Ziel von euch – auf einen umfangreichen Referentenpool zurückgreifen zu können?***

Ja, das ist für uns sehr wichtig. Das wollen wir unbedingt in den nächsten vier Jahren schaffen, wir haben uns das ganz fest vorgenommen. Wir wollen jetzt schauen, dass wir neue Referenten für unser Team dazugewinnen. Und vor allem junge und motivierte Sommeliers, die bereit sind, sich bis zum Referenten weiterzubilden. Wir wollen auf alle Fälle einen größeren Pool an Referenten aufbauen, die dann abwechselnd bei den Kursen unterrichten. Wir hätten dann genügend Springer, sollte kurzfristig jemand ausfallen. Wir müssen hier unabhängiger agieren und nicht nur auf wenige Personen angewiesen sein. Das ist ein großes Ziel.

***Somit hättet ihr einen weiteren Anreiz geschaffen, um die vielen Sommelierabsolventen längerfristig an den Verein zu binden ...***

Genau. Diese Anreize sind wichtig. Man muss innerhalb der Sommeliervereinigung Anreize schaffen, nicht nur, salopp gesagt: Sommelierdiplom und tschüss. Wir suchen nicht nur Referenten, sondern auch Verkoster, die auch bei der ViTae im Einsatz sind und neue Mitglieder für die Servicetruppe. Das Angebot ist enorm und wird weiter gesteigert.

***Gab es in den letzten zehn Jahren einen großen Wandel, was das generelle Weininteresse der breiten Masse betrifft? Ist dir aufgefallen, wie zum Beispiel die U40 (Unter-Vierzigjährigen) sich aktiver mit Wein beschäftigen?***

Ja, ich habe das Gefühl, dass die U40 sehr an Wein interessiert sind. Wir leben in einem Weinland, und deshalb will auch die breite Masse besser informiert sein und die Weinkultur noch besser verstehen. Deshalb ist das Interesse an den Sommelierkursen riesengroß ... wir tun uns eigentlich nicht schwer, Kursteilnehmer zu finden, weil einfach das Interesse da ist und nicht erst geweckt werden muss ...

***Die Zukunftsaussichten sind also rosig?***

Ja, das würde ich absolut so sagen, weil immer mehr Menschen sich im Bereich Wein weiterbilden und sich mehr Wissen aneignen wollen. Der Südtiroler ist generell ein wissbegieriger Mensch.

***Gibt es als Sommeliervereinigung eine Strategie, auch Crashkurse anzubieten? Damit man auch denen eine Möglichkeit bietet, die nicht die ganze Ausbildung machen wollen, sondern sich durch Eintages-Kurse schnuppern wollen?***

Diese Einsteigerkurse bietet die Weinakademie Südtirol an. Wir sind aktuell dabei zu diskutieren, was man sonst noch machen könnte. Zum Beispiel Verkostungsabende für Anfänger. Aber diese Projekte liegen noch in der Schublade. Zu gegebener Zeit werden wir alle Mitglieder >

> informieren. Es laufen Gespräche mit der Weinakademie, um Synergien bestmöglich nutzen zu können. Die gegenseitige Ergänzung ist enorm wichtig.

***Deine erste positive Erfahrung mit Wein? Wo ist der Funke auf dich übergesprungen und du nur noch das Wissen regelrecht aufsaugen wolltest ...***

Zwei Anwaltskollegen hatten mich damals gefragt, ob ich Lust hätte, die Sommelierausbildung mit ihnen zu absolvieren. Ich habe sofort zugesagt, weil ich immer schon Wein getrunken habe. Ich habe mich davor aber nicht so sehr interessiert, was alles dahintersteckt. Das Interesse ist fortan immer weiter gestiegen. Und jetzt nach vier Jahren bin ich Präsident geworden.

***Ein kometenhafter Aufstieg – innerhalb von nur vier Jahren vom einfachen Kursteilnehmer zum Präsidenten ...***

Das ist relativ schnell gelaufen. Aktuell besuche ich die Weinakademie in Österreich. Mir ist wichtig, dass ich mich selbst stetig weiterbilde, viele Verkostungen mache und mir selbst immer wieder neue Ziele setze. Ziele, welche auf dem ersten Blick unerreichbar erscheinen, aber trotzdem umsetzbar sind. Das ist mein innerlicher Antrieb. Ich habe die Chance einfach genutzt, als mich Christine gefragt hat, ob ich ihr Nachfolger werden möchte. So einfach ist das.

***Und du hast dich relativ schnell entschieden?***

Ja, ich bin flott (lacht). Ich habe das gemeinsam mit meinen engsten Freunden und der Familie entschieden. Ich habe Pro und Contra abgewogen und bin letztendlich zum Entschluss gekommen, dass ich mir diese Chance nicht entgehen lassen darf.

***Was stand auf der Contra-Liste?***

Vor allem die Zeit. Diesen Posten zu besetzten, ist eine große Ehre, aber auch sehr zeitintensiv. Und ich habe schon einen Job, der mich auf Trab hält. Aber ich werde das Beste daraus machen.

***Und die Pro-Liste ...***

Ich bin ganz sicher ein Team-Player. Ich will nicht alles selbst entscheiden, ich bin froh, wenn andere sich aktiv einbringen und mich bei den Entscheidungen unterstützen. Ich mag Menschen, die selbst die Initiative ergreifen. Das ist wichtig. Nur in einem solchen Umfeld macht es Spaß zu arbeiten.

***Was ist für dich schlimmer: Wenn jemand ein Glas Schaumwein bei einer Verkostung schwenkt? Oder wenn jemand einen Billig-Prosecco – welcher nur ein cooles Flaschendesign hat, aber der Inhalt eher schlecht ist – kauft?***

(lacht) Also, ganz sicher, wenn jemand einen Billig-Prosecco kauft und sich vom Flaschendesign blenden lässt.

***Und wie kannst du jetzt diese Person überzeugen, diesen schlechten Wein eben nicht zu kaufen und wie würdest du das dieser Person sanft beibringen?***

Ich will jetzt den Prosecco nicht schlechtreden, denn es gibt auch hochwertigen Prosecco. Wenn jemand sich ein wenig mit Wein auseinandersetzt, dann merkt er nach einer kurzen Zeit selbst, welcher Wein eine gewisse Qualität hat und welcher eben nicht.

***Also würdest du dieser Person raten, sich mehr mit der Südtiroler Weinwelt auseinanderzusetzen?***

Ja, genau. Jeder entwickelt seine eigene Geschmacksrichtung. Je mehr man verkostet, desto schneller merkt man, ob ein Wein qualitativ hochwertig ist oder eben nicht. Dann wird sich diese Person selbst die Frage stellen, ob es geschickt ist, einen Billig-Prosecco zu kaufen.

***Wie wichtig ist für dich die Speisen-Wein-Anpassung? Gerade weil wir in einem kulinarischen Land leben, wo nicht nur der Wein, sondern auch die Küche eine zentrale Rolle spielt ...***

Die Speisen-Wein-Anpassung ist sehr wichtig. Die Faustregel lautet nämlich: Zu jeder Speise gehört der richtige Wein. Es ist die wichtigste Aufgabe, die ein Sommelier hat. Es ist wichtig, dass ein Sommelier, der in der Gastronomie tätig ist, dem Gast den richtigen Wein zur Speise anbietet und empfiehlt.

***Wie kann sich die Südtiroler Weinwelt weiterentwickeln? Sollen wir uns stärker auf die Lagenbezeichnungen konzentrieren und somit die Lagen besser einordnen und verständlicher für den Konsumenten zu machen?***

Über das Thema mit den Lagen wird noch diskutiert ...

***Aber wie ist dein Gefühl dabei?***

Ich denke, wir sind qualitativ sehr hochwertig und stehen gut da. Was ich mir wünschen würde, ist, dass jeder das macht, was er gut machen kann und jeder Produzent nicht immer alles machen muss und x Linien präsentieren muss – und 20 Sorten in seinem Sortiment haben muss. Jeder Weinproduzent in Südtirol sollte sich maximal auf fünf Rebsorten konzentrieren.

***Wie kann man die Kellereigenossenschaften in der Sommeliervereinigung noch mehr einbinden?***

Ich glaube, dass die Zusammenarbeit mit den Kellereigenossenschaften sehr gut funktioniert. Das werden wir sicher weiterhin pflegen und die sehr gute Zusammenarbeit weiter vertiefen.

***Will man sich hier aktiver einbinden und Abende organisieren, wo über aktuelle Weinthemen diskutiert wird und mehr Austausch stattfindet, gemeinsam mit dem Gastgewerbe zum Beispiel ...***

Ich muss sagen, dass wir sowohl mit dem HGV als auch mit dem Konsortium Südtirol Wein zwei sehr starke Partner haben. Wir haben mit ihnen schon seit Jahren eine erfolgreiche Zusammenarbeit am Laufen, da viele Kursteilnehmer von der Gastronomie kommen. Diese Kooperationen werden weiterhin bestehen bleiben, weil sie ja hervorragend funktionieren. Christine Mayr hat das damals eingeleitet und wir werden das erfolgreich weiterführen.

***Was würdest du dir wünschen, wenn wir uns in vier Jahren hier im wunderschönen Garten des Hotels Mondschein wieder zu einem Gespräch treffen? Wie soll dann die Sommeliervereinigung dastehen ...***

Mir wäre dann wichtig, mehr Mitglieder zu haben.

***Was heißt das prozentuell?***

Prozentuell möchte ich mich nicht festlegen, ich wäre schon glücklich, wenn es einfach mehr sind. Ich wünsche mir auch, dass sich alle Mitglieder aktiver am Vereinsleben beteiligen. Wichtig ist auch, dass wir uns in den sozialen Medien wie Facebook oder Instagram besser präsentieren. Ich wünsche mir auch, dass wir imstande sind, die Events besser zu positionieren, um mehr Menschen zu überzeugen, unsere Veranstaltungen zu besuchen.

***Und was möchtest du tun, um alle Mitglieder, ob jung oder alt, besser zu integrieren?***

Ich will, dass auch ein treues Mitglied, welches schon 20 Jahre dabei ist, weiterhin viele Angebote bekommt, um sich noch besser am Vereinsleben beteiligen zu können. Bei uns geht es nie um das Alter, sondern immer nur um ein gemeinsames Interesse – und zwar den Wein. Natürlich ist die Jugend die Zukunft, deshalb liegt es in unserer Hand, die vielen jungen wissensbegierigen Weinliebhaber zu motivieren und zu überzeugen, bei uns aktiv zu werden.

***Bleibst du zukünftig der Elvis oder wirst du zum Herrn Präsident?***

(lacht) Ich bin weiterhin der Elvis. Ich lege nicht besonders viel Wert auf Betitelungen. Also bitte immer unkompliziert.

## Der **Fragebogen** mit Elvis Costa

***Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?***
Mein Lieblingsessen ist gegrillter Rücken vom selbsterlegten Hirsch.

***Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?***
Ja, Milchreis.

***Ihr Lieblingsschaumwein?***
Knochentrockene Champagner ohne Dosage.

***Lieblingsrotwein?***
Gereifte Burgunder und Blauburgunder aus Südtirol.

***Lieblingsweißwein?***
Gereifte Rieslinge aus Deutschland und burgundische Chardonnays.

***Ihre liebste Speisen-Wein-Kombination?***
Wildgerichte mit Blauburgunder.

***Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?***
Mit weinaffinen Freunden, egal wo.

***Der am meisten unterschätzte Wein?***
Südtiroler Vernatsch.

***Der am meisten überschätzte Wein?***
Sündhaft teure Weine.

***Der schlimmste Kater?***
Ist schon lange her.

***Lieblingszitat?***
Leben und leben lassen.

***Mit Wein ist es wie mit ...***
... dem Leben. Es gibt Höhen und Tiefen, gute und weniger gute Weine.

***Neo-Präsident Elvis Costa:***
*„Immer mehr Menschen wollen sich im Bereich Wein weiterbilden."*

„Wir leben in einem Weinland, und deshalb will auch die breite Masse besser informiert sein und die Weinkultur noch besser verstehen. Deshalb ist das Interesse an den Sommelierkursen riesengroß."

# Das Elvis-**Team**

Neben dem Neo-Präsidenten Elvis Costa präsentiert sich ein starkes Team. Die **Sommeliervereinigung Südtirol** ist für die nächsten Jahre ausgezeichnet aufgestellt und fühlt sich gerüstet, die vielen **Herausforderungen** anzunehmen und für den Verein zu arbeiten und kraftvoll zu agieren.

Foto: © Patrick Thaler

● VON ROMAN GASSER

Jeder Mensch in einer Führungsposition benötigt ein starkes Team, welches ihm den Rücken freihält, stärkt und unterstützend agiert. Das Elvis-Team ist ein sogenannter bunter Haufen und hat einiges zu bieten: Von Fachwissen par excellence über jugendliche Unbekümmertheit bis hin zu einem strategischen und fachwissenden Erfahrungsschatz. Die vielen Mitglieder können auf ein starkes Team setzen und einiges erwarten. DIONYSOS stellt das neue Team vor. Natürlich mit einem Teil unseres legendären Fragebogens – und spannenden Biografien.

## DAS TEAM:

### *Margot Messner*

**Die Vizepräsidentin**

***Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?***
Calamari ripieni zubereitet von meinem Lebenspartner.
***Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?***
Porridge (Haferbrei).
***Ihr Lieblingsschaumwein?***
Das kommt auf die Begleitung an. Zu besonderen Anlässen gern Champ Krug, ich mag aber auch Arunda zero.
***Lieblingsrotwein?***
Ich mag alles, was mit Nebbiolo zu tun hat. Wenn es dann ein Barolo von G. Conterno ist, finde ich das super.
***Lieblingsweißwein?***
Es gibt so viele, kann mich nicht festlegen, ändert sich auch oft. Chenin blanc aus dem Loiretal ...
***Wo und bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?***
Bei einem gemütlichen Abendessen, mit Freunden, am liebsten in den eigenen vier Wänden (da stimmt der Service sicher).
***Der am meisten unterschätzte Wein?***
Vernatsch (das ändert sich derzeit zum Glück).
***Der am meisten überschätzte Wein?***
Super Tuscan.
***Der schlimmste Kater?***
Den habe ich zum Glück vergessen.
***Lieblingszitat?***
„Frauen sind die Juwelen der Schöpfung, man muss Sie mit Fassung tragen“ von Heinz Erhardt.
***Mit Wein ist es wie mit ...***
... guten Freunden ... nur die ganz Guten werden immer besser.

**BIO:** Ich bin im Pustertal geboren und aufgewachsen. Es folgt Matura und Einstieg ins Berufsleben als Verwaltungsangestellte. Dann Ausbildung zur Gesundheits- und Krankenpflegerin. Berufserfahrung für 20 Jahre im sanitären Bereich, zuletzt im Operationssaal des Krankenhauses Bozen. Gesundheit bedeutet auch Genuss und so wird das Thema Wein für mich ein sehr zentrales. 2016 folgt die Ausbildung zur Sommelière. Mitarbeit in der Servicegruppe bei verschiedenen Veranstaltungen. Das Interesse wird bald zu meiner Passion. Es folgt die Anmeldung an der Weinakademie WSET Level 4 in Rust und ein erfolgreicher Abschluss der Ausbildung 2021. Der berufliche Umstieg vom sanitären Bereich in die Weinbranche gelingt 2019. Ich bin heute Bereichsleiterin der Vinothek Meraner Weinhaus mit einer Auswahl an 2.500 Etiketten an Wein, Bier, Schaumwein sowie Spirituosen aus der ganzen Welt. Ich liebe die Weinberatung und die Organisation von Verkostungen. Größtes Erlebnis: Barolo-Verkostung mit Roberto Conterno vom Weingut Giacomo Conterno.

### *Susanne Lehmann*

**Die Genießerin**

***Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?***
Am liebsten bin ich bei Freunden und lasse mich überraschen.
***Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?***
Polenta.
***Ihr Lieblingsschaumwein?***
Champagner.
***Lieblingsrotwein?***
Pinot Noir, Blauburgunder, Spätburgunder.
***Lieblingsweißwein?***
Generell trinke ich lieber Weißwein. Etwas weniger mag ich Sauvignon Blanc. Aber ich bin offen für alles – auch für außergewöhnliche Kombinationen.
***Ihre liebste Speisen-Wein-Kombination?***
Ich bin sehr offen für alles Neue!
***Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?***
Zu gutem Essen und in guter Gesellschaft.
***Der am meisten unterschätzte Wein?***
Wein von jungen, innovativen Winzern.
***Der am meisten überschätzte Wein?***
Domaine Romanée-Conti und Château Pétrus.
***Der schlimmste Kater?***
So lange her, dass ich mich nicht mehr daran erinnern kann.
***Lieblingszitat?***
Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.
***Mit Wein ist es wie mit …***
… der Freundschaft. Er verzaubert, macht gute Zeiten noch besser und lässt uns die schlechten vergessen.

**BIO:** Ich bin im Spitzen-Jahrgang 1968 in Stuttgart (Deutschland) geboren und Mutter von zwei erwachsenen Töchtern. Den Großteil meines Lebens habe ich in Nordheim verbracht, einem kleinen Weinort an der Württemberger Weinstraße, dessen Landschaft Weinreben, Streuobstwiesen und Besenwirtschaften prägen. Das heißt: Der Wein hat mich schon seit meiner Kindheit begleitet. Seit 2012 bin ich mit einem Rittner verheiratet und schließlich 2016 nach Südtirol gezogen. Alle, die mich kennen, wissen: Diesen Schritt habe ich nie bereut. Ich liebe meine neue Wahl- und Weinheimat. Unter meinen neuen Südtiroler Freunden war auch ein Sommelier, dessen Begeisterung für Essen und Wein mich inspirierte. Ich begann, mich mehr und mehr für Weine zu interessieren, kaufte Bücher, las so viel ich konnte, testete mich durch Weinbauregionen und neue Terroirs. Irgendwann entschied ich mich dazu, die Sommelierausbildung in Bozen zu absolvieren. Seit 2019 darf ich mich diplomierte Sommelière nennen. Zusätzlich schloss ich 2022 erfolgreich die Weiterbildung zum Spirit Advisor in Meran ab. Derzeit bin ich Diplomastudentin an der österreichischen Weinakademie und im Vorstand der Sommeliervereinigung Südtirol.

### *Valentin Rabanser*

**Der Höhenflieger**

***Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?***
Ich esse am liebsten Schöpsernes (Lamm) – am besten schmeckt es natürlich zubereitet von meiner Mutter.
***Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?***
Bananen.
***Ihr Lieblingsschaumwein?***
Einer der beeindruckendsten Schaumweine ist für mich Bollinger La Grande Anneé 2012. Aber am liebsten trinke ich ein Glas Südtiroler Sekt auf unserer Terrasse und schaue in den Sonnenuntergang.
***Lieblingsrotwein?***
Blauburgunder und Vernatsch.
***Lieblingsweißwein?***
Riesling und Chardonnay.
***Ihre liebste Speisen-Wein-Kombination?***
Ein Glas Magdalener und hausgemachte Schlutzkrapfen.
***Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?***
Am liebsten genieße ich Wein bei einem gemütlichen Abendessen mit meiner Freundin und bei Verkostungen mit Kollegen.
***Der am meisten unterschätzte Wein?***
Vernatsch.
***Der am meisten überschätzte Wein?***
Ein Cuvée aus Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon aus dem Bolgheri.
***Der schlimmste Kater?***
Nach einem Montagabend mit Kumpels.
***Lieblingszitat?***
Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.
***Mit Wein ist es wie mit …***
... der Technik – man entdeckt immer wieder etwas Neues.

**BIO:** Ich wohne unterhalb des Rittner Horns auf der bekannten Feltuner Hütte, auf der ich – in dritter Generation – unser Restaurant führe. Eine der schönsten Seiten meines Berufs ist es, Menschen eine unvergessliche Zeit zu bescheren – und natürlich die dazu passenden Weine zu servieren. Nachdem ich meine Ausbildung zum Sommelier abgeschlossen habe, entdeckte ich endgültig die Liebe zum Wein. Das Spannende daran ist, dass man immer wieder Neues verkosten kann.

>

## *Christoph Patauner*
### Der Allrounder

***Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?***
Terlaner Spargel Margarethe mit Bozner Sauce, Bauernschinken & Kartoffel, Terlan.
***Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?***
Schwarzwälder Kirschtorte.
***Ihr Lieblingsschaumwein?***
Perrier-Jouët La Belle Époque.
***Lieblingsrotwein?***
Sine Qua Non Papa Syrah 2003.
***Lieblingsweißwein?***
Terlaner I Grande Cuvee 2016 Kellerei Terlan.
***Ihre liebste Speisen-Wein-Kombination?***
Rehrücken und Merlot.
***Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?***
Abendessen.

***Der am meisten unterschätzte Wein?***
Merlot aus Südtirol.
***Der am meisten überschätzte Wein?***
Gibt es leider viele.
***Der schlimmste Kater?***
No comment.
***Lieblingszitat?***
Ad multos annos.
***Mit Wein ist es wie mit …***
... der Jagd – es braucht Zeit.

**BIO:** Weinbauer in Terlan/Siebeneich und somit aufgewachsen mit Reben und Wein. Schon keltische Stämme haben vor mehreren tausend Jahre in Siebeneich Weinbau betrieben. Wir betreiben ihn heute immer noch. Endgültig faszinierte mich Wein durch legendäre Blindverkostungen mit Kollegen. Die Ausbildung zum Sommelier hat nicht lange auf sich warten lassen. Chris Mayr holte mich 2014 in den Vorstand der Sommeliervereinigung. Neben Referententätigkeit und Organisation von Events der Vereinigung leite und koordiniere ich die Redaktion des Weinführers ViTae in Südtirol.

## *Thomas Fink*
### Der Erfahrene

***Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?***
Knödel mit Gulasch bei uns zu Hause.
***Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?***
Leber venezianisch.
***Ihr Lieblingsschaumwein?***
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore.
***Lieblingsrotwein?***
Barolo.
***Lieblingsweißwein?***
Riesling Mosel.
***Ihre liebste Speisen-Wein-Kombination?***
Graukäsepressknödel mit Krautsalat und gereiften Gewürztraminer.
***Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?***
Mit Freunden bei uns zu Hause.
***Der am meisten unterschätzte Wein?***
Vernatschwein (St. Magdalener & Kalterer See).
***Der am meisten überschätzte Wein?***
Mouton Rothschild.
***Der schlimmste Kater?***
Whisky-Probe.
***Lieblingszitat?***
Ich weiß, dass ich nichts weiß.
***Mit Wein ist es wie mit …***
… der Wahrheit, man stößt überall an.

**BIO:** Hineingeboren in eine Getränke-Händler-Familie bin ich schon seit meiner Kindheit mit Getränken verschiedenster Art in Verbindung gekommen. Das Interesse für den Wein wurde während des Militärdienstes in Rom geweckt, wo Militärkollegen immer wieder Wein zur Verkostung mitbrachten. In den darauffolgenden Jahren wurde die Passion für den Wein immer größer und ich beschloss daraufhin, Sommelierkurse zu absolvieren, die ich dann auch erfolgreich abschloss. Bei einer Fortbildung in Brixen fragte mich die Präsidentin der Sommeliervereinigung, ob ich als Referent tätig werden möchte, was ich sofort bejahte. Das Wissen rund um den Wein interessierte mich so sehr, dass ich beschloss, die Weinakademie in Rust zu besuchen, welche ich im Jahre 2010 beendete. Durch die Entstehung kleiner Brauereien hat das Bier zusehends an Vielfältigkeit und Bedeutung zugenommen, was mich dazu bewogen hat, auch meine Kenntnisse über Bier zu vertiefen. Die Prüfung zum Biersommelier legte ich dann an der Bierschule Dömenz in München ab.

## *Egon Perathoner*
### Der Vorzeige-Anpasser

***Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?***
Rombo al forno bei Gerry Restaurant Bellavista in Wolkenstein.
***Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?***
Milchreis.
***Ihr Lieblingsschaumwein?***
Champagne Agrapart.
***Lieblingsrotwein?***
Ornellaia.
***Lieblingsweißwein?***
Riesling Dellchen Dönnhof.
***Ihre liebste Speisen-Wein-Kombination?***
Foie Gras und Peego Kellerei Eisacktal (mein Süßwein nicht zu süß).

***Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?***
Mit Freunden zum Aperitif.
***Der am meisten unterschätzte Wein?***
Auf jeden Fall Vernatsch.
***Der am meisten überschätzte Wein?***
Lagrein.
***Der schlimmste Kater?***
Poppelewein.
***Lieblingszitat?***
Immer wieder für sich selbst und mit der Frau sich Zeit nehmen.
***Mit Wein ist es wie mit …***
… Pizza, man hat immer wieder Lust drauf.

**BIO:** Sommelier ist irgendwie mein Leben. Schon mit 10 Jahren war ich den ganzen Sommer bei meinem Onkel auf der Danielhütte auf der Seceda. Dort mit Freunden bei einer guten Flasche Wein und Speck einen Abend zu verbringen, hat mir schon immer gefallen. So habe ich mich für die Hotelfachschule Kaiserhof entschieden und mit 21 Jahren die Sommelierausbildung abgeschlossen. Seitdem besuche ich 25 Kellereien im Jahr und mache über 50 Verkostungen – das ist für mich sehr wichtig. Nach einigen Erfahrungen in der Toskana und Bergamo im 3-Sterne-Restaurant „Da Vittorio“ bin ich wieder zurück nach Gröden gekommen und seit 14 Jahren in den „Anna Stuben“ in St Ulrich tätig und seit 2018 als Restaurantmanager. Ich bin auf Speisen-Wein-Anpassung spezialisiert. Die Symbiose zwischen Speise und Wein ist für mich extrem wichtig. Und somit auch die Zusammenarbeit zwischen mir und Raimund Brunner, den Küchenchef.

## *Verena Rauch*
### Die Jüngste

***Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?***
Schwierig. Aber Knödel esse ich eigentlich immer und überall ganz gern.
***Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?***
Spatzln.
***Ihr Lieblingsschaumwein?***
Pierre Bise Cremant De Loire Non Dosé.
***Lieblingsrotwein?***
Inama – Bradisismo.
***Lieblingsweißwein?***
Lopez de Heredia Gravonia.

***Ihre liebste Speisen-Wein-Kombination?***
Blauschimmelkäse mit Portwein.
***Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?***
Am liebsten genieße ich ein Glas Wein bei mir zu Hause, gemütlich auf der Couch.
***Der am meisten unterschätzte Wein?***
Grüner Veltliner aus Südtirol.
***Der am meisten überschätzte Wein?***
Für mich alle Weine über einen dreistelligen Betrag.
***Der schlimmste Kater?***
Nach einer Familienfeier.
***Lieblingszitat?***
Leben und leben lassen.

**BIO:** Ich bin am 11. Oktober 1998 geboren und somit das jüngste Mitglied des Vorstandes. Schon früh entdeckte ich die Leidenschaft fürs Servieren und für den Wein. Einige Jahre arbeitete ich im Service. 2019 schloss ich die Sommelier-Prüfung erfolgreich ab und bin seit zwei Jahren in einem Weinhandel als Weinberaterin tätig.

## *Sigrid Innerebner*
### Die Food-Expertin

***Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?***
Sarner Nocken bei meiner Mama.
***Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?***
Apfelmus.
***Ihr Lieblingsschaumwein?***
Südtiroler Sekt.
***Lieblingsrotwein?***
Blauburgunder.
***Lieblingsweißwein?***
Riesling.
***Ihre liebste Speisen-Wein-Kombination?***
Blauschimmelkäse mit Port & Süßweinen.
***Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?***
In geselliger Runde mit Freunden.
***Der am meisten unterschätzte Wein?***
In Südtirol auf jedem Fall der Vernatsch.
***Der am meisten überschätzte Wein?***
Noch nicht gefunden.
***Der schlimmste Kater?***
Gott sei Dank noch nie eingetroffen.
***Lieblingszitat?***
Es ist ganz einfach: man sieht nur mit dem Herzen gut, denn das Wesentliche ist für die Augen unsichtbar.
***Mit Wein ist es wie mit …***
… Menschen – die Reife gibt einen wertvollen Charakter.

**BIO:** Ich komme aus dem Sarntal. Ich beschäftige mich seit Jahren mit Rohstoffen rund um Lebensmittel und das Thema Essen. Vertiefe das Grundwissen im Bereich Olivenöl und ließ mich zur Olivenöl-Sommelière ausbilden. Nach der Ausbildung zur Südtiroler Genussbotschafterin, kam schnell der Wunsch auf, das Weinwissen zu vertiefen. Als Quereinsteigerin in der Welt des Weines folgte die Ausbildung zur Sommelière und WSET- Wine and Spirits Education Trust Weinakademiker – um eine grundierte Basis, Wissen und Erfahrung zu erhalten. Sie beschäftigt sich intensiv mit autochthonen Rebsorten, Likörweinen Portwein, Marsala und Sherry.

## *André Senoner*
### Der Titelsammler

***Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?***
Mi piace molto mangiare una grande tipicità italiana la crudità di pesce, in compagnia di persone che mi stimano e supportano.
***Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?***
Quando ero piccolo c'erano tante cose che mangiavo, ora ho aperto la mente e mangio un po' tutto bene o male.
***Ihr Lieblingsschaumwein?***
Il vino preferito, sua maestà lo Champagne.
***Lieblingsrotwein?***
Lo dice il mio percorso storico e di vita: sicuramente il Pinot Nero.
***Lieblingsweißwein?***
Adoro il Riesling tedesco specialmente nella versione Auslese.
***Ihre liebste Speisen-Wein-Kombination?***
Mi piace molto andare fuori dagli schemi dell'abbinamento, ad esempio un piatto di mare con un vino rosso.

***Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?***
Sicuramente si ha bisogno di un ambiente silenzioso dove ci si può concentrare e avere un dialogo personale-intimo con il calice, al fine di scoprire le sue sfumature e peculiarità.

>

***Der am meisten unterschätzte Wein?***
Timorasso.
***Der am meisten überschätzte Wein?***
Prosecco.
***Der schlimmste Kater?***
Non mi ricordo più.
***Lieblingszitat?***
In vino Veritas …
***Mit Wein ist es wie mit …***
… donne.

**BIO:** Sommelier originario della Val Gardena nel cuore delle Dolomiti, a cui gli studi sono stati illuminanti: è da questi che nasce il suo amore per il mondo del vino. Il suo trampolino di lancio è stato il ristorante tristellato St. Hubertus - Rosalpina a San Cassiano in Alta Badia, dove ha ricoperto il ruolo di Sommelier e durante il lavoro consegue il diploma WSET (Wine and Spirits Education Trust) nel 2019. La sua voglia di mettersi in gioco lo ha spinto a partecipare anche ad alcune competizioni, classificandosi 1° al Trofeo del Soave 2019; 1° al Master Chianti Classico 2020 premio comunicazione; 1° al Master-dell'Albana 2020; 1° italiano a vincere il Master del Pinot Nero nel 2021 e arrivando tre volte in finale ai Campionati Italiani Sommelier 2018, 2019 e 2021. Oggi, è relatore presso l'Associazione Italiana Sommelier, direttore del GDS e consigliere regionale di AIS Alto-Adige. Docente all'Istituto alberghiero di Merano, giudice per la guida vini Gault & Millau Italia, Concours Internacional Grenache du Monde e partecipa alla stesura della Guida Vitae - I migliori vini d'Italia. Idrosommelier - brand ambassador per Cedea luxurywater della Val di Fassa. Svolge attualmente il ruolo di Wine & Beverage Consultant per molte realtà italiane attraverso: costruzione/assistenza delle carte da vino, formazione del personale ristorativo, recensione vini, guida di masterclass per cantine, consorzi di tutela nelle principali fiere mondiali: Vinitaly e Prowein.

## *Michael Baumgartner*

### Der Dorfwinzer-Vertreter

***Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?***
Einheimische Küche in einem gutbürgerlichem Südtiroler Gasthaus.
***Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?***
Fast Food.
***Ihr Lieblingsschaumwein?***
Crèmant.
***Lieblingsrotwein?***
Pinot Nero.
***Lieblingsweißwein?***
Weißburgunder.
***Ihre liebste Speisen-Wein-Kombination?***
Südtiroler Blauburgunder & Schmorbraten.
***Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?***
Am Kaminfeuer.
***Der am meisten unterschätzte Wein?***
Österreichischer Zweigelt.
***Der am meisten überschätzte Wein?***
Lugana.
***Der schlimmste Kater?***
Zu viel Strohrum in meiner Jugendzeit.
***Lieblingszitat?***
Carpe Diem.
***Mit Wein ist es wie mit …***
… der Jagd, alles ein Zusammenspiel ...

**BIO:** Die Passion für den Wein kam durch Berufskollegen, Kartenspieler, Freunde und Jagdkollegen. Prompt folgte die Sommelierausbildung: 1. Kurs in Bozen, 2. Kurs in Meran. 3. Kurs in Lana, dort konnte ich mit dem Fahrrad hinfahren, neben mir eine Dame vom Bodensee. Prüfungsvorbereitung im Urlaub, Sommerfrische im Hochpustertal. 2012 Prüfung bestanden. Im eigenen Betrieb Ver-

besserungen der Weinkarte durchgeführt, Weinverkostungen veranstaltet und einen Verkostungsraum angeboten. Ich pflege eine gute Freundschaft mit der „alten Garde": Erwin Blaas, Siegfried Dissertori, Astrid Flatz, Leo Larcher und Paolo Tezzele. Ich pflege auch einen sehr guten Kontakt zu den einheimischen Dorfwinzern und Mitgliedern der „Vinum"-Hotels. Ich organisiere auch Verkostungen im Meraner Weinhaus und bei der Sommeliervereinigung. Ich bin auf das Team Costa äußerst stolz.

***Weitere Referenten und Kursdirektoren:***
Paolo Tezzele, Peter Baumgartner, Christine Mayr, Franziska Steinhauser, Werner Waldboth, Elena Francia, Monika Unterthurner

Foto: © Patick Thaler

# Elvis Costa il nuovo **Presidente** dei Sommelier dell'Alto Adige

Gardenese, ma non appartenente ad una famiglia di albergatori. Avvocato dallo spirito conciliante, Il nuovo Presidente dell'Associazione sommelier **dell'Alto Adige** è Elvis Costa.

di Angelo Carrillo

Il 41enne di Santa Cristina Val Gardena vive ormai stabilmente a Bolzano da 15 anni e al mondo del vino e della degustazione si è avvicinato da meno di quattro.
"Nel 2018, su suggerimento di alcuni amici avvocati e un po' per scherzo, mi sono iscritto al primo corso e in un anno ho ottenuto il diploma con Christine Mair".
Da lì l'ascesa è stata rapidissima. Infatti, a fine giugno 2022 è stato eletto con 113 voti nuovo presidente, battendo Paolo Tezzele e l'agguerrita concorrenza della "vecchia guardia" che aveva presentato una sua lista, per una manciata di voti.
Una lista di rinnovamento la sua, che ha portato alla ribalta le nuove generazioni di sommelier, tra cui André Senoner e vari altri. Forze nuove, dopo il lungo e proficuo regno di Christine Mair durato 20 anni esatti.
"Ma Paolo Tezzele è stato anche il primo dell'altra lista a congratularsi con me appena eletto, ci siamo subito ampiamenti chiariti ed ora collaboriamo insieme per il bene della nostra associazione" racconta il neopresidente che da buon civilista cerca più gli accordi che lo scontro. E così è stato. L'associazione con i suoi 600 soci ha ripreso rapidamente le sue attività che la pandemia aveva bruscamente ridimensionato.
"I corsi sono pieni e le richieste tante – puntualizza Costa – e grazie alle lezioni online, la fase del lockdown è stata superata senza troppi danni". Poi ci sono già le tante novità da prendere in mano come la nuova sede a Terlano, presso il centro comunale.
Come spiegato nell'ultima assemblea generale, presieduta da Christine Mair, l'eredità raccolta da Costa è florida. "L'Associazione è in salute sia dal punto di vista dei soci che da quello che dei conti". Una situazione molto diversa rispetto a 40 anni fa quando la 40enne Christine ne assumeva la responsabilità.
"Oggi possiamo dirci soddisfatti per tante ragioni e ringraziare l'enorme lavoro svolto da Christine in questi anni".
Conciliante ma determinato, Elvis non ama sbottonarsi troppo, ma non si nega certo alle confidenze che non possono che partire dall'origine del suo nome. "Come si può intuire il nome è un omaggio al re del Rock and Roll Elvis Presley di cui mi madre in giovane età era una grande fan". Mentre il cognome è tipicamente ladino. "Benché viva da tre lustri a Bolzano". E da vero ladino e montanaro, oltre al vino l'altra grande passione di "Elvis The King" - così compare il suo nome su Whatsapp, - è la caccia "cui mi dedico ogni volta che posso" nel poco tempo libero lasciato dal lavoro e dagli impegni dell'Associazione, dal suo segugio tirolese e dal suo bracco delle ardenne, i due cani da caccia che lo accompagnano quasi ovunque.
Anche sul ruolo del moderno sommelier Elvis Costa ha le idee chiare "È un professionista sempre più ricercato che come da tradizione interpreta un ruolo molto importante nella ristorazione e nel settore del turismo" ma non solo "sempre più spesso è un appassionato che semplicemente ne vuole sapere di più e vivere la sua passione con consapevolezza. Ma è soprattutto il futuro che lo interessa "In Alto Adige sono numerosi i ristoranti stellati e non che comunque propongono un servizio e una cucina di alto livello. Profili che richiedono in sala le competenze di un sommelier non solo per il servizio al tavolo, ma soprattutto per la comunicazione". Un protagonismo che va oltre la scelta della bottiglia da abbinare ai piatti da servire in tavola, ma che "accompagna il cliente nella conoscenza del locale che lo ospita, della sua filosofia e del territorio". Una figura che va ben oltre la bottiglia. "Un consulente del gusto inteso nel senso più ampio, un ambasciatore di produttori e mondo do del vino "Il mondo produttivo e la sala per questa professione sono snodi fondamentali - il rapporto con il mondo della produzione vinicola è già ora più che consolidato, ma cercheremo di cementarlo ulteriormente, alimentando il confronto in modo costante" Poi ci sono i vini, che, certamente trovano il sommelier nel ristorante il loro interprete privilegiato. "Ma anche i camerieri dovrebbero avere una infarinatura di cultura del vino. E i cuochi con il personale di cucina" per cui le collaborazioni con le strutture formative, già avviata negli anni passati rimane uno elemento strategico. Più ne dettaglio "il sommelier rimane una figura fondamentale non solo dal punto di vista del mero servizio, ma anche da quello psicologico. Il sommelier deve essere in grado di capire cosa il cliente desidera, lo deve tranquillizzare e mettere a proprio agio entrando in empatia. Una figura completa che va oltre la bottiglia".
E il suo ruolo nel post pandemia? "Le prospettive professionali sono ottime, anche perché la ristorazione si trova in difficoltà nel trovare del personale qualificato. Con la preparazione di base, l'impegno e l'entusiasmo non ci sono problemi. Di strade aperte ce ne sono tante". Anche e soprattutto in Alto Adige.
Per il quale il nuovo presidente ha obiettivi precisi: "Organizzare un piano di formazione strategico ed essere in stretto contatto con i soci anche proponendo momenti ludici. Un problema di fondo, infatti, è che dopo il superamento dei diversi livelli, in molti non frequentano più l'associazione. Nel mio caso, se vogliamo, sono entrato in modo trasversale nel mondo del vino esercitando la professione di avvocato. Ma sono ancora qui. L'Ais mi ha coinvolto e questo è un aspetto che intendo sviluppare e rilanciare". Mentre assaggia uno dei suoi vini preferiti, un Pinot Nero dell'alto Adige, il neo presidente si sofferma un momento anche sulle sue sfide personali "che non sono poche, oggi il presidente di un'associazione come la nostra è chiamato a rappresentarli in mille eventi e occasioni, dalle inaugurazioni alla presentazione di nuovi vini. Dalle giurie dei concorsi ai convegni. Un lavoro quasi a tempo pieno che la mia predecessora svolgeva in modo egregio e che spero vivamente di riuscire a svolgere altrettanto bene anch'io". Una sfida nella sfida all'ultimo calice.

> "Oggi possiamo dirci soddisfatti per tante ragioni e ringraziare l'enorme lavoro svolto da Christine in questi anni".

# „Wein und **Spirituosen** gehören zusammen“

## Spirituosen-Experte **Jürgen Deibel** im Interview.

VON MARIA KAMPP

Jürgen Deibel ist seit über vier Jahrzehnten in Sachen Spirituosen unterwegs und das rund um den Globus. Seine Schulungen, Seminare und Tastings führen ihn von China über die Karibik bis nach Südamerika, von Norwegen und Schottland bis in den Süden Australiens.

Jürgen berät Destillerien, Importeure und Hersteller weltweit, ist Fachautor und schult das Fachpersonal in Gastronomie und Handel. Seine jahrzehntelange Erfahrung und Fachkompetenz haben ihm in der Branche die Spitznamen „Whisky-Papst“, „Magician of Taste“ und „Spirituosenguru“ eingebracht. Alle zwei Jahre bildet Jürgen an der Berufsschule Savoy in Meran Teilnehmer aus Gastronomie und Handel zum Spirits Advisor (Spirituosenberater) aus. Das Dionysos Magazin hat die Gelegenheit beim Schopfe gepackt und bei Jürgen nachgefragt. Über neue Trends in der Spirituosenwelt und was er von der Südtiroler Spirituosenlandschaft hält.

DIONYSOS: ***Wein und Spirituosen gelten Vielen als zwei Welten, die wenig miteinander gemeinsam haben. Wie siehst du das?***

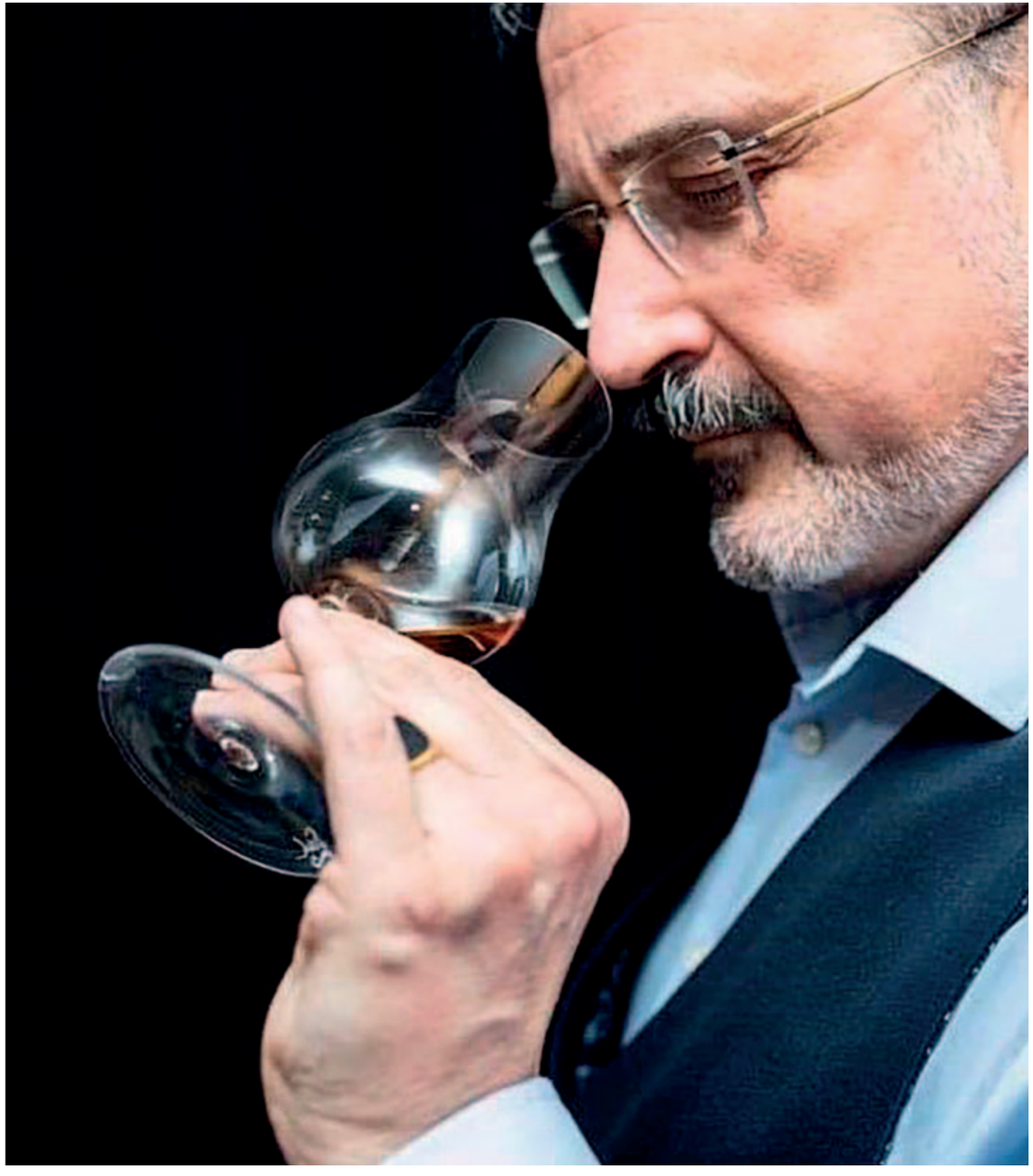
**Jürgen Deibel:** Alles andere als das! Wein und Spirituosen sind auf vielfältigste Weise verwoben. Am augenfälligsten ist das, wenn ich eine Grappa nehme, die aus Trestern der Weinbereitung hergestellt wurde. Ein anderes Beispiel sind Weinbrände. Auch dort ist das Wissen um die Traube eng mit der Destillation verknüpft. Die Verwandtschaft zwischen Wein und Spirituose zeigt sich auch, wenn Fässer zwischen den beiden Welten ungeniert hin- und herwandern.

***Kannst du das erläutern?***

Whiskys aus aller Welt erhalten heute ihre Finishings (Nachreifungen) oft in Fässern, welche vorher mit Weinen belegt waren. Bekannt geworden ist dieses Verfahren durch die schottischen Single Malts, welche ihr Finish traditionell in einem alten Weinfass, in dem vorher zum Beispiel Sherry oder Portwein gelagert wurden, erhalten. Diese Fässer stammen entweder direkt aus der Weinherstellung oder wurden zuvor speziell mit Wein für die Spirituosenreifung belegt (das sogenannte „Seasoning“). Neben der Vielfalt der Weine sind die Möglichkeiten dieses „Seasoning“ nahezu unbegrenzt! Und was noch viel wichtiger ist, sowohl beim Wein als auch bei der Spirituose dreht es sich um den Genuss. Gut ausgewählt bescheren Spirituosen dem Genießer wunderbare Stunden, egal ob zu Hause, in der Bar oder im Restaurant.

***Das Genusserlebnis sollte also im Vordergrund stehen und nicht die Frage, Spirituose oder Wein?***

Absolut. Spirituose und Wein sollte es heißen, denn die beiden schließen sich keinesfalls aus. Im besten Fall ergänzen sie sich sogar perfekt. Ich selbst trinke gerne guten Wein und sehe darin überhaupt keinen Widerspruch zum Genuss einer Spirituose. An ein und demselben Abend kann ich problemlos beides genießen. Wir sollten uns vom Schwarz-Weiß-Denken wegbewegen.



***Was bedeutet das für die Arbeit des Sommeliers?***

Ich finde, gerade in der Gastronomie gehört zu einer umfassenden Beratung durch den Sommelier auch die Empfehlung von Spirituosen. Denn die passt an einem gelungenen kulinarischen Abend zu vielen Gelegenheiten perfekt, ähnlich dem Wein. Für den Gast und Konsumenten geht es um das Gesamterlebnis und darum, dass die Anpassung von Speisen und Getränken stimmig ist. Eine Spirituose kann das Weinerlebnis perfekt unterstreichen oder ergänzen, wenn sie gut darauf abgestimmt ist, beispielsweise in Form eines Aperitifs oder eines Digestifs. Es liegt am Sommelier und an der Sommelière, den Gast hier gut zu beraten.

***Was wünschst du dir als Gast von einer gelungenen Beratung in Sachen Spirituosen?***

Genuss und Genießen sollten zu einem Alltagsthema werden! Für den Einstieg bietet sich der Urlaub an, denn dort geht es vorrangig um Genuss. Die Gäste sind entspannt und offen, haben Muße und probieren gerne mal etwas Neues. Das Portemonnaie sitzt lockerer als im Alltag. Das gilt für den Wein wie auch für die Spirituose. Dem Sommelier fällt die Aufgabe zu, den Gast unvoreingenommen und umfassend zu beraten. Warum zum Digestif nicht eine Grappa servieren, die aus derselben Traube produziert wurde wie der Wein zum vorherigen Hauptgang? Oder wie wäre es mit einem Whisky, der aus einem Fass stammt, in dem der zuvor genossene Wein seine Reifung vollendet hat? Die Verbindungs- und Kombinationsmöglichkeiten sind schier endlos und damit auch das Genusspotenzial für den Gast.

***Welche Eigenschaften muss ein Sommelier für eine solche Beratung mitbringen?***

Natürlich braucht es die Qualifikation und die fachliche Kompetenz. Ich finde, gerade die Sommeliers sollten die Weiterbildungsmöglichkeiten in den dem Wein verwandten Bereichen nutzen, egal ob es um Brandy geht, um Whisky oder Rum oder um gespritete Weine. Wissen und Aufgeschlossenheit in Sachen Spirituosen erhöht die Glaubwürdigkeit des Sommeliers um ein Vielfaches. Darüber hinaus sollte er oder sie natürlich auch die Passion mitbringen. Man darf nie vergessen, dass ein Sommelier wesentlich dazu beiträgt, für den Gast Emotionen und Erinnerungen zu erschaffen. Seine Beratung prägt das Erleben des Gastes auf eine essenzielle Weise.

>

>
***Wenn es ans Verkosten geht, bestehen zwischen Spirituose und Wein ja deutliche Unterschiede. Stellen diese für Fachleute eine Hürde dar?***

Ich begegne Sommeliers in meiner Arbeit beinahe täglich und kann sagen, dass ich viele positive Erfahrungen mache. Gerade die Jungsommeliers sind sehr offen, neugierig und begeisterungsfähig. Sie setzen sich mit der Sensorik auseinander, die bei den Spirituosen natürlich eine etwas andere ist als beim Wein. Und zugleich gibt es ja auch Gemeinsamkeiten. Diese Schnittstellen zu entdecken und Brücken zwischen Wein und Spirituose zu bauen, ist spannend. Bei älteren Sommeliers, die schon lange im Geschäft sind, ist es manchmal etwas schwieriger, sie für die Welt der Spirituosen zu begeistern. Aber auch sie lassen sich, nach anfänglichem Zögern, gerne von der Spirituose begeistern.

***Warum ist das so?***

Vielleicht existiert bei Einigen eine gewisse Schwellenangst, aber diese halte ich für unbegründet. Wer eine gute Nase für den Wein hat, den wird sie bei der Spirituose gewiss nicht im Stich lassen. Man sollte nur wissen, wie man damit umgeht. Und wer viel von Wein versteht, hat das Potenzial, sich auch bei Spirituosen gut auszukennen.

***In Südtirol sind die Spirituosen in den letzten Jahren schwer im Kommen. Was sagst du zu dieser Entwicklung?***

Ich begrüße es natürlich sehr, dass Südtirol in der Spirituosenwelt zunehmend mitmischt. Mir begegnen erstklassige Qualitäten, die sich im internationalen Vergleich nicht zu verstecken brauchen. Südtirol baut hier auf seine Kompetenz in Sachen Obstbrände und Grappe auf. Da macht euch nämlich keiner so schnell etwas vor! Vor einigen Jahren kamen Gin und etwas später Whisky dazu, heute auch noch Rum „made in Südtirol“. Südtirol zeigt sich sehr innovativ, es wird viel experimentiert, insbesondere mit dem sogenannten alpinen Stil, der bei den Konsumenten gut ankommt.

Foto: © deibel-consultants.com

***Was verstehst du unter dem alpinen Stil?***

Man arbeitet mit lokal vorhandenen Zutaten wie Alpenkräutern, Zirbenzapfen, Alpen-Wacholder und so weiter. Und natürlich punktet Südtirol mit der Frucht, für die es dank der exzellenten Obstbrände bekannt ist. Auch die in Südtirol produzierten Eierliköre müssen den internationalen Vergleich nicht scheuen. Denn der Eierlikör gehört, was Viele nicht wissen, zu den Spirituosen!

***Stellst du in der Südtiroler Spirituosenwelt denn typische Südtiroler Tugenden fest, die man anderswo so nicht findet?***

Man merkt, dass in Südtirol richtige Tüftler am Werk sind. Eine gewisse Detailversessenheit paart sich mit dem Willen zur Innovation. Dazu kommt der Fokus auf Regionalität. Das finde ich ausgesprochen positiv, bürgt es doch für die hohe Qualität der Produkte. Der Konsument weiß es heute zu schätzen, wenn die Ausgangsprodukte aus der Region stammen. Und dies ist auch ein Zeichen der heute immer wichtiger werdenden Nachhaltigkeit! Das ist bei der Spirituose nicht anders als beim Wein, aber bei der Produktion nicht von vorneherein selbstverständlich.

***Wie geht es weiter? Was wird die Zukunft bringen?***

Spirituosen sind weltweit im Aufwind, deshalb ist es zu begrüßen, dass Südtirol mit der Zeit geht. Toll wäre es, wenn Südtirol seine Sichtbarkeit als „Spirituosenregion“ intensivieren würde. Außerhalb Südtirols sind die Südtiroler Spirituosen nämlich teilweise noch schwer zu bekommen.

***Wie sieht es mit der Regionalität und der damit verbundenen Nachhaltigkeit aus, also der Herkunft der Ausgangsprodukte aus der Region?***

Die Regionalität und auch die Nachhaltigkeit werden immer wichtiger. Ein Beispiel: wenn einige der Südtiroler Spirituosen auf Getreidebasis zum Beispiel aus dem lokalen Anbau des Vinschger Roggen produziert würden, wäre das großartig! Im Nachbarland Schweiz setzt man sehr erfolgreich auf Regionalität, punktet aber auch mit Biozertifizierung und Nachhaltigkeit. Und Südtirol sollte natürlich nie vergessen, dass es in der Wahrnehmung vieler Konsumenten die Fruchtkammer beziehungsweise den Obstkorb Europas darstellt. In Sachen Frucht ist Südtirol einsame Spitze. Darauf gilt es aufzubauen. Mit exzellenten Bränden, Likören und so weiter.

***Südtirol ist also nicht nur ein Weinland, sondern könnte auch ein Paradies für Spirituosenliebhaber werden?***

Warum nicht? In einer gut gemachten Spirituose steckt so viel Arbeit und der Gast weiß diese zu schätzen, vorausgesetzt, man macht ihm dies verständlich. Hochwertige Produkte verdienen Wertschätzung. Wenn der Gast versteht, wie viel Aufwand und Herzblut in solch einem Produkt stecken, ist er auch eher bereit, einen gewissen Preis dafür zu zahlen. Belohnt wird er dann mit einzigartigem Genuss. Und dabei ist es völlig egal, ob er einen Südtiroler Wein oder eine Südtiroler Spirituose im Glas hat. Hauptsache, erstklassige Qualität aus der Region.

***Jürgen, wir danken dir für dieses aufschlussreiche Gespräch.***

„Die Regionalität und auch die Nachhaltigkeit werden immer wichtiger. Ein Beispiel: wenn einige der Südtiroler Spirituosen auf Getreidebasis zum Beispiel aus dem lokalen Anbau des Vinschger Roggen produziert würden, wäre das großartig!“



# Formel 1 trifft Kellerei

Motorsport-Welt trifft Weinwelt. Die **Kellerei Meran** hatte hohen Besuch aus der Formel 1. Gleich zwei Teamchefs – **Mattia Binotto** von der Scuderia Ferrari und **Günther Steiner** des Rennstalls Haas Racing – besuchten die Kellerei. Ganz nach dem Motto:Selbstverständlich sind auch Racer weinaffin.

VON ROMAN GASSER

Der Kellermeister der Kellerei Meran Stefan Kapfinger und Verwaltungsleiter Hannes Paris haben im Hauptsitz der Kellerei Meran in Marling die beiden namhaften Teamchefs willkommen geheißen. Sie konnten bei einer Kellerführung und anschließenden Wein- und Sektverkostung in die geheimnisvolle und spannende Welt der Meraner Genussvielfalt eintauchen. Dabei konnten sie dem Kellermeister bei der Traubenanlieferung und Verarbeitung der Trauben direkt über die Schultern schauen und in den tiefen Kellern neue Eindrücke und interessantes Insider-Wissen sammeln. Anschließend wurde nicht nur der Südtiroler DOC-Sekt Brut Riserva „36“ Jahrgang 2018 verkostet: ein sehr fruchtiger und gereifter Sekt mit knackiger Säure und äußerst feine Perlage, der nach dem „metodo classico“ (Flaschengärung) hergestellt wird und ganze 36 Monate auf der Feinhefe lagert. Auch der Südtiroler Weißburgunder Riserva „V Years“ konnte bei beiden Teamchefs punkten: ein außergewöhnlicher und eindrucksvoller Meditationswein mit einer perfekten Geschmacksharmonie, rund, füllig, unverwechselbar und mit einem sehr langen Finale. Abgerundet wurde diese besondere Verkostung mit einem Glas Südtiroler Sauvignon Riserva „Mervin“ und Südtiroler Blauburgunder Riserva „Zeno“: zwei edle Tropfen aus der Linie „Weinberge & Raritäten“, die für Exklusivität stehen. Beide Weine konnten die F1-Teammanagern überzeugen und erhielten großen Zuspruch. Zum Abschluss signierten Binotto und Steiner jeweils eine 3-Liter-Flasche des „V Years“ als Andenken für diesen besonderen Ausflug, um sich dann mit neu gewonnener Energie wieder voll auf das letzten Formel-1-Rennen der Saison 2022 zu konzentrieren. Ein guter Meraner Wein hilft dabei immer.

*Zwei von den Teamchefs signierte Weinflaschen des Südtiroler Weißburgunders Riserva „V Years“ der Kellerei Meran*

Fotos: © Kellerei Meran

*Hannes Paris (Verwaltungsleiter der Kellerei Meran), Mattia Binotto (Teamchef von Ferrari) und Günther Steiner (Teamchef von Haas Racing)*

# „Goldgelbe Vergilbung“

Die Pandemie ist vorbei, es beginnt die Pandemie im Weinberg. Die **unheilbare** „Goldgelbe Vergilbung“ verbreitet sich in Südtirols Weinbergen.

● VON THEO HENDRICH

Fotos: © Konsortium Südtirol Wein

*Befallene Weintrauben*

Die Nachricht an und für sich ist leider allen die im Weinanbau tätig sind bekannt. Allein das Ausmaß der Ausbreitung scheint von einigen immer noch nicht als eine sehr ernste Bedrohung erkannt worden zu sein. Die Rebkrankheit „Goldgelbe Vergilbung“ (wissenschaftliche Bezeichnung: Flavescence dorée) schreitet unaufhaltsam voran. Bereits im vergangenen Jahr gab es eine erste umfangreiche Erhebung und man hat versucht auf die bedrohliche Situation hinzuweisen. Seit August bis in den September hinein kontrollierten geschulte MitarbeiterInnen im Auftrag des Konsortium Südtirol Wein erneut und führten ein Monitoring auf über 650 Hektar Weinbau durch. Das Ergebnis ist leider sehr ernüchternd. Im stark betroffenen Unterland gibt es Anlagen, in denen beinahe jede fünfte Rebe Symptome der Vergilbungskrankheiten zeigt. Allein in Salurn wurden in beinahe allen kontrollierten Anlagen symptomatische Rebstöcke gefunden, in einem Weinberg waren sogar 19% der Reben auffällig. Ab 20% muss die gesamte Anlage gerodet werden! Eine Förderung in derartigen Fällen erhält nur, wer im Betrieb einen Ausfall von 35% hat. Was das bedeutet und wie hoch die Folgekosten für eine Neuanlage sind muss hier nicht explizit vorgerechnet werden. Dabei hat man in Salurn schon vor drei Jahren zur Roten Zone erklärt. Ursache dafür mag die Nähe zum Süden sein, da man weiß, dass die ersten Fälle von Goldgelber Vergilbung in der Toskana aufgetreten sind und von sich von dort unaufhaltsam verbreitet hat. Ist ein Rebstock erst einmal befallen, dann steigt deren Ausbreitung exponentiell. Obwohl es Zonen gibt, in denen sich die Krankheit unterschiedlich stark ausbreitet, man weiß, dass Chardonnay besonders anfällig sei, aber nicht ausschließlich, geben die neuesten Ergebnisse aus dem Monitoring weiteren Grund zur Sorge: Im Burggrafenamt wurde kürzlich der erste Fall mit Goldgelber Vergilbung festgestellt. Die Krankheit wandert also unaufhaltsam weiter.

*Mit einem gelben Band gekennzeichnete Rebstöcke sind als „befallen“ markiert und müssen umgehend entfernt werden*

## FLAVESCENCE DORÈE

Die Goldgelbe Vergilbung ist eine weltweit auftretende nicht heilbare Krankheit der Rebe. Die Blätter verfärben sich bei Weißweinsorten gelblich, bei Rotweinsorten rötlich und rollen sich an den Rändern nach unten zu einem Dreieck ein. Der Trieb bleibt grün und holzt nicht aus, die Beeren sterben ab. In Südtirol wurde 2016 der erste Verdachtsfall bestätigt, seitdem steigt die Zahl der Fälle und die Rebkrankheit breitet sich von Süden nach Norden aus. Krankheitserreger der Goldgelben Vergilbung ist das zellwandlose Bakterium Flavescence dorèe-Phytoplasma (FDp). Hauptüberträger ist die vor rund 70 Jahren nach Europa eingeschleppte Amerikanische Rebzikade, die ihren gesamten Lebenszyklus an der Rebe vollzieht und die Krankheit von Stock zu Stock, Weinberg zu Weinberg überträgt und dadurch zu epidemischen Krankheitsausbrüchen führt.

*Von der Krankheit befallene Blätter*

Die Goldgelbe Vergilbung gilt bis dato als nicht heilbar. Daher kennt eine Bekämpfung dieser Krankheit keine Kompromisse und lässt ein hoffendes oder geduldiges Warten auf eine eventuelle Besserung schlichtweg nicht zu. Einziger Ausweg: die vollständige Entfernung des befallenen Rebstockes. Ein Horrorszenario für jeden Weinbauern. Vielleicht mit eine der Ursachen für die unaufhaltsame Verbreitung. Eine weitere heimtückische Ursache liegt im Umstand, dass ein Befall mit freien Augen nicht sofort erkennbar ist. Sobald an der Rebe deutliche Erkennungsmerkmale zum Vorschein treten, kann die Krankheit auch vom Laien gleich erkannt werden. Ab diesem Moment ist jedwede Behandlung zwecklos und der Rebstock muss eliminiert werden. Man muss nicht Experte sein, um festzustellen, wenn es in absehbarer Zeit nicht zu einer erfolgreichen Eindämmung der Krankheit kommt, sich die Schäden nicht nur im Weinberg zeigen werden. Es wird in Folge zu erheblichen Ernteausfällen kommen. Was das für die einzelnen Winzer und Kellereien bedeutet ist offensichtlich.

> „Die Goldgelbe Vergilbung ist eine weltweit auftretende nicht heilbare Krankheit der Rebe. Die Blätter verfärben sich bei Weißweinsorten gelblich, bei Rotweinsorten rötlich und rollen sich an den Rändern nach unten zu einem Dreieck ein.“

# Auf den Spuren des *Gewürztraminers*

Der Gewürztraminer gehört zu Tramin wie keine andere Rebsorte. Nirgendwo sonst gilt der körperreiche, aromatische und zugleich elegante Weißwein als unumstrittene Ikone wie hier, in seiner namensgebenden Heimat. Die Erste Auflage des **Traminer Wine Day**.

von Maria Kampp

Die anspruchsvolle Rebsorte gedeiht hier besonders gut und das bereits seit 1850, als Nachfolgerin der historischen Traminerrebe, die in Tramin urkundlich zum ersten Mal im Jahr 1211 erwähnt wurde. Die sonnigen Traminer Hanglagen und ihre besonderen Böden verleihen dem Wein Würze, Charisma und seinen unvergleichlichen Charakter.
Einen wahrhaft einzigartigen Auftritt bekam der Gewürztraminer Ende Mai anlässlich der ersten Auflage des Traminer „Wine Day“. Rund 400 Gäste und Einheimische erlebten die Vielfalt des Gewürztraminers in seinem Heimatdorf Tramin. Mitten in

den Weinbergen, zu Fuß immer entlang des perfekt in die (Kultur-) Landschaft integrierten Gewürztraminerwegs. Entlang uralter Trockensteinmauern führt der Weg durch die submediterrane Landschaft. Immer wieder eröffnen sich atemberaubende Ausblicke auf die umliegende Bergwelt wie das Weißhorn und die Bletterbachschlucht sowie auf das historische Weindorf Tramin mit seinen Weingütern, Bauernhäusern und Kirchtürmen.

## Das absolute Highlight?

Den Gewürztraminer in all seinen Facetten und Spielarten genau dort zu verkosten, wo er wächst. In den warmen, gut durchlüfteten Steillagen, unter der Sonne, die auf die Reben scheint, umweht vom Lüftchen Ora, und auf dem Boden stehend, in dem

die Gewürztraminerreben wurzeln. Apropos Boden: In Tramin wächst der Gewürztraminer auf humusreichen, lehmigen Dolomit- und Kalkgesteinschutt. Dass diese ideale Bodenbeschaffenheit die Grundvoraussetzung für ein gesundes Rebenwachstum ist, darüber sind sich alle teilnehmenden Winzer einig!

## Den Gewürztraminer in all seinen Facetten und Spielarten verkosten

„Es ist uns eine große Freude, so viele Besucher für den Gewürztraminer zu begeistern“, so Ludwig Kaneppele, Initiator des Traminer Wine Day und Vorsitzender der Standortentwicklung Tramin, die in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Tramin für den Wine Day verantwortlich zeichnete. „Tramin bietet eine genussvolle Kombination von Verkostung und Weinwanderung, die ihresgleichen sucht.“
Vier Jahre war die Veranstaltung in Vorbereitung und wurde pandemiebedingt mehrmals verschoben. Umso größer die Freude, dass der Gewürztraminer auf dem Gewürztraminerweg an sage und schreibe sieben Stationen mit Genuss verkostet werden darf. „In Südtirol sind 617 Hektar mit Gewürztraminerrebstöcken bepflanzt“, so Ludwig Kaneppele. „Zu Tramin gehören 110 Hektar und die gilt es gebührend zu feiern.“

## Auf Tuchfühlung mit den Reben

Der Gewürztraminerweg ist 3,5 Kilometer lang und kann ganzjährig begangen werden, herrlichstes Panorama nach allen Seiten inklusive. Anlässlich des Traminer Wine Day führte er entlang sieben Stationen mitten durch die Weinberge und Lagen zwischen den Traminer Ortsteilen Bethlehem und Rungg.

Große gelbe Buchstaben weisen den Weg: Von „E“ wie elegant über „W“ wie würzig bis hin zu „Ü“ wie überraschend und „M“ wie modern.
Im direkten Austausch mit heimischen Winzern und Grappaproduzenten erfuhren Weinfreunde alles über den Gewürztraminer und durften 17 Weine sowie sechs aus Gewürztraminer hergestellte Grappas und Brände verkosten. Im Rahmen einer Speckdegustation des Traminer Herstellers Mendelspeck erlebten die Besucher darüber hinaus das harmonische Zusammenspiel von Südtiroler Speck g.g.A. und Gewürztraminer.

## „Ü“ wie überraschend und „M“ wie modern

Die teilnehmenden Betriebe lesen sich wie ein Who is Who des Traminer Gewürztraminers: Ansitz Rynnhof, Weingut Drauhof, Elena Walch, Weingut Ritterhof, Weinberghof Bellutti, Kellerei Tramin und Weingut A. von Elzenbaum. Die Privatbrennerei Plonhof und die Roner Brennereien-Destillerie zeigten eindrucksvoll, was der Gewürztraminer außer Wein noch alles kann: Vom Grappa über Hefebrand und Traubenbrand war bis zum Vermouth alles dabei.

## Grappa, Hefebrand, Traubenbrand und Vermouth – alles dabei!

„Der Wine Day ist ein tolles Beispiel für die großartige Zusammenarbeit von Traminer Verbänden, Wirtschaft und Vereinen,“ freute sich Ludwig Kaneppele über die Unterstützung zahlreicher Partner und Sponsoren. Der rege Andrang stellte mühelos unter Beweis, dass es sich um ein Event mit Zukunft handelt. Sichtlich zufrieden zeigten sich auch der Ortsgruppenobmann des Bauernbunds, Markus Bologna, sowie der Traminer Bürgermeister Wolfgang Oberhofer. Und wer nach so viel Gewürztraminergenuss noch nicht genug hatte, durfte sich bei teilnehmenden Gastbetrieben verwöhnen lassen – bei typischen Traminer Gerichten und einem guten Glas Gewürztraminer, versteht sich.

# Dreimal 3 und ein Wein

Drei Zypressen, drei Werte, drei Rebsorten, ein Wein. Mit der neuen **Rotwein-Cuvée TRES** der **Kellerei Kurtatsch** definiert diese die Grenzen des Machbaren neu. Und das immer im Einklang mit Qualität und Raffinesse.

von Roman Gasser

Die Werte einer Kellereigenossenschaft mit langer Geschichte, unermüdlicher Arbeitseinsatz, Zeit, Sorgfalt und Liebe zum Detail und außerdem das großartige Potenzial der Kurtatscher Lagen für Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon: All das liegt dem Wunsch zugrunde, die Grenzen des Machbaren neu zu definieren. Die Kellerei Kurtatsch präsentiert ihre neue Rotwein-Cuvée TRES, die am 3. Oktober in den Handel kommt.

„Diese Cuvée erzählt von unserer 120-jährigen Geschichte und unserer Leidenschaft für große Rotweine insbesondere aus Bordeaux-Sorten", sagt Andreas Kofler, Präsident der Kellerei Kurtatsch. „Sie ist Ausdruck unserer Terroir-Verbundenheit und zeugt von unserem Wunsch, die Grenzen dessen, was möglich ist, zu erweitern, ja, neu zu definieren!"

Die Historie der Kellerei in Hinblick auf die drei Rebsorten reicht bis in die Anfänge derselben zurück und hat sich in den 1990er Jahren mit dem allgemeinen Qualitätswandel forciert. Über die Jahre stellte der legendäre Kellermeister Othmar Donà fest, dass bestimmte Bereiche innerhalb der mit Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon bestockten Weinberge sich als nochmal herausragender erwiesen haben, weshalb im Jahr 2010 der Wunsch entstand sich einer neuen Herausforderung zu stellen. Diese Kleinstparzellen – oftmals nur wenige Rebzeilen innerhalb eines Weinbergs – wurden akribisch selektioniert und 2015 erstmals separat vinifiziert. Ausgehend von der Kleinst-Selektion als Grundlage fiel die Entscheidung die Rebsorten in einer Assemblage zu vereinen, um die Strahlkraft der einzelnen Rebsorten nochmals zu einem größeren Ganzen zu vereinen und das volle Potenzial der Kurtatscher Lagen zum Ausdruck zu bringen.

TRES ist eine Assemblage aus 77 Prozent Merlot, 20 Prozent Cabernet Franc und 3 Prozent Cabernet Sauvignon. Sie vereint die Essenz jeder einzelnen Rebsorte zu einem harmonischen Ganzen: die Tiefe des Merlot, die Würze des Cabernet Franc und die elegante Frucht des Cabernet Sauvignon.

TRES wird nur in den besten Jahrgängen erzeugt: wenn ein idealer Jahrgangsverlauf die Entwicklung von Trauben höchster Qualität ermöglicht. Die optimalen Bedingungen im Weinberg, das hohe Rebenalter, der geringe Ertrag, der fortschreitende Klimawandel und die langjährige Erfahrung bilden die Grundlage für diese Cuvée mit alpinem Charakter, knackiger Frucht und ausgeprägter Frische. Zeit und Mut sind zwei weitere wichtige Faktoren bei der Entstehung der neuen Ikone der Kellerei Kurtatsch: der Wein reift im Fass und in der Flasche so lange, bis sich das ideale Trinkfenster öffnet.

Das Potenzial, das die Rebsorten in Kurtatsch haben, steht nicht zuletzt auch im Hinblick auf den Klimawandel außer Frage. Seit 2015 findet alle zwei Jahre die Veranstaltung Cortaccia Rossa statt, auf der sich die Südtiroler Bordeaux-Blends in einer vergleichenden Blindverkostung sehr erfolgreich mit führenden Vertretern berühmter Appellationen wie Bordeaux oder Bolgheri messen. Für die Kellerei Kurtatsch gingen dabei bisher der Südtirol Cabernet Sauvignon Riserva „Freienfeld" und der Südtirol Merlot Riserva „Brenntal" ins Rennen. Auch TRES wurde bei seiner Prämiere inmitten von 100-Punkte-Weinen desselben Jahrgangs in einer Blindverkostung präsentiert. Somit konnte die Kellerei Kurtatsch wieder einmal verdeutlichen, dass sich deren Weine auf Augenhöhe mit internationalen Ikonen befinden.

> „TRES ist eine Assemblage aus 77 Prozent Merlot, 20 Prozent Cabernet Franc und 3 Prozent Cabernet Sauvignon. Sie vereint die Essenz jeder einzelnen Rebsorte zu einem harmonischen Ganzen

Fotos: © Kellerei Kurtatsch

## Alpin trifft auf mediterran

Die Trauben für die Cuvée TRES wachsen unterhalb des Dorfes Kurtatsch, auf 220 bis 350 Metern, an den nach Südosten ausgerichteten Steilhängen der Lage Brenntal. Dank der intensiven Sonneneinstrahlung gehören die Weingärten dieser Steillage zu den wärmsten Südtirols. Hier können in den Sommermonaten Temperaturen von bis zu 40 Grad erreicht werden. Nachts dagegen sorgen kühle Fallwinde von den Berghängen für Abkühlung der Trauben. Die großen Tag-Nacht-Unterschiede garantieren frische, facettenreiche Aromen und ideale Säurewerte. Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc stehen auf durchlässigen, kiesigen Dolomit-Kalk-Böden, die Merlot-Reben wachsen auf sandig-lehmigem Untergrund, der aufgrund seines Eisengehalts eine rötliche Färbung besitzt. Das Zusammenspiel von Klima und Böden verleiht den Weinen Struktur und Finesse.

## Werte und Identität

Der Name TRES steht für Kurtatsch in all seinen Facetten und für die große Familie, die die Mitglieder der Kellerei bilden. TRES (angelehnt an die Zahl „Drei" aus dem italienischen „tre") bezieht sich auf die in der Cuvée verwendeten drei Rebsorten ebenso wie auf die drei Gründungswerte der Kellerei, die im Logo von drei Zypressen repräsentiert werden: die Wertschätzung der einzigartigen Terroirs, die Hingabe des jungen, dynamischen Teams und die Bodenständigkeit, mit der die Genossenschaftsmitglieder ihrer Arbeit nachgehen. Gleichzeitig ist der Name TRES angelehnt an das „Tresner Horn", dem höchsten Punkt der Bergkette oberhalb von Kurtatsch, welche charakteristisch für die Gegend ist und großen Einfluss auf das >

> Terroir und auf die Weine der Kellerei hat. Ein Schluck TRES trägt die kühlen Abendwinde in sich, die vom Massiv herabströmen und dem Wein seinen ausgeprägten alpinen Charakter verleihen.

### Terroirverbunden

Jedes einzelne Etikett der 2.120 Flaschen des 2015er Jahrgangs ist von der jungen Südtiroler Künstlerin Margit Pittschieler per Hand bemalt worden. Als Farbe diente ihr dabei der Weinbergboden, auf dem die Trauben gewachsen sind. Die Etiketten jedes Jahrgangs werden ein eigenes Motiv haben: Der Jahrgang 2015 zeigt den Merlot Weinberg in der Steillage Brenntal. Bei ihrer Arbeit experimentierte die Künstlerin mit unterschiedlichen Farbspektren und Materialwirkungen; die einzelnen Bodenbestandteile wurden im Mörser zu einem feinen Pulver gemahlen, das, mit Bindemittel vermischt, die Grundlage für ihre Malerei bildete. Eine weitere Hommage an das Terroir, den unbestrittenen Protagonisten dieser neuen Cuvée.

Große Weine entstehen in besten Lagen. In Kurtatsch erstrecken sich die Weinberge von 220 m steil hoch bis auf 900 m ü.d.M. Der Höhenunterschied von fast 700 m in einem Weinbaudorf ist einzigartig in Europa. In den atemberaubend steilen Weinbergen findet jede Rebsorte ihren optimalen Standort, ihr ideales Terroir. 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.

Das junge, dynamische Team der südlichsten Kellerei Südtirols rund um den Präsidenten Andreas Kofler hat die Kellerei auf nachhaltige Bewirtschaftung ausgerichtet. Dank der 190 kleinstrukturierten Familienbetriebe, welche 190 Hektar Weinberge bewirtschaften, kann das jeweils beste Traubenmaterial lagentreu selektioniert werden. Dies und der schonende Ausbau der einzelnen Weinlagen, schafft charakterstarke Weine, die die unterschiedlichen Böden und Standorte widerspiegeln. Lage für Lage. Wein für Wein.

Die 34 Weine im Sortiment werden in zwei Linien vinifiziert. Die Linie „Selection“ als erste Selektion der Trauben und die Linie Terroir, die Spitzenlinie der Kellerei Kurtatsch. Letztere spiegelt durch Einzellagenausbau das große Potential der Kurtatscher Weinberge wider. Die Weine tragen vorwiegend die Namen der besten Lagen von Kurtatsch.

Und das ist es was zählt. Immer lagenbestimmt und zugleich enorm charaktervoll.

„Das Potenzial, das die Rebsorten in Kurtatsch haben, steht nicht zuletzt auch im Hinblick auf den Klimawandel außer Frage. Seit 2015 findet alle zwei Jahre die Veranstaltung Cortaccia Rossa statt, auf der sich die Südtiroler Bordeaux-Blends in einer vergleichenden Blindverkostung sehr erfolgreich mit führenden Vertretern berühmter Appellationen wie Bordeaux oder Bolgheri messen.“

*Die Kellerei Kurtatsch*



# Großes Interesse

Die Freien Weinbauern Südtirol ziehen mit der **„Vinea Tirolensis 2022“** eine äußerst positive Bilanz. Es gab viel Interesse für die legendäre Jahresverkostung.

von Roman Gasser

Die Vinea Tirolensis 2022 ist Geschichte und die Freien Weinbauern Südtirol (FWS) ziehen eine positive Bilanz: „Das zahlreiche Publikum zeigte großes Interesse am sehr differenzierten Angebot unserer Mitglieder und am Jahresthema Generationen“, so die Aussagen von Hannes Baumgartner und Peter Robatscher (Obmann und Direktor der FWS).

Die Vinea Tirolensis fand im Rahmen der Messe „Hotel“ in Bozen statt, mit der Weinbibliothek, wo verschiedene Sorten im Vordergrund standen und von Sommeliers präsentiert wurden.

Beide Tage fanden beim Publikum guten Anklang und vor allem am ersten Tag zeigte sich, dass das Interesse auch an den Menschen hinter den Weinen besonders groß ist: Über 60 der insgesamt 106 Mitglieder der Freien Weinbauern Südtirol waren anwesend und präsentierten nicht nur ihre Weine, sondern auch ihre persönlichen Geschichten. Besonders zahlreich waren diesmal auch Winzer, die ihre Betriebe erst übernommen haben bzw. im Begriff stehen, den Hof zu übernehmen. „Daher das Thema Generationen – es machte die Vielfalt an Köpfen und somit auch an unterschiedlicher Stilistik noch deutlicher sichtbar“, so die Organisatoren.

Auffallend diesmal, dass besonders viele Besucher aus dem Trentino gekommen waren – erstmals hatten 15 Vertreter der Vignaioli Trentino einen Gastauftritt und sorgten somit für dieses grenzüberschreitende Interesse. Genug Gründe, um diese Veranstaltung in den nächsten Jahren fortzusetzen.

„Das Thema Generationen – es machte die Vielfalt an Köpfen und somit auch an unterschiedlicher Stilistik noch deutlicher sichtbar.“

*Die Organisatoren*

# Stehende Ovationen

Südtirols **Blauburgunder** (Pinot Nero) zählen auf gesamtstaatlicher Ebenen bei den unterschiedlichsten Verkostungen und Bewertungen in der Regel zu den **Top Favoriten**. Hierzulande wird dies auch immer wieder auf den renommierten Blauburgunder-Tagen im Unterland bestätigt.

● VON THEO HENDRICH

Eine neue und durchaus respektable Verkostungsplattform „Vino-da-bere“ hat nun auch den Blauburgunder für sich entdeckt und eine umfangreiche Internetverkostung von über 150 Etiketten vollzogen. Der Umstand, dass keiner der Winzer im Vorfeld über diesen Wettbewerb informiert wurde und eine Jury völlig unabhängig entschied, wer an der Verkostung teilnehmen kann, erweckt den Eindruck einer ernsthaften und seriösen Veranstaltung. Schlussendlich wurden 150 Etiketten aus dem gesamten Staatsgebiet zur Verkostung zugelassen und von einer 20-köpfigen Jury, ohne Publikum, diesen Sommer in der historischen „Osteria Poerio“ in Rom nach dem bekannten 100/100-Punkteprinzip bewertet. Vorneweg: Es hat sich bestätigt, was eingangs erwähnt wurde. Die Südtiroler Blauburgunder haben ihre Erwartungen auch bei dieser Verkostung durchwegs erfüllt. Von den 150 Etiketten schafften es 63 in die Endwertung. Allein davon 40 aus Südtirol. 22 Südtiroler Blauburgunder schafften es gar in die Top-Bewertung, mit der Auszeichnung „Standing Ovation“. Damit nicht genug. Ein einziger Blauburgunder der gesamten Verkostung erhielt die maximale Punktezahl von 100/100. Ein edler Tropfen, den wohl die wenigsten auf dem Radar hatten: „Pinot Nero 2019“ vom noch relativ jungen Weingut Marinushof in Kastelbell. Da dieser Wettbewerb im Vorfeld bei den einzelnen Winzern nicht angekündigt wurde, war für Heiner Pohl (siehe Interview) die Überraschung über die Auszeichnung umso größer zu erfahren, dass sein Blauburgunder überhaupt in den Wettbewerb kam und auch noch als einziger die maximale Punktezahl erreichte.

Das interessante an dieser Internetplattform sind für WeinliebhaberInnen, neben dem Wettbewerb, die durchwegs ausführlichen Beschreibungen und Ausführungen zu den jeweiligen Weinen. Informationen unter: vinodabere.it (Stichwort „migliori pinot nero ditalia).

## Interview mit Heiner Pohl vom „Marinushof“, Kastelbell

DIONYSOS: ***Herr Pohl, ihr „Pinot Nero 2019“ wurde als einziger Wein im Wettbewerb mit 100/100 Punkten ausgezeichnet. Was dachten Sie, als sie darüber informiert wurden?***

**Heiner Pohl:** Ganz klar, so eine Auszeichnung ist für mich natürlich eine große Freude und Bestätigung gleichzeitig. Blauburgunder ist mein persönliches Steckenpferd, d.h. meine wichtigste Rebsorte. Die Auszeichnung färbt somit auf den Vinschgau als Blauburgunderregion ab und auf Südtirol sowieso.

***Was wussten Sie im Vorfeld über diese Internetplattform?***

Fotos: © Theo Hendrich

***Für die Lagerung im Mariunshof nur bestes Holz***

Wenn ich ehrlich bin, ich wusste im Vorfeld überhaupt nichts. Erst als mir mitgeteilt wurde, dass ich diese Auszeichnung erhalte, habe ich mich auf deren Webseite eingelesen und ich für meinen Teil musste feststellen, auch aufgrund der Tatsache, dass mit dem Preis keinerlei Kosten oder Spesen auf mich zugekommen sind, es sich dabei wohl um eine recht seriöse Plattform handelt. Ich persönlich vermute, dass mein Wein auf den Blauburgunder-Tagen in Neumarkt „entdeckt“ wurde.

***Einen Preis in der Kategorie Blauburgunder zu erhalten ist für alle Winzer etwas Besonderes, ist er doch mitunter ein recht kapriziöser Wein, oder?***

Wer sich im Internet mit den gut beschriebenen Bewertungen auseinandersetzt, muss zweifelsohne feststellen, dass Südtirol dominiert (siehe Artikel). Das wir in der Plattform auch deutlich erwähnt und ist somit keine große Überraschung. Klar, für jeden Winzer ist der Blauburgunder immer eine große Herausforderung, weil man immer wieder die ganz großen Blauburgunder aus dem Burgund im Kopf hat, denn wenn man die mal getrunken hat, vergisst man sie nicht so schnell. Vor allem als Winzer. Und jeder Winzer, dessen Weinberge den Anbau von Blauburgunder zulassen, der Versucht sich danach zu orientieren.

> „Für mich ist die gesamte Produktion somit ein absolutes Handwerk, sowohl im Weinberg als auch im Keller. Ich habe nur einen einzigen Blauburgunder im Sortiment und genau der gewinnt nun diese Auszeichnung.“

***So sehen Sieger aus:***
*„Pino Nero 2019 – Marinushof/Kastelbell“*

***Heiner Pohl vom Marinushof hat allen Grund sich über die Auszeichnung zu freuen***

***Sie entstammen dem traditionsreichen Köfelgut in Kastelbell. Vor rund 15 Jahren haben sie mit dem Marinushof, ebenfalls in Kastelbell, einen eigenen, autonomen Weg eingeschlagen.***

Meine Jahresproduktion umfasst je nach Ertrag rund 20.000 Flaschen. Davon 5.000 allein für den Blauburgunder. Für mich ist die gesamte Produktion somit ein absolutes Handwerk, sowohl im Weinberg als auch im Keller. Ich habe nur einen einzigen Blauburgunder im Sortiment und genau der gewinnt nun diese Auszeichnung. Das ist schon großartig. Andere Großbetriebe haben in der Regel zwei bis drei Linien und bei denen wird meist die Super-Riserva-Linie für derartige Verkostungen hergenommen. Ich habe nur den, daher ist die Freude umso größer, denn der Wein muss meine Art, meinen Charakter und meine Herkunft reflektieren. Er befindet sich auch in einem recht humanen Preisniveau. (Im Regal ca. € 20-25.- / Achtung – auf der Internetplattform wurde irrtümlich ein Regalpreis von € 47.- angeführt).

***Wie erklären sie sich die Tatsache, dass sie die Auszeichnung als Einziger mit der maximalen Punktezahl erhalten haben?***

Ich vermute, weil es ein sehr natürliche Blauburgunder ist, ich übertreibe nicht, ich überlasse dem Wein sehr viel von seinem eigenen Charakter. Schlussendlich verwende ich für meinen Wein das beste Holz, daher hat er eine sehr gute Fasslagerung. Man merkt beim Trinken, dass dieser Wein wenig strapaziert wurde und einfach Freude macht.

# Rosè e Scrigno di *Venere*

Lambrusco e motori, e sei in **Emilia**. E se aggiungi la buona cucina, la cucina accogliente, affettuosa, comprensibile, sei proprio nell'Emilia più vera, quella sanguigna e appassionata che nei colori caldi e nei sapori intensi trova la sua ragione di esistere.

di Stefano Caffarri

In questa terra così generosa incontriamo due riferimenti che affiancati la impreziosiscono a maggior ragione: i vini unici di Cantina della Volta e la storia unica de Il Cavallino, ristorante storicamente legato al brand più famoso della motor valley: Ferrari.
Aperto decenni fa proprio di fronte ai cancelli dello stabilimento di Maranello, fu il luogo deputato dallo stesso Enzo Ferrari per unire l'utile e il dilettevole: vicino, comodo, pratico per riunioni di lavoro e d'affari, e anche per gustare le meraviglie della cucina modenese.

Passano i decenni, e il Ristorante Cavallino suscita l'interesse di un grandissimo nome della cucina del nostro paese, quel Massimo Bottura che brilla come stella tra le più luminose del firmamento mondiale: parte un progetto di straordinario spessore che attraverso il felice sguardo di India Mahdavi prende una forma familiare e inconsueta nello stesso tempo, e trasforma la storica sede nell'attuale Casa delle Meraviglie.

Bottura affida ad uno dei suoi più stretti collaboratori la cucina del Ristorante Cavallino, Riccardo Forapani, che con personalità e determinazione traccia un percorso lineare nel solco della "scuola" Bottura: ingredienti fenomenali, tecniche di vertice, creatività all'insegna del recupero del vocabolario espressivo della cucina popolare. Il menu del Ristorante Cavallino è un continuo fiorire di riferimenti colti e tradizionali alle tavole emiliane, interpretati con l'occhio cosmopolita di una delle cucine più importanti al mondo.

Particolarmente in sintonia il percorso produttivo di Cantina della Volta, anch'essa strettamente ancorata al territorio della Bassa Modenese e alla sua uva di punta, la Sorbarese: di nuovo il parallelo con l'interpretazione modernissima e rispettosa nello stesso tempo del Lambrusco di Sorbara operata da Christian Bellei, voce atipica nel mondo del Lambrusco (e non solo) per le radicali scelte a favore della rifermentazione in bottiglia, in particolare con il Metodo Classico.

Cantina della Volta è una realtà solo anagraficamente recente, perché nel suo DNA raccoglie l'eredità di una dinastia di produttori che risale all'inizio del secolo e che ha tracciato una linea che al momento non trova confronti. E questo a Bomporto, proprio nei pressi della "volta" del Naviglio modenese, una delle poche vie d'acqua superstiti che nei secoli ha conosciuto enorme importanza per queste terre.

Questo risuonare in simpatia di due progetti unici ha reso possibile "maritare" due opere importantissime nella rispettiva proposta: lo "scrigno di Venere" di Riccardo Forapani al Ristorante Cavallino e il Lambrusco di Sorbara Spumante Rosè Metodo Classico di Cantina della Volta, firmato da Christian Bellei.

## STEFANO CAFFARRI

Stefano Caffarri si occupa di comunicazione in campo enogastronomico nella più ampia delle accezioni. Impegnato nel racconto del cibo e del vino fino dagli inizi del millennio con un blog personale, ha poi assunto prima la direzione editoriale poi quella dei progetti speciali al Cucchiaio d'Argento fino al 2018. Da allora segue numerosi progetti con una propria realtà. Scrive per Il Gusto di Repubblica, Spirito Divino, Vivere di Gusto e per il proprio sito. Da vent'anni scrive di ristoranti, di prodotti, di vino, di produttori, di luoghi, di persone, fotografa e cucina. Partecipa a eventi come conduttore, relatore e docente, ed ha scritto una quindicina di volumi a tema enograstronomico.
**Info: stefanocaffarri.it, facebook.com/stefano.caffarri, instagram.com/stefanocaffarri**

Lo Scrigno di Venere riprende l'antica tradizione del pasticcio di tortellini in crosta, nel quale il già opulento protagonista principale della gastronomia modenese, il tortellino, viene ulteriormente arricchito da una crosta di pasta che l'avvolge, con variazioni di condimento. Si tratta di una consuetudine che si perde nella notte dei tempi, quando la pasta, semplice o ripiena, non era altro che un comprimario sulle ricche tavole dei banchetti aristocratici.

Detto fatto Riccardo Forapani rilegge il tema e lo impreziosisce con uno "scrigno" di pasta sottilissima e friabile disegnata proprio come un portagioie, scoperchiando delicatamente il quale oltre a ritrovare l'amato tortellino in un setoso velo di crema di Parmigiano Reggiano raggiunge vette di complessità ineguagliate con la base di ragù di lingua. Un boccone che parla il vernacolo modenese, ma anche gli idiomi del mondo nobile della grande cucina internazionale.

Ma se parliamo di uno scrigno portagioie, quale miglior destino per le perline che si inanellano luminose nel calice del Rosè Lambrusco di Sorbara? L'esuberante spuma che rapidamente si dissolve, l'effervescenza finissima che l'attraversa, il colore che ricorda da vicino una toeletta di dama ottocentesca, l'elegante profumo di frutti varietali, e quel sorso che pare scolpito a proposito per completare il travolgente boccone, ecco una simbiosi perfetta che non potrà altro che lasciare l'ospite solennemente appagato.

*(Koordination: Franziska Steinhauser)*

Foto: © Sektkellerei Arunda

# Grazie *Sepp*

A 75 anni **Sepp Reiterer** ha deciso che è tempo, se non di riposarsi, quantomeno di pensare al "futuro".

„Reduce da una vacanza studio in Costarica insieme all'inseparabile moglie Marianne, Reiterer ripercorre la sua biografia enoica e umana. Con uno sguardo sempre avanti e pochi rimpianti, nello spirito di un uomo che molti ha realizzato."

● di Angelo Carrillo

La sua gloriosa cantina spumantistica passerà di mano. Quantomeno nella conduzione. Quarant'anni di carriera costellati da piccole e grandi rivoluzioni, non ultima quella di aver portato (o riportato) le bollicine in Alto Adige e una reputazione che va ben oltre la provincia, come le sue collaborazioni sparse lungo tutto lo Stivale. Dalla Franciacorta alla Sicilia, passando per Toscana e Piemonte.

Ma come ha fatto fa un bambino malaticcio nato sull'altipiano di Meltina a diventare il re delle bollicine? L'avventura umana di Josef Reitere è avvincente almeno quanto quella imprenditoriale.

Reduce da una vacanza studio in Costarica insieme all'inseparabile moglie Marianne, Reiterer ripercorre la sua biografia enoica e umana. Con uno sguardo sempre avanti e pochi rimpianti, nello spirito di un uomo che molti ha realizzato. Abituato a pensare e programmare in termini di anni se non di decenni. Josef Reiterer non fa eccezioni, anche se effettivamente la gran parte delle sue uve provendono da conferitori e partite di vino acquistate dalle cantine per le 100mila bottiglie di spumante metodo classico che produce ogni anno nella pancia della cantina di spumantizzazione tra le più alte d'Europa (Meltina, sede della Arunda si trova a 1200 metri). Josef Reiterer realizza ancora oggi circa un terzo di tutte le bottiglie di spumante che ogni anno vengono prodotte in Alto Adige benché la concorrenza sia in rapido aumento e un numero crescente di cantine inserisca ormai stabilmente lo spumante nel proprio catalogo. Numeri piccoli, se confrontati ad altre regioni, ma significativi.

«Se l'uva coltivata in quota conferisce al vino particolarità e caratteristiche di pregio, perché non fare anche la presa di spuma ai massimi livelli?». Questa non è solo una domanda retorica, ma la sfida che Joseph Reiterer lanciò nel 1976, quando decise di mettersi a fare bollicine in una casa sopra le nuvole. Alle cantine di Arunda, in effetti, non ci arrivi per caso. Siamo fuori dagli itinerari classici del vino altoatesino: su per le pendici dell'alta Val d'Adige, sopra Terlano, fino a raggiungere l'altipiano del Salto. E anche il percorso di un bimbetto con 5 fratelli per arrivare al vino prodotto in valle non fu affatto scontato. "I miei genitori mi affidarono alle cure della famiglia Schwarz che possedeva l'Unterwirt, la locanda del paese, dato che ero gracile e di salute cagionevole. Ma la famiglia che si era presa cura di me possedeva anche un maso a Vilpiano, e lì presi il primo contatto con il mondo delle uve e dei vigneti". Nel 1962 la decisione di frequentare l'istituto agrario di Laimburg da poco istituito e di evitare l'indirizzo che lo avrebbe portato a studiare l'agricoltura di montagna. "Tenni fede a questa vocazione e scrissi ad alcuni istituti di enologia tedeschi chiedendo di essere accolto e di potermi sostenere lavorando poiché ero privo di mezzi". Reiterer passa quattro semestri a Bad Kreuznach dove si perfeziona con illustri insegnanti. Poi le prime offerte di lavoro per importanti compagnie tedesche nel campo dell'enologia che lo accompagneranno per quasi 20 anni. Ma è a metà degli anni 70 che arriva la svolta con il matrimonio con Marianne Maurer Huber di Dobbiaco, una donna dallo spirito imprenditoriale avventuroso quasi quanto quello del marito (fra l'altro gestirà uno dei primi ristoranti vegetariani dell'Alto Adige) con cui acquisterà un vecchio edifico nel cuore di Meltina che diventerà la sede della cantina Arunda. "Ero indeciso se dedicarmi ai distillati o agli spumanti – racconta – scelsi le bollicine e cominciai con una minuscola produzione di 300 bottiglie." Il successo fu piuttosto rapido anche se gli spumanti altoatesini erano una realtà quasi sconosciuta. I riconoscimenti ottenuti all'estero diedero lustro alla casa di Meltina e con essi arrivò anche il successo sul mercato italiano. A favorirlo fu l'amicizia e successivamente la partnership con una delle più importanti cantine italiane la siciliana Tasca d'Almerita[if !supportAnnotations][ac1][endif] . Da qui nacque il marchio Arunda Vivaldi per il mercato italiano che assorbiva circa 40mila bottiglie l'anno fino al 2005 con la scomparsa del suo direttore. Da allora Arunda distribuisce direttamente i propri vini in Italia e oggi ne vende circa 100mila bottiglie l'anno. Un successo che non conosce flessioni e che porta a Meltina molti produttori che vogliono cimentarsi con il metodo classico e che Reiterer consiglia o per i quali produce direttamente lo spumante. Tra le tante bottiglie dall'ottimo rapporto qualità-prezzo, il brut di ingresso, lo straordinario rosé, la sua Riserva o il Perpetuum che sfida alcune delle migliori bottiglie italiane, amiamo sempre ricordare il Phineas, forse il miglior spumante italiano e certamente quello più raro irripetibile. Josef Reiterer lo realizzò da una partita di vino del compianto Rainer Zierock, geniale e visionario docente e produttore di vini, e con la sua maestria gli diede una veste nuova e straordinaria. Quella che solo un bimbo nato in montagna e che ha saputo diventare maestro del vino di pianura, avrebbe potuto immaginare e realizzare. Oggi, alla sua quinta uscita (Ohineas V) cambia la formula, con un'alta percentuale di Riesling, ma non il suo fascino.

Ovviamente, a Meltina, come accennato di vigna non ce n'è. Particolare tutto sommato trascurabile quando affacciandoti al terrazzo di casa domini con uno sguardo il meglio di quel giardino enologico chiamato Alto Adige. Per procurarsi la materia prima quindi Joseph è sempre andato a prendersela nei terroirs migliori: Appiano e Cornaiano per il Pinot Blanc, Bassa Atesina per il Noir e lo Chardonnay, con chicche d'alta quota da Terlano e dintorni. E il suo mestiere di negociant-manipulant lo ha fatto fa con perizia tedesca, ponendo grande attenzione nella scelta dei crus, >

> ma anche – sottolinea – degli uomini: solo piccoli produttori indipendenti, relazioni di fiducia costruite negli anni, ed un confronto continuo sui metodi per ottenere vini base cuciti su misura.

Solo Metodo Classico, rifermentazione in bottiglia come religione. Lunga permanenza sui lieviti come Arunda Extra Brut (80% chardonnay, 20% pinot nero, 36 mesi, dosaggio zero): cristallino nel bicchiere, brillante e di riflessi verdolini, rivela perlage sottile, continuo, persistente. Il naso che richiama alla mente cose semplici, nella migliore accezione del termine: pane bianco, fiori di bosco, agrumi dolci. Intensi e puliti.

Unico nel suo genere con quei riflessi giallo oro brillanti, si propone con un perlage fine e persistente e un bouquet particolarmente profondo e delicato di brioche, mela, albicocca e cera d'api. Al palato è cremoso, avvolgente, con una persistenza infinita.

Lo stesso vale per il palato dopo un ingresso fresco fresco, carbonico, stuzzicante. Spumante da bere.

I prezzi di queste bottiglie si mantengono in un range tra i 15 e i 20 euro. La gamma di Arunda comprende come il rosè brut da vigne d'altura. Un nettare nervoso e scattante ottenuto secondo il metodo «saignée» o salasso, che consiste nell'iniziare la vinificazione in rosso e poi separare la parte più colorata del vino (dal fondo della botte) e si distingue per carattere e freschezza. Prodotto solo con uve Pinot Nero provenienti da uno speciale vigneto posto a 750 metri di altezza, rimane sui lieviti per un tempo non lunghissimo, poco più di un anno e mezzo.

Nella sua inesauribile voglia di sperimentare troviamo anche un dosaggio zero, naturalmente e un vino senza solfiti. Provare per credere. Vedete lo spumante Extra Brut Cuvèe Marianna (80% Chardonnay e 20% Pinot Nero).

L'Arunda Perpetuum 2010, ultima creatura di successoun blend di sei annate Riserva (33% Chardonnay, 33% Pinot Bianco, 34% Pinot Nero).

Unico nel suo genere con quei riflessi giallo oro brillanti, si propone con un perlage fine e persistente e un bouquet particolarmente profondo e delicato di brioche, mela, albicocca e cera d'api. Al palato è cremoso, avvolgente, con una persistenza infinita.

Alla fine dell'anno il passaggio della cantina nelle mani di Wolfgang Tratter, attuale enologo della cantina di San Paolo e storico allievo di Reiterer dovrebbe essere ufficiale. Nell'attesa saliamo a Meltina a rendere omaggio al maestro. Ne vale la pena.

*Josef Reiterer mit seinem Nachfolger Josef Romen*

# Der neue *Schaumwein-* Präsident

Der große **Pionier Josef Reiterer**, Gründungspräsident der Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger stellt sich nach 32 Jahren als Präsident nicht mehr der Wahl. Er übergibt sein Amt an **Josef Romen**. Was bleibt ist eine Erfolgsgeschichte sondergleichen mit der Hoffnung, dass sie so gut weitergeführt wird.

von Roman Gasser

Der Südtiroler Sekt ist eng mit dem Pionier – den es so leider nur mehr selten gibt – Josef Reiterer verbunden. 1979 gründete dieser zusammen mit seiner Frau Marianne in Mölten Arunda, die höchstgelegene Sektkellerei Europas. Maßgeblich war Reiterer auch an der Ausarbeitung der DOC-Kriterien für den Südtiroler Sekt beteiligt und 1990 vereinte er die damalige Handvoll passionierten Südtiroler Sekterzeuger in der Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger nach dem klassischen Verfahren. Von Beginn an, und damit über 32 Jahre, leitete Josef Reiterer die Geschicke der Vereinigung als Präsident. Nun hat Südtirols Sektpionier und „Dom Pérignon" des Landes, wie er auch gerne liebevoll bezeichnet wird, sich dazu entschieden, etwas kürzer zu treten. Bei der kürzlich erfolgten Neuwahl der Vereinigung wurde Josef Romen zu seinem Nachfolger gewählt.
Die Zukunft des Südtiroler Sekts liegt nun in den Händen von Josef Romen. Der gelernte Önologe aus Kaltern leitet seit Mitte der 1980er Jahre die Kellerei Kettmeir am Eingang seines Heimatdorfes. Seit 1964 werden dort Schaumweine erzeugt, seit 1992 vorwiegend nach der Methode der eleganten Flaschengärung. Mittlerweile zählt Kettmeir zu den bedeutendsten Sektproduzenten Südtirols. Damit ist Josef Romen zwar neu als Präsident der Südtiroler Sektvereinigung, aber in Sachen Versektung doch schon ein „alter Hase". „Bewährtes fortführen, Neues anstoßen, aber vor allem gemeinsam mit den anderen Südtiroler Sektproduzenten nach dem klassischen Verfahren die edlen Südtiroler Perlen aus der Nische in den Mittelpunkt rücken ist mein Anspruch für die nächsten drei Jahre", so der neugewählte Präsident Josef Romen. Zu seinen Stellvertretern wurden Stefan Kapfinger (Kellerei Meran) und Wolfgang Tratter (Kellerei St. Pauls) gewählt.
Zehn Sekterzeuger produzieren jährlich rund 400.000 Flaschen, Tendenz steigend. Südtiroler Sekt hat sich etabliert und ist eine wesentliche Säule der Südtiroler Weinwirtschaft, weshalb die Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger auch im Konsortium Südtirol Wein angesiedelt ist.
Südtiroler Sekt überzeugt durch Qualität und Eleganz und sticht durch das Südtiroler Sekt Siegel ins Auge. Im Mittelpunkt steht ein stilisiertes „S", das grafisch die Verwandlung von Wein in perlenden Sekt symbolisiert und für die zentralen Begriffe Südtirol, Sekt bzw. das italienische Pendant Spumante steht. Umrahmt wird der Buchstabe „S" von den Zusatzinformationen „Südtirol Sekt" und „metodo classico". Grund genug sich noch intensiver mit dem Thema Südtiroler Schaumwein auseinanderzusetzen.

„Bewährtes fortführen, Neues anstoßen, aber vor allem gemeinsam mit den anderen Südtiroler Sektproduzenten nach dem klassischen Verfahren die edlen Südtiroler Perlen aus der Nische in den Mittelpunkt rücken ist mein Anspruch für die nächsten drei Jahre."

## FAKTEN ÜBER DEN SÜDTIROLER SEKT

> 100% Südtirol – von der Traube bis zum Endprodukt
> ausschließlich erstklassige Trauben der Rebsorten Chardonnay, Weiß- und Blauburgunder
> Herstellung nach klassischer Methode – zweite Gärung in der Flasche
> mind. 15 Monate Reifezeit - bei Riserva min. 36 Monate
> Jahresproduktion von nur rund 400.000 Flaschen

**Südtiroler Sekterzeuger nach dem klassischen Verfahren:**
Arunda Sektkellerei, Kellerei Kettmeir, Kellerei St. Pauls, Sekt- & Weinkellerei Braunbach, Weingut Haderburg, Kellerei Kaltern, Kellerei Kurtatsch, Sektkellerei Lorenz Martini Comitissa, Kellerei Meran und Weingut Pfitscher

# Die 100

**Jochen Erler** über die **100-Punkte-Skala**, die von praktisch allen amerikanischen Weinschreibern und Weinfachzeitschriften in der Bewertung der Qualität von Weinen angewandt wird.

Foto: © 123RF.com

*„Die 100-Punkte-Skala wurde einzig und allein durch einen amerikanischen Weinschreiber verteidigt. Sein Hauptargument war, dass sich Wein in den USA besser verkaufen ließe, wenn er durch Punkte bewertet ist. Die Amerikaner seien mit der 100 Punkte Skala vertraut, da eine solche im gesamten Schulsystem praktiziert wird.“*

● VON JOCHEN ERLER

Sprecher auf dem Seminar waren bekannte Persönlichkeiten aus dem Weinhandel in den Vereinigten Staaten, Australien und England. Das Publikum setzte sich aus den in London und Umgebung ansässigen Lesern der Harpers Weingazette zusammen, zumeist Vertreter des Handels, und auch einige Weinschreiber, unter ihnen der Verfasser dieses Artikels.

Vor allem der Amerikaner Robert Parker mit seinem „Wine Advocate“, der einflussreichsten Publikation weltweit auf dem Gebiet der Weineinkaufsberatung, hat das 100 Punkte System auch in Europa weithin bekannt gemacht. Und zwar in einem solchen Masse, dass einige Produzenten in Burgund und Bordeaux sein Votum über ihren „en primeur“ abwarten, bevor sie ihre Preislisten drucken. Fachleute sprechen deshalb vom „Parker Faktor“ bei Weinen, die über 90 Punkte erhalten, und deren Preise zumeist für einen gewöhnlichen Sterblichen unerschwinglich sind.

Wie auch das auf den meisten internationalen Weinverkostungen benutzte 20 Punkte System, das trinkbare Weine erst ab 10 Punkte aufwärts bewertet, beginnt Parker mit 50 Punkten als Minimum. Er gibt bis zu 5 Punkte für die Farbe, 15 für den Geruch, und 20 für Geschmack, Harmonie und Länge. Und dann vergibt er weitere maximal 10 Punkte für Weine, die das Potential haben, in der Flasche sich zu verbessern. Diese 10 Punkte, die von Jancis Robinson polemisch als „Schmiergelderfonds“ bezeichnet werden, sind in Parkers eigenen Worten „arbitrary and get me into trouble“.

In der Seminarsdiskussion ging es hauptsächlich um die Unzulänglichkeiten jeglicher Weinbewertung, nicht nur des 100 Punkte Systems. Wir alle wissen, dass die Qualität eines Weines von Flasche zu Flasche unterschiedlich sein kann, und dies aus mehreren Gründen. Nicht nur wegen der Probleme mit TCA vom Kork, sondern auch mitunter wegen mangelnder Sorgfalt beim Abfüllen. Wenn das Abfüllen vom gleichen Tank über längere Zeit unterbrochen wird, kann der Wein seine Frische verlieren. Sollte sich das Abfüllen sogar über mehrere Tage erstrecken, wie bei einem kleinen Winzer, der noch in Handarbeit von Fass zu Fass abfüllt, ergeben sich durchaus Unterschiede von Fuder zu Fuder. Weine mit dem gleichen Etikett, die aus den ehemaligen Ostblockländern kommen, weisen mitunter Qualitätsunterschiede auf, da die Abfüllung Tank nach Tank erfolgt, ohne dass vorher der Wein homogenisiert wird.

So ist es nicht überraschend, dass der eminente englische Weinschreiber Robert Joseph, Begründer und Organisator der „International Wine Challenge“, in einem seiner Artikel selbstkritisch die Frage stellte, welchen Sinn es eigentlich habe, Weine zwecks Bewertung zu verkosten, wenn man sich nicht darauf verlassen könne, dass der Wein des gleichen Jahrgangs von Flasche zu Flasche die gleiche Qualität hat.

Auch die Form des Weinglases hat einen entscheidenden Einfluss auf den Eindruck, den der Wein auf den Verkoster macht. In verschiedenen Gläsern serviert, wird der gleiche Wein unterschiedliche Bewertungen erhalten. Dann die Temperatur, wie lange schon die Flasche geöffnet war, wann eingeschenkt wurde, die Reihenfolge der Proben etc. Und schliesslich die subjektiven Faktoren, die in der Person des Verkosters zu finden sind.

Bei Blindverkostungen gewinnen oft solche Weine die höchsten Punktzahlen, die sich durch Farbe, kräftiges Bouquet und konzentrierten Geschmack auszeichnen. Elegante, weniger farb- und aromabetonte Weine einer mehr komplexen Struktur fallen gegen diese Konkurrenten ab, wenn sie gleichzeitig verkostet werden.

Insbesondere Parker gibt den wuchtigen Weinen seinen Vorzug – was sicherlich dazu beigetragen hat, dass sich die Konzentrierungsmaschinen (umgekehrte Osmose) im Burgund und Bordeaux so grosser Beliebtheit erfreuen. „Parkerweine“ werden solche Weine genannt, die aus überreifen Trauben gewonnen wurden, mit tiefer Farbe, hohem Alkoholgehalt und extrem kräftigem Geschmack. Französische Verkoster lehnen sie wegen ihrer oft „animalischen“ Geschmackskomponente ab.

Die „shortcomings“ bei der Bewertung von Weinen mit Punkten schlagen sich insbesondere bei der Vergabe von Medaillen auf den internationalen Verkostungen zu Buche. Allerdings wurde dies von keinem Sprecher in der Diskussion erwähnt. War es eine typisch englische Rücksichtnahme auf den Gastgeber, der seit einem Jahr mit der „International Wine & Spirit Competition“ assoziiert ist, wo gleichfalls mit Punkten gearbeitet wird? Jedenfalls gab es kaum einen Sprecher, der sich für das 100 Punkte System erwärmen konnte. Wenn überhaupt Punkte, dann genüge das 20 Punkte System. Alle Sprecher und Diskussionsteilnehmer waren sich allerdings in einem Punkte einig: zuverlässiger als alle Punkte sei immer die Beschreibung des Weines.

Die 100 Punkte Skala wurde einzig und allein durch einen amerikanischen Weinschreiber verteidigt. Sein Hauptargument war, dass sich Wein in den USA besser verkaufen ließe, wenn er durch Punkte bewertet ist. Die Amerikaner seien mit der 100 Punkte Skala vertraut, da eine solche im gesamten Schulsystem praktiziert wird. Trotz aller Unzulänglichkeiten ihrer Anwendung in der Weinbewertung sei die 100 Punkte Skala ein durchaus nützliches Instrument. Vor allem, wenn der Preis des Weines in Betracht gezogen wird, könne der Käufer ganz schnell „value for money“ erkennen. So bei einem Wein, der 87 Punkte erhielt, aber nur US$ 5.00 kostet. Und niemand habe Zeit zu vergeuden in Amerika. Einkaufsentscheidungen würden rasch getroffen.

Angesichts der zahllosen Unzulänglichkeiten, die in jedem Punktesystem unvermeidbar sind, sprach sich Tim Atkin, der neue Chefredakteur des Harpers Weinmagazins und Gastgeber des Seminars, für ein schlichtes 5 Sterne System aus, wie es von vielen europäischen Weinfachzeitschriften angewandt wird, und das auch in der letzten Auflage von John Platters „South African Wines“ Verwendung findet.

Man kann Tim Atkin nur beipflichten. Viele internationale Weinverkoster, die alle mit Punkteskalen vertraut sind und jahrelang damit gearbeitet haben, gestehen, dass sie von einer strikten Anwendung des Punktesystems Abstand genommen haben, wenn sie Weine zwecks Medaillenvergabe zu bewerten haben. Denn mitunter führt das reine Addieren von Punkten zu unhaltbaren Resultaten. Stattdessen arbeiten sie rückwärts, d.h. sie gehen vom Gesamteindruck des Weines aus, von seiner Gesamtpunktzahl, und erstellen die Punkte für Farbe, Geruch und Geschmack retrospektiv. Warum dann eigentlich Punkte, wenn das Resultat bereits feststeht? Für solche erfahrene Verkoster, und Tim Atkin ist zweifelsohne einer von ihnen, dürfte sicherlich das 5 Sterne System zweckmässiger sein.

## INFO

Diesen Bericht über ein Event in London von vor 16 Jahren hat uns **Jochen Erler** gesandt, den er in seinen Anfangsjahren als Weinjournalist schrieb und den er unveröffentlicht auf seinem Laptop fand. Jochen Erler meint zu Recht, daß die Thematik aktuell geblieben ist, auch wenn fast alle Weinwettbewerbe, wie auch die zitierten Experten, dem von OIV adoptierten 100-Punkte System folgen und das sich trotz vieler Vorbehalte bewährt hat. Abweichungen in der Bewertung eines Weins durch verschiedene Wettbewerbe ist nicht dem 100-Punkte-System anzulasten, sondern kann den unterschiedlichen Anforderungen der jeweiligen Wettbewerbe zugeschrieben werden. Allerdings muß zu Ehren der Juroren gesagt werden, daß heutzutage Eleganz auch ohne Konzentration hohe Bewertung findet, wie früher vorzugsweise ein sogenannten Parkerwein.

von Eva Überegger, Andreas Sölva, Putti Andreas
(Versuchszentrum Laimburg)

Fotos: © 123RF.com

# Der Reifeverlauf 2022

Am Versuchszentrum Laimburg ist auch heuer wieder der Reifetest durchgeführt worden. Da der Sommer 2022 von langen, überdurchschnittlich warmen Witterungsperioden charakterisiert war, haben wir mit der Beprobung der 29, auf ganz Südtirol verteilten Anlagen bereits am 09. August begonnen, also 1 Woche vor dem üblichen 1. Beprobungstermin. Ziel war auch heuer wieder, die aktuelle Situation der Reife mit jener der vergangenen 10 Jahre zu vergleichen.

Bevor wir auf die Reifesituation eingehen ein kurzes Review über die Witterung und die Phänologie des Jahres.

## Die Witterung im Jahre 2022 (Meteorologische Station Laimburg)

*von Andreas Wenter, Lorenzo Panizzon*
*Versuchszentrum Laimburg*

**Winter:** Der Witterungsverlauf des Jänners 2022 verlief deutlich milder als für diese Jahreszeit üblich. Die Monatsdurchschnittstemperatur fiel mit 1,2 °C deutlich höher als im langjährigen Durchschnitt (0,0 °C) aus. Trotzdem entsprachen die 28 Frosttage (Tage mit Minustemperaturen) genau dem langjährigen Vergleichswert. Sowohl die absolute Mindesttemperatur (-7,7 °C) als auch der absolute Höchstwert (15,9°C) des Monats waren an der Wetterstation Laimburg fernab der diesbezüglichen statistischen Rekorde (-17,9 °C bzw. 20,7 °C). Der spärliche Monatsniederschlag von 14,1 mm (der langjährige Durchschnittwert beträgt 35,8 mm) ging mit einer Periode mit vermehrten Föhnlagen und sehr hohen Strahlungswerten einher, die zu einer starken tageszeitlichen Erwärmung führte. Die Sonnenscheindauer überstieg mit 147 Stunden um 60 % den langjährigen Bezugswert.
Der Februar verlief wie bereits im Vorjahr auch heuer etwas milder als für diese Jahreszeit üblich. Mit 4,1°C lag die Durchschnittstemperatur des Monats um 1,2 °C über dem langjährigen Bezugswert. An 19 Tagen wurden Mindesttemperaturen unter 0°C erreicht, während in der Vergangenheit im Februar durchschnittlich 20 Frosttage verzeichnet wurden.
Eine niederschlagsfreie Zeit von fast einem Monat wurde mit etwas Regen am 07. Februar unterbrochen. Nach dem Durchzug einer Kaltfront sank die Temperatur kurzzeitig deutlich und erreichte am 13. Februar ihren Tiefpunkt von -6,6 °C an der Wetterstation Laimburg. Gegen Monatsmitte erreichte mit südlichen Luftströmungen Saharastaub unser Land.
Zwei Tage später fielen insgesamt neunzig Prozent des monatlichen Gesamtniederschlages von 29,3 mm an einem einzigen Tag in Form von Schnee und blieb auch im klimatisch milderen Unterland kurzfristig liegen. Im restlichen Monat war der Süden des Landes hingegen weitgehend wetterbegünstigt mit ausgeprägten Föhnlagen, wodurch 144 Sonnenstunden akkumuliert wurden, das entspricht einem Plus von 25% zum langjährigen Vergleich. Insgesamt präsentierte sich der Monat Februar typisch winterlich mit einer monatlichen Durchschnittstemperatur von 4,1 °C und 19 Frosttagen mit teilweise starkem Morgenfrost.
Zusammenfassend bedeutet dies, dass die Wintermonate durchwegs schneearm mit durchschnittlichen bis milden Temperaturen waren. Insgesamt lagen die Niederschläge unter dem langjährigen Schnitt.

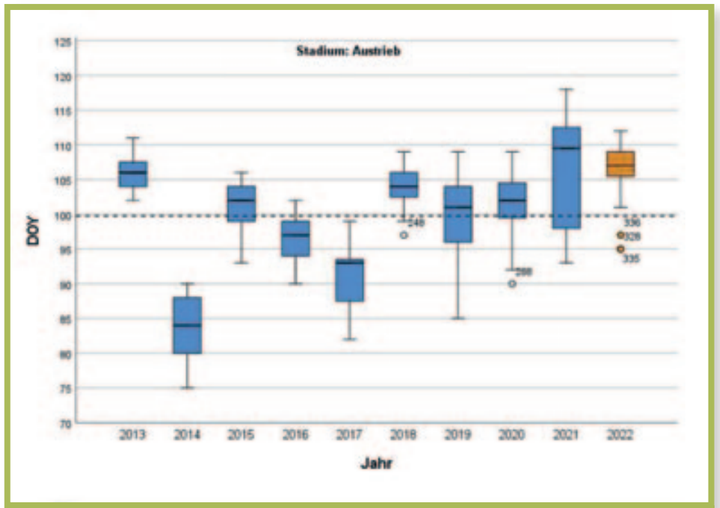



**Abb. 1. Datum des Austriebes der Reben aller erhobenen Anlagen* (2013 – 2022)**

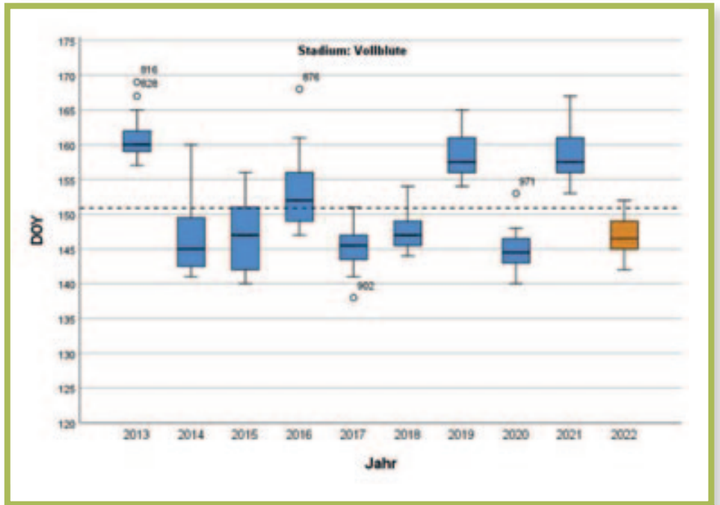



**Abb. 2. Datum der Vollblüte der Gescheine aller erhobenen Anlagen* (2013 – 2022)**

**Frühling:** Die trockene Witterung seit Jahresbeginn setzte sich auch im März fort. Erst in den letzten zwei Tagen des Monats regnete es spärliche 3,4 Millimeter. Vorwiegend strahlender Sonnenschein wurde nur an einzelnen Tagen durch die Präsenz von Saharastaub getrübt.
Anfang März gab es teils noch starke Morgenfröste von bis zu - 4,7 °C. Darauffolgend stiegen die Temperaturen an, sodass ab Mitte des Monats auch die Bodentemperatur deutlich anstieg.
Insgesamt waren die Temperaturverhältnisse im März mit einer Durchschnittstemperatur von 8 °C leicht unter dem langjährigen Bezugswert von 8,7 °C. Die Mindesttemperaturen lagen im monatlichen Schnitt sogar um 1,9 °C unter dem langjährigen Vergleichswert. Starke Kälteeinbrüche gab es glücklicherweise keine.
Mit Anfang April zog unbeständiges Wetter mit flächendeckendem Niederschlag ins Land. Die ergiebigen Niederschläge von 81 mm an der Wetterstation Laimburg wiesen ein Plus von 41% zum langjährigen Monatsmittel auf. Damit konnte das seit Jahresbeginn bestehende Niederschlagsdefizit gelindert, aber nicht vollständig ausgeglichen werden.
Der April machte seinem unbeständigen Charakter alle Ehre: das erste Gewitter im Jahr (am 8. April), der erste Sommertag (am 14.), windige Verhältnisse, sowie einige Frostnächte ereigneten sich in kurzer Abfolge, jedoch gab es keine stärkeren Temperaturausschläge nach unten. Insgesamt lag >

> die Monatsdurchschnittstemperatur mit 12,5 °C im langjährigen Mittel und die Vegetationsentwicklung schritt zügig voran.
Mit einer Durchschnittstemperatur von 19 °C war dieser Mai einer der wärmsten in der Aufzeichnungsserie der Laimburg. Dieser Wert liegt um 2,2 Grad über dem langjährigen Mittel. Die Temperaturverhältnisse stiegen ab Mitte des Monats abrupt an, von leicht unterdurchschnittlichen zu deutlich überdurchschnittlichen Werten. Die Eisheiligen brachten somit heuer keinen Kälteeinbruch, sondern subtropische Luftmassen mit frühsommerlichen Bedingungen. Die lange Hitzeperiode in der zweiten und dritten Maidekade akkumulierte 8 Tropentage mit Höchstwerten von über 30 °C. Auch die erste Tropennacht, bei der die Temperatur nachts nicht unter 20 °C fällt, wurde bereits am 19. Mai gemessen. Dies ist der früheste Zeitpunkt seitdem die Wetterdaten der Laimburg erfasst werden (seit 1965). Mit 58,6 mm fielen an der Wetterstation Laimburg in diesem Monat 30 % weniger Niederschlag zum langjährigen Mittel. Sechzig Prozent davon fielen innerhalb von zwei Tagen (24 und 25. Mai).
Fazit Frühling: Über längere Zeiträume war der Witterungsverlauf sehr trocken, besonders im März fiel fast kein Niederschlag. Nach einem durchschnittlichen Temperaturverlauf im März und April, gab es ab der 2. Maidekade einen regelrechten Temperatursprung nach oben durch die sehr frühe, erste Hitzewelle im Jahr 2022.

**Sommer:** Die Temperatur im Juni dieses Jahres von durchschnittlich 22,9 °C lag wie voriges Jahr deutlich über dem langjährigen Bezugswert von 20,5 °C. Das sehr warme Niveau spiegelte sich auch in den hohen Maximal- und Minimalwerten wider. Es wurden 20 Tropentage wie im vorigen Jahr gezählt (langjähriger Mittelwert 6). Trotz der Hitze fielen die Temperaturen in der Nacht meist unter die 20 Grad- Marke.
Die Niederschläge hingegen waren mit 117,5 Millimetern ergiebiger als im durchschnittlichen Monatswert mit knapp 90 Millimetern. Besonders die erste Junidekade verlief ausgesprochen unbeständig, fast täglich kam es zu lokalen Hitzegewittern mit zum Teil starken Hagelschlägen. Von Brixen ostwärts wurde das Niederschlagsdefizit seit Jahresbeginn zu diesem Zeitpunkt aufgefüllt. Hingegen im Westen des Landes blieb das Defizit mit circa 45% bestehen, besonders im Vinschgau.
Im Juli 2022 wurden gleich mehrere Wetterrekorde gebrochen: ein neuer Höchstwert von 38,1 ° C wurde am 22. Juli an der Wetterstation Laimburg gemessen. Dies ist die höchste gemessene Temperatur im Juli seit Aufzeichnungsbeginn im Jahre 1965 (57 Jahre). Spitzenreiter jedoch bleibt mit 39,7 °C der 21. August 2009. Ausnahmslos alle 31 Tage waren Sommertage und erreichten somit immer eine Höchsttemperatur jenseits der 25-Grad-Grenze. Außergewöhnliche 27 Tropentage wurden im Juli 2022 gezählt, diese hohe Anzahl wurde einzig auch im Jahr 2015 erreicht (im Monat Juli gibt es im Durchschnitt 16 Tropentage). Die 35 Grad Marke wurde an 10 Tagen überschritten. Hohe Werte wurden auch bei der Globalstrahlung und der Anzahl an Sonnenscheinstunden gemessen. Mit 293 Sonnenstunden war dies der zweithöchste Wert hinter jenem vom Juli 2013. Insgesamt gab es nur 8 Regentage und die Niederschlagsmenge lag mit 52,7 mm 46% unter dem langjährigen Mittelwert. Im Juli wurde der zweithöchste Monatsdurchschnittswert von 25,3 °C seit Aufzeichnungsbeginn gemessen, nur der Juli 2015 war noch heißer. Eine weitere Besonderheit des Sommers 2022 ist, dass Mitte Juli in der gesamten Provinz Bozen der Wassernotstand ausgerufen wurde. Vor allem für die Grünlandwirtschaft in den Bergregionen war die anhaltende Trockenheit ein großes Problem. Auch im Obst- und Weinbau kam es zu Engpässen, jedoch konnte man durch den Einsatz von Bewässerungssystemen größere Schäden vermeiden.

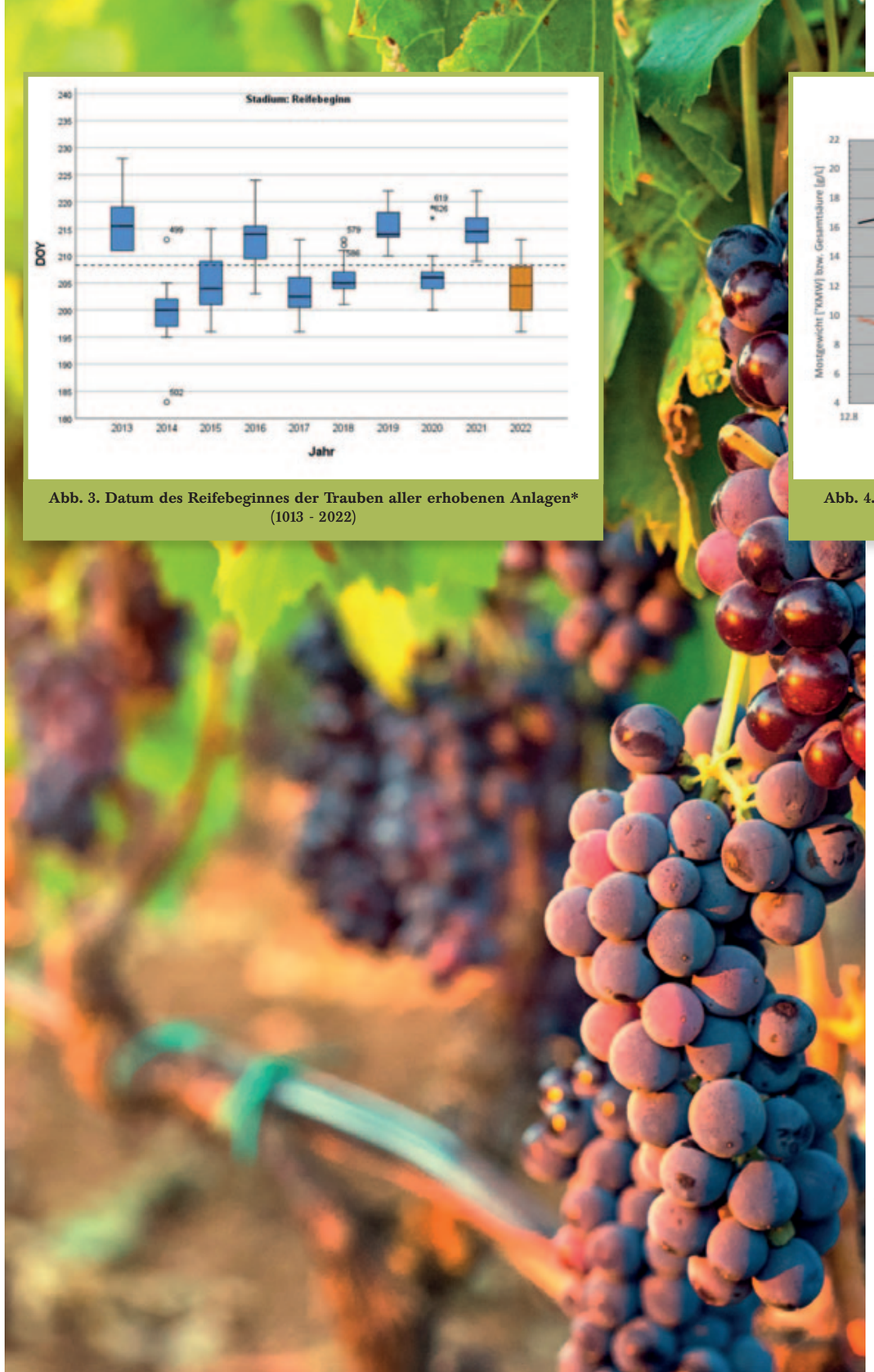





**Abb. 3. Datum des Reifebeginnes der Trauben aller erhobenen Anlagen* (1013 - 2022)**

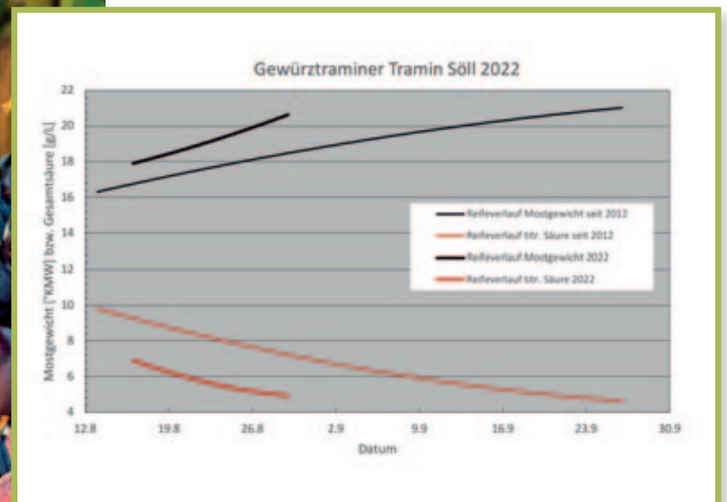



**Abb. 4. Reifeverlauf des Mostgewichtes und der titrierbaren Säure des Jahres 2022 seit 2012**

## Bericht zur Phänologie und Situation der Reife 2021

*von Arno Schmid, Andi Sölva*
*Versuchszentrum Laimburg*

Der Austrieb 2022 in den vom VZ Laimburg erhobenen Rebanlagen erfolgte im Vergleich zu den letzten 10 Jahren sehr spät. Nur das Jahr 2021, welches von einem sehr kalten April geprägt war, hatte im Mittel einen späteren Austrieb (siehe Abb. 1).
Die Zeit zwischen Austrieb und der Vollblüte war geprägt von überdurchschnittlich warmen Temperaturen über alle Höhenstufen. Dadurch war die Vollblüte im zehnjährigen Vergleich früh und erfolgte in einem relativ kurzen Zeitraum, vergleichbar mit 2018.
Auch die Entwicklungszeit der Reben bis hin zu Reifebeginn war geprägt von sehr warmer und sehr trockener Witterung. Diese Trockenheit verzögerte in einigen der erhobenen Anlagen die rasche Weiterentwicklung, weshalb sich das Umfärben der Trauben im Vergleich zur Vollblüte ein wenig in die Länge zog. Im zehnjährigen Vergleich, und vor allem im Vergleich zu 2021, kann man von einem frühen phänologischen Jahr sprechen.
Wie in den letzten Jahren, so ist auch heuer aus den Abbildungen ersichtlich, dass die Reifesituation lagenbedingt, nicht einheitlich ist.
Auffällig sind, im Vergleich zum 10-jährigen Schnitt, die seit Beginn des Reifetests beibehaltenen tieferen Säure- und HVS-Werte der beprobten Anlagen. Dies ist v.a. auf die heiße und niederschlagsarme Witterung zurückzuführen. Der von Anfang an beobachtete Reifevorsprung von 10 – 14 Tagen ist bis zum letzten Beprobungstermin beibehalten worden.

## Bericht über die Analysedaten der Reifetestanlagen 2022

*von Andreas Sölva, Andreas Putti*
*Versuchszentrum Laimburg*

Wie unter Witterungsverhältnissen bereits angeführt war das Frühjahr ab Mai und der ganze Sommer von überdurchschnittlich warmen Temperaturen charakterisiert. Deshalb ist der erste Beprobungstermin um eine auf den 8. August vorverlegt worden. Die Ergebnisse der Zuckerwerte (ausgedrückt in °KMW) und der titrierbaren Säure der ersten sechs Rebanlagen in Salurn, Kurtinig und Terlan haben einen Reifevorsprung gegenüber dem Vorjahr 2021 von 10 – 14 Tagen aufgezeigt. Dieser Reifevorsprung ist mit dem 2. Beprobungstermin, bei dem Rebanlagen in Eppan, Montan, Neumarkt und Tramin hinzugefügt wurden, bestätigt.
Ab dem 3. Reifetest-Termin wurden alle Anlagen – mit Ausnahme der späten Rotweinsorten im Überetsch und Unterland und der Weißweinsorten im Eisacktal beprobt. Der Reifevorsprung bestätigte sich; erwähnenswert sind an dieser Stelle zudem die deutlich niedrigeren Werte an titrierbarer Säure wie aus der Abb. 5 ersichtlich. Rechnerisch beträgt der Vorsprung auf 2021 +3,7 °KMW und die Gesamtsäure liegt im Mittel aller Anlagen um 9,40 g/L Tiefe!
Aufgrund der landesweit sehr günstigen Wetterverhältnisse wurde mit der Lese heuer bereits im August begonnen, und ist auch immer noch im Gange.
Die durchwegs sehr gute Traubenqualität und Mostparameter lassen uns mit Spannung auf den neuen Jahrgang warten.

# Eine **Legende** aus den Tiefen des Berges

**Epokale 2015**: Der neue Jahrgang des Südtiroler Kultweins kommt im Oktober auf den Markt. Im Charakter erinnert er an den legendären 2009er (100 Parker Punkte) und verspricht, ein rares Sammlerobjekt zu werden.

von Ute Watzlawick

Sechs Jahre lang ruhten die Flaschen 4000 Meter tief im Fels. Jetzt kommt der Gewürztraminer Epokale 2015 von der Kellerei Tramin auf den Markt. Ein Moment, auf den Sammler schon ungeduldig gewartet haben, denn Epokale ist nicht nur schlicht Italiens höchstbewerteter Weißwein und stellt die qualitative Spitze dessen dar, was die Traminer-Traube hervorzubringen vermag. Er ist mit 2500 Flaschen auch eine ausgesprochene Rarität.

So gut wie alles an diesem Wein ist einzigartig. Die Trauben stammen von den besten Lagen in Söll, oberhalb von Tramin gelegen – also aus der Urheimat der gleichnamigen Rebsorte. Der Wein wird „barock" vinifiziert, ohne üppig zu sein, mit deutlicher Restsüße, die aber von feiner Säure und würziger Mineralität abgefedert wird. Das Zusammenspiel ergibt eine Finesse, die regelmäßig selbst die erfahrensten Verkoster überwältigt.

Nach acht Monaten im Edelstahltank, darf dieser besondere Tropfen weitere 6 Jahre lang ruhen, und zwar im höchsten Bergwerksstollen Europas, in Ridnaun, 4000 Meter tief, wo konstant 11 Grad Celsius, völlige Dunkelheit und 90 Prozent Luftfeuchtigkeit herrschen.

Der Jahrgang 2015 wird 150 Euro kosten. Doch zeigt die Erfahrung mit den letzten Jahrgängen, dass für Epokale am Sekundarmarkt bereits mehr als 1.000 Euro geboten werden.

Fotos: © Kellerei Tramin

„Um dem höchst unterschiedlichen Mikroklima der verschiedenen Lagen gerecht zu werden, füllt die Kellerei Tramin neben Epokale fünf weitere sehr unterschiedliche Gewürztraminer ab."

## Epokale 2015, ein Wein für die Ewigkeit

Mit seiner Restsüße und der noblen Eleganz knüpft der Jahrgang 2015 an Epokale 2009 an, den ersten Epokale überhaupt, der bereits unmittelbar nach seiner Veröffentlichung für Furore sorgte. Er heimste nämlich auf Anhieb von Robert Parker's Wine Advocate die Höchstzahl von 100 Punkten ein – als erster Weißwein Italiens überhaupt sowie als erster italienischer Wein außerhalb von Piemont und Toskana. Nun entschloss sich Willi Stürz, der visionäre Kellermeister und Schöpfer des Epokale, dazu, den Wein wieder mit etwas höherer Restsüße abzufüllen als in den Jahren davor. „Wir haben die Erfahrung gemacht, dass sich die Süße bei der langen Lagerung sehr gut einbindet und dem Wein eine zusätzliche Finesse verleiht", erläutert Stürz. Der Restzucker liegt daher bei 55 Gramm pro Liter, während die Jahrgänge davor zwischen 20 g und 45 g aufwiesen. Damit ist Epokale 2015 auch ein Wein für die Ewigkeit, dem ein Entwicklungspotenzial von 20 Jahren und mehr vorhergesagt wird.

Schon jetzt begeistert der Wein mit einem Bukett nach Rosenblüten und Honigmelonen. Am Gaumen entfaltet er anmutige Eleganz mit enormem Tiefgang. Würzige Noten nach Nelken, Zimt, Safran und Muskatnuss tauchen auf. Die Süße harmoniert mit einer feinen milden Säure. Der Abgang zeigt sich endlos lang.

Willi Stürz macht keine Kompromisse: „Unser Ziel ist es, uns unaufhörlich zu verbessern, um das höchste Niveau in unserem Umgang mit dieser Rebsorte zu erreichen, die uns immer wieder herausfordert und überrascht."

## Gewürztraminer aus Tramin

Schon lange vor der Schöpfung des Epokale hat sich die Kellerei Tramin um die Weiterentwicklung der autochthonen Rebsorte ihrer Region verdient gemacht. Das beschauliche Dörfchen liegt auf 300 Meter Seehöhe, am Fuße des Mendelkamms. Die Weinberge sind nach Südosten ausgerichtet, von wo warme Luft einströmt und im Sommer tagsüber mediterrane Verhältnisse schafft. Auf die warmen Tage folgen kalte alpine Nächte. Durch das Wechselspiel entstehen komplexe Weine, saftig und würzig und zugleich voller Frische. Um dem höchst unterschiedlichen Mikroklima der verschiedenen Lagen gerecht zu werden, füllt die Kellerei Tramin neben Epokale fünf weitere sehr unterschiedliche Gewürztraminer ab. Vom renommierten „Nussbaumer" bis zum beschwingten „Selida".

## Willi Stürz, das Mastermind

Mit dem sensationellen Epokale 2015 hat sich Willi Stürz gleichsam selbst ein nachträgliches Jubiläumsgeschenk bereitet. Vergangenes Jahr feierte der charismatische Kellermeister der Kellerei Tramin das 30-Jahr-Jubiläum seiner Tätigkeit für die Südtiroler Kooperative. Seiner Arbeit, seiner Vision und seiner Hartnäckigkeit ist es zu verdanken, dass die Kellerei seit 1991 von einer Genossenschaft, die vorwiegend Schankweine abfüllte, zu einem der angesehensten Produzenten des Landes wurde. Stürz konnte nicht nur die zahlreichen Mitglieder der Genossenschaft von seiner Qualitätsphilosophie – weniger Ertrag, dafür höhere Erlöse – überzeugen. Er war es auch, der dem heimischen Gewürztraminer eine neue Identität gab und die lang unterschätzte Rebsorte vor allem auch für internationale Top Sommeliers interessant machte.

# EPOKALE 2015: IL RITORNO DELLA LEGGENDA

Presentata in anteprima l'annata **2015** del **Gewürztraminer** Spätlese che spicca per il connubio tra concentrazione e finezza.

Il prossimo autunno segnerà il ritorno di Epokale Gewürztraminer Spätlese di Cantina Tramin. Dopo un anno di assenza dovuta al non rilascio degli esemplari 2014, l'attesa è ancor più alimentata dalle premesse eccellenti che l'annata 2015 ha riservato alla varietà.

Il nuovo Epokale testimonia l'evoluzione stilistica di questo vino. Gli anni successivi al 2009 sono stati caratterizzati dall'obiettivo di raggiungere maggiore eleganza e armonia, attraverso meno concentrazione e meno dolcezza residua. Ma il lungo affinamento delle bottiglie in miniera ha sorpreso Cantina Tramin: con il passare del tempo, una più elevata concentrazione e presenza di zuccheri hanno dato prova di grande integrazione nel Gewürztraminer, donando una sorprendente finezza.

"Negli anni siamo tornati a raccogliere uva sempre più matura e concedere al vino un residuo zuccherino importante – spiega Willi Stürz, enologo di Cantina Tramin – Abbiamo capito come sia questa la via per donare a Epokale l'armonia e il corpo a cui aspiriamo. Il nostro scopo è migliorarci senza sosta, per raggiungere i massimi livelli nell'approccio alla varietà

che non smette di metterci alla prova e non finisce mai di stupirci".

Con la 2015, quindi, si ripropone un profilo più abboccato e intenso. Il residuo zuccherino va oltre i 50 g, ben superiori rispetto alle precedenti annate che si attestavano tra i 20 e i 45 g.

I grappoli selezionati provengono da due dei migliori e più vecchi vigneti prossimi al maso Nussbaumer, sulla fascia collinare ai piedi del massiccio della Mendola, con esposizione a sud-est. La resa in vigneto si attesta sui 28 ettolitri per ettaro. Dopo la vinificazione con pressatura soffice, il vino ha sostato quasi 11 mesi sui lieviti prima di essere imbottigliato. Per sviluppare la sua massima espressione, quindi, Epokale matura per sei anni nel buio della miniera di Ridanna Monteneve (Bolzano) a quasi 2000 metri di altitudine. Qui, a quattro chilometri dall'imbocco della galleria, il Gewürztraminer preserva la sua freschezza e si arricchisce in eleganza, grazie al tasso di umidità del 90% e alla temperatura di 11° che si mantengono costanti durante tutto l'anno.

Epokale è entrato in breve tempo nella cerchia dei vini leggendari, per la peculiarità di produzione, il potenziale d'invecchiamento di oltre vent'anni e una tiratura estremamente limitata.

Il Gewürztraminer Spätlese sarà disponibile a partire da ottobre nei migliori ristoranti d'Italia.

# Weine aus der *Aube*

Das **Département Aube** liegt im südlichen Bereich der Champagne an der Grenze zu Burgund. Es erstreckt sich südöstlich der Stadt Troyes, ungefähr 2 Autostunden von Reims entfernt.

Foto: © www.aube.fr

● VON CHRISTINE MAYR

Allgemein wird diese Region auch Côte des Bar genannt und umfasst die Zonen Bar sur Seine (Bar Séquanais) und Bar sur Aube (Bar Aubois). Im Gegensatz zum stark kultivierten Rest der Champagne, wechseln sich hier Weingärten, Wälder, Bauernhöfe und Flüsse ab. Viele Traubenproduzenten betrieben den Weinbau nur im Nebenerwerb. Der Großteil der Weinbauern verkaufte ihre Trauben an die großen Champagnerhäuser im Norden. Bis 1927 wurde die Aube – oft abfällig – als „Champagne Deuxième Zone“ betitelt. Und bis heute wurden der Côte des Bar keine Grand und Premier Crus zuerkannt! Seit dem 21. Jahrhundert produzieren einige dieser Weinbauern auf eigene Faust und die Zahl derer ist stark steigend. Es kristallisiert sich seitdem eine ganz eigene, handwerklich und experimentell geprägte Weinkultur heraus, für die der Ausdruck des Terroirs ein ganz wichtiger Faktor ihrer Produktion ist. Dabei werden gerne die Charakteristiken der einzelnen Weine herausgearbeitet und weniger oft zu einem Blend verschnitten. Auch einzelne Jahrgänge werden gerne auf dem Markt platziert. Nachdem Jahrgangschampagner nur nach 3 Jahren Reife abgefüllt werden können, setzen die Winzer der Côte des Bar den Jahrgang auf das Rückenetikett nach dem Buchstaben „R“ (Récoltant). So füllen die Produzenten der Aube gerne und oft Single-Variety, Single-Vintage und Single-Vineyard-Champagner ab. Dies kann auch auf den Einfluss des benachbarten Burgunds angesehen werden. Gerne wird die Côte des Bars auch als „Underdog“ bezeichnet, da den Winzern der Ruf vorauseilt, sich gegen das „System“ zu wenden. Experimentierfreudigkeit, Individualität und Innovation sind vor allem in der Côte des Bar konzentriert, auch weil junge Weinbauern es sich leisten können, hier Land zu erwerben, da die Preise bis dato deutlich unter jenen der restlichen Champagne liegen.

In den letzten 100 Jahren hat sich hier viel getan. In den 1920er Jahren wurde noch viel Gamay angebaut; heute hat vor allem der Blauburgunder sein Habitat gefunden, welcher schon seit 1100 n. Chr. von den Zisterziensern angebaut wurde. Er macht mittlerweile über 84 % des Anbaus aus. Aber auch etwas Chardonnay und Weißburgunder werden kultiviert und einige alte Rebsorten wie Arbanne und Petit Meslier, sowie etwas Pinot Gris. Weißburgunder weist eine lange Geschichte an der Côte des Bar auf und einige Produzenten erzeugen reinsortige Weine aus dieser Rebsorte.

Seit der Jahrtausendwende ist die Rebfläche der Aube um circa 20 % gewachsen und macht nun ein Viertel der Gesamtrebenfläche der Champagne aus (7897 ha).

Im Gegensatz zur Côte des Blancs und zur Côte de Sézanne sind die Böden hier nicht kreidehaltig, sondern bestehen aus einem kalkhaltigen Mergeluntergrund mit Lehm; sehr ähnlich den Kimmeridge- und Portland-Böden des Chablis. Effektiv liegt die Aube näher an Chablis als an Reims! Diese Art von Böden gewähren einerseits eine kräftige Säurestruktur, auf der anderen Seite eine reichhaltige Struktur mit einem „runden“ Mundgefühl. Auch werden die Fruchtkomponenten verstärkt. Zusammen mit etwas höheren Temperaturen bewirkt dies, dass Weine aus der Aube sich weicher und breiter anfühlen.

Das Klima ist eindeutig von kontinentaler Ausprägung: die langen Winter sind kalt und im Sommer kann es sonnig und heiß sein. Die ozeanischen Einflüsse des nördlichen Teils der Champagne sind weniger stark ausgeprägt. Es ist etwas wärmer als im Rest der Champagne mit mehr Temperaturschwankungen.

Typisch für diese Region sind die kleinen Steinhütten, in denen die Winzer der Region seit über 200 Jahren Schutz vor der Witterung suchen, die Cadoles.

„In den letzten 100 Jahren hat sich hier viel getan. In den 1920er Jahren wurde hier noch viel Gamay angebaut; heute hat vor allem der Blauburgunder sein Habitat gefunden, welcher schon seit 1100 n. Chr. von den Zisterziensern angebaut wurde.“

## Bar-sur-Seine:

Umfasst 33 Dörfer von 64 und liegt im Südwesten der Côte des Bar. Die wichtigsten Produzenten sind hier angesiedelt, wie Fleury, Vouette et Sorbée, Cédric Bouchard, Marie-Courtin, Jacques Lassaigne.

## Bar-sur-Aube:

Im Nordosten der Côte des Bar gelegen, weist dieser Bezirk weniger Produzenten auf, dafür aber das älteste Champagnerhaus dieser Region: Drappier. 31 Dörfer sind hier um die Stadt Bar-sur-Aube angesiedelt. Neben Pinot Noir sind einige Anpflanzungen von Arbanne anzutreffen.



# Weingüter **schmelzen**

Laut den neuesten **ISTAT-Zahlen** schmolz die Zahl der Weingüter in Italien im Vergleich zum Jahr 2000 um sagenhafte **68 Prozent**.

Foto: © 123RF

● VON ROMAN GASSER

Laut Zahlen des italienischen Statistikamts ISTAT, die vom Weinverband Unione Italiana Vin (UIV) analysiert wurden, gab es im Jahr 2000 noch 791.000 Weinbaubetriebe in Italien. Bis 2020 schmolz diese Zahl um 68 Prozent auf „lediglich“ 255.500 Weingüter.

Die Gesamtrebfläche Italiens blieb in dem Zeitraum hingegen stabil bei etwa 635.000 Hektar. Das durchschnittliche italienische Weingut besitzt aktuell daher mit 2,5 Hektar um etwa 175 Prozent mehr Rebfläche als zur Jahrtausendwende.

Die einzelnen Regionen haben sich mitunter drastisch unterschiedlich entwickelt. Die meisten Betriebe hörten in Mittelitalien auf, gefolgt vom Norden des Landes. Im Süden hingegen befinden sich noch die meisten aktiven Weingüter, Apulien verfügt über etwa 36.000, Sizilien über 30.000. In den beiden norditalienischen Regionen Ligurien und Aostatal, sowie in Kalabrien und in der Basilikata im Süden des Landes, liegt die Rebfläche eines Weingutes im Schnitt bei weniger als einem Hektar.

Am meisten Rebfläche besitzen die Weinbauern im Friaul mit durchschnittlich 5,5 Hektar sowie in der Lombardei mit 4 Hektar.

# Terlaner Wein

Obwohl im Land über mehrere Jahrhunderte die Rotweinerzeugung dominierte, schaffte die Lagenbezeichnung **„Terlaner“** als **Weißwein** es zu einem bestimmten Bekanntheitsgrad

Foto: © www.cantina-terlano.com

von Helmuth Scartezzini

Einer Sage nach hätte der Terlaner Wein seine hellleuchtende Farbe und seine Klarheit dem Silber zu verdanken, an das die Rebenwurzeln heranreichten. Im Dorf Terlan liegen auch die Silberleiten, als Lagenbezeichnung in Erinnerung der vor langer Zeit aufgelassenen Silberbergwerke. Karl Felix Wolff führt in seiner Schrift „Vom Wein im Etschtal“ (1927) aus, wonach im Inntal alte Bauern den Terlaner Wein als „Silberwein“ bezeichneten.
Im Kellerverzeichnis des Wiener Kaiserhofes von 1584 finden sich neben den Burgenländer Herkünfte auch ein „Terlaner“. Für das Jahr 1619 liegt dort eine Sammelbezeichnung von „allerlei Tiroller“ mit 17 hl vor und wie an anderer Stelle berichtet, dürfte es sich dabei um Terlaner, Vernatsch und Teroldego gehandelt haben. In Bayern (Regensburg) kannte man im Mittelalter für die Bezeichnung „Welschwein“ auch bereits genauere Herkünfte dafür, wie Bozner, Terlaner, Königslaner (Königsberg bei San Michele?), Fernetscher oder Vernatscher und Veltliner (Valtellina). Dietmar Stutzer schildert in seinem Werk „Weingüter bayrischer Prälatenklöster“ (1980) den Werdegang der Besitzungen des Stiftes Benediktbeuren in Terlan. 1562 erwirbt das Stift das Staindlgut, später nach Erweiterungen in Burgstallerhof umbenannt, und bleibt in dessen Besitz bis zur Klosteraufhebung 1803. Durch weitere Zukäufe umfasste der Betrieb 3 ha Reben, aber auch zusätzliche Wiesenflächen für die Rindviehhaltung, um den notwendigen Dünger für den Weinbau zu erreichen. Es stellt sich dabei die Frage, ob das Kaufinteresse des Stiftes in Terlan auf Spezialisierung auf Weißwein dort ausgerichtet war, um einen Ausgleich mit der Rotweinproduktion in Untermais/Meran zu finden. Für den Terlaner Betrieb ergaben sich im 18. Jahrhundert im 10-jährigen Durchschnitt 53 hl Weißwein und 16 hl Rotwein.
Um welche Rebsorte es sich dabei handelte, geht aus dem „Traminer Dorfführer“ von Roland Zwerger hervor, nachdem ab 1685 in den Gütern des Freisingerhofes in Rungg/Tramin wiederholt „Weiß Terlinger“ genannt wird. Beda Weber zitiert im Buch „Die Stadt Bozen und Umgebung“ (1849) den „berühmten Terlanerwein, größtenteils weißer Farbe, einst auch Siebenaichner genannt. In Flaschenabgezogen zeichnet er sich durch besondere Stärke aus, während er anfangs in guten Jahren süß ist. Man trinkt ihn im Orte selten, da er Kaufware und teils fremden Besitz gehörig, auswandern muß“. In anderen Quellen findet sich auch die Bezeichnung „Terlanerausbruch“ oder „frischer Ausbruch des Siebeneichnerweines“. „Ausbruch“ ist eine Weinbezeichnung in Österreich (Rust) und einst in Ungarn (Tokay) für Süßweine aus einer Selektion hochreifer Trauben (Beeren- oder Trockenbeerenauslese). Im „Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft (A.v.Babo und E.Mach,1893)“ liegt eine Sortenbeschreibung für den Weiß Terlaner vor. „Diese Sorte besitzt nur lokale Verbreitung, besonders in der Umgebung des Dorfe Terlan in Tirol.“ Es folgt eine ampelographische Beschreibung seiner Merkmale. „In Tirol wird sie häufig als Bouquettraube angesehen, was wir jedoch nicht bestätigen konnten. Die Reife mittelfrüh, bei voller Reife wird sie leicht edelfaul. Ihr Renomè hat sie in Tirol wohl dadurch erhalten, daß die Terlanerweine meist noch jung in Folge unvollständiger Gährung süß und moussiernd verkauft werden.“ Damit wird eindeutig belegt, dass der Ruf des Terlaner im Süßwein, teilweise mit Edelfäule, begründet war. Anton Kofler erklärt in seinem Werk „Reben und Weinsorten“ (1919), dass dies mit der Sorteneigenschaft von weiblichen Blüten und damit unvollkommener Beerenentwicklung (sog. Jungferlen) zusammenhängt. In den 1920er Jahren mehren sich die Berichte, wonach der Weißterlaner im Verschnitt mit Weißburgunder, Ruländer und Rheinriesling feinere, jedoch trockene Weine erzeugt werden. Durch die unregelmäßigen Erträge schied die Sorte Weißterlaner zusehend in den Rebanlagen aus. Heutzutage besteht der klassische Terlaner aus einer Mischung von Chardonnay, Weißburgunder und Sauvignon. Der historische Weißterlaner findet sich im Ort noch in kleinem Ausmaß.

> „In Tirol wird sie häufig als Bouquettraube angesehen, was wir jedoch nicht bestätigen konnten. Die Reife mittelfrüh, bei voller Reife wird sie leicht edelfaul. Ihr Renomè hat sie in Tirol wohl dadurch erhalten, daß die Terlanerweine meist noch jung in Folge unvollständiger Gährung süß und moussiernd verkauft werden.“



# Miglior Sommelier d’Italia 2022

## André Senoner:

*Quell'adrenalina che ti sale addosso e ti dà la spinta che rende gli obiettivi realtà! Chiunque ho incontrato bene o male nel mio percorso di vita mi ha portato qualcosa nel mio bagaglio di uomo, professionista, sommelier ...*
*Tante grazie c'è un po' di te che leggi questo messaggio nel mio Titolo di Miglior Sommelier d’Italia 2022!*

# Gesund und vollreif

Tolle News: Selten haben **Südtirols Weinbauern** derart gesunde, vollreife und schöne Trauben geerntet wie in diesem Jahr. Darüber sind sich die Experten aus allen Anbaugebieten einig. Entsprechend erwartet man sich trotz andauernder Hitze und Trockenheit vom Jahrgang 2022 viel: runde, harmonische, ausgeglichene Weiß- und kräftige, gehaltvolle Rotweine.

● VON ROMAN GASSER

In Sachen Wetterbestimmungen und Witterungen hat Südtirol ein besonderes Jahr hinter sich, das bereits mit einem sehr warmen Frühling begonnen hat. „Die überdurchschnittlichen Temperaturen Mitte April standen im krassen Gegensatz zum sehr kühlen April 2021“, erklärt Hansjörg Hafner, Bereichsleiter Weinbau im Beratungsring für Obst- und Weinbau. So kam es in den mittleren bis späteren Lagen bei allen Sorten zu einem früheren Austrieb als im Vorjahr. Weil es auch im Mai warm war, ist es zu einer schnellen Blüte gekommen, und zwar in allen Lagen. „In normalen Jahren hinkt der Zeitpunkt der Blüte in den Höhenlagen rund drei Wochen hinter jenem in niedrigen Lagen hinterher“, sagt Barbara Raifer, Weinbauexpertin im Versuchszentrum Laimburg. „In diesem Jahr hat sich alles auf eine Woche zusammengeschoben.“
Eine weitere Besonderheit waren Hitze und Trockenheit im Sommer. Die Trockenheit hat zwar kaum für Schäden gesorgt, weil der allergrößte Teil der Rebenanlagen mit einer Tropfbewässerung ausgestattet ist. Trockenheit und Hitze haben den Weinbauern allerdings durchaus Mehrarbeit abverlangt. „Wir mussten vor allem mit gezielter Laubarbeit dafür sorgen, dass die Trauben nicht zu viel Sonne abkriegen“, berichtet Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein.

## Frühe Ernte, gesunde Trauben

Warme Frühlings- und heiße Sommermonate haben dafür gesorgt, dass die Traubenernte 2022 in Südtirol – und zwar durchwegs in allen Lagen – zehn bis 14 Tage früher begonnen hat als im Vorjahr. Mengenmäßig dürfte der Jahrgang 2022 weitgehend im Durchschnitt der letzten Jahre liegen. Stephan Filippi, Kellermeister der Kellerei Bozen, auf die Traubenqualität in diesem Jahr angesprochen: „Die Trauben sind einwandfrei, gesund und sehr, sehr gut.“ Auch Hans Terzer, Kellermeister der Kellereigenossenschaft St. Michael-Eppan, freut sich über die außergewöhnliche Qualität des Leseguts: „Ich habe hier in St. Michael 46 Ernten hinter mir, aber so wunderschöne, gesunde und vollreife Trauben habe ich kaum einmal gesehen.“

## Große Rotweine aus vollreifen Trauben

Wegen Hitze und Trockenheit weisen die Trauben aller Sorten eine außergewöhnliche gute Reife und eine geringere Säure auf. Diese Kombination wird sich in einem höheren Alkoholgehalt der Weine widerspiegeln, wodurch sich die Weine etwas vollmundiger, breiter präsentieren werden. „Die hohe Reife ist gerade für Lagrein, Cabernet oder Merlot ein Riesenvorteil“, freut sich Stephan Filippi, der sich zudem einiges vom Vernatsch verspricht: „Der St. Magdalener entwickelt sich sehr gut, mit vollem Geschmack und toller Reife. Das wird einen Wein geben, der gefällt.“ Ähnlich schätzt auch Hans Terzer den Südtiroler Rotweinjahrgang 2022 ein und ergänzt: „Der Blauburgunder dürfte sehr schön werden, mit einer kräftigen Farbe und ebenso kräftigen Aromen. Dasselbe gilt für den Lagrein.“ Insgesamt erwarten sich die Kellermeister einen exzellenten Rotweinjahrgang: „Weil der Alkoholgehalt etwas höher liegen wird, trinkt man vielleicht ein halbes Glas weniger, aber alles in allem: Wir freuen uns auf diesen Jahrgang!“

Foto: © Tiberio Sorvillo (Südtirol Wein)

Foto: © Florian Andergassen (Südtirol

„Im Premium-Segment mitzuspielen und international breiter aufgestellt zu sein: Das bewährt sich vor allem bei so schwierigen Rahmenbedingungen wie heute.“

*Andreas Kofler*

## Weißweine mit entwickelter Frucht und wenig Säure

„Die Trauben waren gesund und von hoher Qualität, der Zuckergehalt ist gut und die niedrige Säure hat man im Griff“, so Barbara Raifer. Es sei extrem darauf geachtet worden, vor dem Zeitpunkt zu ernten, zu dem die Säure allzu sehr abfalle. „Schöne, harmonische Weine mit ausgeglichenem Säurespiel“ erwartet sich auch Hans Terzer, der überzeugt ist, dass vor allem Chardonnay, Weißburgunder und Pinot Grigio aus einem insgesamt guten Weißweinjahr hervorstechen werden. Und auch der Gewürztraminer könne von den diesjährigen Bedingungen profitieren, ist Raifer überzeugt. „Seine Aromen kommen auch bei niedriger Säure voll zur Geltung“, erklärt sie.

## Weinwirtschaft vorsichtig optimistisch

Mit einem großen Jahrgang vor Augen blickt die Südtiroler Weinwirtschaft optimistisch in die Zukunft – vorsichtig optimistisch, wie Konsortiums-Präsident Andreas Kofler betont. Vor allem die hervorragende Traubenqualität hebe die Stimmung unter den Weinbauern. „Das Wimmen macht Freude, weil das Wetter mitspielt und die Trauben durchwegs schön sind“, so Kofler. Eine Stimmungsbremse sei nur die Teuerungswelle, die auch die Weinwirtschaft erfasst hat. „Die Kosten, vor allem für Energie, Treibstoff und Verpackungsmaterial sind enorm gestiegen“, so Kofler. Darüber hinaus gebe es auch im Weinsektor Lieferengpässe. „Längerfristig zu planen, ist fast unmöglich, wir navigieren auf Sicht“, so der Präsident des Konsortiums Südtirol Wein. „Aber das sind wir seit der Pandemie ja gewohnt.“

Kofler betont, dass die Südtiroler Weinwirtschaft in den letzten Jahren den richtigen Weg eingeschlagen habe: Qualitätspolitik, Internationalisierung, Nachhaltigkeit. „Im Premium-Segment mitzuspielen und international breiter aufgestellt zu sein: Das bewährt sich vor allem bei so schwierigen Rahmenbedingungen wie heute“, so Kofler. „Wir werden deshalb diese Strategie auch weiterhin konsequent verfolgen.“

# **Neues** Büro

Die Sommeliervereinigung Südtirol hat ein neues Büro bezogen. Es befindet sich im wunderschönen Weindorf **Terlan** mitten im historischen Dorfzentrum. Es gibt auch neue Bankdaten für die Einzahlung des Mitgliedsbeitrags.

● VON ROMAN GASSER

Dieses Büro soll unser neues Zentrum sein und als Wirkungsstätte für die vielen Mitglieder fungieren“, so der Präsident der Sommeliervereinigung Südtirol Elvis Costa.
Die neue Bürochefin Martina Mitterhofer (Zuständigkeiten Verwaltung und Sekretariat) wird von nun an die verwaltungstechnische Seite betreuen und für die vielen Mitglieder erreichbar sein.

***Und zwar zu folgenden Bürozeiten:***
**Parteienverkehr** (nach telefonischer Voranmeldung) & Telefondienst: Montag bis Donnerstag von 9:00 – 13:00 Uhr
**Orario di apertura al pubblico** (su appuntamento) e servizio telefonico: da lunedì a giovedì dalle ore 9.00 – 13.00
Tel. +39 338 618 9645
sommelier@sommeliervereinigung.it
www.sommeliervereinigung.it

***Das neue Büro:***
Büro | Ufficio:
**Gemeindegebäude Terlan/Terlano**
(Stock/Piano 2)
Niederthorstraße 1
39018 Terlan/Terlano

***Der Rechtssitz bleibt in Bozen:***
Sommeliervereinigung Südtirol
Associazione Sommelier Alto Adige
Rechtssitz: Südtiroler Straße 60, I-39100 Bozen | Sede legale: via Alto Adige 60, I-39100 Bolzano
MwSt.-Nr./P. IVA: 02384470213
SDI Kodex/ Codice: T04ZHR3

***Die neuen Bankdaten sind folgende:***
Die Sommeliervereinigung Südtirol hat nun ein Kontokorrent bei der Raika Ritten Genossenschaft, Filiale Bozen Dorf.
Die neue IBAN lautet wie folgt:
**IT 17 H 08187 11600 000000717876**
Die BIC Nr. für etwaige Auslandsüberweisungen ist folgende:
**CCRTIT2TRIT**

*Die neue Bürochefin Martina Mitterhofer*

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 2023**

***ACHTUNG NEUE BANKDATEN:***
Raika Ritten Genossenschaft
**IT 17 H 08187 11600 000000717876**
Swift/Bic: CCRTIT2TRIT

# „**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.
Die Sommeliervereinigung Südtirol bedankt sich daher bereits heute für Ihren Beitrag. Der Jahresbeitrag läuft wie das Kalenderjahr 2023 und ist bis Jahresende gültig.
Der gedruckte DIONYSOS wird weiterhin nur an aktive Mitglieder ausgeliefert, das heißt an jene Mitglieder, welche den Mitgliederbeitrag 2023 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 2023 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 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.

# St. Magdalener: der Weinklassiker **rockt**

Am 6. August fand bereits die zweite Auflage von **Magdalener on the Rocks** auf der **Feltuner Hütte** am Fuße des Rittner Horns statt, eine Veranstaltung mit hervorragenden Weinen, köstlichen Speisen und rockiger Musik.

Das Wetter meinte es gut mit den Veranstaltern. Die vorausgesagten Gewitter blieben aus, zwischendurch zeigte sich die Sonne und die Temperaturen waren angenehm. Somit stand Magdalener on the Rocks nichts im Wege: Auf der Feltuner Hütte auf 2.046 m stand der St. Magdalener Wein den ganzen Tag im Mittelpunkt. Familie Rabanser, in deren Besitz die Feltuner Hütte bereits seit über 200 Jahren ist und welche sie bewirtschaftet, organisierte gemeinsam mit dem St. Magdalener Schutzkonsortium dieses Festival. Dabei ist der Name Programm: Mit den Dolomiten im Hintergrund und zu rockigen Klängen der Bozner Band Spremuta wurde der gekühlte St. Magdalener Wein zu ausgewählten Speisen serviert. Das Event fand regen Zuspruch und erfreute sich zahlreicher Besucher. Auch einige Sommeliers fanden den Weg auf die Feltuner Hütte, um dort mit den Produzenten der verschiedenen St. Magdalener persönlich über ihre Weine zu fachsimpeln. So war auch Elvis Costa, der neue Präsident der Sommeliervereinigung Südtirol, unter den Besuchern von Magdalener on the Rocks.

Valentin Rabanser, Juniorchef der Feltuner Hütte, ist selbst Sommelier und ein Liebhaber des St. Magdaleners. „Dieser autochthone Wein ist für mich etwas Besonderes. Ich serviere ihn gerne hier in unserem Bergrestaurant, da ich der Meinung bin, dass er sehr gut zu vielen verschiedenen Gerichten passt. Außerdem ist er, genau wie unsere Küche, authentisch südtirolerisch. Die St. Magdalener Weinbauern sind sehr engagiert und so haben wir gemeinsam dieses Festival auf die Beine gestellt. Wir möchten es auch in den kommenden Jahr wieder veranstalten, da es bei den Besuchern sehr gut ankommt," so Rabanser.

Der Obmann des St. Magdalener Schutzkonsortiums ist Josephus Mayr vom Unterganzner Hof bei Bozen. „Der St. Magdalener liegt uns Weinbauern vom St. Magdalener Gebiet sehr am Herzen. Daher möchten wir ein breites Publikum für den typischen Bozner Wein begeistern. Wir wollen zeigen, wie vielseitig er ist und dass wir ihn etwa jetzt im Hochsommer wunderbar leicht gekühlt, mit ca. 12-13°C, genießen können," meinte Mayr. Die junge Generation der St. Magdalener Produzenten zeigt unter anderem mit dieser Veranstaltung, dass auch sie sich ganz bewusst für den klassischen Allrounder entscheiden und möchten ihn bei den jüngeren Weintrinkern bekannter machen. Er ist ein sehr zugänglicher Wein und somit für die Konsumentenschicht, die selten Wein trinkt oder eben für die jüngeren Weintrinker geeignet. So entstand das Konzept dieses Events: gekühlter Wein zu köstlichen Speisen bei guter Musik und herrlichem Panorama. Eben „Magdalener on the Rocks", wobei „Rocks" für die Berge, die Musik und den (eis)gekühlten Wein steht.

*Zu verkosten gab es gekühlten St. Magdalener.*

*Die junge Generation der St. Magdalener Produzenten mit Obmann Josephus Mayr Unterganzner (6.v.l.).*

ST. MAGDALENER
Stories

*Viele verschiedene St. Magdalener konnten verkostet werden.*

„Die junge Generation der Produzenten setzt stark auf den St. Magdalener. Sie produziert zum Teil ganz spezielle Tropfen und experimentieren mit diesem Südtiroler Weinklassiker. Speziell ist beim St. Magdalener aber, dass seine Vielseitigkeit, Frische und Eleganz trotzdem erhalten bleiben."

*Obmann Josephus Mayr*

„Die junge Generation der Produzenten setzt stark auf den St. Magdalener. Sie produziert zum Teil ganz spezielle Tropfen und experimentieren mit diesem Südtiroler Weinklassiker. Speziell ist beim St. Magdalener aber, dass seine Vielseitigkeit, Frische und Eleganz trotzdem erhalten bleiben," erklärt Obmann Mayr. Die Vielseitigkeit des St. Magdaleners zeige sich nicht nur in seinen verschiedenen Spielarten, sondern auch darin, dass er zu vielen verschiedenen Speisen passe. Nicht nur die Brettljause, sondern auch Fingerfood, Fischgerichte und leichte Antipasti würden wunderbar zu einem Glas St. Magdalener passen, ist Mayr überzeugt. Die Besucher von Magdalener on the Rocks konnten daher auch zwischen den verschiedensten Speisen zu ihrem Glas St. Magdalener wählen und sich von seiner Vielseitigkeit überzeugen.

Die nächsten Veranstaltung, bei der der St. Magdalener gemeinsam mit den Produzenten verkostet werden kann, ist der Aperitivo lungo am 2. September ab 17.30 Uhr direkt auf dem St. Magdalener Hügel. Genaue Informationen dazu gibt es beim Verkehrsamt Bozen.

Foto: © 123RF.com

# *Herbst*programm der Weinakademie

Der Sommer war heiß, doch jetzt dürfen wir uns zurücklehnen und auf einen Herbst, mit feineren Temperaturen, und **voller Genuss** freuen. Die Winzer beginnen ihre Arbeit bei der Weinlese und wir starten wieder mit unseren Kursen zu den Themen Wein, Bier & Genuss.

● VON TERESA TRINKER-BONORA

Neben klassischen Kursen für Einsteiger und Fortgeschrittene, bietet die Weinakademie auch das Basis- und Aufbau-Seminar I an – die ersten Schritte zur professionellen Ausbildung des Weinakademikers.
Ab September lädt der monatliche Weinstammtisch wieder zu geselligen Abenden ein – gemeinsam verkosten, diskutieren und philosophieren. Los geht's mit dem Thema „Supertuscan".
Wen das Reisefieber noch plagt, der sollte sich auf alle Fälle mit „Wein auf Weltreise" begeben. Zuerst geht es nach Frankreich in die schöne Champagne und danach weiter nach Südafrika. Die Kurse finden jeweils in der trendigen Location Löwengrube in Bozen statt.
Unsere Highlights im Herbst sind die Masterclass mit Andreas Wickhoff MW am 17.11. „Welche Rolle spielt die Höhe?" sowie der zweitägige praxisorientierten Lehrgang „Let's talk about Wine" im November, um auch auf dem internationalen Weinparkett eine gute Figur zu machen.
Auch Bierliebhaber dürfen sich im Herbst auch auf ein spannendes Programm freuen.
Abwechslung ist garantiert geboten zwischen „Bier & Käse" über „Homebrewing" oder „Holzfass gereifte Biere". Wer tiefer in die Welt des Bieres eintauchen möchte kann sich zum Diplom-Bier-Experten ausbilden lassen, aktuell gibt es noch freie Plätze für den November Termin!
Gerne können unsere Kurse auch auf Ihre Bedürfnisse maßgeschneidert werden, kontaktieren Sie uns einfach.
Wir freuen uns auf ein Wiedersehen im Herbst.

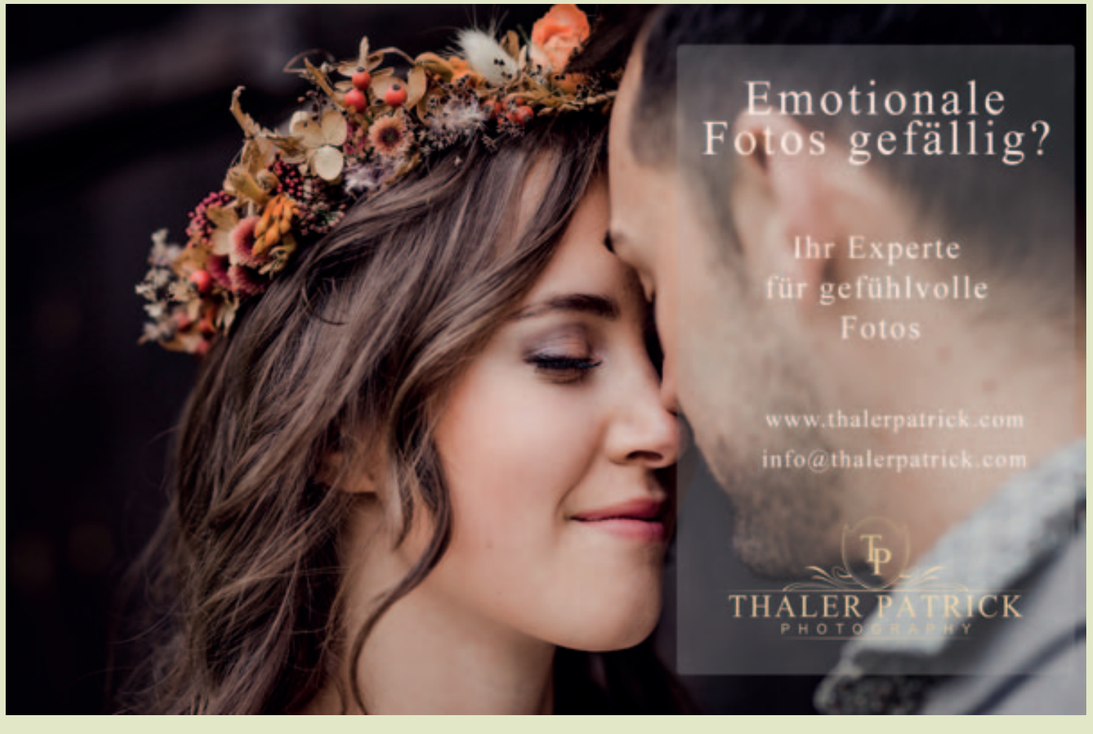
## DIE TERMINE

| Datum | Thema | Ort |
|---|---|---|
| *Do., 17.11.22* | *Higlight Verkostung mit Andreas Wickhoff MW* | *Eppan, Kellerei St. Michael* |
| *Giov., 24.11.22* | *L'abbicí dell'enologia* | *Bozen, Kellerei Bozen* |
| *Do., 24.11.22* | *Mit Wein auf Weltreise: Südafrika* | *Bozen, Löwengrube* |
| *Do., 01.12.22* | *Das kleine Wein ABC* | *Kardaun, Erbhof Unterganzner* |
| *Do., 01.12.22* | *Kochworkshop* | *Bozen, Condito* |
| *Do., 01.12.22* | *Zigarren & Destillate* | *Neustift, Bildungshaus Kloster Neustift* |
| *Mo., 05.12.22* | *Prüfungsvorbereitung Sommelierkurs* | *St. Pauls, Kellerei St. Pauls* |
| *Mo., 05.12.22* | *Weinstammtisch – gereifte Weißweine Österreichs* | *Bozen, Schmid Oberrautner* |
| *Mi., 14.12.22* | *Das vertiefende Wein-ABC* | *Marling, Plonerhof* |
| *Mi., 14.12.22* | *Sherry, Port und Madeira – Gemeinsamkeiten und Unterschiede* | *Neustift, Bildungshaus Kloster Neustift* |
| *Mi., 15.12.22* | *L'abbicí dell'enologia approfondito* | *Merano, Meraner Weinhaus* |

*Wir behalten uns Änderungen vor*

**Einen Überblick der gesamten Kurse 2022/2023 finden Sie unter:**
**weinakademie.it/de/programm**

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

# Rezept

## *Rinderfilet mit Selleriepüree und Kartoffeln*

*Ein Simply guat-Rezept von Matthias Lanz*

### ZUTATEN:

**Für 4 Personen**

4 Stück Rindsfilets mit Qualitätszeichen Südtirol zu je ca. 200-250 g
1 Knollensellerie
100 ml Südtiroler Milch
30 g Südtiroler Butter
8 kleine Südtiroler Kartoffeln
250 ml kräftigen Rotwein (Lagrein)
Thymian
Rosmarin
1 Lorbeerblatt
Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Für die Rotweinsauce den Rotwein gemeinsam mit dem Lorbeerblatt, Thymian und Rosmarin in einen Topf geben und einkochen lassen.
Anschließend die Kartoffeln waschen und ungeschält im kochenden Salzwasser für ca. 15 Minuten kochen lassen. Danach aus dem Wasser nehmen, die Kartoffeln halbieren und in einer Pfanne mit etwas Öl und Thymian kurz anbraten.
Für das Selleriepüree die Knollensellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Die Milch dazugeben und weichkochen lassen. Anschließend die Milch abseihen und die Masse in einen Topf geben. Die in Würfel geschnittene Butter dazugeben und salzen. Anschließend mit einem Pürierstab zu einer feinen Creme pürieren.
Für die Zubereitung des Rindsfilets das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in der heißen Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten kurz anbraten. Im heißen Ofen bei ca. 175 Grad je nach Garstufe 4 bis 8 Minuten ziehen lassen.



# 4 Hands Tasting

*mit Elvis Costa und Chris Mayr*

## Riesling Federspiel vom Stein 2011 Nikolaihof, Mautern – Wachau

Der Nikolaihof in Mautern in der Wachau weist eine sehr lange Geschichte auf, die rund zweitausend Jahre in die Vergangenheit reicht. Seit 1971 wird das 22 Hektar große Weingut von der Familie Saahs biodynamisch und nach Demeter Richtlinien bewirtschaftet.
In den Weingärten werden seit über fünfzig Jahren keinerlei Herbizide, Pestizide und Kunstdünger verwendet. Stattdessen setzt Familie Saahs seit nunmehr Jahrzehnten auf Brennnesseljauche, Baldriantropfen, Schachtelhalmtee und eigens angesetzte Präparate, die in homöopathischer Verdünnung in den Weinbergen angewendet werden. Die Weine vergären auf der eigenen Hefe und lagern in großen, alten Eichenholzfässern bis zu 20 Jahre. Am Weingut werden hauptsächlich Riesling und Grüner Veltliner kultiviert. Die Riede „vom Stein“ ist eine Subriede der Riede „Silberbichl“ in Mautern, welche direkt an der östlichsten Grenze zum benachbarten Weinbaugebiet liegt. Im Bereich der Subriede „Vom Stein“ finden sich Terrassenschotter der Günz-Eiszeit, die wohl für die Bezeichnung „Vom Stein“ namensgebend sind. Dieser fruchtbare, kalkhaltige und tiefgründige Boden zeigt über die Vegetationsperiode einen vergleichsweisen ausgeglichenen Wasserhaushalt.
Der 2011er Riesling Federspiel präsentiert sich im Glas mit einem hellen Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet eröffnet sich mit mittlerer Intensität und ist komplex. Neben Pfirsich, Apricot, Orangenblüten und nasser Stein, zeigt sich eine feine und nicht überschwängliche Petrolnote, die jedenfalls nicht störend wirkt. Am Gaumen ist der Wein trocken, genügend warm, frisch und von mittlerer Saftigkeit mit mittelgewichtigem Körper. Im Finale, welches etwas länger ausfallen könnte, spiegeln sich Aromen von Zitrusfrüchten und nassem Stein wider.

**Punktierung: 86/100**
*Verkostet in Bozen am 21. September 2022*

# Magische Lorenzinacht

Gute Weine, stimmungsvolle Atmosphäre und gastronomische Leckereien bei der berühmten jährlich stattfindenden Lorenzinacht in Bozen: Auch die **Sommeliervereinigung Südtirol** war mit einem Stand wieder mit dabei.

● VON ROMAN GASSER

Jedes Jahr lädt die Stadt Bozen im August zu einer ganz besonderen Weinverkostung ein: Die Lorenzinacht gehört zu den Highlights des Sommers. Im stimmungsvollen Rahmen der Bozner Lauben können die Besucher die edlen Tropfen der Bozner Produzenten verkosten.
Die Bozner Produzenten stehen für Informationen zur Verfügung und präsentieren ihre besten Weine. Das Freiwillige Schutzkonsortium St. Magdalena bietet die Verkostung von St. Magdalener Weinen mit Schutzmarke an. Die Weine der Produzenten können in geselliger Runde verkostet werden.
Die Lorenzinacht wird vom Verkehrsamt der Stadt Bozen in Zusammenarbeit mit den Bozner Kellereien und mit der Schirmherrschaft der Stadt Bozen organisiert. Die Raiffeisenkasse Bozen unterstützt die Weinevents von Bozen.
Die Sommeliervereinigung war mit einem eigenen Stand vor Ort und konnte viele Besucher*innen mit ein paar guten Tropfen verwöhnen. Präsident Elvis Costa betont dabei: „Für uns als Sommeliervereinigung ist es wichtig, uns bei diesem großartigen Genussabend aktiv zu beteiligen und uns mit den vielen Weinliebhabern und Sommeliers auszutauschen. Natürlich wird dabei auch Kontakt mit den vielen Mitgliedern gepflegt und aufgefrischt.“

> „Für uns als Sommeliervereinigung ist es wichtig, uns bei diesem großartigen Genussabend aktiv zu beteiligen.“
>
> *Elvis Costa*

*Andreas Kofler (Präsident Konsortium Südtirol Wein), Martin und Samuel Demez (Daniel Hütte), Daniel Planer und Veronika Stötter (Vinzenz zum feinen Wein) mit), Martin Foradori Hofstätter (Vize-Präsident Konsortium Südtirol Wein)*

Fotos: Südtirol Wein

# Preisvergabe für *Weinkultur*

Es gibt Preise und es gibt andere Preise. Dieser Preis zählt zu den Wichtigen: der Südtirol-Preis für Weinkultur geht an **„Vinzenz zum feinen Wein“** in Sterzing und die **„Daniel Hütte“** auf der Seceda. Zwei sehr spannende Betriebe.

● VON ROMAN GASSER

Das Konsortium Südtirol Wein hat auch heuer zwei Betriebe geehrt, die sich als Botschafter für den Südtiroler Wein und die Weinkultur ausgezeichnet haben.
Das Konsortium Südtirol Wein verleiht seit knapp 20 Jahren jährlich den „Südtirol Preis für Weinkultur“, der Betriebe und Menschen würdigt, die sich in besonderer Weise um das Kulturgut Südtirol Wein verdient machen. In diesem Jahr wurde der Preis nach einem neuen Modus vergeben. „Die Mitglieder des Konsortiums Südtirol Wein, also die Weinproduzenten selbst, haben weinaffine und weinengagierte Gastronomiebetriebe sowie Berghütten vorgeschlagen. Eine Fachjury hat anschließend die Meistnominierten in zwei Durchgängen bewertet und Punkte vergeben. Sieger des Südtirol Preises für Weinkultur sind jener Gastbetrieb und jene Berghütte, die die höchste Punktezahl erreicht haben“, erklärt Eduard Bernhart, Direktor des Konsortiums Südtirol Wein, das Procedere.

***So ergibt sich laut Eduard Bernhart folgende Preisverleihungs-Konstellationen:***

## Sieger in der Kategorie Gastronomiebetrieb:

**„Vinzenz zum feinen Wein“**

**in Sterzing**

Im modernen wie gemütlichen Lokal „Vinzenz zum feinen Wein“ im Zentrum von Sterzing steht der Wein klar im Vordergrund und lagern im Weinkeller rund 900 Etiketten. Die Weinauswahl spiegelt die Verbundenheit zu Südtirol wider und bietet durch den laufenden Wechsel auch Stammgästen immer wieder neue Genüsse im Offenausschank, im Bistro und in der Vinothek.

*Veronika Stötter und Daniel Planer vom „Vinzenz zum feinen Wein“ in Sterzing*

„Wein ist unsere Passion, Weinberatung unsere Leidenschaft. Seit 12 Jahren schätzen unsere Gäste unser Engagement um den Südtiroler Wein. Der „Südtirol Preis für Weinkultur“ ehrt uns und schenkt uns noch mehr Aufmerksamkeit “, freuen sich Sommelière Veronika Stötter und Daniel Planer.

## Sieger in der Kategorie Berghütte:

**„Daniel Hütte“**

**auf der Seceda (St. Ulrich)**

Familie Demez betreibt seit über 50 Jahren die Daniel Hütte an den Hängen der Seceda in Gröden und scheut dabei Sommer wie Winter keine Mühe, um den Gästen einen besonderen Genuss auf dem Teller und im Glas zu bieten. „Angenehmer Service sowie fachlich hochwertige Weinberatung mit besonderer Berücksichtigung der heimischen Weine“ ist das Fazit der Jury.

***Sieger in der Kategorie Berghütten:*** *Familie Demez von der Daniel Hütte auf der Seceda*

„Wir beweisen, dass Wein auch auf einer Hütte auf 2.240 m Meereshöhe einen stilvollen Auftritt haben kann. In unserem Weiß- und Rotweinkeller lagern über 370 Etiketten, mehr als zwei Drittel davon von Südtiroler Winzern. Diese Auszeichnung ist für uns Überraschung, Genugtuung und Ansporn zugleich“, sagt Martin Demez.

Die Bedeutung des Südtirol Preis für Weinkultur wird wie folgt dargestellt: „Weinbau und Weinwirtschaft prägen neben der Landschaft auch Südtirols Kultur und Gesellschaft. Gerade diese Rolle soll durch den Südtirol Preis für Weinkultur unterstrichen werden, indem der Preis Menschen und Betriebe ehrt, die sich um das Kulturgut Südtirol Wein verdient machen, Südtiroler Weinkultur selbst leben und für andere erlebbar machen“, erklärt Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein. „Darüber hinaus zeigt der Preis die Verbindung zwischen Weinwirtschaft und Gastronomie auf und ist für die Restaurants und Hütten, die zu offiziellen Botschaftern der Südtiroler Weinkultur werden, ein wichtiges Marketinginstrument in Südtirol und über die Grenzen hinaus“, unterstreicht auch Martin Foradori Hofstätter, Vize-Präsident des Konsortiums Südtirol Wein.

Was bleibt ist die enorme Bedeutung dieser Preisvergabe. Es soll Ansporn sein für viele weitere zukünftige Sieger.

# Ausbildung zum Diplom-**Bier**expert

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

**Der nächste Kurs startet bald!**

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 Diesmal mit dem Bioweinbauer **Thomas Niedermayr** vom Bioweingut Gandberg in St. Michael in Eppan.

# 7x 8x 10x ... geschluckt

● VON ROMAN GASSER

Die Wirkungsstätte von Thomas Niedermayr befindet sich am Hof Gandberg oberhalb von St. Michael in Eppan. Der Vater von Thomas Niedermayr, Rudolf, begann bereits Mitte der 1980er-Jahre damit, seinen Hof auf Bio umzustellen. Eine zentrale Rolle spielt dabei der Betriebskreislauf. Vom Obst und Gemüseanbau bis hin zur Tierhaltung. 1991 wurde der Hof Bioland-Mitglied und zwei Jahre später begann man am Hof einzukeltern. Thomas übernahm den Betrieb schrittweise und führt diesen seit 2012 komplett. Bioweinbauer Thomas produziert Weine, welche einfach Spaß machen und ausdrucksvoll charmant sind.
Der Boden spielt dabei eine zentrale Rolle, denn dort beginnt alles. Laut Thomas kann nur ein gesunder und lebendiger Boden widerstandfähige und vitale Pflanzen hervorbringen, ob beim Gemüseanbau oder im Weinanbau. Die zweite zentrale Rolle spielt die Biodiversität. Jede Pflanze kann sich so entfalten wie sie möchte, selbst der Wildwuchs zwischen den Reben gehört dazu. Natürlich dominieren und glänzen am Bioweingut die PIWIs.

Foto: Facebook

***Sie lieben ...***
Gemütliche Abende mit Freunden und Familie.

***Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?***
Steife und zu sterile Atmosphäre.

***Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?***
Taschenmesser, Feuerzeug und eine gute Flasche Wein.

***Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?***
Roggennocken mit Béchamelsauce bei meiner Mama.

***Ihr Lieblingsschaumwein?***
Castello di Stefanago, 100 mesi, metodo ancestrale.

***Lieblingsrotwein?***
Zuletzt getrunken: Zweigelt 2011 von Renner (Südsteiermark).

***Lieblingsweißwein?***
Generell liebe ich Savagnin aus dem Jura.

***Ihre liebste Speisen/Wein-Kombination?***
Muss für mich nicht immer harmonieren.

***Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?***
Fast Food.

***Was schätzten Sie am Beruf Sommelier am meisten?***
Dass sie durch ihre Kompetenz einen unvergesslichen Abend im Restaurant ermöglichen.

***Ein gutes Zitat?***
Natur ist Qualität in ihrer höchsten Form. Unser Leitspruch.

***Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Follower auf Instagram?***
Auf die Freundschaftsanfragen antworte ich zu selten, auf Instagram haben wir als Weingut 3.000 Follower. Das ist aber nicht mein Verdienst.

***Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?***
Nach einem erfolgreichen Arbeitstag mit meinem tollen Team.

***Welchen Traumberuf hatten Sie in ihrer Kindheit?***
Bauer.

***Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?***
Mutter zu werden.

***Ihr Lieblingswein mit Zwanzig?***
Cuba Libre oder Mojito.

***Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?***
Offenheit, Neugier und Respekt.

***Ihr peinlichster Weinmoment?***
Schäme mich heute noch dafür.

***Der am meisten unterschätzte Wein?***
Solaris.

***Der am meisten überschätzte Wein?***
Pinot Noir.

***Der schlimmste Kater?***
Letztes Jahr, nach einer tollen Serata in Vicenza. Am nächsten Tag musste ich mit dem Auto nach Berlin fahren.

***Mit Wein ist es wie mit ...***
Menschen. Sie sind genau so ehrlich oder auch verlogen.

***Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?***
Nicolas Joly.

***Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?***
Erdäpfel mit „Kas“ und Spiegelei.

***Welchen Wein würden Sie dazu trinken?***
Einen gereiften Barbera von Rocco di Carpeneto.



# KURSE

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

## Stufe/Livello 1:

**Zeitraum/Periodo: 11.01.-08.03.2023**
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: 18.00-21.00 Uhr/ore
Ort/Località: Kellerei Kaltern/Cantina Caldaro (Kellereistraße/Via Cantine 12)
Preis/Prezzo: 880,00 €

**Zeitraum/Periodo: 02.05.-30.05.2023**
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: 09.00-12.00 & 13.00-16.00 Uhr/ore
Ort/Località: Kellerei Eisacktal/Cantina Valle Isarco (Leitach/Loc. Coste 50)
Preis/Prezzo: 880,00 €

**Zeitraum/Periodo: 05.09.-31.10.2023**
Sprache/Lingua: Italiano
Uhrzeiten/Orario: 19.30-22.30 Uhr/ore
Ort/Località: Bozen/Bolzano
Preis/Prezzo: 880,00 €

## Stufe/Livello 2:

**Zeitraum/Periodo: 10.01.-14.03.2023**
Sprache/Lingua: Italiano
Uhrzeiten/Orario: 19.30-22.30 Uhr/ore
Ort/Località: Bozen/Bolzano
Preis/Prezzo: 980,00 €

**Zeitraum/Periodo: 20.03.-22.05.2023**
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: 18.00-21.00 Uhr/ore
Ort/Località: Kellerei Kaltern/Cantina Caldaro (Kellereistraße/Via Cantine 12)
Preis/Prezzo: 980,00 €

**Zeitraum/Periodo: 28.03.-28.04.2023**
Sprache/Lingua: Italiano
Uhrzeiten/Orario: 09.00-12.00 & 13.30-16.30 Uhr/ore
Ort/Località: Firma/Ditta Graus Boandes - Badia
Preis/Prezzo: 980,00 €

**Zeitraum/Periodo: 05.09.-03.10.2023**
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: 09.00-12.00 & 13.00-16.00 Uhr/ore
Ort/Località: Kellerei Eisacktal/Cantina Valle Isarco (Leitach/Loc. Coste 50)
Preis/Prezzo: 980,00 €

## Stufe/Livello 3:

**Zeitraum/Periodo: 28.02.-23.03.2023**
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: 09.30-12.00 & 13.00-15.30 Uhr/ore
Ort/Località: Kellerei Eisacktal/Cantina Valle Isarco (Leitach/Loc. Coste 50)
Preis/Prezzo: 1.080,00 €

**Zeitraum/Periodo: 16.03.-11.05.2023**
Sprache/Lingua: Italiano
Uhrzeiten/Orario: 19.30-22.00 Uhr/ore
Ort/Località: Bozen/Bolzano
Preis/Prezzo: 1.080,00 €

**Zeitraum/Periodo: 25.09.-20.11.2023**
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: 18.00-20.30 Uhr/ore
Ort/Località: Kellerei Kaltern/Cantina Caldaro (Kellereistraße/Via Cantine 12)
Preis/Prezzo: 1.080,00 €

**Zeitraum/Periodo: 10.10.-07.11.2023**
Sprache/Lingua: Italiano
Uhrzeiten/Orario: 09.00-12.00 & 13.00-16.00 Uhr/ore
Ort/Località: Firma/Ditta Graus Boandes - Badia
Preis/Prezzo: 1.080,00 €

## Prüfungen/Esami:

Prüfung schriftlich/esame scritto:
**01.06.2023**
Prüfung mündlich/esame orale:
**22.06.2023**

Prüfung schriftlich/esame scritto:
**15.12.2023**
Prüfung mündlich/esame orale:
**12.01.2024**

Alle Prüfungen finden in Bozen statt
Tutti gli esami si svolgono a Bolzano

Preis/Prezzo: 200,00 €

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:** Dr. Elvis Costa, Dr. phil. Maria Kampp, Angelo Carrillo, Theo Hendrich, Dip WSET Christine Mayr, 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

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Foto: ©123RF.com

*Wir haben die Grenzen des Machbaren neu definiert.*

*Drei Zypressen, drei Werte, drei Rebsorten, ein Wein:*

# TRES