Supplemento n° 1 al periodico "Per l'economia" n° 8, anno 2022, periodicità: otto volte l'anno. Poste Italiane Spa – spedizione in A.P. – 70% CNS Bolzano

DIONYSOS

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN

I.P. – Jahrgang 29 – Nr. 4 – Dezember 2022

Die Juwelen

35 Südtiroler Spitzenweine haben den begehrten Preis „4 viti" im Vitae 2023 erhalten. Das Weingut Tiefenbrunner holte sich mit ihrem Sauvignon „Rachtl Riserva 2019" den „Premio tastevin".

Der Vermouth

Vom Klassiker zum Trendgetränk. Der Vermouth ist wieder da – auch in Südtirol.

Rinasce l'Enantio

L'enantio a piede Franco è un nuovo presidio Slow Food.

Edle Süßweine

Jetzt, rechtzeitig vor der Weihnachtszeit, wollen wir dieses edle Getränk etwas genauer betrachten.

„Der schönste Lagerplatz für Wein ist die Erinnerung.“

Ludwig Neumayer

Foto: ©123RF.com

Inhalt >

VITAE 2023: Die Juwelen 6
VITAE 2023: Die 35 Südtiroler Preisträger 9
La nuova Guida Vitae 2023 10
Weihnachtsessen: Der Weihnachtszauber 12
André Senoner professionista Solidus dell'anno per AIS 13
Vermouth: Vom Klassiker zum Trendgetränk 14
Diplomverleihung: Die 40 Neuen 17
Rinasce l'Enantio 18
Süßer die Gläser nie klingen… als mit Süßwein! 20
Willst du Winzer werden? 23
Slow Food: Gut, sauber und fair ins Jahr 2023 24
Kellerei Bozen: Neuer Chef 25
Weingut Castelfeder: Die Giovanetts 26
Kater in der Weihnachtszeit 29
Südafrika Das Weinland am Kap 30
Fliederhof: „Für die Zukunft gut gerüstet" 32
Die besten Weinbücher zum Verschenken… 35
Emanuele Boselli 36
Sommelier auf der Piste 37
Wasser, Element des Lebens 38
Michelin-Sterne: Sterne, die strahlen so hell 40
Südtirols feine Perlen 42
Cernilli ausgezeichnet 43
5 Jahre Südtiroler WeinKulturBotschafter 44
Goldgelbe Vergilbung: Es hilft nur Roden 45
Genussbotschafter:innen: Wenn Genuss auf Reisen geht 46
Weinachtliche Weihnacht in Girlan 48
Anbauverband „Bioland" 49
Sommeliervereinigung Südtirol: Die Events 2023 50
Newssplitter 52
Kellerei Bozen: Ein außergewöhnlicher Jahrgang 54
Weinakademie Südtirol: Ein genussvolles Dankeschön 56
4 Hands Tasting mit Elvis Costa und Chris Mayr 58
Die Toolbox für Ihre Weinkarte 59
7x 8x 10x … geschluckt mit Ines und Ivan Giovanett 60
Mitgliedsbeitrag: „Gemeinsam erfolgreich" 62
Sommeliervereinigung Südtirol: Die Kurse 2023 63

André **Senoner** professionista Solidus dell'anno per AIS

13

Südafrika

Das Weinland am Kap.

30

„Für die Zukunft gut gerüstet"

Martin Ramoser vom **Fliederhof** hat stets seine Vision vor Augen und er will, dass die Weine seine Handschrift tragen.

32

Die Giovanetts

50 Jahre intensive Arbeit, Leidenschaft und Terroirweine mit besonderem Charakter. Von wem ist die Rede? Natürlich vom bekannten Weingut namens **Castelfeder**. Wie das Geschwisterpaar Ivan und Ines Giovanett das Weingut in die Zukunft führen will.

26

DIONYSOS

Das **Weinmagazin** der Sommeliervereinigung Südtirol

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Foto: © Anna Cerrato

Vorwort

Werte Kolleginnen und Kollegen,
ein Jahr neigt sich dem Ende entgegen. Es geht auf Weihnachten zu und die Tage werden früh dunkel, die Adventszeit ist da. Ich hoffe, dass jeder von Euch, vor allem jene die in der Gastronomie tätig sind, zumindest ein bisschen diese Tage nutzen können, um Ruhe zu finden, Zeit mit der Familie und den Freunden zu verbringen und sich auf Weihnachten zu freuen.
Ich nutze hier die Gelegenheit, um Euch bekanntzugeben, dass die nächste Ausgabe unserer Zeitung Dionysos im Jahr 2023 im neuen Layout erscheinen und sich auch inhaltlich was ändern wird, aber zu viel will ich Euch hier an dieser Stelle nicht verraten.
Weiters freut es mich, Euch mitteilen zu können, dass wir für das Jahr 2023 ein Jahresprogramm erstellt haben, welches in dieser Ausgabe des Dionysos veröffentlicht wird. Wie versprochen werden einige Veranstaltungen und Verkostungen auch in den Bezirken/Delegationen stattfinden, wir hoffen auf regen Zuspruch.
Last but not least, für jene die es noch nicht getan haben: zahlt bitte den Mitgliedsbeitrag für das Jahr 2023 ein. Ich bedanke mich schon im Voraus für die Treue und Eure Unterstützung.
Genießt die Feiertage im Kreise Eurer Lieben und kommt gut ins neue Jahr. Ich freue mich auf ein Wiedersehen im Jahr 2023!

Egregi colleghi e care colleghe,
un anno sta per volgere a termine. Il Natale si avvicina e fa buio presto, siamo giunti nel periodo dell'avvento. Auspico che ognuno di voi, soprattutto quelli che lavorano nel settore enogastronomico, in attesa del Natale, abbia la possibilità di trascorrere almeno una parte di questi giorni per riposarsi e stare con la propria famiglia e con gli amici più cari.
Colgo l'occasione per annunciarvi che il prossimo Dionysos che uscirà nell'anno 2023 avrà un nuovo layout grafico e anche il contenuto subirà alcune modifiche, ma di più non voglio svelarvi in questa sede.
Inoltre, sono anche lieto di informarvi che abbiamo creato un programma annuale per l'anno 2023, che trovate in questa edizione. Come promesso, alcuni eventi e degustazioni si svolgeranno anche nelle relative delegazioni, sperando che riscuotano interesse e ampia partecipazione da parte di voi soci.
Infine, per chi non avesse ancora provveduto, vi prego di versare la quota associativa per l'anno 2023. Vi ringrazio anticipatamente per la vostra fedeltà e il vostro sostegno.
Vi auguro buone feste ed un buon inizio di anno nuovo. Mi auguro di rivedervi nell'anno 2023.

Stimedes cumëmbres y stimei cumëmbri,
l'ann 2022 ie tan che passà, l dì de Nadel ie tosc tlo y i dis devënta for plu y plu curc, son ino ruvei tl tëmp d'avënt. Me mbinci che uniun de vo, dantaldut chëi che lëura tl ciamp enogastronomich, ebe la puscibltà de passé n valgun de chisc dis n pesc, adum cun si familia y cun si miëur cumpanies.
Ulovi tò l'ucajion per ve fé alsavëi che la proscima edizion de chësta zaita unirà ora tl ann nuef cun na nueva grafica ma ënghe cun nuef cuntenuc, ma ne uei nia bele ve dì dut sën.
Son ënghe cuntënt de pudëi ve dì che per l'ann che vën ons metù adum n program rich de ativiteies y manifestazions che unirà metudes a jì ënghe tla delegazions de nosta lia, speran che les ebe n gran suzes.
Ulëssi mo tò l'ucajion per ve lecurdé de paië ite l contribut per l'ann 2023. Ve rengrazi per vosta crëta y vosc sustëni.
Ve mbinci bona festes y n bon ann nuef. Speri de pudëi ve salude tl 2023.

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

Die **Juwelen**

35 Südtiroler Spitzenweine haben den begehrten Preis „4 viti“ im **Vitae 2023** erhalten. Das Weingut **Tiefenbrunner** holte sich mit ihrem Sauvignon „Rachtl Riserva 2019“ den **„Premio tastevin“**.

● VON ROMAN GASSER

Die neunte Auflage des Weinführers VITAE hat es wie jedes Jahr in sich. Es war eine Marathonverkostung, denn es wurden von 90 Südtiroler Betrieben 534 Weine blind verkostet.

35 Weine, welche sich mit sagenhaften 91 bis zu 98 von 100 möglichen Punkten schmücken durften, erhielten die begehrte Auszeichnung „4 viti“. Christoph Patauner von der Sommeliervereinigung bedankte sich bei Thomas Augschöll und seinem Team sowie dem Konsortium Südtirol Wein für die hervorragende Organisation. Es war eine intensive Arbeit aller Beteiligten. Nun zum Gewinner des „Premio tastevin“: Der Sauvignon „Rachtl Riserva 2019“ des Weingutes Tiefenbrunner (Schlosskellerei Turmhof) konnte sich den Sieg sichern.

Die Sommeliervereinigung Südtirol hat beschlossen, ein Weingut auszuzeichnen, das hervorragende Weine herstellt, denen es die gleiche Sorgfalt widmet, egal ob es sich um Premium- oder einfachere Linien handelt.

Der Südtiroler Sauvignon, der normalerweise sehr opulent ist, wird in diesem Wein etwas anmutiger. Die Trauben stammen von Böden im Norden von Bozen auf 630 m Höhe, wo die Reben auf vulkanischem Boden wachsen und gedeihen, der dem Wein eine ausgeprägte mineralische Note verleiht.

Am 24. November wurden 22 Produzenten im Rahmen einer Präsentation ausgezeichnet. An diesem Tag wurde auch der „Premio tastevin“ offiziell dem Weingut Tiefenbrunner übergeben.

In ganz Italien haben etwa 4.000 Erzeuger ihre Teilnahme an der Vitae-Verkostung zugesagt, und mehr als 30.000 Weine wurden von tausend Sommeliers blind verkostet. Darunter befinden sich 2.276 Weinkellereien, die in der aktuellen Ausgabe aufgenommen wurden. 1.011 Weine erhielten die höchste Auszeichnung „4 viti“.

Nicola Bonera, seit der letzten Ausgabe nationaler Ansprechpartner, betonte: „Vitae ist nicht nur ein redaktionelles Projekt, das darauf abzielt, die Arbeit der italienischen Sommeliervereinigung zu kommunizieren, sondern ist auch ein hervorragendes Instrument, das in der Lage ist, viele verschiedene Erfahrungen miteinander zu verbinden. Die Welt des Essens und des Weines besteht aus einer Vielzahl von Akteuren, die auf unzähligen Bühnen agieren. Vitae will Emotionen vermitteln“.

Davide Garofalo, der AIS-Kreativdirektor, sagte: „Wenn die Kombination von Essen und Wein eines der unmittelbarsten Symbole unseres Landes und ein grundlegendes Werbeinstrument ist, so ist dies auch den Tausenden von Fachleuten zu verdanken, die jeden Tag daran arbeiten, dass beides mit Werten und Bedeutungen angereichert wird.“

Am 15. Dezember gab es im Ansitz Zinnenberg in Eppan die Übergabe der >

Das Siegerfoto: *Christoph Patauner, Christof Tiefenbrunner vom Weingut Tiefenbrunner/Schlosskellerei Turmhof (Gewinner des „Tastsinn AIS Guida Vitae 2023“ in Südtirol), Elvis Costa und AIS-Italien-Präsident Sandro Camilli*

Fotos: © AIS Italia

Fotos: © Patrick Thaler

„4 viti“: Die 35 Südtiroler Preisträger

> Diplome an die 35 Vertreter und Macher (siehe Fotos nächste Seite), welche den „4 viti“-Preis abstauben konnten. Die Diplome wurden vom Präsidenten der Sommeliervereinigung Elvis Costa und seinem Team an die Preisträger übergeben. Auch der HGV-Präsident Manfred Pinzger, der Landtagsabgeordnete Helmut Tauber und Hansjörg Ganthaler waren anwesend.

Die Sommeliervereinigung Südtirol hat beschlossen, ein Weingut auszuzeichnen, das hervorragende Weine herstellt, denen es die gleiche Sorgfalt widmet, egal ob es sich um Premium- oder einfachere Linien handelt.

Christine Mayr wurde der Titel einer Ehrenpräsidentin verliehen

Im Anschluss durfte im einzigartigen Ambiente des Ansitzes gefeiert werden. Dabei wurde das Abendessen von herausragenden Weinen begleitet.
An diesem Abend gab es mehrere Dinge zu feiern, es fand das jährliche Weihnachtsessen der Sommeliervereinigung statt, und Christine Mayr wurde nach einer feurigen Rede von Elvis Costa der Titel einer Ehrenpräsidentin verliehen. HGV-Präsident Manfred Pinzger hat Grußworte an die Anwesenden gerichtet. Elvis Costa bedankte sich im Namen der Sommeliervereinigung bei allen Preisträgern, Mitgliedern und Weinfreunden. Anschließend wurde bis zum letzten feinen Tropfen diskutiert und gefeiert. >

vitae
La Guida
Vini 2023

Die 35 Südtiroler Preisträger

Liste der 4 viti – vier Reben im Weinführer VITAE 2023:

WEIN	JAHRGANG	PRODUZENT
KONTUR	2019	Rielinger
ANPHORA GARNELLEN	2018	Tröpfltalhof
ALTO ADIGE PINOT BIANCO FLOWERS	2019	Von Blumen
ALTO ADIGE PINOT NERO BURGUM NOVUM RISERVA	2019	Castelfeder
ALTO ADIGE CHARDONNAY KREUZWEG FAMILIY RESERVE	2018	Castelfeder
LE PETIT	2018	Manincor
ALTO ADIGE LAGREIN VIGNA KLOSTERANGER RISERVA	2017	Cantina Convento Muri Gries
ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER	2021	Taschlerhof
ALTO ADIGE CHARDONNAY VIGNA CASTEL RINGBERG RISERVA	2019	Elena Walch
ALTO ADIGE LAGREIN PRESTIGE RISERVA	2020	Cantina Bolzano
ALTO ADIGE TERLANO PRIMO GRANDE CUVÉE	2019	Cantina Terlano
ALTO ADIGE TERLANO PINOT BIANCO RARITY	2009	Cantina Terlano
ALTO ADIGE TERLANO SAUVIGNON QUARZ	2020	Cantina Terlano
ALTO ADIGE SCHIAVA GSCHLEIER ALTE REBEN	2020	Cantina Girlan
ALTO ADIGE PINOT NERO TRATTMANN RISERVA	2019	Cantina Girlan
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER BRENNTAL RISERVA	2020	Cantina Kurtatsch
ALTO ADIGE SPUMANTE 600 BLANC DE BLANC	2016	Cantina Kurtatsch
ALTO ADIGE MERLOT GANT RISERVA	2019	Cantina Andriano
ALTO ADIGE BIANCO APPIUS	2017	Cantina San Michele Appiano
ALTO ADIGE PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN	2020	Cantina San Michele Appiano
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER NUSSBAUMER	2020	Cantina Tramin
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA TERMINUM	2020	Cantina Tramin
ALTO ADIGE PINOT GRIGIO UNTEREBNER	2020	Cantina Tramin
LAGREIN ROSÉ	2021	Pfannenstielhof
ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO DER PFANNENSTIEL	2016	Pfannenstielhof
ALTO ADIGE SPUMANTE PAS DOSÉ COMITISSA RISERVA	2018	Lorenz Martini
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER AURATUS	2021	Ritterhof
ALTO ADIGE CHARDONNAY SEPPELAIA RISERVA	2019	Tenuta Eichenstein
ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING ANADŮRON	2018	Falkenstein
ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO HUB	2020	Untermoserhof
ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING VIGNA WINDBICHEL	2020	Castel Juval Unterortl
ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON VIGNA TOREN RISERVA	2018	Tiefenbrunner - Schlosskellerei Turmhof
ALTO ADIGE SAUVIGNON RACHTL RISERVA	2019	Tiefenbrunner - Schlosskellerei Turmhof
ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER ARISTOS	2021	Cantina Valle Isarco
ALTO ADIGE LAGO DI CALDARO ARTHUR RAINER	2021	Seeperle

La nuova Guida **Vitae** 2023

Giovedì 24 novembre presso la sede dell'Associazione Italiana Sommelier è stata presentata la nuova edizione, in presenza dei ventidue produttori insigniti del **Tastevin AIS**.

Guida Vitae 2023: la fotografia del vino italiano

Giunta alla nona edizione, dopo il successo delle precedenti, Vitae si presenta anche quest'anno fresca di stampa. La guida firmata dall'AIS valorizza da quasi un decennio le straordinarie competenze interne dell'Associazione stessa, facendo narrare ai Soci i territori vitivinicoli della Penisola. Quanto realizzato negli scorsi anni ha permesso di costruire un bagaglio tale da rendere la pubblicazione un immenso compendio di dati, nozioni, esperienze, che si aggiorna e si rinnova vendemmia dopo vendemmia.

I numeri di vitae 2023

Nella giornata di giovedì 24 novembre, nella presentazione condotta dal giornalista Gianluca Semprini, sono stati premiati ventidue produttori. Ad altrettante etichette è stato attribuito il Tastevin AIS, il prestigioso premio che l'Associazione Italiana Sommelier conferisce a chi ha contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, a chi rappresenta un modello di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona e a chi ha riportato sotto i riflettori vitigni dimenticati.
Sono circa 4.000 i produttori che hanno accettato di mettersi in discussione e più di 30.000 i vini degustati rigorosamente alla cieca da un migliaio di Sommelier. Tra questi sono 2.276 le aziende accolte nel volume e 1.011 i vini premiati con il massimo riconoscimento: le Quattro Viti. Sfogliando la guida, inoltre, si ritrovano il Cuore di Cupido, assegnato a 148 vini in grado di suscitare emozioni al primo sorso, e la Bilancia, che valorizza 191 etichette di spiccata qualità, con un occhio attento al prezzo di vendita. Infine, si ritrova la speciale classifica "Le Gemme del 2023", un centinaio di vini che hanno ottenuto i punteggi più elevati espressi in centesimi e che rappresentano un'accurata selezione tra l'eccellenza delle Quattro Viti.

Sandro Camilli, Antonello Maietta e Gianluca Semprini

Un volume di ampio respiro

"Vitae non è solamente un progetto editoriale volto a comunicare l'operato dell'Associazione Italiana Sommelier – ha sottolineato Nicola Bonera, referente nazionale a partire dalla scorsa edizione – ma è un formidabile strumento capace di fare da collante tra molte diverse esperienze. Il mondo dell'enogastronomia è composto da una moltitudine di attori che calcano innumerevoli palcoscenici. Spesso diventa difficile notare il confine tra gli elementi che interagiscono al fine di emozionare. Poco importa se ci si trova a cena in un ristorante di altissimo profilo o ci si accomoda ai tavolini di un piccolo locale di periferia, l'importante è come ognuno di noi vive le proprie emozioni. Vitae vuole comunicare queste emozioni e lo fa con una serie di valori".

Die App

Das Qualitätsniveau der italienischen Weine steigt weiter und erfordert eine immer sorgfältigere Auswahl. Der Platzmangel in der gedruckten Ausgabe wurde mit der Vitae App ausgeglichen. Die App ist eine digitale Ausgabe, die direkt mit dem gedruckten Band verbunden ist und von den Mitgliedern, zahlreichen Weinliebhabern und Insidern sehr geschätzt wird. Die App kann im Google Play Store und im App Store heruntergeladen werden, indem man nach „Vitae 2023" sucht und mit dem AIS-Schlüssel „Vitae2023" zugreift (gültig bis 31.12.2022).

Fotos: © Patrick Thaler

Der Weihnachts**zauber**

Am 15. Dezember war es wieder so weit. Das **Weihnachtsessen** der Sommeliervereinigung Südtirol fand statt.

Die Freude war äußerst groß, Bekannte und Freunde in diesem stimmungsvollen und eleganten Ambiente wiederzusehen und gemeinsam einen unterhaltsamen Abend bei gutem Essen und genussvollem Wein verbringen zu dürfen. Das Weihnachtsessen der Sommeliervereinigung fand im schmuckvollen Ansitz Zinnenberg in Eppan statt. Gut gelaunt trafen sich über 75 Sommeliers, Mitglieder und Freunde des Weines im Restaurant. Der Präsident Elvis Costa begrüßte alle recht herzlich und gab seiner Freude Ausdruck, dass so viele der Einladung nachgekommen sind. Es gab ein Menü welches ausgezeichnet vom Zinnenberg-Team serviert wurde, viele großartige Weine und natürlich Süßes. Gemütlich klang der Abend an der Theke mit einem „Absacker“ aus und alle haben zufrieden die Heimreise angetreten. Alle freuen sich schon auf das nächste Beisammensein mit gutem Wein und tiefschürfenden Gesprächen.

André **Senoner** professionista Solidus dell’anno per AIS

Ogni anno Solidus, il forum permanente delle associazioni professionali, assegna un prestigioso riconoscimento, “Il Professionista dell’Anno”, a persone che si sono particolarmente distinte nelle rispettivo campo. In occasione del Congresso Nazionale, previsto dal 2 al 3 dicembre presso l’Hotel Corallo di Riccione, André Senoner è stato insignito del titolo di professionista dell’anno dell’Associazione Italiana Sommelier.
Delegato per la Valle Isarco – Val Pusteria, André è un sommelier professionista ben noto all’Associazione, e può vantare un più che ampio bagaglio di esperienze professionali nel settore enogastronomico. Oltre ad avere partecipato a più edizioni del Miglior Sommelier d’Italia, anche come finalista, ha vinto il trofeo Soave 2019, il Master dell’Albana 2020, il Master del Pinot Nero 2021 e il titolo di miglior Comunicatore del Chianti Classico 2020.
Già degustatore ufficiale e relatore, ha lavorato come sommelier in diversi ristoranti stellati della regione, prima di diventare insegnante presso la Scuola alberghiera Cesare Ritz di Merano, professione cui affianca quella di consulente per diversi rinomati locali. Il suo è un esempio di serietà e costanza nell’ambito della comunicazione del vino: col suo impegno e la sua incessante voglia di apprendere costituisce un riferimento per tutti i membri di AIS.
Congratulazioni!

(AIS Italia)

André Senoner mit Elvis Costa

André Seononer: „Ho dedicato tanti giorni della mia vita nella formazione, investendo tanto tempo nel mio futuro con sacrificio, ho perso anche molto non sono sempre solo gioe, ma è da lì che si cresce. Ricevere un premio alla carriera di Miglior Sommelier Professionista dell' anno 2022 per la ristorazione italiana - premio Solidus e stato emozionante poi se il discorso di introduzione è Roberto Anesi e viene decantato come il buon vino da Nicola Bonera che insieme ad altri sono i tuoi punti di riferimento, essere solo vicini al loro livello e un grande onore. Ora avanti tutta verso il 2023 per nuove sfide e obiettivi.“

„Solidus“-Fachmann des Jahres

Jedes Jahr verleiht „Solidus“, das Forum der Berufsverbände, den renommierten Preis „Fachmann des Jahres“ an Personen, die sich in ihrem jeweiligen Bereich besonders hervorgetan haben. Anlässlich des nationalen Kongresses, der vom 2. bis 3. Dezember im Hotel Corallo in Riccione stattfand wurde André Senoner als Fachmann des Jahres des italienischen Sommelierverbandes AIS ausgezeichnet.

Als Delegierter für den Bezirk Eisacktal/Pustertal ist André ein professioneller Sommelier, er ist im Verband gut vernetzt und kann eine herausragende Berufserfahrung im Bereich Gastronomie und des Weines vorweisen. Neben der Teilnahme an mehreren Ausgaben des „Best Sommelier of Italy“, unter anderem als Finalist, hat er die Trophäe für den Soave 2019, den Albana 2020 Master, den Pinot Noir 2021 Master und den Titel des besten Kommunikators des Chianti Classico 2020 gewonnen.

Als offizieller Verkoster und Referent arbeitete er als Sommelier in mehreren Sternerestaurants der Region, bevor er Lehrer an der Hotelfachschule Cesare Ritz in Meran wurde. Ein Beruf, den er mit dem des Beraters für mehrere renommierte Betriebe verbindet. Als Person steht er sinnbildlich für Ernsthaftigkeit und Beharrlichkeit auf dem Gebiet der Weinkommunikation. Mit seinem Engagement und unermüdlichen Lernwillen ist er eine Referenz für alle AIS-Mitglieder Italiens und Südtirols.

Herzlichen Glückwunsch!

Vom Klassiker zum *Trendgetränk*

Vermouth ist wieder da! Auch in Südtirol!

● VON MARIA KAMPP

Vermouth erlebt eine Renaissance. Einst sehr populär, hat er einige Jahrzehnte lang ein Schattendasein geführt, und das, obwohl Vermouth unverzichtbarer Bestandteil vieler Barklassiker ist. Man denke nur an Martini, Negroni, Americano, Manhattan und Miami Beach. Pur genossen hatte Vermouth lange Zeit kein gutes Image, doch das ändert sich gerade gründlich. Vermouth erlebt ein Revival, wandelt sich vom Mauerblümchen zur Trendspirituose schlechthin. Nach wie vor beliebt als integraler Bestandteil legendärer Mixgetränke, wird Vermouth auch gerne wieder pur auf Eis als Aperitif serviert.

Ein aromatisierter Wein, der es in sich hat

Zu Deutsch Wermut, nennt sich der aromatisierte Wein im Französischen, Englischen, Spanischen und Italienischen Vermouth. Vermouth ist ein fortifizierter (aufgespriteter) Wein, versetzt mit Zucker und Kräutern, allen voran Artemisia absinthium, dem Wermutkraut, mit seinen bitteren Aromastoffen. Der vorgeschriebene Alkoholgehalt beträgt zwischen 14,5 und 21,9 Volumenprozent. Der Zuckergehalt variiert, je nach Produkt. Vermouth ist in Weiß und in Rot zu haben und seine Einsatzmöglichkeiten sind schier endlos.

Seinen Namen verdankt der Vermouth dem Wermutkraut. Wer hat nicht schon davon gehört, ist das Wermutkraut doch wichtiger Bestandteil des berühmt-berüchtigten Absinth, der „Grünen Fee“. Das Wermutkraut ist eine uralte Heilpflanze, die in der Volksmedizin seit Jahrtausenden Verwendung findet. Mit seinen bitteren Aromastoffen drückt das Wermutkraut dem Vermouth seinen unmissverständlichen Stempel auf. Schon zu Römerzeiten verband sich mit dem bitteren, mit Zucker angereicherten Getränk auf Weinbasis ein Gesundheits- und Heilversprechen, sollen die Bitterstoffe doch die Verdauung fördern und anregen.

Eine der wichtigsten Cocktailzutaten in der Barkultur

In der Barkultur ist Vermouth eine Celebrity ersten Ranges. Jede Bar, die etwas auf sich hält, hat ihn im Sortiment, und zwar in mehreren Varianten. Traditionsreiche Cocktails wie der Martini, Negroni und Manhattan bauen alle auf Wermut auf, und da machen unterschiedliche Wermuts deutliche Unterschiede. Aber der Reihe nach. Vermouth hat nämlich eine lange Geschichte!

Bereits die Alten Ägypter schworen auf einen mit Kräutern versetzten Wein. In der Antike galt er als Heilmittel gegen Wehwehchen aller Art. Hippokrates soll gesagt haben, dass Wermut Gelbsucht und Wundstarrkrampf heile. Wenn das doch mal kein Grund ist, Vermouth zu trinken! Auch im alten China und in Mesopotamien stellte man eine Mischung aus Wein und Wurzeln, Rinden, Gewürzen und Süßungsmitteln her. Die Vermouthtradition der Neuzeit stammt aus dem Königreich Savoyen, genauer gesagt aus Turin. Turin hatte sich zunächst gemeinsam mit Florenz und Venedig zum Zentrum der Vermouthproduktion entwickelt und wurde im Lauf der Zeit zur unbestrittenen Vermouthhochburg. Als Erfinder des Vermouths im heutigen Verständnis gilt Antonio Benedetto Carpano, der das aromatische Getränk erstmals im Jahr 1786 in Turin zubereitete.

Carpano hatte Natur- und Agrarwissenschaften studiert und arbeitete anschließend in Turin im bekannten Spirituosengeschäft von Signor Marendazzo. Nach dem Vorbild überlieferter Rezepte aus piemontesischen Klöstern experimentierte Carpano, um einen ausgefeilten aromatisierten Wein herzustellen. Die Zielgruppe? Die gehobene Turiner Damenwelt. Carpano wollte dieser ein aromatisches, süßes Getränk auf Weißweinbasis anbieten. Als Grundlage nutzte Carpano anfangs Weine aus der aromatischen Sorte Moscato di Canelli, setzte Alkohol und Zucker hinzu sowie einen alkoholischen Auszug von rund 30 Gewürzen und Kräutern, in erster Linie Zimt und Wermutkraut. Durch Zugabe von Karamell erhielt die Mischung eine leicht rötliche Farbe. Das bittersüße Getränk wurde bald nicht nur in der Turiner Aristokratie so erfolgreich, dass rund um die Uhr produziert werden musste. Ein paar Jahre später stieg es auch zum Hofgetränk in Frankreich auf. Dort entstand eine trockene und eine liebliche, weiße Variante des Vermouths. Noch heute wird der italienische Vermouth meist als liebliche Variante angeboten, während französischer Vermouth meist trocken ist.

Zu den bekanntesten französischen Marken zählt Noilly Prat, der auch in der Küche eingesetzt wird und vor allem Fischsuppen oder Saucen für Meeresfrüchte verfeinert. Die bekanntesten italienischen Marken heißen Cinzano, Martini und, wie könnte es anders sein, Carpano. Mittlerweile gibt es aber in fast allen weinproduzierenden Ländern Vermouthvarianten, die allerdings meist nur regionale Bedeutung aufweisen. Die Bezeichnung Vermouth ist auf europäischer Ebene geschützt. Gemäß Verordnung ist das Getränk folgendermaßen definiert: „Aromatisierter Wein, der mit Alkohol versetzt wurde, und dessen charakteristisches Aroma durch Verwendung geeigneter, aus Artemisia-Arten gewonnener Stoffe erzielt wird.“

Vermouth aus Südtirol? Aber klar!

Wer sich mal an Vermouth probieren möchte, darf unbedingt in Südtirol bleiben, denn auch hier wird Vermouth produziert und zwar in bemerkenswerter Vielfalt. Florian Rabanser von Zu Plun ist nicht nur für seine Gins, Rum und Grappe bekannt. Seit rund zehn Jahren stellt er oberhalb von Seis sowohl weißen als auch roten Vermouth her. Die Rezepturen sind natürlich geheim, aber in beiden Versionen finden sich Zimt, Nelke und natürlich Wermutkraut. Die Basisweine, Muskateller für den weißen und Rosenmuskateller für den roten Vermouth, stammen aus Südtirol. „Mein weißer Vermouth eignet sich fantastisch als Aperitif“, so Florian. Der weiße Vermouth erinnert an die Blätter der Kaffirlimette, im roten Vermouth Zu Plun entdecke ich Aromen von Nelke, Bergthymian und, wie könnte es anders sein, Wermut. Unverkennbar die frische, alpin geprägte Stilistik. Florian Rabanser empfiehlt seine Vermouths für die Kreation von Cocktails mit dem gewissen Etwas, aber sie dürfen auch gerne pur getrunken werden. „Auf Eis eignen sie sich als Aperitif und Digestif gleichermaßen.“ >

> Gleich drei verschiedene Vermouths hat die Brennerei Walcher in Eppan im Angebot, allesamt in Bio-Qualität. Im „Sole e Luna Bianco“ vermählen sich Bianco di Custoza und 30 verschiedene Kräuter und Gewürze, darunter Holunderblüte, Zitrone, Rosmarin, Quitte und frische Minze. Im „Mezzanotte Dry“ verbinden sich Weine aus Custoza- und Zibibbotrauben, der „Tramonto Rosso“ basiert auf Sangiovese. Unbedingt empfehlenswert als Aperitif, als Cocktailzutat und als Verfeinerung von Fleischsaucen.
In Tramin gibt's ebenfalls feinen Vermouth. Der „Vermouth GW Bianco“ der Brennerei Roner riecht intensiv nach Grapefruit, Rosenblüten und Gewürznelken. Frische, Süße und die Aromatik des Basisweins Gewürztraminer gehen eine unwiderstehliche Verbindung ein und umschmeicheln die wohlschmeckende Bitterkeit des Wermutkrauts. Im „Vermouth KS Rosso“ trifft Vernatsch auf Kräuter und Gewürze, die Nase erinnert an getrocknete Orangenschale, Zimt, Sternanis und Zwetschge. Am Gaumen zeigen sich leichte Enzianwurzelaromen. Unbedingt verkostenswert im Cocktail, aber auch pur!

Moderne, leichte Longdrinks mit Vermouth verbreiten sich überall, wo Genuss und Barkultur gepflegt werden. Ein Vermouth Tonic ist eine tolle Alternative zum klassischen Gin Tonic.

Wie trinkt man Vermouth?

In Ländern mit Aperitifkultur steht Vermouth zunehmend selbstbewusst auf der Tagesordnung. Oft wird dabei er mit einem Spritzer Soda verdünnt, also doch nicht ganz pur getrunken. Moderne, leichte Longdrinks mit Vermouth verbreiten sich überall, wo Genuss und Barkultur gepflegt werden. Ein Vermouth Tonic ist eine tolle Alternative zum klassischen Gin Tonic. Neben den trendigen Drinks und dem puren Aperitifgenuss werden allerdings auch klassische Cocktails mit Wermut wieder entdeckt, von denen einige zu den wichtigsten Cocktails überhaupt gehören – Bühne frei für Martini, Negroni und Manhattan! Pur wird Vermouth, im Unterschied zu anderen als Aperitif gereichten „echten“ Weinen, gerne auf Eis und mit einer Garnitur serviert. Eine Zitronen- oder Orangenscheibe, manchmal auch eine Olive, ziert die Vermouthgläser vor allem in Spanien und den spanisch geprägten Ländern Südamerikas, wo mit Beginn der Siesta auch schon die „Ora del Vermouth“ beginnt, die Zeit des „Vermuttino“ samt dazu gehörender Tapas.

Die 40 Neuen

Kürzlich fand die **Diplomverleihung** der Sommeliervereinigung Südtirol im legendären Felsenkeller in der Laimburg statt. Ein toller Abend mit vielen glücklichen Gesichtern.

Es gibt wieder Nachwuchs in der Sommelierfamilie. Weitere 40 Neo-Sommeliers konnten im Felsenkeller in der Laimburg das begehrte Sommelierdiplom entgegennehmen. Die Teilnehmer und Diplomanden werden immer jünger und immer weiblicher – und zwar mit einem stolzen Frauenanteil von über 50 Prozent. Ein starkes Zeichen.
Elivs Costa, der neue Präsident der Sommeliervereinigung Südtirol möchte gerne, dass die Anwesenden sich weiterhin in der Vereinigung engagieren und somit als Mitglied aktiv bleiben und eventuell ein Studium an der Weinakademie in Rust beginnen. Der Diplom-Abend ging in einem geselligen Beisammensein zu Ende.

Rinasce **l'Enantio**

L'enantio a piede Franco è un **nuovo presidio** Slow Food.

di Angelo Carrillo

Un vitigno tanto antico quanto identitario salvato dall'intervento di Slow food e del progetto presìdi. In occasione di Terra Madre a Torino che si è svolto a settembre è stato presentato il nuovo Presidio Slow Food, per salvare l'enantio a piede franco, un antico vitigno autoctono diffuso nella Vallagarina, al confine tra le province di Trento e Verona, allevato senza porta innesto in vigneti con esemplari di viti risalenti all'Ottocento.

Tre aziende produttrici del nuovo Presidio che hanno partecipato al progetto: Lorenzo Bongiovanni (Azienda Agricola Bongiovanni di Sabbionara di Avio), Filippo Scienza (Azienda Agricola Vallarom di Avio) e Cristina Fugatti ('Azienda Agricola Roeno di Brentino Belluno).

«Un Presidio – evidenzia Tommaso Martini, presidente Slow Food Trentino - che ha un significato particolare andando a valorizzare un vitigno che si identifica in modo unico con la sua area di produzione sia per la sua antichissima storia sia per il profondo legame con il suolo, il paesaggio, le origini della viticoltura Trentina. I Presìdi Slow Food sono Comunità di produttori che salvano specie animali, varietà vegetali, metodi di allevamento o trasformazione che, in qualche modo, vanno contro il paradigma della produttività a tutti i costi e della competizione. Con l'enantio a piede franco emergono infatti i valori della lungimiranza di chi non ha espiantato queste viti, la cooperazione tra aziende che valorizzano un territorio non blasonato ma che ha tantissimo da esprimere in termini di qualità del prodotto e esperienza turistica».

Per parlare del nuovo Presidio Slow Food dell'enantio a piede franco potremmo cominciare dall'inizio, cioè da Plinio il Vecchio e da quella storia che ci riporta indietro di un paio di decine di secoli, o magari dal fondo, cioè dalla vinificazione e dall'imbottigliamento di questo vino che nasce in Vallagarina, tra le province di Trento e Verona. Ma un nome così curioso per un vitigno non lascia spazio a dubbi: meglio partire da lì. Enantio a piede franco, dunque, si riferisce a una varietà di vite – l'enantio, appunto – le cui piante nascono per propaggine – a piede franco – senza essere innestate. Niente barbatelle, insomma: queste piante corrono sul terreno e, con la sapiente mano dei viticoltori, si riproducono. A spiegare il sistema della propagazione delle viti è Lorenzo Bongiovanni, referente dei tre produttori che aderiscono al nuovo Presidio Slow Food: «Si prende un tralcio (cioè un ramo giovane, ndr) della pianta, lo si ripiega verso il terreno, lo si interra in una buca per circa 30 centimetri e poi lo si fa riemergere dal suolo per una spanna. Si riempie la buca e si aspetta che il tralcio "spinga" verso l'altro, cioè cresca, mentre dalle gemme sotto terra le radici si propagano». Poi, è solo questione di tempo: «Nel giro di due o tre anni, il tralcio sarà grande e forte, così si procederà a separarlo dalla pianta madre». A proposito di pianta madre: anche lei, cioè la prima a venire piantata in vigna, è autoctona al 100%: «È da più di quarant'anni che non ne faccio, perché non abbiamo più fatto nascere nuovi vigneti ma soltanto propagato quelli esistenti, ma il meccanismo prevede di prendere un tralcio da un'altra pianta di enantio, farla radicare in acqua e poi piantarla. In altre parole, niente portainnesti esterni, nessun materiale vivaistico, ma soltanto il patrimonio genetico della stessa pianta».

Le vigne a piede franco resistono ancora oggi soltanto in pochissime parti d'Italia, aree dove la composizione del suolo, oppure l'altitudine, hanno impedito alla fillossera di proliferare.

«Parlare di viti a piede franco - spiega Cristina Fugatti che con l'azienda agricola Roeno aderisce al Presidio - significa fare un tuffo indietro nel tempo lungo almeno centocinquant'anni, a quando cioè l'Europa conobbe a proprie spese la fillossera, la più temibile delle minacce alla viticoltura. L'insetto, importato accidentalmente dal nord America, attaccò le viti di quasi tutta Italia: a fine Ottocento era segnalato in 900 comuni, nel 1931 praticamente tutte le province del nostro Paese avevano avuto a che fare con questo parassita. La vite, nel giro di mezzo secolo, era sul punto di sparire per sempre. La soluzione fu quella di riprodurre le viti per innesto, cioè unendo un tralcio dotato di gemme, con un piede, o innesto, resistente alla fillossera. La viticoltura, in questo modo, si salvò. Le vigne a piede franco resistono ancora oggi soltanto in pochissime parti d'Italia, aree dove la composizione del suolo, oppure l'altitudine, hanno impedito alla fillossera di proliferare. In Vallagarina, lungo le rive del fiume Adige tra le province di Trento e di Verona, grazie alla struttura sabbiosa-silicea del terreno, l'afide non è riuscito ad attaccare l'apparato radicale di queste vigne e ancora oggi viene quindi coltivato l'enantio a piede franco. Il Presidio è un riconoscimento – prosegue Cristina - che arriva dopo decenni di lavoro su questo vitigno, un riconoscimento che va a tutto il territorio e un auspicio a credere e investire nella nostra terra».

La superficie coltivata a enantio, negli ultimi trent'anni, si è ridotta moltissimo ed oggi si può calcolare è tra i 35 e i 40 ettari, calcolando anche i vigneti appartenenti ad aziende che non aderiscono al Presidio Slow Food. «A valorizzare questo vitigno, a imbottigliare l'enantio proveniente da vigneti a piede franco commercializzandolo con un'etichetta ad hoc – gli fa eco Bongiovanni – siamo rimasti in tre. Fino alla metà degli anni Ottanta, la varietà era molto diffusa e in questa zona tra il basso Trentino e l'alto Veronese siamo cresciuti a lambrusca» scherza Bongiovanni. La varietà infatti è conosciuta anche come lambrusco a foglia frastagliata. «Il nome non induca però in confusione – chiarisce Filippo Scienza di Vallarom che sulle sue bottiglie riporta anche quest'ultima dicitura- : nulla a che vedere con il Iambrusco emiliano: l'enantio è a foglia frastagliata e quel termine richiama la natura selvatica e robusta della pianta. Caratteristiche che si ritrovano anche nel vino, dal color rosso rubino intenso, un sapore secco, acidità ben presente e patrimonio tannico ben equilibrato, che lo rendono adatto agli abbinamenti con i piatti rustici della cucina trentina, ma anche con salumi e formaggi stagionati. Un vino che è un concentrato del nostro territorio».

Süßer die Gläser nie klingen... als mit Süßwein!

Die Trauben sind durch den längeren Behang oft teils extremen Temperaturschwankungen und Wetterkapriolen wie z.B. frühen Schneefall ausgesetzt. Da die Schale der Beeren allerdings dicker ist, kann den Trauben ein solcher Wetterumschwung nicht viel anhaben.

● VON THEO HENDRICH

Heute kaum vorstellbar, aber in früheren Jahrhunderten waren praktisch alle Weine richtig süß. Die Kultur des trockenen Weines, so wie wir ihn heute kennen, ist rund hundert Jahre alt. Heute sind Weine mit einer natürlichen Restsüße eine Nische geworden – allerdings eine hoch geschätzte. Edle Süßweine dürfen wir zu den feinsten Tropfen zählen, was Menschenhand erschafft. Jetzt, rechtzeitig vor der süßen Weihnachtszeit, wollen wir dieses edle Getränk etwas genauer betrachten. Dabei beginnt deren Geschichte zuerst gar nicht so appetitlich, denn Süßweine werden oft aus Trauben gewonnen, die von Edelfäule befallen sind. Allein schon deshalb sind diese Weine eine Nische, weil diese Fäule nicht überall gleichmäßig und jedes Jahr konstant auftritt.

Echt oder getrickst?

Das wohl wichtigste Qualitätsmerkmal: Es ist ein erheblicher Unterschied ob ein Wein natursüß oder gezuckert ist. Natursüße Weine dürfen wir zum Feinsten und Edelsten zählen, was ein:e Kellermeister:in hervorbringen kann. Zu ihnen zählen wir die fruchtsüßen Qualitäts- und Prädikatweine, z.B. die Prädikatsweine und Trockenbeerenauslesen. Völlig anders hingegen die gezuckerten Spätlesen, liebliche Dornfelder, kalifornischen Zinfandel Rosè oder andere „geschminkte“ Süßweine. Sie stellen zwar den größten Anteil, mit wenigen Ausnahmen sollte man davon eher Abstand nehmen. Anstelle von Zucker wird diesen Weinen oft unvergorenes, süßes Traubenmostkonzentrat hinzugefügt. Dies ist hoch geschwefelt, um in der Flasche die Nachgärung zu unterbinden.

Beim natursüßen Wein löst sich der Zucker aus dem Most und wird nicht zusätzlich zugesetzt. Der Zucker wird nur teilweise vergoren, dennoch entsteht eine Süße und der unvergorene Teil bleibt erhalten. Somit ist der größte Teil natürlicher Fruchtzucker, also Fruktose. Das erklärt auch, warum eine relativ geringe Restzuckermenge ausreicht, denn Fruktose enthält ca. 20% höhere Süße als der industrielle Rohrzucker. Und genau hier kommt das Können und die Erfahrung des:der Kellermeisters:in ins Spiel. Es ist nämlich entscheidend für die Qualität des Süßweins, wann exakt die Gärung gestoppt wird, um zu verhindern, dass der Wein durchgärt. Dafür gibt es unterschiedliche Methoden, die man im Keller zu Anwendung bringen kann.

Man darf sagen, nahezu alle Beeren- und Trockenbeerenauslesen, einschließlich der französischen Sauternes, entstehen durch einen natürlichen oder vom Kellermeister:in herbeigeführten Gärstopp. Sauternes, ungarische Tokajer, österreichische Trockenbeerenauslesen aber auch süditalienische Dessertweine (z.B. Passito) verfügen wegen der zuckerreichen Moste über bis zu 14 Vol.% Alkohol. Deutsche Süßweine aus der Mosel, Rhein, Mein und Nahe bleiben aufgrund ihrer schwächeren Hefen oft schon bei 7,5 Vol.% Alkohol stehen. Mit der Folge, dass sie dann entsprechend hohe Restzuckerwerte aufweisen. Dies gilt übrigens auch für die Eisweine. Das muss nicht unbedingt ein Nachteil sein, denn diese Weine sind eben wegen der hohen Restsüße leichter. Sauternes etc... bleiben zwar sehr süß, aber alkoholschwer. Feinherbe Rieslinge z.B. haben zwischen 15 und 25 Gramm Restsüße und nur 10 bis 11 Vol.% Alkohol.

Leider finden wir in den Regalen des Weinhandels oft viel zu wenig Auswahl an guten Süßweinen. Viel zu selten – wenn überhaupt – auf den Weinkarten unserer Gastronomie. Zum einen führen sie ein Leben abseits populärer Trinkmoden. Das sollte den:die Kenner:in nicht davon abhalten sich dem Thema öfters zu nähern. Gerade auch in Südtirol wird mittlerweile ein schönes Sortiment an Süßweinen von heimischen Produzenten angeboten. Zum anderen steht der Süßwein seiner eigenen Bezeichnung oft im Wege, da er ja meist >

Fotos: © Kellerei Meran

Trauben von bester Qualität für die Verarbeitung zum edlen Süßwein.

Süßes Südtirol

Mit dem Süßwein „Sissi“ zählt die Kellerei Meran zu den führenden Süßweinproduzenten im Lande. Mengenmäßig spielt dieser edle Tropfen im Vergleich zur Gesamtmenge an Weinproduktion kaum eine Rolle. Begonnen hat alles schon im Jahre 1993. Dass dieser Süßwein heute immer wieder mit hohen Auszeichnungen bedacht wird, war ein harter und nicht einfacher Weg. Warum also dieses Engagement? Der Versuch einer Antwort im Gespräch mit dem Kellermeister der Kellerei Meran Stefan Kapfinger.

Herr Kapfinger, woher kommt diese Leidenschaft und das Engagement für den Süßwein?

Stefan Kapfinger: Nun, ich denke jeder Kellermeister trägt eine gewisse Experimentierfreude in sich und bei mir war es eben der Süßwein, da dieser Wein als Produkt qualitativ ganz oben angesiedelt ist. Die ersten Versuche damals 1993 starteten wir mit dem Gewürztraminer und Goldmuskateller und wie bei vielen so auch hier, jeder Anfang war schwer aber der Weg hat sich gelohnt.

Süßweine gehören eher zum Nischenprodukt, warum wohl?

Zum einen liegt es wohl daran, weil die Süßweine wie wir sie heute kennen viel süßer sind als es die Weine früher waren, also vor rund 100 Jahren, wo grundsätzlich alle Weine eher süß schmeckten. Eine der Ideen Weine süß herzustellen war unter anderem, den weit verbreiteten Biertrinker zum Wein zu bringen. Das gelang eher durch süße Weine. Mittlerweile sind wir auf einem völlig andern Wissenstand und auch der Konsument bildet sich zunehmend weiter und kennt sich immer besser aus. Das erklärt, warum ein breites Publikum die trockenen oder Tannin haltigen Weine zu schätzen weiß. Wer dann tiefer in die Materie eindringt, erkennt den hohen Stellenwert von Weinen mit einer natürlichen Restsüße und den großen Aufwand für die Herstellung dieser besonderen Tropfen. Ein weiterer Umstand mag vielleicht sein, dass viele hochwertige Süßweine sich am Etikett, sofern man nicht Kenner:in ist, nicht immer leicht als solche in all ihrer Vielfalt zu erkennen geben. Zudem, hochwertige Süßweine sind zwar durch und durch edle Produkte, aber keine richtigen Trinkweine. Süßwein wird in der Regel in geringen Mengen genossen.

Die große Kunst des:der Kellermeisters:in ist es, im richtigen Augenblick das optimale Gleichgewicht zwischen Alkohol und Restsüße zu finden. Worauf kommt es dabei an?

Natürlich spielen Erfahrung und das Grundwissen eines:er Kellermeisters:in immer eine wesentliche Rolle. Dennoch, wir haben es mit einem Naturprodukt zu tun und die Natur gibt bereits sehr vieles vor. Allein schon was z.B. die alkoholische Gärung betrifft. Das Ausgangsmaterial ist eine weitere gegebene Voraussetzung.

Würden Sie Südtirol als ein ideales Anbaugebiet für Süßweine bezeichnen?

Ja, durchaus! Ich wage zu sagen, Südtirol hat sehr gute Voraussetzungen Süßweine zu machen. Noch vor 30 Jahren war das völlig anders. Wir hatten diesbezüglich kaum Kultur und Tradition. Heute haben viele heimische Kellereien und Winzer wirklich sehr hochwertige Süßweine im Angebot, die auch einen Vergleich mit den sogenannten traditionsreichen Anbaugebieten nicht scheuen müssen.

Wie genießen Sie einen Süßwein am liebsten?

Sehr gerne zu Käse aber immer öfters auch zu Süßem oder zu einem wirklich guten Panettone. Nicht selten genieße ich einen guten Süßwein als Aperitif. Wobei eines ist mir persönlich wichtig, ein Süßwein sollte gut gekühlt serviert werden.

Kellermeister Stefan Kapfinger begutachtet nochmal die getrockneten Trauben für den „Sissi 2022“ kurz bevor sie gekeltert werden

Was für den Laien hier vielleicht befremdend wirkt, freut den Kellermeister. Die getrockneten Trauben verfügen über die perfekte Edelfäule (Schimmelpilz Botrytis cinerea) und bilden somit ein optimales Ausgangsmaterial für den Süßwein, ähnlich dem Edelpilz beim Käse.

> auch als „Dessertwein“ bezeichnet wird. So mag dieser besondere Tropfen zwar einen süßen Nachtisch oder den abschließenden Käse perfekt begleiten, aber immer öfter bietet sich an, einen gut gekühlten Süßwein wunderbar als Aperitif zu servieren.

Süßweine werden gern in verschiedene Klassen eingeteilt. Hier die wichtigsten*:

Fruchtsüß: Einfache Restsüße Weine, wird gerne in Deutschland verwendet. Die Trauben werden vollreif und gesund geerntet und der Most nur teilweise vergoren. So entstehen natursüße Qualitäts- und Kabinettweine sowie Spätlesen die alle zwischen 18 und 50 Gramm Restzucker und einen Alkoholgehalt zwischen 9,5 und 11,5 Vol.% aufweisen. Die Süße ist fruchtig und frisch.

Vollsüß: Vor allem im südeuropäischen Raum. Auch hier werden die Trauben vollreif und gesund geerntet, dann aber getrocknete (z.B. auf Strohmatten) bis sie schrumpeln. Erst dann werden sie gekeltert und man erhält trotzdem einen vollsüßen Most, aus welchen wunderbaren Süßweine erzeugt werden, die bis zu 15 Vol.% Alkohol aufweisen können. Hier finden wir den Vin Santo, Moscato, Passito, Recioto di Soave, spanische oder griechische Süßweine auch jene aus Pantelleria und Lampedusa gehören dazu. Sie habenmeist einen karamellig-süßen Geschmack.

In der goldgelben Farbe spiegelt sich die hohe Reife des Süßweines wider.

Edelsüß: Hierbei bleiben die Trauben so lange Rebstock, bis sie teilweise oder ganz von der Edelfäule (Schimmelpilz Botrytis cinerea) befallen sind. Somit bilden sich ein zuckerreifer Most, der von den Gärhefen nicht mehr verarbeitet werden kann. Der im Wein verbleibende Restzucker liegt zwischen 50 Gramm (Auslesen) und 400 Gramm (Trockenbeerenauslese, Eiswein). Neben den typischen deutschen und österreichischen Prädikatsweinen finden wir hier den berühmten französischen Sauternes. Diese Süßweine sind extrem langlebig und haben einen bitter-süßen Geschmack mit Noten von tropischen Früchten.

Alkoholisch-süß: Diese Weine werden sozusagen aufgespritet, damit die Gärung zum Erliegen kommt und der im Most befindliche Zucker teilweise erhalten bleibt. Die Trauben werden in der Sonne getrocknet, um danach abgepresst zu werden. Hier finden wir Portweine, Madeiras, süße Oloroso-Sherrys oder südfranzösische Vins Doux Naturels.

**Quelle: Jens Priewe – „Alles was man über Wein wissen sollte“ - ZS-Verlag*

Willst du **Winzer** werden?

Es gibt eine neue **Winzerlehre**: Das Konsortium Südtirol Wein hat mit der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg einen neuen Ausbildungszweig geschaffen.

● VON ROMAN GASSER

Foto: © Südtirol Wein

Der Winzer spielt eine große Rolle, wenn es um hochwertige Weine geht. Für alle die den Beruf erlernen wollen gibt es von jetzt an eine dreijährige Winzerlehre an der Laimburg. Auch in der Weinbranche gibt es Fachkräftemangel – mit der neuen Ausbildungsmöglichkeit will man dem entgegenwirken. Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein stellt fest: „Mit der Winzerlehre versuchen wir gegenzusteuern, indem wir Interessierten eine Ausbildungsmöglichkeit geben und dem Beruf des Winzers den ihm zustehenden Stellenwert verschaffen“.

Die Winzerlehre ist vollkommen neu – die erste dieser Art in ganz Italien.

Die Fachschule Laimburg beschreibt die Ausbildung wie folgt: „Die Lehre umfasst eine dreijährige Lehre in einem Weinbetrieb, in denen die Winzerinnen und Winzer der Zukunft in Theorie und Praxis die Grundlagen der Arbeit im Weinberg lernen: vom Rebschnitt und dem Einstellen der Triebzahl über Laubarbeiten, Bodenpflege und Pflanzenschutz bis zu den notwendigen Qualitätskontrollen im Weinberg. Am Ende der dreijährigen Ausbildung erwerben die Absolventinnen und Absolventen das Berufsbefähigungszeugnis Winzer*in, zudem steht ihnen die Chance offen, ein viertes Jahr anzuhängen und ihre Ausbildung mit der Matura abzuschließen.“

> „Die Ausbildung umfasst eine dreijährige Lehre in einem Weinbetrieb, in denen die Winzerinnen und Winzer der Zukunft in Theorie und Praxis die Grundlagen der Arbeit im Weinberg lernen.“
>
> *Fachschule Laimburg*

Andreas Kofler ist sich sicher: „Wir wissen aus Erfahrung, dass es in unserem Land eine ganze Menge junger Leute mit einer Leidenschaft für die Welt des Weinbaus und des Weines gibt. Deshalb ist es uns wichtig, dass sie über die Chance einer gediegenen Ausbildung in diesem Bereich Bescheid wissen.“

Dieses Team gestaltet den tollen Slow-Food-Abend im Felsenkeller der Laimburg (v.l.n.r.): Günther Pertoll, Carlo Bassetti, Frau Senfter sen., Stephan Senfter (Waldruhe-Sexten), Oskar Messner mit Gattin (Pizock-Villnöss), Angelo Carrillo, Angelika Varesco (Kürbishof-Altrei), Maria Canzian, Johann Lerchner (Lechner's Runggen), Sara Varesco (Kurbishof-Altrei), Omar Signori, Hartmann Varesco (Kurbishof-Altrei), Stefania Omar, Rosanna Armiento und Cristina Gretter

Fotos: The Hendrich

Slow Food

Gut, sauber und fair ins Jahr 2023

von Theo Hendrich

Regionale Traditionen, gutes Essen, kulinarischen Genuss und für ein moderates Lebenstempo einzutreten zählen zu den erklärten Zielen der „Slow Food" Bewegung. Vor allem in den letzten zwei Jahrzehnten hat sich die Non-Profit-Organisation zu einem umfassenden Konzept für Lebensmittel entwickelt, welches die dichten Verflechtungen zwischen Teller, Planet, Mensch, Politik und Kultur berücksichtigt. Begonnen hat alles im Jahre 1986, als unter der Leitung von Carlo Petrini eine Gruppe von Aktivisten gegen die Eröffnung eins McDonald's Restaurant an der Spanischen Treppe in Rom demonstrierte. Heute wird dieser Slow-Food-Gedanke von Tausenden Projekten und Millionen Mitgliedern in über 160 Ländern im Rahmen der weltweit aktiven Organisation mitgetragen. Das englische Gegenstück zum Fast Food, also Slow Food, bedeutet sinngemäß „langsames Essen". Internationales Erkennungszeichen ist eine stilisierte Schnecke. Deren Anhänger sehen ihre Aufgabe darin, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Besonders im Mittelpunkt steht der regionale Charakter und der Wert der jeweiligen Küche, deren Rohstoffe und Zutaten, das Ambiente und die Historie der verschiedenen Gastlokale, deren Betreiber und in welchem Preis-Leistungsverhältnis all das zusammen angeboten und genossen werden kann. Dabei spielt die Nachhaltigkeit eine immer wichtigere Rolle. Aus dieser Überlegung heraus wurde bereits im Jahre 2006 von der Bewegung, immer unter der Leitung von Carlo Petrini, die Grundbegriffe der „Neuen Gastronomie" als Maßstab definiert: Buono, pulito e giusto – gut, sauber und fair. Seit nunmehr über 25 Jahren unverzichtbares Werk von Slow Food ist die Herausgabe des Gastronomieführers „Osterie d'Italia". Für eingefleischte Italienfans und Liebhaber regionaler Küche und Traditionen die Gourmetfibel schlechthin und unverzichtbarer Begleiter einer jeden Reise quer durch das Land. Selbst eingeschworene Kenner sind immer wieder überrascht über die Vielzahl von kulinarischen Stilen, die von Nord bis Süd, von Pressknödel bis Orecchiette, über die Dolomiten, zum Apennin bis an den Fuß des Ätnas führen. Osterias, Enotheken, besondere Weinlokale oder regionale Produzenten und Einkaufstipps, die sich auf die Zubereitung überlieferter Rezeptschätze besinnen, lässt sich in diesem Buch finden. Teil dieser Gemeinschaft ist auch die regionale Slow-Food Vertretung in Trentino-Südtirol. Diese hatte erst kürzlich in den Felsenkeller der Laimburg geladen, um nach Corona bedingter Pause endlich wieder vor Publikum die aktuelle Ausgabe von „Osteria d'Italia 2023" den Mitgliedern, Gönnern, der Presse und Interessierten vorzustellen. Den Gästen wurde ein hochwertiges regionales 4-Gänge Menü (siehe Kasten) mit abgestimmter Weinbegleitung, welche der Leiter des Landesweingutes Laimburg Günther Pertoll den Gästen vorstellte, serviert. Wer regelmäßig auf der Suche nach originaler Esskultur aller italienischer Regionen ist, findet in der aktuellen Ausgabe 1730 verschiedene Antworten (auch als App erhältlich), zwischen Brenner und Lampedusa. Kurzum: „Slow Food" ist ein Lebensgefühl.

Das regionale Slow-Food Menü mit Weinbegleitung:

Antipasto – Osteria Pitzock / Villnöss
Polenta Suppe, Schaum vom Herbst-Pfifferling, Lammsalami Croùtons serviert mit Laimburg Mitterberg IGT Manzoni Bianco „Doà" 2017

Vorspeise – Osteria Waldruhe / Sexten
Weiße Spatzlen auf gekochtem Puschtra Kraut mit Parmesam und brauner Butter serviert mit Laimburg IGT Kerner Riserva „Auròna" 2015

Hauptspeise – Osteria Lerchner's in Runggen / St. Lorenzen
Geschmortes vom hofeigenen Tiroler Grauvieh, Püree von der Puschtra „Spunta" Kartoffel serviert mit Laimburg DOC Cabernet Sauvignon Riserva „Saas Roà" 2019

Dessert – Osteria Kürbishof /Altrei
Kastanien Mousse, passierte Kalterer Äpfel (vom eigenen Hof) mit Schokoladen-Blatt dazu eine Auswahl verschiedener Dessert-Weine.

Neuer Chef

Die **Kellerei Bozen** hat einen neuen Obmann. Philipp Plattner übernimmt das Zepter von Michl Bradlwarter. Er will die erfolgreiche Marke „Kellerei Bozen" weiter ausbauen und stärken.

Obmannwechsel in der Kellerei Bozen: *Auf Michael Bradlwarter folgt Philipp Plattner*

von Roman Gasser

Michl Bradlwarter wurde 1997, also vor 25 Jahren zum Obmann gewählt. Er war 2001 die treibende Kraft beim Zusammenschluss der Genossenschaften von Gries und St. Magdalena zur Kellerei Bozen. Nun ist die Zeit gekommen die Geschäfte an einen jüngeren Obmann zu übergeben. Sein Name: Philipp Plattner. Er ist seit neun Jahren bereits im Vorstand der Genossenschaft – seit sechs Jahren fungiert er als Vizeobmann und kennt die Struktur. Was sich der neue Obmann vorgenommen hat? Er will die erfolgreiche Marke „Kellerei Bozen" weiter ausbauen und stärken. Gemeinsam mit dem neuen Vizeobmann Georg Riegler. Beide zeigen sich zuversichtlich und motiviert, auch in schwierigen Zeiten die Genossenschaft erfolgreich zu managen.
Auch der Verwaltungsrat wurde neu gewählt. Eine Mischung aus Erfahrung und Erneuerungswünschen.
Die Kellerei Bozen spricht in ihrer Aussendung folgendes an: „Der Wechsel an der Spitze und die Erneuerung des Vorstandes entspricht zum einen dem genossenschaftlichen Grundsatz der Solidarität zwischen den Generationen und zum anderen dem Drang zur fortlaufenden Innovation. Wobei Bradlwarter ein gutbestelltes Haus übergibt. Erst vor vier Jahren, im Herbst 2018 hatte die Kellerei den neuen, weithin sichtbaren Sitz am Moritzinger Weg 36 bezogen. Der neue Sitz steht symbolisch für die Erneuerungskraft der Kellerei, die auch der bisherige Obmann immer wieder angeschoben hatte."
Im August dieses Jahres hatte die Kellerei Bozen als erste Südtiroler Kellerei einen Nachhaltigkeitsbericht vorgestellt. Das Zertifikat wurde vom Ökoinstitut verliehen.
Der neue Obmann Philipp Plattner will diesen Weg erfolgreich weiterführen und auch neue Akzente setzen. Die Kellerei Bozen hat 224 Mitglieder, will sich weiterhin traditionsverbunden zeigen, aber auch durch Vielfalt und Innovation überraschen und überzeugen.

Die Giovanetts

50 Jahre intensive Arbeit, Leidenschaft und Terroirweine mit besonderem Charakter. Von wem ist die Rede? Natürlich vom bekannten Weingut namens **Castelfeder**. Wie das Geschwisterpaar **Ivan und Ines Giovanett** das Weingut in die Zukunft führen will.

Fotos: © Roman Gasser und Castelfeder

● VON ROMAN GASSER

Das Weingut Castelfeder hat eine einzigartige und inzwischen 50 Jahre alte Geschichte hinter sich. In dieser Zeit wurde intensiv und mit viel Leidenschaft gearbeitet, so dass Terroirweine mit starkem Charakter hergestellt werden konnten.
Die Familie Giovanett, angeführt vom äußerst sympathischen Geschwisterpaar Ivan und Ines, will stets authentische, ausdrucksstarke und einzigartige Weine ausbauen.
Seit der Gründung des Weinguts im Jahr 1969 hat sich einiges verändert. Die Abläufe am Weingut wurden modernisiert und die Castelfeder-Kundschaft wurde stark international eingehaucht.
Auf sagenhaften 70 Hektar Rebfläche werden 70% weiße Rebsorten mit Fokus auf Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio und Sauvignon angebaut. Die restliche Anbaufläche wurde mit roten Rebsorten bestückt, und da steht der Pinot Nero ganz klar im Vordergrund.
Kommen wir zum neuen, spannenden Projekt, das für Ivan eine pure Herzensangelegenheit darstellt, eine Liebe auf dem ersten Blick: Ivan bewirtschaftet seit 2011 die Riesling-Steillage Sorentberg an der Mosel. Eine grosse Herausforderung – aber dazu später mehr.

Hinter dem Blauburgunder-Projekt stehen unter anderem drei einzigartige Blauburgunder Lagen, nämlich Buchholz, Glen und das bekannte Mazon-Gebiet. Trotz der geografischen Nähe und der doch so unterschiedlichen Höhenlagen der Weinberge gelingt es den Giovanetts, die unterschiedlichen Nuancen hervorzuheben und drei charakterstarke Weine zu produzieren. Nach der sanften Vinifizierung wird der Wein zwölf Monate lang im Barrique gelagert, um sich anschließend weitere drei Monate lang in der Flasche zu entwickeln.
„Vigna Villa Karneid“: Eine weitere Lage, welche sich rund um den Ansitz Karneid bei Salurn befindet, wird nun nach über 20 Jahren des getrennten Ausbaus der Trauben besonders hervorgehoben, indem die historische Lage als „Vigna“ in die Weinbergkartei eingetragen wurde.
Die „Mont-mès“-Linie ist modern und dynamisch, sie vereint Weiß- und Rotweinsorte. Zwei fruchtige Cuvées tragen die Handschrift einer neuen Generation von Winzern bei Castelfeder.
Ergänzt wird die Linie von vier Klassikern (Chardonnay, Pinot Grigio, Gewürztraminer und Pinot Nero) in einer spritzigen Ausführung.
Die „Tecum“-Linie widerspiegelt Eleganz und Harmonie. Der Wein reift 12 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl sowie Holzfass. Dadurch erreicht er eine natürliche Stabilität und eine komplexe Aromenvielfalt. „Tecum“ wird ausschließlich im Magnumformat gefüllt. Eine Besonderheit dabei ist, dass jede Flasche händisch nummeriert wird.

DIONYSOS war im Castelfeder-Wineshop in Neumarkt bei einer spektakulären Verkostung. Mehr tollen Südtiroler Wein geht fast nicht mehr.

Ivan: Unser Opa hat das Weingut 1969 gegründet. Mein Vater hat 1989 eine bestehende Kellerei in Kurtinig gekauft. Damals hatten wir ca. 30 Hektar Weinbaufläche, die aber bald auf 45 Hektar angewachsen ist. Mein Vater begann in den schwierigen Weinjahren 1991-1993 – die Weinkrise war omnipräsent – alles umgestellt. Und durch die Umstellung sind wir in dem Gebiet zwischen Kurtatsch, Margreid und Salurn jetzt stark präsent. 2005 nach dem Studium in Geisenheim bin ich in den Betrieb eingestiegen. Ich habe die technische Leitung übernommen und kümmere mich seitdem um die Produktion. 2007 ist auch meine Schwester Ines eingestiegen und ist nach einer ersten Lernphase im Betrieb einige Zeit in den USA gewesen. Ines hat hier im Weingut die internationalen Märkte aufgebaut.

Ines: Ich war zwei Jahre lang in den USA und habe versucht den amerikanischen Markt für unsere Weine zu öffnen. Es dauerte, aber mit der Zeit kennt man die Unterschiede der internationalen Märkte, auf denen man präsent ist. Unser Vater hat 1985 eine Handelsfirma mit Fokus auf den Vertrieb von Weinen an Privatkunden. Daran angeknüpft haben wir dann unseren Onlineshop aufgebaut. Es ist ein stilvoller Shop ohne reißerische Angebote. Es ist ein Shop für unsere Stammkunden, die unsere Weine gerne trinken. Wir bieten zusätzlich zu den Castelfeder Weinen auch andere italienische Weine von befreundeten Winzern an.
Unser Vater hat uns von Anfang an perfekt in den Betrieb eingeführt. Ich kann mich noch genau an die vielen Geschäftsreisen erinnern, wo er auch dabei war.

Ivan: Wir haben 32 Hektar eigene Weinberge und ca. 65 Lieferanten auf weiteren knapp 40 ha. Alle 65 wollen natürlich betreut werden, da bleibt nicht viel Zeit – ich muss mich ja um den Keller kümmern. Zum Glück haben wir viele motivierte Mitarbeiter*innen, welche sich hervorragend um viele Dinge kümmern. Aber auch die Weinbranche bleibt vom Personalmangel nicht verschont. Wir erleben im Moment einen regelmäßigen Wechsel im Team an den wir uns anpassen müssen, der allerdings auch immer eine Entwicklung und Verbesserung mit sich bringt.

„Ich sage immer: eine Lage produziert die Traube, aber den Wein macht der Mensch.“

Wie sieht es mit den Rebsorten aus ...

Ivan: Wir haben 13 Rebsorten. Wir setzten aber den Fokus auf Chardonnay, Blauburgunder, Pinot Grigio, Sauvignon und Lagrein. Das sind die fünf Rebsorten, auf die wir uns konzentrieren, weil sonst verlieren und verzetteln wir uns zu sehr. Mit Weinbergen von Salurn bis nach Meran ist es eine komplexe Sache, alles unter Kontrolle zu behalten. Wir haben alle Weine auf vier übersichtliche Linien aufgeteilt. Wir wollen immer nur neue Dinge wagen, die weiterentwickelt werden können. Es bringt nichts, nur für ein Jahr einen Spezialwein zu produzieren, da muss schon eine Serie kommen mit mindestens drei Jahrgängen. Die Menge ist auch entscheidend. Von unserem neuen Spitzenwein Chardonnay Riserva Kreuzweg produzieren wir 1.200 Flaschen, weil nur die Creme-de-la-Creme abgefüllt wird.

Ivan: Beim Blauburgunder haben wir den Faktor Mensch komplett in den Hintergrund gestellt, indem wir den Ausbau der Weine versuchen so identisch wie möglich zu halten und so die Unterschiede der Lagen in den Vordergrund stellen. Wenn ich anfange, eine Lage anders auszubauen wie die andere, dann ist natürlich der Faktor Mensch dominanter. Ich sage immer: eine Lage produziert die Traube, aber den Wein macht der Mensch. Der natürliche Weg der Traube wäre eigentlich Essig zu werden und nicht Wein. Zum Wein wird er, weil der Mensch in gewisse Momente eingreift und die Kette unterbricht oder in eine gewisse Richtung leitet.

Und wo schlummert noch Potential beim Wein-„Machen“ ...

Ivan: Die große Aufgabe unserer Generation ist es das, das, was die ältere Kellermeister-Generation aufgebaut hat, zu verfeinern. Wir erreichen jetzt schon ausgezeichnete Resultate. In Zukunft geht es nur mehr ums Feintuning. Und die Entscheidungen, die wir hier treffen, haben auch Auswirkungen auf die nächste Generation. Man hat viel Verantwortung.

Ines: Die Herausforderung unserer Kinder und Enkelkinder wird die Klimaveränderung sein. Um dann zu entscheiden, welche Rebsorten dazukommen. Ich kann mir gut vorstellen, dass die Weinwelt in >

> 50 Jahren wieder anders aussehen wird.

Was bedeutet die Karikatur auf der Pinot-Nero-Buchholz-Etikette?

Bei den Etiketten unserer Selektionslinie haben wir versucht, etwas zu platzieren, was den Wein oder Weinberg identifiziert und symbolisiert. Deshalb haben wir uns beim Blauburgunder Buchholz für die Perkeo-Zeichnung entschieden. Perkeo war ein Zwerg, der 1700 in Buchholz (Salurn) geboren und vom Kurfürst Maximilian nach Heidelberg gebracht worden ist. Dort war er Hofnarr und hat das Heidelberger Fass – damals das größte Fass Europas – bewacht. Laut der Legende hat er sehr viel getrunken, bis zu 15 Liter Wein am Tag. Er wurde oft gefragt, ob er denn das ganze Fass trinken konnte. Perkeo dann: „Perché no?“ – deshalb der Name (Perke-o). Eines Tages wurde er krank und trank ein Glas Wasser, daraufhin fiel er ironischerweise um und starb.

Kommen wir abschließend zum spannenden Riesling-Projekt Sorentberg in der Mosel. Ivan Giovanett hat gemeinsam mit Tobias Treis (Reil/Mosel) die fast vergessene Einzellage Reiler Sorentberg nach 25 Jahren Brache rekultiviert.

Der steile Südhang liegt in einem Seitental an der Mosel und ist bekannt für seine langlebigen Weine. Er ist mit seiner Gesamtfläche von 9,48 Hektar einzigartig.
Sein Terroir ist ein Zusammenspiel vieler Faktoren, die ein bemerkenswertes Ganzes ergeben: 100 Prozent Südhang, extreme Steigung mit einer mittleren Neigung von 80 bis 110 Prozent, kühles Klima, da der Berg in einem gut durchlüfteten Seitental an der Mosel liegt, einzigartiger Bodentyp, der sogenannte Wissenbachschiefer (Rotschiefer mit Muscheleinschlüssen), den es an der gesamten Mosel kein zweites Mal gibt. Im Laufe der Rekultivierungsarbeiten am Reiler Sorentberg wurden im oberen, steilen Teil des Weinbergs knapp 1000 verwilderte alte Reben entdeckt. Nachdem sie über 25 Jahre lang brach lagen, konnten sie nun in mühsamer Handarbeit wiederhergestellt werden: Jeder einzelne wurzelechte Riesling-Rebstock wurde von wuchernden Dornenbüschen befreit und neu aufgezogen.

Ivan: Es war die intensivste Zeit meines Lebens, so ein Projekt macht man nur einmal im Leben, ich habe bis 17 Uhr hier in Südtirol gearbeitet, bin dann direkt 8-9 Stunden rausgefahren und habe am nächsten Tag um 7 Uhr im steilen Weinberg gestanden und gearbeitet. Und das wiederholte sich x-fach. In der Corona-Zeit haben wir dann dem Sorentberg seinen Namen wiedergegeben idem wir den großen Sorentberg-Schriftzug im Weinberg wieder aufgestellt haben – das hat sehr viel Spaß gemacht.
Zurück zum Wein: Der gesamte Weinberg liegt auf Rotschiefer, eine Rarität an der Mosel, der dem Wein gelbfruchtige und markant-würzige Noten verleiht. Ich bin ein großer Riesling-Fan, deshalb ist Sorentberg eine Herzensangelegenheit.

Jetzt zur **Weihnachtszeit** werden mehr alkoholische Getränke konsumiert als sonst. Stimmt die goldene Trink-Regel „Wein auf Bier, das rat‘ ich Dir – Bier auf Wein, das lass‘ sein“ – oder ist das alles nur Unfug? Eine Spurensuche.

Foto: © 123RF.com

Kater in der Weihnachtszeit

● VON ROMAN GASSER

Jetzt zur Weihnachtszeit lauert hinter jeder Ecke ein guter Wein, ein großartiges Bier oder ein heißes alkoholisches Getränk. Vorneweg: die Reihenfolge der Getränke, welche man zu sich nimmt, spielt keinerlei Rolle, es geht einzig darum, wie hoch die Alkohol-Gesamtmenge ist, denn diese bestimmt die Folgen eines ausschweifenden Trinkabends. Dies belegt eine Studie der Cambridge-Universität von 2020. Viele Menschen hatten gelegentlich den berühmten Kater am Tag danach. In solchen Momenten sehnt man sich nach kopfschmerzlindernden Mitteln. Eine durchzechte Nacht kann zwar lustig sein, aber der Tag danach kann die Hölle sein. Der Kopf pumpt, der Körper tut, was er will, und man fühlt sich auf einen Schlag mindestens zwanzig Jahre älter.
Als Ursachen gelten Dehydratation und Störungen, die das Immunsystem schwächen.
Natürlich spielt die Abfolge des Trinkabends eine Rolle, aber eben nicht die Reihenfolge. Allenthalben heißt es, es würde sich günstig auswirken, wenn man zunächst Bier trinkt und dann zu Wein übergeht. Ob diese Regel eine nachweisbare Grundlage hat, haben Forscher der University of Cambridge und der Universität Witten/Herdecke 2020 untersucht. Und es sind überraschende Dinge zutage getreten. 90 Frauen und 90 Männer zwischen 19 und 40 Jahren haben sich bereit erklärt, sich in den Diensten der Wissenschaft zu betrinken. Alle wurden in drei Gruppen aufgeteilt.

> Mit dem haben wenige gerechnet: „Weder Art noch Reihenfolge der alkoholischen Getränke spielten bei der Katerstärke eine Rolle.“

Die erste trank zweieinhalb Liter Bier gefolgt von vier vollen Gläsern Weißwein. Die zweite Gruppe trank die gleiche Menge in umgekehrter Reihenfolge. Die dritte Gruppe trank entweder nur Bier oder Wein, aber immer in der gleichen Menge wie die ersten beiden Gruppen. Die Teilnehmer der einzelnen Gruppen wurden eine Woche später auf die andere Trinkordnung umgestellt. Somit konnten die Wissenschaftler die Gruppen untereinander vergleichen und jeder Teilnehmer auch seine eigene Kontrolle. Jeder Teilnehmer bekam im Zeitraum des Experimentes das gleiche Essen alle gingen unter ärztlicher Aufsicht schlafen – jeder Teilnehmer hat zusätzlich vor dem Schlafengehen den Grad seines Trunkeinheitszustandes protokolliert. Am nächsten Tag wurden die Teilnehmer erneut nach ihrem Zustand befragt. Sie sollten durch Punkte von 0 bis 56 das Ausmaß von Durst, Müdigkeit, Kopfschmerzen, Schwindel, Übelkeit und Bauchschmerzen bewerten.
Das Ergebnis ist verblüffend: Das Ausmaß des Katers unterschied sich nicht zwischen den Gruppen. Mit anderen Worten: Weder Art noch Reihenfolge der alkoholischen Getränke spielten eine Rolle. Auch weiteres wurde klar: je betrunkener, desto schlimmer – dass wussten wir aber schon vorher.
Vor dem nächsten gemäßigten Alkoholgenuss braucht man sich also nicht den Kopf zerbrechen, in welcher Reihenfolge man alkoholische Getränke zu sich nimmt. Ja dann, Prosit.

Südafrika
Das Weinland am **Kap**

Lange Zeit war Südafrika eine einzige Schnapsfabrik. Zum Glück hat sich dieser Zustand stark verändert!

Foto: © 123RF.com

● von Christine Mayr*

Rebstöcke gedeihen – laut Erhebung des IOV – auf einer Fläche von 122 000 Hektar. Es werden dabei circa 10 Mio. hl Wein erzeugt, das entspricht etwa 86 % der Traubenproduktion. Der Rest wird zu Traubensaft, Mostkonzentraten und Destillaten weiterverarbeitet. Der interne Konsum beläuft sich auf 4 Mio. hl, was einem jährlichen (niedrigen) Pro-Kopf-Verbrauch von 9,5 l entspricht. 4,8 Mio hl werden exportiert.
Circa 55 % sind weiße Rebsorten und 45 % rote. 1/3 aller Rebpflanzen sind weniger als 10 Jahre alt.
Chenin Blanc ist mit 17,9 % die wichtigste weiße Rebsorte. Auch wenn sie in den letzten Jahren stark abgenommen hat. Aus ihr werden trockene und süße Weine hergestellt, teilweise auch mit Barriqueausbau und oft mit großartigen Ergebnissen. Weitere wichtige Rebsorten sind Colombard (12 %) und Sauvignon Blanc (9,3 %) aus welchem leichte, frische Weine, aber auch kräftige Weine mit Fassausbau gekeltert werden. Chardonnay (7,7 %) erbringt vor allem in kühleren Gebieten sehr gute Qualitäten. Muscat d'Alexandrie wird meist für Süßweine verwendet. Weißer Cape Blend ist ein Verschnitt mit wechselnden Anteilen von Chenin Blanc, Chardonnay, Sauvignon, Sémillon, Viognier, Marsanne und Roussanne.
Die bedeutendste rote Rebsorte ist Cabernet Sauvignon (11,7 %). Diese wird entweder reinsortig ausgebaut oder zusammen mit Merlot als Cuvée im Bordelaiser Stil auf den Markt gebracht. Shiraz / Syrah (10,5 %) gedeiht vorzüglich in wärmeren Regionen, wie Paarl. Man unterscheidet zwei Stile: reichhaltig und komplex mit intensiver Beerenaromatik oder elegant und fein mit pfeffrigen Anklängen. Pinotage (ca. 7,2 %) ist eine eigenständige südafrikanische Kreuzung aus dem Jahre 1925 von Pinot Noir x Cinsault, welche sortenrein oder aber auch im Verschnitt mit internationalen Rebsorten produziert wird. Pinotage ist Südafrikas Stolz, weil es eine heimische Kreuzung ist; sie bringt aber viele Produzenten zur Verzweiflung, da man noch nicht gelernt hat mit ihr umzugehen. Merlot (6%) kann auf Lehmböden durchaus komplexe und tiefgründige Weine erbringen. Roter Cape Blend wird meist aus Pinotage und roten Rhône-Sorten wie Syrah, Grenache, Cinsault usw. hergestellt. Red Bordeaux Blends hingegen beruhen auf den klassischen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Unter der Bezeichnung Cap Classique werden Schaumweine auf den Markt gebracht, welche mit der Klassischen oder Traditionellen Methode versektet werden.
Der Südafrikanische Weinbau beruht auf der großen Biodiversität der Region und hat deshalb eine große Bandbreite an Weinen und Weinstilen zu bieten. Die Eleganz der „Alten Welt" vermählt sich hier mit der Fruchttiefe der „Neuen Welt". Viruskrankheiten und sehr saure Böden stellen ein großes Problem für den Weinbau dar. Vielfach werden noch veraltete Klone verwendet. Neben den teilweise sehr alten „Bush Vines" setzt man heute mehr auf Drahtrahmensysteme.
Nord- und Westhänge sind meist wärmer und kommen in den Genuss für mehr Sonnenlicht. Nord- und Osthänge gelten als kühler und eignen sich daher für Rebsorten wie Pinot Noir und viele weiße Sorten. Zur „Behandlung" der sehr sauren Böden muss Kalk verwendet werden.
Die „fliegenden" Önologen sorgen dafür, dass es nie langweilig wird und vor allem, dass ein permanenter Wissensaustausch erfolgt. Der Großteil der Kellereien gilt als modern und effizient. In sehr heißen Gebieten im Landesinneren ist Bewässerung notwendig. Die Erträge sind meist hoch. Neben portwein- und sherryähnlichen Weinen werden hier große Mengen an Tankware produziert. Anreicherung mit Weinsäure ist oft unerlässlich.
95 % der Weinberge liegen im Florenreich Capensis. Es handelt sich um das kleinste der sechs weltweiten Florenreiche (plant kingdom), aber auch das reichhaltigste mit über 10 000 Pflanzenarten. Die Weinbauern sind in den Schutz dieser Region und ihrer Pflanzen wie „fynbos" und „renosterveld" involviert. Seit 1998 praktiziert man den Integrierten Weinbau (IPW = Integrated Production of Wine). Im Jahre 2004 wurde die Initiative Biodiversity and Wine (BWI) ins Leben gerufen.
Das Klima:
Im Landesinneren ist es heiß und trocken. Bewässerung ist deshalb notwendig. An der Küste (Cape Region) herrscht hingegen ideales mediterranes Klima. Der kalte Atlantik und der warme Indische Ozean sorgen für ein einzigartiges Gebietsklima. Regen fällt vor allem im Winter von Mai bis August. Der Benguela-Strom aus der Antarktis sorgt für Abkühlung mit dichten Wolkenbänken und Nebel. Die imposanten Gebirgsketten, die hohe Lichtintensität und die stetigen, böigen Winde (Cape Doctor) drücken ihrerseits den Weinen ihren Stempel auf. Nicht umsonst ist der Run auf Cool-Climate-Zonen voll entbrannt.

Die Böden:
Sie gelten als die ältesten weltweit und werden mit einem Alter von circa einer Milliarde Jahren beziffert. Die Unterlage besteht aus Granit, welcher an vielen Hängen und Hügeln anzutreffen ist. Der berühmte Tafelberg besteht aus nährstoffarmen Sandstein, welcher circa 800 Millionen Jahre alt ist; in niedrigen Lagen herrscht oft Tonschiefer vor oder krümelige, fruchtbare Braunerdeböden. Um Robertson sind es vor allem Kalksteinböden.

Geschichte:
1488 Bartolomeu Dias betritt erstmals das Festland und umrandet wahrscheinlich als erster das Kap auf seinem Weg nach Indien.
1655 wird der Weinbau durch Jan Van Riebeek initiiert, indem er mehrere Rebsetzlinge mitbringt. Er ist Schiffsarzt der Vereenigte Oostindische Compagnie und er erkennt die Wichtigkeit des Weins, um der Skorbut Herr zu werden. 1659 wird der erste Wein fertiggestellt.
Sein Nachfolger als Gouverneur am Kap, Simon Van der Stel, gründet die Stadt Stellenbosch und das Weingut Constantia (1678 und 1685). Die Weinbaukenntnisse der Holländer sind jedoch bescheiden. Zwischen 1688 und 1690 siedeln 150 französische Hugenotten am Kap, welche Frankreich aus religiösen Gründen verlassen mussten. Dies führt zu einer starken Verbesserung der Weinqualität. 1788 ernten die Süßweine des Weingutes Constantia in Europa höchsten Ruhm.
Gegen Ende des 18. Jh. übernehmen die Engländer die Herrschaft über die Kapregion. Ab 1886 wütet die Reblaus. Um den Weinbau zu stützen wird 1918 die Genossenschaft KWV gegründet. Dies mündete letztendlich in Überproduktion, Preisverfall und Niedergang des südafrikanischen Weinbaus. 1992 wird das Quotensystem der KWV abgeschafft und einige Jahre später wird die KWV privatisiert.
1948 wird die Apartheid eingeführt; Südafrika ist deswegen weitgehend isoliert und Sanktionen unterworfen. Ab 1991 kann man mit dem Zusammenbruch der Apartheid von einer Renaissance des Weinbaus sprechen. Weintourismus und die Initiativen zur Einbindung der schwarzen Bevölkerung (BEE = Black Economic Empowerment) tragen ihre Früchte.

Weingesetz:
1973 zeichnet das Jahr der Einführung der Wine of Origin. Verschiedene Weinregionen und deren Grenzen sind per Gesetz festgelegt.
„Regions" sind größere Einheiten mit unterschiedlichen geographischen und klimatischen Eigenheiten. Es gibt 6 „Regions", welche sich alle in der geographischen Einheit (geographical unit) Western Cape befinden: Breede River Valley, Cape South Coast, Coastal Region, Klein Karoo, Olifants River und Boberg für gespritete Weine. „Districts" sind etwas enger gefasst als „Regions" und weiter gefasst als „Wards". Sie weisen Makro-Eigenschaften auf wie Bergketten oder Flüsse. Die Bodenbeschaffenheiten sind dementsprechend unterschiedlich.
„Wards": Boden, Klima und ökologische Faktoren spielen eine klar definierte Rolle und beeinflussen den Charakter des Weins.
Es gibt folgende geographische Einheiten: Western Cape, Northern Cape, Eastern Cape, Kwazulu-Natal und Limpopo. Zum näheren Verständnis einige Weinbauzonen:
Western Cape:
Cape South Coast (region)
Walker Bay (district)
Hemel-en-Aarde Valley
Hemel-en-Aarde Ridge
Upper Hemel-en-Aarde(ward)

Coastal Region (region)
Franschhoek (district) kein Ward
Paarl (district)
Simonsberg-Paarl
Voor Paardeberg (ward)
Stellenbosch (district)
Bottelary
Devon Valley
Simonsberg-St. (ward)
Swartland (district)
Malmesbury
St. Helena Bay (ward)

Die Beschreibung der wichtigsten Weinbaugebiete und deren Weine folgt zur nächsten Ausgabe des DIONYSOS.

** Dip WSET-FRWS*

„Für die **Zukunft** gut gerüstet“

Martin Ramoser vom **Fliederhof** hat stets seine Vision vor Augen und er will, dass die Weine seine Handschrift tragen. Er strebt immer nach einem „ehrlichen“ Wein.

● VON ROMAN GASSER

Der Fliederhof ist ein kleines Weingut im berühmten St.-Magdalena-Gebiet. Klein zu bleiben wurde von der Familie bewusst entschieden. Die Qualität der Weine sollte stets hoch und konstant sein.
Die Rebfläche von drei Hektar erlaubt es ihnen genau nach den Vorstellungen der Familie zu arbeiten.
Am Fliederhof hat jede Lage und Rebsorte einen ganz individuellen Charakter entwickelt.
Die Rebanlagen liegen vorwiegend im Hang mit bis zu 40 Prozent Neigung. Unterschiedlichste Bodenstrukturen, das besondere Mikroklima und viele Sonnenstunden, kombiniert mit ausreichend Windeinfluss, sind entscheidende Faktoren am Fliederhof. Diese führen in Kombination mit einem standort-angepassten Begrünungsmanagement zum Humusaufbau und mit der Komposteinbringung aus eigener Produktion zu einem fruchtbaren und vitalen Boden, welcher das Fundament für die Erzeugung von Qualitätsweinen dient.
Die Reben stehen auf Schotter, Sand, Kalkmoränen und Lehm. Das Vulkangestein Porphyr liegt unmittelbar unter dem fruchtbaren Oberboden. Für alle Lagen kommen die Winde aus nördlicher und südlicher Richtung, und das steht charakteristisch für den Fiederhof.
Diese wechseln sich halbtägig ab und bringen nachts Kühle und tagsüber Wärme in die Rebanlagen. Die Weine werden im Stahltank und Holzfässern ausgebaut.
Die Fliederhof-Weine sind frisch, elegant und gut strukturiert.

DIONYSOS war am Fliederhof, um mit Martin Ramoser eine Verkostung der Weine vorzunehmen. Spannend und genussvoll.

Martin Ramoser: Ich habe das Glück, dass ich Eltern habe, die sehr offen gegenüber Veränderungen sind. Wir haben in den letzten Jahren von einem konventionell arbeitenden Betrieb auf einen biodynamisch arbeitenden Betrieb umgestellt. Es war eine 180-Grad-Kehrtwende. Für uns kam diese Entscheidung, weil wir davon überzeugt sind.
Wir haben von unseren drei Hektar 2,3 Hektar hier am Magdalena-Hügel –hauptsächlich mit Vernatsch und Lagrein bestückt auch mit ein wenig Goldmuskateller. Zusätzlich haben wir noch eine kleine Lage zwischen Eppan und Kaltern im steilen Hang mit Kalkböden. Dort wachsen der Sauvignon und der Gewürztraminer. Der Muskateller ist bei uns schon länger im Sortiment, den ersten Jahrgang haben wir 1983 abgefüllt, damals als Pfefferer. 50 Prozent vom Muskateller wachsen auf Spalier und der Rest auf Pergln. Es ist eine Sorte, die eine gewisse Frische entfaltet.

Und welchen Weinstil hat Martin am liebsten?

Martin Ramoser: Niemals breit und „schmelzig“, nicht zu viel Weichheit, sondern eher vertikal und direkt, soweit es die Sorte zulässt. Er lässt sich sehr gut mit Kräuter-Risotto kombinieren. Das Gericht müsste aromatisch sein, also mit einem schönen Stück Butter im Risotto. Der Goldmuskateller benötigt einen geschmeidigen Gegenpol, weil er auf der herberen Seite rüberkommt. Ich arbeite lieber ein bisschen reduktiver auf der Hefe, um eine gewisse Cremigkeit zu erzeugen. Dieser Wein ist ein guter Starter, wenn man mit Freunden zusammenkommt.

> „Wir haben in den letzten Jahren von einem konventionell arbeitenden Betrieb auf einen biodynamisch arbeitenden Betrieb umgestellt. Es war eine 180-Grad-Kehrtwende.“

Jede Weinsorte am Fliederhof hat einen Namen – wieso?

Bei uns trägt jeder Wein einen Namen, bei den Rotweinen ist es familienorientiert – bei den Weißweinen und beim „dritten“ Magdalener wählen wir die Namen stilorientiert aus.

Welche Vorstellung verfolgt Martin im Keller?
Martin Ramoser: Ich habe eine sehr klare Vorstellung wie der Wein schmecken soll, dabei ist die Reintönigkeit enorm wichtig. Das ist ein Prozess, der noch andauert, beim Sauvignon und Gewürztraminer sind wir schon mit einer hundertprozentigen Spontangärung „All-In“ gegangen. Der Sauvignon wächst auf einem Kalkboden, Kalkmoräne, man schmeckt die Salzigkeit, der Wein ist anders strukturiert. Die Idee bei diesem Wein war es nicht, ein klassischer Sauvignon-Vertreter zu sein, sondern primär den Fokus auf den Gaumen zu setzen.
Der Gewürztraminer mit hundertprozentiger Spontangärung wächst eine Hälfte auf Pergl und die andere Hälfte auch Spalier. Wobei der Pergl-Anteil weniger reif ist, grüner und mehr Säure hat.

Und wie sieht es mit der Klimaveränderung aus?

Martin Ramoser: Mit der Klimaveränderung wird die Pergl wieder interessant. Der Pilz-Druck steigt, es wird wärmer und schwüler, da ist es bei der Pergl einfacher, gezielt für die natürliche Belüftung zu sorgen. Der Sonnenbrand ist Gift für die Trauben, bei uns hängt eigentlich keine Traube in der prallen Sonne, da wird feingliedrig gebastelt. Beim Laub bin ich eitel. Man muss das Laub einfach stehen lassen. Wenn es Jahre gibt, so wie heuer, mit einem sehr trockenen Sommer, dann werden die Blätter von der Sonne leider auch verbrannt. Dann fallen diese ab und so verliere ich die Eleganz.

Zurück zum Gewürztraminer ...

Martin Ramoser: Den Gewürztraminer pressen wir direkt ab, weil ich überzeugt bin, dass in der Schale ein guter Geschmack vorhanden ist. Deshalb ist unser Gewürztraminer kein lauter und aromatischer Wein, sondern er lebt vom Saft und er spiegelt die Lage ganz gut wider. Am Gaumen kommt diese Salzigkeit zum Vorschein. Auch in der Nase ist er mineralisch und salzig.

>

Der Gran Marie ist ein gerbstoffreifer Wein, weil das Verhältnis Schale und Frucht viel größer ist als bei großen Beeren.

>
Zum Vorzeigewein „Gran Marie“ ...

Martin Ramoser: Der Gran Marie ist ein Selektions-Wein der ältesten Rebstöcke. Wir roden nie ganze Anlagen, sondern immer einzelne Rebstöcke. Wir gehen durch den Weinberg und suchen uns die Rebstöcke aus, wo ganz kleine Trauben präsent sind. Der Gran Marie ist ein gerbstoffreifer Wein, weil das Verhältnis Schale und Frucht viel größer ist als bei großen Beeren. Gelagert wird im großen Holzfass.

Zur Gran Helen, dem Lagrein …

Helen war meine Oma. Sie war eine leidenschaftliche Lagrein-Trinkerin und sie mochte keinen Magdalener. Sie spendierte deshalb die ersten beiden Barriquefässer. Der Großteil wächst auf schottrigen Böden bei der Rittnerstraße. Der Lagrein ist sehr würzig, elegant und vielschichtig. Gereift wird er zwei Jahre auf dem Fass, dann ein Jahr auf der Flasche. Perfekt zu Wild und Hirsch mit dunkler Sauce oder Geschmortes.

Und wie sieht der Lebenslauf von Martin aus?

Martin Ramoser: Ich habe die Landwirtschaftsschule in Auer besucht und 2012 abgeschlossen. Ein Studium war nicht mein Ding, ich war der Überzeugung, dass praktisches Wissen alles ist. Ich bin dann in die Toskana gegangen und habe dort ein Praktikum bei einer renommierten Kellerei absolviert. Mit der Zeit merkte ich, dass ich eigentlich keinen Tau hatte. Deshalb bin ich dann nach Weinsberg nach Deutschland gegangen und habe dort die Ausbildung zum Techniker in Önologie gemacht. Und was hat Martin dort am meisten gelernt? Die Antwort folgte schneller als gedacht: „Wie entscheide ich was gut ist“, so Martin Ramoser zum Abschluss.

Trinkst du noch oder liest du schon?

Die besten Weinbücher zum Verschenken... oder Selberlesen

● von Maria Kampp

Warum nicht statt einer Flasche Wein mal ein Weinbuch untern Christbaum legen? Die Frage ist nur, welches? Im Idealfall macht ein Weinbuch ähnlich glücklich wie das Glas Wein, das man beim Lesen genießt. Ein gutes Weinbuch ist unterhaltsam und bringt unser Weinwissen auf den neuesten Stand. Und das Beste: am nächsten Morgen gibt es garantiert keinen Kater.
Die Top-Empfehlungen für alle Genussleser/innen.

Emanuele Boselli

Con i suoi 19 studenti iscritti, il nuovo corso **dell'Università** di Bolzano in Scienze Gastronomiche di Montagna è partito col botto.

di Angelo Carrillo

"È stato il corso con il maggior numero di matricole dell'anno" ha spiegato il Professor Emanuele Boselli, direttore e ideatore insieme allo Chef Norbert Niederkofler del nuovo corso di Laurea di Scienze Enogastronomiche di Montagna dove ha troverà spazio, fra l'altro la rivoluzionaria filosofia Cook The Mountain dello chef tre stelle Michelin di del ristorante St Hubertus di San Cassiano.

"Abbiamo iniziato a fine settembre e abbiamo subito registrato molti segnali positivi da parte dei ragazzi nonostante le materie molto impegnative, che forse non ti aspetti quando parli di enogastronomia: matematica, chimica, scienze dell'alimentazione, marketing informatica". Ma che si trattasse di un corso fuori dall'ordinario, oltre che molto serio, si era capito subito dal curriculum del professor Boselli, docente di enologia, con studi corposi e innovativi sugli approcci sensoriali ai vini di montagna, ma anche scienze agrarie grazie nel combinato disposto con quella degli alimenti e dell'ambiente montano". L'uomo giusto al momento giusto. Proprio mentre tutto ciò che ruota intorno all'ambiente alpino e montano suscita nuovo interesse e interessanti filoni si sviluppo soprattutto in combinazione con la nuova sensibilità rispetto ai temi ambientali e della sostenibilità.
"La parte più succosa - prosegue Boselli – arriverà il prossimo anno, con il seminario di 60 ore che svolgeremo insieme a Norbert Niedederkofler, che metterà a terra 15 anni di esperienze nel ricostruire quel filo connettore tra territorio, gastronomia e ambiente che ha contrassegnato la sua ascesa al vertice della gastronomia mondiale e la nascita di una vera e propria rete di realtà che dello sviluppo e la valorizzazione di ambienti estremi che la montagna ha fatto un vero e proprio volano culturale ed economico".

"Un progetto banalmente eccezionale – ha sottolineato Boselli - per tre motivi: la collaborazione con il team di Norbert Niederkofler oltre che di Paolo Ferretti che supporta con la sua agenzia di comunicazione hmc tutto il progetto. Pio il secondo aspetto è che Cook the mountain non riguarda solo l'Alto Adige ma tutta la montagna con uno sguardo internazionale. Alle Alpi ai Pirenei". Ultimo punto, ma non meno importante è il trilinguismo, italiano tedesco e inglese, che, apre grandi possibilità agli studenti.
"L'idea è nata quasi per caso da un contatto con il NOI tech park che stava realizzando costruendo un nuovo ristorante con un robot a cui partecipava anche Niederkofler. L'università ha dato l'apporto sia tecnico scientifico che umanistico ed economico" fino a coinvolgere 5 facoltà, mentre Norbert applica la sua filosofia di economia circolare di montagna con un occhio alla giusta remunerazione dell'economia di montagna e il recupero dei prodotti e delle produzioni. Un progetto cui guardano con interesse anche le scuole alberghiere che stanno firmando le convenzioni di tirocinio per scambi di studenti.

"Un notevole successo per ragazzi che un giorno andranno a svolgere ruoli di manager e supervisore nella filiera enogastronomica della montagna. Che non vogliono essere tecnici o operatori, ma coordinare il lavoro dei tecnici e degli operatori con un occhio anche ai cambiamenti climatici e come calibrare il turismo futuro a questi nuovi fenomeni. E che riguarderà anche le pratiche enologiche e vitivinicole. E in un futuro non lontano troverà applicazione nella collaborazione con la Società Internazionale di Scienze e Studi Enogastronomici, fondata tra l'altro da Carlin petrini, fondatore di Slow Food, cui anche l'università di Bolzano e il corso di studi diretto da Emanuele Boselli potranno dare il loro contributo.

Tra gli studi più significativi di Emanele Boselli quello sui cosiddetti "supertannini" che il professr Boselli ha pubblicato nel 2018.

"Un progetto banalmente eccezionale – ha sottolineato Boselli – per tre motivi: la collaborazione con il team di Norbert Niederkofler oltre che di Paolo Ferretti che supporta con la sua agenzia di comunicazione hmc tutto il progetto.

"Supertannini" ovvero polifenoli ad anello più grossi rispetto a quelli conosciuti finora.

"Stavamo analizzando alcuni vini altoatesini per determinare quali, fra i loro costituenti, possono rivestire un ruolo importante nel definirne la qualità e l'autenticità, quando abbiamo avuto una grossa sorpresa", afferma Boselli. Gli scienziati del gruppo diretto da Boselli hanno identificato le proantocianidine cicliche a sei termini.

"Questa scoperta - aggiunge Edoardo Longo, prima firma dell'articolo scientifico - è stata resa possibile da una procedura analitica finora applicata quasi esclusivamente allo studio delle proteine". Tale procedura impiega lo scambio isotopico tra idrogeno e deuterio, abbinandolo allo spettrometro di massa ad alta risoluzione, una macchina presente nei laboratori di Scienze e Tecnologie Alimentari di Bolzano.

Due anni fa, ricercatori dell'Università di Bordeaux avevano ipotizzato la presenza nel vino delle proantocianidine oligomeriche cicliche, una nuova classe di sostanze simili ai tannini, ma dall'inaspettata forma ad anello, per questo definiti procianidine a corona. "I calcoli teorici fatti da noi, tuttavia, portavano a supporre l'esistenza di altre strutture simili", aggiunge Boselli, "Quindi, nel corso di ulteriori esperimenti, non solo abbiamo confermato i risultati dei colleghi francesi, usando una tecnica alternativa, ma abbiamo anche individuato la presenza di quei supertannini di struttura ancora più complessa che avevamo previsto".

Lo studio degli enologi bolzanini è appena all'inizio e necessita di molti approfondimenti ma ulteriori esperimenti mostrano che tutti i supertannini sono promettenti marcatori di autenticità dei vini a livello globale, e non solo dei vini dell'Alto Adige finora esaminati.

Foto: Alta Badia

Sommelier auf der Piste

Skifahren mit Genuss geht auch. Und ein Sommelier auf der Piste ist zwar ungewöhnlich, aber man kann die **Winterlandschaft** auch mit gastronomischen Qualitäten verbinden. Und die Sommeliervereinigung ist natürlich auch dabei.

Die nächste Ausgabe von Skifahren mit Genuss findet statt. In Alta Badia kann man nicht nur die Schönheit der Winterlandschaft der Dolomiten erleben, sondern diese auch mit ungewöhnlichen gastronomischen Qualitäten verbinden. Nach dem Erfolg der vorherigen Ausgaben bietet nämlich Alta Badia auch im Winter 2022/2023 wieder den „Sommelier auf der Piste" an. In diesem Winter gibt es folgende Termine: 17. Januar, 7. und 14. Februar, 7. März und 4. April. Angeboten werden fabelhafte Skifahrten auf den Pisten von Alta Badia, kombiniert mit der Verkostung einiger der besten Weine Südtirols. Dabei werden die Teilnehmer auf den Pisten von einem Skilehrer begleitet und beim önologischen Programm von einem professionellen Sommelier. Zusätzlich zu diesen Terminen gibt es zwei Sonderausgaben, am 24. Januar (Club Moritzino und Ütia de Bioch) und 21. März (Ütia I Tablá und Ütia de Bioch). Bei diesen Veranstaltungen werden vier Südtiroler Weine in Kombination mit vier Gerichten verkostet. Diese Veranstaltung wird in Kooperation mit dem Konsortium Südtirol Wein und der Sommeliervereinigung Südtirol organisiert.
Auch eine Wine-Skisafari findet am Sonntag, den 26. März 2023 statt und zählt zu den absoluten Höhepunkten der kulinarischen Wintersaison in Alta Badia. Eine exklusive Verkostung der besten Weine Südtirols, die an diesem Tag zwischen 10 und 16.00 Uhr in den Skihütten Piz Arlara, Ütia de Bioch, I Tablá und Pralongiá stattfinden wird. Eine hochkarätige und stilvolle Möglichkeit, einen persönlichen Abschluss der Skisaison zu begehen. Als Veranstalter fungiert Alta-Badia-Brand in Kooperation mit IDM Südtirol und mit Unterstützung des Konsortiums Südtirol Wein. Infos im Web (altabadia.org).

Wasser, *Element* des Lebens

Für uns Südtiroler ist sauberes und ausreichend Wasser eine Selbstverständlichkeit. Der außergewöhnliche Wassermangel im Jahr 2022 führt uns mehr denn je die **Wichtigkeit** dieses Elements vor Augen.

von Franziska Steinhauser

Wussten Sie schon, dass das meist gegoogelte Element das Wasser ist? Mit ungefähr 5.320.000 Zugriffen pro 0,56 Sekunden und das nur in deutscher, italienischer und englischer Sprache. Zudem ist es das meist erforschte und wichtigste Element. Dass Wasser und Sauerstoff der Grundstein für alles Leben auf dieser Erde sind, ist uns allen klar.

Doch was macht Wasser überhaupt so besonders? Warum ist Italien das zweitgrößte Exportland der Welt und Europas größter Verbraucher? Woher kommt es und wohin geht es? Was nimmt es auf den Weg mit sich und wie wirkt es sich auf unserem Körper aus?

Italien hat ganz besonders viele Quellen. Bereits die Römer bauten sog. Aquädukte, also Wasserleitungen in Form eines Bauwerkes. Zudem waren die Italiener Vorreiter, Wasser auch in Plastikflaschen anzubieten. Probleme für Italien sind stellen alte, verunreinigte Wasserrohre, und dass der „Stiefel“ von Salzwasser umgeben ist.

Viele Fragen, viele Antworten. So ist es naheliegend, dass sich auch im Bereich Wasser neue Berufsbilder entwickelt haben, wie das Berufsbild des Idrosommelier© A.D.A.M.

Anita Mancini, geboren in Bruneck, wohnhaft und tätig seit einer halben Ewigkeit in Toblach, ist zum Idrosommerlier® und Sommelier Professionista AIS ausgebildet worden und hält Vorträge zusammen mit den Mineralwasserverkostungen im In- und Ausland ab. Vor ungefähr 14 Jahren hat sie ihre Ausbildung als Masseurin in Graz beendet, welche auch die Balneotherapie und Aromatherapie beinhaltet. Nach einem folgenschweren Verkehrsunfall mit starken gesundheitlichen Folgen, gewann das Thema Wasser für sie immer mehr an Bedeutung. So ist es für sie normal regelmäßig zu kneipen und zwei bis drei Liter Wasser täglich zu trinken.

Heute arbeitet sie im Restaurant Tilia in Toblach, ausgezeichnet mit 1*Michelin und 3 Gourmet Hauben.

Südtirol ist eine echtes Wasserparadies. Während in Italien ca. 296 Mineralwasserquellen unterschiedlichster Art und unterschiedlichen Inhaltsstoffen vorkommen, werden in Südtirol 6 Mineralwässer und im Trentino 4 auf den Markt gebracht. Dabei gibt es einige Unterschiede zu beachten. Die Geologie spielt dabei eine wesentliche Rolle, so findet man in den Zentralalpen meist die PH saureren Wässer als im Dolomitengebiet, welche meist basischer sind. Beliebt sind die Südtiroler Mineralwässer auf der ganzen Welt, obwohl sie im Verhältnis zu anderen Gebieten sehr wenige sind.

Aber die unterschiedlichen Tiefen, in welche die Wässer fließen und wie lange sie im Untergrund fießend verweilen, spielen für ihre Reinheit derer eine große Rolle und schlussendlich für die Anreicherung mit unterschiedlichen Mineralstoffen. Nicht jedes Wasser ist durststillend! So findet man in Sardinien z. B. Mineralwässer mit Trockenrückständen von 3000 mg/l, die sehr salzig schmecken, während in Südtirol der geringste Trockenrückstand 25 mg/l beträgt. So finden wir in unserer Heimat Mineralwässer für jeden Typ Mensch.

Aber wie soll der Ottonormalverbraucher wissen, was drin ist?

Dazu lehren die Idrosommelier® das Etiketten lesen. Im Prinzip steht dort alles drauf. Sobald man das dechiffrieren lernt, weiß man wann ein Wasser säuerlicher schmeckt, wann süßer, wann bitter oder salziger und ob vielleicht sogar unerwünschte Nitrite enthalten sind. Der Geruch kann eine Rolle spielen, wobei durchaus nicht alle Wässer riechen.

Bei der Bildung von Hydrogenkarbonat spielt der Druck des Wassers beim Sickern eine sehr große Rolle (Vulkangestein ganz besonders). Natürliches Mineralwasser stammt immer aus einem unterirdischen Wasservorkommen, das eine besondere hygienische Beschaffenheit besitzt und sich positiv auf die menschliche Gesundheit auswirkt. Durch regelmäßige Wasserproben werden die Werte ständig kontrolliert.

Mineralwasser unterscheidet sich von Trinkwasser durch seine natürliche Reinheit, durch seinen Gehalt an Mineralstoffen und durch die Wirkung der Inhaltsstoffe, die auf der Etikette angeführt sind.

Speisen, Wein, Wasser in der Anpassung

Wasser beeinflusst die Eigenschaften von Wein maßgeblich. Kohlensäure z. B. erfrischt den Gaumen und lässt uns den Wein nicht richtig wahrnehmen oder es verstärkt Bitterstoffe, wenn es leicht metallische Eigenschaften hat. Deshalb empfiehlt es sich Wasser nach oder vor dem Essen zu trinken. Ein Konsum von mindestens 1:1 Anteil Wasser und Wein ist wichtig um den Körper zu reinigen. Schlackenstoffe werden transportiert und je höher der Anteil an Hydrogenkarbonat im Wasser, desto weniger Kopfschmerzen bekommen wir vom Alkohol.

Tipps von der Expertin Anita Mancini

Was empfiehlst du Anita…

…zu einem Schmorbraten mit einem kräftigen Lagrein?
Dazu ein stark kohlesäurehaltiges Mineralwasser mit wenig Natrium, sog. „minimamente mineralizzata“ oder ein „oligominerale“, z. B. San Zaccharias. Die Kohlensäure reinigt und erfrischt den Gaumen.

… zu Forelle und Südtiroler Weißburgunder?
Natriumhaltiges Wasser kann Fisch sehr gut begleiten, am besten ohne oder nur mit wenig Kohlensäure, „minimamente mineralizzata“ oder ein „oligominerale“, z.B. Plose, Meraner Mineralwasser.

… zu Risotto mit Safran?
Definitiv ein lebendiges Wasser. Ein Wasser mit etwas Sulfat belebt das Gericht, z.B. Kaiserwasser

Für alle die, die mehr zum Thema „Wasser“ erfahren möchten, bietet Anita Mancini geführte Wanderungen und ein eigens erstelltes Verkostungsheft an. Genauere Infos dazu gibt es auf der Homepage anitamancini.eu

Diese Eigenschaften dürfen sich im Laufe der Zeit nicht ändern. Mineralwasser ist das Produkt aus Regenwasser und Gestein im Untergrund. Vereinfacht bedeutet dies, dass gewöhnliches Regenwasser durch Lösungsvorgänge der Gesteine im Untergrund eine für die jeweilige Geologie typische Prägung erhält.

Da Südtirol geologisch sehr vielfältig ist, gibt es dementsprechend unterschiedlich zusammengesetzte unterirdische Wässer, von denen einige ganz besondere Eigenschaften aufweisen, wie z.B. den Gehalt an dem radioaktivem Element Radon oder an ungewöhnlichen Elementen wie Lithium, Selen und Jod. Eine große Rolle spielen auch der Weg, die Tiefe und die Zeit, welches das Wasser im Untergrund hinterlegt. Auch der Druck und die Temperatur, mit denen es an die Oberfläche schießt, spielt dabei eine Rolle.

Der Mensch trinkt im Laufe seines Lebens mehr oder weniger 25.000 Liter Wasser. Daher ist es wichtig, dass man sich klar ist, was man trinkt und lernt die Umwelt zu respektieren und sauber zu halten. Wasser - so vermutete man, kann Informationen speichern. Diese Eigenschaften kommen u. a. in der Bachblütentherapie zur Anwendung, oder auch nur bei der Destillation von Spirituosen oder alkoholischen Getränken. Bei Whisky oder Bier z. B. spielt Wasser eine sehr große Rolle, denn die Weichheit oder die Härte können das Endprodukt wesentlich beeinflussen.

Man bedenke, dass 3 Milliarden Menschen auf diesem Planeten keinen Zugang zu sauberem Trinkwasser haben. In Italien werden die Mineralwässer vom Staat und zwar von der Abteilung „Ministero della Salute“ in Rom kontrolliert und klassifiziert.

Die Methode des Eindampfens lässt den sog. Trockenrückstand genau bestimmen. Trockenrückstand sind gelöste Mineralstoffe im Wasser. Wasser wird 180 Grad aufkochen, was übrig bleibt wird analysiert. Baktereologisch rein muss es sein. Jedes Mineralwasser ist staatlich geprüft.

Auf der Etikette in Italien sind alle Werte, die vom Gesetz angegeben sind, angegeben.
- minimalmente mineralizzate (Gesamtrückstand nicht mehr als 50 mg/l) 12%
- oligominerali (Gesamtrückstand nicht mehr als 500 mg/l) 61%
- minerale (Gesamtrückstand zwischen 500 mg/l und 1500 mg/l) 25%
- ricche di sali minerali (Gesamtrückstand über 1.500 mg/l) 2%

In Italien sind ca. 240 Abfüllanlagen am Werk, welche insgesamt ca. 450 Etiketten abfüllen. In Deutschland sind es schätzungsweise 850. (Stand 2020)

Foto: © www.st-hubertus.it

Südtirol bleibt das Land der „Sterne"-Köche und wird endgültig zum Genuss-Paradies. Unser kleines Land inmitten der Alpen hat eine reiche, vielfältige und ausgeglichene Küche.

Sterne, die strahlen so hell

Südtirol hat drei neue **Michelin-Sterne-Köche**: Alessandro Martellini, Simone Cantafio und Luis Haller. Die Apostelstube erhält den Spezialpreis für den Service.

● VON ROMAN GASSER

Südtirol bleibt das Land der „Sterne"-Köche und wird endgültig zum Genuss-Paradies. Unser kleines Land inmitten der Alpen hat eine reiche, vielfältige und ausgeglichene Küche. Man weiß, dass es in Südtirol eine perfekte Kombination zwischen mediterraner und traditioneller, alpiner Küche gibt. Durch die Nähe zum mediterranen Raum lernte man südländische Elemente kennen und integrierte diese in die lokale Küche. Tiroler Gerichte im Zusammenspiel mit der Leichtigkeit der mediterranen Küche.

Norbert Niederkofler bleibt der Star der Köche. Der Chefkoch des Restaurants St. Hubertus in St. Kassian im Gadertal hat seine drei Michelin-Sterne erfolgreich verteidigt. Gleich drei Köche haben den Stern zum ersten Mal erhalten. Alessandro Martellini vom Restaurant Suinsom im Hotel Tyrol in Wolkenstein, Simone Cantafio von der Stüa de Michil des Hotels Perla in Corvara und Luis Haller von der Luislstube in Algund, das zum Schlosswirt Forst gehört, dürfen sich nun Sterne-Köche nennen. Wie im letzten Jahr ging auch heuer ein Sonderpreis nach Südtirol. Michael Falk und Eleonora Corazza von der Apostelstube im Hotel Elefant in Brixen haben den Spezialpreis für den Service „Servizio di Sala 2023" erhalten. In der Begründung hieß es: „Ein Empfang, der von Herzen kommt und mit einem Lächeln vermittelt wird. Es fühlt sich an, als würde man von der Zuneigung von Freunden umgeben speisen. Die Eigentümer erneuern eine Familientradition, die seit 1700 besteht."

18 Sterne-Restaurants in Südtirol konnten ihr Ranking halten. Das gilt auch für die Zwei-Sterne-Restaurants Gourmetstube Einhorn in Mauls, das Terra-Restaurant im Sarntal und Castel Fien Dining in Tirol, sowie Südtirols einzigem Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler vom St-Hubertus.

Mit 21 Sterne-Köche ist Südtirol die Provinz mit den drittmeisten Sternen in ganz Italien.

Na dann, Bon Appétit Südtirol.

Die Sterne-Restaurants

Restaurant	*Ort*	*Sterne*
Osteria Acquarol	Eppan	1
Zur Rose	Eppan	1
In Viaggio	Bozen	1
Apostelstube	Brixen	1
Kuppelrain	Kastelbell/Tschars	1
La Stüa de Micil	Corvara	1
Tilia	Toblach	1
Schöneck	Pfalzen/Mühlen	1
Luislstube	Algund	1
Prezioso	Meran/Freiberg	1
Sissi	Meran	1
Einhorn	Mauls	2
Johannesstube	Welschnofen	1
Anna Stuben	St. Ulrich in Gröden	1
1908	Ritten/Oberbozen	1
St. Hubertus	St. Kassian	3
Terra	Sarntal	2
Alpenroyal	Wolkenstein	1
Suinsom	Wolkenstein	1
Zum Löwen	Tisens	1
Castel Fine Dining	Tirol	1

Mit circa 450 000 produzierten Flaschen im Jahr ist **Südtiroler Sekt** zwar immer noch ein Nischenprodukt. Aber das Interesse daran nimmt immer mehr zu. Nicht nur von der Seite der Konsumenten aus, sondern auch von der Seite der Weinproduzenten.

Südtirols *feine* Perlen

von Christine Mayr*

Seit 1990 besteht die Vereinigung der Südtiroler Sektproduzenten, welche sich hohen Qualitätsansprüchen stellt. So sind Sekte mit der Bezeichnung „Südtirol“ ausnahmslos flaschenvergorene Sekte, welche nach der klassischen Methode – also mit einer zweiten Flaschengärung -hergestellt werden. Die im Sekt enthaltene Kohlensäure ist daher auf natürlichem Wege in der Flasche enthalten. Die Reifezeit auf der Hefe ist deutlich länger als vom Gesetz vorgeschrieben und geht über die vorgesehenen 15 Monate und 36 Monate (Riserva) hinaus. Mehrmals wöchentlich werden die Faschen gerüttelt und mittels Einfrieren des Flaschenhalses auf natürliche Art von der Hefe befreit oder degorgiert. Die Mitglieder der Sektvereinigung verwenden ausschließlich die Rebsorten Weißburgunder, Chardonnay und Blauburgunder. Die Rebsorte Weißburgunder gilt – obwohl sie aus Frankreich stammt – mittlerweile fast als „einheimische“ Sorte, da sie vom Südtiroler Konsumenten sehr geschätzt und weit verbreitet ist. Sie sorgt für den charaktervollen Touch im Südtiroler Schaumwein und besticht durch ihre Feinheit, Saftigkeit und feingliedrige Säure. In der Verarbeitung gilt sie jedoch als schwierig, da bei unsachgemäßer Behandlung oft Bittertöne entstehen. Das Bouquet spiegelt oft Duftnoten von Äpfeln, Nüssen und Heublumen wider. Als klassische Rebsorte gilt der Chardonnay, der ja auch in der Champagne verarbeitet wird. Chardonnay bringt dem Wein eine straffe Säure und viel mineralischen, vibrierenden Druck und ist somit verantwortlich für die Langlebigkeit der Weine. Die Duftnoten des Chardonnays erinnern an Agrumen und weiße Pfirsiche. Sehr oft ist eine kreidig-kalkige „Nase“ erkennbar. Pinot Noir sorgt für das Rückgrat des Weines und steuert Substanz bei. Er ist oft erkennbar an Aromen, welche an rote Früchte erinnern. Manchmal erscheinen auch Anklänge von Waldboden und getrockneten Pilzen. Je nach Dauer der Hefelagerung dominieren mehr oder weniger „hefige“ Anklänge, welche an Brotkruste, Baguette, Briochebrot und Butterkekse erinnern. Der Stil der Weine wird auch von der Tatsache geprägt, ob man die Malolaktik, also die Säureumwandlung, praktiziert oder nicht. Führt man diese durch, so weisen die Weine meist von eine gewisse Cremigkeit und Geschmeidigkeit .

Südtiroler Sekt kann als Ergebnis des kontrastreichen Spiels zwischen Berg und Tal gelten. Die ausgewählten Höhenlagen von durchschnittlich 350 – 600 Meter, teilweise auch bis 1000 Meter, gewähren eine lange Reifezeit. Viele Sonnenstunden, erfrischende Winde und große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sind die Merkmale dieses besonderen Makroklimas. Die klimatischen Bedingungen erlauben einerseits eine geeignete Zuckergradation und Reife der Fruchtaromen, andererseits die Bildung von feinziselierte Säure. Besonders sind auch die mineralischen Böden, welche den Weinen ihre unglaubliche Saftigkeit und mineralischen Zug verleihen. Diese Böden bestehen in der Hauptsache aus Urgestein (Gneis, Mica, Glimmerschiefer), rotem Porphyr und Kalkgestein. Hand in Hand mit den natürlichen Gegebenheiten geht die aufwendige Herstellungsmethode mit ihrem langsamen Reifungsprozess.

„Zu den Feiertagen empfiehlt es sich lokal zu denken: was gibt es besseres als mit Südtiroler Sekt anzustoßen?“

Bei mehreren Veranstaltungen in Norditalien stellten die Südtiroler Sektproduzenten mit ihrem Präsidenten Josef Romen und ihrem Past Präsidenten Sepp Reiterer einem begeisterten Publikum in Conegliano, Mailand und Turin die Vielfältigkeit ihrer Produkte vor. Verschiedene Stilrichtungen von Brut und Extra Brut bis hin zum Pas Dosé waren vertreten. Man konnte die Frische von 24-Monate-gereiftem Sekt verkosten, aber auch Sekt mit über 5 Jahren Reife. Von klassischen Cuvées aus Weißburgunder, Chardonnay und Pinot Noir reichte die Bandbreite auch zu reinsortigem Pinot Noir und Chardonnay. Trotz aller Vielfalt bestachen die Südtiroler Sekte auch durch Gemeinsamkeiten, die sich wie ein roter Faden durch die Verkostungen zogen: Eleganz und Feinheit, feingliedrige Säure und Mineralität.

Zu den Feiertagen empfiehlt es sich lokal zu denken: was gibt es besseres als mit Südtiroler Sekt anzustoßen?

**DipWSET - FRWS*

Foto: © Südtirol Wein

Der Preisträger Daniele Cernilli mit Präsident Andreas Kofler (links) und Direktor Eduard Bernhart (rechts) des Konsortium Südtirol Wein

Cernilli ausgezeichnet

Jährlich verleiht das Konsortium Südtirol Wein den **„Südtirol Preis für Weinkultur“**. In diesem Jahr wurde der Wein-Journalist Daniele Cernilli in der Kategorie „Sonderpreis“ ausgezeichnet.

Der Journalist und Botschafter der Südtiroler Weinkultur Daniele Cernilli gewann dieses Jahr den Sonderpreis für Weinkultur vom Konsortium Südtirol Wein. Der Südtirol Preis für Weinkultur würdigt Betriebe und Menschen, die sich in besonderer Weise um das Kulturgut Südtirol Wein verdient machen, Südtiroler Weinkultur selbst leben und für andere erlebbar machen.

Seit mehr als dreißig Jahren berichtet Cernilli über die Weinregion Südtirol und war einer der ersten, der ihr enormes önologisches Potenzial erkannt hat. Er ist Fachjournalist und ist für DoctorWine sowie den Essential Guide to the Wines of Italy verantwortlich. „Wir fühlen uns geehrt, einen für uns so bedeutenden Preis an einen hochkarätigen Journalisten zu verleihen, der seit mehr als dreißig Jahren mit Passion über die Weinregion Südtirol berichtet und als einer der ersten ihr großes önologisches Potenzial erkannt hat“, so Eduard Bernhart, Direktor des Südtiroler Weinkonsortiums.

„Das ist der Spirit, den der Südtiroler Preis für Weinkultur seit jeher verfolgt: Personen, Betriebe und Organisationen auszuzeichnen, die durch ihr Wirken einen Beitrag für das Kulturgut Südtirol Wein leisten. In diesem Sinne hat Daniele Cernilli stets ein Maximum gegeben“, meint Konsortiumspräsident Andreas Kofler.

Daniele Cernilli hat nach dem Studium der Philosophie Geschichte und Literatur unterrichtete, bevor er seine Passion zum Essen und zum Wein zum Beruf machte. Als Fachjournalist schreibt er für verschiedene Zeitungen und hat diverse Fachbücher veröffentlicht. Aktuell ist Cernilli auch Chefredakteur der Zeitschrift L'Assaggiatore dell'Onav und Dozent bei Verkostungs- und Sensorikkursen. In der Vergangenheit war Cernilli Mitbegründer des Gambero Rosso im Jahr 1986, Herausgeber der Guida dei Vini d'Italia für 24 Ausgaben, Redakteur der Zeitschrift Gambero Rosso, TV-Persönlichkeit beim Gambero Rosso Channel, Dozent bei Kursen der Città del Gusto in Rom sowie bei Verkostungs- und Sensorikkursen des italienischen Sommeliervereins.

Bssonders bemerkenswert: 2007, 2008 und 2009 wurde Cernilli in die Decanter-Rangliste der 50 einflussreichsten Personen in der Weinwelt aufgenommen.

5 Jahre Südtiroler WeinKulturBotschafter

Weingut Elena Walch Südtiroler WeinKulturBotschafterin 2022.

Elena Walch ist ein führendes und in Familienbesitz stehendes Weingut Südtirols. Bereits in der fünften Generation führen die Töchter von Elena Walch, Julia und Karoline, das Weingut. Nominiert wurde das Weingut vom Traminer Bürgermeister Wolfgang Oberhofer. Die Jury besteht aus folgenden Mitgliedern: Heike Platter (Weinfachfrau), Christine Mayr (bisherige Präsidentin Sommelievereinigung), Sebastian Marseiler (Weinjournalist, Autor und Filmemacher), Helmuth Köcher (Organisator Merano Weinfestival), Ulrich Mayer (Journalist), Walter Mairhofer (Koordinator Marlinger WeinKultur), Manfred Pinzger (HGV-Präsident) und einem Vertreter des Südtiroler Weinkonsortiums.

Bei der Punktevergabe werden verschiedene Kriterien berücksichtigt, erklärte Walter Mairhofer. Es geht darum, welche innovativen Ansätze die Nominierte erprobt, um welche Facetten sie die Südtiroler WeinKultur bereichert, welche nachhaltigen Konzepte angewandt werden und in welcher Weise die Preisträgerin die Südtiroler WeinKultur über die Landesgrenzen hinausträgt.

Zahlreiche Prominenz war bei der Prämierung im Hotel Giardino der Ulrike Spögler in Marling anwesend. Grußworte kamen vom Marlinger Bürgermeister Felix Lanpacher, dem Landesrat Arnold Schuler und dem Traminer Bürgermeister Wolfgang Oberhofer, welcher das Weingut nominiert hat.

Einen traditionellen Höhepunkt der Preisverleihung stellt die Laudatio auf den Preisträger, vorgetragen von Sebastian Marseiler, dar. Bereits zum fünften Mal wurde der Titel „Südtiroler WeinKultur-Botschafter“ verliehen. Die bisherigen Preisträger sind der Kellermeister Hans Terzer, das Weingut Alois Lageder, die Freien Weinbauern und Josef Reiterer von Arunda-Sekt. Als äußeres sichtbares Zeichen überreichte Mairhofer dem Weingut in Person von Elena Walch eine Urkunde aus Cortenstahl, welche stilistisch einer Fassdaube nachgebaut wurde und eine Weinranke enthält, das Erkennungsmotiv für die Marlinger WeinKultur. Entworfen wurde es von Designer Laurin Kofler.

Ein weiterer Höhepunkt der Preisverleihung ist die Verabschiedung des bisherigen Preisträgers. Dieser erhält zum Abschied eine Karikatur des bekannten Karikaturisten Pepi Tischler.

Das Projekt Südtiroler WeinKulturBotschafter ist eine Aktion der Marlinger WeinKultur. Marlinger Betriebe oder Personen dürfen nicht nominiert werden, man möchte sich nicht selbst prämieren, sagt Mairhofer. Zum Abschluss gab es noch die klassische Marlinger Weinpraline, exklusiv produziert im Vinum-Hotel Paradies in Marling.

Es hilft nur **Roden**

Die **Goldgelbe Vergilbung** bleibt hartnäckig: Über 700 Hektar Rebfläche wurden kontrolliert und dabei über 11.000 Reben mit Krankheitssymptomen markiert. Die betroffenen Rebstöcke müssen gerodet werden, um die gefährliche Krankheit einzudämmen.

Foto: Südtirol Wein

Symptomatische Rebstöcke müssen schnellstmöglich inklusive Wurzelwerk gerodet werden.

● VON ROMAN GASSER

Von Süden bis in den Norden breitet sich die Goldgelbe Vergilbung aus und bedroht die Existenz des Weinbauern. Um diese Rebkrankheit bestmöglich einzudämmen, haben die wichtigsten Partner der Weinwirtschaft unter der Regie des Konsortiums Südtirol Wein ein Monitoring ins Leben gerufen. In ihrer Aussendung steht folgendes: „In diesem Jahr haben geschulte Fachpersonen unter der Koordination des Südtiroler Beratungsrings von Mitte August bis Anfang Oktober über 700 Hektar Weinbaufläche und damit rund 4,6 Millionen Reben kontrolliert. Dabei wurden über 11.000 Rebstöcke mit Symptomen der Vergilbungskrankheiten festgestellt und mit einem gelb-schwarzen Band markiert. Besonders betroffen waren, wie in den vergangenen Jahren, die Sorten Chardonnay mit 10 bis 20 symptomatischen Rebstöcken pro Hektar und Pinot Grigio mit 4 bis 8 auffälligen Reben pro Hektar. Viele Fälle zeigten sich wie in den Vorjahren im Unterland – in Salurn waren in einem Weinberg 19% der Rebstöcke betroffen – und im Etschtal, aber auch in den Gemeinden Marling und Algund sind Fälle aufgetreten. “

> „Die effektivste Methode, um der Krankheit entgegen zu wirken, ist, symptomatische Rebstöcke unverzüglich samt Wurzelwerk zu entfernen.“
>
> *Hansjörg Hafner (Bereichsleiter Weinbau beim Südtiroler Beratungsring)*

Hansjörg Hafner, Bereichsleiter Weinbau beim Südtiroler Beratungsring sagte: „Die effektivste Methode, um der Krankheit entgegenzuwirken, ist, symptomatische Rebstöcke unverzüglich samt Wurzelwerk zu entfernen.“

Raffael Peer, Projektleiter beim Südtiroler Beratungsring erklärt: „In den monitorierten Weinbergen sind die zu entfernenden Rebstöcke mit einem gelb-schwarzen Band gekennzeichnet, in allen anderen Parzellen setzen wir auf die Eigenverantwortung und das Bewusstsein der Weinbauern selbst zu kontrollieren und gegebenenfalls zu agieren. Je schneller auffällige Pflanzen gerodet werden, desto besser. Die Rebstöcke müssen samt Wurzeln entfernt werden, ein Abschneiden auf halber Höhe reicht nicht. Die entfernten Rebstöcke können allerdings im Weinberg belassen und mit dem Mulchgerät zerkleinert werden.“

Flavescence dorée: Goldgelbe Vergilbung

Goldgelbe Vergilbung und Schwarzholzkrankheit sind beides weltweit auftretende Vergilbungskrankheiten. Beide rufen dasselbe Krankheitsbild hervor, eine Unterscheidung ist nur mittels aufwändiger molekularbiologischer Analyse möglich. Da dies nicht bei jedem Verdachtsfall möglich ist, rufen die Fachleute auf, symptomatische Reben immer zu roden. „Das Roden von auffälligen Pflanzen ist nicht nur die einzige und effektivste Möglichkeit, um unsere Weinberge und unsere Existenz zu sichern, sondern bei Flavescence dorée auch laut EU-Verordnung vorgeschrieben,“ unterstreicht Andreas Kofler, Präsident des Konsortium Südtirol Wein. Stefano Endrizzi, Verantwortlicher des Pflanzenschutzdienstes der Autonomen Provinz Bozen, fügt hinzu: „Das Nicht-Nachkommen dieser Pflicht bringt Strafen mit sich. Wir weisen deshalb inständig darauf hin, die Angelegenheit ernst zu nehmen und die eigenen Weinberge regelmäßig zu kontrollieren und alle symptomatischen Rebstöcke zu roden.“

Monitoring der Vergilbungskrankheiten 2022 ein Erfolg. Das Konsortium Südtirol Wein ist mit dem Ablauf und mit der kontrollierten Fläche von über 700 Hektar – schwerpunktmäßig die Sorten beiden Weißweinsorten Chardonnay und Pinot Grigio sowie 18 Sorten in Junganlagen – sehr zufrieden. „Ein Dank geht an alle Projektbeteiligten sowie an Alperia, welche der Weinwirtschaft sechs E-Autos Renault Zoe zur Verfügung gestellt und damit das Monitoring heuer mitgetragen hat. Im nächsten Jahr wird man auf die Ergebnisse und Erfahrungswerte von diesem Jahr anknüpfen und das Monitoring darauf aufbauen“, sagt ein zufriedener Konsortiums-Direktor Eduard Bernhart.

Wenn **Genuss** auf Reisen geht

Südtiroler **Genussbotschafter:innen** und ein Weingut haben geladen.

von Theo Hendrich

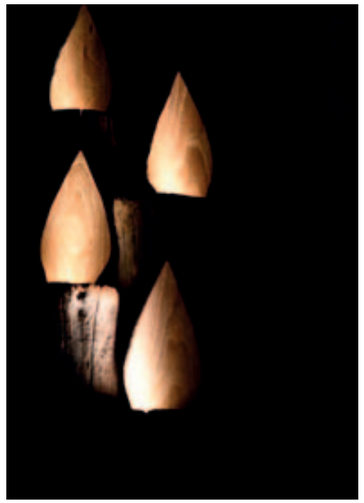
Eine schmackhafte Vermarktung trägt wesentlich zur erfolgreichen Platzierung eines Lebensmittels am Markt bei. Unter der Voraussetzung, dass es sich in der Tat um ein gutes und hochwertiges Lebensmittel handelt, dessen Herstellung sich vom Ursprung bis zum fertigen Produkt transparent erklären lässt, um so idealer sind die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Kommunikation. Wenn das Produkt beim Probieren all diese Erwartungen zur vollsten Zufriedenheit der Konsumenten erfüllt, dann ist es eine wahre Freude und ein Genuss für alle Beteiligten. Hier haben regionale Qualitätsprodukte gegenüber der anonymen Massenware einen wesentlichen Vorteil: Produktions-, Vermarktungs- als auch Kommunikationswege müssen kurz und für den Konsumenten nachvollziehbar sein. In Südtirol wird mittlerweile eine ganze Reihe an sehr hochwertigen regionalen Lebensmitteln produziert und angeboten. Die besten von Ihnen tragen auch das Südtiroler Qualitätszeichen. Diesen Qualitätsanspruch zu vermitteln und dem Konsumenten näher zu bringen ist die Kernaufgabe der „Südtiroler Genussbotschafter/innen“, die nach einem entsprechenden Qualifizierungslehrgang unter der Leitung der IDM zu solchen ausgebildet werden. Diese Ausbildung wird schon seit einigen Jahren angeboten und heute habe sich die meisten der Genussbotschafter:innen zu einem eigenen Verein formiert, um den Aufgabe und der Organisation eine rechtliche Grundlage zu geben, sich ständig weiter zu bilden und im Austausch zu bleiben, sowohl unter den einzelnen Mitgliedern:innen als auch mit den verschiedenen Produzenten. Zudem ist der Verein bemüht diesen Aufgaben, vor allem jedoch den Südtiroler Qualitätsprodukten, mehr Sichtbarkeit zu geben und für eine, wie eingangs erwähnt, schmackhafte Vermarktung zu sorgen. Als das zusammen konnte Anfang Dezember bei einer originellen Verkostung quer durch Südtiroler Qualitätsprodukte am Weingut Hofstätter in einer vorweihnachtlichen Atmosphäre erlebbar gemacht werden. Auf Einladung des Weingutes und in enger Zusammenarbeit mit dem Verein der Südtiroler Genusbotschafter:innen wurde diese Veranstaltung ins Leben gerufen. Es war der Versuch, eine Weingutführung mit der Verkostung und Erklärung der Südtiroler Qualitätsprodukte durch die Genussbotschafter vor Ort zu verbinden, eine Genussreise sozusagen. An drei Tagen konnten Kellerführungen und Verkostungen gebucht werden und an zwei Abenden wurde ein Dinner mit Degustationsmenü angeboten. All das wurde ausschließlich mit Südtiroler Qualitätsprodukten gestaltet u.a. Ultnerbrot Spezialitäten, Südtiroler Speck g.g.A. von Martinspeck Truden, Südtiroler Bauernspeck von Windegger, Bio Apfelsaft Weissenhof, alte Apfelsorten von Theo Libera aus Tramin vom der Vereinigung Südtiroler Sortengarten und Grappe und Fruchtdestillate von der Privatbrennerei Plonhof aus Tramin und verschiedene Qualitätsweine vom Weingut Hofstätter. Im Einsatz stand neben dem Team Weingut Hofstätter auch der gesamte Vorstand vom Verein der Genussbotschafter.

Der gesamte Vorstand der Genussbotschafter:innen mit dem Hausherrn des Weingutes.
Vorne von links: Hubert Unterfrauner, Christine Gostner-von Stefenelli, Peter Perez.
Zweite Reihe von Links: Paul Zandanel, Niklas Foradori (Weingut Hofstätter), Sigrid Innerebner.
Hinten von Links: Jürgen Geier, Paolo Tezzele

Aufmerksam verfolgte das Publikum den Ausführungen der Genussbotschafter bei den einzelnen Führungen durch die Südtiroler Qualitätsprodukte.

In lockerer Atmosphäre konnte in der Kellerei Hofstätter im Rahmen der Veranstaltung verschiedene Weine verkostet werden.

Weinachtliche Weihnacht in Girlan



von Theo Hendrich

Eppan zählt zu den ältesten Weindörfern im Lande und hat somit allen Anspruch auch in der Vorweihnachtszeit diesem Image gerecht zu werden, und zwar in Form eines weihnachtlichen Rundganges. Im konkreten Fall durch die Fraktion Girlan.

„Taufen“ dürften allgemein bekannt sein. Das sind jene leicht gebogenen Bretter aus edlem Holz, womit Weinfässer gemacht werden. Aus solchen alten Taufen, die unterschiedlich lang und breit sein können, hat der Girlaner Künstler Rudolf Wiedmer im Laufe der Jahre rund 30 einzigartige Kunstwerke geschaffen und in weihnachtliche Motive umgewandelt. Keines gleicht dem anderen und doch verbindet sie etwas. Überall stehen vier Taufen oder vier Fassböden im Mittelpunkt des Kunstobjektes. Mit diesen vier Elementen steht auch die Adventkerze im Zentrum und so wird jeden Adventsonntag eine Kerze entzündet. Ursprünglich wollte Rudl, als solcher ist er weitum im Ort bekannt, nur ein einziges Werk für sich selbst entwerfen. Sein Nachbar war von diesem derart angetan, dass alsbald ein weiteres in Auftrag gegeben wurde. Ab da nahm die Leidenschaft ihren Lauf. Dem Künstler waren von Beginn an drei Dinge sehr wichtig. Zum einen, dass es sich bei den Kunstwerken um weihnachtliche Motive handelt. Mit einer speziellen Beleuchtung wird dies nochmal besonders hervorgehoben. Weiters war es ihm wichtig, dass die Motive in Kombination zum Wein stehen, denn schließlich ist Girlan überall als Weindorf bekannt. Diese beiden Aspekte erklären auch den dritten wichtigen Punkt, nämlich jenen, dass sich das Projekt allein auf Girlan und die Weihnachtszeit beschränkt. Wer also diese weihnachtliche Wein-Kunst bewundern möchte, muss sich auf den Weg nach Girlan machen. Somit kein klassischer Weihnachtsmarkt, sondern ein Rundgang durch das Dorf, auf welchem die Kunstwerke aus Taufen und Fassböden bestaunt werden können. Diese kommen besonders in der Abenddämmerung (siehe Fotos) zur Geltung und unterstreichen die Bedeutung der Weinkultur für das Dorf. Für Speis und Trank sorgen die Girlaner Vereine in der Adventhitt beim Tannerhof nur an den Wochenenden vom Freitag bis Sonntag in der gesamten Weihnachtszeit noch bis zum 8. Jänner.

Bioland

Der Anbauverband „Bioland“ ist seit über 30 Jahren eine der Speerspitzen des nachhaltigen Weinbaus in Südtirol. Wie ist der aktuelle Stand bei den **Nachhaltigkeitsstandards**? Auf Spurensuche.

von Roman Gasser

Bioland ist ein organisch-biologischer Anbauverband in Südtirol. Wie sieht es im Bereich Weinbau aus? „Am Anfang waren es nur wenige Weinbauern, die den Schritt zu Bioland wagten und sich mit der Zertifizierung verpflichteten, die strengen Richtlinien des Verbands einzuhalten. Bei Gegenwind setzten wir unsere Scheuklappen auf und ließen uns nicht weiter beirren“, so Rudolf Niedermayr, Weinbauer und Bioland-Pionier – er gehört zu den ersten 16 Obst- und Weinbauern die Anfang der 1990er Jahre in Südtirol begannen, nach Bioland-Richtlinien zu wirtschaften.

Der Nachhaltigkeitsgedanke, der die Weinbau-Pioniere damals antrieb, ist auch heute Teil der DNA von Bioland Südtirol. Bioland will die höchsten Nachhaltigkeitsstandards im Südtiroler Weinbau garantieren.

Bioland stellt in einer Aussendung fest: „Alle Mitglieder von Bioland verpflichten sich zur Einhaltung der strengen Richtlinien des Verbands. Diese Richtlinien sind auf der Basis der EU-Bio Richtlinien aufgebaut und gehen in vielen Fällen noch einige Schritte weiter. Im Bio-Weinbau dürfen, wie auch in den anderen Bereichen der biologischen Landwirtschaft, keine Herbizide, kein Kunstdünger und keine chemisch synthetischen Pflanzenschutzmittel verwendet werden. Dies garantiert geringere Kohlendioxidemissionen, mehr Biodiversität, sicherere Arbeitsbedingungen für die Landwirte und natürlich hergestellte Weine. Mit dem biologischen Anbau wird somit, abseits von allgängigen Nachhaltigkeitsfloskeln, die Basis für eine ökologische und enkeltaugliche Landwirtschaft geschaffen.“

Es gibt sieben Bioland Prinzipien, auf welche die Struktur aufgebaut ist:

> Im Kreislauf wirtschaften

Foto: Anbauverband Bioland

>Bodenfruchtbarkeit fördern

> Tiere artgerecht halten

> Wertvolle Lebensmittel erzeugen

> Biologische Vielfalt fördern

> Natürliche Lebensgrundlagen bewahren

> Menschen eine lebenswerte Zukunft sichern

Willi Gasser, Wein- und Obstbauer am Santerhof in Mühlbach ist überzeugt: „Wenn man schon Bio macht, heißt das nicht ein Mittel mit dem anderen zu ersetzen, sondern die Möglichkeiten zu nutzen, die uns die Natur aufzeigt.“

Gasser’s Santerhof betreibt seit 1996 die nördlichste Weinkellerei Italiens. Die Artenvielfalt am Hof spielt eine große Rolle – mit über 40 teilweise längst vergessenen Apfelsorten, Steinobst, Wein- und Tafeltrauben, die am Eingang des Pustertals angesetzt wurden.

Auch am Santerhof findet Förderung der Artenvielfalt und der Biodiversität statt. Dies erfolgt durch blühende Einsaaten, aber auch durch die Pflanzung von Hecken, die Anbringung von Nisthilfen und die Schaffung natürlicher Habitate für Nützlinge wie Stein- und Totholzhaufen. Durch den Verzicht auf Herbizide und chemisch synthetische Pflanzenschutzmittel lebt man den Gedanken der Nachhaltigkeit weiter.

Bioland ist sich sicher: „Das Agrarökosystem Weinberg kann auch in Bio-Betrieben noch vielfältiger und resilienter gestaltet werden. Um diesen Prozess am Laufen zu halten und damit sich auch Bio-Betriebe ständig weiterentwickeln, werden regelmäßig Vorträge, Fortbildungen und Gruppentreffen organisiert, bei der sich die Weinbäuerinnen und Weinbauern weiterentwickeln und Erfahrungen austauschen können. Nur durch gegenseitige Unterstützung und fortwährende Weiterbildung kann auch der gewünschte Fortschritt entstehen und gesichert werden.“

EVENTS 2023

Veranstaltungen der Sommeliervereinigung

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Lieber Sommelier und Weinfreund,

wir freuen uns, Euch vorab zu informieren, dass wir für das Jahr 2023 zahlreiche und **spannende Veranstaltungen in ganz Südtirol rund um das Thema Wein** geplant haben.

Wir starten am 18.01.23 mit der Champagner-Verkostung in Terlan. Die weiteren Veranstaltungsdaten werden auf unserer Homepage und den Social Media Kanälen rechtzeitig bekannt gegeben. Freut Euch auf spannende Themen und interessante Begegnungen, wir sind uns sicher, dass für jeden von Euch etwas dabei ist.

Jänner

> **18.01.:** Champagner-Verkostung mit André Senoner in Terlan
> Besichtigung der Brennerei Felsenriss in Völlan
> **30.01.:** Riesling-Verkostung (Emmerich Schönleber) im Restaurant Pirbamer in Unterinn

Februar

>**08.02.:** Champagner-Verkostung mit André Senoner in Bruneck
> Orange-Wine-Verkostung (Grawü) in Tscherms
> **24.02.:** Riesling-Verkostung mit Florian Fischer in Terlan

März

> Besichtigung des höchsten Weinbergs in Südtirol (Kloster Marienberg) in Mals
> Olivenölverkostung mit Sigrid Innerebner
> Rhone-Verkostung mit Valentin Rabanser und Max Widmann
> Nebbiolo-Verkostung mit Verena Rauch

April

> **18.04.:** Champagner-Verkostung (Graus Boandes) mit André Senoner in Badia
> Besichtigung der Kellerei Terlan mit anschließendem Spargelessen
> Zwei-Vertikal-Verkostungen in der Kellerei Niklas in Kaltern
> DNA-Vernatsch-Verkostung

Mai

> Besichtigung der Kellerei Inama in San Bonifacio
> DNA-Vernatsch-Verkostung in Mailand
> Spirituosen-Fortbildung mit Jürgen Deibel
> Besichtigung der Kellerei Lentsch in Branzoll

Juni

> Weinwanderung und Pinot-Noir-Verkostung (Buchnerhof)
> **28.06.:** Verkostung „Magdalener on the Rocks“ (Feltuner Hütte) auf dem Rittner Horn

Juli

> Wanderung zur Weigler Schupf mit Verkostung (Fliederhof) in Obereggen

September

> Monteverro-Verkostung
> Käseverkostung mit Bieranpassung (Genussbunker) in St. Lorenzen

Oktober

> Fiorduva-Verkostung (Marisa Cuomo) mit André Senoner
> Weinwanderung mit Verkostung (Rielinger und Ebner) auf dem Ritten

November

> Chianti-Classico-Verkostung mit André Senoner
> Zwei- bis dreitägiger Ausflug ins Piemont
> Flaccianello- und Paleo-Verkostung
> Alpen-Gin-Verkostung mit Maria Kampp

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 am 3. Februar 2023!

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

Newssplitter

AIS & HGV

Die Sommeliervereinigung Südtirol und der HGV setzen die erfolgreiche Zusammenarbeit fort.

Bei einem kürzlich stattgefundenen Treffen haben die Spitzen von HGV und Sommeliervereinigung Südtirol einen Schulterschluss und eine enge Zusammenarbeit vereinbart. Das Thema Wein und Weingenuss
Spielten bekannterweise eine große Rolle in Südtirols Gastronomie.
Ein starker Partner dabei ist stets die Sommeliervereinigung Südtirol, mit welcher ein regelmäßiger Austausch stattfindet.
Besonders gut von Südtirols Gastronomen und deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter angenommen werden die Sommelieranwärterkurse. HGV-Präsident Manfred Pinzger ist schon lange der Überzeugung, dass ein regelmäßiger Austausch und eine gute Zusammenarbeit mit der Sommeliervereinigung Südtirol ein großes Anliegen für den HGV darstellt.

Manfred Pinzger und Elvis Costa

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. 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.

Der neue Sitz in Terlan

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:
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

*Liebe Leser*innen,*

wir wünschen
Euch eine
genussreiche
Weihnachtszeit.
Und einen
guten Rutsch
ins neue Jahr.

Eure Sommeliervereinigung Südtirol

Ein außergewöhnlicher **Jahrgang**

Stephan Filippi ist Önologe der **Kellerei Bozen**, einer der bedeutendsten Kellereien Südtirols, die mit 224 Mitgliedern und 350 Hektar Anbaufläche einen umfassenden Überblick über die **Erntesituation** in diesem Jahr **2022** gibt.

Stephan Filippi zur Ernte 2022: „Ein unglaubliches Jahr! Nach dreißig Ernten, die ich in dieser Kellerei gemacht habe, kann ich sagen, dass nur vier oder fünf Jahrgänge mit diesem vergleichbar sind“.

Fotos: © Kellerei Bozen

Außenansicht der Kellerei Bozen

In diesem Jahr hat das Wetter niemanden von ernsthaften Sorgen verschont, aber schlussendlich wurden alle Erwartungen übertroffen: Wassermangel und überdurchschnittliche Temperaturen, im Winter durch die Kälte und im Sommer durch die extreme Hitze, haben dazu beigetragen, dass außergewöhnliche Trauben entstanden sind.

„Schon im Winter“, so Filippi, wo es Niederschläge und unterdurchschnittliche Temperaturen gab, begann das Wasser knapp zu werden. Die kalte Witterung, die bis ins Frühjahr anhielt, verzögerte den Beginn des Austriebs. Die milderen Temperaturen seit Mai haben die nachfolgenden phänologischen Stadien vorverlegt. Die Blüte fiel mit milden Temperaturen und wenig Regen zusammen, was einen guten Fruchtansatz sicherte. Dann kam der Sommer, und wir waren nicht sicher, wie sich die starke Hitze auf die Reben und die Trauben auswirken würde.

Der Sommer 2022 wird in Südtirol als der zweitheißester seit Beginn der meteorologischen Aufzeichnungen im Jahr 1850 in die Wettergeschichte eingehen. „Was uns gerettet hat, waren die großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die typisch für unser Klima hier sind“. Auch die Verfügbarkeit von Wasser für die Bewässerung war ein Segen, den andere Regionen Italiens nicht hatten.

All dies führte zu einer früheren Traubenreife. Das Anbaugebiet der Kellerei Bozen erstrecket sich über eine Höhe von 200 bis 1.000 Metern; bei den Weinbergen in der Talsohle und in niedrigeren Lagen, lag der Reifevorsprung bei etwa 8-10 Tagen, bei den höheren Lagen sogar bei 16-18 Tagen.

Önologe Stephan Filippi

So wurde auch mit der Ernte früher begonnen. Bei den weißen Sorten wurde Ende August mit den Sorten Sauvignon, Pinot Grigio und Chardonnay begonnen und gegen Ende September mit den Sorten Gewürztraminer und Goldmuskateller beendet.

Gleichzeitig begann Anfang September die Ernte der roten Sorten. Den Startschuss gab der Blauburgunder, gefolgt von den Vernatsch Trauben, für die für uns sehr wichtigen Magdalener Weine. Ende September folgte der Lagrein, aus dem der berühmte Taber, das Aushängeschild der Kellerei Bozen und 22-fache Gewinner der Tre Bicchieri des Gambero Rosso, hergestellt wird. In den ersten Oktoberwochen wurden der Merlot und der Cabernet Sauvignon geerntet. Die Ernte wurde schließlich in der dritten Oktoberwoche abgeschlossen.

Das Ergebnis sind schöne, knackige, gesunde Trauben, die gut strukturierte Weißweine hervorbringen werden. Der Säuregehalt, der auch bei Weinen aus höheren Lagen etwas geringer ist als die vergangenen Jahre, muss gut ausgespielt werden. Dies kommt dann den Aromen zugute, die voraussichtlich intensiver sein werden. Auch die Rotweine weisen eine sehr intensive Frucht und Struktur auf, und wir können langlebige Weine erwarteten.

Insbesondere erwarte sich Filippi einen großartigen Jahrgang für den St. Magdalener und für den Lagrein, da die Lagrein-Trauben die hohen Temperaturen genießen. Ein Leckerbissen wird auch der Merlot sein, von dem sich der Kellermeister angenehme Überraschungen verspricht.

„Ein starker Jahrgang, der ebenso starke Weine hervorbringen wird. Einer von denen, die es erlauben, ein paar Flaschen oder Barriques im Keller zu vergessen, um Jahre später große Weine zu finden“, schließt Stephan Filippi.

Auch die Mitglieder zeigen sich mit der diesjährigen Ernte sehr zufrieden: Im Jahr 2018 wurde der physische Sitz der Kellerei Bozen fertiggestellt, die als erste Südtiroler Kellerei mit dem renommierten Nachhaltigkeitszertifikat des Ökoinstituts Südtirol ausgezeichnet wurde. Das Weingut spiegelt die modernsten Prinzipien der Nachhaltigkeit wider, sowohl in der äußeren Gestaltung als auch in der Möglichkeit der Verarbeitung der Trauben. Der markanteste Teil der Konstruktion ist der zentrale Teil: ein leuchtender Kubus, der majestätisch aus dem Hang zu wachsen scheint ...

Die Produktion ist vollständig unterirdisch angelegt und folgt dem Prinzip der Schwerkraft: dabei gleiten Trauben, Most und Wein sanft über fünf Etagen nach unten. Durch die Nutzung des Eigengewichts des Materials wird Energie gespart, da der Einsatz von Pumpen oder anderen Maschinen vermieden wird. Zudem werden die inneren Bereiche der Keller auf natürliche Weise, durch die Umgebungstemperatur reguliert.

> Stephan Filippi erwartet sich einen großartigen Jahrgang für den St. Magdalener und für den Lagrein, da die Lagrein-Trauben die hohen Temperaturen genießen.

Das Niedrigenergiehaus verbindet die Grundsätze der Funktionalität und der Weinkultur mit denen der ökologischen Nachhaltigkeit. Es ist die erste Kellereigenossenschaft, die nach den KlimaHausWine® Standards zertifiziert wurde.

Darüber hinaus konnte durch die neuen Bedingungen, die mit der neuen Anlage erreicht wurden, die Eigenschaften der verschiedenen Weine in größerem Umfang verbessert werden. Heute können wir die einzelnen Selektionen viel gezielter verarbeiteten, um die Charakteristik der einzelnen Sorten und Weine zu stärken.

Mit dem Ziel, exzellente Weine zu erzeugen und dabei die Natur zu respektieren, wurde 1988 das Qualitätsprojekt ins Leben gerufen: ein Projekt, das alle Phasen der Produktion begleitet, mit besonderem Augenmerk auf die Arbeit im Weinberg. An dem Projekt sind 83 Winzer beteiligt, die die Auflagen und strengen Qualitätsanforderungen in Bezug auf Lage, Boden, Pflanzdichte und Alter der Rebstöcke erfüllen.

„Der Schutz der Natur ist eine der wichtigsten Herausforderungen, denen wir uns alle stellen müssen. Die intelligente Nutzung der verfügbaren Ressourcen und das Engagement für eine nachhaltige Produktion sind nur der Anfang.“

Filippi abschließend: „Gute Weine zu machen ist ein Handwerk, große Weine zu machen ist eine Kunst“.

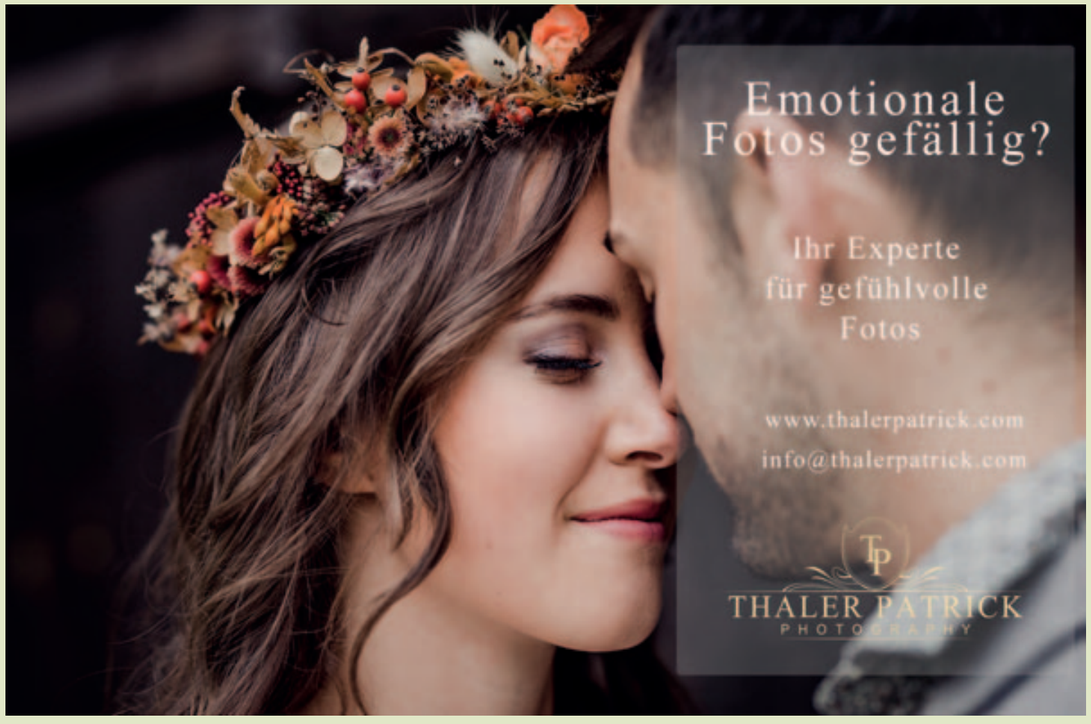
Foto: Kevin Cerrato

Ein genussvolles Dankeschön

Wir bedanken uns bei unseren Kursteilnehmern und Partnern für ein erfolgreiches Jahr und freuen uns Ihnen bereits unser neues **Programm 2023** zum Thema **„Wein, Bier & Genuss“** vorstellen zu dürfen!

von Teresa Trinker-Bonora

Unsere beliebten Klassiker bleiben weiterhin das kleine und vertiefende ABC, sowie in deutscher als auch in italienischer Sprache.
Neu hingegen ist das kleine Wein-ABC in Ladinischer Sprache!
Wer es lieber prickelnd hat, der ist beim kleinen Sekt-ABC bestens aufgehoben.
Verkostungen zu den verschiedensten Themen werden sowohl in deutscher als auch in italienischer Sprache angeboten. Wir freuen uns auf die Bereicherung des italienischen Angebotes durch die Zusammenarbeit mit Mirko Gandolfi.
Mit Wein auf Weltreise begeben wir uns in neue, spannende Weinregionen wie „Jura“, „Chile“, „Neuseeland“ und „Bordeaux“. Eine kleine Reise, ist die perfekte Auszeit vom Alltag! Ein Teller Risotto wir die Verkostung in der exklusiven Lokation Restaurant Löwengrube in Bozen abrunden.
Zu den Highlights zählen 2023 sicherlich wieder die 2 Masterclasses mit Master of Wine. Den Auftakt macht am 02.03.23 Andreas Wickhoff MW.
Aber auch die einzigartige Verkostungsreihe „Masterclass mit Kellermeistern“: „Lernen Sie Passion, das Engagement sowie die Philosophie der besten Kellermeister Südtirols kennen!“
Last but not least erfreuen sich unsere Ausbildungen reger Nachfrage.



Ob die Ausbildung zum Weinakademiker, Genussbotschafter, Speck- oder Bierexpert, wir empfehlen Ihnen sich so bald wie möglich anzumelden, da die Plätze begrenzt sind. Wer auf dem internationalen Weinparkett eine gute Figur machen möchte, dem empfehlen wir unsere 2 tätige Ausbildung in englische Sprache „Let's talk about Wine! Für alle Bierliebhaber und jene dieses noch werden wollen bieten wir im März wieder die Ausbildung zum Dipl. Bier Experten an. Noch auf der Suche nach einem Weihnachtsgeschenk für eure Liebsten? Genuss schenken leicht gemacht: All unsere Kurse können gerne auch als Weihnachtsgutscheine gebucht werden!
Infos, Kursanmeldungen und Gutscheine einfach direkt auf unserer Seite unter www.weinakademie.it oder per email an info@weinakademie.it anfragen
Die Südtiroler Weinakademie wünscht ihnen allen eine besinnliche Zeit, frohe Weihnachten und einen Start im neuen Jahr!

All unsere Kurse 2023 finden Sie bereits online unter:
weinakademie.it/de/programm

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

DIE TERMINE

Datum	Thema	Ort
Mi, 25.01.23	*Whisky*	*Neustift BHN*
Do, 26.01.23	*Das kleine Wein ABC*	*Kellerei Kurtatsch*
Fr-Sa, 3./4.02.; 10./11.02.; 17./18.02; 24.02.23 (P)	*Diplom Bier-Expert*	*Batzen Bozen*
Mo, 06.02.23	*Weinstammtisch*	*Bozen Schmid Oberrautner*
Do, 09.02.23	*Das ABC der Südtiroler Weine*	*Neustift BHN*
Merc, 15.02.23	*L'abbicì dell'enologia*	*Kellerei Termeno*
Do, 16.02.23	*Das kleine Wein ABC*	*Kellerei Terlan*
Do, 16.02.23	*Mit Wein auf Weltreise: Jura*	*Bozen Löwengrube*
Do, 02.03.23	*Masterclass Wickhoff Andreas MW*	*Kellerei St. Michael-Eppan*
Sa, 04.03.23	*Homebrewing*	*Bozen*
Mo, 06.03.23	*Weinstammtisch*	*Bozen Schmid Oberrautner*
Do, 16.03.23	*Das ABC der Spitzenweine*	*Bozen Löwengrube*
Fr/Sa, 17.03-18.03.2023	*Basisseminar der Südt. Weinakademie*	*Neustift BHN*
Mi, 22.03.23	*Das vertiefende Wein-ABC*	*Kaltern Manincor*
Mi, 29.03.23	*Kochen&Wein: Südtiroler Frühlingsgerichte*	*Bozen Condito*
Mi, 29.03.23	*Das kleine Wein ABC*	*Neustift BHN*
Fr, 31.03.23	*Masterclass mit Rudi Kofler (Weißburgunder Vorberg)*	*Kellerei Terlan*
Mo, 03.04.23	*Weinstammtisch*	*Bozen Schmid Oberrautner*
Do, 13.04.23	*Das kleine Wein ABC*	*Bruneck Harpf*
Mi, 19.04.23	*Käse & Wein*	*Neustift BHN*
Do, 27.04.23	*Speck & Käse*	*Algund Almhütte der Sennerei*
Do, 04.05.23	*Das kleine Öl-ABC*	*Neustift BHN*
Giov, 04.05.23	*L'abbicì dell'enologia*	*Meraner Weinhaus*
Fr, 05/12/19/26.05.23	*Diplom Speck Expert*	*Diverse Orte*
Fr, 05.05.23	*Masterclass mit Stephan Philippi (Lagrein Taber)*	*Kellerei Bozen*
Fr/Sa, 05+06.05.2023	*Let's talk about Wine! (1,5 Tagesseminar)*	*BozenWeingut Kornell*
Mo, 08.05.23	*Weinstammtisch*	*Bozen Schmid Oberrautner*
Mi, 10.05.23	*Das kleine Wein ABC*	*Marling Plonerhof*
Do, 11.05.23	*Das kleine Wein ABC in ladinischer Sprache*	*Gröden*
Fr, 12.05.23	*Das kleine Sekt- ABC*	*Kaltern Kellerei Kettmeir*
Do, 18.05.23	*Mit Wein auf Weltreise: Chile*	*Bozen Löwengrube*
Mi, 24.05.23	*Das vertiefende Wein-ABC*	*Bruneck Harpf*
Mi, 24.05.23	*Kochen&Wein: Leichte Fischküche*	*Bozen Condito*
Do, 25.05.23	*Frühlingshafte Cocktails aus Südtiroler Zutaten*	*Neustift BHN*

Wir behalten uns Änderungen vor

Rezept

Schneesterne

Wo im Winter Schneesterne im Sonnenlicht glitzern, stimmt man jedes Jahr mit einer süßen Variante davon ein.

ZUTATEN:

Für 6 Personen

260 g Butter
100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Msp. Zitronenschale, gerieben
125 g Mehl
260 g Speisestärke
1 Prise Salz
Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die weiche Butter mit Staubzucker und Vanillezucker sowie Zitronenschale cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Salz mit einem Kochlöffel in die Buttermasse einarbeiten und kurz durchrühren. Den Teig in einen Spritzsack mit Sterntülle einfüllen, auf das Backblech aufspritzen und im vorgeheizten Backrohr backen. Mit Staubzucker bestreuen.
Backtemperatur: 160 Grad, Backzeit: etwa 12 Minuten.

Ein besonderer Tipp:

Das Gebäck können Sie auch in flüssige Schokolade tauchen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen. Variation: Gefüllte Schneesterne: Für die gefüllten Schneesterne stellen Sie den Teig vor dem Ausrollen mindestens 1 Stunde kalt. Den Teig ausrollen, Sterne ausstechen und im vorgeheizten Backrohr backen. Die Sterne mit Himbeermarmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.

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

4 Hands Tasting

mit Elvis Costa und Chris Mayr

Champagne Fleur de Passion 2012 Brut – Diebolt-Vallois, Cramant

Das Champagnerhaus Diebolt-Vallois hat seinen Sitz in Cramant, einem kleinen Dorf an der Côte des Blancs mit 880 Einwohnern, dessen Kalkboden eine ideale Wiege für die Rebsorte Chardonnay bietet und wo fast ausschließlich Blanc de Blancs-Champagner produziert werden.
Die Familie Diebolt ist schon seit Ende des 19. Jahrhunderts in Cramant ansässig und die Familie Vallois kultiviert seit dem 15 Jahrhundert Weinreben in Cuis. Jacques Diebolt und Nadia Vallois werden von ihren beiden Kindern Arnaud und Isabelle unterstützt, die sich mittlerweile aktiv an der Führung des Weinguts beteiligen.
Der verkostete Champagner Fleur de Passion 2012 Brut ist das Flaggschiff des Hauses. Auf der Suche nach dem perfekten Ausdruck des Terroirs von Cramant, wird dieser reinsortige Chardonnay Champagner als Blanc de Blancs nur von den besten Trauben und Reben in den besten Jahren hergestellt.
1953 vom Großvater von Jacques Diebolt entwickelt, stammen die Trauben von 50 bis 65 Jahre alten Rebstöcken aus sieben verschiedenen Parzellen, die ausschließlich in der Grand Cru Gemeinde Cramant wachsen. Für den Jahrgang 2012 sind dies die Parzellen Gouttes d'Or, Pimonts, Fourches, Buzons, Gros Monts, Rouillées und Fromates.
Der Champagner wird zunächst für mindestens 6 Monate in alten Eichenfässern vergoren und ausgebaut, um im Anschluss rund 8 Jahre auf der Hefe zu lagern. Der Jahrgangschampagner Fleur de Passion 2012 Brut ist ein sehr traditioneller Champagner, der weder geschönt noch gefiltert wird, sogar die malolaktische Gärung wird blockiert. Nichts soll eben den Wein stressen, nichts soll von der Kraft und Mineralität des Terroirs von Cramant ablenken.
Der 2012er Fleur de Passion Brut präsentiert sich im Glas mit einem satten und leuchtenden Goldgelb. Das Bouquet ist intensiv und ziemlich komplex. Auch am Gaumen ist er strukturiert, frisch und mit sehr langem Nachhall.

Punktierung: 93/100
Verkostet in Bozen am 21. September 2022

Foto: Südtirol Wein/Marion Lafogler

Ein **Werkzeug** muss gut & sicher sein!

● VON THEO HENDRICH

Was zeichnet ein gutes Werkzeug aus? Es zielt darauf ab, Arbeitsprozesse zu unterstützen, die Qualität der Arbeit sicher zu optimieren und zu garantieren sowie für Zeit- und Kraftersparnisse zu sorgen. Grundsolide Information können – gerade für Sommeliers – ein solches Werkzeug darstellen, um die eigene Arbeit auszuüben. Z.B. beim Erklären und Erstellen von Weinkarten ist die gute Information, für alle die mit Wein aus beruflichen Gründen zu tun haben, eine Grundvoraussetzung für gute Arbeit. Doch nicht immer hat man die notwendigen Informationen gut vorbereitet zur Hand. Viele sammeln die Infos aufgrund jahrelanger Erfahrung, andere tragen sie mühsam aus unterschiedlichen Quellen zusammen. All diese Informationen müssen regelmäßig gepflegt und aktualisiert werden. Aus genau dieser Überlegung und Notwendigkeit heraus bietet ab nun das Konsortium Südtirol Wein eine handfeste Hilfe beim Erstellen von Weinkarten und bei der Präsentation Südtiroler Weine an. Die „Weinkarten-Toolbox". Diese stellt sicher, dass gerade Südtiroler Weine einheitlich, korrekt und vor allem stimmig präsentiert werden. Auf der Website des Konsortiums Südtirol Wein, dem Projektträger, finden Gastronomen, Hoteliers, Sommeliers, Weinhändler, Kommunikationsagenturen, Presse sowie alle Interessierte ab sofort Informationen, Texte, eine Landkarte und Fotos zum Weinland Südtirol sowie Kurzbeschreibungen der wichtigsten Rot- und Weißweinsorten. Diese können kostenlos heruntergeladen und in die jeweils eigene Weinkarte bzw. Weinpräsentation und Texte eingebaut werden. Wer es noch einfacher haben möchte, kann sogar eine bereits fix und fertig gestaltete Seite in die eigenen Unterlagen integrieren. „Unsere Weinkarten-Toolbox soll einen gleich doppelten Zweck erfüllen", erklärt Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein. So soll die Toolbox zuallererst eine praktische Hilfe für alle sein, die eine professionelle Weinkarte oder Weinpräsentation gestalten und mit rundum abgesicherten Informationen füllen wollen. „Ebenso verfolgen wir das Ziel, dass möglichst alle Multiplikatoren in unserem Land eine einheitliche, faszinierende, stimmige und authentische Geschichte rund um den Südtiroler Wein erzählen", so Kofler.
Der Download steht ab sofort allen die daran interessiert sind zur Verfügung.
Kostenloser Link zur Weinwarten-Toolbox:
www.suedtirolwein.com/de/wissen-presse/weinkarten-toolbox/215-0.html

Grafik: Südtirol Wein

7x 8x 10x ... geschluckt

In vino veritas: „Dionysos“ fühlt Persönlichkeiten aus Südtirol auf den Zahn. Diesmal im Doppelpack mit den beiden Castelfeder-Machern und Geschwisterpaar **Ines** und **Ivan Giovanett**.

von Roman Gasser

Das Geschwisterpaar Ines und Ivan Giovanett leiten mit viel Leidenschaft das über die Landesgrenzen hinaus bekannte Weingut Castelfeder. Für Castelfeder zählt folgendes: Guter Weinbau braucht bekanntlich seine Zeit – 50 Jahre Erfahrung sowie Disziplin und Energie. Seit der Gründung des Weinguts durch Alfons Giovanett im Jahre 1969 hat sich vieles verändert. Das Sortiment wurde erweitert, die Produktion ausgebaut, die Abläufe im Weingut modernisiert und die Kunden internationaler. Das Weingut, mittlerweile seit dritter Generation in Familienführung, manifestiert sein Wesen aus einer Symbiose von Tradition und Pioniergeist.

Ines Giovanett:

Sie lieben ...
… mit meinen Pferden einen Ausritt durch die Weinberge zu machen. Zu jeder Jahreszeit ist das immer ein wunderbarer Moment.

Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Zu umfangreiche Menüs – es mag eigenartig klingen, aber ich wähle nicht gerne Gerichte aus, sondern lasse mich gerne überraschen.

Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Meinen Sohn, meinen Mann und einen guten Wein.

Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
Alles bei der Miil in Tscherms.

Ihr Lieblingsschaumwein?
Aktuell: Champagne Guy Larmandier Grand Cru Cramant.

Lieblingsrotwein?
Seit Langem: San Lorenzo Etna Rosso von Girolamo Russo.

Lieblingsweißwein?
Da bleibe ich lokal – Kerner aus Südtirol ist seit einiger Zeit meine bevorzugte Rebsorte.

Ihre liebste Speisen/Wein-Kombination?
Danach suche ich noch …

Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?
Ich mag keine Peperoni und keinen Dill. Wenn diese beiden Dinge nicht in den Gerichten vorkommen, bin ich für alles zu haben.

Was schätzen Sie am Beruf Sommelier am meisten?
Die Gabe die richtigen Worte für einen Wein zu finden.

Ein gutes Zitat?
Beginne den Tag mit einem Lächeln und beende ihn mit Champagner.

Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Followers auf Instagram?
Ca. 1.000 auf Facebook und Instagram, ich bin nicht so „social“ wie mein Bruder, wir nennen ihn Insta-Ivan.

Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
Eigentlich immer, am wichtigsten ist, dass die Leute, die mich dabei umgeben die Richtigen sind.

Welchen Traumberuf hatten Sie in ihrer Kindheit?
Pferdetierärztin.

Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Mich nicht genügend bemüht zu haben, das in der Schule erlernte Französisch aufrecht zu erhalten und auszubauen.

Ihr Lieblingswein mit Zwanzig?
Vernatsch generell.

Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?
Allen Weinen respektvoll entgegenzutreten und stilvolle Kritik üben zu können. Ich mag keine abschätzigen Kommentare – weder bei unseren eigenen noch bei anderen Weinen.

Ihr peinlichster Weinmoment?
Eigentlich keiner oder zumindest keiner an den ich mich erinnern kann.

Der am meisten unterschätzte Wein?
Pinot Grigio.

Der am meisten überschätzte Wein?
Viele Schaumweine die aktuell aus allen möglichen Rebsorten produziert werden.

Der schlimmste Kater?
Nach einem legendären weinfreudigen Jahrgangstreffen mit diversen Kellerstationen.

Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
Anne-Claude Leflaive.

Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?
Hausgemachte Schlutzkrapfen.

Welchen Wein würden Sie dazu trinken?
Wahrscheinlich würde ich auf Stärkeres als Wein umsteigen.

Foto: Castelfeder

Ivan Giovanett:

Sie lieben ...
Olls wos guat isch.

Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Leere Weingläser.

Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Die falschen! Ich kenne mich!

Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
Crudité im Strandrestaurant „da Giacchetti“ in Portonovo (Monte Conero - Ancona).

Ihr Lieblingsschaumwein?
Perrier Jouet - Belle Epoque.

Lieblingsrotwein?
Bezahlbar: Grattamacco „Bolgheri Superiore“.
Unbezahlbar: Clos de la Roche – Armand Rousseau.

Lieblingsweißwein?
Riesling GG „Hölle“ Weingut Künstler.

Ihre liebste Speisen/Wein-Kombination?
Champagner & Austern/Cruditée.

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

Was schätzten Sie am Beruf Sommelier am meisten?
Diese unglaubliche Hingabe zum Produkt Wein, ohne jemals einen selbst produziert zu haben.

Ein gutes Zitat?
Jeder kennt von allem immer den Preis, aber von nichts den Wert!

Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Followers auf Instagram?
Ich bin nur auf Instagram @ivangiovanett zu finden. Aktuell stolze 2.425 Follower.

Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
Ich liebe BYOB (bring your own bottle) Weinabende mit Winzerkollegen. Die sind lehrreich, lustig und arten gerne auch mal aus.

Welchen Traumberuf hatten Sie in ihrer Kindheit?
Sportmanager im Profifußball.

Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Ein Praktikum im Burgund gemacht zu haben ...

Ihr Lieblingswein mit Zwanzig?
Blauburgunder Gottardi.

Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?
Ehrlich seine Meinung zu äußern, auch wenn mal was nicht schmeckt.

Ihr peinlichster Weinmoment?
Als Student dem ehemaligen Hessischen Ministerpräsident Roland Koch einen halbe Flasche Rieslingsekt über das Hemd geschäumt. Blöd, dass es kurz vor der Ansprache im Fernsehen war. Meine Kellnerkarriere war damit jedenfalls beendet.

Der am meisten unterschätzte Wein?
Ein guter Pinot Grigio.

Der am meisten überschätzte Wein?
Definitiv der Lugana.

Der schlimmste Kater?
Ich fürchte es geht noch schlimmer ... als Winzer muss man immer 100% geben.

Mit Wein ist es wie mit …
... Kunst. Man stellt deren Größe und Wertigkeit immer im Vergleich fest.

Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
Denis Dubourdieu – Winzer und Professor der Önologie an der Uni Bordeaux. Sein Buch „Trattato di Enologia“ ist die Bibel für Kellermeister.

Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?
BigMac Menü Large + 6 Chicken Mc Nuggets + 2x Ketchup.

Welchen Wein würden Sie dazu trinken?
... an diesem Punkt angekommen: die große Cola.

„**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.

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

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 haben.
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.
Die Sommeliervereinigung 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 Freunden 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.

KURSE

Stufe/Livello 1:

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 €

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

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:
sommelier@sommeliervereinigung.it

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
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

CANTINA
TRAMIN
KELLEREI
Weingut des Jahres
Region Südtirol
TROY
Südtirol-Alto Adige
vinum