Supplemento n° 1 al periodico "Per l'economia" n° 6, anno 2023, periodicità: otto volte l'anno. Poste Italiane Spa – spedizione in A.P. – 70% CNS Bolzano

Dionysos

Das Südtiroler Weinmagazin

I.P. – Jahrgang 30 – Nr. 3 – Oktober 2023

Die 22 Meinungen

Was sagt die Südtiroler Weinszene zum Phänomen Naturwein? 22 Akteurinnen und Akteure haben sich Gedanken gemacht. Ihre Statements sind spannend, aufschlussreich und mitunter provokant.

Hype oder Zukunft?

Naturwein ist ein Reizthema. Naturweinwinzer gehen aufs Ganze und setzen auf Minimalismus. Obwohl sie inzwischen eine treue Anhängerschaft ihr Eigen nennen, stehen sie vor Herausforderungen. Alles über die Rebellen in der Flasche.

Inhalt

Naturwein: Hype oder die Zukunft? 4
Naturweinverkostung: Vielleicht sind wir einfach nur Banausen?! 8
Reizthema Naturwein – die Statements 12
Film der Ausgabe: Netflix: „Toskana“ 17
Niederkofler torna protagonista a Brunico 18
Serie Südtiroler Spirituosen: Der unterschätzte Apfel(-brand) 20
Buch der Ausgabe: „St. Magdalener – Der Wein aus Südtirol“ 23
Castel Sallegg: Das 30-Hektar-Juwel 24
Weinreise: Mosel-Saar-Ruwer: Weine für die Ewigkeit 26
Südtiroler Vernasch Cup: Neues Spiel 29
Erntestart im Weinberg 29
Cornaiano: Cento anni 30
Vinea Tirolensis 31
Versoaln: Geschichte gewimmt 32
Der „Rebell“ Riesling 33
Serie Internationales Wine Business 34
„Wine & Garden“ 36
Speisen-Wein-Anpassung: Saibling trifft auf roten Curry 37
Heimspiel für den Südtiroler Riesling 38
Anerkennung für Verdienste um Südtiroler Weinkultur 39
Nachhaltigkeit: Zwischen Anspruch und Wirklichkeit 40
Die goldgelbe Vergilbung: Immer noch präsent 43
Wie die neue Nüchternheit die Weinszene verändert 44
Vive la France: Côte des Blancs, Marnetal & Reims 46
Rezept der Ausgabe: Grüner Südtiroler Speckpfannkuchen 49
Spannende Kellertechnik: „Untypische Alterung“ (UTA) 50
Frischer Wind im Keller: Philipp Zublasing 51
Genusvolles zur späten Stund: Sherry 52
Events: Rückblick & Vorschau 56
Der St. Magdalener: Huck am Bach 58
Weinakademie Südtirol: Unser Genießerprogramm im Herbst 60
Fragebogen 7x 8x 10x … geschluckt mit Erwin Carli 61
Alle Kurse der Sommeliervereinigung 63

Dionysos

Das Südtiroler Weinmagazin
der **Sommeliervereinigung**
Südtirol

SOMMELIER
AIS – SÜDTIROL – ALTO ADIGE

Phänomen Naturwein

Liebe Kolleginnen und Kollegen, in dieser Ausgabe widmen wir uns dem Thema „Naturwein“.

Wir haben uns viele Fragen gestellt und den Versuch einer Antwort unternommen. Was ist überhaupt unter dem Begriff „Naturwein“ zu verstehen? Welcher Wein ist damit gemeint? Wären eine Präzisierung bzw. Reglementierung sinnvoll oder nicht? Sollten Vorschriften geschaffen werden, die sicherstellen, dass ein Wein sich „natürlich“ nennen darf? Wie wir alle wissen, ist „Naturwein“ ein Modewort, dem es nach wie vor an begrifflicher Stringenz mangelt. Abwechselnd sorgt er für hochgezogene Augenbrauen und selbstgefällige Blicke von Sommeliers und Weinjournalisten. Doch am „Naturwein“ kommen wir nicht vorbei, egal wie wir zu ihm stehen. Angesichts der Furore und Diskussion um „Naturwein“ in der Weinszene haben wir uns bemüht, das Thema neutral und objektiv zu behandeln, um so dem Phänomen „Naturwein“ ein wenig näher zu kommen. Ich persönlich habe nichts gegen Naturweine und trinke sie gerne - vorausgesetzt, dass sie technisch sauber sind und keine „Böckser“ oder sonstige „Stinkerle“ aufweisen. Denn wir sollten nie vergessen: Wein muss Spaß machen und ein Genusserlebnis sein!
Ich hoffe, dass uns gelungen ist, das Thema „Naturwein“ zumindest ansatzweise zu beleuchten, und wünsche euch viel Lesevergnügen.

Foto: © Patrick Thaler

Care colleghe e gentili colleghi, questo numero della nostra rivista Dionysos è dedicato in gran parte al tema del "vino naturale". Ci siamo posti molte domande e abbiamo cercato di trovare delle risposte. Cosa si intende effettivamente con il termine "vino naturale"? A quale tipologia di vino ci si riferisce? Un disciplinare o una regolamentazione avrebbero senso oppure no? È necessario disciplinare e normare quando un vino possa effettivamente definirsi "naturale"? Com’è ben noto a tutti, il termine "vino naturale" è en vogue, ma manca ancora di rigore concettuale. A turno, fa inarcare le sopracciglia e suscita sguardi compiaciuti da parte di sommelier e giornalisti enogastronomici. Ma il "vino naturale" non si può aggirare, a prescindere da ciò che ognuno ne pensa. Alla luce del furore e delle discussioni sul "vino naturale" nel panorama enologico, abbiamo cercato di trattare l'argomento in modo neutrale e oggettivo per avvicinarci un po' di più a detto fenomeno dei natural wines. Personalmente, non ho nulla contro i vini naturali e li bevo anche volentieri - a condizione però che siano tecnicamente puliti e non presentino sapore d’acido solfidrico o altre "puzzette". Perché non dobbiamo mai dimenticarlo: il vino deve essere dilettevole!
Speriamo di essere riusciti a fare almeno un po' di chiarezza sul tema del "vino naturale". Vi auguro una buona lettura.

Stimeda cumëmbres y stimei cumëmbri, te chësta edizion de nosta zaita Dionysos se ons dat jù cun l tema dl “vin naturel”. Se on fat ngrum de dumandes y on cialà de abinè la drëta respostes. Cie mienenpa canche n rejona de n “vin naturel”? Cie sort de vin mienenpa? Juëssapa regules per la produzion de n “vin naturel” o no? Ielpa debujën de udëi dant tres na regolamentazion canche n possa dì che n vin ie naturel? Coche duc cance savëis, ie l tiërmul “vin naturel” scialdi de moda, ma n ne capësc mo nia avisa cieche ie perdrët avisa minà. Sommeliers y jurnalisc che scrij de vin auza la cievies y se cëla sla rijan canche l vën rujnà de vin naturel. Savan che l tema ie mpurtant tl mond dl vin, ons cialà dl traté te na maniera obietiva y ne tulan posizion per deguni. Persunalmënter ne ei nia decontra i “vins naturei” y i bevi ënghe gën, ma mé sce da n pont de ududa enologich, iesi fac bën y ne puza nia dl un o dl auter viërs. Ajache ne dausson mei se desmincé che l vin muessa vester na buanda che fej legrëza ala bever.
Speran de vester stac boni de ve spieghé bën l tema che on tratà, Ve mbinci mo na bona lieta.

Elvis Costa

Obmann – Presidente – Sëurastant
„Sommeliervereinigung Südtirol – AIS Alto Adige“

Naturwein
Hype oder die Zukunft?

Gleichgültig lässt er niemanden. Naturwein ist ein Reizthema, auch bei uns in Südtirol. Naturweinwinzer gehen aufs Ganze und setzen auf Minimalismus. Ihr Hintergedanke? Den einzigartigen Charakter von Trauben und Terroir zu betonen, und dies ohne die altbekannten Verfahren. Obwohl Naturweinproduzenten inzwischen eine treue Anhängerschaft ihr Eigen nennen, stehen sie vor Herausforderungen. Denn nicht alle lassen sich davon überzeugen, dass der ungewohnte Geschmack und die natürliche Trübung von Naturweinen die Zukunft der Weinwelt sind. Alles über die ***Rebellen in der Flasche***.

von Roman Gasser und Maria Kampp

Naturwein ist aus der Weinwelt nicht mehr wegzudenken. Entweder man hasst oder man liebt ihn. Neutral steht ihm kaum jemand gegenüber. Sicher ist, dass das Phänomen Naturwein uns aus unserer Komfortzone lockt. Egal ob Naturwein begeistert, befremdet oder einfach nur überrascht, er polarisiert. Naturwein setzt auf Vielfalt. Will ein Zeichen setzen gegen die gleichförmige Vorhersehbarkeit konventionell produzierter Weine. Doch lange bevor der erste Schluck Naturwein verkostet werden darf, beginnt der Streit.

Erste Frage: was ist Naturwein überhaupt? Naturwein hat viele Namen. Vin Naturel, Natural Wine, Raw Wine und Naked Wine gehören zu den gängigsten. Wie kann das sein, mag man hier einwenden. Wein ist schließlich immer ein Naturprodukt! Das kommt auf die Sichtweise an. Wein basiert auf vergorenen Trauben, soviel ist klar. Aber bedeutet das auch gleich „natürlich"? Tatsächlich sind in der EU um die 50 Zusatzstoffe und eine Vielzahl von Verfahren zugelassen, um Wein zu produzieren. Mit welchen Hilfsmitteln ein Wein entstanden ist, darauf lässt das Flaschenetikett keinerlei Rückschlüsse zu, vom Schwefel einmal abgesehen.

Die konventionelle Weinbereitung setzt nicht umsonst auf die etablierten Methoden. Die bahnbrechenden technologischen und chemischen Entwicklungen der letzten Jahrzehnte haben die Unwägbarkeiten in Weinberg und Keller erheblich reduziert und zu enormen Qualitätssteigerungen geführt. Es ist im Vergleich zu früher sehr viel einfacher, einen fehlerfreien Wein zu produzieren, der dem gängigen Kundengeschmack entspricht und, wichtiger noch, eine stattliche Anzahl von Qualitätskriterien erfüllt, auch in puncto Langlebigkeit.

Im konventionellen Weinbau sind Nährstoffe und Enzyme Standard, um eine stabile, kontrollierte Gärung zu erreichen. Weitere Zusatzstoffe können genutzt werden, um Jahrgangsunterschiede abzufedern und den Stil eines Weines gezielt zu beeinflussen. Klärung, Schönung und Filtration gehören zum Weinmachen wie der Scheibenwischer ins Auto. Das Ergebnis? Ein haltbares Produkt in konstanter Qualität, frei von extremen Jahrgangsunterschieden.

So weit, so gut. Die Naturweinszene geht gänzlich anders an die Sache heran. Sie wirft der konventionellen Weinszene vor, dass ein fertiger Wein mit dem Ausgangsprodukt Traube nicht mehr viel gemein habe. Wein sei zum mit „industriellen" Methoden hergestellten Designerprodukt verkommen. Der Bezug zur Natur und der Gegend, aus der er stammt, gehe mehr und mehr verloren. Authentizität und Vielfalt würden am Altar von Kontinuität, Berechenbarkeit und, wie kann es anders sein, Profit geopfert. >

Inwieweit wird die Naturweinbewegung die Art und Weise verändern, wie konventioneller Wein hergestellt wird? In einer Zeit, in der ökologische Nachhaltigkeit und umweltbewusstes Handeln immer wichtiger werden, könnte der Naturwein eine Vorreiterrolle für **verantwortungsbewusstes Weinwirtschaften** einnehmen.

Foto: © 123RF.com

>
Naturweinverfechter preisen ihre Methoden als die „natürliche“ Herangehensweise im Weinberg und Keller. Naturwein bedeutet in erster Linie den Verzicht auf in der „modernen“ Weinwirtschaft gängige Praktiken. Doch der Reihe nach. Die Bezeichnung „Naturwein“ ist weder gesetzlich geschützt noch geregelt. Was unter Naturwein zu verstehen ist, ist daher oftmals Gegenstand hitziger Diskussionen. Es kommt immer darauf an, wer ihn macht und auf welche Weise.

Vereinfacht ausgedrückt, bedeutet Naturwein den Verzicht auf das Instrumentarium konventioneller Weinherstellung. Am augenfälligsten ist das in puncto Schwefeleinsatz. Wer als Naturweinhersteller/in etwas auf sich hält, verzichtet auf den Schwefel. Das Weglassen weiterer Zusatzstoffe ist in der Naturweinszene ebenfalls selbstverständlich, und vergoren wird im Regelfall spontan. Denn Hefen kommen in Weinberg und Keller natürlich vor. Vergärt der Naturweinproduzent mit genau diesen Hefen, gibt er dem Wein die Herkunft mit auf den Weg.

Gearbeitet wird im Naturweinsegment in den allermeisten Fällen zertifiziert biologisch oder biodynamisch. Dass das viel Arbeit macht, werden auch konventionell arbeitende Weinbauern nicht bestreiten. Warum tut sich das jemand an? Den Weg des Naturweins zu gehen ist eine Sache der Einstellung. Es mag vereinzelt Weinbauern geben, die auf den „Naturweinzug“ aufspringen, weil Naturwein momentan Trend ist. Die überwältigende Zahl der Naturweinproduzenten handelt jedoch aus Überzeugung. Die ist eng verknüpft mit dem Willen, die Rebsorte, den Bodentyp, den Jahrgang, klimatische Bedingungen und andere Faktoren bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Kein Wunder, dass der Begriff Terroir in der Naturweinszene eine ganz eigene Bedeutung besitzt.

Naturwein lässt sich mit der Kunst des Weglassens beschreiben. Wer sich mit der Geschichte von Weinbau und Weinbereitung auskennt, mag da einwerfen: Naturwein bedeutet im Grunde, den Wein auf ähnliche Weise zu machen wie unsere Vorfahren. Und damit liegt er nicht ganz falsch. Für alle, die es noch nicht wissen: Naturwein als solcher ist keine neue Erfindung, sondern vielmehr eine Wiederbelebung alter Techniken und eine Rückkehr zu den Ursprüngen der Weinherstellung. Im Gegensatz zur konventionellen Weinproduktion setzt der Naturwein auf Weinbereitung „wie damals“. Also ohne Schwefeln zum Beispiel, ohne Filtrierung und ohne Schönung. Und ohne Pestizide im Weinberg.

Naturwein bedeutet im Grunde, den Wein auf ähnliche Weise zu machen wie **unsere Vorfahren**.

Naturwein ist nichts Neues. Die **Naturweinbewegung** dagegen schon. Ein Phänomen, das durch die **Rückbesinnung** auf lang Vergessenes Trends setzt.

Warum nicht einmal einen Wein aufschenken, der mal **ganz andere Aromen** liefert als die, die man üblicherweise im Glas hat? Es lebe die **Vielfalt**! Denn um die geht es uns Weinliebenden schlussendlich, oder?

Was für die einen die Rückkehr in die gute alte Zeit bedeutet, stößt bei anderen auf Unverständnis. Moderne Methoden garantieren Sauberkeit, Lagerungsfähigkeit und Langlebigkeit des Weins, argumentieren sie. Warum darauf verzichten? Es gibt diese Methoden doch nicht ohne Grund! Die konventionelle Weinproduktion schießt über das Ziel hinaus, kontern die Naturweinverfechter. Wer im Weinberg sorgfältig arbeite und im Keller peinlichst genau auf Sauberkeit achte, sei nicht auf Zuchthefen, Vitamine und Enzyme angewiesen, genauso wenig wie auf Umkehrosmose und Tanninpulver. Naturwein ist nichts Neues. Die Naturweinbewegung dagegen schon. Ein Phänomen, das durch die Rückbesinnung auf lang Vergessenes Trends setzt.

Naturweinproduzenten kritisieren, dass konventionelle Methoden den „wahren“ Charakter der Trauben verfälschen und den Wein zu einem Kunstprodukt machen, das wenig mit der im Weinberg gewachsenen Traube zu tun hat. Während die konventionellen Weinliebhaber sich auf Effizienz und Kostenersparnis berufen, halten Naturweinanhänger dagegen, dass jede Flasche Naturwein für Nachhaltigkeit und einen schonenderen Umgang mit natürlichen Ressourcen steht. Ihnen werfen die Anhänger konventionell produzierten Weines vor, dass die Fehltöne so mancher Naturweine als „authentisch“ gepriesen würden und dass es mit der Langlebigkeit oftmals nicht allzu gut bestellt sei.

Die Frage nach der besseren Qualität ist schlussendlich eine persönliche. Und was das Lagerungspotenzial eines Weines betrifft, wissen wir alle, dass auch ein konventionell produzierter Wein desbezüglich enttäuschen kann. Und warum nicht einmal einen Wein aufschenken, der mal ganz andere Aromen liefert als die, die man üblicherweise im Glas hat? Es lebe die Vielfalt! Denn um die geht es uns Weinliebenden schlussendlich, oder?

Dass eine Weinstilistik derart polarisiert, finden wir spannend. Wir sind in der Südtiroler Weinszene auf Stimmenfang gegangen und haben Weinakteure quer durchs stilistische Spektrum befragt, was sie von Naturwein halten. Was sie zum Phänomen Naturwein zu sagen haben, ist aufschlussreich. Wichtiger noch, die Aussagen stoßen eine Debatte an. Wo wollen wir hin in der Weinwelt, was Nachhaltigkeit angeht, was Trends betrifft und, das sollten wir nie vergessen, den Geschmack der Weinliebhaberinnen und -liebhaber?

Naturwein ist schick, daran besteht kein Zweifel. Er macht die Weinwelt bunter und vielfältiger, auch bei uns in Südtirol. Das darf auch anerkennen, wer Naturwein ungern trinkt. Und lasst uns nicht vergessen, dass auch dem Naturwein ganz eigene Herausforderungen begegnen. In Weinberg und Keller sind besonders viel Handarbeit, Sorgfalt und Aufmerksamkeit gefragt. Die Risiken sind größer, es steht mehr auf dem Spiel als bei der konventionellen Weinbereitung. Das ist aufwendig und teuer. Um im Keller auf technische und chemische Hilfsmittel verzichten zu können, muss besonders sauber gearbeitet werden. Denn Naturwein produzieren ist nicht gleichbedeutend damit, den Dingen unkontrolliert ihren Lauf zu lassen. Reben und Böden sollten sich allerbester Gesundheit erfreuen, um Trauben zu erzeugen, die ohne nennenswerte Eingriffe einen großartigen Wein ergeben.

Weinliebhaberinnen und -liebhaber wissen die neue Vielfalt zu schätzen, die ihnen Naturweine bieten. Die meisten bleiben beim konventionell produzierten Wein, aber die Neugier und die Experimentierfreude sind spürbar. Hat der „Hype“ eine Zukunft? Werden die Konsumenten den Naturwein als eigenständige Weinstilistik längerfristig zu würdigen wissen? Oder werden sie, wenn der Reiz des Neuen verflogen ist, zum konventionell produzierten Wein zurückkehren, der so schmeckt, wie sie sich es erwarten – und in vielen Fällen deutlich günstiger ist?

Umgekehrt, inwieweit wird die Naturweinbewegung die Art und Weise verändern, wie „traditioneller“ Wein hergestellt wird? Ein gesteigertes Bewusstsein für naturnahe Methoden und biologische Vielfalt im Weinberg wird nicht folgenlos bleiben, darin sind sich auch diejenigen einig, die am Ende lieber einen konventionell hergestellten Wein im Glas haben. In einer Zeit, in der ökologische Nachhaltigkeit und umweltbewusstes Handeln immer wichtiger werden, könnte der Naturwein eine Vorreiterrolle für verantwortungsbewusstes Weinwirtschaften einnehmen. Klar ist, dass der konventionelle Weinanbau weiterhin bestehen bleiben wird. Die Weinwelt ist groß, auch bei uns in Südtirol. Eine Vielzahl von Stilistiken, Philosophien, Methoden und Herangehensweisen haben hier Platz – und dasselbe gilt für das Geschmacks- und Genusserlebnis. Denn am Ende, darin sind sich wohl alle einig, geht es um den Genuss und sonst gar nichts!

Naturwein-verkostung

Vielleicht sind wir einfach nur Banausen?!

Gemeinsam haben wir, allesamt weinliebend und erfahren in Sachen Verkostung konventionell produzierter Weine, ein Dutzend Naturweine aus Italien, Georgien, Österreich und Deutschland verkostet. Südtiroler waren selbstredend auch dabei! Die Bilanz eines Abends.

von Maria Kampp, Elvis Costa, Paolo Tezzele, Roman Gasser

Unsere Nasen sind geübt, die Gaumen geschult. Wir wollten sie und uns herausfordern. Was kann es da Besseres geben als eine Naturweinverkostung? „Naturwein“ ist nicht nur Trend, sondern auch ein Modewort. Eine gesetzlich festgelegte Definition existiert nicht. Naturwein steht für Rebellion, die Rückkehr zum Ursprünglichen, eine neue Stilistik. Er wird nicht nur anders hergestellt als „konventionelle“ Weine, er schmeckt auch anders – und wie! Wir haben uns gemeinsam auf das „Abenteuer“ Naturwein eingelassen – frei nach dem Motto, egal ob es Genuss ist oder einfach nur Arbeit, wir verkosten frei und unerschrocken!

Ja, Naturwein sieht anders aus. Er kann trüb oder beinahe schlammig im Glas wirken. Auch die Nase führt auf unbekanntes Terrain. Naturwein aus weißen Trauben erinnert manchmal an Apfelmost oder Tee, oxidative Noten sind nicht selten. Rote Naturweine gehen gerne in die erdige Richtung, erinnern an Kräuter, Blätter und Unterholz. Mit der Primärfrucht tut man sich im Vergleich zu konventionell produzierten Weinen schwer. Das mag auch ein Grund dafür sein, dass es nicht leicht ist, Weinneulinge für Naturwein zu begeistern. Und dafür, dass uns der eine oder andere Naturwein des Abends etwas irritierte. Mit neuen, unbekannten Aromen tun wir uns nicht schwer, im Gegenteil. Bloß schmecken müssen sie uns!

Unsere Verkostung begann mit dem „Magic Tom Charming Mash“, ein 2017er Muskat Ottonel aus dem Burgenland. Einwandfrei sauber gemacht, mit neun Wochen Maischestandzeit, biologisch produziert. Nicht filtriert, nicht geschwefelt. Ein leichter Wein mit 11,5 Volumenprozent, ausgestattet mit einer überraschend typischen Muskatnote, anfangs reduktiv. Der Wein begeistert uns nicht, wir finden ihn eher eindimensional und sind enttäuscht, weil die Länge kürzer als nur kurz ist. Dem Kollegen „Magic Tom Cloudy Mash Sämling“, einem 2017er, gelingt es, noch kürzer zu sein. Mit der Aromatik tun wir uns schwer. Die beiden „Magic Toms“ riechen vage nach Wein, das Aromaspektrum ist undefinierbar. Wir mutmaßen, dass das an der Maischegärung liegen könnte. Hat sie vielleicht die Aromen gekillt? Irgendwie wirken die Weine halbfertig, es fehlt was. Es fällt der Satz: „Als ob du einen Krimi liest und kurz vor Schluss das Buch verlegst.“

Wir unternehmen einen Ausflug in unsere Gefilde. Der „3“ vom Weingut Dornach ist ein Demeterwein, eine Cuvée ohne Jahrgangs- oder Rebsortenangabe mit 13,5 Volumenprozent. Patrick Uccelli hat ihn technisch einwandfrei gemacht, der Wein besitzt für uns eine deutlich ausgeprägtere Länge als die Vorgänger und ist auch um einiges angenehmer zu trinken! Der „Fluch&Segen“ von Martin Schgraffer, ein 2020er Chardonnay2020, ebenfalls aus Salurn, ist schön frisch und gut erkennbar als holzgereifter Chardonnay. Er punktet mit dezenter Mineralität und belebenden frischen Zitrusaromen. Mit 13 Volumenprozent besitzt er deutlich mehr Struktur als die Vorgänger. Für uns bisher der beste Wein, den wir im Glas haben!

Der „Naturweiss“ von Schätzel ist mit 11,5 Volumenprozent wieder ein Leichtgewicht, ein 2020er VDP.Gutswein in Bioqualität aus Nierstein am Rhein. In gewisser >

Fotos: Elvis Costa

> Weise erinnert er uns an den ersten Wein des Abends. Zur typischen Schalenaromatik, von der wir annehmen, dass sie von der Maischestandzeit herrührt, gesellt sich die haptische Wahrnehmung eines leichten Tannins. In der Nase und am Gaumen erinnert er an getrocknete Küchenkräuter und schwarzen Tee.
Vom Weingut Reyter in Bozen Gries stammt der biologisch zertifizierte „Reyter Pierrot" (Bioland). Nach kurzer Maischestandzeit spontan vergoren, ausgebaut im großen Holzfass. Wir nehmen eine oxidative, angenehme Note wahr, können uns aber nicht wirklich entscheiden, wohin uns das Aromaspektrum uns führt. Blüten, Frucht oder einfach nur "Wein"? Vielleicht ist das auch gar nicht entscheidend und wir sind ignorant - weil wir durch die Brille konventionell produzierter Weine blicken. Ein guter Speisenbegleiter wäre der Wein jedenfalls!

Das gilt nicht für den „Why Taille? Naturel Wine Rosé" von Zuschmann/Schöfmann aus Österreich. Ein Biowein, trocken und „unfiltered". Die trüb-rote Flüssigkeit im Glas hat einen Milchsäurestich und wir fragen uns: macht sauer wirklich lustig? „Muss ich jetzt wissen, was da drin ist? Nein, aber das Etikett ist einfach schön." Die Rebsorten lassen wir unbesorgt ein Rätsel bleiben. Bei diesem Wein erlauben wir uns die Frage: ist die Weinwelt derart übersättigt, sind die Konsumenten so gelangweilt, dass sie so etwas brauchen?

Wir können es nicht leugnen, dass wir ein klein wenig nachdenklich werden. Naturwein ist, wie wir bereits wissen, nicht auf eine gesetzliche Definition eingegrenzt. Er kann alles sein und nichts. Biologisch zertifiziert oder nicht, spontan vergoren oder kontrolliert, mit Maischestandzeit oder ohne, oxidativ oder reduktiv… Es fällt manchmal schwer, sich einen Reim auf das zu machen, was wir im Glas haben. Ist es Ergebnis absichtsvoller Bemühungen, steht eine Idee dahinter, oder handelt es sich um ein Zufallsprodukt? Wir maßen uns keine Beurteilung an, da wir es nicht wissen. Sicher ist, dass Naturwein mit den Erwartungen bricht. Als Konsumenten sind wir leicht verunsichert, weil wir der „Linie" der bisher verkosteten Weine nur mit Mühe auf die Spur kommen. Vielleicht vernebelt uns ja auch die Tropennacht Nase und Gaumen. Vielleicht sind wir einfach bloß Banausen?

Muss ich jetzt wissen, was da drin ist? Nein, das **Etikett ist einfach schön**. Wir geben es zu, die Aromatik finden wir gewöhnungsbedürftig. Ist das noch **„Lemon Soda"** oder schon **„Capri Sonne"** oder gar ein **„Bacardi Breezer"**?

Doch es gibt keinen Grund zum Verzweifeln. Denn was jetzt funkelnd bernsteinfarben in unser Glas fließt, kann sich sehen und vor allem schmecken lassen. Der „Vinoterra Rkatsiteli", Kakthetian dry white wine, stammt aus Georgien. Zweifellos ist dieser 2016er, in Qvevri spontan vergorene und anschließend sechs Monate auf der Maische ausgebaute Wein der beste, den wir bisher verkosten durften. Dieser Wein ist kein Zufallsprodukt, darin sind wir uns uneingeschränkt einig. Er soll genauso sein, wie er ist. Der feine Gerbstoff bündelt die nussigen, kräutrigen, an reife Früchte erinnernden und elegant wirkenden oxidativen Aromen. Dass ein Naturwein angeblich nicht so gut altert wie ein konventionell produzierter Wein, wird hier Lügen gestraft. Von diesem Wein wäre wahrscheinlich auch Gravner beeindruckt.

Zurück nach Südtirol. „Abendrot" von Thomas Niedermayr ist ein 2018er reinsortig ausgebauter Souvignier Gris, sehr sauber gemacht und mit feinem Tannin. Die Säure steht für uns auf angenehme Weise im Vordergrund. „Abendrot" ist ein Wein, den wir gerne als Speisenbegleiter hinzuziehen und dem wir auch ein Alterungspotenzial zusprechen, das sich sehen lassen kann.

„Why Taille?" von Zuschmann/Schöfmann ist nochmal dran, diesmal in Weiß. Ein Wein, der erfrischend ist und eine gewisse Geradlinigkeit besitzt. „Der ist nicht so schlimm wie der Rosé vorhin, aber die hohe Säure brennt dir den Magen durch!" Wir geben es zu, die Aromatik finden wir gewöhnungsbedürftig. Ist das noch „Lemon Soda" oder schon „Capri Sonne" - oder gar ein „Bacardi Breezer"? Wir sind tapfer. Frei nach dem Motto, trinke lieber ungewöhnlich!

Von Alois Lageder verkosten wir den Sauvignon Blanc 2022, biodynamisch und spontan vergoren, teilweise im großen Holzfass ausgebaut. Die Rebsorte erkennen wir nur mit Mühe, die Länge erhält das Prädikat „kurz". Wir trauen es uns kaum zu sagen, aber wie bei einigen der Vorgänger fällt uns der zitronenlimonadenartige Geschmack auf. Und auch hier fehlen uns Struktur und Länge. Sind wir, die wir konventionell produzierte Weine gewöhnt sind, unfair kritisch?

Der „Miau!", ein Pet Nat vom Weingut Pranzegg, entlockt uns, nomen es omen, den ein oder anderen Laut, der dem eines Tieres nicht unähnlich ist. Willkommen, Säure! Nicht umsonst reimt sich Säure auf Kohlensäure. Zum frisch aufgeschnittenen Speck ist der Wein aber gar nicht mal so übel. Trotz unserer gebündelten, nicht unbeträchtlichen Verkostungserfahrung ist es uns Naturweinnovizen schlicht unmöglich, die Aromen dieses Weines klar zu benennen. Wir schließen mit Rot. Der „St. Anna R", ein 2016er Vernatsch des Weinguts „In der Eben" ist ein sauberer, biologisch produzierter Wein, spontan mit Stielen und Stängeln vergoren und im großen Holzfass ausgebaut, selbstredend nicht filtriert. Das Tannin lebt nach Jahren der Reifung zurückgezogen, Struktur und Länge können sich sehen lassen. Nicht unbedingt typisch Vernatsch, aber das muss ja kein Manko sein! Der Wein erinnert uns eher an einen Pinot und wir finden ihn angenehm zu trinken.

Fassen wir zusammen. Wie es einer von uns treffend ausgedrückt hat: „Da steh ich nur, ich armer Tor, und bin so klug als wie zuvor." Wir werden noch einige Flaschen Naturwein öffnen müssen, um zu verstehen, was Naturwein eigentlich ist. Es kommt uns vor, als hätten wir uns einen ganzen Abend lang im Kreis gedreht. Ja, die verkosteten Weine weisen Gemeinsamkeiten auf. Sie sind eher schlank, haben einen tendenziell kürzeren Abgang und mit Ausnahme des „Vinoterra" und des „Abendrot" fiel es uns schwer, ihre Aromen präzise zu benennen. Gerade bei den weißen Naturweinen drängten sich immer wieder die vagen Assoziationen mit zitrusartig, traubig und apfelmostig auf. Zum Abschluss gab es einen „20-year old Terrantez Madeira" von Henriques&Henriques. Als Brücke zwischen Naturwein und konventionell produziertem Wein taugte der in exzellenter Weise.

Erinnert an??? Trotz unserer gebündelten, nicht unbeträchtlichen Verkostungserfahrung ist es uns Naturweinnovizen schlicht **unmöglich**, die **Aromen** dieses Weines klar **zu benennen**. Wir werden noch einige Flaschen Naturwein öffnen müssen, um zu verstehen, was Naturwein eigentlich ist.

Reizthema Naturwein – die **Statements**

Was sagt die Südtiroler Weinszene zum Phänomen Naturwein? **22** Akteurinnen und Akteure quer durch die Südtiroler Weinszene haben sich Gedanken gemacht. Ihre Statements sind spannend, aufschlussreich und mitunter provokant. Sie zeigen uns, dass Naturwein mehr als eine Diskussion wert ist!

Umfrage: Roman Gasser und Maria Kampp

Urban Plattner
Weingut in der Eben

Auf jeden Fall bereichern Naturweine die Weinwelt. Jeder Wein bereichert die Weinwelt, und über Geschmack lässt sich bekanntermaßen nicht streiten.
Das lässt sich nicht verallgemeinern, genauso wie man es für klassische Weine nicht verallgemeinern kann. Meiner Meinung nach ist die Streubreite der Qualität bei Naturweinen aber deutlich größer. Wenn man dem Wein im Keller genügend Zeit gibt, damit er eine natürliche Stabilität entwickelt, bin ich überzeugt, dass es sehr langlebige, komplexe und spannende Weine sein können.
Es gab immer schon Weine, die behutsam und mit wenigen Eingriffen hergestellt wurden. Einige der größten und bekanntesten Weine der Welt gehören dazu. Für mich wird es deswegen diese Weine immer geben. Ich denke und hoffe aber, dass die schlecht gemachten und fehlerhaften Weine bald wieder verschwinden werden. Dass sich solche Weine überhaupt etablieren konnten, hat sicher mit einer gewissen Modeerscheinung zu tun, die es momentan gibt. Wie bei anderen Modeerscheinungen wird das richtig Gute aber auch danach noch Bestand haben.

Urban Piccolruaz
Kellermeister Laimburg

Verkoste ich einen Wein, ohne Informationen darüber zu haben, dann soll er mich ähnlich wie ein Kunstwerk ansprechen, ich muss positive Emotionen empfinden. Mittlerweile gibt es auf dem Markt genug sogenannte „Naturweine", welche nicht selten ohne Kontrollen und Zusätze hergestellt werden. Der Wein wird sozusagen seinem freien Lauf überlassen, ohne einzugreifen. Das Ergebnis kann positiv sein, aber auch nicht. Es gibt Naturweine, die meinen Qualitätsansprüchen nicht gerecht werden und „schöngeredet" werden müssen. Meiner Meinung nach sollten Naturweine nicht dem Zufall überlassen werden. Eine professionelle Begleitung mit viel Erfahrung sollte Voraussetzung sein, dann können es durchaus spannende Produkte werden. Naturnahe Weine ja, aber eine bestimmte technische Sauberkeit sollte schon gegeben sein. Ich glaube, Naturweine werden eine Randerscheinung bleiben.

Emilio Zierock
Weingut Foradori

Wir leben in einer Weinwelt, die noch nie so zugänglich war wie heute. Naturwein hat diese Welt in den letzten Jahren bereichert und massiv verändert.
Die Lebendigkeit eines Weines hängt nicht nur von Herstellungsverfahren ab, sondern vielmehr von der intrinsischen Qualität. Konventionelle Weine können genauso langlebig/kurzlebig sein wie Naturweine. Wenn es um die Stabilität der Weine geht, so sind konventionell hergestellte Weine in der Regel konstanter. Die Frage nach der Qualität ist in erster Linie eine philosophische Frage. Wer definiert Qualität? Was ist Qualität? Diese muss jeder für sich beantworten. Jeder hat eigene Geschmacksrezeptoren, die individuell Impulse an unser Gehirn weiterleiten.
Naturweine sind schon seit einigen Jahre eine gesetzte Kategorie in Sternegastronomie und Weinszene. Das war vor 10 Jahren ganz anders. Ich glaube, das bleibt.

Martin Gojer
Weingut Pranzegg

„Naturwein" existiert nicht. Wein ist ein Kulturgut. Ohne Mensch kein Wein.
Da leider die Agrikultur bzw. auch der Weinbau, im letzten Jahrhundert zum überwiegenden Teil intensiv genutzte konventionelle Landwirtschaft wurde, ist es notwendig, Begriffe wie „Naturwein" zu verwenden, um sich vom künstlichen Wein zu differenzieren.
Naturweine sind das echte Abbild des Ortes, des Jahrgangs und der Menschen. Weine, die ehrlich sind, unverfälscht und ausgewogen.

Die Bandbreite ist einfach etwas anders, sprich das **Risiko für einen Reinfall ist etwas größer**, aber dafür ist die Belohnung auch reichhaltiger, wenn man einen Treffer landet.

Wolfgang Tratter, Sektkellerei Arunda.

Wein ist immer auch Kultur und bedarf **stets** des **Eingriffs des Menschen**, der aber umsichtig agieren sollte.

Markus Prackwieser, Gump Hof.

Für mich stellt sich die Frage: machen industriell hergestellte Massenweine mit allerlei nicht deklarierten Zusatzstoffen **Sinn für die Welt von heute** und vor allem von morgen?

Ulrich Wallnöfer, Geschäftsführer „Pur Südtirol".

Natürlich bereichern diese Weine die ansonsten oft sehr uniforme Weinwelt und deren monotone, für den Mainstream gemachten Erzeugnisse. Mode sind Naturweine sicher nicht. Aber es ist eine schnell und solide wachsende Nische, in der sich immer mehr Betriebe, Händler und Weintrinker tummeln. Viele mit profundem Interesse und Hingabe, manche aus reinem Opportunismus, Trittbrettfahrer halt …
Ich bin der Meinung, wir sollten von (Natur-)Wein sprechen bzw. den Wein als Mittel zur Diskussion nutzen. Uns über Kultur und Respekt austauschen, zukunftsträchtige Ideen sammeln und realisieren.

Florian Schmid
Weingut Schmid Oberrautner

Natürlich habe ich mich in den letzten Jahren sehr mit dem Thema Naturwein beschäftigt und es war mitunter die oftmals zweifelhafte Qualität dieser Weine, die mich dazu getrieben haben herauszufinden, ob ich es auch mit unserer Sorte Gewürztraminer schaffen kann, einerseits einen Naturwein auszubauen, der keine extremen Weinfehler aufweist und auch gut trinkbar ist.
Ich bin mit dem Ergebnis sehr sehr zufrieden, auch weil der Wein, obwohl er ja keinen zugesetzten Schwefel bekommen hat und auch unfiltriert abgefüllt worden ist, sehr langlebig zu sein scheint. Eine geöffnete Flasche hält sich gut und gerne über 1 Monat im Kühlschrank, ohne nennenswerte Beeinträchtigungen hinnehmen zu müssen. Leider gibt es kein Regelwerk bzw. gesetzliche Normierung für Naturwein. Das führt leider dazu, dass es sehr viele unterschiedliche Naturweintypen gibt und leider auch sehr viele mit sehr „ausgeprägten" Weinfehlern. Für mein Verständnis sollte ein Naturwein ein Wein sein, der hergestellt wird aus unbehandelten Trauben, deren Weine auch unbehandelt und auch unfiltriert sind und die sozusagen gemacht sind, wie es unsere Vorfahren vor 100 Jahren, also vor der Industrialisierung, gemacht haben. Ob sie dann besser sind oder nicht soll der Kunde entscheiden. Dass sie „anders" sind, tut der etwas angestaubten Weinwelt sicherlich gut.

Hannes Munter
Kellermeister Kellerei Eisacktal

Eines möchte ich vorneweg klarstellen: für mich gibt es keinen „besseren" oder „schlechteren" Wein, nur weil er auf die eine oder andere Weise produziert wurde. Es gibt höchstens fehlerhafte Weine. Und diese möchte ich nicht kommentieren und auch nicht genießen (denke, das trifft auf uns alle zu). Der Begriff Naturwein (oder anderweitige Begriffe) darf und soll nicht als Entschuldigung für fehlerhafte Weine dienen.
Persönlich bin ich der Meinung, dass jede professionelle Art und Weise Wein zuzubereiten eine Bereicherung für die Weinwelt darstellt, da man dadurch seinen eigenen Horizont erweitern kann und sich neue Inputs und Ideen holen kann.
Ich denke nicht, dass Naturweine eine Modeerscheinung ist, denn Naturweine gab es schon immer und wird es auch immer geben, aktuell spiegeln Naturweine den Nerv der Zeit wider. Es kann sein, dass Naturweine noch stärker in Erscheinung treten werden, aber ich glaube nicht, dass sie gänzlich die „konventionellen" Weine ablösen werden. Klar ist, dass viel mehr Betriebe auf Kleinigkeiten achten werden, wie z.B. die Mondphasen usw. und jene Betriebe, die dies aus Überzeugung machen, werden diesen Weg weitergehen.

Werner Waldboth
Kellerei Neustift

Auf jeden Fall sehe ich im Naturwein eine Bereicherung für die Weinwelt, genauso wie ich jede Art von Wein als Bereicherung sehe, die zur Vielfalt beiträgt. Ich bin aber kein Freund davon, wenn etwa auf Weinkarten oder bei Speisenanpassungen nur noch Weine zu finden sind, die dem allgemeinen Verständnis der Naturweine entsprechen. Dann nämlich schränkt man diese Vielfalt wieder ein. Vielmehr ist Wein doch grundsätzlich ein natürliches Produkt und jede Machart hat daher ihre Berechtigung. Dass Naturweine auch qualitativ hochwertig sind und gut reifen können, haben bereits zahlreiche Produzenten bewiesen. Trotzdem glaube ich, dass die Naturweine eher ein Nischenprodukt bleiben werden, da die breite Masse sich mit solchen Weinen doch oft etwas schwerer tut.

Ulrike Platter
Weingutsdirektorin Castel Sallegg

Ich bin der Meinung, dass sich ein Naturwein in keine Schublade stecken lässt. Ich empfinde ihn meistens als wild und fordernd. Dadurch, dass naturbelassene Weine weniger nach fruchtigen Primäraromen duften, sondern oft nach vegetativen Aromen wie Heu, Kräuter, Tee, Hefe u.a., würde ich persönlich keinem Weinneuling einen Naturwein empfehlen. Aber jedem, der über den Tellerrand schauen möchte und >

> seinen Geschmacks- und Sinneshorizont erweitern möchte.
Naturwein empfinde ich oft charakterstark und als ein Erlebnis, wenn er gut gemacht ist. Schwer tue ich mich mit der Trübung. Vielleicht ist das aber der Gewohnheit geschuldet. Problematisch hingegen sehe ich die Namensgebung „Naturwein“. „Natur“ suggeriert dem Konsumenten, dass der Wein irgendwie besser sei und natürlicher. Zudem impliziert der Begriff, dass es auch einen anderen Wein geben müsse, einen „Nicht-Naturwein“, also einen „unnatürlichen“ Wein. Das stört mich.
Gute Naturweine sind keine Zufallsprodukte. Sie werden von jemanden, der sein Handwerk versteht, gekonnt in die richtigen Bahnen gelenkt. Interessant finde ich die Idee, die in diesen Weinen steckt. Wir müssen eine enkeltaugliche Zukunft gestalten und ein Stück mehr zum Ursprünglichen zurückzukommen.

Bruno Resi
Genuss-Lobbyist, Österreich

Absolut bereichert Naturwein die Weinwelt! Einerseits ist der „neue“ Trend etwas, das hauptsächlich die jungen Sommeliers und Köche für sich entdeckt und belegt haben. Speziell als Speisenbegleiter macht Naturwein vieles möglich. Andererseits öffnet der Naturwein auch neue Kundenschichten (ähnlich dem Craftbeer) – manche werden schlicht neugierig. Dazu kommen manche, für die Naturwein verträglicher zu sein scheint als herkömmlicher.
Derzeit tauchen unter Naturweinen auch Weine auf, die meiner Meinung nach schlicht und einfach fehlerhaft sind und wo einfach im Keller nicht sauber gearbeitet wurde. Auf der anderen Seite finden wir hier Weine, die mit viel Sorgfalt, Liebe, viel Erfahrung und Know-how hergestellt werden.
Meiner Meinung nach ist Naturwein etwas, das bleiben wird. Immer mehr Winzer arbeiten immer näher an der Natur, ohne dies durch Zertifizierungen speziell zu kennzeichnen. Generell glaube ich, dass Naturwein auch die traditionelle Weinbereitung nachhaltig verändern wird, da das Geschmacksspektrum und die Akzeptanz beim Kunden dadurch breiter geworden sind.

Thomas Niedermayr
Hof Gandberg, Niedermayr Wines

Terroir ist nur über Naturwein transportierbar. Die Mindestbasis dafür ist ein biologischer Anbau, auch wenn es zurzeit keine gesetzlichen Voraussetzungen oder eine konkrete Definition für Naturwein gibt. Denn wie kann man über Boden und Herkunft reden, wenn der Mensch durch zu viele Zusätze und Hilfsmittel das Produkt im Weinberg und im Keller beeinflusst und standardisiert? In diesem Fall kann beim Wein nicht mehr von Terroir gesprochen werden, sondern eher vom Stil des Weinguts.
Naturweine sind lebendige Weine und können wie jeder andere Wein fehlerhaft sein – dies hat jedoch mit der Handwerkskunst des Winzers oder der Winzerin zu tun. Damit der Wein als Genussmittel genießbar ist, muss er von uns in seinem Reifungsprozess begleitet werden. Wissen, Feingefühl, Zeit und Erfahrung sind Voraussetzungen für guten und sauberen (Natur-)Wein.

Ines Giovanett
Weingut Castelfeder

Langfristig gewinnt immer die Qualität, unabhängig davon wie der Wein produziert wird. Rein aus Verkaufssicht hat jede Weinstilistik ihre Berechtigung, die Märkte wandeln sich und es gibt immer wieder neue Trends und Stilistiken, die gut oder weniger gut laufen. Ich finde, gerade diese Vielfalt macht Spaß und ist durchaus anzustreben. Die wirkliche Herausforderung stellt der Begriff „Naturwein“ dar, da er nicht klar definiert ist und all jene Weine die sich nicht als solche identifizieren, als „unnatürlich“ einstuft. Der Respekt vor der Natur, dem Bodens und der Rebe, die uns als Produzenten das Leben ermöglichen, ist ein Grundprinzip im Weinbau – dass wir gänzlich auf die Kellertechnik verzichten sollten, damit bin ich nicht einverstanden.

Hayo Loacker
Loacker Wine

Was haben Orangeweine, trübe sprudelnde Weine und Amphoren mit Naturwein zu tun? Und wie viel Schwefel haben eigentlich Naturweine? Stimmt die oft zitierte Aussage „Der Winzer macht so wenig wie nötig, die Natur so viel wie möglich“? So viele Fragen und keine klaren Antworten.
Historisch gesehen hat die moderne Naturweinbewegung ihre Wurzeln wohl im biodynamischen Weinbau. Im Kern geht es um naturnahes Arbeiten. Zurück zu Natur und Handarbeit statt künstlicher Zusatzstoffe und Technik.
Der Begriff Naturwein ist nicht geschützt. Leider gibt es bis heute keine rechtliche Grundlage dafür, wer seinen Wein als Naturwein bezeichnen darf und wer nicht. Die Vielfalt von Weinen hat dank der Naturweinbewegung stark zugenommen und vieles bestätigt wie auch in Frage gestellt. Der Stein des Anstoßes ist und war aber immer schon das, was im Keller bis hin zur Abfüllung geschieht.
Für die einen heißt es, Trauben und Wein einfach machen zu lassen – fast keine Eingriffe bei der Weinbereitung, kein Schwefel, keine Filtration. Für die anderen geht es um Maischegärung weißer Trauben mit farbintensiven Schalen („Orange Wines“) bzw. um monatelange Mazeration roter wie auch weißer Trauben, auch in Amphoren. Auch spontane Flaschengärungen („Pet Nat“) finden großen Anklang und stigmatisieren gleichzeitig Naturweine.
Die Balance zwischen Schwefel und Filtration ist bei jedem Wein anders. Ein paar Rebsorten machen es uns leichter, ein paar schwerer. Auch die wechselnden klimatischen Bedingungen bringen hier viel Veränderung rein.

Clemens Lageder
Alois Lageder Wein

Das Schöne an Wein ist, dass er die Persönlichkeiten dahinter widerspiegelt. Und genau so wie wir alle Individuen sind, ist es auch okay, dass es verschiedenartige Weine gibt. Einige schmecken mir besser, andere weniger. Das hat aber per se nichts mit Naturwein zu tun. Das Leben kann nicht vielfältig genug sein, somit sehe ich auch Naturweine als eine Bereicherung.

Karoline Walch
Weingut Elena Walch

Prinzipiell gilt es zu klären, was ein sogenannter „Naturwein“ ist. Bis dato gibt es nämlich kein Gesetz, welches die Thematik regelt und folglich auch Kontrollen zulässt. Was ist also schon ein „natürlicher“ Wein – man bedenke, dass die Weinproduktion stets menschliches Eingreifen erfordert.
Klar, heutzutage wird oftmals eine sehr präzise, genaue Weinproduktion angestrebt und somit ist es auch verständlich, dass es wiederum Ausschwankungen in die ganz andere Richtung gibt. Dennoch bin ich mit dem Begriff „Naturwein“ ansich nicht einverstanden, denn dieser ist für einen normalen Konsumenten verwirrend und irreführend und sagt schlussendlich rein gar nichts aus.
Dass Wein im Respekt vor der Umwelt produziert und ein nachhaltiger Ansatz konsequent verfolgt wird, finde ich hingegen eine Grundvoraussetzung für zukunftsorientierte Weine.

Ich glaube, dass der Trend des menschlichen Kontrollwahns über die Natur langsam ein Ende findet. **Wenn du deine Kinder befragen könnten**, was würden die sagen? Welcher Wein ist besser?

Carmen Augscholl, Weingut Röck.

Die wirkliche **Herausforderung** stellt der Begriff „Naturwein“ dar, da er nicht klar definiert ist und all jene Weine die sich nicht als solche identifizieren, als **„unnatürlich“** einstuft.

Ines Giovanett, Castelfeder.

Rudolf Röll
Vinothek Vinum

Ich sehe den „Naturwein“ als eine Bereicherung für die Weinwelt. Naturweinproduzenten repräsentieren meiner Meinung nach eine eigene Anbau- und Vinifikationsweise, die auf Naturbelassenheit und minimalem Eingriff basiert. Man muss sagen, dass es eine große Bandbreite an Produkten gibt, die sich in ihrer Qualität und Langlebigkeit stark unterscheiden. Dennoch ist es so, dass schwefelfreie Weine langfristig instabiler sind und ein hoher Säure- und Tanningehalt laut Studien nur begrenzt konservierend wirkt.
Umso wichtiger ist es, sich mit dem Produkt auseinanderzusetzen, es entsprechend zu lagern und innerhalb eines gewissen Zeitraums zu konsumieren. Naturweine werden seit Jahrhunderten produziert und konsumiert. In den letzten 10 bis 20 Jahren hat der Konsum von „Naturweinen“ stark zugenommen. Prognosen zeigen ein jährliches Wachstum für die Kategorie der organischen Weine von circa 10 Prozent bis 2030. Besonders in europäischen und westlichen Ländern mit hohem Lebensstandard zeigt sich eine erhöhte Sensibilität für umweltfreundliche Ansätze. Hinzukommt, dass junge Verbraucher, insbesondere Millennials, vermehrt „verantwortungsbewussten“ Wein kaufen. Dies könnte als Indiz für eine nachhaltige Verschiebung des Konsumverhaltens gewertet werden.
Ist Naturwein wirklich „besser“ als konventionell produzierter Wein oder umgekehrt etwa „schlechter“? Als Handelsunternehmen überlassen wir es den Konsumenten, dies zu entscheiden. Tatsache ist, dass die unkonventionelle Herstellung ein für viele Konsumenten neues Geschmackserlebnis schafft, wofür es eine wachsende Nachfrage gibt. Dies macht sich auch bei unseren Kunden in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie in Südtirol bemerkbar.

Carmen Augscholl
Weingut Röck

Oh, ja, Naturwein bereichert die Weinwelt. Zum einen bereichert er die Konsument*innen. Statt Standardisierung erleben wir Vielfalt im Glas. Zudem werden die Herkunft und der Jahrgang unverfälscht transportiert. Ohne Schnickschnack oder technisches Make-up, einfach Wein aus Trauben. Authentisch und echt. Und zum anderen bereichert Naturwein den Weinberg. Der Fokus liegt auf dem naturnahen und bewussten Umgang mit der Rebe und dem Boden. Ein gesunder Boden ist unser größtes und wichtigstes Kapital. Vor allem der respektvolle Umgang mit der Natur ist unserer Gesellschaft in den letzten Jahrzehnten abhandengekommen. Unsere Generation hat die Aufgabe, mit der Natur zusammenzuarbeiten. Deshalb ist eine flächendeckende Umstellung auf den Bioanbau und die Abkehr von chemisch-synthetischen Spritzmittel und Düngern notwendig, um zukunftsweisend arbeiten zu können.
Wie sieht es mit der Qualität und der Langlebigkeit von Naturweinen aus? Woher kommen die Weinqualität und die Lagerfähigkeit? Genau vom zugrundeliegenden Traubenmaterial, das wiederum abhängig ist von der Herkunft, dem Alter der Rebe und wie mit der Rebe im Laufe der Jahre bzw. Jahrzehnte umgegangen wurde. Dank eines achtsamen Umgangs mit der Rebe kann diese ihre ganze Kraft in den Trauben einlagern. Diese Qualität wird dank der geringen Intervention im Keller beibehalten. Zudem ist der Faktor Zeit entscheidend. Je mehr Zeit dem Wein im Keller geschenkt wird, desto länger ist das Lagerpotenzial in der Flasche. Handelt es sich um eine reine Modeerscheinung oder etwas, das bleiben wird? Es bleibt. Ich glaube, dass der Trend des menschlichen Kontrollwahns über die Natur langsam ein Ende findet.
Wenn du deine Kinder befragen könnten, was würden die sagen? Welcher Wein ist besser? Wein, der verantwortungsbewusst mit der Natur umgeht, oder jener der Landwirtschaft als Industrie sieht? Ja, das ist zugespitzt, aber vielleicht auch notwendig.

Gottfried Pollinger
Kellerei Nals Margreid

Wie sieht es mit der Qualität und der Langlebigkeit von Naturweinen aus?
Die Langlebigkeit hängt nicht davon ab, ob ein konventioneller Wein oder ein Naturwein produziert wird, sondern vom Terroir, dem Alter der Reben, vom Behang der einzelnen Rebe.
Handelt es sich um eine reine Modeerscheinung oder etwas, das bleiben wird?
Das hängt von der Qualität der einzelnen Weine ab. Wenn die Weine eine konstante Qualität aufweisen, dann haben sie sicherlich eine Berechtigung.
Ist er wirklich „besser“ als konventionell produzierter Wein oder umgekehrt etwa „schlechter“?
Ich glaube, beide haben Platz. Unsere Weine werden z.B. im Einklang der Natur hergestellt, sind also kein Industrieprodukt. Der Naturwein treibt es auf die Spitze. Entscheiden tut schlussendlich der Konsument. >

>

Peter Dipoli
Weingut - Azienda Agricola Peter Dipoli

Die bekanntesten Vertreter der sogenannten Naturweine sind biodynamisch erzeugte Weine und „Orange Weine“. Biodynamische Weine können bei gesundem Traubengut und fachgerechtem Ausbau ausgezeichnet sein und die Qualität konventionell erzeugter Weine sogar übertreffen. Leider sind biodynamische Weine häufig fehlerhaft (Oxidation, Brettanomyces, flüchtige Säure etc.) und somit ist der Genuss für „normale“ Weintrinker eher problematisch. „Orange Weine“ verlieren durch ihre Ausbaumethoden (Trestervergärung und -standzeit) den Sorten- und Terroircharakter und somit letztlich den Bezug zu ihrem Anbaugebiet. Trotzdem können diese Weine, wenn fehlerfrei, komplexe und spannende Eigenschaften aufweisen.
Die Bezeichnung Naturwein halte ich für diskutierbar. Wein wie wir ihn jetzt genießen können, ist ein Produkt menschlichen Qualitätsstrebens der letzten 200 Jahre. Er ist ein vom Menschen erzeugtes Kulturgut und ohne menschlichen Beitrag würde der Traubenmost durch natürliche Entwicklung zu Essig werden.
Oft steht bei Naturweinen auch mehr der esoterische Charakter des Winzers als die Weinqualität im Vordergrund. Bei ihren Sympathisanten scheinen diese Weine aber oft einen „Bonus“ zu haben, weshalb auch sehr fehlerhafte Weine akzeptiert und sogar hochgejubelt werden. Da sich der esoterische Hintergrund für ein forciertes „Storytelling“ anbietet, weisen einige Naturweine bedeutende Marketingerfolge auf und werden im gesättigten Weinmarkt als eine willkommene Alternative wahrgenommen.
Viele Naturweine haben Schwierigkeiten, die analytischen und organoleptischen Qualitätsprüfungen der kontrollierten Ursprungsbezeichnungen zu bestehen, und werden deshalb als Landweine oder Tafelweine vermarktet. Es wäre aber wünschenswert, dass fehlerhafte Naturweine auch auf die Sortenbezeichnung verzichten, um dem Prestige der jeweiligen Sorte nicht zu schaden.

Ulrich Wallnöfer
Geschäftsführer „Pur Südtirol“

Bereichert Naturwein die Weinwelt? Vorerst wäre genau zu spezifizieren, was einen Naturwein auszeichnet. Für mich ist die Basis dafür der ökologische Weinbau und eine entsprechend biologische/biodynamische Arbeitsweise und der Verzicht auf zahlreiche Zusatzstoffe der modernen Önologie im Keller. Mit dieser Basis sehe ich Naturweine nicht nur als Bereicherung für die Weinwelt, sondern zukünftig sehe ich darin eine wesentliche Anforderung für die nachhaltige zukunftsfähige Weinwirtschaft.
In Anbetracht der jahrtausendealten Historie des Kulturgutes Naturwein stellt sich für mich die Frage: machen industriell hergestellte Massenweine mit allerlei nicht deklarierten Zusatzstoffen Sinn für die Welt von heute und vor allem von morgen? Es gibt heute schon Länder, Märkte und neue junge Kundenschichten, welche vor allem Naturweine nachfragen.

Wolfgang Tratter
Sektkellerei Arunda

Laut meinem Wissen gibt es für den Begriff Naturwein keine klare Definition, ich persönlich würde Naturwein in diesem Sinne als einen Wein bezeichnen, der so natürlich wie nur möglich im Anbau und Ausbau ist – dem also nichts hinzugefügt und nichts entnommen wurde. Und genau diese Einfachheit macht es für den Produzenten besonders schwer. Wer einen qualitativ guten Naturwein hervorbringen möchte, benötigt viel Sorgfalt und tiefes Wissen über chemische Vorgänge und vor allem jede Menge Mut, Feingefühl und Experimentierfreude.
Ein großes Problem besteht in der Tatsache, dass die Grenzen schwimmend interpretiert werden. Überhaupt wird die Unterscheidung selten von den Produzenten selbst getroffen, sondern meist eher von Händlern, Journalisten und Enthusiasten. Dies kann sicherlich sinnvoll sein, um sich in einem übersättigten Markt bei einer weniger preissensiblen Käuferschaft zu positionieren, ist aber nur selten von dauerhaftem Erfolg gekrönt, wenn die Weine nicht sauber und qualitativ hochwertig sind.
Dabei halten diese sogenannten „Naturals“ für mich immer die größere Überraschung bereit. Im Allgemeinen wird man hier nicht ausschließlich mit den immer gleichen Frucht- und Würzaromen konfrontiert, sondern kann ganz neue Welten seines eigenen gustatorischen Horizontes entdecken.

Markus Prackwieser
Gump Hof

Jeder Winzer, der seine Weinberge mit Respekt und Ehrfurcht vor der Natur bewirtschaftet und aus den dort wachsenden Trauben Weine produziert, die die Besonderheiten des Terroirs widerspiegeln und sauber vinifiziert sind, erzeugt meiner Meinung nach Naturweine. Wein ist immer auch Kultur und bedarf stets des Eingriffs des Menschen, der aber umsichtig agieren und die Notwendigkeiten der Reben, die Eigenheiten des Bodens und die klimatischen Bedingungen des Jahrgangs, aber auch die Traditionen des Gebietes und den Charakter des Weinbauern bzw. Winzers herausarbeiten sollte. Der bisher nicht klar definierte Begriff „Naturwein“ sorgt für teilweise viel Diskussion, wichtig ist meines Erachtens aber, dass der Inhalt der Flasche überzeugt und die Gläser ausgetrunken werden.

Terroir ist nur über Naturwein **transportierbar**. Die Mindestbasis dafür ist ein biologischer Anbau.

Thomas Niedermayr, Weingut Hof Gandberg.

Ich denke und hoffe, dass die schlecht gemachten und fehlerhaften Weine **bald wieder verschwinden** werden.

Urban Plattner, Weingut In der Eben.

Es gibt Naturweine, die **„schöngeredet werden müssen“**. Meiner Meinung nach sollten Naturweine nicht dem Zufall überlassen werden, eine professionelle Begleitung mit viel Erfahrung sollte Voraussetzung sein, dann können es durchaus **spannende Produkte** werden.

Urban Piccolruaz, Kellermeister Laimburg.

Willi Stürz
Kellerei Tramin

Sehr kritisch sehe ich die Bezeichnung „Naturwein“. Wein ist ein Kulturprodukt. Die Flächen für die Weinberge wurden einst von der Natur abgerungen und es ist der Mensch, der den Traubensaft zu Wein verarbeitet. Der nun verwendete Begriff „Naturwein“ ist zudem undefiniert und lässt einen enormen Interpretationsspielraum zu. So sind etwa weder biologische Anbauweise noch Maischegärung Voraussetzung. Die wohlklingende Bezeichnung mit dem undefinierten Hintergrund könnte beim Konsumenten falsche Erwartungen wecken.
Aus der neuen Strömung sind einige individuelle Weine entstanden, die absolut ihren Platz in der der Weinwelt verdienen. Doch sie bringt auch viele negative Beispiele hervor, bei welchen unter dem Deckmantel des individuellen Stils grobe Weinfehler und mikrobiologische Fehlentwicklungen salonfähig gemacht werden wollen. Wenn ein Wein an Verderb erinnert, kann ich keinen Genuss darin finden. Wein muss Spaß machen, Trinkfreude bringen und seine Herkunft zeigen. Leider verdeckt die Interpretation im Ausbau oft gerade gebietstypische Eigenschaften, der Stil verdrängt die Herkunft. Mich stört es beispielsweise, wenn Produzenten aggressiv versuchen, trendig zu wirken und zugleich damit blenden, einer vermeintlichen Öko-Strömung zugehörig zu sein, aber den Anspruch an die Qualität ganz hintenanstellen. Für die Produzenten ist ein neues Spannungsfeld und ein erweiterter Spielraum entstanden. Frische Impulse erweitern das Spektrum der Weinwelt und fördern die Vielfalt der Weine. Aktuell sehe ich noch keinen Trend, eher eine Modeerscheinung, mit welcher die Individualität der Produkte zugenommen hat. Ich denke, dass jene Produzenten, welche einfach auf jede Erscheinung aufspringen, recht bald auf diesem Markt wieder verschwinden werden. Jene Betriebe, wo eine gesamte Firmenphilosophie dahintersteht, werden sich meines Erachtens dauerhaft festsetzen.

Serie

Film der Ausgabe oder auch nicht <

Berauschend

Diese Filmkritik von Roman Gasser beschäftigt sich mit Filmen und Serien, in denen es um Wein & Genuss geht.

Netflix: „Toskana“

Um es gleich vorwegzunehmen: es handelt sich um einen atemberaubenden Film – die Weinregion Toskana ist einfach nur berauschend …

Zum Inhalt des Films: In den Weinbergen der malerischen Toskana entfaltet sich die faszinierende Geschichte von Theo Dahl, einem Mann, dessen Talente in der Küche beeindrucken. Nach Jahren der Entfremdung wird Theo (gespielt von Anders Matthesen) mit dem Tod seines Vaters konfrontiert. Theo konnte seinem Vater nie verzeihen, dass er die Familie verlassen hatte, als Theo noch ein Kind war. Nun steht Theo vor der Aufgabe, das geerbte Haus in der Toskana zu verkaufen, um sein eigenes Restaurant zu finanzieren. Doch als er Sophia (gespielt von Cristiana Dell'Anna) trifft, die das Haus nach dem Tod seines Vaters führt, ändert sich alles.

In vielen Filmen mündet eine Reise aufs Land in zwei Möglichkeiten: Entweder man begegnet einer bedrohlichen Gestalt oder man erfährt dort wichtige Lebenslektionen. Der dänische Netflix-Film „Toskana“ unter der Regie von Mehdi Avaz folgt einem anderen Pfad. Statt auf Komödie oder Klischees zu setzen, konzentriert sich der Film auf die Verarbeitung der Vergangenheit.
„Toskana“ ist keine klassische Liebesromanze, sondern eher ein Drama über Theos inneren Konflikt im Umgang mit dem Erbe seines Vaters.

Mein Fazit: Im Film wird die Toskana zur Kulisse für eine einzigartige Liebesgeschichte – eine Geschichte, die nicht nur das Weinherz berührt, sondern auch die Seele. Durch und durch genau der richtige Film für uns Weinfans.

Foto: © Netflix

Rubrik: Film/Romanik/Drama
Bewertung: 91/100 Punkte

Niederkofler torna protagonista a Brunico

A poco più di tre mesi dalla festa di chiusura del St Hubertus di San Cassiano il nuovo ambizioso progetto di Norbert Niederkofler ha preso vita.

Foto: © www.suedtirol.info

di Angelo Carrillo

Il 12 Luglio è stata inaugurata Villa Moessmer a Brunico, nuovo palcoscenico dello chef che per primo ha portato le Tre Stelle Michelin in Alto Adige. Un progetto nato in collaborazione con Paul Oberrauch, presidente della Tuchfabrik Moessmer, la celebre industria tessile pusterese, nella storica villa di Brunico che per anni ha ospitato il pensatoio dello scrittore Josef Zoderer. Un anno di ristrutturazione, l'impegno finanziario e soprattutto progettuale, con le archistar Walter Angonese e Klaus Hellweger, per un ristorante che già ora appare fuori dal comune, a partire dall'ambiente, per diventare l'"atelier" di Norbert Niederkofler. L'appoggio quasi incondizionato del comune di Brunico ha fatto il resto per creare la cornice ideale di un'esperienza gastronomica speciale tra natura, cultura, storia, design e artigianato. Qui ha traslocato anche la squadra quasi al gran completo del Sk Hubertus, a partire Lukas Gerges, che negli ultimi anni ha guidato sala e cantina. Vino e bottiglier che tornano protagoniste anche qui, con uno spazio scenografico che già ora appare molto ambizioso. Sotto la guida di Norbert Niederkofler siamo andati a scoprire il nuovo ristorante.

"Lo spazio è articolato e si compone di una sala aperitivi all'ingresso, la biblioteca adibita a cene private con un grande tavolo immerso in libri storici di Moessmer e della mia collezione privata- spiega Niederkofler, la sala da pranzo, l'esclusivo tavolo in «Veranda» e l'open kitchen con spazio per 12 ospiti nella serra, strettamente legata all'attività della cucina. Nel seminterrato si trovano invece la cantina walk-in, la cucina di preparazione e i locali amministrativi. In totale, il ristorante potrà ospitare massimo 40 persone. E un costo- per il menù degustazione che punta dritto al cuore della Michelin. Senza compromessi. In attesa degli ultimi lavori.

Un'apertura da star, un fenomeno sia sui social che sui giornali, si aspettava tanto interesse?
"Un po' sì, effettivamente, e ci speravo anche. Con le tempistiche comunque siamo a buon punto anche se come è ovvio quando apri un cantiere così importante non tutto è programmabile e non tutto sarà pronto per il 12, soprattutto nel grande parco di 7mila metri quadrati che ospiterà anche il nostro orto".

Dettagli rispetto alla complessità del progetto verrebbe da dire
"Architetti e proprietà hanno fatto un grande lavoro, considerando la delicatezza degli interventi su una villa storica sotto tutela delle belle arti. Un piccolo capolavoro realizzato rispettando tutti vincoli di legge".

Insediare un ristorante in un edificio di questo valore culturale non è uno scherzo
All'edificio storico è stata infatti affiancata una depandance/wintergarten di vetro che ospita le cucine in dialogo con la parte storica con cui interagisce e una chefs table di 12 posti per gustare la cena direttamente in cucina con la brigata all'opera."

Un po' come avveniva al St Hubertus.
E con la stessa filosofia di ordine e trasparenza.

Tra i tanti partner c'è anche l'Università di Bolzano con il corso di Enogastronomia di montagna che vede lei e il suo progetto cook the mountain tra i protagonisti
La formazione dei giovani per me è sempre stato un fattore molto importante e dalle mie cucine sono usciti tantissimi protagonisti dell'attuale nuova scena gastronomica che ora si sposta anche sui banchi dell'università.

E sulla piattaforma di Cares, the Ethical Ches Days la cui ultima edizione appena conclusa si è di nuovo svolta a Salina nelle isole Eolie poche settimane fa.
Un grande successo, in cui abbiamo ribadito quanto la nostra visione etica dell'ambiente e del lavoro del cuoco sia fondamentale ed è uno dei motivi per cui il nostro modello è stato scelto tra tutti quelli al mondo per formare una nuova generazione di cuochi, produttori e contadini consapevoli.

Alla base c'è sempre la filosofia di "cook the mountain"
Un progetto partito nel 2008 che ora abbiamo la possibilità di applicare tutto l'anno e non solo nelle due stagioni turistiche.

Lasciate comunque la confort zone della Val Badia e il suo turismo di élite per affrontare l'ambiente urbano e di Brunico. Vi aspettate problemi o una clientela diversa
Questa riflessione è un challenge importante. Costruire una clientela nuova è tutt'altro che impossibile come si è visto con l'Alpinn (il ristorante /rifugio a Plan de Corones che Niederkofler gestisce con il socio Paolo Ferretti) Quanto diversa non si sa. Ma sicuramente molto internazionale e molto aperta a cose nuove.

Una bella novità comunque
Sicuramente non sarà facile, ma è fattibile e dato che in Alto Adige si parla di turismo di qualità, questo è un tassello per arrivare lì.

Ma anche arrivare molto in alto con la critica visto che puntate subito su un menù da 290 euro, più 180 per il wine paring
Si pagherà un'esperienza completa a cui partecipano quasi tutti i collaboratori storici del St Hubertus come Lukas Gerges come restaurant manager e capo sommelier e Mauro Siega l'executive chef dell'Atelier.

Nomi pesanti
e consapevoli del nostro businnes plan. Capaci di creare un'esperienza indimenticabile per i clienti che passeranno delle ore da noi e uno storytelling non solo sulla cucina ma anche sull'architettura, sul design, abbiamo lavorato solo con ditte dell'Alto Adige. In più saremo aperti anche due volte a mezzogiorno sabato e domenica per portare le persone nella casa di cook the mountains.

l'ambizione di bissare i successi con le guide senza scendere a compromessi, pare.
C'è un team molto motivato con me che sa a cosa andiamo incontro, sia in cucina che in sala e che ha già lavorato con me. Io non ho mai perso le tre stelle, ma il progetto è nuovo e quindi vediamo cosa accadrà.

Una spiegazione che ci convince solo in parte, visto che lei ha già ottenuto tutto quello che poteva ottenere un cuoco e poteva anche chiuderla lì.
Si, c'è anche dell'altro: il premio più grande cui aspiro è passare alle prossime generazioni il mio sogno, ovvero che se rispetti la natura intorno a te e usi anche solo i prodotti del luogo puoi arrivare alle tre stelle. Quello che hanno imparato a fare tantissimi giovani che hanno portato avanti questa idea dalla Sicilia alla Puglia a Forte dei Marmi, a Milano, come tanti ristoranti nel mondo che hanno preso coraggio dalla nostra esperienza

Virgilio Martinez del Central di Lima fresco vincitore della classifica "50 best restaurants in the world 2023", tante volte ospite a Care's ad esempio?
Certo. Voglio che il progetto Cook the Mountains vada avanti e non finisca con la chiusura di un ristorante.

Un auspicio che ci permettiamo di condividere.

Wir leben nicht nur in einem Wein-, sondern auch in einem Apfelland. Südtiroler Brenner verwandeln Südtiroler Äpfel in Apfelbrände ungeahnter Vielfalt - ob reinsortig oder als Cuvée, klar oder im Holzfass gereift, die Möglichkeiten sind zahlreich. Dass sich **Südtiroler Apfelbrände** nicht verstecken müssen, zeigte sich eindrucksvoll bei einer Verkostung der Vereinigung der Südtiroler Hofbrennereien.

Der unterschätzte Apfel(-brand)

Apfelbrände tendieren dazu, unterschätzt zu werden, obwohl sie elegante, charaktervolle und vielschichtige Destillate sind.

Serie

Südtiroler Spirituosen

von Maria Kampp

Wer an Apfelbrand denkt, denkt entweder an Obstler oder an Calvados. Der Obstler aus Äpfeln, Birnen und anderen Früchten hat seine Fans, bei (fast) allen anderen genießt er jedoch einen zweifelhaften Ruf. Zu eindimensional und banal, lautet der Vorwurf. Was könne aus einem vom Boden aufgelesenen überreifen Apfel denn schon Großartiges werden? Dass kein Brenner, der etwas auf sich hält, Fallobst brennen würde, hat sich leider noch nicht überall herumgesprochen. Dem herkunftsgeschützten Calvados dagegen wird Hochachtung gezollt. Weil er aus Frankreich kommt, lange im Holzfass reift und eine altehrwürdige Tradition hat, reicht sein guter Ruf weit über die Normandie hinaus.

Südtirols Benner machen aus dem guten alten Apfel ihr eigenes Ding. Wer neugierig ist, was ein Südtiroler Apfel neben Apfelringen, Apfelstrudel und Cider hergibt, dem sei dringend angeraten, es mal mit einem Südtiroler Apfelbrand zu probieren! Der straft sämtliche Vorurteile Lügen. Um genau dies unter Beweis zu stellen, nahm die Vereinigung der Südtiroler Hofbrennereien Apfelbrände unter die Lupe. Gastgeber war Martin Aurich, den wir nicht nur als begnadeten Winzer kennen, sondern auch als leidenschaftlichen Brenner – und Obmann der Vereinigung. Auf dem Weingut Castel Juval Unterortl durfte der Apfel einen ganzen Abend lang zeigen, was er kann. Reinsortig, als Cuvée, klar, im Eichenholzfass gereift, destilliert aus alten oder neueren Apfelsorten.

Wir leben in einem Apfelland. Der Apfelanbau hat in Südtirol eine lange Tradition. Die Südtiroler Apfelwiesen erstrecken sich von Salurn bis in den Vinschgau und weit ins Eisacktal hinein. Bereits die Kaiserhöfe in Berlin, Wien und St. Petersburg schätzten den Apfel aus Südtirol. Im 20. Jahrhundert entwickelte sich der Apfel zu einem der wichtigsten Exportschlager. Die heute 18.400 Hektar Apfelanbau durch rund 7.000 Obstbauern sprechen für sich.

Der Südtiroler Apfel ist also buchstäblich in aller Munde. Angesichts dessen verwundert es schon ein bisschen, dass der Apfelbrand bei uns kein Selbstläufer ist. Er verkauft sich deutlich schlechter als Grappa, darin sind sich die anwesenden Brenner einig. Apfelbrand besitzt eindeutig Nachholbedarf. Ein wenig mag es an der Kommunikation liegen. Äpfel gibt es überall, vielen Konsumenten gilt er als „zu einfach". Andere bevorzugen Williams oder Marille, einfach, weil die auf den ersten Schluck ausdrucksstarker und damit leichter zugänglich sind. An einen Apfelbrand muss man sich „hintrinken". Er besticht mit Tiefgang und Vielschichtigkeit, und die wollen entdeckt werden.

Wer sich mit dem Apfelbrand und seinen unzähligen Varianten beschäftigt, darf sich freuen. In Südtirol wartet nämlich eine ungeheure Vielfalt! Apfelbrand ist alles andere als banal. Wurde er ausreichend lang gelagert, punktet er mit Eleganz und Rundheit. Unterschiedliche Apfelsorten ergeben unterschiedliche Brände. Darin sind die Apfelsorten den Rebsorten ziemlich ähnlich. Und auch dieselbe Sorte kann ganz unterschiedliche Ergebnisse liefern. Die hängen von unterschiedlichsten Faktoren ab: Standort und Alter des Apfelbaums, Erntezeitpunkt, Gärung, Brennvorgang und schlussendlich die Reifung.

Norbert Blasbichler vom Radoarhof in Feldthurns machte den Anfang. Er führt den Hof gemeinsam mit seiner Familie in der vierten Generation in biologischer Kreislaufwirtschaft. Norberts Destillate haben ihren Ursprung allesamt auf den Obstbäumen rund um den Radoarhof. „Vom Baum in die Flasche" lautet das Motto. Die Äpfel für Norberts Apfelbrände stammen von Streuobstwiesen. Der Apfelbrand „Plattlinger" ist eine Hommage an die alte Brixner Apfelsorte gleichen Namens. Zwei alte Bäume liefern das Ausgangsmaterial für den Brand, der neben einem sortentypischen Apfelaroma an Birnen erinnert und eine dezente Würzigkeit besitzt, die beinahe schon an Gin denken lässt. Der Apfelbrand „Steinpepping" sorgt ebenfalls dafür, dass alte Apfelsorten nicht in Vergessenheit geraten. Norberts 15 Bäume ergeben in guten Jahren circa 800 Kilogramm Äpfel. Der „Steinpepping" ist ein weißer Apfel mit rosaroter Wange. Als Brand ist sein Aroma unvergleichlich. Fruchtig und saftig, unterlegt von einer leichter Kräuterwürze und dem Aroma grüner Mandarinen.

Von den alten Sorten schlugen wir den Bogen zu einer Sorte, die nun wirklich jeder kennt. Der Brand „Golden Delicious" der Schwarz Brennerei Mölten duftet und schmeckt sortenrein genauso, wie ein „Golden Delicious" sein soll. Reiffruchtig, mit Anklängen von Honig und Birne. Die Äpfel für den Brand stammen aus Mölten, wo Christian und Manuel Schwarz und ihre Brennerei zuhause sind. Die Sorte bringt gerade in höheren Anbaulagen eine tolle Qualität hervor. Kein Wunder also, dass der Brand von den auf 1000 Höhenmeter geernteten Äpfeln eine Freude für Nase und Gaumen ist.

Martin Aurich hatte keinen Grund, den Vergleich zu scheuen. Seinen „Golden Delicious brennkunst" hat er aus Äpfeln gebrannt, die in Naturns am Eichhof wachsen. „Mich fasziniert das Feine an dieser Sorte", so der Brenner. „Die Äpfel müssen so lange am Baum hängen bleiben, bis sie kurz vorm Runterfallen sind. Nach der Ernte lasse ich sie nochmals 10 Tage nachreifen. Erst dann wird eingemaischt und vergoren." Das Ergebnis gibt Martin recht. Im Glas entfaltet sich ein reifer Apfel mit präziser Aromatik, der kraftvoll ist und gleichzeitig eine unnachahmliche Eleganz besitzt. Der Brand „Stark Golden Delicious" der Brennerei Wezl in Riffian illustrierte eine weitere Facette des „Golden Delicious". Auch er zeigt im Verkostungsglas eine vollreife Frucht, ergänzt von einer zitrusartigen Note und einem ganz zarten Kirscharoma. Apfelbrand soll banal sein? Fehlanzeige!

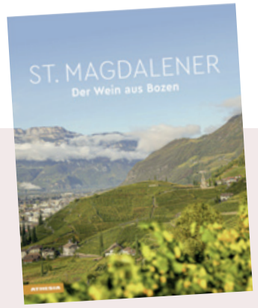
Walter Klotz von der Brennerei Weberhof in Kastelbell-Tschars stellte seinen Brand einer alten Apfelsorte vor. Der „Champagner Renette" stammt von Walters Streuobstwiesen, die Bäume setzte sein Großvater vor circa 70 Jahren. Die Bäume sind nicht besonders ertragreich, Walter brennt deshalb nur kleinste Mengen und verschneidet notgedrungen oftmals mehrere Jahrgänge. Das sorgt für eine noch stärker ausgeprägte Aromatik und Vielschichtigkeit. Der Brand „Champagner Renette" erinnert an frischen Apfel und Rosenblätter. Ein hocharomatisches, filigranes Geschmackserlebnis.

Weiter ging es mit dem „Gravensteiner". Fast jeder kennt ihn, doch nicht alle wissen, dass der „Gravensteiner" eine wirklich alte Sorte ist. Bekannt ist er bereits seit dem 17. Jahrhundert. Er kam aus >

Der Südtiroler Apfel ist also buchstäblich **in aller Munde**. Angesichts dessen verwundert es schon ein bisschen, dass der Apfelbrand bei uns kein Selbstläufer ist. Er verkauft sich deutlich schlechter als Grappa, darin sind sich die anwesenden Brenner einig. Apfelbrand besitzt eindeutig **Nachholbedarf**.

> Dänemark und dem Norden Deutschlands zu uns nach Südtirol und ist bis heute weltweit verbreitet. Seine kommerzielle Bedeutung hat in den letzten Jahrzehnten jedoch stark nachgelassen, man kennt ihn inzwischen vornehmlich als Liebhabersorte. Der „Gravensteiner“ ergibt feinfruchtige, feinwürzige, ausdrucksstarke Brände. Eindrucksvolle Beispiele dafür lieferten die Brände von der Brennerei Wezl und der Schwarz Brennerei. Manuel Schwarz erklärte, wie wichtig es sei, den Gravensteiner kühl zu vergären. „Auf diese Weise bleiben die ausgeprägten Fruchtaromen erhalten. Nach der Ernte selektieren wir drei- bis viermal und maischen

nach Reifegrad ein.“ Sorgfalt und Aufwand zahlen sich aus. Der Brand ist eine vielschichtige Angelegenheit, duftet nach weißer Schokolade, Karamell und Birne.
Der „Morgenduft“ mit seinem wunderschönen Namen weckt große Erwartungen. Wie macht sich der fein säuerliche, mit grün-grasigen Noten ausgestattete Apfel in destillierter Form? „Morgenduft“ ist eine Mutation der Sorte „Rome Beauty“ von 1816. Destillateure schätzen ihn aufgrund seiner würzigen, ausdrucksstarken Nase. Christine Schönweger, Wein- und Apfelbäuerin aus Partschins und Inhaberin der einzigen komplett in weiblicher Hand liegenden Brennerei Südtirols, erntet den „Morgenduft“ von Bäumen, die ihr Vater einst gepflanzt hat. In ihrer Hofbrennerei „Gaudenz“ veredelt sie die eigenen Früchte in eleganten, vielschichtigen Destillaten. Ihr Brand „Morgenduft“ ist intensiv aromatisch und würzig-kräftig am Gaumen. Trotzdem bewahrt er sich eine eindrucksvolle Eleganz, die mit einem langen Nachhall besticht.
Christine Schönweger kennt sich nicht nur mit dem Brennen bestens aus, sondern auch mit einer Vielzahl von Apfelsorten, bewirtschaftet sie doch seit Jahrzehnten die hofeigenen Apfelwiesen. Ihre Cuvée „Apfelbrand Gaudenz“ ist ein komplexes Erlebnis. Hier vereinen sich die Sorten „Jonagold“, „Golden Delicious“ und „Braeburn“. Der reife „Jonagold“ verleiht die ausgeprägte Aromatik, der „Golden Delicious“ die Struktur, und der „Braeburn“ gibt die Frische dazu. Im Glas entfaltet sich eine satte Frucht, duftig und elegant.
Eine weitere Apfelsorte, die in Südtirol alle kennen, ist der „(Royal) Gala“. Ein typischer Sommerapfel und die erste Sorte, die in Südtirol ab circa Mitte August gepflückt wird. Heiner Pohl, dessen Weine vom Marinushof Weinliebenden zweifellos ein Begriff sind, lässt seine Äpfel 10 Tage über die Pflückreife hinaus am Baum hängen und dann nochmals in Kisten eine Woche nachreifen. Erst dann wird eingemaischt und vergoren. Der „Gala“ nimmt sich Zeit und vergärt überdurchschnittlich lange, circa drei Wochen. Das darf er auch, so Heiner, denn der fertige Brand ist eine filigrane Angelegenheit, ausgestattet mit Leichtigkeit, Eleganz und dem Eindruck einer leichten Süße. Typisch „Gala“ eben, auch wenn das Destillat selbstverständlich keinen zugesetzten Zucker enthält. Auch der Brand „Gala“ der Brennerei Wezl liefert ein vielschichtig-filigranes Geschmackserlebnis.
Heiners „Gala Riserva“ entführt uns in eine neue Dimension des Apfelbrands. In Kombination mit Eichenholz läuft Apfelbrand nämlich zu großer Form auf, vorausgesetzt, man geht behutsam vor. Heiner als Winzer kennt sich mit Holzeinsatz bestens aus, so verwundert es nicht, dass der „Gala Riserva“ komplex, ausgeglichen und elegant ist. Zum typischen Apfelaroma gesellen sich Noten von Vanille, Karamell und kandierter Orangenschale. Christine Schönwegers holzgelagerter Brand vom „Fuji“ ist elegant und trotz Holzeinfluss angenehm leicht, mit einer leicht nussigen Würzigkeit.
Der Abend zeigte eindrucksvoll, dass Südtiroler Äpfel und Südtiroler Brenner zusammen unschlagbar sind. Apfelbrände tendieren dazu, unterschätzt zu werden, obwohl sie elegante, charaktervolle und vielschichtige Destillate sind. Egal um welche Apfelsorte(n) es sich handelt, Apfelbrand macht Freude und ist auch als Speisenbegleiter nicht zu verachten. Eine Käseplatte begleitet ein feiner, gut strukturierter Apfelbrand beispielsweise sehr gelungen. Probiert es selbst, ihr werdet nicht enttäuscht sein!



Serie

Unser Weinbuch

Das Buch der Ausgabe von Theo Hendrich

100 Jahre Kulturlandschaft

Wie bereits berichtet, begeht das Schutzkonsortium St. Magalener im Jahr 2023 mit verschiedenen Veranstaltungen sein 100jähriges Bestehen. Ein anlässlich des Jubiläums s verfasstes Buch ist nur einer dieser Höhepunkte. Wir vom Dionysos haben ein wenig darin geblättert und sind auf den Geschmack gekommen: sehr bekömmlich!

Fotos: © Thomas Tützer, Bozen

Autorenteam v.l.n.r.: Herbert Taschler, Wolfgang Maier, Helmuth Scartezzini, Helmuth Stampfer

Gerne wird im Zusammenhang mit dem Thema Wein der Begriff „Kultur“ verwendet. Doch was bedeutet Weinkultur und wichtiger noch, welchen Stellenwert nimmt sie bei uns in Südtirol ein? Nimmt man sich die Zeit, im kürzlich erschienen Buch „St. Magdalener – Der Wein aus Südtirol“ zu lesen, ergibt sich Gelegenheit für allerlei Aufschlussreiches. Dem Autorenteam Herbert Taschler, Wolfgang Maier, Helmuth Scartezzini und Helmuth Stampfer ist es auf anschauliche Weise gelungen, die tief verankerte Tradition des St. Magdalener mit dem kulturhistorischen Hintergrund im Anbaugebiet rund um St. Magdalena zu verbinden.

Die sorgfältig gewählten und verständlich gestalteten Texte sowie eine gut strukturierte und reichhaltige Bebilderung tun ihr Übriges. Damit aber nicht genug. Dieses Zusammenspiel wurde und wird nach wie vor maßgeblich vom Menschen mitgestaltet und führte dazu, dass St. Magdalena über eine beeindruckende Kulturlandschaft verfügt. Daher steht auch der Mensch im Mittelpunkt des Buches, ergänzt durch schön gestaltete Portraits und Fotos (Thomas Tutzer) der verschiedenen Winzer und Winzerinnen im Einzugsgebiet. Der Anlass, dieses für Südtirol wichtige Weinbuch zu verfassen, liegt auf der Hand: 100-Jahre St. Magdalener Schutzkonsortiums. Das Buch ist für alle Weinliebhaber und Weinliebhaberinnen als auch für alle kulturhistorisch Interessierten gleichermaßen ein lesenswertes Zeitdokument.

„St. Magdalener – Der Wein aus Südtirol“ erschienen im ATHESIA-Verlag – Hardcover / 128 Seiten / 25 € (2023)

Wein- und Kulturlandschaft St. Magdalena bei Bozen

Das 30-Hektar-Juwel

Das historische Weingut **Castel Sallegg** in Kaltern ist geprägt von einer faszinierenden Vergangenheit. Mit einem breiten Sortiment preisgekrönter Weine und einem nachhaltigen Ansatz strebt das Weingut eine Symbiose von Modernität und Tradition an. Mit Erfolg! Der Besuch der Sommeliervereigung in Castel Sallegg.

von Roman Gasser

Castel Sallegg offenbart eine faszinierende und glorreiche Vergangenheit, die das Dorfbild von Mitterdorf, einem Teil Kalterns, seit dem 16. Jahrhundert prägt. Ursprünglich wurde Sallegg als Residenz der Herren von Sall errichtet und wechselte in den folgenden Jahrhunderten mehrmals den Besitzer. Zu ihnen zählten unter anderem die Familien Zinn, die Edlen von Zill, die Familie Sepp von Seppenburg und die Freiherren Unterrichter von Rechtenthal.
Im Jahr 1851 erwarb Erzherzog Rainer, der Vizekönig von Lombardei-Venetien, Castel Sallegg mit seinen umliegenden Weinbergen. Durch Erbfolge gelangte das Anwesen schließlich über Erzherzog Heinrich und Enrico Fürst v. Campofranco an die Grafen von Kuenburg. Die Familie der Grafen von Kuenburg hegt ein tiefes Bewusstsein für Geschichte, Tradition und die daraus entspringende Verantwortung. Das Schloss, die historischen Weinhöfe und der über 1000 Jahre alte Keller erzählen von adeligen Familien, der Weintradition sowie der Verbundenheit mit dem Kalterer See.
Zum Weingut Castel Sallegg gehören drei historische Weinhöfe: der Leisenhof, der Preyhof und der Seehof mit jeweils unterschiedlichen Terroirs. Nachhaltiges Denken und Respekt vor der Natur haben die Einstellung der Familie über Jahrhunderte geprägt, während sie kontinuierlich daran arbeitet, ihre Weine zu verfeinern. Es wurde ausführlich über den Vernatsch diskutiert. Alle Teilnehmenden waren sich einig: Der Vernatsch ist ein wahrer Schatz Südtirols! Diese Rebsorte verdient unsere volle Aufmerksamkeit und Wertschätzung. Insbesondere der „Kalterersee Bischofsleiten" stellt ein Meisterwerk der vielseitigen „Alleskönner"-Traube dar. Das Potenzial der Rebsorte ist groß und verlangt, weiter gefördert zu werden.
Das Sortiment des Weingutes Castel Sallegg umfasst die Weinlinien „Nobilis", „Serenis" und „Imperialis". Seit 2022 präsentiert sich das gesamte Erscheinungsbild des Unternehmens in einem neuen Gewand. Dies zeigt, wie gelungen sich zeitlose Modernität und große Tradition vereinen können. Castel Sallegg setzt auf innovative und exklusive Leichtflaschen aus 100 Prozent Recyclingglas. Zudem wurden neue, einheitlich gestaltete Weinetiketten eingeführt. Florale Ornamente und neue Weinnamen verbinden die Weine mit der Geschichte der Grafenfamilie. Dazu kommen preisgekrönte Weine wie der „Kalterersee Bischofsleiten" und der „Merlot Nussleiten". Die konsequente Qualitätsorientierung und gezielte Arbeit im Weinkeller zielen darauf ab, Weine mit Charakter und dem unverwechselbaren Aroma des Kalterer Terroirs zu erzeugen.
Getreu dem historischen Rangzeichen und Adelsprädikat des „Edlen" ist die Linie „Nobilis" die qualitativ hochwertige Einstiegslinie. Sie umfasst feine Rot-, Weiß- und Roséweine aus dem Weinbaugebiet Kaltern. Die „Serenis"-Linie lässt sich als gehobene Klasse bezeichnen. Die repräsentative Bezeichnung kaiserlicher Souveränität steht für den Premiumcharakter von Weinen, die mit traditioneller Winzerkunst und gleichzeitig hoher Raffinesse überzeugen. „Serenis" umfasst exquisite Rotweine aus dem Weinbaugebiet Kaltern. Die „Imperialis"-Linie steht für höchste Ansprüche an Exzellenz ohne Kompromisse. Sie setzt das einzigartige Erbe von Reben und Weinbergen fort, welches den Grafen von Kuenburg besonders am Herzen liegt.

Die Weingutsdirektorin und der Kellermeister

Matthias Hauser, Kellermeister aus Kurtatsch, hat mit seiner Leidenschaft und Fachkenntnis im Weingut Castel Sallegg große Erfolge erzielt. Er wurde in renommierten Institutionen ausgebildet und bringt 14 Jahre Erfahrung in die Weinproduktion ein. Hauser strebt nach Klarheit, Sauberkeit und Eleganz in den Weinen und hat eine klare Vision für die Zukunft des Weinguts. Insbesondere widmet er sich der Entwicklung des Blauburgunders.

Ulrike Platter, Weingutsdirektorin, mischt hochqualifiziert eine männerdominierte Branche auf. Als diplomierte Sommelière bringt sie umfangreiches Fachwissen mit und hat sich erfolgreich durch alle Ausbildungsstufen zur versierten Weinexpertin emporgearbeitet. Ihr Ziel ist es, das Potenzial des Weinguts im heimischen Markt zu erschließen. Platters Lieblingswein ist der Blauburgunder, dessen elegante Beeren- und Gewürznoten sie faszinieren. Neben ihrer Leidenschaft für Wein teilt sie mit ihrer Familie auch die Liebe zum Segeln.

> Alle waren sich einig: Der Vernatsch ist ein wahrer Schatz Südtirols.

Fotos: Elvis Costa

Serie

Der Kellerei-Besuch

Fotos: Franziska Steinhauser

Serie

Weinreise

Die Saar hat mit dem teuersten Wein der Welt Geschichte geschrieben. Doch das ist längst nicht alles! Franziska Steinhauser hat den Betriebsinhaber und „Weinstar“ Roman Niewodniczanski auf dem Weingut Van Volxem besucht. Er erzählt von der Philosophie der Weine rund um die Saar, seinen Weg „zurück zur Natur“ und was es mit dem Mythos Scharzhofberg auf sich hat.

Mosel-Saar-Ruwer: Weine für die **Ewigkeit**

von Franziska Steinhauser

Die Mosel hat zwei Nebenflüsse: die Saar und die Ruwer. Das Weingut Van Volxem ist ein typisches Klostergut an der Saar. Bis 1816 wurde das Weingut von der Stadt Luxemburg geführt. Das Kloster ist heute als Kulturzentrum noch vorhanden, wurde damals allerdings säkularisiert. Van Volxem geht auf eine römische Gründung zurück und wurde von Luxemburger Jesuiten im Jahr 1743 erbaut. Ein Teil des Kellers ist sogar noch römisch und deutet auf eine Geschichte von rund 2000 Jahren hin! Alle Weinberge und Steillagen um das Weingut herum wurden Anfang des 2. Jhd. n. Chr. bepflanzt. Heute bewirtschaftet man hauptsächlich Steillagen, auf denen über 140 Jahre alte Reben gedeihen. Beispielsweise sind die Reben der begehrten Lage Gottesfuß von 1883 noch zu einem Drittel wurzelecht.

Roman Niewodniczanski stammt aus einer berühmten Eiffler Bierdynastie und hat im Jahr 2000 das Traditionsweingut gekauft. Er besitzt einen außerordentlich hohen Qualitätsanspruch und will mit seinen Weinen hoch hinaus. Er setzt auf leichte Weißweine mit maximal 12 Volumenprozent Alkohol. Bei moderaten Zuckergehalten wird eine sehr hohe Reife erreicht. Ziele sind Trinkfreude, Bekömmlichkeit und Leichtigkeit. Eben diese Bekömmlichkeit hat die Weine aus der Saar schon früh begehrt gemacht. Bis in die 1940er Jahre wurden ein Großteil der Saarweine in Trier versteigert. In diesem Tal wurde auch der VDP gegründet, der Verband der Deutschen Prädikatsweingüter. Damals hieß er noch VDN, Verband der Naturweinversteigerer. Die Geschichte der Saar hängt also eng mit der Geschichte des deutschen Weines zusammen.

Schon vor dem ersten Weltkrieg waren Saarweine berühmt und wurden unglaublich hoch gehandelt. Zeitweise waren sie teurer als Weine aus Frankreich! Dies ermöglichte, Schlösser zu bauen und in Anwesen zu investieren, darunter auch in einen Hof beim Scharzhofberg. Der Scharzhofberg ist die legendäre Schieferlage an der Saar und der „Scharzhofberger“ einer der berühmtesten Weine Deutschlands. Bis in die 1930er Jahre wurden fast alle diese Weine exportiert. Sie wurden in der Region kaum getrunken, da sie schlichtweg zu teuer waren. Moselweine waren damals etwa um ein Drittel günstiger als Saarweine. Bei den Versteigerungen in Trier kamen die Hälfte aller Moselweine aus der Saar.

Van Volxem bewirtschaftet großteils eigene Weinberge, um die 100 Hektar. 90 Prozent davon sind mit Riesling bestockt, 10 Prozent entfallen auf Burgundersorten. Auch ein erster Jahrgang Spätburgunder wird entstehen, im schlanken und mineralischen Stil. Für Niewodniczanski gibt es drei Säulen der Qualität. Zunächst den Weinberg. Angebaut wird ausschließlich auf Steillagen, die steinreich und skelettreich sind. Gemische von Schiefer, Schieferquarz und Schieferplatten mit mindestens 50 Prozent Geröllanteil. Teilweise beträgt dieser 70, 80, 90 und sogar 100 Prozent! Diese sehr mageren, kargen Böden bedeuten: Je stärker der Stein, desto besser der Wein!

Der zweite Qualitätsaspekt betrifft die Genetik. Nur genetisch alte oder wurzelechte Reben kommen zum Einsatz. 40 bis 50 Prozent der gesamten Rebfläche ist noch mit originaler Unterlagsrebe >

Nur **gnadenloser Fleiß**, Sorgfalt und Achtsamkeit können den hohen Ansprüchen des Winzers gerecht werden. Pure, strahlende und klare Aromen sind das Ergebnis.

> bestockt. Die Klone, die in den letzten Jahren neu gepflanzt worden wurden, wurden alle ausschließlich mit massaler Selektion vermehrt. Der Fokus liegt darauf, keine modernen Klone und keine schwachen Unterlagen zu verwenden. Ziel sind kleinbeerige Trauben, eine hohe physiologische Reife sowie wenig Alkohol. Das Augenmerk liegt auf der Sekundär- und nicht auf der Primärfrucht. Daher brauchen die Weine oft 10 Jahre, um sich gut zu präsentieren. Im Gegenzug sind sie unglaublich langlebig.

Die dritte Qualitätssäule betrifft die Rückbesinnung auf altbewährte Traditionen. Das Motto lautet „Zurück zur Natur“ und sich daran zu orientieren, wie vor 100 Jahren gearbeitet wurde. Das Weingut kommt ohne Pumpen aus und verlässt sich auf die Schwerkraft. Handlese und Spontanvergärung sind Standard. Verzichtet wird hingegen wird auf Schönung, Chaptalisation, Säuerung und Entsäuerung. Alle Trauben werden auf Sortierstraßen überprüft. Nur gnadenloser Fleiß, Sorgfalt und Achtsamkeit können den hohen Ansprüchen des Winzers gerecht werden. Pure, strahlende und klare Aromen sind das Ergebnis. Am besten spiegelt sich dies in den großen Gewächsen wider.

Ein absoluter Star in der Weinszene der Saar ist Egon Müller. Er ist bekannt dafür, öffentlichkeitsscheu zu sein. 1797 hat sein Ur-Großvater (ebenfalls mit Namen Egon Müller) den sich in Wiltingen, einem Seitental der Saar, befindenden Scharzhofberg der Französischen Republik abgekauft. Die aus diesem Weinberg erzeugte Trockenbeerenauslese erzielte 2015 bei einer Auktion 12.000 Euro. Dies ist der höchste Preis, der weltweit für eine Flasche jungen Weines erzielt wurde.

Doch der Scharzhofberg ist keine Monopollage, auch wenn Egon Müller das größte Tortenstück davon besitzt. 27 Hektar umfasst der Ausnahmeweinberg. 1816 mussten dank des klassischen Erbrechts der Franzosen die Weinberge anteilsmäßig auf alle erbberechtigten Kinder verteilt werden, was zu einer großen Zersplitterung des Landes führte. Heute hat der Scharzhofberg sieben Besitzer. Darunter auch die Bischöflichen Güter Trier und Van Volxem.

Franziskas Verkostungsnotizen

2018 Scharzhofberger Riesling VDP Große Lage TBA (99/100 Parker Punkte). Er besticht mit einer salzigen Schiefermineralik, besitzt Druck und Dichte, extreme Frische und Schlankheit, jedoch ohne dünn zu sein. Rauchig und kräuterig mit einer deutlichen Graphitnote, unglaublich langanhaltend, strukturreich, tiefgründig, aromatisch, kräftig und erdig. Vital und extrem langlebig. Doch dieser Scharzhofberger hat einen Nachteil: den allerhöchsten Genuss gibt er uns erst nach 100 Jahren!

Neu-es Spiel

Ende Juni 2023 wurde im stilvollen Ambiente „vigilius mountain resort“ am Vigiljoch oberhalb von Lana zum 20. Mal der Südtiroler Vernatsch Cup ausgetragen.

Mitorganisator Othmar Kiem mit den Prämieren Vernatsch-Weinen
Foto: Simon Staffler/ Wineline

Diese Jubiläumsausgabe erfreute sich erneut besonders regen Interesses bei Fachleuten und Genießern. Ins Leben gerufen wurde der Südtiroler Vernatsch Cup im Jahre 2004 von den beiden Unternehmern Ulrich Ladurner (Dr. Schär) und Günther Hölzl (Pur) sowie Weinexperte Othmar Kiem (Falstaff), um den qualitätsvollen Vernatsch zu fördern. Ein Projekt, welches sich von Jahr zu Jahr genau in diese Richtung hin entwickelt hat. Das Designhotel von internationalem Format, bietet zusätzlich die ideale Bühne für diesen authentischen und typischen Südtiroler Wein.

In einem mehrstufigen Auswahlverfahren wählte eine internationale Jury bestehend aus den Fachjournalisten und Sommeliers aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Italien und Großbritannien aus 84 Weinen die „Vernatsch des Jahres“.

Je nach Anbaugebiet tragen die Südtiroler-Vernatsch-Weine verschiedene Ausprägungen. Um dieser Vielfalt gerecht zu werden, wurden in der Kategorie „Klassik“ die Weine nach Gebieten getrennt verkostet und bewertet. In der Kategorie „Selektion“ sind Vernatsch-Weine aus dem Jahrgang 2022 zusammengefasst, in denen das Herzblut der Winzer und die Eigenheiten der Lage zum vollen Ausdruck kommen. In der Kategorie „Gereift“ schließlich zeigen Vernatsch-Weine, dass sie nicht nur jung köstlich zum Trinken sind. Der Reigen der Jahrgänge reichte hier von 2021 bis 2017. Da Vernatsch aber nicht nur eine Sache von Fachleuten ist, sondern auch unmittelbares Trinkvergnügen bereiten soll, bestimmte eine eigene Publikumskommission aus privaten Weingenießerinnen aus den Siegerweinen ihren Favoriten.

„Der Vernatsch ist ein traditioneller Wein, der heute wieder sehr modern ist. Er gefällt durch seine Leichtigkeit und Frucht,“ betont Othmar Kiem, Weinfachjournalist und Organisator des Vernatsch-Cups. Vernatsch Cup 2023 – eine pulsierende Realität des Südtiroler Weines!

Alle Teilnehmenden Betriebe, die jeweiligen Prämierungen in den Kategorien sowie allerhand Kurioses rund um 20 Jahre Vernatsch-Cups unter: www.vernatschcup.it …es lohnt sich! (th)

Erntestart im Weinberg

Im Vergleich zum ungewöhnlich frühen Beginn des Vorjahres liegt der Erntestart in diesem Jahr im Durchschnitt. Der Sommer in den Weinbergen brachte aufgrund seiner Feuchtigkeit einige Herausforderungen mit sich.

Im Gegensatz zum Vorjahr verzögerte sich der diesjährige Erntebeginn in den tieferen Lagen um etwa fünf Tage, während in den höheren Lagen die Lese sogar zehn bis 14 Tage später startete. Die Ernte beginnt traditionell mit den Trauben für die Sektgrundweine, darunter Weiß- und Blauburgunder sowie Chardonnay. Diese werden einige Wochen vor der Hauptlese geerntet, da diese Trauben mehr Säure und

Foto: © Südtirol Wein/Alex Filz

weniger Zucker benötigen, um eine zweite Gärung in der Flasche zu ermöglichen.

Der Sommer war nicht einfach. Die anhaltende Feuchtigkeit, insbesondere im Juli und August, bereitete den Weinbauern zahlreiche Probleme, vor allem einen hohen Pilzdruck in den Weinbergen. Glücklicherweise, so Andreas Kofler (Präsident des Konsortiums Südtirol Wein), seien die Bauern hervorragend ausgebildet und die Beratung funktioniere auf höchstem Niveau. Dies trage dazu bei, die Situation auch unter schwierigen Bedingungen unter Kontrolle zu halten. Dies sei besonders wichtig angesichts des Peronospora-Befalls, der in anderen italienischen Weinanbaugebieten zu massiven Ernteausfällen geführt hat.

Die hohe Feuchtigkeit hat in Südtirol dazu geführt, dass in diesem Jahr viele Trauben an den Reben hängen. Um die Qualität zu gewährleisten, wurde in den Wochen vor der Ernte jedoch fleißig ausgedünnt. (rg)

Cento anni

Compleanno tondo per cantina produttori di **Cornaiano**. Cento anni dalla fondazione, nel 1923. Un evento festeggiato riunendo nel piazzale della cantina, oltre quattrocento fra soci e ospiti.

di Angelo Carrillo

Ne poteva essere altrimenti visto il ruolo che questa realtà cooperativa di 200 soci e 220 ettari svolge nella frazione di Appiano. Uno dei luoghi storici del vino altoatesino sin dai tempi dei Reti e della dominazione Romana. Una cantina che negli ultimi anni ha marcato uno dei terreni più insidiosi del vino internazionale con i suoi eleganti e raffinati Pinot Nero, prodotti in parte nei vigneti delle colline circostanti e in parte nella zona di Mazzon. Ma anche la schiava più innovativa ha qui un ruolo importante con lo storico successo di qualità e commerciale di un brand come Fass Nr 9 e il "Gran Cru" Gschleier. A guidarla oggi c'è una squadra di giovani ambiziosi, a partire dall'enologo e Kellermeister Gerhard Kofler, al presidente Oskar Lorandi, premiati negli ultimi anni con importanti riconoscimenti nazionali e internazionali.

Un modello virtuoso di crescita, che via via si è consolidato negli anni, basato su temi come sostenibilità negli ambiti produttivi, dal suolo alla cura della vigna, fino al risparmio delle risorse energetiche. "Siamo orgogliosi di questo importante traguardo – ha spiegato Oscar Lorandi nell'introduzione alla serata cui hanno partecipato anche il Presidente della Provincia Arno Kompatscher e l'assessore all'agricoltura Schullian - reso possibile grazie alla perseveranza del lavoro di generazioni di viticoltori che continuano con tenacia a costruire il proprio futuro investendo sull'identità enologica di queste colline". Con l'obiettivo di portare avanti il sogno dei padri fondatori, ha poi spiegato Gerhard Kofler. Protagonista indiscusso della produzione complessiva della cooperativa è il Pinot Nero, la cui presenza nelle vigne è passata dagli iniziali 20 ettari degli anni '80 agli attuali 40 sui 220 ettari coltivati. 12 varietà prodotte ma 5 quelle su cui la cantina si concentra progressivamente sempre più, in controtendenza rispetto alla tradizione altoatesina. Il fatturato degli ultimi anni, in crescita, si aggira sui 14 milioni l'anno, a conferma di una formula che punta sulla qualità assoluta e che ha funzionato, nonostante il blocco del mercato dell'Eureca (alberghi e ristorazione) degli anni del Covid.

Un traguardo difficile da immaginare per i 24 viticoltori che nel 1993 la fondarono attorno ad un maso del XVI secolo ancora sede della cantina, con l'obiettivo di produrre e commercializzare insieme il vino, intuendo la necessità e la forza della condivisione per aggiungere valore al loro lavoro. Oggi le 220 famiglie raccontano di un legame imprescindibile e la tenacia degli agricoltori e l'intraprendenza dei produttori. Il risultato sono vini profondamente territoriali e dalla forte personalità, declinati nelle quattro linee (Classici, Vigneti, Flora e Solisti) che interpretano il carattere tipico dei vitigni storici dell'Altro Adige, come Pinot Bianco, Pinot Noir e Schiava, e di alcune varietà internazionali, come Sauvignon e Chardonnay, sui quali si è concentrata particolarmente la ricerca degli ultimi anni. "E dei prossimi decenni - ha spiegato Gerhard Kofler - nello stesso maso dove tutto ebbe inizio, che dopo la ristrutturazione e l'ampliamento, è ancora la casa comune e il cuore produttivo di Cornaiano". "Varcando la sua soglia e attraversando le sue suggestive sale con le volte a botte, si compie un viaggio ideale attraverso i primi 100 anni dell'azienda, metafora emblematica di quel legame che intercorre tra antico e moderno, passato e futuro, tradizione e innovazione". Perché per un compleanno di centenario, un po' di poesia non guasta.

Un **modello virtuoso** di crescita, che via via si è consolidato negli anni, basato su temi come sostenibilità negli ambiti produttivi, dal suolo alla cura della vigna, fino al risparmio delle risorse energetiche.

Oskar Lorandi

Gerhard Kofler

Fotos: © Kellerei Girlan

PR-Artikel

Vinea Tirolensis: Freie Weinbauern Südtirol wieder bei Messe „Hotel" dabei

Am Mittwoch, 25. Oktober, öffnet die diesjährige „Vinea Tirolensis" im großen Saal H1 der Messe Bozen ihre Tore. Die traditionell im Rahmen der Messe „Hotel" stattfindende Schau ist mittlerweile das wichtigste Event, das die Freien Weinbauern Südtirol auf die Beine stellen. So sind auch in diesem Jahr wieder rund 70 Winzer mit ihren Weinen dabei, zudem stellt sich als Gastregion das Collio-Gebiet in Friaul vor.

Auf der „Vinea Tirolensis" können sich die Freien Weinbauern einem großen Publikum vorstellen und über Gastronomie und Hotellerie einen wichtigen Vertriebskanal

Auf der „Vinea Tirolensis" können sich die Freien Weinbauern einem großen Publikum vorstellen
Foto: Freie Weinbauern

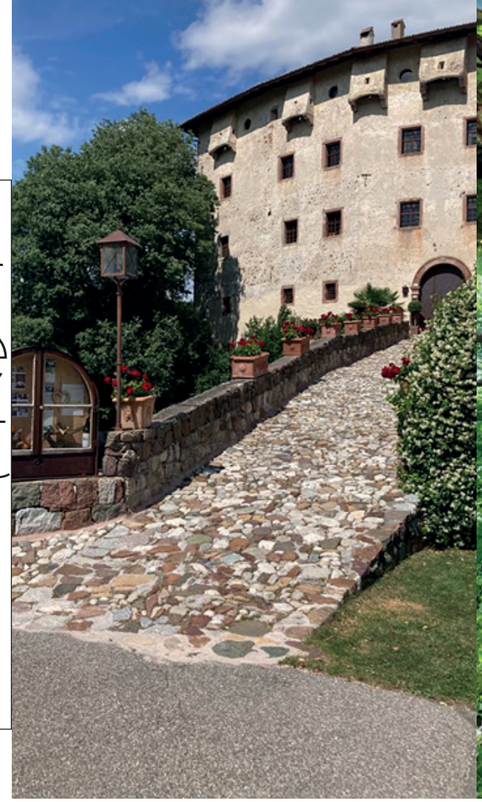
erschließen. Hoteliers und Gastronomen können sich indes einen Überblick über das weite Spektrum an Weinen verschaffen, das die Mitglieder der Freien Weinbauern abdecken. Zugleich haben die Gastwirte auch die Möglichkeit, sich aus erster Hand das besondere Konzept der Freien Weinbauern erläutern zu lassen.

Dieses Konzept zeichnet sich dadurch aus, dass die Freien Weinbauern alle Arbeiten rund um die Weinproduktion in einer Hand vereinen. Sie kümmern sich demnach mit ihren Familien um die Arbeit im Weinberg, bauen ihre Weine selbst aus und nehmen auch die gesamte Verwaltung und Vermarktung selbst in die Hand. Gefragt ist deshalb Kompetenz entlang der gesamten Kette: von A wie Auslauben im Weinberg über K wie Keltern bis Z wie Zukunftsplanung.

Über all dies können sich die Besucherinnen und Besucher auch in diesem Jahr auf der „Vinea Tirolensis" informieren: am Mittwoch, 25. Oktober, von 10.00 bis 17.00 Uhr im H1 der Messe Bozen.

Geschichte gewimmt

Im malerischen Castel Katzenzungen in Prissian wird jedes Jahr ein außergewöhnliches Ereignis zelebriert – das **Versoaln-Wimmen**. Die Versoaln-Rebe ist die älteste und wohl auch größte Rebe der Welt.



Fotos: Privat

von Roman Gasser

Vor der malerischen Kulisse von Castel Katzenzungen in Prissian findet alljährlich ein besonderes Ereignis statt. Es zieht Liebhaber der Weingeschichte aus dem ganzen Land an: das Versoaln-Wimmen. Hierbei handelt es sich um die Weinlese der ältesten und wohl auch größten Rebe der Welt, der Versoaln-Rebe. Diese einzigartige Rebe, deren Alter auf über 360 Jahre geschätzt wird, ist nicht nur ein botanisches Wunder, sondern auch ein lebendiges Zeugnis für die lange Tradition des Weinbaus in Südtirol.

Die Versoaln-Rebe thront am Nordhang von Castel Katzenzungen und erstreckt sich über eine Fläche von etwa 300 Quadratmetern auf einer traditionellen Pergola aus Kastanienholz. Ihre Geschichte ist eng mit der Weinbaugeschichte Südtirols verbunden. An der Weinlese nehmen Vertreter der Agentur Landesdomäne, der Gärten von Schloss Trauttmansdorff, des Amts für Landschaftsökologie und anderer Institutionen teil. Gemeinsam tragen sie Verantwortung, das besondere Naturdenkmal zu schützen und zu pflegen.

Die Patenschaft für die Versoaln-Rebe wurde 2006 von den Gärten von Schloss Trauttmansdorff übernommen, und seitdem wird die Rebe sorgsam betreut. Der Versoaln-Wein, der aus den Trauben dieser Rebe gewonnen wird, präsentiert sich als grün getönter, fruchtiger Tropfen mit feiner Struktur und einer leicht betonten Säure. Etwa 300 Flaschen dieses kostbaren Weins werden jedes Jahr in limitierter Auflage abgefüllt und dienen der Repräsentation des Weinlandes Südtirol.

Die Versoaln-Rebe steht nicht nur für die Weinbaugeschichte Südtirols, sondern auch für die Anpassungsfähigkeit der Natur an ihre Umgebung. Trotz widriger Bedingungen wie ihrem Standort an einem Nordhang auf kargem Porphyrverwitterungsboden hat diese Rebe über Jahrhunderte hinweg überlebt und sich erfolgreich angepasst.

Die Bedeutung der Versoaln-Rebe erstreckt sich jedoch über ihre botanischen Merkmale hinaus. Sie ist ein Symbol für die Verbindung zwischen Natur und Kultur, und ihre Geschichte dokumentiert die lange Tradition des Weinbaus in Südtirol. Die Bewahrung dieser einzigartigen Rebe und die Pflege ihres Erbes sind wichtige Anliegen, die von verschiedenen Institutionen geteilt werden. In einer Zeit, in der moderne Technologien und Veränderungen in der Landwirtschaft den Weinbau transformieren, erinnert die Versoaln-Rebe daran, wie tief verwurzelt die Weinbaugeschichte ist.

> Die Versoaln-Rebe steht nicht nur für die Weinbaugeschichte Südtirols, sondern auch für die Anpassungsfähigkeit der Natur an ihre Umgebung.

Der „Rebell" Riesling

Das Weingut Sorentberg an der Mosel setzt mit dem „Rebell Riesling" ein kühnes Zeichen für Innovation. Zwei leidenschaftliche Jungwinzer, Tobias Treis und Ivan Giovanett, beweisen mit ihrem Projekt Mut, Entschlossenheit und Wagemut.

Der „Rebell Riesling" markiert einen weiteren Meilenstein im ehrgeizigen Rekultivierungsprojekt des Weinguts Sorentberg. Bereits 2012 wagten Tobias Treis und Ivan Giovanett, aufstrebende Jungwinzer der Familienweingüter Julius Treis in Reil und Castelfeder in Südtirol, den ersten Schritt zur Wiederbelebung des lang vergessenen Sorentbergs. Heute, mehr als zehn Jahre später, ernten sie die Früchte ihrer Entschlossenheit und ihres unerschütterlichen Glaubens an das Potenzial des Weinbergs.

Das Duo hat im Laufe der Zeit eine beeindruckende Auswahl an Rieslingen hervorgebracht. Neben den Klassikern „Rotschiefer" und „Von 1000 Alten Reben" wurden kürzlich zwei „Special Editions" vorgestellt: der „Kabinett 2020" und die „Auslese 2018". Die beiden Jahrgänge 2018 und 2020 boten ideale klimatische Bedingungen für die Vinifizierung dieser besonderen Riesling-Varianten.

Der „Rebell Riesling" ist nicht nur ein Symbol für den Erfolg der Rekultivierung, sondern spiegelt auch die Persönlichkeit und Hingabe der beiden Winzer wider. Geschmacklich überzeugt der „Rebell Riesling" mit einer eleganten, ausgewogenen Säure und feinen Aromen reifer Früchte. Struktur und Komplexität vereinen sich in einem modernen und ausdrucksstarken Riesling, der das einzigartige Terroir des Sorentbergs widerspiegelt. (rg)

Serie

Internationales Wine Business

Alles über die internationale Weinwelt von Maria Kampp.

Foto: © 123RF.com

Die Deutschen trinken **weniger** Wein

Die Deutschen kaufen weniger Wein, meldet das Deutsche Weininstitut (DWI).

Die unsichere Weltlage lasse Verbraucher zurückhaltender beim Weinkonsum werden. Nach der durch die Pandemie bedingten Aufwärtsphase auf dem Weinmarkt zeigt sich jetzt ein Einbruch auf dem Weinmarkt. Auslöser seien neben den unsicheren geopolitischen Entwicklungen steigende Preise und Zinsen sowie der demografische Wandel und ein verändertes gesellschaftliches Konsumverhalten. Konkret bedeutet das, dass jede/r Bundesbürger/in im vergangenen Jahr durchschnittlich eine Flasche weniger Wein als zuvor getrunken hat. Der Pro-Kopf-Konsum von Schaumwein ist im selben Zeitraum allerdings konstant geblieben, meldet das DWI.

Rückläufiger Weinkonsum in Deutschland | Deutsches Weininstitut (deutscheweine.de)

Wein aus der Mehr-**wegfla-sche**

Die Nachhaltigkeit nimmt weiter Fahrt auf.

Das Vinum Magazin berichtet, dass in Baden-Württemberg die ersten Mehrwegflaschen für Wein auf den Weg gebracht hat. Erzeuger der ersten „Mehrwegweine“ ist die Genossenschaft „Heuchelberg Weingärtner“. Neun Weine kommen in der 0,75-Liter-Mehrwegfalsche auf den Markt. Weitere baden-württembergische Kellereien werden in Kürze mit vergleichbaren Initiativen folgen. Das Pfand liegt bei 25 Cent pro Flasche. Jedes in Deutschland ansässige Weinunternehmen kann am Mehrwegpool „Wein-Mehrweg eG“ teilnehmen, unabhängig von Betriebsgröße und -form.

Erste Weine in neuer Pfandflasche auf dem Markt - VINUM

Weinlese 2023 in Frankreich

Bordeaux steuert auf eine der niedrigsten Erntemengen in den vergangenen Jahren zu, während im Burgund und an der Loire größere Lesemengen erwartet werden.

Der Rückgang in Bordeaux wird mit einem besonders starken Befall der Merlotreben mit falschem Mehltau erklärt. Schätzungen zufolge beträgt der Rückgang in Bordeaux rund 10 Prozent. Die Weinberge an der Loire und im Burgund profitierten von günstigen klimatischen Bedingungen, insbesondere ausreichend Niederschlag.

French wine harvest 2023: Bordeaux crop to shrink as Burgundy, Loire rise - Decanter

Neuer Rekord **neuseeländischen** Weinexports

Um satte 23 Prozent ist der Weinexport in Neuseeland im vergangenen Jahr gestiegen.

Größter Abnehmer neuseeländischer Weine sind die USA. Dank eines Freihandelsabkommens zwischen Neuseeland und Großbritannien konnte der Export ins Vereinigte Königreich ebenfalls stark gesteigert werden. Clive Jones, Präsident der „New Zealand Winegrowers“ hofft, dass es gelingen wird, mit der Europäischen Union bald ebenfalls ein Freihandelsabkommen zu erzielen.

New Zealand wine exports surge by a record 23% - Decanter

Weinvielfalt im Fokus

Die faszinierende Welt der Weine aus den Regionen **Südtirol**, **Pfalz** und **Wachau** wurde auf der Veranstaltung „Wine & Garden" in Schloss Trauttmansdorff lebendig.

Mehr als 500 Interessierte kamen zur erstmaligen gemeinsamen Verkostung der Winzer aus Südtirol, der Pfalz und der Wachau nach Trauttmansdorff.
Foto: Maria Gapp

Eine außergewöhnliche Zusammenkunft fand beim ersten gemeinsamen Winzeraustausch zwischen Südtirol, der Pfalz und der Wachau statt. Ende Juni versammelten sich mehr als 500 Weininteressierte im prachtvollen Schloss Trauttmansdorff, um an der Publikumsverkostung teilzunehmen. Die Veranstaltung hatten die Freien Weinbauern Südtirol (FWS) initiiert. Die Gäste erhielten Gelegenheit, die Unterschiede zwischen den drei renommierten Weinbauregionen zu entdecken, die sich in den Gläsern widerspiegelten.
Das Wetter zwang die Veranstalter, die Verkostung aus den Gärten in die Räumlichkeiten des Touriseums zu verlegen. Dort boten insgesamt 46 Winzer aufregende Einblicke und Erlebnisse rund um den Wein: 24 aus Südtirol, 10 aus der Pfalz und 12 aus der Wachau. Die Vielfalt der Rebsorten faszinierte: Weißburgunder, Grüner Veltliner und Riesling werden in allen drei Weinbaugebieten angebaut und offenbarten ihre individuellen Charakteristika im Glas. Die begeisterten Weinliebhaber und die Winzer selbst waren gleichermaßen von dieser facettenreichen Erfahrung angetan. Franz Hirtzberger, Winzer aus der Wachau, lobte die gelungene Veranstaltung. Auch die Pfälzer Winzer waren von der Organisation, der Gastfreundschaft und der herzlichen Bewirtung beeindruckt.
Die präsentierenden Südtiroler Winzer sind Mitglieder der Freien Weinbauern Südtirol (FWS), die Pfälzer des Verbands der Prädikatsweingüter (VDP Pfalz), die Weingüter aus der Wachau gehören der „Vinea Wachau" an. Die FWS pflegen bereits seit über zwei Jahrzehnten Kontakte zu ihren Kollegen in Österreich und Deutschland. Nach zahlreichen Besuchen und Austauschprogrammen war dies jedoch das erste Treffen aller drei Regionen. Die österreichischen und pfälzischen Winzer verbrachten mehrere Tage in Südtirol, erkundeten die lokalen Weingüter sowie das Versuchszentrum Laimburg und den Felsenkeller. Magdalena Pratzner, Präsidentin der FWS, betonte die Bedeutung des gegenseitigen Lernens und des Aufbaus von Freundschaften über die Landesgrenzen hinweg.
Die FWS erlebten kürzlich eine bedeutende Veränderung: Bei der jüngsten Vollversammlung übernahm nicht nur ein neues Führungsteam das Ruder, sondern erstmals in der Vereinsgeschichte wurde eine Frau zur Präsidentin ernannt. Magdalena Pratzner steht gemeinsam mit ihrem Stellvertreter Hannes Andergassen an der Spitze des neuen Teams, das von zehn Verwaltungs- und Aufsichtsratsmitgliedern unterstützt wird. (rg)

Folgende Winzer nahmen teil:
Freie Weinbauern Südtirol: Baron Longo, Bergmannhof, Erbhof Unterganzner, Falkenstein, Garlider, Glögglhof, Griesbauerhof, Gumphof, Haderburg, Innerleiterhof, Kandlerhof, Klosterhof, Manincor, Marinushof, Messnerhof, Rielingerhof, Schloss Plars, Spitalerhof, Strasserhof, Untermoserhof, Weingut Abraham, Weingut H. Lentsch, Weingut Niklas, Weingut Unterortl
VDP Pfalz: Weingut Acham Magin, Weingut Bassermann Jordan, Weingut Georg Mosbacher, Weingut Meßmer, Weingut Münzberg, Ökonomierat Rebholz, Weingut Jülg, Weingut Knipser, Weingut Kranz, Weingut Siegrist
Vinea Wachau: Domäne Wachau, Weingut Donabaum Strawanzer Julia, Weingut Schneeweiß, Weingut Erich Machherndl, Weingut Franz Hick, Weingut Gattinger Andreas und Martina, Weingut Hirtzberger, Weingut Högl, Weingut Jäger, Weingut Jamek, Weingut Knoll, Weingut Supperer

Serie

Speisen-Wein-Anpassung

Saibling trifft auf roten Curry

Der heiße Sommer hat unsere Lust auf ein leichtes und zugleich geschmacklich **intensives Gericht** geweckt.

Foto: Privat

von Lisa Kinkelin

In der Küche wird der frisch eingetroffene Saibling filetiert und anschließend „sous vide" gegart. Der rote Curry-Fond verspricht einen intensiven Geschmack, leicht pikant und vollmundig. Das Püree von Kichererbsen bringt eine leichte Süße mit, für Frische sorgt ein Grüntee-Limonen-Gelee.
Der Saibling wird in der Tellermitte platziert und on top mit zwei Tupfern Grüntee Limonen Gelee garniert. Umrahmt wird die Kreation vom dezent süßen Kichererbsenpüree. Anschließend gießen wir den dampfenden roten Curry-Fond ein.
Auf einem Löffel präsentiert sich nun das zarte Fischfilet, gepaart mit dem intensiven, leicht pikanten Fond und der Frische des Gelees.
Eine pure Gaumenfreude! Was jetzt noch fehlt? Der dazu passende Wein, der das Gesamte abrundet. Wir suchen nach einem Wein, der genügend Kraft besitzt, um mit dem roten Curry mitzuhalten, und zugleich Frische mitbringt, um den Gaumen zu beleben. Wir greifen zu einem etwas gereifteren Riesling aus der Pfalz, der mit seiner präsenten, aber feinen Säure und der klaren Frucht sowie mit Hilfe seiner tollen Länge das Gericht wunderbar begleitet.
Uns hat das Pairing überzeugt! Was sagt ihr? Viel Spaß beim Kochen, Entkorken und Genießen!

Die Siegeretiketten: in der Mitte der Siegerwein, links Rang 2 und rechts die Drittplatzierten
Foto: Rieslingtage Naturns

Heimspiel für den Südtiroler **Riesling**

Anlässlich der 18. Ausgabe der Rieslingtage Mitte Juni in Naturns konnten Südtiroler Weine erneut überzeugen. 51 Etiketten des Jahrgangs 2021 aus vier Weinbauregionen stellten sich dem Wettbewerb.

von Theo Hendrich

Die von Kellereien und Weingütern eingereichten Weine bewertete eine Expertenjury. Prämiert wurden dabei nicht nur die Gesamtsieger, sondern auch die besten Weine aus den teilnehmenden Weinbauregionen. Es war schlussendlich ein Heimsieg. Der „Südtirol Vinschgau Riesling DOC Renano“ des Weinguts Lehengut in Galsaun bei Kastelbell wurde mit Gold ausgezeichnet, während der zweite Platz an den „Südtirol Eisacktal Riesling DOC“ des Weinguts Strasserhof in Neustift ging.
Gleich vier Weine teilen sich den dritten Platz. Es sind dies der „Südtirol Riesling DOC Pitzon“ der Kellerei Nals Margreid, der „Südtirol Riesling DOC Vigna Castel Ringberg“ von Elena Walch, der „Südtirol Vinschgau Riesling DOC“ des Weinguts Unterortl Castel Juval sowie, als einziger nicht-Südtiroler, der „Langhe DOC Riesling Campofranco“ der Tenuta Carretta aus dem Piemont.
Als bester Vertreter der Lombardei wurde der „Riesling Bergamasca IGT“ der Azienda Agricola Tosca prämiert. Von den eingereichten Trentiner Weinen setzte sich der „Trentino Riesling DOC“ der Cantina Endrizzi durch.
Zufrieden mit dem Ausgang des 18. Nationalen Rieslingwettbewerbs zeigt sich Magdalena Pratzner (Weingut Falksteiner), die Präsidentin der Rieslingtage Naturns.
„Die im Wettbewerb stehenden und die prämierten Weine zeigen eindrücklich, wie gut die einzelnen Weine das jeweilige Terroir widerspiegeln können, ohne die ganz besonderen Eigenschaften des Rieslings aus den Augen zu verlieren“, so Pratzner. „Dass eine solch hochkarätige Veranstaltung gerade im Vinschgau stattfindet, ist kein Zufall.“ Vielmehr biete der Vinschgau dem Riesling optimale Bedingungen und sei demnach auch der beste Austragungsort für ein solches Event.

Die besten Riesling-Weine des Jahrgangs 2021

1 WEINGUT LEHENGUT	SÜDTIROL VINSCHGAU RIESLING DOC RENANO
2 WEINGUT STRASSERHOF	SÜDTIROL EISACKTAL DOC RIESLING
3 KELLEREI NALS-MARGREID	SÜDTIROL RIESLING DOC PITZON
3 ELENA WALCH	SÜDTIROL RIESLING DOC VIGNA CASTEL RINGBERG
3 TENUTA CARRETTA	LANGHE DOC RIESLING CAMPOFRANCO
3 WEINGUT UNTERORTL - CASTEL JUVAL	SÜDTIROL VINSCHGAU RIESLING DOC

Die Weinbauregionen-Sieger

SÜDTIROL	WEINGUT LEHENGUT	SÜDTIROL VINSCHGAU RIESLING DOC RENANO
PIEMONT	TENUTA CARRETTA	LANGHE DOC RIESLING CAMPOFRANCO
TRENTINO	CANTINA ENDRIZZI	TRENTINO RIESLING DOC
LOMBARDEI	AZIENDA AGRICOLA TOSCA	RIESLING BERGAMASCA IGT

Anerkennung für Verdienste um Südtiroler **Weinkultur**

Die diesjährigen Gewinner des Südtiroler Preises für Weinkultur stehen fest. In den Kategorien „Restaurants“ und „Berghütten“ überzeugten der „Unterwirt“ (Gufidaun) und die „Jimmi Hütte“ (Grödner Joch) die Fachjury.

von Roman Gasser

Die Spitzenreiter des diesjährigen Südtiroler Preises für Weinkultur stehen fest: In der Kategorie „Restaurants“ ging der begehrte Titel an den „Unterwirt“ in Gufidaun, während sich in der Kategorie „Berghütten“ die „Jimmi Hütte“ auf dem Grödner Joch durchsetzte. Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein, betont die Bedeutung der Auszeichnungen: „Die diesjährige Ausgabe hat erneut verdeutlicht, auf welchem hohen Niveau und mit welcher Leidenschaft die Weinkultur in der Gastronomie Südtirols gelebt wird.“
Das Konsortium Südtirol Wein zeichnet mit dem Preis für Weinkultur Persönlichkeiten und Betriebe aus, die sich mit besonderem Engagement für die heimische Weinkultur einsetzen. In diesem Jahr wurden die Kategorien Restaurants und Berghütten ins Rampenlicht gerückt. Andreas Kofler betont, dass die Mitglieder des Konsortiums aktiv am Auswahlprozess beteiligt waren: „Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Mitglieder Betriebe nominieren können, die dann von einer Fachjury getestet und bewertet werden.“
Der „Unterwirt“ in Gufidaun überzeugte in der Kategorie „Restaurants“. Es brilliert Küchenchef Thomas Haselwanter, während seine Frau Cornelia für den Service und die Weinberatung verantwortlich zeichnet. Als Sommelière mit über zwei Jahrzehnten Erfahrung berät Cornelia Haselwanter die Gäste höchst kompetent. Die Fachjury lobt zudem die beeindruckende Weinauswahl auf der Karte, die durchgehend Südtiroler Etiketten umfasst und ausgezeichnet zur traditionell-regionalen Küche von Thomas Haselwanter passt.
Die „Jimmi Hütte“, auf 2220 Metern am Grödner Joch gelegen, wurde in der Kategorie Berghütten ausgezeichnet. Trotz der herausfordernden Lage legen Betreiber Josef Schrott, seine Söhne und das gesamte Team besonderen Wert auf die Weinkultur. Die Fachjury würdigt die „gut konzipierte und umfangreiche Weinkarte mit gebührendem Platz für Südtiroler Weine und internationale Raritäten“. Besonders beeindruckt war die Jury von der freundlichen, engagierten und kompetenten Beratung in Sachen Weinanpassung.
Andreas Kofler betont: „Der „Unterwirt“ und die „Jimmi Hütte“ sind würdige Preisträger des Südtiroler Preises für Weinkultur, da sie beide die Vielfalt und die unterschiedlichen Facetten der Weinkultur in Südtirol repräsentieren.“ Er freut sich über die breite Beteiligung an der diesjährigen Preisverleihung, die die Bedeutung der Weinkultur im Land unterstreicht und den Preis zunehmend als Schaufenster für die Weinkultur etabliert.

„Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Mitglieder Betriebe nominieren können, die dann von einer **Fachjury getestet** und bewertet werden.“

Andreas Kofler

Zwischen Anspruch und Wirklichkeit

Das Prinzip der **Nachhaltigkeit** bedeutet, verantwortungsbewusst mit den Ressourcen der Erde umzugehen, ohne die Entwicklungsmöglichkeiten künftiger Generationen einzuschränken. Nachhaltigkeit zielt darauf ab, ökologische, soziale und ökonomische Aspekte in Einklang zu bringen. Klimawandel und Nachhaltigkeit sind eng miteinander verknüpft. Dionysos zieht eine Zwischenbilanz, wie es mit der Nachhaltigkeit in Südtirols Agrarsektor aussieht.

von Paul Zandanel

Die „Agenda 2030“ für nachhaltige Entwicklung wurde im September 2015 auf dem Gipfeltreffen der Vereinten Nationen von 193 Staats- und Regierungschefs aus aller Welt unterzeichnet. Die Agenda enthält 17 globale Ziele für eine nachhaltige Entwicklung der Erde, die „Sustainable Development Goals“ (SDGs). Darauf bauen sämtliche Regelwerke auf internationaler, regionaler und lokaler Ebene auf.

Die Europäische Union hat mit dem „Green Deal“ ein umfassendes politisches Maßnahmenpaket beschlossen, das darauf abzielt, bis 2050 eine Klimaneutralität in Europa zu erreichen und den Klimawandel einzudämmen. Diese Zielsetzung soll durch die Senkung der Treibhausgasemissionen, die Förderung erneuerbarer Energien, die nachhaltige Transformation von Industrie und Wirtschaft, den Schutz der Umwelt und die Stärkung der Kreislaufwirtschaft erreicht werden.

Ein bekanntes Teilziel des „Green Deal“ ist die Initiative „farm to fork“, frei übersetzt „vom Hof auf den Tisch“. Dabei geht es um die Förderung nachhaltiger Landwirtschaft mit Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln, die Erhaltung von Bodenfruchtbarkeit bei weniger Düngemitteleinsatz und das Schaffen von Anreizen zur Erhöhung der Biolandwirtschaft. Ziel bis 2050 ist ein Anteil von 25 Prozent Biolandwirtschaft.

Ernährung und Landwirtschaft spielen eine große Rolle in der „Agenda 2030“ für nachhaltige Entwicklung. Im Zentrum der Bemühungen stehen dabei die Stärkung positiver Effekte der Landwirtschaft wie die Bindung von CO_2, die Förderung der biologischen Landwirtschaft und der Schutz von Biosphären zur Wasserspeicherung. Dazu gehören auch die Verringerung negativer Effekte beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, Dünger oder Bewässerung.

Im Fokus der Bemühungen steht erwartungsgemäß der Agrarsektor. Das globale Ernährungssystem ist für rund ein Drittel aller weltweiten Emissionen von Treibhausgasen verantwortlich. Landwirtschaft umfasst, was auf dem Bauernhof und seinen Nutzflächen passiert. Die dort produzierten Lebensmittel werden zum Rohstoff für die Lebensmittelwirtschaft. Beinahe die Hälfte der gesamten bewohnbaren Landmasse weltweit besteht aus landwirtschaftlichen Flächen. Davon sind rund zwei Drittel Grünland, der Rest Ackerbau. Fast drei Viertel der weltweiten Agrarfläche wird für die Erzeugung von Futtermitteln verwendet. Mehr als 96 Prozent der Sojaproduktion in Südamerika wird als Tierfutter verwendet. Ein Großteil der Lebensmittel gelangt per Schiff oder LKW ans Ziel.

Doch damit nicht genug. Das globale Ernährungssystem verursacht einen beachtlichen Teil der menschengemachten Treibhausgasemissionen. Das Ernährungssystem umfasst sämtliche Vorgänge, bis ein Lebensmittel fertig zubereitet auf unserem Teller liegt: im Restaurant, in der Kantine oder zuhause. Bereits diese wenigen Zahlen und Fakten illustrieren eindrucksvoll, wie unabdingbar konzertiertes Handeln im Agrarsektor zukünftig sein wird. Die größten Herausforderungen für die Landwirtschaft sind der Erhalt der Biodiversität, die Folgen des Klimawandels und die Ernährung der wachsenden Weltbevölkerung.

Die globalen Entwicklungen schlagen sich auch bei uns in Südtirol nieder. Mit der Verabschiedung des Nachhaltigkeitsplans Südtirol 2023 „Everyday for future“ bekennt sich die Landesregierung zu den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen. Sie identifiziert sieben Handlungsfelder, darunter die Förderung der Kreislaufwirtschaft und den Erhalt des Naturraumes und der Artenvielfalt. Ziel ist, den Weg hin zu mehr Nachhaltigkeit in allen Bereichen zu ebnen.

Weitere wichtige Planungsinstrumente des Landes Südtirol zur Unterstützung einer nachhaltigen Entwicklung sind die „Regionale Entwicklungsstrategie 2021-2027“ als Grundlage für die Nutzung der EU-Strukturfonds, die „RIS3 Smart Specialisation Strategy“, die „Waldagenda 2030“, das Landestourismusentwicklungskonzept 2030, das Abfallbewirtschaftungskonzept, der Wassernutzungsplan, der Landesmobilitätsplan und das Landesgesetz für Raum und Landschaft. Dazu kommen die „Strategie Landwirtschaft 2030“ mit insgesamt sechs Handlungsfeldern und der „Klimaplan Südtirol 2040“ mit 17 Handlungsfeldern.

Der Südtiroler Bauernbund hat mit den maßgeblichen Akteuren der Südtiroler Landwirtschaft sechs Leitsätze und acht Leuchtturmprojekte erarbeitet. Die Sektoren Apfel, Wein und Milch haben zudem eigene Nachhaltigkeitskonzepte erarbeitet. Es werden Bereiche definiert, die einen konkreten Beitrag für mehr Nachhaltigkeit leisten sollen. Dazu zählen das Projekt „Bioheumilch und Heumilch“ mit einer Einsparung von 25 Prozent Emissionen gegenüber herkömmlich produzierter Milch ebenso wie die Biogasproduktion (Abspaltung von Methan und Nutzung zum Heizen als Alternative zu Gas). Weitere Bereiche betreffen den Ersatz von mineralischen durch organischen Dünger und den Einsatz von verbrauchsarmen oder elektrischen Traktoren. Im Obst- und Weinbau liegt der Fokus auf pilzwiderstandsfähigen Sorten (PIWIS), Photovoltaik auf Dächern, Freiflächen und Agrivoltaik auf den Anbauflächen.

Konkrete Zielsetzung sind Reduktion der Treibhausgase bis 2030 um zehn Prozent und bis 2040 um 40 Prozent, gemessen an den Werten von 2019. Ein weiteres Ziel betrifft die Nettoproduktion von 500 MW erneuerbarer Energie mit Hilfe von Photovoltaik bis 2040 und für Agrophotovoltaik bis 2025. Weitere Ziele sind die Erhaltung der Berglandwirtschaft, die Erreichung hoher Tierwohlstandards, die Erhaltung und Verbesserung der Biodiversität sowie die Steigerung der Resilienz gegenüber globalen Marktverwerfungen und den Folgen des Klimawandels. Bis zum Jahr 2030 soll schrittweise die biologisch bewirtschaftete landwirtschaftliche Fläche von derzeit 5,8 Prozent (Stand 2022) auf 25 Prozent vergrößert werden.

Wie sieht es mit der Südtiroler Milchwirtschaft aus? Bergbäuerinnen und Bergbauern haben über Generationen hinweg mit ihrer Viehwirtschaft den Almen und Bergwiesen ihr heutiges Bild gegeben. Die Südtiroler Milch stammt von 4.000 Südtiroler Bergbauernhöfen in Höhenlagen über 800 Meter. 75.000 Kühe produzieren etwa 380 Millionen Kilogramm Milch pro Jahr. Die Bauern liefern die Milch täglich an neun Sennereien. Der Sennereiverband Südtirol als Dachorganisation der Molkereien hat gemeinsam mit der Freien Universität Bozen im Jahr 2016 einen Fragenkatalog zu den Themenbereichen Ökologie, Ökonomie, soziales und Tierwohl ausgearbeitet. Südtiroler Milch mit den Qualitätszeichen steht für Milch ausschließlich von Bergbauernhöfen in Südtirol, keine Gentechnik bei der Fütterung und in der Verarbeitung, Qualitätskontrolle von der Milchgewinnung am Bauernhof bis zur Verarbeitung in den Molkereien, natürliche Fütterung mit ausgewählten pflanzlichen Futtermitteln, artgerechte Tierhaltung und kontrollierte Tiergesundheit. >

Foto: © IDM Südtirol/Tobias Kaser

> Die zu 100 Prozent genossenschaftlich organisierten Molkereien haben in Südtirol eine lange Tradition. Bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden die ersten aus der Taufe gehoben. Seit jeher liefern die Bauern ihre Milch also nicht an ein anonymes Gebilde, sondern an „ihre“ Genossenschaft. Als Mitglieder der Genossenschaft übernehmen sie damit Verantwortung für das ganze System und tragen es gemeinsam. Eine qualitätsorientierte Verarbeitung in den Molkereien mit einer hohen Wertschöpfung sichert mit einem fairen Milchpreis die Existenzgrundlage der heimischen Landwirtschaftsbetriebe und unterstützt maßgeblich Südtirols Wirtschaft im ländlichen Raum.
Auch in Sachen Apfel bemüht man sich um die Umsetzung von Nachhaltigkeitsprinzipien. Südtirol produziert im Jahr rund 900.000 Millionen Tonnen Äpfel. Rund acht Prozent der europäischen Äpfel stammen aus Südtirol. 12 Prozent der Ernte stammt aus biologischem Anbau. Südtirol ist damit einer der wichtigsten Bio-Apfel-Lieferanten der Europäischen Union. Der Apfelanbau in Südtirol ist mit einer durchschnittlichen Betriebsgröße von 2,5 Hektar kleinstrukturiert. 7.000 Apfelbäuerinnen und -bauern kümmern sich um die familiengeführten Betriebe. 13 Apfelsorten tragen die europäische Ursprungsbezeichnung „Südtiroler Apfel g.g.A.“. Daneben gibt es noch sogenannte Vertragssorten wie „Pink Lady“ oder „Kanzi“. Sie werden zentral von einem „Club“ gesteuert, der sowohl Anbaubedingungen als auch Qualitätskriterien festlegt.

Der Grat zwischen effektiven Maßnahmen und **„Greenwashing“** ist schmal. Wollen wir die **Welt „retten“**, kommt es in erster Linie auf jeden Einzelnen von uns an.

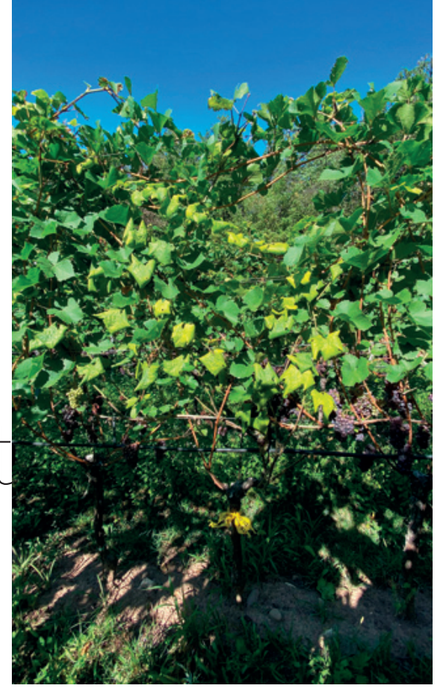
Das globale **Ernährungssystem** ist für rund ein Drittel aller weltweiten Emissionen von Treibhausgasen verantwortlich.

UN-Nachhaltigkeitsziele | Nachhaltigkeitsstrategie Südtirol | Tracker der Indikatoren der UN-Nachhaltigkeitsziele für Südtirol | Landwirtschaft 2023 | Klimaplan Südtirol 2040 | Sustainapple | Südtirol Weinagenda 2030 | Nachhaltigkeitsstrategie Südtiroler Milch

Die Südtiroler Apfelwirtschaft hat sich das „Drei Mal Drei der Nachhaltigkeit“ als Agenda für eine nachhaltige Entwicklung des Sektors gegeben. Sie enthält drei übergeordnete Aktionsbereiche mit insgesamt 10 Maßnahmenpaketen. Eine Maßnahme betrifft die bedarfsgerechte Bewässerung. Dazu wurde unlängst ein strukturierter Feldversuch gestartet. Sieben Apfelbauern aus der „sustainapple“-Pioniergruppe werden in den nächsten Monaten sogenannte Tensiometer einsetzen. Dabei handelt es sich um Messgeräte, die vom „Versuchszentrum Laimburg“ in Zusammenarbeit mit dem „Beratungsring für Obst- und Weinbau“ und dem Südtiroler Energieunternehmen „Alperia“ unter dem Projektnamen „Smart Land“ entwickelt wurden. Erste Testphasen mit Prototypen verliefen bereits vielversprechend.
Und zu guter Letzt, wie sieht es mit dem Wein aus? Südtirol ist eines der kleinsten Anbaugebiete Italiens, dank seiner geografischen Lage aber auch eines der facettenreichsten. Knapp 5.000 Weinbauern bewirtschaften rund 5.700 Hektar Rebfläche in unterschiedlichen Klimazonen, mit wechselnden Bodentypen in Höhenlagen von 200 bis 1.000 Meter über dem Meer. Im vielseitigen Terroir Südtirol finden über 20 verschiedene Traubensorten ideale Wachstumsbedingungen. Daraus keltern die Winzer eine Vielfalt an Qualitätsweinen, die einzigartig ist für ein so kleines Weinbaugebiet.

Das Konsortium Südtirol Wein hat 2019 die „Südtirol Wein Agenda 2030“ veröffentlicht, einen Fahrplan für eine nachhaltige Zukunft. Sie enthält 5 Aktionsfelder: das Aktionsfeld Menschen (Bewusstseinsbildung und Kommunikation), das Aktionsfeld Boden (nachhaltige Bodenpflege und Wassermanagement), das Aktionsfeld Reben (Pflanzenschutz und Biodiversität), das Aktionsfeld Wein („Fußabdruck“ und Klimaschutz) sowie das Aktionsfeld Land (regionale Kreislaufwirtschaft). Ein wichtiges laufendes Projekt ist die nationale Zertifizierung „Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata“. Nach dem Pilotprojekt 2022 mit rund 100 landwirtschaftlichen Betrieben beteiligen sich heuer knapp 900 Betriebe freiwillig an der Zertifizierung.
Die Nachhaltigkeitsdebatte und die damit zusammenhängenden Lösungsansätze und Modelle sind zu einem Geschäftsmodell geworden. Denken wir nur an die Kreislaufwirtschaft, die ständigen Produktinnovationen wie Retortenfleisch und insbesondere den Klimaschutz. Eine immer unübersichtlichere Flut an Zertifizierungen und Siegeln ist die Folge. Der Grat zwischen effektiven Maßnahmen und „Greenwashing“ ist schmal. Wollen wir die Welt „retten“, kommt es in erster Linie auf jeden Einzelnen von uns an. In einer so wohlhabenden und privilegierten Region wie Südtirol ist es möglich, dass wir Tag für Tag konkrete Schritte setzen – auch darauf wird es in Zukunft ankommen!

Immer noch präsent



Die Blätter befallener Rebstöcke verfärben sich und rollen sich vom Blattrand her nach hin unten ein.
Foto: Südtirol Wein

Die **goldgelbe Vergilbung** bedroht Südtirols Weinberge nach wie vor. Doch jetzt verspricht ein Monitoring Hoffnung. Ein wichtiger Appell geht außerdem an die Bauern.

von Roman Gasser

Die Ausbreitung der Goldgelben Vergilbung (Grapevine Flavescence dorée-Phytoplasma) bedroht weiterhin die Weinberge im Land. Die Krankheit breitet sich aus, befallene Reben müssen rasch entfernt, manchmal sogar der gesamte Weinberg gerodet werden. Daher setzt das Konsortium Südtirol Wein nicht nur sein Monitoring-Programm fort, sondern appelliert auch an die Bauern, äußerst wachsam zu sein und bei Symptomen rasch und konsequent zu handeln.
Das Konsortium Südtirol Wein unterstützt mit der Wiederaufnahme des Monitoring-Programms zur Goldgelben Vergilbung den Pflanzenschutzdienst und den Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau bei ihren Bemühungen zur Krankheitsbekämpfung. „Die Goldgelbe Vergilbung ist derzeit die größte Bedrohung für unseren Weinbau und für viele Winzer sogar existenziell. Wir müssen mit aller Kraft eine weitere Ausbreitung verhindern“, erklärt Andreas Kofler, der Präsident des Konsortiums. Vor zwei Jahren wurde bereits ein Monitoring-Programm gestartet, das allein im letzten Jahr rund 700 Hektar Rebfläche in Südtirol auf die Krankheit überprüfte. Dabei wurden etwa 11.000 befallene Reben festgestellt.
Trotz erheblicher Bemühungen und einer Melde- sowie Rodungspflicht breitet sich die von der amerikanischen Rebzikade übertragene Goldgelbe Vergilbung weiter aus. In diesem Sommer wurden bereits 170 symptomatische Rebstöcke von Pflanzenschutzdienst und Beratungsring getestet, von denen 31 nachweislich befallen waren. Zusätzlich sind Weinberge im Trentino und in anderen norditalienischen Regionen zunehmend stark befallen, was die Verantwortlichen in Südtirol zusätzlich alarmiert.
Angesichts der starken Verbreitung der Krankheit stoßen Pflanzenschutzdienst, Beratungsring und das Konsortium an ihre Grenzen. „Es ist schlichtweg unmöglich, alle Rebstöcke in jedem Weinberg auf Symptome zu überprüfen“, sagt Kofler. Daher appelliert er an alle Bauern, ihre Reben bis mindestens Anfang Oktober genau zu beobachten, alle Anzeichen der Krankheit ernst zu nehmen und beim Auftritt von Symptomen befallene Reben umgehend samt Wurzeln zu entfernen. Dieses Vorgehen ist innerhalb der ausgewiesenen befallenen Zonen Pflicht und wird auch außerhalb dringend empfohlen. Es möge drastisch klingen, aber es sei die einzige effektive Maßnahme, betont der Konsortiums-Präsident: „Vor allem dient es dem eigenen Schutz.“
Wenn der Befall einen bestimmten Prozentsatz übersteigt, müsse der gesamte Weinberg gerodet werden. Die Goldgelbe Vergilbung zeigt sich typischerweise durch gelblich oder rötlich verfärbte Blätter, die sich am Rand nach unten hin einrollen. Die gefährliche Krankheit breitet sich in Südtirol von Süden nach Norden aus, bei Befall steigt die Anzahl der Fälle exponentiell an. Befallene Reben erhalten im Zuge des Monitorings eine Markierung mit gelb-schwarzem Band. Die Ergebnisse werden mit Hilfe einer App in einer Datenbank gespeichert.

„Es ist schlichtweg unmöglich, alle Rebstöcke in jedem Weinberg auf Symptome zu überprüfen.“
Andreas Kofler

Wie die neue **Nüchternheit** die Weinszene verändert

Verzicht auf Alkohol, ja! Nicht aber auf Wein! Kaum ein Ernährungstrend weist nicht ausdrücklich auf den wünschenswerten Verzicht auf Alkohol hin. Eine gewisse Zeitlang mag dieser Vorsatz wirken. Doch alsbald kehrt man zur Gewohnheit zurück und gönnt sich das gepflegte Glas Wein oder auch zwei.

von Theo Hendrich

Was aber, wenn der Verzicht auf Alkohol zur neuen Lebenskultur gehört und man trotzdem nicht auf gewisse Getränke oder Geschmacksrichtungen verzichten will? Entalkoholisierte Getränke sind nicht dasselbe wie Softdrinks. Es sind Getränke, die im Herstellungsprozess zwar Alkohol produzieren, denen der Alkohol jedoch im weiteren Verfahren wieder entzogen wird – vereinfacht erklärt! In der Bierkultur hat sich dies längst etabliert. Wer vermutet, dass dieser Trend im Weinsektor nie ankommen wird, übersieht, dass „Mindful drinking", die neue Nüchternheit, längst für viele zum Lebensstil gehört.

Die steigende Nachfrage nach alkoholfreiem Wein und Sekt beginnt, die Weinszene zu verändern. Die Frage lautet also: Wie kann die etablierte Weinszene diesen ständig wachsenden Trend bedienen? Freilich tun sich etablierte Weinländer, allen voran Italien und Frankreich, damit noch schwer. Im skandinavischen oder angelsächsischen Raum ist ein umfangreiches Sortiment entalkoholisierter Weine aus den Regalen schon längst nicht mehr wegzudenken. Gerade für Menschen unter 40, so eine GFK-Untersuchung aus dem Jahre 2021, sind entalkoholisierte Getränke oft die erste Wahl.

Allein in Deutschland ist die Nachfrage an entalkoholisierten Weinen seit 2019 um 30 Prozent gestiegen. Das Londoner Marktforschungsinstitut IWST geht davon aus, dass der Konsum von entalkoholisiertem Wein im weltweiten Verkauf massiv zulegen wird. Man will errechnet haben, dass bis zum Jahr 2026 der jährliche Konsum solcher Produkte um ein Drittel steigen wird. Die Winzernation Deutschland hat wenige Vorbehalte, diesen wachsenden Markt zu bedienen. Seit Jahren ist Deutschland der weltweit größte Produzent und Markt für alkoholfreie Weine. Es folgen Japan, Spanien (!) und die USA. Diese Länder habe die Chance erkannt und bringen immer mehr und vor allem auch hochwertigere Produkte auf den Markt.

Der Trend konzentriert sich vorwiegend auf Weißweine und Schaumweine. Hier kommen die Produkte teilweise unglaublich nahe an das Original heran. Was Rotweine betrifft, ist das Qualitätsniveau noch deutlich niedriger. Doch auch hier, hört man in der Szene, stehe man kurz vor einem Durchbruch. Wie stark das Thema mittlerweile in den etablierten Weinmarkt eingedrungen ist, konnte man auch auf der „Prowein 2023" sehen. Waren in früheren Jahren vereinzelt Anbieter von entalkoholisierten Getränken auf dem Messegelände verteilt, gab es in diesem Frühjahr eine ganze Halle allein für dieses neue Segment - mit der Bezeichnung „World of Zero". In der Presseaussendung ist zu lesen: „Mit der World of Zero greift die ProWein, die weltweit größte und bedeutendste Fachmesse für Weine und Spirituosen, diesen Trend auf und bereitet ihm proaktiv eine Bühne…Für unsere Fachbesucher aus Gastronomie und Handel ist hier die ideale Plattform, sich umfassend und vor allem effizient über dieses spezielle Segment zu informieren."

Das Thema hat inzwischen auch das politische Parkett erreicht. Während Länder wie Irland, Kanada oder Schottland bestrebt sind, durch deutlich strengere Vorgaben den Alkoholkonsum grundsätzlich zu reduzieren, tobt innerhalb der EU eine heftige Diskussion darüber, mit neuen Richtlinien die Bewerbung und den Verkauf von Wein zu erschweren. Es ist zu erwarten, dass diese Diskussion dazu beitragen wird, den Verkauf alkoholfreier Getränke weiter zu beflügeln.

Was aber tut Italien? Ehrlich gesagt, tut sich die große Weinnation verdammt schwer. Der Widerstand ist enorm, nicht nur bei den größten Winzern im Land. Allzu viel Zeit sollte aber nicht mehr verloren gehen. Ein etabliertes Gesetz des Marktes besagt, dass es besser ist, Trends zu setzen als diesen hinterherzulaufen und das Geschäft anderen zu überlassen. Wer heute eine Weinkarte ohne entalkoholisierten Wein erstellt, schließt einen wachsenden Anteil potenzieller KonsumentenInnen aus. Einer der wenigen italienischen Winzer, der auf den Trend hin zu entalkoholisierten Weinen aufgesprungen ist, ist der Südtiroler Winzer Martin Foradori vom Weingut Hofstätter in Tramin. Er ist vom Potenzial von „Zero Alcohol" überzeugt und sagt: „Eines des Handicaps entalkoholisierter Produkte ist die arrogante Einstellung des Fachpublikums: Sommeliers, Weinhändler und Weinjournalisten haben eine solche Blockade hinsichtlich des Themas aufgebaut, dass sie nicht einmal merken, dass sich der Markt und der Konsument verändert haben." Wer den Markt aufmerksam beobachtet und analysiert, weiß, dass Foradori mit seiner Aussage ins Schwarze getroffen hat. Alles andere wäre reine Geschmackssache.

Foto © 123RF.com

Ein etabliertes **Gesetz des Marktes** besagt, dass es besser ist, Trends zu setzen als diesen hinterherzulaufen.

Alkoholfreier Wein: Nachgefragt bei…

Melanie Wagner
Deutschlands bekannteste Sommelière:

Tendenziell bin ich sehr wohl für alkoholfreie Getränke. Ob das nun ein alkoholfreier Wein sein muss, ist eine Frage, die ich allerdings mit Nein beantworten würde. Ich finde, wenn man einem Produkt etwas entzieht, dann ist es nicht immer das beste für das Produkt. Es gibt gute Alternativen, die sich nicht Wein nennen müssen. Sicher, das Thema liegt in Bezug auf Gesundheit, Ernährung und Sicherheit (z.B. Autofahren) berechtigterweise voll im Trend. Das finde ich gut. Ich für mich persönlich bin eher traditionell orientiert. Wenn es Wein ist, dann darf dieser durchaus die Bestandteile eines vergorenen Traubensafts enthalten, und dazu gehört eben ein gewisser Prozentsatz an Alkohol.

Gerhard Kofler
Kellermeister Kellerei Girlan/Sieger Blauburgunder Tage 2023:

Mit dem Thema habe ich mich vor allem auf technischer Ebene auseinandergesetzt, vor allem im Hinblick darauf, dass angeprangert wird, dass der Alkoholgehalt im Wein zu hoch sei. Zu viel Alkohol im Wein stört seine Harmonie. Mit völlig alkoholfreien Weinen habe ich mich noch nie ernsthaft beschäftigt. Für mich ist der Alkohol ein wichtiger Geschmacksträger im Wein und trägt wesentlich zu seinem Volumen und Gesamtbild bei. Ich habe auch meine Schwierigkeiten damit, dass „alkoholfreier Wein" als „Wein" bezeichnet wird. Da betreten wir schwieriges Terrain. Ich weiß, dass es technisch letzthin große Fortschritte gab, um Wein maschinell den Alkohol zu entziehen. Das mag am Markt zwar Erfolg haben und auch voll im Trend liegen, aber die Sinnhaftigkeit dieses aufwendigen Prozesses habe ich für mich noch nicht erkannt. Im Bereich alkoholfreier Getränke gibt es ja sehr viele gute und tolle Alternativen.

Serie

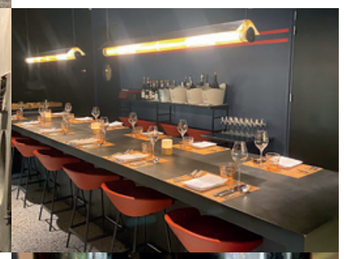
Vive la France
!

Côte des Blancs, Marnetal & Reims

Reizvolle Dörfer, kulturbeladene Städte, romantische Landschaften – all das macht den Charme der **Champagne** aus. Und dazu großartiger Wein und lukullische Genüsse - was will man mehr? Christine Mayr entführt uns ein weiteres Mal in die Champagne. Die Côte des Blancs, das Marnetal und das Gebiet um Reims haben einiges zu bieten!

von Christine Mayr*

Das Marnetal und die Côte des Blancs lassen sich vorzüglich von der Stadt Épernay aus besichtigen. Die Außenbezirke dieses kleinen Städtchens sind zwar nicht besonders attraktiv, der Stadtkern jedoch bietet viel fürs Auge und vor allem fürs Gemüt. Neben dem Rathaus (Hôtel de Ville), der Place de la République, der Kirche Saint Martin, dem Theater und dem Weinmuseum im Château Perrier ist vor allem die berühmte Avenue de Champagne einen Besuch wert. An dieser Straße liegen die vielen, teilweise prachtvollen Weinchâteaux der großen Champagne-Marken: allen voran Moët Chandon mit seinem 110 Kilometer langen Keller, das spektakuläre Château von Comtesse Lafond und jenes verspielte von De Venoge – um nur einige wenige zu nennen.
In Épernay gibt es einige gemütliche Brasserien („La Banque“, „Le Parisien“, „Le Progès“), Bistros („Le 7“, „Sacre Bistrot“) und Restaurants („Symbiose“, „La Grillade Gourmande“), wo man sich ganz ungeniert unter Einheimische und ausländische Besucher mischen kann. Ein Besuch in der Weinbar „C…comme Champagne“ lohnt sich immer! Man wird dort gut beraten, kann verkosten, eine Kleinigkeit essen und auch Weine der Vignerons (Kleinwinzer) kaufen. Auch in der „Cave Salvatori“ ist man gut aufgehoben und kann Weine erstehen, ohne dass man von Weingut zu Weingut laufen muss. Bei „De Venoge“ kann man in der Vinothek auch ältere Jahrgänge ergattern!
Von Épernay ist die Côte des Blancs (CdBl) leicht erreichbar. Diese erstreckt sich zu Fuße eines bewaldeten Kammes (Crêtes) und des Plateaus de la Brie. Die Weinberge sind nach Osten ausgerichtet, eher steil und erreichen eine Höhe von circa 180 Metern. Die Böden bestehen aus Kreide, welche offen zutage tritt (craie affleurante). Bei den Grand-Cru-Lagen handelt es sich um reine Belemnit-Kreide, welche versteinerte maritime Kopffüßler enthält, die den heutigen Kalmaren sehr ähnlich sind. Sie ist reich an Mineralien und Spurenelementen und garantiert eine regelmäßige Wasserversorgung für die Reben. Diese Kreideart unterstützt zudem die Photosynthese der Pflanze, beugt der Gefahr von Chlorose vor, hat eine hervorragende Drainagefähigkeit und sorgt für höhere Säurewerte in den Trauben.
Im nördlichen Teil sind im Boden Flecken von Ton anzutreffen, die den Weinen von Chouilly, Cramant und Avize einen volleren und reichhaltigeren Charakter verleihen. Der südliche Teil der CdBl ist kreidehaltiger und ergibt linearere Weine. Die Hauptrebsorte ist Chardonnay (98 Prozent). Daher rührt auch der Name der CdBl: die Hänge der „Weißen“ (Trauben). Das Weinbaugebiet ist das kleinste der Champagne und relativ jung. Um das Jahr 1730 beschrieb es ein Weinbroker erstmals. Heute ist die Côte des Blancs sehr „fashionable“ und berühmt für ihre mineralischen und langlebigen Weine. Aldous Huxley (britischer Autor des Bestsellers „Schöne neue Welt“) beschrieb die Weine der Côte des Blancs wie folgt „… mit Stahlklinge geschälter Apfel.“ Heute umfasst die Côte ungefähr 3.000 Hektar Rebfläche. >



Fotos: Privat

> Wer kennt sie nicht, die klingenden Namen der Grand-Crus-Gemeinden? Chouilly ist die größte Weinberglage. Sie besteht aus Flachland und einigen Hügeln. Chouilly Champagne ist nicht sehr homogen im Stil: oft rund, cremig, opulent und kräftig mit Aromen von frischen Mandeln und gerösteten Walnüssen (Nicolas Feuillatte, Legras, Vazart-Coquart). Cramant ist mit Steillagen gesegnet und besticht mit kräftigen, rassigen, dynamischen und alterungsfähigen Weinen, welche Tiefgang und Finesse aufweisen und im Geruch an Toffee, Nüsse, Schokolade sowie Karamell erinnern (Diebolt-Vallois, Bonnaire, Lilbert et Fils).
Die Gemeinde Avize liegt geschützt vom gleichnamigen Wald, den Bois d'Avize. Die Weine sind kraftvoll, manchmal fleischig. Wenn sie aus der nördlichen Zone stammen, sind sie harmonisch, mineralisch, elegant, säurebetont und linear mit Aromen, welche an Bleistiftmine, Äpfel und Zitrusfrüchte erinnern (Jacques Selosse, Agrapart, Franck Bonville, De Sousa). Weine aus Oger besitzen einen delikaten Duft, eine sanfte kreidige Mineralität, die Honignoten leicht abrunden (Milan, Henry de Vaugency). Die Weine aus Oiry ähneln denen aus Chouilly. Sie sind fruchtig mit Anklängen von Grapefruit und meist weniger mineralisch als diejenigen aus anderen Grand-Cru-Lagen.
Weine aus Le-Mesnil-sur Oger sind intensiv und durchdringend, puristisch gehalten und mit klarer Reinheit gesegnet. Dank ihrer steinigen Salzigkeit vibrieren sie geradezu, sind äußerst komplex und langlebig (Salon, Delamotte, Pierre Peters, J.I. Vergnon, Guy Charlemagne, Jacquard André). Weltberühmt ist die Einzellagenabfüllung von Krug, der Clos de Mesnil.

Aber auch die Premier-Cru-Gemeinden Vertus (Larmandier-Bernier, Veuve Fourny, André Jacquart, Paul Goerg, Duval-Leroy) und Cuis (Pierre Gimmonet) sind einen Abstecher wert. Cuis ist bekannt für säurereiche und spannungsbeladene Weine.
An die Côte des Blancs schließt sich das Weinbaugebiet Val du Petit Morin an. Dort ist es etwas wärmer. Hauptorte sind Congy und Villevenard. Die beiden Hauptrebsorten sind Meunier (47 Prozent) und Chardonnay (40 Prozent). Sie wachsen an mittleren Hängen. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Sand, Ton und Silt auf einem kalkhaltigen Untergrund. Der herausragende Betrieb heißt Ulysse Collin. Seine Weine und Lagenabfüllungen sollte man unbedingt verkosten! Auch das Vitryat um Vitry-le-Francois ist eine Weinbauzone im Einflussbereich der Côte des Blancs. Sie liegt im Herzen der trockenen Champagne und zählt Chardonnay zur wichtigsten Rebsorte. Die Weine gelten als leicht und lebhaft mit einer animierenden Apfelfruchtigkeit (Pascal Doquet).
Von Épernay fährt man auch ganz bequem ins Marnetal, das sich durch die Hänge der Île de France schlängelt und zugleich das größte Weinbaugebiet der Champagne ist. Wichtigste Rebsorte ist Meunier. Diese treibt spät aus und reift früh - ideal in diesem frostgeplagten Tal. Die Marne und ihre vielen Nebenflüsse mäßigen die Temperaturen, bringen jedoch auch einige Feuchtigkeit in Form von Nebel. Die Oberböden bestehen aus kalkhaltigem Mergel, Sand, Lehm und Steinen. Der Untergrund besteht aus Kies, Schwemmlandböden und Flint (Feuerstein). Im Marnetal unterscheidet man sechs unterschiedliche Weinbaugebiete. Das Vallée de la Marne Ouest um die Ortschaft Château-Thierry besitzt 75 Prozent Meunier-Anteil (Françoise Bedel, Pannier, Château-Thierry). Das Terroir de Condé liegt um die Ortschaft Condé-en-Brie am Flüsschen Surmelin. Hauptrebsorte ist auch hier Meunier. Die Weine sind leicht und schnell zugänglich. Westlich von Épernay am Südufer der Marne liegt das Vallée de la Marne Rive Gauche. Auch hier dominiert Meunier. Die Höhe der Weinberge liegt bei circa 160 Metern, die Sicht auf die Umgebung ist äußerst pittoresk (Spitzenweingut Tarlant in Oeuilly, Jérôme Dehours in Cerseuil). Vallée de la Marne Rive Droite liegt westlich von Épernay am Nordufer mit südwärts gerichteten Hängen. In den Ortschaften Châtillon-sur-Marne, Damery und Verneuil wächst vor allem die Meuniertraube auf sehr kalkhaltigen Böden (Lenoble, J. de Telmont, André Goutorbe).
Die Côteaux Sud d'Épernay und Épernay sind mit bis zu 50 Prozent Anteil an Chardonnay bestockt (Premier Cru Pierry). La Grande Vallée de la Marne liegt bei Épernay und östlich davon und umfasst einige wichtige Orte wie Aÿ, Cumières, Dizy, Hautvillers und Mareuil-sur- Aÿ (Dom Pérignon, Jacquesson, Gaston Chiquet, Gosset, Gatinois, Ayala, Deutz, Bollinger, Roger Pouillon, Philipponnat). Aÿ ist die einzige Grand-Cru-Gemeinde des Marnetals. 64 Prozent des Rebsortenspiegels wird durch die Pinot-Noir-Traube bespielt.
Die Montagne de Reims, bekannt auch als „Berg des Weines", umschließt die Stadt Reims. Östlich davon liegen die Dörfer des Monts de Berru mit 375 Hektar, die hauptsächlich mit Chardonnay bestockt sind und keine klassifizierten Lagen aufweisen (Jacques Picard). Es schließen sich die wichtigsten und berühmtesten Dörfer um den 288 Meter hohen und an seiner Kuppe bewaldeten Hügel der Grande Montagne de Reims an. Bei diesem asymmetrischen Hügel handelt es sich um eine Cuesta, welcher auf einer Seite sehr steil ist, auf der anderen jedoch sanft abfällt. Die Grande Montagne de Reims umfasst 4.200 Hektar und ist hauptsächlich mit Pinot Noir bepflanzt. Es überwiegt tiefliegende, von Braunerde überdeckte Belemnit-Kreide. Berühmte Gemeinden mit Grand-Cru-Status sind Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieukx, Sillery, Verzenay, Verzy und Tours-sur-Marne.
Ambonnay steht für fruchtbetonte und rauchige Weine mit Kraft und Struktur. Bouzy weist oft höhere Alkoholwerte auf, ist reichhaltig mit konzentrierten und kräftigen Aromen. Verzenay besticht mit lebhaften, pfeffrigen Weinen. Westlich und südwestlich liegen die Flusstäler des Vesle und des Ardre, welche als Val de Reims zusammengefasst werden und sandige, mergelhaltige Böden aufweisen, sowie die Petite Montagne um Écueuil. Hier dominiert die Meunier-Traube, 12 Gemeinden besitzen Premier-Cru-Status. Die bekanntesten sind Cormontreuil, Sacy und Vrigny.
Im Nordwesten schließt sich das Massif de St.-Thierry an, mit 17 Gemeinden am rechten Ufer der Vesle, Es handelt sich um die nördlichsten Weinberge der Champagne. Sie sind mehrheitlich mit Meunier bestockt. Viele Champagner-Häuser haben ihren Sitz in Reims: Veuve Cliquot, Pommery, Mumm, Piper-Heidsieck, Louis Roederer, Lanson, Taittinger, Ruinart, Krug und viele andere. Reims dient zurecht als Ausgangpunkt für Besichtigungen im Gebiet der Montagne de Reims und der Val de Reims. Die Stadt selbst ist unbedingt eine Besichtigung wert. Die Kathedrale Notre-Dame mit den berühmten Chagall-Fenstern, der Palais du Tau, die Place Royale, der Porte de Mars, der Prachtboulevard Cours Langlet, das Grand Théâtre und das wundervolle Rathaus, das Hôtel de Ville. Günstig gelegen und nicht zu teuer ist das „Hôtel de la Paix" im Zentrum der Stadt. Gemütlich und typisch sind die Brasserien „Excelsior", „Le Boulingrin" und sehr stylisch „Le Jardin Les Crayères". Um zu plaudern, eine Kleinigkeit zu essen und Champagne zu verkosten, empfiehlt sich ein Besuch bei Aline im „Bistrot Au Bon Manger". Auch in die großartige Weinbar der Winzervereinigung „Club Trésors de Champagne" mit über 200 verschiedenen Champagnecuvées sollte man einkehren.

*Ambassadeur Européen de Champagne, Prix

Bei den Grand-Cru-Lagen handelt es sich um reine Belemnit-Kreide, welche versteinerte maritime Kopffüßler enthält. Sie ist reich an Mineralien und Spurenelementen und garantiert den Reben eine regelmäßige Wasserversorgung.

Um zu plaudern, eine Kleinigkeit zu essen und Champagne zu verkosten, empfiehlt sich ein Besuch bei Aline im „Bistrot Au Bon Manger".

Serie

Rezept der Ausgabe

Diese Rezepte stammen von der „Simply-guat"-Kochserie der Südtiroler Dachmarke.

Grüner Südtiroler Speckpfannkuchen mit Blumenkohlfüllung

Foto: © www.suedtirol.info

Ein „Simply-guat"-Rezept von Wilma Amort

Zutaten für 4 Portionen:
6 dünne Scheiben Südtiroler Speck g.g.A.
2 Eier mit Qualitätszeichen Südtirol
250 ml Milch mit Qualitätszeichen Südtirol
100 g Mehl mit Qualitätszeichen Südtirol
300 g Blumenkohl mit Qualitätszeichen Südtirol
125 g Mozzarella mit Qualitätszeichen Südtirol
125 ml Sahne mit Qualitätszeichen Südtirol
110 g Brennnessel oder Spinatblätter
etwas Schnittlauch
1 Paprika, rot
1 Zwiebel
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Als erstes den Blumenkohl waschen, schneiden und für 15 Minuten in Salzwasser in einem Topf kochen. Danach die Brennnessel- oder Spinatblätter waschen und in einem Topf mit Wasser kurz blanchieren. Sobald der Blumenkohl etwas abgekühlt ist, diesen in Scheiben schneiden.

Für den Pfannkuchenteig die Eier in einer Schüssel teilen, Milch dazugeben und das Ganze mit einem Schneebesen verrühren. Danach den blanchierten Spinat abseihen, zur Masse geben und umrühren. Etwas Salz und Pfeffer beimengen und anschließend das Ganze mit einem Mixer gut mixen. Im nächsten Schritt das Mehl dazugeben und nochmal mit dem Schneebesen umrühren.

Die Schwarte vom Südtiroler Speck g.g.A. entfernen und ihn anschließend in kleine Würfel schneiden. Danach die Speckwürfel zum Teig geben und das Ganze gut verrühren.

Etwas Öl in eine Pfanne geben, heiß werden lassen und darin die klein geschnittene Zwiebel kurz andünsten. Paprika waschen, Kerne entfernen, mit einem Messer in Streifen schneiden und gemeinsam mit der Zwiebel dünsten lassen.

In der Zwischenzeit in eine andere Pfanne einen Spritzer Öl geben. Mit einer Kelle etwas Teig in die Pfanne geben. Den Pfannkuchen darin backen, zwischendurch kurz wenden und so fertigstellen.

Zum gedünsteten Gemüse die Sahne beimengen, unterrühren und etwas einkochen lassen.

Den Mozzarella mit einem Messer in Streifen schneiden. Den Blumenkohl auf dem Pfannkuchen verteilen. Das Gemüse nach Belieben salzen und pfeffern und über den Blumenkohl geben. Den Mozzarella leicht salzen und darüberlegen. Abschließend die Speckscheiben dazugeben. Den Pfannkuchen zusammenklappen und das Ganze mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Dazu empfehlen wir einen Südtiroler St. Magdalener.

Quelle: © www.suedtirol.info

(Foto 1) L-Ascorbinsäure (Vitamin C, E300) zur Verwendung in der Vinifizierung
(Foto: Laimburg)

Serie

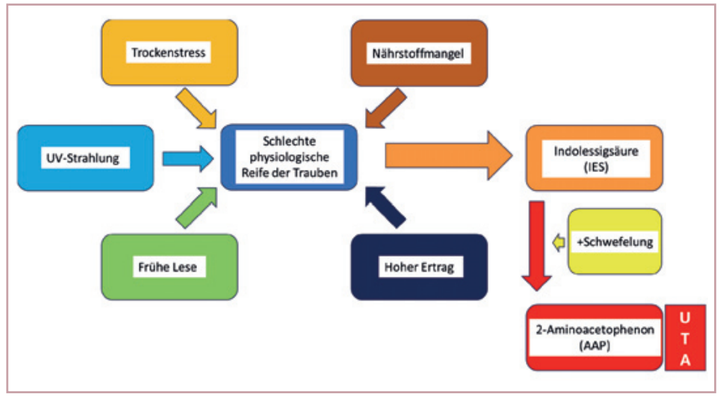
Spannende Kellertechnik

Die etwas andere Weinreifung

Wein ist ein lebendiges Produkt. Es verändert sich laufend, auch nach der Flaschenfüllung. Wir alle wissen, dass ein Jungwein anders riecht und schmeckt als ein gereifter Wein. Die Weinreifung kann aber nicht nur positiv verlaufen. Seit etwa Anfang der 1990er Jahre findet man in der wissenschaftlichen Fachliteratur immer wieder den Begriff der **„Untypischen Alterung“ (UTA)**.

von Ulrich Pedri*

Was versteckt sich hinter dem Begriff „Untypische Alterung“ (UTA)? Der Begriff ist missverständlich, denn im Gegenzug müsste man genau wissen, was eine typische Alterung ist. Unmissverständlich ist aber die Tatsache, dass manchmal ein Wein bereits wenige Monate nach der Flaschenfüllung eine unerwünschte sensorische Veränderung zeigt. Dabei handelt es sich häufig um olfaktorische Veränderungen, die Assoziationen an Naphtalin (Mottenkugeln) wecken, an Bohnerwachs, nasse alte Lappen, Akazienblüten oder gar an ein leeres Glas mit Bierrest. Geschmacklich ist UTA gekennzeichnet durch einen belegenden und langanhaltenden, teilweise auch bitteren Nachgeschmack.
Mittlerweile kennt man die wichtigste auslösende Substanz für diesen Fehlton, nämlich das 2-Aminoacetophenon (AAP). Der Schwellenwert der Wahrnehmung liegt je nach Wein zwischen 0,5 und 1,0 µg/L, das entspricht etwa einem Tropfen AAP auf 500 hl Wein. Was sind die Ursachen der UTA? Bislang scheint geklärt, dass ein problematischer Gehalt an AAP bereits während der Weinbereitung entsteht. Mit großer Wahrscheinlichkeit besteht ein Zusammenhang zwischen dem Gehalt an Indolessigsäure (IES), besser bekannt als Auxin, und der Bildung von AAP. Die physiologischen und biochemischen Prozesse, die zur verstärkten Bildung von IES führen, sind hingegen nicht restlos geklärt. Die Aminosäure Tryptophan scheint dabei eine gewisse Rolle zu spielen.



(Abb. 1) Faktoren die zur Bildung der Untypischen Alterung (UTA) führen können.

Es gilt mittlerweile als erwiesen, dass sich AAP aus IES hauptsächlich kurz nach der alkoholischen Gärung bildet, wenn nicht ausreichend Radikalfänger zur Verfügung stehen und der Wein unmittelbar nach dem ersten Hefeabzug sofort geschwefelt wird. Unter Radikalfängern versteht man natürliche Reduktone wie zum Beispiel Polyphenole oder Ascorbinsäure (Vitamin C). Untersuchungen zufolge tritt UTA verstärkt nach Rebenstress im Weinberg auf, ausgelöst durch Wassermangel, Trockenheit, UV-Stress, Stickstoffmangel oder zu hohen Ertrag. Frühe Lesen führen häufig zu verstärktem Auftreten von UTA. Reife Trauben scheinen weniger anfällig zu sein, vermutlich aufgrund eines Maskierungseffekts. Dieser Effekt bedeutet, dass ein kritischer Gehalt an AAP zwar vorhanden ist, durch andere Inhaltsstoffe jedoch „maskiert“ wird und somit sensorisch unter der Wahrnehmungsschwelle bleibt. Am problematischsten zeigen sich Weine aus ertragsüberlasteten Anlagen, die unter Trockenstress gelitten haben und deren Trauben vor dem optimalen Erntetermin gelesen wurden (Abb. 1).
Kann die UTA behandelt werden? Aktuell sind keine Methoden zugelassen, mit denen man einen UTA-Fehler selektiv behandeln könnte. Erschwerend kommt dazu, dass potenzielle UTA zwar bereits im Jungwein ansatzweise feststellbar ist, doch sich sensorisch wahrnehmbar erst mit der Zeit entfaltet - meistens erst nach der Flaschenfüllung. Das hängt einerseits damit zusammen, dass sich der Gehalt an AAP langsam aufbaut, und andererseits damit, dass die „Maskierung“ des Fehlers durch die jugendlich fruchtigen Aromen des Jungweines im Laufe der Zeit nachlässt.
Wie lässt sich die UTA vermeiden? Zunächst gilt es, mögliche Risiken im Weinberg zu eliminieren. Trockenstress und Stickstoffstress sollten vermieden werden, ebenso wie eine Ertragsüberlastung, vor allem im Verhältnis zum Rebenwachstum und der Blattfläche der Anlage. Die Lese sollte nicht unnötig vorgezogen werden. Hat man im Keller ein gefährdetes Lesegut, sollte der Jungwein kurz nach dem Abzug von der Gärungshefe mit L-Ascorbinsäure behandelt und im Anschluss daran geschwefelt werden. Ascorbinsäure (Foto 1) ist ein starker Radikalfänger und vermindert die Bildung von AAP aus IES. Von einer generellen Verwendung von Ascorbinsäure ist jedoch eher abzuraten. Sie bringt zwar einige Vorteile, aber auch Einschränkungen mit sich. Es hat sich außerdem gezeigt, dass eine moderate Maischestandzeit vor der Pressung der Weißweinmaische die Gefahr von UTA etwas verringert.

*Versuchszentrum Laimburg

Frischer Wind im Keller

Im Juli 2023 hat Philipp Zublasing die Rolle des Kellermeisters in der Kellerei St. Pauls übernommen. Seine umfangreiche Expertise und Leidenschaft versprechen eine spannende Perspektive für die Kellerei.

Mit Philipp Zublasing als neuen Kellermeister begrüßte die Kellerei St. Pauls einen talentierten und erfahrenen Weinexperten in ihrem Team. Zublasing, Jahrgang 1985, genoss an den renommierten Universitäten San Michele all'Adige/Udine und Geisenheim eine fundierte Ausbildung. Sein tiefes Verständnis für den Weinbau sowie seine umfassenden Kenntnisse der Weinproduktion bilden eine solide Grundlage für seine neue Aufgabe. Im Laufe seiner Karriere hat er wertvolle Erfahrungen im In- und Ausland gesammelt.
Aufgewachsen in Missian, ist Philipp Zublasing mit dem einzigartigen Terroir des

Foto: © Kellerei St. Pauls

Der neue Kellermeister Philipp Zublasing

Überetsch bestens vertraut. In seiner Rolle als Kellermeister wird er eng mit dem erfahrenen Team der Kellerei St. Pauls zusammenarbeiten, um die Zukunft des Weinguts zu gestalten.
Philipp Zublasing hat klare Ziele vor Augen. Er möchte das Erbe der Kellerei bewahren und zugleich innovative Wege beschreiten. Es sollen Weine mit unverwechselbarem Charakter entstehen, die das Terroir in seiner ganzen Pracht widerspiegeln. Diese Vision spiegelt sich auch im Enthusiasmus der Kellerei St. Pauls wider, die mit Zuversicht auf die kommenden Entwicklungen blickt. „Wir sind hocherfreut, Philipp in unserem Team begrüßen zu dürfen, und wir sind überzeugt, dass er die ideale Person ist, um die Kellerei St. Pauls auf ihrem zukünftigen Weg zu begleiten“, erklärt Bernhard Leimegger, der Obmann der Kellerei. (rg)

Sherry – eine nachhaltige Renaissance

Ein Sherry geht immer: ob knochentrocken reduktiv als Fino, leicht salzig als Manzanilla oder rund wie ein Oloroso – und warum nicht als süßer PX! Dazwischen noch ein charakterstarker Palo Cortado gefällig? Der Sherry hat für jede Gelegenheit etwas zu bieten, wir müssen uns dazu nur in diese faszinierende Welt vertiefen.

von Paolo Tezzele

Einen Sherry herzustellen ist aufwendig. Trotzdem gibt es für vergleichsweise wenig Geld großartige Vertreter dieses besonderen spanischen Likörweins mit langer Tradition zu kaufen. Es lohnt sich! „Jerez – Xeres – Sherry“ lautet der Schriftzug auf den Etiketten, garantiert vom „Cosejo Regulador“. Sherry kommt aus den drei Zentren Jerez de la Frontera, San Lucar de Barrameda und Puerto de Santa Maria. Grundlage des Sherrys ist der berühmte Kreideboden. Jahrhundertelang hatte Sherry seine Liebhaber, geriet in den 1970er und 1980er Jahren des 20. Jahrhunderts jedoch zunehmend in die Krise. Eine sich verschlechternde Qualität und die Konkurrenz anderer, ebenfalls gespriteter Weine sowie sich verändernde Trinkgewohnheiten hätten beinahe das Ende des Sherry bedeutet.

Trotz der seit Jahrzehnten sinkenden Nachfrage ist der Umsatz mit Sherry zuletzt wieder angestiegen. Das liegt an einer neuen Nachfrage nach besseren Qualitäten. Sherry erlebt eine kleine, aber, wie es scheint, nachhaltige Renaissance. Interesse am Sherry äußern sowohl Wein- als auch Spirituosenliebhabende. Wer sich mit Wein beschäftigt, landet irgendwann zwangsläufig bei diesem großartigen „gespriteten“ Wein. Umgekehrt verleihen gebrauchte Sherryfässer teuren Rums und Whiskys den letzten Schliff. Verständlich, dass das die Spirituosenfans ebenfalls neugierig macht.

Aber was ist Sherry überhaupt? Seine Bezeichnung leitet sich von der englischen Aussprache der andalusischen Stadt Jerez ab. Nach ihr heißt das gleichnamige geschützte Ursprungsgebiet, das zugleich das älteste in ganz Spanien ist. Kurzgefasst, wird bei der Sherryherstellung zunächst ein Grundwein gekeltert. Diesen spritet der Kellermeister mit hochprozentigem Alkohol auf und reift ihn anschließend im Solera-System. Solera bedeutet, dass die Fässer übereinander liegen und immer eine Weinmenge aus dem darüber liegenden Fass nachgefüllt wird, wenn unten Wein entnommen wird. Die Sherry-Stile sind zahlreich. Doch der Reihe nach!

Die Rebsorten Palomino Fino und Palomino Basto machen zusammen circa 95 Prozent der Rebfläche im Sherry-Gebiet aus. Palomino Fino liefert allerdings bessere Erträge und höhere Qualität. Pedro Ximenes (PX) ist eine weitere wichtige Rebsorte. Angeblich leitet sich der Name von einem spanischen Soldaten des 17. Jahrhunderts ab, der die Rebe aus den Niederlanden nach Spanien mitgebracht haben soll. PX hat in jüngerer Zeit Boden an Palomino abgetreten, die Anbaufläche ist inzwischen auf circa 100 Hektar geschrumpft. Viele süße Weine werden inzwischen aus Palomino gemacht (mit Hilfe des Süßens mit Most, RTK, Mistellen usw.), doch einige gute Produzenten beharren auf PX.

Das Klima des Sherry-Gebiets beeinflusst der Atlantik teilweise stark. So sind in San Lucar de Barrameda und Puerto de Santa Maria die Temperaturen im Sommer bis zu 15 Grad Celsius niedriger als in Jerez 20 Kilometer weit im Inland. Die Winter sind generell mild und bringen einen Niederschlag von circa 650 mm. Zwischen Juni und Oktober ist generell kein Regen zu erwarten. Im Inland steigen die Temperaturen im Sommer auch auf über 40 Grad Celsius. Montilla Moriles ist nochmals wärmer als Jerez, deswegen werden dort größtenteils süße PX und Moscadel de Alejandria (Zibibbo) aus getrockneten Trauben produziert.

Wenn wir von Sherry sprechen, müssen wir uns die Böden ansehen. Der Albariza (Kalk-/Kreideboden) ist das poröse Herz von Jerez, vornehmlich zu finden auf den sanften Hügeln zwischen den Flüssen Guadalete im Süden und Guadalquivir im Norden von Jerez. Dieses Gebiet wird auch Jerez Superior genannt. Der feine Kreideboden mit seinem hohen Anteil an Kalk und Silizium ist maßgeblich an der Sherry-Produktion beteiligt, ist er doch in der Lage, Feuchtigkeit in großen Mengen in dieser niederschlagsarmen Gegend zu speichern. Mit den im Winter gefallenen Niederschlägen versorgt der Albariza die Reben in den trockenen Sommermonaten.

Die Lese findet Anfang September statt, wenn die Trauben einen Zuckergrad von 11 Bé/16 bis 16,5 Babo (circa 84 Öchsle) aufweisen. Die Ausbeute an Most beträgt 72,5 Liter pro 100 Kilogramm Trauben, das bedeutet 15 Prozent mehr als zum Beispiel in der Champagne. Die Gärung erfolgt im Stahlfass, Holzfass oder in neuen Pipes. Angestrebt wird ein neutraler Grundwein. Der erste Most wird für Fino benutzt, der Pressmost für Oloroso, die dritte und vierte Pressung werden für die Produktion von Sherryessig und Destillaten verwendet. Auch die beiden letzteren Produkte sind für die Wertschöpfung im Sherry-Gebiet nicht unerheblich.

Nach der Qualitätskontrolle, –bestimmung und –einteilung durch das Raya- oder Palo-System wird der Fino auf 15 bis 15,5 Prozent, der Oloroso auf 17 bis 18 Prozent gespritet. Die Fässer werden zu 5/6 befüllt. Dann darf die Florhefe mit der Arbeit beginnen, zumindest bei Fino. Oloroso reift ohne Florhefe, weil sein Alkoholgehalt dafür zu hoch ist. Beim Fino schützt die Florhefe den Wein vor Oxidation, ist aber auf Alkohol und Sauerstoff angewiesen. Die Florhefe ist hitzesensibel. In Montilla Moriles beispielsweise schrumpft die Florschicht in heißen Sommern auf eine ganz dünne Schicht zusammen. Ganz im Gegensatz zur Produktion in Meeresnähe, wo mehr Feuchtigkeit herrscht und die Temperaturen generell kühler sind.

Wenn die Florhefe nicht periodisch mit Wein „gefüttert“ wird, stirbt sie ab und der Wein geht in eine oxidative Phase über, wie es zum Beispiel beim Palo Cortado der Fall ist. Beim Amontillado wird dieser Vorgang bewusst gesteuert. Entweder gibt man keinen frischen Wein mehr dazu oder spritet den Wein im Fass nochmals auf, damit die Florhefe abstirbt. Dann kommen die Solera und die Criadera ins Spiel.

Dank einer ständigen „Nachfütterung“ mit frischem Wein prägt jede Bodega ihren eigenen Sherrystil. Die Solera kann aus drei oder vier, aber auch bis zu 14 Fässern bestehen. Aus jedem Fass wird maximal ein Drittel des Inhaltes pro Jahr abgezogen. Finos können auch zwei- bis dreimal jährlich „aufgefrischt“ werden. Auf diese Weise überlebt die Florhefe gut und gerne auch bis zu 10 Jahre.

Vor der Füllung werden die Finos und Manzanillas gefiltert, beim „en rama“ nur leicht. Auf mindestens 15 Prozent wird gespritet, „kommerzielle“ Sherries auch leicht nachgesüßt. Wenn den Finos die Florhefe durch höheren Alkohol oder Sauerstoff abhandenkommt, oxidieren sie zu Amontillados und nehmen eine bernsteinfarbene Färbung an. Ein Fino, der am Anfang dieses Prozesses steht, wird als Fino/Amontillado bezeichnet, das Gegenstück dazu ist der Manzanilla Pasada. Echte Amontillados sind trocken und ein gutes Beispiel für eine schöne Reife in der Solera.

Handelsübliche, gesüßte Amontillados sind Produkte aus zweitklassigen Rayas mit Zugabe von Süßweinen (PX). Oloroso reift dank der Aufspritung auf 18 Prozent und mehr ohne Flor. Im Laufe der Reife nimmt er eine zunehmend dunklere Färbung an und entwickelt eine konzentrierte Aromatik. Der Alkoholgehalt steigt durch die langsame Verdunstung des Weines bis auf über 20 Prozent. Olorosos sind trocken, wenn auch die Dichte des Weines sie oft süß erscheinen lässt. Es gibt allerdings >

Fotos: Privat

Sherry in all seinen Stilen ist ein Universum, das sich zu entdecken mehr als lohnt. Auch die Möglichkeiten in Sachen Speisenanpassung sind schier endlos.

> auch nachgesüßte Olorosos. Süße Sherries (zum Beispiel Cream) werden durch Verschnitte von Olorosos/Rayas mit PX–Süßwein produziert. Das sind die feineren! Die „normalen“ süßen Sherries werden mit einer Mistelle aus getrockneten Palominotrauben gesüßt. Sie sind auf jeden Fall billiger, aber auch deutlich einfacher gestrickt. Was die Struktur des Sherry-Gebietes betrifft, beläuft sich die Betriebsgröße im Durchschnitt auf einen Hektar. Die Weinbauern liefern ihre Trauben an Händler oder an eine der insgesamt sieben Genossenschaften. Angesichts der unermesslichen Vielfalt von Sherry-Stilistiken und Bodega-Stilen haben wir beim Verkosten die Qual der Wahl. Ein ausgezeichneter Sherry ist immer ein fein austariertes Zusammenspiel von Wein, Holz und Reife.
Die Sherry-Produzenten lassen sich auf ihrem Weg hin zu größerer Qualität und Exklusivität nicht aufhalten. Neu eingeführt wurden zwei Kategorien für besonders hochwertige Sherries. Der VOS („Very Old Sherry“ oder „Very Optimum Signatum“) reifte mindestens 20 Jahre lang. Der VORS („Very Old Rare Sherry“ oder „Very Optimum Rarum Signatum“) mindestens 30. In Frage kommen für diese Kategorien der Oloroso, der Palo Cortado, der Amontillado und der PX. Diese Weine sollen das hohe Preissegment und die beste Qualität im Sherrygeschäft vertreten, Wenige 100 Flaschen pro Bodega und Jahr machen sie zu „Perlen“ der Sherries. Der Preis? Um die 100€ pro 0,375lt-Flasche.
Sherry in all seinen Stilen ist ein Universum, das sich zu entdecken mehr als lohnt. Auch die Möglichkeiten in Sachen Speisenanpassung sind schier endlos. Probieren Sie es einfach mal, lassen Sie sich gehen und Ihrer Neugierde freien Lauf! Denn die Neugierde ist doch eine Tugend von uns Sommeliers, nicht wahr?

Trotz der seit Jahrzehnten sinkenden Nachfrage ist der Umsatz mit Sherry zuletzt wieder gestiegen. Das liegt an einer neuen Nachfrage nach besseren Qualitäten. Sherry erlebt eine kleine, aber, wie es scheint, nachhaltige Renaissance.

Paolos Verkostungsnotizen

Fino/Manzanilla:
Floreale Aromen nach Kamille, Kräutern, Teig, Erdnüssen, Mandeln. Am Gaumen eine leichte Salzigkeit mit feinem Mandelton im Abgang. Alkoholgehalt 15-18% vol. Serviertemperatur 7–9°C. Passt als Aperitif sowie zu Tapas, Essiggemüse, Meeresfrüchten, Wurstwaren (auch pikant).

Amontillado:
Heller Topas bis intensives Goldgelb, mit delikatem Bouquet von Haselnuss, Kräutern, Tabak, Edelholz. Alkoholgehalt 16-22% vol. Serviertemperatur 13–14 °C. „Solo“ ein Vergnügen, passt aber sehr gut zu Suppen, Consommé, Käse, Spargel, Artischocken und Tuna.

Palo Cortado:
Zitrusnoten, Bitterorange, buttrige Milchsäurenoten, zart aromatisch im Abgang. Alkoholgehalt 17-22% vol. Serviertemperatur 13–14°C. „Solo“ getrunken, passt exzellent zu Pilzen, Nüssen, Käse und Schmorfleisch.

Oloroso:
Bernstein- bis Mahagonifarben. Nussige, balsamische Noten, Röstaromen, Tabak, Leder, Trüffel. Alkoholgehalt 17-22% vol. Serviertemperatur 13– 14°C. „Solo“ getrunken eine große Freude, passt aber auch sehr gut zu Pilzgerichten , Fleisch, Schmorgerichten, Eintöpfen und gereiftem Käse.

Pedro Ximenes („naturally sweet“)
Farbe von Ebenholz und dunklem Mahagoni. Getrocknete und kandierte Früchte, Honig, Kaffee, Schokolade, Lakritze, schwarzer Tabak. Alkoholgehalt 15-22% vol. Serviertemperatur 12–14°C. Pur getrunken ein Genuss, toller Begleiter von Schokoladendesserts, gereiftem oder intensiv aromatischem Käse (auch Blauschimmel).

ALTA BADIA
17 OTTOBRE 2023, 20:30

LA PIRAMIDE DEL GALLO NERO

Il Chianti Classico DOCG nelle sue tre tipologie: Annata, Riserva e Gran Selezione

Conduce: André Senoner, Miglior Sommelier professionista dell'anno 2022
e Master Chianti Classico - Premio Miglior Comunicatore 2020

Location: Graus Boandes
Via Zija, 39036 Badia BZ

Un territorio vocato da secoli alla produzione del vino,
delimitato e protetto già nel 1716 dal Granduca di Toscana Cosimo III de' Medici.
I suoi diversi terroir, le sue tipologie, le diverse sfumature del carattere unico
che il Sangiovese del Gallo Nero regala ai suoi vini.
André Senoner conduce un viaggio emozionante e formativo
alla (ri)scoperta di uno dei vini più apprezzati al mondo, sua maestà Chianti Classico.
In degustazione:

Monte Bernardi - Chianti Classico Retromarcia 2021
Riecine - Chianti Classico 2021

Ormanni - Chianti Classico Riserva Borro del Diavolo 2019
Fèlsina - Chianti Classico Riserva Colonia 2019

Castello di Ama - Chianti Classico Gran Selezione Vigneto Bellavista 2019
Castellinuzza e Piuca - Chianti Classico Gran Selezione Vigna Piuca 2017

Prenota un posto su: sommelier@sommeliervereinigung.it

Info e prenotazioni:
sommelier@sommeliervereinigung.it
+39 338 618 9645

Die junge Generation der St. Magdalener-Produzenten mit Obmann Josephus Mayr Unterganzner und Valentin Rabanser von der Feltuner Hütte.

Magdalener on the Rocks

Anfang Juli fand die dritte Auflage von Magdalener on the Rocks auf der Feltuner Hütte am Fuße des Rittner Horns statt. Die Junge Generation des St. Magdalener Schutzkonsortiums organisierte die Veranstaltung gemeinsam mit dem Juniorchef des beliebten Almgasthauses, Valentin Rabanser, selbst Sommelier und bekennender St. Magdalener-Liebhaber. Vor dem atemberaubenden Dolomitenpanorama konnten die zahlreichen Besucher dabei viele verschiedene gekühlte St. Magdalener zu ausgewählten Speisen verkosten.

Viele verschiedene St. Magdalener konnten verkostet werden.

EVENTS

Rückblick & Vorschau

04.11.23:

Klimafreundliche Wanderung am Ritten

Start 9.35 Uhr in Oberbozen, Fahrt mit dem historischen Zug 1907 bis Klobenstein, Aperitif am Zaberbach.
Wanderung zum Rielinger, Weinverkostung, zur Stärkung ein Teller hausgemachte Schlutzer.
Wanderung zum Buschenschank Ebner in Atzwang, Weinverkostung, gegen 17/18 Uhr Törggelen mit Ausklang.
Heimreise: Es wird ein Taxi organisiert.
Kosten: 50 Euro incl. Aperitif, Essen, Weinverkostungen.
Fahrtkosten: Südtirolmobil Tickets oder Südtirolpass, Taxi extra
Maximal 15-20 Teilnehmer

Anmeldung unter: 338/6189645 oder per Mail sommelier@sommeliervereinigung.it

Erstes Piwi Symposium in Südtirol + PIWI Südtirol feiert 20 Jahre

30. November 2023 im NOI Tech Park Bozen

Programm: Internationale Referenten aus F, D, A, CH und IT: Vorträge zu Züchtung, Önologie, Vermarktung, Podiumsdiskussion. Das vollständige Programm findest du unter der Instagramseite @piwisuedtirol oder piwi-international.org/suedtirol/
Anmeldung erforderlich.

Weitere Events

Der St. Magdalener: Huck am Bach

1986 hat die Kellerei St. Magdalena den ersten St. Magdalener Huck am Bach abgefüllt – eine der ersten Sonderlinien, bzw. Markenweine unter den Südtiroler Kellereigenossenschaften. Seit 1990 gibt es den Huck am Bach mit neuer Flasche und der Zeit angepasstem Etikett. Der Huck am Bach ist bis heute das **Aushängeschild und der St. Magdalener-Lagenwein** der Kellerei Bozen schlechthin.

Fotos: © Kellerei Bozen

6 Jahrhunderte Weinbautradition

Bis auf das Jahr 1467 lässt sich die Geschichte des Weinhofs Huck am Bach in Oberrentsch zurückverfolgen. Seit 1783 ist der Hof im Besitz der Familie Plattner. 2018 hat Hannes Plattner den traditionsreichen Weinhof übernommen. Sein Großonkel Toni (1907-1990) war einer der Pioniere und Visionäre des Magdalener-Weinbaugebietes. „Der Onkel Toni hat seine Weinberge gepflegt wie einen Garten", erinnert sich Hannes Plattner. „Er legte großes Augenmerk auf den richtigen Rebschnitt und gezielte Laubarbeiten und auch die Trockenmauern mussten immer perfekt sein." Toni Plattner war ein Mann mit Weitblick, der immer vorausgeschaut hat. „Qualität war für ihn immer das oberste Ziel. Entsprechend hat er Trauben ausgedünnt und herunter geschnitten. Und beim Wimmen ist man dreimal durchgegangen, um die richtige Qualität zu ernten."

Messlatte Huck am Bach

„Der Huck am Bach war schon immer einer der innovativsten St. Magdalener und eine Messlatte für die Winzer und Weinbauern im St. Magdalena-Gebiet", unterstreicht auch Stephan Filippi, der Kellermeister der Kellerei Bozen. „So manche Bauern aus der Umgebung sind zum Plattner Toni gekommen, um sich von ihm beraten zu lassen" ergänzt Hannes Plattner. Gar einige hundert Hektoliter Maische wurden beim Huck am Bach bis in die 1980er-Jahre herauf von Toni und Hannes Vater Friedl Plattner jährlich eingekeltert. Verkauft wurde der Wein – wie im St. Magdalena-Gebiet und in ganz Südtirol damals noch häufige Praxis – offen an Händler in Österreich und in der Schweiz. „Nachdem die LKWs aus der Schweiz und aus Österreich auf der schmalen Straße nicht herauf zum Hof kamen, musste der Wein mit Schläuchen über den Rivelaunbach auf die andere Talseite hin zur Rittnerstraße gepumpt und dort verladen werden", erzählt Hannes Plattner. Die leeren Holzfässer stehen noch heute in den alten Kellern und auch die Schläuche liegen sauber aufgestapelt dort und erzählen ihre Geschichte.

Ein Aushängeschild der Kellerei Bozen

Bis 1985 wurden beim Huck am Bach alle Trauben selber eingekeltert. 1986 wurde der Hof Mitglied der Kellerei St. Magdalena, wobei die Kellerei auch gleich den Kundenstock vom Huck am Bach übernommen hat. 1986 hat die Kellerei dann auch den ersten St. Magdalener Huck am Bach abgefüllt – auf Wunsch der ausländischen Kunden in den ersten vier Jahren ausschließlich in Boxbeutel-Flaschen. Im Zuge eines neuen Qualitätsstrebens ab den 1990er-Jahren beginnt sich der St. Magdalener immer stärker als eigenständiger Marken-Wein zu emanzipieren und mgleichzeitig als typischer, echter Südtiroler Rotwein zu etablieren. Seit 1990 gibt es den Huck am Bach als einen der ersten Lagenweine und als eine der ersten Sonderlinien unter den Südtiroler Kellereigenossenschaften mit einer neuen Flasche und einem dem Zeitgeist angepasstem Etikett. Der Huck am Bach ist bis heute das Aushängeschild, bzw. die wichtigste St. Magdalener-Marke der Kellerei Bozen. Der größte zusammenhängende St. Magdalener-Weinberg Knappe fünf Hektar sind heute beim Huck am Bach mit St. Magdalener bestockt, am Stück, in zentraler Lage mitten im klassischen St. Magdalena-Anbaugebiet. „Das ist sicher einer der größten zusammenhängenden St. Magdalener-Weinberge", freut sich Hannes Plattner. Die Weinberge auf den Hanglagen mit leicht sandigen Schotterböden reichen von 250 bis hinauf auf 450 Meter über dem Meeresspiegel. Die jüngsten Reben sind 15 Jahre alt, die ältesten auch über 50. Alle fünf Hektar sind im klassischen gemischten Satz bepflanzt: mit Spielarten vom Groß- und Kleinvernatsch bis zum Tschaggele-Vernatsch und mit bis zu zehn Prozent Lagrein. Die Weinberge beim Huck am Bach gehören zu den wärmsten Lagen im St. Magdalena-Gebiet und sind von großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht gekennzeichnet. „Dazu tragen zum einen der Rivelaunbach, der am Wolfsgrubersee am Ritten entspringt, und zum anderen die Winde bei", so Hannes Plattner. „Hier weht immer etwas Luft. Untertags vom Süden her und nachts kommt der Wind vom Norden, vom Eisacktal." Hannes Plattner konzentriert sein ganzes Augenmerk auf die Arbeit in seinen St. Magdalener-Weinbergen. „Nachdem ich nicht mehr im Keller sein muss, habe ich die notwendige Zeit für diese aufwendige Arbeit." Hannes ist davon überzeugt, dass vor allem der richtige Rebschnitt und die gezielten Laubarbeiten die Differenz bei der Qualität der Trauben ausmachen. Über die ausgezeichneten Voraussetzungen seiner St. Magdalener-Weinberge braucht er sich ja keine Gedanken zu machen. Der Huck am Bach-Bauer steht zu seinem St. Magdalener, dieser Südtiroler Traditionssorte – wohlwissend, dass seine Weinberge „zu den besten Lagen Südtirols zählen und diese auch für andere Rotweinsorten bestens geeignet wären."

Hannes Plattner

Charakter und Typizität

Kellermeister Stephan Filippi freut sich über die Qualität der Huck am Bach-Trauben: „Die Trauben hier sind immer perfekt reif und überzeugen durch eine sehr ausgeprägte Typizität, durch eine feine, elegante Tanninstruktur und eine anregende Samtigkeit." Im Keller werden die Trauben traditionell vergoren und in großen Eichenfässern ausgebaut. Das Potenzial des St. Magdaleners Huck am Bach liegt für Stephan Filippi in seinen positiven Eigenschaften als Wein: „Der Huck am Bach ist ein Rotwein von eleganter, saftiger Struktur, mit wenig Säure, fruchtig und mit einladend weichen Gerbstoffen, frisch, angenehm und zugänglich. Ein moderner Wein, der dem Zeitgeist voll entspricht." Kellermeister und Weinbauern glauben – wie auch Hannes Plattner – an den St. Magdalener, „einen tollen und zeitgemäßen Wein, dem nur noch ein Quäntchen mehr an Wertschätzung fehlt". Die 224 Mitglieder der Kellerei Bozen bewirtschaften heute Rebflächen zwischen 200 und 1.000 Meter Meereshöhe und den verschiedensten Rebsorten. 53 Hektar davon sind mit St. Magdalener bestockt.

Weinakademie
Südtirol

Ausgearbeitet von
Teresa Trinker-Bonora.

Unser Genießer-Programm im Herbst

Mit frischem Schwung und einem abwechslungsreichen Programm startet die Weinakademie in den Herbst.

Foto: © 123RF.com

Nach der Sommerpause lädt der monatliche Weinstammtisch wieder zu geselligen Abenden mit spannenden Themen ein. Im Oktober steht der Stammtisch im Zeichen des „Sherry".
Mit „Wein auf Weltreise" geht es im Herbst zuerst nach „Neuseeland" und weiter nach „Bordeaux".
Spannende Abende in entspannter Atmosphäre, abgerundet von einem guten Essen im Wirtshaus Löwengrube in Bozen.
Neben den klassischen Einsteigerkursen, bieten wir im Herbst auch wieder die Ausbildungen Basisund Aufbau Seminar I an; die ersten Schritte zur professionellen Ausbildung des Weinakademikers.
Hier noch unsere absoluten Highlights im Herbst: Die Masterclass mit „Master of Wine Thomas Curtius" am 13.10.2023, sowie die beiden Masterclasses mit Kellermeistern Hans Terzer am Fr, 27.10.23 und Martin Foradori am Do, 30.11.2023.
Weinwissen auch in italienische Sprache – absolut spannend wird die Bordeaux-Verkostung mit Mirko Gandolfi, am 19.10.2023, in Bozen!
Wer sich lieber mit Bier beschäftigt und tiefer in die Welt des Bieres eintauchen möchte, kann sich im November zum „Diplom Bier-Expert" ausbilden lassen.
Genießer und Fleisch- Liebhaber sollten sich den Termin am Mi, 8.11.2023 freihalten, unser Kochkurs mit Weinanpassung „Lust auf Fleisch", macht bestimmt Lust auf mehr!
Achtung: Die Teilnehmeranzahl für unsere Kurse ist stark begrenzt, deshalb sichern Sie sich jetzt schon einen Platz für unsere Herbst-Highlights!

Das gesamte Kursangebot finden Sie auf unserer Homepage unter weinakademie.it.
Gerne können unsere Kurse auch auf Ihre Bedürfnisse, oder die ihres Betriebes, maßgeschneidert werden, kontaktieren Sie uns gerne unter info@weinakademie.it.
Wir freuen uns auf euch!

Kurskalender

Mi. 11.10.2023	*Bier & Käse Neustift Bildungshaus*	*Bildungshaus Kloster Neustift*
Do. 12.10.2023	*Das kleine Wein ABC*	*Kurtinig P. Zemmer*
Fr. 13.10.2023	*Masterclass mit Thomas Curtius MW Eppan*	*Kellerei St. Michael-Eppan*
Mo. 16.10.2023	*Verkostungs Highlight Bier mit Oliver Klamminger Bozen*	*Ort: wird noch bekannt gegeben*
Do. 19.10.2023	*Das kleine Wein ABC in ladinischer Sprache*	*Kleiner Raiffeisensaal St. Christina*
giov. 19.10.2023	*Bordeaux*	*Bolzano Gandolfi*
Fr./Sa. 20.+21.+27+28.10.23	*Aufbauseminar der Südtiroler Weinakademie*	*Klausen Eisacktaler Kellerei*
Do. 26.10.2023	*Das vertiefende Wein-ABC Neustift*	*Bildungshaus Kloster Neustift*
Fr. 27.10.2023	*Masterclass mit Hans Terzer*	*Eppan Kellerei St. Michael-Eppan*
Mo. 06.11.2023	*Weinstammtisch*	*Bozen Schmid Oberrautner*
Fr-Sa. 6., 7.,13., 14., 20., 21., 27.11.23	*Dipl. Bier-Expert Bozen*	*Batzen Bozen*
Mi. 08.11.2023	*Kochen&Wein: Lust auf Fleisch*	*Bozen Condito*
Mi. 08.11.2023	*Schokolade & Wein*	*Bildungshaus Kloster Neustift*
Do. 09.11.2023	*Speck ABC*	*Meran G. Siebenförcher*
Fr. 10.11.2023	*Das kleine Wein ABC*	*Klausen Kellerei Eisacktal*
Mi. 15.11.2023	*Das vertiefende Wein-ABC*	*Völs Gumphof*
Mi. 22.11.2023	*Zigarren & Destillate*	*Bildungshaus Kloster Neustift*
Do 23.11.2023	*Mit Wein auf Weltreise: Bordeaux*	*Bozen Löwengrube*

Serie

Nachgefragt bei ...

7x 8x **10x** ... geschluckt

In vino veritas: **Dionysos** fühlt Südtiroler Weinpersönlichkeiten auf den Zahn. Diesmal **Erwin Carli**, den neuen Kellermeister der Kellerei Kurtatsch.

Erwin Carli, aufgrund seiner bisherigen Erfahrungen bestens vertraut mit den 190 Weinbergen der Kellerei Kurtatsch, repräsentiert eine gelungene Balance zwischen Kontinuität und dem Mut zu neuen Herausforderungen. Als aufstrebender Kellermeister verkörpert er neben der Stabilität den Tatendrang, sich entschlossen und auf kreative Weise neuen Aufgaben zu widmen. In seiner Rolle tritt er für Innovationskraft und interne Forschung ein, die maßgeblich zur Zukunftsfähigkeit der Kellerei Kurtatsch beitragen sollen. Hierzu gehören Experimente mit alternativen Hefen für geringere Alkoholproduktion und Initiativen zur Minimierung des ökologischen Fußabdrucks in Weinberg und Keller. Der neue Kellermeister im **DIONYSOS**-„Kreuzverhör". (rg)

Sie lieben ...
Meine Familie und alles, was mit der Natur zu tun hat.

Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Wenn der Service zu aufdringlich ist.

Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Wenn es um pures Überleben geht, dann ein Schweizer Messer, eine Ziege und eine Weinrebe.

Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
Kaiserschmarrn - auf jeder ehrlichen und authentischen Alm.

Ihr Lieblingsschaumwein?
In Italien „Blauwal Riserva" von Cesconi.

Lieblingsrotwein?
Ich habe ihn noch nicht gefunden.

Lieblingsweißwein?
Chablis von JP. & Benoit Droin.

Ihre liebste Speisen-/Wein-Kombination?
Bandnudeln mit Hirschragout zu einem guten Chianti Classico.

Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?
Vitello Tonnato oder Insalata di riso.

Was schätzten Sie am Beruf Sommelier am meisten?
Die Kompetenz, Gerichte mit passenden Weinen zu kombinieren.

Ein gutes Zitat?
"Il genio è per l'1% talento, per il 99% duro lavoro."

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

Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
Im Keller mit Freunden.

Welchen Traumberuf hatten Sie in Ihrer Kindheit?
Bauer.

Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Eine Interrail-Reise.

Ihr Lieblingswein mit Zwanzig?
Teroldego Rotaliano.

Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?
Neugier und Respekt vor der Arbeit der Produzenten.

Ihr peinlichster Weinmoment?
Passiert ab und zu bei Blindverkostungen – aber genau das ist das Reizvolle an einer Bildverkostung.

Der am meisten unterschätzte Wein?
Gamay aus Beaujolais.

Der am meisten überschätzte Wein?
Manche „Icon Wines".

Der schlimmste Kater?
Ist zu lange her, um mich zu erinnern.

Mit Wein ist es wie mit ....
... einer Schachtel Pralinen – man weiß nie, was einen erwartet.

Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
Henry Jayer, Didier Dagueneau und Giacomo Tachis.

Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?
Plent mit Weinbergschnecken von meiner Oma.

Welchen Wein würden Sie dazu trinken?
Einen guten Blauburgunder.

WERBUNGEN / PUBBLICITÀ:

Sommeliervereinigung Südtirol / AIS Alto Adige

DIONYSOS – Das Südtiroler Weinmagazin

Preisliste Werbung / Listino prezzi Pubblicità 2023

Platzierung / Posizione:		Maße / Dimensioni:		Preis / Prezzo:
DIO-W-01	Ganze Rückseite / Ultima di copertina	228 x 297 mm + 3 mm Überstand	H	€ 1.100,00
DIO-W-02	Ganze Seite intern / Pagina interna	228 x 297 mm + 3 mm Überstand	H	€ 960,00
DIO-W-03	1/2 Seite / Pagina	191 x 125 mm	Q	€ 480,00
DIO-W-04	1/3 Seite / Pagina	191 x 81,2 mm	Q	€ 350,00
DIO-W-05	1/4 Seite / Pagina	1 Spalte/1 colonna: 60 x 264 mm	H	€ 290,00
DIO-W-06	1/4 Seite / Pagina	2 Spalten/2 colonne: 125,6 x 101,4 mm	Q	€ 290,00
DIO-W-07	Doppelseite / Pagina doppia (2+3)	462 x 303 mm + 3 mm Überstand	Q	€ 1.600,00

Kunden-Rabatte / Sconti per i clienti:

2 Werbungen / Pubblicità	10 %
3 Werbungen / Pubblicità	15 %
4 Werbungen / Pubblicità	20 %
5 Werbungen / Pubblicità & >	25 %

Erforderliche Datenformate / Formato dati necessario: PDF
Beilagen / Allegati: Auf Anfrage / Su richiesta

PR-Artikel / Articolo PR:		Preis / Prezzo:
DIO-P-01	2 Seiten mit zwei Bilder / 2 pagine con due immagini – 4.500 Anschläge	€ 1.200,00
DIO-P-02	1 Seite mit einem Bild / 1 pagina con un'immagine – 2.200 Anschläge	€ 680,00
DIO-P-02	1/2 Seite mit einem Bild / 1/2 pagina con un'immagine – 1.000 Anschläge	€ 340,00
DIO-P-03	1 Spalte mit einem Bild / 1 colonna con un'immagine – 700 Anschläge	€ 210,00

Bei PR-Artikel folgendes beachten:
> Artikel als Word-Dokument schicken (mit der Datei-Endung .doc oder .docx)
> Fotos als eigenständige Dateien schicken und nicht in andere Dokumente eingebettet
> Fotos-Auflösung zwischen 150 und 300 dpi – wenn erforderlich Fotohinweis mitteilen

Alle Preise verstehen sich ohne MwSt. / Tutti i prezzi sono senza IVA
Bei Mehraufwand werden Bearbeitungsspesen berechnet / Le spese di elaborazione vengono addebitate per il lavoro aggiuntivo

Einsendeschluss / Dati di chiusura:
Dionysos Nr. 02/2023: 15.05.2023
Dionysos Nr. 03/2023: 15.08.2023
Dionysos Nr. 04/2023: 15.11.2023

Versand / Spedizione:
Dionysos Nr. 02/2023: 22.06.2023
Dionysos Nr. 03/2023: 20.09.2023
Dionysos Nr. 04/2023: 20.12.2023

CONTACT & INFO:
promotion@sommeliervereinigung.it

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

INFO WERBUNG/Pubblicità:
promotion@sommeliervereinigung.it

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

>KURSE<

Stufe/Livello 2:

Zeitraum/Periodo: 20.11.-13.12.2023
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: 09.00-12.00 &
13.00-16.00 Uhr/ore
Ort/Località: Kellerei Meran/Cantina
Merano (Kellereistraße 9 – Marling)
Preis/Prezzo: 980,00 €

Stufe/Livello 3:

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

Prüfungen/Esami:

Prüfung schriftlich/esame scritto:
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: 250,00 €

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

Besu-
che
uns !!!

SOMMELIER
AIS – SÜDTIROL – ALTO ADIGE

Dionysos
Sommeliervereinigung Südtirol

IMPRESSUM

Ausgabe **03**/2023

Obmann – Presidente – Sëurastant:
Elvis Costa
Herausgeber: Handels-, Industrie-, Handwerks- & Landwirtschaftskammer Bozen
Verantwortlicher Direktor: Dr. Alfred Aberer
Südtiroler Sommeliervereinigung,
Südtirolerstraße 60, 39100 Bozen

Chefredakteur: Roman Gasser

Redaktionelle Koordination:
Maria Kampp

Redaktionsmitglieder: Elvis Costa, Angelo Carrillo, Christine Mayr, Theo Hendrich, Franziska Steinhauser

Gastautoren in dieser Ausgabe:
Paolo Tezzele, Lisa Kinkelin, Paul Zandanel, Ulrich Pedri

Layout & Grafik: © ROGAA Design (www.rogaadesign.eu)

Titelfoto: © 123RF.com

Druck: Druckerei A. Weger (Brixen)

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

E-Mail für Presseinformationen:
dionysos@sommeliervereinigung.it

Werbung & Anzeigenleitung:
promotion@sommeliervereinigung.it

Sommeliervereinigung Südtirol
Gemeindegebäude Terlan/Terlano (Stock/Piano 2)
Niederthorstraße 1 – 39018 Terlan/Terlano
Mobile: +39 338/6189645
Email: sommelier@sommeliervereinigung.it
Web: www.sommeliervereinigung.it
PEC: sommeliervereinigung@pec.it

Die Zeitschrift **Dionysos** erscheint viermal im Jahr

Mehrwertssteuernummer: IT02384470213
Empfängerkodex: T04ZHR3
Bankdaten:
Raika Ritten Genossenschaft (Filiale Bozen Dorf)
IBAN: IT17H0818711600000000717876
BIC-Nr.: CCRTIT2TRIT

Papier: PEFC-zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen

KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA
TRES
2016
CMA
KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA
Wir haben die Grenzen des
Machbaren erneut definiert.
Drei Zypressen, drei Werte,
drei Rebsorten, ein Wein:
TRES