Supplemento n° 1 al periodico "Per l'economia" n° 8, 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. 4 – Dezember 2023

Die 39 Sieger

39 Südtiroler Spitzenweine haben den begehrten Preis „4 viti" im Vitae 2024 erhalten. Die Klosterkellerei Muri-Gries holte sich mit ihrem Lagrein „Vigna Klosteranger Riserva 2018" den „premio Tastevin".

„Wo bleibt die Weinkultur?"

Die Dionysos-Homestory: Peter Dipoli ist eine Ausnahmepersönlichkeit. Er spricht offen und unverblümt über die Dinge, die wirklich zählen. Ein tief-ehrliches und spannendes Gespräch.

In-halt

Titelstory: Peter Dipoli: „Wo bleibt die Weinkultur?“ 4
Elena Walch: Grande Aton 9
Let’s go Vitae 10
Vitae: Un Viaggio 12
Vitae: Die 39 Südtiroler Preisträger 13
Der Kellerei-Besuch: Weingut Franz Gojer - Glögglhof 14
TAL: Tradition, Authentizität und Langlebigkeit 17
Prosecco – was kann er wirklich? 18
„Meraner Küchelberg Alte Reben“ 20
Serie Film der Ausgabe oder auch nicht 21
Serie Buch der Ausgabe: „Oh! Hochprozentiges Südtirol!“ 22
Serie Vive la France: Das Elsass 26
Rezept der Ausgabe: Weihnachtsgebäck: Katzenzungen 29
Serie Speisen-Wein-Anpassung: Schmorgericht 30
„Slow Food“: Ein Kompendium des guten Geschmacks 31
Der Newssplitter 32
È Cristian Maitan il Miglior Sommelier d’Italia 2023 34
Serie Wusstest ihr schon, warum ... 35
Decimo compleanno per Appius 36
Wein am Fuße des Vigiljoch 38
Kellerei Eisacktal: Ein Wein für Adam und Eva 38
Zukunftsmärkte Japan und Südkorea 39
Südtiroler Bier zwischen Tradition und Moderne 40
Serie Rebsorte der Ausgabe: Chardonnay 42
Schokolade & Wein: Traumpaar für Gesundheit 44
Serie Spannende Kellertechnik: Polyphenole 46
Skifahren mit Genuss 47
Chile: Aufschwung entlang der Anden 48
Michelin-Auszeichnung: Sternenhagel 52
Reifeverlauf: Wärmer, kühler, nasser, trockener 52
Jahrgang 2023: Vielversprechend trotz Wetterkapriolen 55
„WeinKulturBotschafter 2023“ 56
Events: Rückblick & Vorschau 56
Wie sieht der Weinhandel den St. Magdalener? 58
Weinakademie Südtirol: Die Kurse 60
7x 8x 10x … geschluckt mit Martin Gojer 61
Mitgliedsbeitrag & Werbung: Die Infos 62
Alle Kurse der Sommeliervereinigung 63

Am Jahresende auf das Erreichte zurückzuschauen und zu sehen, wo man steht, ist eine gute Voraussetzung, um sich neue Ziele setzen zu können. Lassen wir also mal Revue passieren, was im Jahr 2023 bei uns so los war in der Sommeliervereinigung.
Das wichtigste Projekt, das wir im Jahr 2023 realisieren konnten, ist die Überarbeitung und Neugestaltung unseres Weinmagazins „Dionysos“. Ich glaube, dass wir stolz auf die hier geleistete Arbeit sein können. Das Feedback von Mitgliedern und anderen Lesern war durchweg positiv und spornt uns an, Südtirol ein abwechslungsreiches, unterhaltsames Weinmagazin zu bieten. Ich möchte die Gelegenheit nutzen, um mich vor allem bei Roman Gasser und Maria Kampp sowie bei allen anderen Redakteuren und Gastautoren für ihren großartigen Einsatz zu bedanken.
Ebenfalls war es für uns als Vorstand wichtig, Veranstaltungen für unsere Mitglieder zu organisieren. Es hat uns gefreut, vielen von euch anlässlich von Verkostungen, Weiterbildungen, Wanderung mit Törggelen et cetera zu begegnen. Einige Events sind ausgezeichnet gelaufen, andere ein bisschen weniger – wir bleiben auch hier dran. In Zusammenarbeit mit AIS Trentino haben wir zudem ein Seminar für Serviertechniken organisiert. Es ist uns ein Anliegen, auch in Zukunft mit unseren Nachbarn im Trentino zusammenzuarbeiten und Weiterbildungsveranstaltungen für Mitglieder zu organisieren. Im kommenden Herbst wird es beispielsweise ein Seminar für die Erlangung des Titels „Degustatore“ geben. >

Dionysos
Das Südtiroler Weinmagazin der **Sommeliervereinigung** Südtirol
SOMMELIER
AIS – SÜDTIROL – ALTO ADIGE

Was war und was kommt

Werte Kolleginnen und Kollegen, das Jahr neigt sich schön langsam dem Ende entgegen und die Planung für das kommende Jahr hat bereits begonnen.

Foto: © Patrick Thaler

Kurz möchte ich festhalten, dass wir im Jahr 2023 insgesamt 11 Sommelierkurse angeboten und organisiert haben, an welchen 355 Mitglieder teilnahmen. Ich danke den Kursdirektoren und Referenten für ihren Einsatz. Bedanken möchte ich mich auch bei unserer Servicebrigade, die mit ihrem Elan und Fleiß zahlreiche wichtige Weinevents überhaupt erst möglich gemacht hat.
Last but not least, eine Bitte an alle, die es noch nicht getan haben: zahlt bitte den Mitgliedsbeitrag für das Jahr 2024 ein! Ich bedanke mich schon im Voraus für Eure Treue und Eure für uns so wichtige Unterstützung.
Genießt die Feiertage im Kreise Eurer Lieben und rutscht gut ins Neue Jahr. Ich freue mich auf ein Wiedersehen im Jahr 2024!

Egregi Colleghi e care Colleghe, l'anno in corso sta lentamente volgendo a termine e la pianificazione per l'anno prossimo è già iniziata. Guardare ai risultati ottenuti alla fine dell'anno e vedere a che punto siamo è un buon modo per fissarsi nuovi obiettivi. Diamo quindi uno sguardo a ciò che è successo durante l'anno 2023 nel mondo di AIS Alto Adige.
Il progetto più importante che siamo riusciti a realizzare nel 2023 è sicuramente la rivisitazione ed il nuovo layout del nostro wine magazin "Dionysos". Credo che possiamo essere orgogliosi del lavoro svolto. Il feedback dei soci e dei lettori finora è stato molto positivo e ci sprona ad offrire al Sudtirolo una rivista di vini variegata ed attraente. Vorrei cogliere l'occasione per ringraziare in particolare Roman Gasser e Maria Kampp, oltre a tutti gli altri redattori e autori ospiti, per il loro fantastico lavoro svolto.
Per noi del consiglio direttivo è stato importante anche organizzare eventi per i nostri soci. È stato un piacere incontrare molti di voi a degustazioni, corsi di formazione, escursioni con il Törggelen e così via. Alcuni eventi sono andati benissimo, altri un po' meno, ma stiamo sul pezzo. In collaborazione con AIS Trentino, abbiamo anche organizzato un seminario sulle tecniche di servizio. Siamo intenzionati a continuare a collaborare con i nostri vicini trentini anche in futuro e ad organizzare altri eventi di formazione. Il prossimo autunno, ad esempio, avrà luogo un seminario per ottenere il titolo di "Degustatore".
Vorrei inoltre ricordarVi brevemente che nel 2023 abbiamo offerto e organizzato un totale di 11 corsi per sommelier, ai quali hanno partecipato 355 soci. Desidero ringraziare i direttori dei corsi ed i relatori per il loro impegno. Desidero inoltre anche ringraziare la nostra brigata di servizio, che con il suo elan ed il suo impegno ha reso possibile la realizzazione di numerosi e importanti eventi vitivinicoli.
Infine, per chi non avesse ancora provveduto, Vi prego di versare la quota associativa per l’anno 2024. Vi ringrazio anticipatamente per la vostra fedeltà e il vostro per noi così importante sostegno.
Vi auguro buone feste ed un buon inizio di anno nuovo. Mi auguro di rivedervi nell’anno 2024.

Stimedes cumëmbres y stimei cumëmbri, l’ann 2023 ie tan che passà y on bele scumencià a pensé do cie fé tl’ann nuef. Ala fin dl’ann iel for nteressant cialé zeruch, per capì ulache n ruei y per pudëi arjonjer nuef travërc. Cialon perchël cieche ie tan suzedù tl’ann 2023 te nosta bela lia.
L proiet plu mpurtant che son stac boni de mëter ndrova ie segurmënter stat chël de ti dé n nuef contenut y ënghe n nuef layout grafich a nosta zaita dl vin “Dionysos”. Pudon vester drët cuntënc dl lëur che ie unì fa. Da pert di cumëmbri y di letëures ie l feedback stat dastramp positif y chël nes fej uni ueia, de ti pité al Südtirol na zaita dal vin nteressanta y che dà plajëi. Ulëssi to l’ucajion per rengrazië dantaldut Roman Gasser y Maria Kampp ma ënghe i autri redadëures y autores per l gran lëur abù.
Per nëus dl cunsëi diretif fovel ënghe mpurtant urganisé evënc per nosc cumëmbri. Me à sapù bel a udëi ngrum de vo a nosta manifestazions ntan l’ann. Vel manifestazion à scialdi butà, autres demanco, ma jiron inant y cialron de urganisé enghë l proscimo ann evënc per vo cumëmbri. Adum cun AIS Trentino ons urganisà n seminar per mparé a servì miec l vin. Ënghe tl proscimo ann cialrons de lauré adum cun nosc ujins dl Trentin y de urganisé de autonn 2024 n seminar de furmazion per deventé “degustatore”.
Ulëssi mo ve fé alsavëi che ntan l’ann 2023 ons urganisà 11 curse per deventé sommelier cun 355 cumëmbri che à tëut pert. Ulëssi rengrazië i diretëures dl curs y i nsenianc per l lëur fat. Ulëssi ënghe rengrazië nosta „Servicebrigade“ che ntan l’ann à juda pea da ngrum de manifestazions dl vin.
Ulëssi mo tò l’ucajion per ve lecurdé de paië ite l contribut per l’ann 2024. Ve rengrazi per vosta crëta y vosc sustëni, che ie per nëus dastramp mpurtant.
Ve mbinci bona festes y n bon ann nuef. Speri de pudëi ve salude tl 2023.

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

„Wo bleibt die Weinkultur?“

In der Südtiroler Weinwelt verkörpert ***Peter Dipoli*** eine Ausnahmepersönlichkeit. Er spricht offen, ehrlich und unverblümt über die Dinge, die seiner Meinung nach wirklich zählen. Unser Besuch bei dem renommierten Weinmacher, Weinphilosophen und leidenschaftlichen „Gärtler“ in der Villnerstraße Nummer 5 in Neumarkt war unvergesslich. Ein tief-ehrliches und spannendes Gespräch. Vorhang auf für die erste **Dionysos**-Homestory.

von Roman Gasser und Maria Kampp

Der Südtiroler Weinbau steht vor einer Vielzahl von Herausforderungen und Chancen. Wir befinden uns in einer aufregenden Phase, sagt Peter Dipoli. Er ist nicht nur ein Weinproduzent, sondern eine charismatische Figur, die auf nahezu idealtypische Weise den Südtiroler Weinbau verkörpert. Seine schonungslose Offenheit macht ihn zu einem Unikum in der Branche. Für nicht wenige große Kellermeister und andere Südtiroler Weinpersönlichkeiten ist Peter Dipoli Guru, Bezugsperson und Reizfigur in einem. Nicht selten wird hinter vorgehaltener Hand darauf hingewiesen, dass so mancher seine Direktheit fürchtet. Höchste Zeit für eine Homestory!

In der Villnerstraße 5 in Neumarkt scheint die Zeit stillzustehen. Das historische Gebäude strahlt eine Würde und Authentizität aus. Unser Gastgeber erwartet uns stilgerecht unter einem alten, respekteinflößenden Mauerbogen. Er führt uns direkt in den Verkostungsraum, der förmlich von persönlichen Gegenständen überquillt. Bilder, Fotos, Skulpturen und andere Memorabilien aus der Weinwelt. Treffsicher sagt Peter Dipoli uns auf den Kopf zu, dass wir uns das wohl nicht erwartet hätten, und damit hat er nicht ganz unrecht.

Peter Dipoli in seiner urvertrauten Umgebung zu erleben war ebenso ein Hochgenuss wie die Weine zu verkosten, die er aus dem tiefer gelegenen Gewölbeweinkeller holte. Das Gespräch war geprägt von präzis-raffinierter Lebendigkeit, den Dipoli-Weinen nicht unähnlich. Wir wollten alles wissen, stellten viele Fragen und erhielten noch mehr Antworten. Wer hätte gedacht, dass es bei der ersten **Dionysos**-Homestory gleich so hart zur Sache gehen würde?

Dionysos: ***Herr Dipoli, was macht für Sie einen guten Weinproduzenten aus?***

Peter Dipoli: Ein guter Weinproduzent ist eine Person, die ihr eigenes Traubengut optimal verarbeitet und dabei das Bewusstsein bewahrt, dass sie mit jeder Flasche Wein das Terroir und den Charakter des Bodens weitergibt. Gleichzeitig ist diese Person tief mit den Traditionen verbunden.

Wie ging das denn bei Ihnen los mit Ihrer tiefen Leidenschaft für den Wein?

Das begann schon in jungen Jahren, als ich eine große Begeisterung für die Weinherstellung entwickelte. Ich bin in Leifers geboren und aufgewachsen. Meine Eltern stammten aus Penon in Kurtatsch, deshalb entwickelte ich diese feste Beziehung zum Wein – daher begann ich zunächst, einen Vernatsch auszubauen. Das waren Versuche, die sich mit der Zeit zu etwas Größerem entwickelten. Die Leidenschaft wollte mich einfach nicht loslassen, es war zwecklos. Parallel dazu entwickelte ich eine Leidenschaft für Weinreisen. Unter anderem habe ich ein Jahr lang eine Universität in Florenz besucht. Dort war ich allerdings mehr mit dem Verkosten beschäftigt als mit dem Lernen!

Wie müssen wir uns das vorstellen, Peter Dipoli als Student in Florenz?

Prägend war meine Begegnung in einem Bistro 1974 mit einem renommierten Sommelier. Es war ein Bistro mit einer hohen Weinkultur. Gemeinsam probierten wir oft Chianti Classico. Damals gab es noch keine Önologen, die standardisierte und austauschbare Weine machen. Am Ende konnte ich in einer Blindverkostung beinahe alle Chianti-Classico-Lagen unterscheiden. Das war Lernen fürs Leben. Damals gab es bei der Herstellungsmethode der verschiedenen Weingüter kaum einen Unterschied: Demzufolge war das Terroir im Mittelpunkt. Heutzutage übertrifft >

Fotos: © Elvis Costa

Ich bereiste die **wichtigsten Weinbaugebiete** und Regionen der Welt. Vorbehaltlose Bewunderung war allerdings nie meine Sache.

Wir besuchten das **Burgund**, **Kalifornien** und andere Weinregionen. Wir erkannten, dass auch wir hier in **Südtirol** mit wertvollen Rebsorten großartige Weine produzieren können.

Die Kunden möchten gerne alles haben, **jede erdenkliche Rebsorte**. Auf lange Sicht kann das nicht gutgehen. Was haben beispielsweise Gewürztraminerreben in bestimmten Lagen zu suchen?

Was tun wir in fünf Jahren? Produzieren wir dann alle **Balsamicoessig**, nur weil der gerade gefragt ist? Wenn ich ins Burgund fahre und dort frage, ob jemand Sekt macht, würde man mir einen **Tritt in den Hintern** verpassen.

> der Önologe mit seiner persönlichen Stilistik die Eigenschaft der Terroirs.

Das bedeutet, Sie haben außerhalb Südtirols viel Wertvolles gelernt?
Ich bereiste die wichtigsten Weinbaugebiete und Regionen der Welt. Vorbehaltlose Bewunderung war allerdings nie meine Sache. Ich bin immer kritisch an die Weine herangegangen, egal wie groß der Name einer Weinregion oder eines Weinguts sein mögen. Bei Verkostungen habe ich mir immer erlaubt Kritik frei und direkt zu äußern. Einmal haben wir bei einem großen Burgunderwinzer zehn Flaschen verkostet, doch bei einer war etwas nicht ganz in Ordnung. Der Önologe hat meine Kritik akzeptiert, ist aufgestanden, in den Keller gegangen und hat eine neue Flasche geholt.

Einige Ihrer Kollegen in der Südtiroler Weinwelt haben es ähnlich gehandhabt. Sie sind ebenfalls hinaus in die Welt gegangen.
Ja, und das ist unser Glück gewesen. Ohne die Reisen bestimmter Schlüsselfiguren hätten wir uns in den letzten 40 Jahren als Weinregion sicherlich nicht so stark entwickeln können. Nicht nur ich, auch die anderen besuchten das Burgund, Kalifornien und andere Weinregionen. Wir erkannten, dass auch wir hier in Südtirol mit wertvollen Rebsorten großartige Weine produzieren können. Menschen wie Luis Raifer, Alois Lageder, Hans Terzer und andere haben Beeindruckendes geleistet.

Worin bestand ihre Leistung?
Sie waren in der Lage zu zeigen, dass Südtirol großartige Weine produzieren kann. Das war in damaligen Zeiten etwas völlig Neues. Anfangs gab es kaum einen Markt für diese Weine. Obwohl ich kein Anhänger des Gambero Rosso bin, muss man anerkennen, dass er maßgeblich dazu beigetragen hat, diesen Markt zu schaffen. Nach und nach kamen weitere Weinführer hinzu. Davon profitieren wir auch heute noch. Besonders gute Kontakte pflegte ich mit Dr. Raifer von der Kellerei Schreckbichl. Er war ein Pionier für die Genossenschaften. Ich brachte ihn unter anderem nach Kalifornien und in die Toskana. Dort sah er, was draußen alles passiert, und diese Erfahrung brachte er nach Südtirol mit.

Gemeinsam kann man also mehr erreichen?
Indem man anderen dabei hilft, besser zu werden, ist man selbst dazu gezwungen, sich ebenfalls zu verbessern. Das spornt an! Deshalb sind wir alle besser geworden, besonders im Weinbau: bei der Ertragsreduzierung und der Kombination von Sorten und Lagen. Diese Faktoren sind eine Grundvoraussetzung für die Herstellung großartiger Weine.

Wir haben in Südtirol also Großes erreicht. Wo sind die Schattenseiten?
Wir haben uns in den letzten Jahrzehnten nicht nur entschieden in Richtung Qualität bewegt, sondern auch ebenso stark in Richtung Vielfalt. Letzteres empfinde ich inzwischen als problematisch. Bald werden wir 50 verschiedene Sauvignons und über 50 Gewürztraminer haben, obwohl den Winzern oftmals die geeigneten Terroirs für diese Sorten fehlen. Man versucht der Nachfrage gerecht zu werden. Die Kundin oder der Kunde kommt aufs Weingut oder in die Kellereigenossenschaft und möchte gerne alles haben, jede erdenkliche Rebsorte. Auf lange Sicht kann das nicht gutgehen.

Warum nicht? Die Weine finden doch ihre Abnehmer.
Ich gebe Ihnen ein Beispiel. Was haben beispielsweise Gewürztraminerreben in bestimmten Lagen zu suchen? Dort gehört der Gewürztraminer nicht hin, basta! Solche Dinge geschehen nur, weil der Markt kurzfristigen Druck ausübt, weil der Vertreter nervt – und dann wird eben produziert und geliefert. Die Antworten auf die Bedürfnisse des Marktes sind aber viel zu kurzfristig gedacht.

Was bedeutet das für Südtirol als Weinregion?
Indem wir ständig auf Vielfalt schielen, ist es schwierig eine echte Weinkultur aufzubauen. Genau diese wäre aber für die Zukunft extrem wichtig. Ich wünsche mir, dass die Menschen Ehrfurcht empfinden, wenn sie zu uns kommen und unsere Weine verkosten. Schauen Sie sich das St.-Magdalener-Gebiet an, dort gehen die Dinge in die richtige Richtung. Sie konzentrieren sich auf wenige Rebsorten und das Terroir. Wir können das Gebiet zurecht als kleines Burgund betrachten. Einige der Winzer dort besitzen erfreulicherweise auch eine Mentalität, die der des Burgunds ähnelt.

Wenn jemand „Südtirol" hört, soll er oder sie also Ehrfurcht empfinden?
Wenn Sie Namen wie Piemont, Barolo, Chianti-Classico und Montalcino hören, empfinden Sie etwas, nicht wahr? Dasselbe wünsche ich mir für Südtirol. Doch das wird nicht funktionieren, wenn wir weitermachen wie bisher. Bei uns gibt es alles, jede erdenkliche Rebsorte, und das ist das Schlechteste, was man tun kann. Es fehlen die ikonischen Weine mit ihren lagenbezogenen Rebsorten, die eine Weinregion ausmachen und langfristig ihr Renommee sichern. Man sollte nicht in einer Lage Sorten reinsetzen, wo das Terroir den Ansprüchen nicht gerecht wird. Leider ist das zum Teil passiert.

Wie ließen sich ikonische Südtirolweine erschaffen?
Es sollte eine stärkere Abgrenzung geben. Bestimmte Gebiete sollten auf bestimmte Rebsorten verzichten, während sich andere Gebiete auf spezifische Rebsorten festlegen. Wir haben Versuche in diese Richtung unternommen und die Lageneinteilung eingeführt, aber dabei sind große Probleme aufgetreten. Ich war Mitglied in zwei Kommissionen und habe gesehen, wie versucht wurde, bestimmte Lagen auszudehnen und zu erweitern. Am Ende hat eine solche Lage dann wenig bis nichts mehr mit der ursprünglichen Lage zu tun und alles war für die Katz. Man sollte nicht in eine Lage fünf Sorten anbauen, aber genau das ist passiert. Anstatt „den Wald vor lauter Bäumen nicht sehen" kann man sagen, „den Weinberg vor lauter Rebsorten nicht sehen".

Welche Rolle spielt die Südtirol DOC?
Mein Eindruck ist, dass die DOC generell nicht besonders gefragt ist, weder bei uns noch anderswo. Ich bin ein großer Verfechter von DOC, er garantiert Transparenz und Herkunft unserer Weine. Leider muss man feststellen, dass der Erfolg der Südtiroler DOC-Weine weniger auf ihren Ursprungsbezeichnungen beruht, sondern vielmehr auf dem Prestige oder den geschützten Markenweinen dieser Weingüter. Im Umkehrschluss: Ich würde nicht ein Flasche Wein weniger verkaufen, wenn ich auf die Appellation verzichten müsste. Das hat dazu geführt, dass viele aus der Appellation ausgestiegen sind, und zwar aus zwei Gründen. Weil fehlerhafte Weine bei der Qualitätskontrolle nicht durchkommen und die Bürokratie weniger problematisch ist, besonders für die kleinen Winzer. Und wegen der Möglichkeit, die Weine auch zum Teil unter der Appellation „Dolomiten" anzubieten und gleichzeitig diese von der Nachbarprovinz Trient zuzukaufen.

Wie sieht es bei Ihnen aus? Erschaffen Sie ikonische Weine?
Diesen Anspruch halte ich für überzogen. Ich glaube dennoch, Bedeutendes erreicht zu haben. Ich habe mich immer von anderen distanziert und halte bis heute an diesem Anspruch fest. Es besteht die Möglichkeit, dass auch andere dies tun könnten. Unter den 150 unabhängigen Weinbauern finde ich in Südtirol aber nur etwa 20, die diesem Anspruch gerecht werden. Viele andere betrachten lediglich das Geschäft und das Geld, ständig werden neue Weine erfunden und neue Etiketten entworfen – dies halte ich für schädlich. Wir konzentrieren uns zu sehr auf Äußerlichkeiten.

Wie sieht es bei Ihnen in puncto Vielfalt aus?
Ich habe ich mich bewusst gegen eine Rebsortenvielfalt entschieden. Ich konzentriere mich auf eine Weißweinsorte und meine Rotweincuvées. Beim Sauvignon wagte ich mich erstmals 2021 an einer Riserva. Mein Jahrgang 2019 kommt erst nächstes Jahr auf den Markt. Diese Entscheidung leiste ich mir. Ich möchte nicht dasselbe machen wie die anderen. Obwohl ich marketingtechnisch sicherlich ein größeres Geschäft machen würde, wenn ich früher auf den Markt käme.

Gibt es noch etwas, das Ihnen in Südtirol Sorgen bereitet?
Ich nehme mit Verwunderung zur Kenntnis, dass gefühlt alle in die Sektproduktion einsteigen. Was soll das? Wir haben hier in Südtirol doch überhaupt keine >

Eine **Lage** wird immer erst interessant, wenn mehrere Betriebe daran beteiligt sind. Schauen Sie sich das Burgund an. Beim **Brenntal** in Kurtatsch sind mehrere Produzenten involviert, das ist der Schlüssel zum Erfolg.

> Schaumweintradition. Ein paar wenige Produzenten haben sich seit langen schon darauf konzentriert, liefern tolle Ergebnisse und das finde ich völlig in Ordnung. Dass jetzt so viele in die Schaumweinproduktion neu einsteigen, entspringt meinem Verständnis nach der reinen Profitgier. Was tun wir in fünf Jahren? Produzieren wir dann alle Balsamicoessig, nur weil der gerade gefragt ist? Wenn ich ins Burgund fahre und dort frage, ob jemand Sekt macht, würde man mir einen Tritt in den Hintern verpassen. Wenn ich nach einem Rosé fragen würde, würde man mir eine schmieren. Langfristig werden uns solche Aktivitäten schaden. Südtirol muss nicht jede erdenkliche Stilistik anbieten.

Stehen Sie mit Ihren Einschätzungen allein auf weiter Flur?
Zum Glück nicht. Es gibt bei uns in Südtirol schon den einen oder anderen, der sich vernünftige Gedanken über unsere Zukunft macht. Im Konsortium Südtirol Wein macht Andreas Kofler beispielsweise einen tollen Job. Nach Luis Raifer gibt es endlich wieder eine einflussreiche Stimme, die sich in die richtige Richtung bewegt.

Nochmals zurück zu den Lagen. Wie schätzen Sie deren Potenzial für die Zukunft ein?
Ich gehe davon aus, dass am Ende von den ursprünglich 60 Lagen nur etwa 10 aktiv benutzt werden. Sie werden bekannt und wirtschaftlich relevant sein, während die anderen in die Bedeutungslosigkeit abdriften werden. Eine Lage wird immer erst interessant, wenn mehrere Betriebe daran beteiligt sind. Schauen Sie sich das Burgund an. Beim Brenntal in Kurtatsch sind mehrere Produzenten involviert, das ist der Schlüssel zum Erfolg. Durch gemeinsame Anstrengungen können wir eine Lage erst zur bekannten Spitzenlage machen.

Wie beurteilen Sie die Entwicklung der Preise für Südtiroler Weine?
Ich beobachte in der letzten Zeit die Tendenz, dass verschiedene Produzenten nur wenige tausend Flaschen produzieren und diese auch mühelos verkaufen. Das ermöglicht ihnen, die Preise in die Höhe zu treiben. Durch den gehobenen Preis will man den Wein besser machen als er ist. Es schadet jedoch uns allen, wenn einige kleine Produzenten so stark von der üblichen Preisstruktur abweichen. Überhöhte Preise sind nicht nur dreist, sondern schaden auch unserem Ruf. Ich würde es bevorzugen, wenn hochpreisige Weine erschwinglicher wären. Statt 2.000 Flaschen zu 120 Euro wäre es besser, 10.000 Flaschen zu 30 Euro anzubieten. Das würde auch zu einer größeren Sichtbarkeit führen. Die teuren Weine bleiben am Ende des Tages eine bedeutungslose Rarität. Sie tragen nichts zur Marke Südtirol und zu unserer Weinkultur bei. Die Schmerzgrenze für teure Südtiroler Weine sollten bei 70 bis 80 Euro liegen.

Ist es aber nicht so, dass sich eine bestimmte Kundenschicht solche teuren Weine erwartet?
Ich beobachte, dass Menschen, die sich mit Wein beschäftigen und die entsprechenden Mittel besitzen, um teure Weine zu kaufen, oft nur auf Etikettenweine setzen. Es wäre hilfreich, ihnen einfach zu sagen: „Schau, dieser oder jener Wein kostet nur die Hälfte und schmeckt genauso gut oder sogar besser." Diese Menschen benötigen eine bessere Beratung. Sie wollen sich oft mit Markenweinen nach außen präsentieren und damit angeben. Diese Obsession mit Status geht mir auf den Wecker. Es ist das Ergebnis der großen Ignoranz, die noch immer bei unseren Konsumenten vorherrscht.

Herr Dipoli, Sie leben und lieben Wein. Was ist Ihnen im Leben noch wichtig?
Ich habe die Leidenschaft meiner Mutter fürs Gärtnern geerbt. Blumen, Bäume und Sträucher sind etwas Wunderbares. Ich hege und pflege meine Olivenbäume, Zypressen, Erdbeerbäume und viele mehr. Der Garten ist für mich eine wertvolle Quelle des Ausgleichs. Er bietet nicht nur visuelle Freude, sondern auch die Möglichkeit, sich aktiv mit der Natur zu engagieren und sie zu gestalten. Und am Ende schließt sich der Kreis – ein Weinberg ist schließlich auch nur ein Garten.

Zur Person

Peter Dipoli wurde als Kind einer Bauernfamilie am 25. Februar 1954 in Leifers geboren. Nach seiner Ausbildung am Istituto Agrario di San Michele und nach fünfjähriger Tätigkeit am Versuchszentrum Laimburg kehrte er auf den elterlichen Obsthof zurück. Gleichzeitig verfolgte er sein Ziel, ein eigenes Weingut zu gründen. Das Weingut Peter Dipoli entstand im Jahr 1987 durch den Kauf von 1,2 Hektar Weinberg im Ortsteil Penon der Gemeinde Kurtatsch. In den folgenden Jahren wuchs das Weingut durch den Kauf und die Pacht von Weinland, darunter der Weinberg Iugum in der Nachbargemeinde Margreid. Seit 1998 führt Peter Dipoli sein Weingut in Vill in der Gemeinde Neumarkt.

Gran-de Aton

Ce l'eravamo perso un po' per strada tra decine di degustazioni che hanno caratterizzato gli ultimi mesi. Uscite di nuovi superwines e nuovi top di gamma. Eppure, come tutti i campioni anche questo grande Pinot nero di casa Walch non poteva rimanere coperto a lungo.

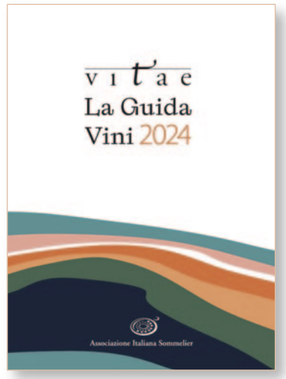
di Angelo Carrillo

Eccolo quindi in una normale degustazione uscite prepotentemente alla ribalta dopo un doveroso ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. Sono troppi infatti i grandi vini in Alto Adige cui non si danno i giusti tempi di uscita. Una fretta, spesso dovuta a ragioni di marketing e di concorrenza che non giova al fenomeno complessivo. Ma torniamo ad Aton risale solo a poco più di un anno fa, il vero e proprio debutto in società di Pinot Noir Riserva Alto Adige Doc che deve il suo nome alla simbologia egizia e vuole rappresentare l'origine della luce e della vita dell'esclusiva etichetta della rinomata azienda di famiglia dell'Alto Adige, Elena Walch. La creazione della prima annata 2017 del prezioso Pinot Noir per il quale Elena, Julia e Karoline Walch hanno dedicato impegno, studio e sperimentazione, "È stata una sfida nella quale abbiamo creduto sin dall'inizio. Dopo vari riconoscimenti ottenuti dai nostri Pinot Noir, volevamo portare questo vitigno ad un livello ancor superiore, lavorando per valorizzarne al massimo le uve e, allo stesso tempo, racchiudere in una bottiglia il nostro approccio in vigna, la nostra filosofia nei confronti dell'ambiente e del terroir". "Aton" Pinot Noir Riserva 2018 rappresenta una piccolissima ed esclusiva produzione che arriva a sole 2.788 bottiglie per la quale sono state scelte solo le parcelle di migliore qualità nei vigneti che si trovano ad un'altezza tra i 400 e 600 metri sul livello del mare a Glen e Barleith, su pendii particolarmente scoscesi su entrambi i lati della valle. Qui si trovano viti dai 15 ai 61 anni, da cloni francesi a bassa resa cresciute su terreni complessi, principalmente argillosi e calcarei e con presenza di residui marnosi; la combinazione ottimale di esposizione e di altitudine, permette una maturazione fenolica più elevata delle uve senza eccessivi contenuti zuccherini e, di conseguenza, un'acidità naturale maggiore che ha reso, anche la seconda annata di "Aton" Pinot Noir Riserva 2018, un vino straordinario per struttura, eleganza, freschezza nonché un prodotto che garantisce una buona longevità e che, di conseguenza, si presta per divenire un vino da collezione.

Forza e grande **eleganza** si fondono in questo impareggiabile vino.

Aton si presenta in una veste raffinata ed elegante. Alla vista un intenso color rubino, ed il distintivo bouquet è definito da note sottili di frutti di sottobosco, un tocco di liquirizia e un leggero sentore di nota affumicata. Forza e grande eleganza si fondono in questo impareggiabile vino.
Con lo spessore dei frutti di bosco e la mineralità bilanciata da raffinati e freschi tannini, "Aton" conquista il palato con un finale lungo e speziato. L'annata 2018 è caratterizzata da una grande struttura oltre che da un'eccellente eleganza e finezza. Un Pinot Noir elegante, di carattere, prodotto con grande cura e attenzione al dettaglio, al fine di rendere omaggio a questo vitigno eccezionale con una qualità senza compromessi. 158 euro in enoteca. Tra i rossi altoatesini più costosi.

Let's go Vi-tae



39 Südtiroler Spitzenweine haben den begehrten Preis „4 viti“ im Vitae 2024 erhalten. Die Klosterkellerei Muri-Gries holte sich mit ihrem Lagrein „Vigna Klosteranger Riserva 2018“ den „premio Tastevin“. Alles über die legendäre Vitae-2024-Verleihung mit all seinen Juwelen.

von Roman Gasser

Die zehnte Auflage des Weinführers VITAE hat es wie jedes Jahr in sich. Es war eine Marathonverkostung, denn es wurden von 90 Südtiroler Betrieben 576 Weine sieben Tage lang in der Handelskammer blind verkostet und bewertet. 39 Weine, welche sich mit sagenhaften 91 bis zu 98 von 100 möglichen Punkten schmücken durften, erhielten die begehrte Auszeichnung „4 viti“.
Für die Sommeliervereinigung war es eine intensive Arbeit. Die Verkostergruppe bestand aus den gleichen Personen, die auch in den vergangenen Jahren an Verkostungen teilgenommen hatten. Zwei neue Gesichter wurden in die Gruppe integriert, sodass insgesamt 11 verschiedene Verkoster an der Verkostung teilnahmen.
Jeder Wein wurde ausführlich in der Kommission diskutiert. Die besten 100 Weine aus der Vorrunde unterzogen sich einer weiteren intensiven Bewertung in der Finalverkostung. Dabei wurden alle Weine erneut blind in Karaffen eingeschenkt, um die Sieger dieser diesjährigen Ausgabe zu ermitteln.
Nun zum Gewinner des „premio Tastevin“: Der diesjährige Sieger ist die Klosterkellerei Muri-Gries, deren scheidender Kellermeister Christian Werth in wenigen Monaten die Verantwortung an einen jüngeren Kellermeister übergibt. Der prämierte Wein ist der „Lagrein Vigna Klosteranger Riserva aus dem Jahrgang 2018“.
Die italienweite Präsentation fand am 15. November in Mailand statt. Um 10.30 Uhr wurde in der Listone Giordano Arena in Mailand, der „Vitae 2024“ präsentiert. Dieser vom italienischen Sommelierverband AIS herausgegebene Weinführer beschreibt die wertvollsten Weinschätze Italiens. Der Führer umfasst 900 Verkoster, 2.354 ausgewählte Weingüter (erhöht auf 2.700 in der Vitae App, verfügbar bei Google Play und im Apple Store) und über 12.000 bewertete Weine (15.000 in der App) aus einer Auswahl von 25.000 Flaschen. Vitae ist ein umfassende Sammlung von Daten, Begriffen und Erfahrungen, das von Jahr zu Jahr aktualisiert und erneuert wird. Hunderte von AIS-Verkostern, die ihre Region und jede Qualitätsweinproduktion im Detail kennen, sind an der Erstellung von Vitae beteiligt – angefangen beim repräsentativsten Weingut bis hin zum kleinsten Weinkeller der Region.
Die mit Spannung erwartete Verleihung der 22 prestigeträchtigen regionalen AIS Tastevins wird vom renommierten Journalisten Franco Ferraro, Chefredakteur von Sky Tg 24, moderiert. An seiner Seite stehen der AIS-Präsident Sandro Camilli und der nationale AIS-Vertreter Nicola Bonera. Der AIS Tastevin ist eine renommierte Auszeichnung des italienischen Sommelierverbandes. Sie wird an Persönlichkeiten verliehen, die maßgeblich zum positiven Wandel in ihrem Herkunftsgebiet beigetragen haben, ein unbestrittenes Referenzmodell in ihrer Region darstellen und vergessene Rebsorten wieder ins Rampenlicht gerückt haben. Dann wurde auch der „premio Tastevin“ offiziell der Klosterkellerei Muri-Gries übergeben.
Am 6. Dezember gab es im Bistro „Im Kult“ in Marling im Rahmen der Weihnachtsfeier der Sommeliervereinigung die Übergabe der Diplome an die 39 Vertreter und Macher (siehe eigenen Bericht), welche den „4 viti“-Preis abstauben konnten. Die Diplome wurden vom Obmann der Sommeliervereinigung Elvis Costa und seinem Team an die Preisträger übergeben.
Im Anschluss durfte im einzigartigen Ambiente des Bistros gefeiert werden. Dabei wurde das Abendessen von herausragenden Weinen begleitet.
Elvis Costa bedankte sich im Namen der Sommeliervereinigung bei allen Preisträgern, Mitgliedern und Weinfreunden. Anschließend wurde bis zum letzten feinen Tropfen mit DJ bis in den Morgenstunden abgefeiert.

Das Siegerfoto: Obmann Elvis Costa mit dem Sieger Christian Werth von der Klosterkellerei Muri-Gries (Gewinner des „premio Tastevin AIS Guida Vitae 2023“ in Südtirol)

Fotos: © AIS Italia

Un Viaggio

Un viaggio tra i tesori vitivinicoli più preziosi d'Italia: è Vitae 2024.

Foto: © AIS Italia

Dodicimila vini recensiti (15.000 sull'App Vitae), 900 degustatori, 2.354 cantine selezionate (2.700 nell'App), su una selezione di 25.000 bottiglie: sono i numeri di "Vitae 2024", la guida firmata dall'Associazione Italiana Sommelier che descrive da molti anni i tesori vitivinicoli più preziosi della Penisola. Vitae è un immenso compendio di dati ed esperienze in continuo aggiornamento, alla cui stesura partecipano centinaia di degustatori AIS che conoscono in profondità la propria regione e ogni singola produzione vitivinicola di qualità. La guida è stata presentata presso Listone Giordano, a Milano, un luogo dalla forte valenza simbolica: negli anni Trenta l'edificio ospitò il famoso ristorante "La Penna d'Oca", progettato da Giò Ponti. Non un semplice ristorante ma un vero e proprio circolo culturale, culla della cucina futurista il cui Manifesto fu annunciato proprio qui, a "La Penna d'oca", il 15 novembre 1930. Esattamente 93 anni fa. L'impronta futurista, e la sua propensione al concetto e alla visione dinamica della realtà, trova degno completamento in questa location dove il futurismo è "di casa". Un fil rouge che s'intreccia con il tema portante delle attività dell'AIS del 2024, il "paesaggio", che trova una sua ulteriore chiave di lettura tra le pagine della guida 2024, scandendo così i ritmi di un avvincente viaggio enoico dal nord al sud del Belpaese.

Nel corso della presentazione sono stati assegnati i 22 Tastevin AIS regionali, il prestigioso premio che l'associazione conferisce a chi ha contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, a chi rappresenta un modello di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona o a chi ha riportato sotto i riflettori vitigni dimenticati. I premi sono stati presentati grazie al raggruppamento in suggestive categorie che hanno esaltato l'originalità delle produzioni.

"Vitae la Guida Vini taglia un traguardo importante, giungendo alla decima edizione, proponendo ai lettori e a chi ne consulta i contenuti la testimonianza di come il vino italiano abbia ingranato la quarta e, anno dopo anno, la qualità media punti verso l'alto", ha osservato il referente nazionale Nicola Bonera. "Le numerose eccellenze sono la consacrazione di alcuni grandi millesimi dell'ultimo lustro, con un 2019 memorabile, seguito a breve distanza dall'eccellente 2020.

L'ultima edizione vede tre nuove segnalazioni in guida: la foglia evidenzia le aziende che investono risorse o si distinguono per un dichiarato profilo sostenibile. È il "progetto green", illustrato sul palco da Andrea Margaritelli (Presidente dell'Istituto nazionale di architettura e brand manager di Listone Giordano).

La presentazione milanese si è conclusa con le citazioni delle 100 "Gemme", i vini che hanno ottenuto il massimo del punteggio assoluto in guida, e la presentazione del fitto calendario di appuntamenti di Esperienze di Vitae, grazie al quale nei prossimi mesi sarà possibile in tutta Italia assaggiare le tante eccellenze segnalate.

> L'ultima edizione vede tre nuove segnalazioni in guida: la foglia evidenzia le aziende che investono risorse o si distinguono per un dichiarato profilo **sostenibile**.

vitae La Guida Vini 2024

Die 39 Südtiroler Preisträger

Liste der 4 viti – vier Reben im Weinführer VITAE 2024:

WEIN	JAHRGANG	PRODUZENT	PUNKTE
CHARDONNAY KREUZWEG FAMILIY RESERVE	2019	Castelfeder	91
SAUVIGNON RENAISSANCE RISERVA	2020	Gump Hof - Markus Prackwieser	94
PINOT BIANCO PRAESULIS	2021	Gump Hof - Markus Prackwieser	92
VALLE ISARCO KERNER	2022	Tenuta Köfererhof	92
LAGREIN ROSATO	2022	Cantina Convento Muri Gries	92
LAGREIN ABTEI MURI RISERVA	2020	Cantina Convento Muri Gries	91
LAGREIN VIGNA KLOSTERANGER RISERVA	2018	Cantina Convento Muri Gries	95
MOSCATO ROSA	2021	Tenuta Waldgries	93
TERLANO PRIMO GRANDE CUVÉE	2020	Cantina Terlano	94
TERLANO PINOT BIANCO RARITY	2010	Cantina Terlano	95
TERLANO SAUVIGNON QUARZ	2021	Cantina Terlano	93
PINOT NERO VIGNA GANGER RISERVA	2019	Cantina Girlan	91
PINOT NERO CURLAN RISERVA	2020	Cantina Girlan	91
CHARDONNAY CURLAN RISERVA	2019	Cantina Girlan	93
MERLOT GANT RISERVA	2020	Cantina Andriano	92
PINOT NERO THE WINE COLLECTION RISERVA	2019	Cantina San Michele Appiano	91
GEWÜRZTRAMINER LAFÓA	2021	Cantina Colterenzio	92
SANTA MADDALENA CLASSICO DER PFANNENSTIEL	2017	Pfannenstielhof	93
CABERNET FRANC MERLOT VALBION	2020	Stroblhof	91
CABERNET SAUVIGNON EDIZIONE AMISTAR	2019	Tenuta Peter Sölva	92
LAGO DI CALDARO CLASSICO SUPERIORE VIGNA BISCHOFSLEITEN	2022	Castel Sallegg	91
LAMAREIN	2020	Maso Unterganzner - Josephus Mayr	91
VAL VENOSTA RIESLING	2021	Himmelreich	91
VALLE ISARCO PINOT GRIGIO ARISTOS	2022	Cantina Valle Isarco	91
VALLE ISARCO SYLVANER ARISTOS	2022	Cantina Valle Isarco	91
SANTA MADDALENA CLASSICO HUB	2021	Untermoserhof	93
PINOT NERO VIGNA DAS LANGEFELD	2019	Pfitscher	91
LAGO DI CALDARO CLASSICO SUPERIORE VERNACIUS SOLEMNIS	2021	Cantina Laimburg	92
LAGREIN PRESTIGE RISERVA	2021	Cantina Bolzano	91
MERLOT DJJ RISERVA	2020	Tenuta Niklas	91
MONTRIS BLANC DE BLANC BRUT NATURE	2018	Montris	91
SPUMANTE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS	/	Arunda	92
GEWÜRZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA EPOKALE	2016	Cantina Tramin	91
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER NUSSBAUMER	2021	Cantina Tramin	92
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER VENDEMMIA TARDIVA TERMINUM	2021	Cantina Tramin	91
ALTO ADIGE MERLOT BRENNTAL RISERVA	2020	Cantina Kurtatsch	91
ALTO ADIGE CABERNET MERLOT TRES	2015	Cantina Kurtatsch	91
ALTO ADIGE PINOT NERO ATON	2018	Elena Walch	92
ALTO ADIGE VAL VENOSTA RIESLING VIGNA WINDBICHEL	2021	Castel Juval Unterortl	93

Fotos: © Glögglhof

Serie

Der Kellerei-Besuch

Lagencharakter wird **groß**geschrieben

Das Weingut Glögglhof ist ein kleiner Familienbetrieb im Herzen des St. Magdalener-Weinbaugebiets. Hier produziert Familie Gojer Weine aus Vernatsch und Lagrein. Und ein paar tolle Weiße waren beim Besuch des Vorstands der Sommeliervereinigung auch dabei.

von Maria Kampp

Florian Gojer tritt angenehm bescheiden auf, ähnlich wie sein Vater Franz. Im vorvergangenen Jahr übernahm er den Hof. Der Glögglhof liegt mitten in den Weinhügeln von St. Magdalena. Im Laufe der Jahre gelang es Familie Gojer, die Rebflächen auf die heutigen neun Hektar zu erweitern. Auch Lagen auf der gegenüberliegenden Talseite sind dabei. Der Glögglhof geht auf das 14. Jahrhundert zurück, die Familie Gojer keltert in der fünften Generation Wein. Nichtsdestotrotz strahlt das Weingut Modernität aus und erweckt den Eindruck, sich kompetent und selbstbewusst auf der Höhe der Zeit zu befinden. Florians Großvater verkaufte den Wein noch fassweise. Franz begann in den 1970er Jahren mit der Flaschenabfüllung. Florian ließ sich in Weinsberg zum Önologen ausbilden. Man spürt, dass er auf einem Weinhof groß geworden ist. Weinmachen liegt ihm wohl buchstäblich im Blut.

Der Glögglhof ist ein klassischer Rotweinbetrieb. Durch den Erwerb neuer Rebflächen auf der anderen Talseite auf 600 Metern sind auch Weißweine dazugekommen. „Wir legen großen Wert auf die Lagentypizität und die Bewahrung von Jahrgangsunterschieden“, betont Florian. Im Keller gilt: „Weniger ist mehr“. Florian und Franz beschränken sich auf die nötigsten Eingriffe und geben dem Wein Zeit für seine Entwicklung. Das oberste Ziel ist die Unverfälschtheit. Man soll mit jedem Schluck schmecken, woher der Wein kommt und wie er gemacht wurde. Da nutzt nur Probieren!

Der Sauvignon Karneid ist fruchtig und zugleich komplex. Florian nutzt die Maischestandzeit, um die vielschichtigen Aromen aus den Schalen zu extrahieren. Ein Teil der Trauben wird spontan vergoren. 40 Prozent reifen im Holz auf der Vollhefe. Das sorgt für eine vielschichtige Vollmundigkeit. Vom oftmals grasigen Charakter des Sauvignon Blanc ist nichts zu spüren. „Die grünen Sauvignon-Typen haben mir nie gefallen“, gibt Florian unumwunden zu. „Mein Sauvignon soll die Rasse und Mineralität eines Loire-Sauvignon haben, gepaart mit Vollmundigkeit und Frucht.“ Trotz deutlicher Jahrgangsunterschiede zieht sich dieses Bekenntnis wie ein roter Faden durch die Jahrgänge 2020, 2021 und 2022. Zur Saftigkeit gesellt sich eine anregende Spannung am Gaumen. „Expressiv, aber nicht zu laut“, befindet Sommelierpräsident Elvis Costa.

Der Weißburgunder Karneid wächst in den von kühlen Winden begünstigten Lagen Karneids auf rund 600 Metern Meereshöhe. Er baut weniger auf Frucht auf denn auf Vielschichtigkeit und angenehmer Fülle. „Wenn die Weine zu flach und zu gefällig sind, macht es mir keinen Spaß“, sagt Florian und schenkt uns wieder drei Jahrgänge auf. Der Holzeinsatz schenkt dem Wein Konzentration und Fülle, trotz Cremigkeit wirkt der Weißburgunder nicht zu voluminös. Am Gaumen verweilt eine belebende Spannung, und die Säure erinnert uns eindrucksvoll daran, dass wir uns in einem alpin geprägten Weinbaugebiet befinden. Als Favorit dieses Cool-Climate-Weins entpuppt sich bei den Anwesenden der 2020er.

Von Weiß zu Rot. Schließlich sind wir in St. Magdalener-Land! Der St. Magdalener „Vigna Rondell“ ist nach dem Vorbild eines Burgunders entstanden. Die Einzellage gehörte schon immer zum Glögglhof. Sie befindet sich auf einem kleinen Hügel mit südlicher bis südöstlicher Ausrichtung. Im Weinberg sind noch alte Vernatschklone zu finden sowie einige Lagreinreben. Dazwischen wachsen Reben von Teroldego, Barbera und ein paar weiße. Sie machen allerdings weniger als ein Prozent des >

> Weinbergs aus. Die Trauben werden klassisch als gemischter Satz gelesen und vinifiziert. Der Lagreinanteil beträgt um die fünf Prozent. Den Wein gibt es in dieser Lagenabfüllung seit 1987. Er profitiert von dem Moränenboden mit hohem Granitanteil, der mit einem bunten Gesteinsgemisch vermengt ist. Der „Vigna Rondell“ ist eines der Aushängeschilder des Glögglhofs. Die verkosteten Jahrgänge 2014, 2016, 2019 und 2021 belegen eindrucksvoll das Potenzial des St. Magdalener. Frische geht mit einer leichten Würzigkeit eine ausdrucksstarke Verbindung ein. Gut strukturiert und mit einem frischen, animierenden Zug!

Das oberste Ziel ist die **Unverfälschtheit**. Man soll mit jedem Schluck schmecken, woher der Wein kommt und wie er gemacht wurde.

Wenn man oben am Hof auf der Terrasse steht, die einzige Korkeiche Südtirols im Rücken, hinunter ins Tal gen Bozen schaut und die **Augen zusammenkneift**, könnte man sich problemlos im Dourotal wähnen.

Besonders neugierig machte uns der Syrah, den der Glögglhof kürzlich auf den Markt gebracht hat. Es handelt sich um ein kleines Projekt. „Damit uns nicht langweilig wird“, lacht Florian. Das Experimentieren mit der Rebsorte ist spannend, vielleicht eine zukunftsweisende Antwort auf das sich verändernde Klima. Die Reben wachsen in steiler Lage auf 400 Metern auf Granitsand. Hier brennt die Sonne, es ist extrem trocken – Bedingungen, mit dem sich der Syrah durchaus anfreunden kann. Der 2021er Syrah reifte je zur Hälfte im Barrique und im Betonfass. Er schenkt der Nase eine Fülle an Aromen. Am Gaumen besticht er mit einer frischen Würzigkeit und einem intensiven Nachhall. Ein toller Speisenbegleiter, finden wir!

Eine Verkostung auf dem Weingut Glögglhof wäre nicht komplett ohne den „Pipa“. Franz Gojer hatte vor vielen Jahren die Idee, einen Teil seiner Lagreintrauben im Portwein-Stil zu vinifizieren und auszubauen. 2011 kam der „Pipa“ erstmals auf den Markt. Wir durften uns durch verschiedene Jahrgänge probieren und kamen zu dem Schluss, dass sich Süße und Säure großartig integrieren. Als Likörwein im Ruby style duftet der „Pipa“ herrlich intensiv nach vollreifen Kirschen und Waldbeeren. Franz nannte seine Interpretation des Portweins „Pipa“ in Anlehnung an die unverwechselbaren Portweinfässer. Wenn man oben am Hof auf der Terrasse steht, die einzige Korkeiche Südtirols im Rücken, hinunter ins Tal gen Bozen schaut und die Augen zusammenkneift, könnte man sich problemlos im Dourotal wähnen. Der „Pipa“ passt ausgezeichnet zu Bitterschokolade. Das Südtiroler Unternehmen Karuna Chocolate lässt für den Glögglhof eine 75-prozentige Bitterschokolade reifen – im Lagreinfass! Die passt hervorragend zum „Pipa“.

Tradition, Authentizität und Langlebigkeit

Die Kellerei Bozen präsentiert ihre Superior-Linie mit zwei Weinen namens **TAL**: einen Rot- und einen Weißwein. Die Idee dahinter? Sie sollen die Spitze der Bozner Weinproduktion repräsentieren.

von Roman Gasser

Durch die sorgfältige Auswahl erlesener Lagen, eine akribische Traubenauswahl, separate Vinifizierung und eine limitierte Flaschenanzahl will die Kellerei Bozen Produkte höchster Qualität kreieren. Die Superior-Linie umfasst zwei Cuvées. Der rote „TAL 1908“ besteht aus 80 Prozent Lagrein, 17 Prozent Cabernet Sauvignon und 3 Prozent Merlot. Der weiße „TAL 1930“ ist eine Cuvée aus 69 Prozent Chardonnay, 21 Prozent Sauvignon Blanc und 10 Prozent Pinot Grigio. „Sie sind das Ergebnis von Experimenten und einer großen Hingabe von Seiten der Winzer und Kellermeister“, erklärt Önologe Stephan Filippi. Mit Geduld und Leidenschaft hätten diese die Trauben in ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis verwandelt.

Ab 2014 habe man bemerkt, dass bestimmte Gebiete besonders für den Anbau der Trauben unserer beiden Cuvées geeignet seien. „Nach Jahren des Experimentierens sind wir nun bereit, auf den Markt zu treten. Die Bedingungen des Jahres 2020 waren ausgezeichnet: etwas höhere Temperaturen im Tal für die roten Trauben und ideale Höchstwerte auf den Hügeln für die Reifung der weißen Trauben.“ Stefan Filippi ist sich sicher, dass er es mit einem großartigen Jahrgang zu tun hat. Er sei sich sicher, dass dieser in die Geschichte der Önologie in Südtirol eingehen werde.

Die Sicherheit, die aus Erfahrung und Tradition erwächst, und die Bedeutung der Innovation für einen zuversichtlichen Blick in die Zukunft stellt für die Kellerei Bozen die Eckpfeiler ihres Tuns dar. Nicht zufällig steht der Name „TAL“ für „Tradition“, „Authentizität“ und „Langlebigkeit“. Die Jahreszahlen erinnern an die Gründungsjahre der beiden Kellereien, aus denen die Kellerei Bozen hervorgegangen ist: 1908 (Gries) und 1930 (St. Magdalena). Der „TAL 1908“ stammt von bis zu 50 Jahre alten Rebstöcken aus besten Lagen in Gries und Moritzing. Die Reben gedeihen auf Schwemmlandböden mit Porphyruntergrund in der Nähe der Talfer. Der Wein reift 12 Monate in kleinen Eichenfässern und französischen Barriques, gefolgt von 15 Monaten in Zementfässern, bevor er seine Vollendung in der Flasche erreicht.

Der „TAL 1930“ hingegen stammt von über 30 Jahre alten Rebstöcken, die auf den Porphyrhängen zwischen Bozen und Ritten auf einer Höhe von 400 bis 700 Metern wachsen. Auch hier wird auf höchste Qualität und eine strenge Auswahl der Trauben geachtet. Nach 12 Monaten Reifung in kleinen Eichenfässern und französischen Barriques reift der Wein weitere 14 Monate in Stahlfässern. Der Entwicklung der Superior-Linie haben die neuen Räumlichkeiten der Kellerei Bozen Schwung verliehen. Der 2018 eingeweihte neue Sitz der Kellerei arbeitet mit modernster Technologie. Die Kellerei Bozen erhielt als eine der ersten Kellereien das renommierte Nachhaltigkeitszertifikat des Ökoinstituts Südtirol.

Kellermeister Stephan Filippi und Obmann Philipp Plattner

Der Name TAL steht für Tradition, Authentizität und Langlebigkeit. Die Jahreszahlen erinnern an die Gründungsjahre der Kellereien, aus denen die Kellerei Bozen hervorgegangen ist: 1908 Gries und 1930 St. Magdalena.

In den Hügeln von **Valdobbiadene**

Prosecco ist eines der beliebtesten und **meistverkauften prickelnden Getränke** weltweit. Er verkörpert italienische Lebensfreude und stellt sogar die Beliebtheit des Champagners in den Schatten. Der Großteil des produzierten Proseccos ist unbestrittenermaßen ein industrielles Produkt. Das sorgt für Unmut in den Hügeln der **Valdobbiadene**, denn hier bemüht man sich um Qualität. Doch was können die belebenden Perlen dort wirklich?

von Franziska Steinhauser

Die Prosecco-Hügel von Conegliano und Valdobbiadene in Venetien gehören zum UNESCO-Weltkulturerbe. Ihre Schönheit spiegelt sich laut den regionalen Produzenten auch im Glas wider. „Wir produzieren Valdobbiadene, nicht Prosecco“ sagt Emanuele Follador vom Familienweingut La casa vecchia.

Das Produktionsgebiet erstreckt sich zwischen den Gemeinden Conegliano und Valdobbiadene im Nordosten Italiens zwischen Venedig und den Dolomiten. Das Gebiet ist auf 15 Gemeinden in hügeliger Lage begrenzt. Das Territorium bildet das erste Element der Überlegenheit des Prosecco Superiore von Conegliano Valdobbiade. Dazu kommt eine lange Kultur der Schaumweinherstellung, die 1876 mit der Gründung der ersten önologischen Schule Italiens in Conegliano begann.

Das Gebiet Valdobbiadene wurde nach der sich dort befindenden norditalienischen Gemeinde in der Provinz Treviso benannt. Der Fluss Piave entspringt in den karnischen Alpen und bringt Dolomitenwasser mit sich. Das um die Hügel von Valdobbiadene liegende Gebirge schützt das Gebiet vor kalten Nordwinden und bildet eine Art riesiges Amphitheater. Die Erdgeschichte dieser Böden und ihre tiefgehende Schichtung sind eine Erinnerung an verschwundene uralte Meere.

Beim Großteil des Gebiets handelt es sich um Hügel, die aus lehmhaltigem Kalkstein, etwas Mergel und blauem Sandstein bestehen. Die besondere Zusammensetzung der Böden eignet sich ausgezeichnet dafür, Trauben mit Charakter und Aromen hervorzubringen. Besonders, wenn auch noch ausgeprägte Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht dazukommen.

Man spricht von „viticoltura eroica“ – alten Reben und Steillagen, die Handlese voraussetzen. Auch Bewässerung ist in der Regel nicht erlaubt. Einen einfachen Prosecco im Billigpreissegment in dieser Region zu produzieren, ist undenkbar.

Mit der 2009 erfolgten Aufwertung zu einer DOCG erfolgte eine Namensänderung. Der frühere Rebsortenname „Prosecco“ gilt nun durch EU-Recht abgesichert ausschließlich als Herkunftsbezeichnung. Die Weine müssen mindestens 85 Prozent Glera (früher „Prosecco Tondo“) enthalten - im Bereich Cartizze sogar 100 Prozent. So kommt es, dass einige Produzenten und Verfechter der Region Valdobbiadene auf ihren Etiketten das Wort „Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG“ gar nicht verwenden möchten, sondern ihr Produkt mit der Herkunftsbezeichnung „Valdobbiadene DOCG“ identifizieren.

> Das um die Hügel von Valdobbiadene liegende Gebirge schützt das Gebiet vor kalten Nordwinden und bildet eine Art riesiges Amphitheater.

Die Herstellungsmethode (italienische Methode, Martinotti oder Charmat) ermöglicht, Frische, Vitalität und Aromatik zu betonen. Diese Eigenschaften sind für den Prosecco Superiore von Natur aus typisch. Top-Qualitäten sind auch mit einer zweiten Gärung in der Flasche erhältlich. Bei ihnen geht der Trend zu trockeneren Produkten.

Cartizze hingegen als „Cru“ ist ein kleines Gebiet von etwa 108 Hektar in der Gemeinde Valdobbiadene. Die Trauben werden dort zu einem Schaumwein verarbeitet werden, der die perfekte Kombination aus süßem Mikroklima und alten Böden widerspiegelt.

Es gibt die Weintypen Prosecco (Tranquillo), Frizzante, Spumante Superiore und Spumante Superiore di Cartizze. Der Spumante wird in den Geschmacksrichtungen extra brut, brut, extra dry (nach wie vor der meistverkaufte Prosecco-Typus), dry und demi-sec produziert. Ab 2019 wurde Prosecco „Sui Lieviti“ eingeführt. Ein Nischenprodukt, das vor allem Einheimische sehr schätzen.

Übrigens: Prosecco Rosé DOC wurde 2021 zugelassen und ist ein absoluter Exportschlager. Mit qualitativ hochwertigem und ursprünglichem Prosecco hat er aber wenig gemeinsam.

Emanuele vom Weingut „La casa vecchia“

Fotos: © Irene Feichter

Wenn zwei Freunde gemeinsam träumen

Das Weingut Pföstl in Schenna hatte zu einem besonderen Abend eingeladen: Stefan Pföstl und Georg Weger stellten ihren **„Meraner Küchelberg Alte Reben“** 2021 vor.

Foto © weingut-pfoestl.com

Stefan Pföstl und Georg Weger

Serie

Event der Ausgabe

von Susanne Gasser

Mit dem Küchelberg Alte Reben haben sich Stefan Pföstl und Georg Weger einen langgehegten Traum erfüllt. Die beiden sind als Nachbarskinder aufgewachsen und haben ihre Kindheit und Jugend gemeinsam verbracht. Schon damals schmiedeten sie ehrgeizige Pläne. Einen davon setzten sie bereits im Jahr 1999 in die Tat um, indem ein gemeinsames Weingut angelegt wurde, das Weingut Pföstl.

Während dieser Zeit begleitete Georg beratend das Bioweingut Stachlburg in Partschins, besuchte die Weinbauschule in Deutschland und engagierte sich als Vizekellermeister in der Kellerei Meran. Gleichzeitig kümmerte er sich um die Arbeit im eigenen Weinberg und begann mit den ersten Kelterversuchen. Stefan half mit, sofern die Arbeit als Gastwirt es zuließ. Trotz Mehrfachbelastung und zahlreicher Herausforderungen gaben die beiden Freunde den Traum einer gemeinsamen Kellerei nie auf. „Vielleicht schaffen wir es, wenn wir in Rente sind“, lautete die Devise.

Doch es kam anders als gedacht. Im Jahr 2014 bot sich die Gelegenheit einiger Pachtflächen an. Georg und Stefan mieteten sich im Kornellhof in Siebeneich ein, um die Produktion Ihrer Weine voranzubringen. Das war der Startschuss für das Weingut Pföstl. Sie kelterten zwei Jahre lang, bis 2016 im Zuge des Neubaus von Stefans Hotel Räumlichkeiten für das Weingut Pföstl entstanden und die Kellerei aus der Taufe gehoben werden konnte.

Die Kellerei Weingut Pföstl verfügt nicht über genügend eigene Weinbauflächen, kann sich aber auf gute und seriöse Traubenlieferanten aus der Umgebung stützen. Die Weine gliedern sich in zwei Linien: Die Weingutslinie mit der Sorten- und Weinbezeichnung und die Selektionslinie, welche zusätzlich den Namen „Valpitan“ trägt. Valpitan ist ein fast in Vergessenheit geratener Flurname des Geländes, das den Weinkeller birgt. Der Name stammt aus dem Romanischen und bedeutet „Tal am steilen Weg“.

Mit dem Meraner Küchelberg Alte Reben 2021 haben die beiden Freunde nun ein weiteres Ziel erreicht. Der „Südtiroler Meraner“ ist eine Ursprungsbezeichnung für den Vernatsch, ähnlich dem Kalterersee und der St. Magdalener, allerdings ist er mengenmäßig weniger stark auf dem Markt vertreten. Der Meraner Küchelberg erstreckt sich über drei Hektar vom Pulverturm hinter der Meraner Altstadt bis hinauf nach Gratsch. In diesen Weinbergen werden ausschließlich die Rebsorten Vernatsch und Lagrein angebaut. Die Trauben für den Meraner Küchelberg Alte Reben 2021 liefert Christian Kuen aus seinem Weinberg in Schenna unterhalb des Tappeinerwegs. In dieser steilen und sonnigen Lage gedeihen auf warmen und wasserdurchlässigen Gneisböden alte Vernatschreben besonders gut. Das Alter der Reben kann der Bauer nicht genau bestimmen. Da sie aber bereits vor der Geburt seines 90- jährigen Großvaters gepflanzt wurden, ist sich Christian Kuen sicher, dass sie mindestens 90 Jahre alt sind. Zwischen den Vernatschreben wachsen vereinzelt Reben anderer alter Rotweinsorten. Um welche es sich genau handelt, ist lange schon in Vergessenheit geraten. Was zählt, ist, dass sie dem Vernatsch Struktur und Farbe geben.

So konnte ein Wein kreiert werden, der in seiner Feinheit und Harmonie an die Weine vor 100 Jahren erinnert. Der Ertrag ist auf 60 Dezitonnen pro Hektar reduziert, um die alten Reben zu schonen und eine bessere Qualität zu erzielen. Auch im Weinkeller wollen Stefan und Georg dem Alter der Reben Rechnung tragen. So werden die Trauben aller Sorten gemeinsam spontan und ohne Hefezusatz in offenen Tonneaux vergoren, auch der Ausbau erfolgt im Tonneau. Anschließend lagert der Wein ein Jahr lang im Stahlfass. Der Meraner Küchelberg Alte Reben 2021 zeigt sich im Glas intensiv rubinrot. In der Nase ist er fruchtig mit Nuancen von roten Beeren sowie würzig dank eines dezenten Holzeinsatzes. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen mit samtigem Gerbstoff, straff und elegant. Christine Mayr erinnert der Wein stark an einen Pinot Noir. Diese Aussage ist für Stefan und Georg sicherlich ein großes Kompliment. Sie dürfen sich sicher sein, dass sie einen besonderen Wein geschaffen haben.

Serie

Film der Ausgabe oder auch nicht <

Drama, Musik und Liebe im Weingut

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

ZDF Mediathek: Wenn's um Liebe geht

Der Film spielt auf einem atemberaubenden Weingut in Baden-Baden im Schwarzwald. Eines muss man gleich sagen: der Film liefert beeindruckende Aufnahmen, das Weingut könnte genauso gut eines in Südfrankreich sein. Ein ungeheuer schönes Natur- und Landschaftsspektakel! Die Landschaftsaufnahmen sind schlichtweg großartig.

Aber jetzt zum Film und seiner Story. Die Winzertochter Nina (Cristina do Rego) träumt von einer Gesangskarriere, doch als sie vor dem Song-Contest „Duett für Europa“ Lampenfieber bekommt, springt ihre Schwester Laura (Inez Bjørg David) für sie ein. Der Schlagerstar Sunny (Julian Looman) bittet Nina dennoch zum Duett, doch aufgepasst: Intrigen und Gefühlsbäder stehen bevor.

Ein Konkurrenzkampf zwischen den Schwestern lodert, in dem Sunnys Manager Vincent (Maxim Mehmet) eine Schlüsselrolle spielt. Anders als sein Star zeigt Vincent weder Eitelkeit noch Geldgier, sondern entdeckt seine Liebe zum Gesang und überraschenderweise zu Winzertochter Laura. Als ein Unfall Sunny aus dem Rennen wirft, ergreift Vincent die Gelegenheit.

„Wenn's um Liebe geht“ bietet als romantischer 90-Minüter solide Unterhaltung mit stimmungsvollen Bildern. Besonders die Chemie zwischen Maxim Mehmet als gutmütigem Manager und der musikerfahrenen Inez Bjørg David als singender Winzertochter verleiht der vorhersehbaren Handlung und den teilweise flachen Dialogen eine gewisse Tiefe.

Fazit: Ein Muss für jeden Reblandschaftsfan. Ausgezeichnete Bilder und ein solider Film erwarten uns Weinfans.

Foto © ZDF Mediathek

Rubrik: Liebesdrama
Bewertung:
77/100 Punkte

Silber beim Deutschen Kochbuchpreis

Serie

Buch der Ausgabe

„Oh! Hochprozentiges Südtirol!“: Grappa, Obstbrand, Likör, Whisky, Gin (alpin!), Vermouth und sogar Rum: In Südtirol warten viele gute Geister. Maria Kampp besuchte 27 Brennerinnen und Brenner und blickte ihnen beim Destillieren über die Schulter. Im September im Folio Verlag Bozen erschienen, hat ihr Buch kürzlich Silber beim Deutschen Kochbuchpreis gewonnen.

Hereinspaziert bei Garagenbrennern, Individualisten, Rebellinnen, Aussteigern, die brennen, wofür sie brennen. Vielleicht haben Sie es noch nicht gewusst, doch in Südtirol brennt es tatsächlich! Das Buch „Oh! Hochprozentiges Südtirol“ erzählt vom Schnaps und von noch viel mehr. Das Spirituosenuniversum ist groß! Das bewahrheitet sich nirgends mehr als im kleinen Südtirol. Wer über den Brenner fährt, darf sich, nomen est omen, in Sachen Brennereien auf etwas gefasst machen. Nach alpenländischer Tradition gebrannte Obstbrände treffen auf italienisches Können in Sachen Grappa. Südtirol kann aber auch Whisky, Gin, Rum, Geiste, Liköre, Vermouth, Trendspirituosen und sogar Portwein!
Die Jury des renommierten Deutschen Kochbuchpreises hat das Buch mit Silber ausgezeichnet. Sie begründet die Prämierung folgendermaßen:
„Es gibt genau zwei Voraussetzungen, um für dieses Buch zu brennen: man mag die Region um den Brennerpass – und Brenner. Damit ist das Credo dieses Buches schnell auf den Punkt gebracht: „Südtirol brennt”. Denn dass man in Südtirol ausgezeichnet Wein trinken kann, muss nicht in einem weiteren Buch erwähnt werden. Die Südtiroler Destillationskultur indes wurde im vergangenen Jahrzehnt kaum gesammelt besprochen. Diesem Manko schafft Kampp Abhilfe. Das Südtiroler Spirituosenuniversum wird hier auf anekdotische, handwerkliche und stets anschauliche Weise vorgestellt, die direkt Zirbelduft in die Nase treibt. Mit einer Prise Fernweh bebildert, Probierempfehlungen und liebevollen Erzählungen über die Menschen an der Brennblase versehen, wird hier Hands-on-Mentalität versprüht, die informiert und nachdenklich macht.“
Unsere Empfehlung: Schenken Sie sich ein Schlückchen Südtiroler Destillat ein, genießen Sie es und unsere Leseprobe. (rd)

Leseprobe aus dem Buch

Ich habe mich auf den Weg gemacht, getrieben von der Frage, wer uns in Südtirol die besten guten Geister beschert. Was für eine Schnapsidee! Damit eine Birne, die unbekümmert am Baum hängt, ihren Weg ins Schnapsglas findet, sind Handwerkskunst und Geduld gefragt. Die Menschen, denen ich in Südtirols Spirituosenszene begegnet bin, brennen im wahrsten Sinne des Wortes. Ihre glühende Leidenschaft trifft auf ihren Feuereifer. Nicht umsonst bezeichnen sie sich selbst als verrückte Vögel! Sie brennen in Garagen und Kellern, in ehemaligen Ställen und Scheunen, auf jahrhundertealten Höfen und in nagelneuen Destillerien. Hinter jeder Spirituose steckt eine Geschichte, die bewegt, erstaunt und inspiriert. Diese Geschichten im Glas zu riechen und zu schmecken beschert ungeahnte Genussmomente.
Über 60 Brennereien sind in Südtirol offiziell lizensiert. Ich porträtiere 27. Der Reigen ist bunt und reicht von der Kleinstbrennerei, die nur wenige hundert Flaschen pro Jahr abfüllt, bis zur großen Verschlussbrennerei mit mehr als vier Dutzend unterschiedlicher Spirituosen. Alle 27 Betriebe sind familiengeführt und bieten Führungen und Verkostungen an - in Gestalt gelebter Herzlichkeit und echter Begegnungen. Es darf gemeinsam verkostet, gefachsimpelt, die Nase gekräuselt, gelacht, geschimpft und genossen werden! Die Südtiroler Tradition des Schnapsbrennen ist eng mit der bäuerlichen Kultur verknüpft. Schnapsbrennen bedeutet Veredeln, lange schon rinnt hierzulande kein derber Bauernschnaps mehr durch die Kehlen. Es geht um anspruchsvollen Genuss. Wo könnte der besser gelingen als in Südtirol, das Weinland und Ursprungsort erlesener Früchte zugleich ist? Eine Grappa zu brennen, deren Rebsorte sich im Glas enthüllt, ist in Südtirol Ehrensache. Quasi nebenbei sorgt Südtirols Brennzunft dafür, dass so manche Streuobstwiese erhalten bleibt und uralte Sorten nicht in Vergessenheit geraten. Das ist ein gelebtes Statement für Vielfalt - gegen die Monokultur in den Köpfen und am Gaumen!
Südtirol ist ohne Schnaps nicht wirklich zu verstehen. Wer hat in Südtirol noch nie ein Stamperl angeboten bekommen? Beim Brennen verhält es sich ähnlich wie beim Essen, wo Speckknödel und Risotto einträchtig nebeneinander auf dem Tisch stehen. Fest verankert in der mitteleuropäischen Tradition des Obstbrennens halten Südtirols verrückte Vögel die Augen gen Süden offen. Italien inspiriert, zu fassgelagerten Grappas, Vermouth und allerlei mehr. Und wenn die Welt da draußen Whisky, Gin und Rum macht, warum soll das handwerklich geschickte Südtirol das nicht auch können? Es lohnt sich, zu probieren und es herauszufinden!
Zum Schluss noch eine Anmerkung. Hochprozentige Getränke müssen sich Skepsis gefallen lassen. Wir können es drehen und wenden, wie wir wollen, Alkohol ist ein Nervengift. Wenn die Dosis zu hoch >

Fotos: © Arnold Ritter

> ausfällt, hat das nichts mehr mit Genuss zu tun. Umso schöner ist es, wenn der Flaschengeist solche Freude bereitet, dass der Alkohol nebensächlich wird. Ein Destillat ist eine Essenz, Trägerin von Düften, Erinnerungen und Emotionen. Eine Spirituose ist ein Elixier, das als flüssig gewordene Idee etwas in uns auslöst. Wenn das glückt, reicht ein mikroskopisch kleiner Schluck für einen einzigartigen Genussmoment.

Kapitel: Nachhaltigkeit par excellence: Grappa

Ich will eine Lanze brechen. Für die gute alte Grappa, dieses sagenumwobene Getränk zweifelhaften Rufs. Dass es korrekterweise die Grappa heißen muss und nicht der Grappa, hat sich herumgesprochen. Um größtmögliche Verwirrung zu stiften, sei jedoch gesagt, dass nahezu alle Südtiroler Grappaproduzierenden standhaft von dem Grappa sprechen. Ich kann mich selbst nicht ganz entscheiden und werde dem Anlass gebührend hier einmal zwischen den Geschlechtern hin- und herwechseln.
Der Begriff „Grappa" leitet sich von „grappolo" ab, was schlicht Traube bedeutet. Grappa ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung für in Italien aus italienischen Weintraubentrestern destillierten Edelbrand. Andernorts heißt er Tresterbrand, Treber oder Marc, sonst gibt es Ärger. Das ist so ähnlich wie beim Champagner oder Louis Vuitton. Um das Wirrwarr auf die Spitze zu treiben, sei angemerkt, dass italienische Gäste gerne alles Grappa nennen, was aus irgendeiner Maische gebrannt wurde, obwohl es beim, Entschuldigung, bei der Grappa immer um Trauben geht. Also Grappa alle ciliegie (Kirschen), alle mele (Äpfel) und so weiter. Das soll niemanden abschrecken, ebenso wenig wie die Tatsache, dass es sich bei der Grappa um eines der meistunterschätzten Destillate überhaupt handelt.
Grappa wird aus Traubentrestern gebrannt. In Südtirol heißt so ein Tresterbrand auch Treber. Nirgends sonst leben die Grappatradition und die des Obstbrennens in so einträchtiger Harmonie zusammen wie hier. Das ist selbsterklärend. Südtirol ist Obstland und Weinregion. Es liegt nahe, das reichlich zur Verfügung stehende Ausgangsmaterial zu nutzen. Nicht umsonst wird auf vielen Weingütern Grappa gebrannt. Die Trester sind sowieso zur Hand: übrig gebliebene Schalen, Fruchtfleisch, Stiele, Kerne und Stängel. Deshalb ist Grappa eines der nachhaltigsten alkoholischen Getränke überhaupt.

Weil es in Südtirol nicht nur viele Trauben, sondern auch viele Rebsorten gibt, ist das richtig spannend. Die Rebsorte schmeckt durch, mit ein bisschen Übung ist das gar nicht mal so schwierig zu erkennen. Zwischen einer Grappa aus Goldmuskateller und einer aus Blauburgunder bestehen himmelweite Unterschiede. Südtirols Brennerinnen und Brenner verstehen die Grappa als ein Elixier, das die Essenz der Traube enthält. Vom Rachenputzer, als die die Grappa manchmal verschrien ist, keine Spur! Manche zuckern ein klein wenig nach, andere sind puristisch veranlagt und lassen die Finger davon. Da hilft nur Probieren. Die Grappa ist jedenfalls erwachsen geworden. Sie trägt ihren Namen Edelspirituose heute völlig zu Recht.
Ein noch größeres Vergnügen bereitet Grappa, wenn er längere Zeit in einem Barriquefass zugebracht hat. Weinliebende wissen, dass Trauben und Eichenholz gut zusammenpassen. Es ist ein wunderbarer Zeitvertreib, auf einem Weingut zwischen den Reben herumzuspazieren, an einem Glas Wein zu nippen und anschließend ein Schlückchen vom dazu passenden Grappa zu genießen. Niemand muss sich allerdings im Weinberg die Hände oder wenigstens die Schuhe schmutzig gemacht haben, um eine gute Grappa zu brennen. Es reicht, dank guter Beziehungen an hervorragende Trester zu kommen und das Handwerk zu verstehen. Die Grappa wird großartig sein!

Südtiroler Grappa – unbedingt probieren!

→ Grappa Blauburgunder, Brennerei Ortler, Eppan
→ Grappa Gewürztraminer Graf, Algunder Kellerei, Meran
→ Grappa Goldmuskateller, Brennerei Ortler, Eppan
→ Grappa Lagrein Barrique, Brennerei St. Urban, Girlan
→ Grappa Merlot Corposa, Privatbrennerei Wezl, Riffian
→ Grappa Riesling, Marinushof, Kastelbell-Tschars
→ Grappa Vernatsch aus dem Eichenholzfass, Hofbrennerei Gaudenz, Partschins
→ Grappa Weißburgunder-Sauvignon aus dem Eichenholzfass, Brennerei Wezl, Riffian
→ Lagrein Grappa, Oberpreyhof, Kaltern
→ Passito Grappa, Haidnerhof, Brixen

Kapitel: Wo es Engel besonders dürstet. Whisky

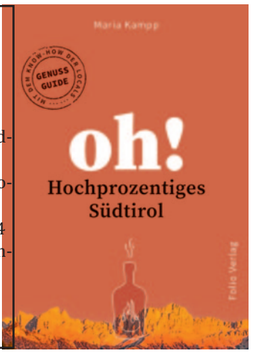
Wer an Südtirol denkt, denkt nicht zwingend an Whisky. Torfwiesen sind alles andere als verbreitet und obendrein nebelt und nieselt es selten. Andererseits, warum nicht? Wenn Neuseeland, Bolivien und Israel Whisky machen, wird Südtirol es doch auch können. Südtirolerinnen und Südtiroler können alles, wenn sie denn wollen. Südtiroler Whiskys sind dünner gesät als Grappas und Obstbrände. Es lohnt sich aber, sich auf die Suche zu machen!
Eine gute Handvoll Brenner beschäftigt sich in Südtirol mit Whisky. Das hat etwas mit Ehrgeiz zu tun. Und mit Maßstäben. Auch diejenigen, die gar nicht auf die Idee kämen, jemals einen Whisky zu brennen, vergleichen ihre holzgelagerten Zwetschgen- oder Apfelbrände gerne mit Whisky. „Probier' mal, wie gut der ist! Wie ein Whisky!" Diesen Satz habe ich unzählige Male gehört.
Fragt man die Eisacktaler, ist Whisky „made in Südtirol" ein alter Hut. Barbian und Villanders besitzen eine lange Tradition schwarzgebrannter Zwetschgenschnäpse und im Eisacktaler Slang heißt der „Zweschper" Whisky, seit jeher. „Freiheit und Whisky gehen zusammen", sprach schon Robert Burns, schottischer Nationaldichter, und der musste es schließlich wissen. Wer im Eisacktal über die Abkürzung „VW" stolpert, dem sei gesagt: damit ist keine Automarke gemeint, sondern besagter „Whisky" aus Villanders. Wenn die Nase Glück hat, riecht sie neben Zwetschgen Mandeln, Rosenblüten und Nougat.
Irgendwie passt der Whisky nach Südtirol. Je weiter Sie hinaufsteigen, desto rauer und herber wird die Landschaft. Sogar Nebel stellt sich zuweilen ein. Unsere Südtiroler Highlands sind natürlich viel higher als die schottischen. Schottlands höchster Berg Ben Nevis bringt es gerade mal auf schlappe 1.345 Meter! Und wenn wir schon beim Thema sind, die Grundlage schottischen Whiskys ist schließlich Gerste. Gerste gehört zu Südtirol wie der blaue Schurz oder die Almhütte. Gerstsuppe und Whisky passen zusammen. Probieren Sie es doch mal aus.
Der erste Südtiroler Whisky kam vor gut einem Jahrzehnt im Obervinschgau auf die Welt. Dort verwirklichte Albrecht Ebensperger (Puni Distillery) Italiens erste Whiskydestillerie. Den Engeln zum Trotz. Die gebärden sich hierzulande maßlos. Auf der ganzen Welt finden sich Whiskybrennerinnen und -brenner damit ab, dass der Fassfüllstand der natürlichen Verdunstung seinen Tribut zollt. In Schottland sind es circa zwei Prozent Verlust pro Jahr und pro Fass. Die Engel müssen schließlich auch von irgendetwas leben. Am Ende ist es auch so gewollt, denn die Verdunstung sorgt dafür, dass die Aromen sich konzentrieren und intensivieren.
In Südtirol sind die Engel unverschämt durstig. Das Klima ist trockener als in Schottland, im Winter ist es kälter, im Sommer viel heißer. Der Angels' share schlägt gehörig zu Buche. Bei Puni in Glurns ist das Fass nach acht Jahren Reifezeit halb leer. Vielleicht haben die hiesigen Engel einfach größeren Durst als anderswo – oder sind zahlreicher. Die Gäste kommen des Genusses wegen hierher, warum sollen die Engel es ihnen nicht gleichtun? Dolce Vita ist schließlich für alle da.
Ein Single Malt kommt immer aus einer einzigen Destillerie und basiert ausschließlich auf gemälztem Getreide. Kein Malt schmeckt wie der andere, das ist nicht nur in Schottland so. Nicht umsonst hat das Whiskybrennen den Ruf der Königsdisziplin. Es kommt auf die Gerstensorte an, die Malzrezepturen, den Prozess des Mälzens, das verwendete Wasser. Von der Fassreifung ganz zu schweigen!
Natürlich muss die Brennanlage halten, was sie in Sachen Whisky verspricht. Ohne Kupfer geht es beim Brennen nicht. Kupfer ist säurebeständig, Weltmeister in puncto Wärmeleitfähigkeit und entfernt mit seiner katalytischen Wirkung Verbindungen aus Maische und Destillat, die den Geschmack des Endprodukts empfindlich stören würden. Südtiroler Whisky schmeckt wie die Gegend, aus der er kommt. Kräftig und herb, aber ohne grob zu sein. Heimatverbunden mit Einflüssen aus fernen Gestaden. Er lupft den Hut höflich-verbindlich gen Norden und nickt fruchtig-verspielt nach Süden.

Whisky aus Südtirol – unbedingt probieren!

→ Botzer Whisky, Mount Becher, Ridnaun
→ eRetico, 5 Jahre, Brennerei Ludwig Psenner, Tramin
→ eRetico, 7 Jahre, Brennerei Ludwig Psenner, Tramin
→ Puni Sole, Puni Distillery, Glurns
→ Puni Vina, Marsala Edition, Puni Distillery, Glurns
→ St. Urban Single Malt, Brennerei St. Urban, Girlan
→ Whisky, Fischerhof, Girlan

Südtirol ist ohne Schnaps nicht wirklich zu verstehen. Wer hat in Südtirol noch nie ein **Stamperl angeboten** bekommen?

Maria Kampp
OH! Hochprozentiges Südtirol
Folio Verlag (Wien/Bozen) 2023
ISBN 978-3-85256-890-4
Erhältlich im Buchhandel!



Serie

Vive la France

Das Elsass

Malerische Ortschaften mit ihren Fachwerkhäusern, gemütliche Weinstuben, mystische Wälder und imposante Burgen – im Elsass lässt einen das Gefühl nicht los, in einem **Märchenland** aus uralten Zeiten gelandet zu sein.

von Christine Mayr

Trotz seiner wechselhaften, zuweilen leidvollen Geschichte ist das Elsass eine idyllische und heitere Region, die man getrost als Zentrum Europas betrachten kann. Hier lässt sich ohne Reue dem Genuss frönen! Neben vorzüglichen Weißweinen lockt die Elsässische Küche, die nicht grundlos über alle Grenzen hinweg bekannt ist! Und natürlich sind die schmucken Weindörfer immer einen Besuch wert. Zum einen ist die germanisch geprägte Vergangenheit auf Schritt und Tritt spürbar, zum anderen hat sich längst französisches Savoir-Vivre breitgemacht. Gerade dies macht auch den Reiz dieser in Ostfrankreich angesiedelten Grenzregion aus.
Der Weinbau erstreckt sich über eine Länge von circa 120 Kilometer, wobei das Gebiet des Haut-Rhin um Colmar weinbaumäßig interessanter ist, liegen doch einige der wichtigsten Weinbaugemeinden und die meisten Grand-Cru-Lagen am Oberen Rhein. Wer hat sie nicht gehört, die klingenden Namen wie Bergheim, Ribeauvillé, Hunawihr, Riquewihr, Kientzheim, Kaysersberg, Turckheim, Thann und Guebwiller. Sie sind berühmt für ihre begnadeten Weinberglagen wie Sporen, Schlossberg, Spiegel, Kitterlé, Brand und Kaefferkopf.
Es scheint, dass schon die Kelten in vorrömischer Zeit Reben anpflanzten. Wie so oft waren es die Römer, welche den Weinbau zu einer ersten Blüte führten, gefolgt von den Klöstern ab dem 9. Jh. Im 16. Jh. besaß das Elsass mit 30.000 Hektar seine größte Rebflächenausdehnung. Der Elsässische Wein war damals weit über die Grenzen hinaus begehrt und bekannt. Der Dreißigjährige Krieg brachte Zerstörung und Leid, ein Großteil der Rebflächen wurde zerstört.
Im Jahre 1962 wurde die AOC (heute AOP) Vin d'Alsace oder Alsace eingeführt, 1976 die Bezeichnung Crèmant d'Alsace AOP für Schaumweine, welche mit der klassischen Flaschengärung hergestellt werden. Im Jahr 1975 wurde die Lage Schlossberg zum ersten Alsace Grand Cru AOP von mittlerweile 51 erkoren. Seit 2012 sind für die Appellation Alsace 13 Gemeinden mit ausgewählten Rebsorten als Subregionen zugelassen.
Das Elsass liegt am 48. Breitengrad N. Das Klima kann als kontinental bezeichnet werden - mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, aber auch zwischen den Jahreszeiten. Die Region ist jedoch deutlich wärmer als es die nördliche Lage vermuten ließe. Dies hat mit der Tatsache zu tun, dass das Elsass im Windschatten der Vogesen liegt, welche die kalten, feuchten Westwinde abhalten. Das macht das Elsass zur trockensten Region Frankreichs. Die trockenen Fallwinde sorgen für optimale Weinbaubedingungen und die warmen Herbsttage für eine ausgezeichnete Reifung der Trauben. Darauf lässt sich auch der manchmal etwas üppigere Charakter der Weine zurückführen.
Die Geografie des Elsass prägen zum einen die Vogesen, auf deren Hängen der Weinbau bis auf eine Höhe von circa 550 Meter betrieben wird, zum anderen die Ebene, die Plaine d'Alsace, welche sich in Richtung Rhein erstreckt. Tatsächlich befindet sich die Weingegend an einer geologischen Bruchkante. Die Böden im Flachland bestehen hauptsächlich aus Sedimenten wie Mergel und Lehm, die mit etwas Loess vermengt sind. Sie bilden die geeignete >

Fotos: Privat

> Basis für den Anbau von Reben für die Herstellung von Sektgrundweinen. Das hügelige Vorland besteht zum Teil aus Kalk und Sandstein, weist aber auch Mergel- und Tonböden auf. Die Ostflanke der Vogesen besteht hingegen aus Urgestein wie Granit, Gneis und Schiefer. Hier und da trifft man auch auf vulkanisches Gestein wie beispielsweise in Thann.
Die Anbaufläche im Elsass ist mit 16.000 Hektar fast dreimal so groß wie diejenige Südtirols. Die jährliche Produktion beträgt circa 1 Million Hektoliter und umfasst vor allem Weißweine (90 Prozent), welche in der obligatorischen Schlegelflasche, der Flûte, vermarktet werden. Weißburgunder ist die meistangebaute Rebsorte, gefolgt von Riesling, Gewurztraminer (ohne ü!!), Pinot Gris, Pinot Noir, Sylvaner und Muscat. Die wichtigste Weinbezeichnung lautet „Alsace AOP“ (70 Prozent aller Weine), ihr wird die Rebsorte hintenangestellt (z.B. Alsace Pinot Gris AOP). Zusätzlich kann seit 2012 der Name der Gemeinde samt zugelassener Rebsorten angeführt werden (z.B. Alsace Bergheim Sylvaner AOP, Alsace Klevener de Heiligenstein AOP für die Rebsorte Savagnin Rose oder Alsace Ottrott Gewurztraminer AOP). Diese Regelung gilt für 13 klassifizierte Gemeinden.
Die meisten Weine werden reinsortig ausgebaut, mit Ausnahme des Alsace Edelzwicker AOP, einem gemischten Satz, und des Alsace Le Gentil AOP. Letzterer ist eine Cuvée aus mindestens 50 Prozent Riesling, Muscat, Pinot Gris und/oder Gewurztraminer; sowie Sylvaner, Chasselas und/oder Pinot Blanc. Elsässische Weißweine sind oft üppig, manchmal mit etwas Restsüße versehen und relativ alkoholstark. Durch ihre Rundheit und Weichheit empfinde ich sie als geeignete Speisenbegleiter. Die Bezeichnung „Vendange Tardive“ steht für Spätlesen mit oder ohne Edelfäule, die Bezeichnung „Sélection des Grains Nobles“ für Weine aus edelfaulen Trauben.
Ein Viertel der Herstellung wird als Schaumwein vermarktet. Aus den Rebsorten Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Auxerrois, Riesling und Chardonnay gekeltert, muss dieser erfrischende Wein mit der klassischen Flaschengärmethode hergestellt werden und mindestens neun Monate lang auf der Hefe reifen. Die Spitze der Pyramide bilden die Weine aus den 51 Grand-Cru-Lagen, welche meist aus geeigneten Steillagen stammen und meistens aus den vier sogenannten „edlen“ Rebsorten Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris und/oder Muscat hergestellt werden. Ausnahmen sind die Lage Zotzenberg, wo auch Sylvaner zugelassen ist, und die Lagen Kaefferkopf und Altenberg de Bergheim, wo die gesetzlichen Bestimmungen auch Cuvées vorsehen.
Von Colmar aus lassen sich die pittoresken Weindörfer bequem erkunden. Die Weinberge erstrecken sich ja fast bis an die Grenzen der Stadt. In Colmar sollte man unbedingt das romantische Viertel am Fluß der Lauch, die Petite Venise, besuchen. Neben dem Münster St. Martin, dem Zollhaus (Koifhus) und dem Pfisterhaus empfehle ich euch auch das Haus der Köpfe (Maison des Têtes). Und natürlich auch den Isenheimer Altar sowie andere Kunstwerke im Musée d’Unterlinden! Für einen romantischen Abend empfiehlt sich ein Abstecher ins Restaurant des Hotels „Le Marechal“ oder ins „Au Fer Rouge“.
Auch in den kleinen Weindörfern lässt es sich überall gut schlemmen. Von herzhaft und deftig bis fein und raffiniert ist für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel etwas dabei. Die blumengeschmückten lieblichen Dörfer zeugen vom Wohlstand der Winzer im 15. und 16. Jahrhundert. Strasbourg ist zwar verkehrstechnisch immer etwas stressig, doch reich an wunderbaren Sehenswürdigkeiten. Neben dem Gerbervierte der „Petite France“ sind die Fachwerkhäuser der Place de la Cathédrale absolute Hingucker, sowie natürlich die Kathedrale „Notre-Dame“ mit ihrer astronomischen Uhr.
Ein Stück Deutschland in Frankreich, vielleicht das Beste aus beiden Welten? Auf jeden Fall lohnt sich ein Besuch!

Hier lässt sich ohne Reue dem Genuss frönen! Neben **vorzüglichen Weißweinen** lockt die Elsässische Küche, die nicht grundlos über alle Grenzen hinweg bekannt ist!

Elsässische Weißweine sind oft üppig, manchmal mit etwas Restsüße versehen und relativ **alkoholstark**. Durch ihre Rundheit und Weichheit großartige Speisenbegleiter!

Meine Lieblingswinzer:

- **Marcel Deiss**
- **Josmeyer**
- **Marc Kreydenweiss**
- **André Ostertag**
- **Trimbach**
- **Domaine Weinbach – Faller**
- **Zind-Humbrecht**

Serie

Rezept der Ausgabe

Diese Rezepte stammen von der Südtiroler Dachmarke.

Weihnachtsgebäck: Katzenzungen

Auch wenn hier nicht das Schloss in Prissian gemeint ist, so sind diese Kekse doch ebenso hoheitsvoll.

Foto: © www.suedtirol.info

Basisinformation
6 Portionen

125 g Butter
100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker oder
1/2 Vanilleschote (Mark)
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eigelb
150 g Mehl
150 g Nougatschokolade zum Füllen und Tauchen

Zubereitung:
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Teig: Die weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker oder Vanille-mark und Salz cremig rühren. Nacheinander Ei und Eigelb zugeben und zuletzt Mehl unterziehen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf das Backblech Stangen von etwa 6 cm Länge spritzen. Zwischen den Stangen genügend Zwischenraum lassen, da der Teig beim Backen etwas auseinander läuft. Die Katzenzungen im vorgeheizten Backrohr backen, bis sie goldgelb sind. Dann etwas abkühlen lassen. Fertigstellung: Die Nougatschokolade in eine Schüssel geben und im Wasser-bad schmelzen lassen. Die Hälfte der Katzenzungen auf der Unterseite mit der Nougatschokolade bestreichen, die restlichen Katzenzungen daraufsetzen und zur Hälfte in die Nougatschokolade tauchen. Die Nougatfüllung fest werden lassen.
Backtemperatur: 180 Grad.

Anstelle der Nougatschokolade können Sie die Zungen auch mit Marillen- oder Orangenmarmelade füllen.

Quelle: © www.suedtirol.info

Serie

Speisen-Wein-Anpassung

Schmor-gericht

Merlot oder Brunello di Montalcino?

Nach dem goldenen Herbst zieht jetzt langsam der Winter ein – die Blätter haben sich verfärbt, die Rebstöcke wurden nach beendeter Lese für die **Winterruhe** zurechtgemacht.

Foto Privat

von Lisa Kinkelin

Ich genieße die letzten wärmenden Sonnenstrahlen des Tages, bevor sich die Sonne bald schon verabschiedet. Wenn es draußen kühler und kalt wird und ich nach einem ausgedehnten Spaziergang zu Hause einkehre, freue ich mich auf ein wärmendes Gericht. Was aber passt zur kalten Jahreszeit?

Ich liebe Schmorgerichte - deshalb gibt es heute zart geschmorte Bäckchen vom Kalb, serviert auf einem zarten Sellerieknollenpüree und karamellisierten Würfeln vom Butternusskürbis mit ordentlich viel Schmorsauce. Für den Biss gibt es noch Viola Chips on top und frittierte Zwiebelringe, die eine leicht süßliche Note mitbringen.

Als Begleiter zu den saftigen Bäckchen und der intensiven, dunklen Schmorsauce, zum geschmeidigen Püree und den knackigen Zwiebelringen wünschen wir uns einen komplexen, vollmundigen Rotwein im Glas. Deshalb haben wir einen reinsortigen Südtiroler Merlot aus dem Keller geholt und entkorkt. Der überzeugt mit seiner Komplexität und Samtigkeit mühelos am Gaumen. Da wir uns aber nicht nur für einen Wein entscheiden wollten (oder besser gesagt konnten), gibt es noch einen gereifteren Brunello di Montalcino dazu, der durch seine ausgewogene Säure und ein reifes Tannin besticht. Großes Kino für den Gaumen - und warm ist uns jetzt auch! Einschenken und Genießen. Cheers!

Ein **Kompendium** des guten Geschmacks

An den Zielen der inzwischen internationalen Organisation **„Slow Food“** hat sich seit deren Gründung vor über 25 Jahren bis heute nicht viel geändert. Es geht um die Pflege regionaler Traditionen, kulinarischen Genuss und ein gemäßigteres Lebenstempo. Diese Ziele sind aktueller denn je.

von Theo Hendrich

Aus dieser Motivation heraus hat sich die Non-Profit-Organisation „Slow Food“ zu einem umfassenden Konzept für Lebensmittel entwickelt, das die dichten Verflechtungen zwischen Teller, Planet, Mensch, Politik und Kultur berücksichtigt. Heute tragen Tausende Projekte und Millionen von Mitgliedern in über 160 Ländern der inzwischen weltweit aktiven Organisation den Slow-Food-Gedanken mit. Slow Food bildet das Gegenstück zu Fast Food, bedeutet sinngemäß also langsames Essen. Internationales Erkennungszeichen ist eine stilisierte Schnecke.

Die Anhänger von Slow Food sehen ihre Aufgabe darin, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Zu ihnen zählen Gastronomen und deren Gäste gleichermaßen. Besonders im Mittelpunkt stehen der regionale Charakter und der Wert der Küche vor Ort, deren Rohstoffe und Zutaten, das Ambiente und die Historie der verschiedenen Gastlokale. Die Nachhaltigkeit spielt dabei eine immer wichtigere Rolle. Seit nunmehr über 25 Jahren unverzichtbares Werk ist der Gastronomieführer „Osterie d'Italia“. Das Kompendium stellt die Philosophie von Slow Food auf eindrückliche und schlussendlich praktische, weil anwendbare, Weise dar.

Für eingefleischte Italienfans und alle, die regionaler Küche und Traditionen zugetan sind, ist „Osterie d'Italia“ die Gourmetfibel schlechthin und unverzichtbarer Begleiter jeder Reise quer durch das Land. Selbst eingeschworene Kenner zeigen sich immer wieder überrascht von der Vielzahl kulinarischer Stile, die von Nord bis Süd, von Schlutzern bis Focaccia, über die Dolomiten über den Apennin bis an den Fuß des Ätnas reichen. Das Buch umfasst Osterias, Enotheken, Weinlokale und regionale Produzenten sowie Einkaufstipps. Teil der Slow-Food-Gemeinschaft ist auch die regionale Slow-Food Vertretung in Trentino-Südtirol. Diese hatte im Rahmen des Merano Winefestival in die Kellerei Meran geladen, um die aktuelle Ausgabe von „Osteria d'Italia 2024“ vorzustellen. Wer regelmäßig auf der Suche nach originaler Esskultur aller italienischer Regionen ist, findet in der aktuellen Ausgabe wieder über 1.700 Einträge zwischen Brenner und Lampedusa (auch als App erhältlich). Angelo Carillo, Koordinator von Slow-Food Südtirol, drückt es so aus: „Slow Food und die Osterie d'Italia sind ein Lebensgefühl. Ich garantiere, dass es in der Ausgabe 2024 keine einzige Osteria gibt, in die ich nach dem ersten Besuch nicht noch ein zweites Mal einkehren würde.“ Um diesen ehrgeizigen Anspruch zu überprüfen, ist Probieren der wohl beste Weg.

Heute tragen Tausende Projekten und Millionen von Mitgliedern in über 160 Ländern der inzwischen weltweit aktiven Organisation den Slow-Food-Gedanken mit.

Serie

News-Splitter

Kurz gefasst: alles über die Südtiroler Weinwelt von Roman Gasser.

Rebstöcke in **Gefahr**

Die jüngsten Ergebnisse des Monitorings der Goldgelben Vergilbungskrankheit an Rebstöcke zeigen besorgniserregende Erkenntnisse.

Es zeigt sich, dass sich sowohl die gefährliche Goldgelbe Vergilbung als auch die Schwarzholzkrankheit ungehemmt ausbreiten. Im Vergleich zum Vorjahr hat sich der Befall verdoppelt. Erstmals wurde die Goldgelbe Vergilbung auch im Vinschgau nachgewiesen. Im Sommer 2023 hat das Konsortium Südtirol Wein bereits zum dritten Mal ein Projekt finanziert, das Weinberge überwacht und von Vergilbungskrankheiten betroffene Rebstöcke markiert. Die Mitarbeiter der Südtiroler Qualitätskontrolle, beauftragt vom Konsortium und koordiniert durch den Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau, haben knapp 2.300 Untersuchungen in 931 Betrieben durchgeführt und dabei etwa drei Millionen Reben kontrolliert.

Die von der Südtiroler Beratungsring ausgewerteten Daten sind für Weinbaufachleute beunruhigend. Etwa 12.400 Reben zeigten Symptome von Vergilbungskrankheiten. Obwohl diese Zahl auf den ersten Blick gering erscheinen mag, ist der Anstieg im Vergleich zum Vorjahr deutlich. 2022 wurden noch bei 0,24 Prozent der kontrollierten Rebstöcke Symptome festgestellt, in diesem Jahr hingegen bereits bei 0,42 Prozent. Der Befall hat sich innerhalb eines Jahres also fast verdoppelt. Im Durchschnitt wurden in Chardonnay- und Grauburgunder-Anlagen pro Hektar 27 befallene Reben entdeckt, in Lagrein-Anlagen immerhin „nur“ 20.

Angesichts dieser besorgniserregenden Entwicklung bleibt der Appell an alle Bauern bestehen, Rebstöcke mit typischen Krankheitssymptomen einschließlich ihrer Wurzeln zu roden. Dies sollte vorsorglich geschehen, auch ohne Nachweis, dass es sich um Goldgelbe Vergilbung oder Schwarzholzkrankheit handelt. Es ist auch wichtig, dass jeder Bauer neben dem Monitoring des Konsortiums Südtirol Wein seine Anlagen selbst überwacht, da das Projekt nicht alle Sorten und Anlagen flächendeckend erfassen kann.

Südtirol Wine **Summit** in der 4. Auflage

Die vierte Ausgabe des Südtirol Wine Summit ging erfolgreich über die Bühne. Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein, zieht eine positive Bilanz.

Kofler ist überzeugt, dass die Veranstaltung den eingeladenen Weinexperten, Fachjournalistinnen und Influencern aus den wichtigsten Märkten ein authentisches und stimmiges Bild der Südtiroler Weinwirtschaft vermitteln konnte. Zugleich bot sie Gelegenheit zum Netzwerken und Knüpfen interessanter Kontakte.

Der Südtirol Wine Summit, die größte Medienveranstaltung der Südtiroler Weinwelt, wird alle zwei Jahre vom Konsortium Südtirol Wein und der IDM Südtirol gemeinsam organisiert. Das Ziel ist es, Meinungsbildenden aus den Hauptmärkten einen umfassenden Einblick in den Weinbau und die Kellerwirtschaft Südtirols zu bieten. Das Interesse an der diesjährigen Veranstaltung war erneut groß, mit über 80 Vertretern wichtiger Fachmedien und Persönlichkeiten von weinaffinen Social-Media-Kanälen sowie Masters of Wine aus 12 Ländern.

Das Programm erstreckte sich über vier Tage und umfasste Verkostungen verschiedener Jahrgänge, Sorten und Neuheiten, Besuche Winzerinnen und Winzern sowie themenspezifische Touren. Die große Abschlussveranstaltung fand auf Schloss Sigmundskron in Anwesenheit von Reinhold Messner statt. Insgesamt waren 97 Produzenten am Summit beteiligt, was eine wichtige Gelegenheit für diese darstellte, Kontakte zu einflussreichen Weinexperten und Medienvertretern zu knüpfen. Das Medienecho während und nach der Veranstaltung war groß. >

Foto: © Anna Cerrato/bearbeitet

> Andreas Kofler zeigt sich erfreut über das positive Fazit. Es zeige, dass die Veranstaltung bereits nach vier Ausgaben zu einem festen Bestandteil im Kalender von Vertreterinnen und Vertretern des Wine Business und der Medien geworden ist. Die Authentizität und das stimmige Bild von Südtirols Weinwelt konnten erfolgreich vermittelt werden. Das Konsortium sieht den Erfolg als Ansporn, in zwei Jahren die fünfte Ausgabe des Südtirol Wine Summit zu organisieren.

Auszeichnung für Münchener Weinhandlung „Bergwein“

Der Südtirol Preis für Weinkultur 2023 in der Kategorie „Sonderpreis“ wurde der Münchener Weinhandlung „Bergwein“ verliehen.

Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein, betonte die enge Verbindung der Gründer Claudia und Johann Dietsch von „Bergwein“ zu Südtirol und dessen Weinen. „Bergwein“, ansässig am Gärtnerplatz, lebt und fördert die Südtiroler Weinkultur mit Leidenschaft und Engagement. Claudia und Johann Dietsch entdeckten ihre Leidenschaft für Wein während einer Reise nach Südtirol Anfang der 2000er-Jahre und ließen sich hier zu Sommeliers ausbilden. Das Konzept für „Bergwein“ entwickelten sie anfangs nebenher. Seitdem Claudia Dietsch ihren Beruf als Ärztin aufgegeben hat, widmen sich beide vollständig dem Weinhandel.

Andreas Kofler betonte die Bekanntheit von Claudia und Johann Dietsch in der Münchener Weinszene und ihre intensive Zusammenarbeit mit den Südtiroler Winzerinnen und Winzern. Ihr Interesse, das erworbene Wissen und ihre Wertschätzung für die Arbeit der Südtiroler Weinbauern tragen dazu bei, dass „Bergwein“ das Weinland und die Weinkultur Südtirols auf großartige Weise vermittelt und gleichzeitig Sympathie für die Region und ihre Weine weckt.

Das Angebot von „Bergwein“ umfasst mittlerweile mehr als 400 Südtiroler Weine, Schaumweine und Brände von 48 ausgewählten Produzenten. Bereits im Sommer wurden auch ein heimischer Gastronomiebetrieb und eine Berghütte vom Konsortium Südtirol Wein geehrt, die sich als Botschafter für den Südtiroler Wein und die Weinkultur hervorgetan haben. Das Restaurant Unterwirt in Gufidaun wurde in der Kategorie Gastronomiebetrieb ausgezeichnet, während die „Jimmi Hütte“ am Grödner Joch als Sieger in der Kategorie Berghütte hervorging.

È **Cristian Maitan** il Miglior Sommelier d'Italia 2023

Il sommelier è stato eletto oggi, domenica 26 novembre, a Genova a bordo di MSC World Europa nel corso della giornata conclusiva della 55ª Convention Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier

È Cristian Maitan, sommelier trevigiano di 28 anni, il Miglior Sommelier d'Italia. La finale del concorso dell'Associazione Italiana Sommelier si è tenuta oggi, domenica 26 novembre 2023, a bordo di MSC World Europa a Genova a conclusione della 55ª Convention Nazionale di AIS, l'appuntamento biennale dedicato alla valorizzazione della cultura del vino quest'anno, per la prima volta, aperto al pubblico.

Maitan è stato premiato da Sandro Camilli, presidente di AIS, da Sabrina Schench, responsabile dell'Istituto Trento Doc e dal Miglior Sommelier d'Italia AIS 2022 Alessandro Nigro Imperiale. Secondo classificato Marco Casadei di AIS Romagna,al terzo postodel podio Massimo Tortora di AIS Toscana. I sommelier sono stati esaminati da una giuria tecnica composta dai vincitori delle precedenti edizioni e da un'altra giuria composta da giornalisti e referenti dell'area didattica di AIS.

Proveniente da Treviso, Cristian Maitan, 28 anni, è sommelier di AIS Veneto e lavora nel ristorante di famiglia, il Nuovo Ranch di Ponte di Piave (TV). Nel 2018 ha vinto il titolo di Miglior Sommelier AIS Veneto. «Un'emozione grandissima ottenere questo riconoscimento – ha affermato a seguito della premiazione – Un sogno che avevo fin dalle scuole superiori e che oggi si avvera. È stato un percorso lungo e impegnativo, ma senza dubbio ne è valsa la pena. La prova più difficile che ho dovuto affrontare? Quella con me stesso: ho imparato a non abbattermi, a perseverare e ad andare avanti con la grande passione che mi ha sempre accompagnato».

«Il concorso che decreta il Miglior Sommelier d'Italia è uno degli appuntamenti principali della nostra associazione – afferma il presidente di AIS Sandro Camilli – che arriva a conclusione di una Convention più che mai ricca e partecipata. La finale di oggi è la conclusione di un percorso lungo e articolato, composto da ben tre preselezioni. I sommelier arrivati a questo punto sono veri e propri ambasciatori in giro per l'Italia e per il mondo di questo straordinario prodotto che è il vino. I candidati devono dimostrare le proprie conoscenze in viticoltura, enologia, degustazione, analisi organolettica e decantazione di vini, oltre a prove di comunicazione. I ragazzi e le ragazze che si iscrivono ai nostri corsi vedono una vera prospettiva occupazionale: con il titolo di sommelier non si riceve soltanto un diploma, ma si impara un mestiere a tutto tondo».

Al primo classificato vengono assegnati il titolo e il diploma di "Miglior Sommelier d'Italia 2023", oltre al "Premio Trentodoc", consistente in una borsa di studio di € 6.500 e una Jéroboam Trentodoc. Il secondo classificato si aggiudica una borsa di studio di € 3.500 e una Jéroboam Trentodoc, mentre al terzo classificato è assegnata una borsa di studio di € 1.500 e una Magnum di Trentodoc.

Il Miglior Sommelier d'Italia – Premio Trentodoc è il concorso organizzato da AIS in collaborazione con l'Istituto Trentodoc, con l'obiettivo di contribuire a valorizzare la figura del sommelier e a incrementare la conoscenza e la divulgazione di una delle più prestigiose realtà vitivinicole italiane. La finale si è tenuta a bordo di MSC World Europa, la nuova ammiraglia "green" di MSC Crociere alimentata a gnl (gas naturale liquefatto), l'unità più grande mai costruita in Europa nonché la più avanzata al mondo dal punto di vista tecnologico e ambientale. Terzo brand crocieristico al mondo, MSC Crociere è la Compagnia leader di mercato in Europa, Sud America, Golfo Persico e Sud Africa.

La 55ª Convention Nazionale di AIS si è tenuta a Genova da venerdì 24 a domenica 26 novembre 2023 con tre giornate ricche di incontri, dibattiti, itinerari ed experience enogastronomiche per valorizzare le eccellenze del territorio e riflettere sul tema del "Paesaggio", fil rouge di questa edizione. L'evento è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier con il patrocinio e il sostegno di Regione Liguria, Camera di Commercio e Comune di Genova. L'evento ha inoltre il patrocinio della Commissione Europea, del Ministero del Turismo e dell'Università di Genova.

**Articolo & Foto: AIS Italia*

Foto © 123RF.com

Serie

Wusstest ihr schon, warum ...

Wein seinen geografischen Ursprung in **Georgien** hat?

von Roman Gasser

Die Ursprünge des Weinbaus in Georgien reichen bis in die Antike zurück, genauer gesagt in das sechste Jahrtausend vor Christus. Damals wurde begonnen, Trauben anzubauen und zu kultivieren. Es entwickelten sich innovative Methoden, um Wein herzustellen und zu lagern. Die frühen Winzer nutzten unterirdische Tonamphoren, die als „Qvevris" bekannt für die Gärung und den Ausbau sind. Die Technik wird bis heute von einigen traditionellen Winzern in Georgien verwendet.

Doch warum liegt der Ursprung der Weinbereitung ausgerechnet in Georgien? Die Antwort liegt in der einzigartigen geografischen und klimatischen Beschaffenheit des Landes. Georgien ist von hohen Bergketten sowie dem Schwarzen Meer umgeben und befindet sich genau dort, wo Europa und Asian aufeinandertreffen. Die Topografie schuf vielfältige Mikroklimata und Böden, die sich bestens für den Anbau von Trauben eignen. Unterschiedliche Höhenlagen, Sonneneinstrahlungen und Bodentypen tragen zur Vielfalt von Rebsorten und Geschmacksprofile bei.

Der Wein hat seine historischen Wurzeln tief im Herzen des Kaukasusgebirges in Georgien. Dieses faszinierende Land, das als **„Wiege des Weins"** bekannt ist, birgt eine lange Geschichte der Weinherstellung, die eng mit seiner reichen Kultur und seinem einzigartigen Terroir verbunden ist.

Ein weiterer interessanter Faktor ist die Rolle der wilden Rebe, Vitis vinifera silvestris, die in den Wäldern Georgiens heimisch ist. Die Domestizierung dieser wilden Rebe könnte zur Entwicklung der ersten kultivierten Rebsorten und somit zur Entstehung des Weinbaus beigetragen haben. Der Prozess des Anbaus und der Züchtung von Trauben hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt und verfeinert, was letztendlich in die reiche Weintradition Georgiens mündete.

Die Bedeutung des Weins in der georgischen Kultur ist nicht zu unterschätzen. Wein hat eine tiefe symbolische Bedeutung und ist eng mit religiösen, sozialen und familiären Veranstaltungen verbunden. >

> Traditionelle georgische Feste wie das Supra, ein festliches Bankett, sind ohne Wein undenkbar. Der Weinbau und die Weinherstellung sind in die Bräuche, die Musik und die Kunst Georgiens eingebettet und tragen zur Identität des Landes bei.
In den letzten Jahrzehnten hat der georgische Weinbau internationale Anerkennung gefunden. Traditionelle Herstellungsmethoden werden weitergegeben und von modernen Winzern weiterentwickelt, um hochwertige Weine herzustellen, die die Einzigartigkeit des georgischen Terroirs widerspiegeln. Georgische

Georgische Weine, insbesondere ihre orange Farbe, die vom Kontakt der Schalen mit dem Traubenmost während der Gärung rühren, zieht weltweit die Aufmerksamkeit von Weinliebenden auf sich.

Weine, insbesondere ihre orange Farbe, die vom Kontakt der Schalen mit dem Traubenmost während der Gärung rühren, zieht weltweit die Aufmerksamkeit von Weinliebenden auf sich. Wer also das nächste Mal einen georgischen Wein genießt, möge daran denken, dass er vielleicht einen kleinen Schluck Geschichte aus Georgien kostet – dem Ursprungsort eines der ältesten und faszinierendsten Getränke der Menschheit.

Decimo compleanno per Appius

Il decimo anniversario di Appius, ormai assurto a vino culto della Cantina di St. Michael-Eppan e dell'intero panorama vinicolo sudtirolese, non poteva essere onorato in modo migliore.

di Angelo Carrillo

Una verticale delle 9 annate che lo hanno preceduto e la presentazione del nuovo campione nato dalla vendemmia 2019, ovviamente accompagnata dalla sapienza enologica di Hans Terzer, è riuscita infatti a superare le aspettative.
E dire che l'annata non era iniziata sotto i migliori auspici, con un fine inverno asciutto e piuttosto caldo e una primavera più umida e fredda, talvolta estrema nelle temperature, ma per fortuna ha beneficiato di un'estate e soprattutto di un inizio autunno davvero ideali, dove il ritardo nella vendemmia ha costituito un vantaggio non da poco, contribuendo al raggiungimento di un buon grado di maturazione e ad una sintesi delle sostanze aromatiche di prim'ordine.
Una prima importante e sorprendente impressione è però quella generata dal vaglio olfattivo. Esso si porge infatti fin da subito in modo alquanto energico e senza alcun sottinteso. Straordinario è il carico odoroso della frutta, che al primo impatto rimanda prontamente ad uno dei classici profili odorosi dell'uva chardonnay: in primissimo piano sta la frutta tropicale, nella quale non è difficile riconoscere, su tutti, l'ananas, il mango e la papaya. Del resto, è come sempre proprio lo chardonnay la varietà maggiormente impiegata nella cuvée, raggiungendo per questo 2019 una quota del 60%. L'apporto odoroso di questa tipologia di frutti, maturi e dolci, si ripresenta nel continuo e senza cedimenti ad ogni successiva olfazione.
E tuttavia, ciò non va certo a scapito della complessità. Approfondendo le indagini, ecco emergere ad esempio la gamma dei frutti a polpa bianca, più direttamente ascrivibili a Pinot bianco e Pinot grigio, rispettivamente il 13% e il 15% della cuvée. Sottolineiamo, fra gli altri, la mela cotogna e la pera Williams. Non manca poi qualche nota floreale primariamente rappresentata dalla zagara e forse dal narciso, via via più marcate con la permanenza nel bicchiere. Ancor più sfumati, ma solo perché

offuscati dall'impeto del frutto primario, alcune note vegetali, localizzabili sulla ruota degli aromi nei settori delle erbe mediterranee (finocchietto selvatico) e di quelle balsamiche (nepitella).
La seconda, grossa sorpresa emerge durante la prova del gusto. Dalla ricchezza e palpabile intensità dell'impianto olfattivo ci si dovrebbe aspettare un passaggio di bocca pieno e significativamente ammorbidito dalla dolcezza del frutto. Alla prova dei fatti, invece, si è di fronte ad una beva del tutto lineare e diretta, precisa e ben definita, solida e compatta. Le componenti principali dell'analisi organolettica, morbidezza e acidità, risultano infatti entrambe di intensità ben superiore alla media, dando luogo a un equilibrio davvero perfetto.
La dolcezza del frutto è certamente e piacevolmente rappresentata, tanto vellutata e soffice è la sensazione tattile sul palato, che suggerisce percezioni di densità e succosità.
Una delle possibili chiavi di lettura di una tale fisionomia gustativa si può ricercare nella prassi, già altre volte adottata da Terzer, di rinunciare alla fermentazione malolattica per alcuni dei vini che compongono la cuvée, particolarmente quelli da uve sauvignon, che costituiscono l'ultimo 12% del totale.
Riassumendo, questa decima edizione di Appius, simbolicamente e orgogliosamente richiamata anche nella preziosa veste grafica della bottiglia, la cui serigrafia aggiunge all'oro anche il colore platino, deve necessariamente annoverarsi fra quelle più riuscite. Vero che il vino è ancora in fasce, ma come si è visto i presupposti per un percorso temporale affascinante e di lunga durata ci sono veramente tutti. Una versione a tutto tondo, di qualità eccelsa, come sempre in linea con lo stile della cantina e dell'enologo, che guarda ancora una volta ai vertici internazionali della vinificazione in bianco. 130 euro in enoteca. 8mila bottiglie prodotte.

Hans Terzer accoglie Barbara Nappini presidente di Slow Food alja presentazione di Appius

Wein am Fuße des Vigiljoch

Zu einem gemeinsamen Auftritt kamen Anfang November Winzerinnen und Winzer zusammen, um das Weinbaugebiet am Fuße des Vigiljocher Bergs zu präsentieren.

Es war kein Wettbewerb um den besten Wein oder gar ein Wettstreit um Medaillen. Vielmehr stand bei dieser Premiere die Präsentation des Weinanbaugebietes, seiner Produzenten und natürlich deren Weine auf dem Programm. Gastgeber Ulrich Ladurner betonte, dass das Gebiet unterhalb des Vigiljochs in den Gemeinden Marling, Tscherms und Lana ursprünglich zu den wichtigsten Weinanbaugebieten Südtirols zählte. Die Veranstaltung solle dazu beitragen, seine in Vergessenheit geratene Identität wieder zurückzugewinnen. Im Vigilius Mountain Resort präsentierten die Produzentinnen und Produzenten ihre Weinhöfe, Lagen und Weine. Anschließend stand eine Verkostung auf dem Programm. Probiert wurde in drei Runden: die Weißweine, Rotweine sowie im dritten Durchgang ausgewählte Gewächse, Raritäten, Kurioses sowie ältere Jahrgänge. Begleitet wurde die Verkostung von Speisen aus der Küche des Restaurants „1500". Die teilnehmenden Weingüter waren das Weingut Eichenstein, Weingut Geier, Weingut Haidenhof, Weingut Kränzelhof, Weingut Mauslocher, Weingut Oberstein, Weingut Pardellerhof, Weingut Plonerhof, Weingut Popphof, Bio-Weingut Zollweghof. (th)

Foto: Vigilius Mountain Resort

Vorne: Irmgard Windegger (Bio-Weingut Zollweghof), Gerda Kiem (Weingut Mauslocher), Katharina Menz (Weingut Popphof), Anita Mitterer (Weingut Pardellerhof), Jutta Schnalzger (Weingut Eichenstein), Erhart Tutzer (Weingut Plonerhof)
Hinten: Franz Pfeifhofer (Bio-Weingut Zollweghof), Katrin Neulichedl (Weingut Mauslocher), Johann Erb (Weingut Haidenhof), Manuela Fundnaider (Weingut Kränzelhof), Joachim Wolf (Weingut Oberstein), Erwin Eccli (Weingut Pardellerhof), Bernhard Geier (Weingut Geier)

Ein Wein für **Adam** und Eva

Die Kellerei Eisacktal präsentierte die Cuvée Adamantis – für uns ein Wein-Gedicht in Perfektion. Und Kellermeister Hannes Munter übergibt das Zepter an seinen Nachfolger Stefan Donà. Es bleibt nur eine Frage: Wann kommt Eva-ntis?

von Roman Gasser

Die Kellerei Eisacktal zeichnet sich durch seine gebietstypischen, alpin geprägten Weine und eine hieb- und stichfeste Tradition aus. In diesem Artikel nehmen wir Sie mit auf eine Entdeckungsreise durch die Geschichte, die Weinberge und die Weine dieser renommierten Kellerei. Seit ihrer Gründung hat sich die Kellerei der Bewahrung und Weiterentwicklung der regionalen Weintradition verschrieben. Die Weinbauern der Region, unterstützt von erfahrenen Önologen, arbeiten eng zusammen, um das Beste aus den einzigartigen Terroirs und Rebsorten der Umgebung zu extrahieren.
Die Weinberge der Kellerei Eisacktal erstrecken sich entlang der steilen Hänge des Eisacktals. Die Lagen bieten nicht nur eine atemberaubende Kulisse, sondern auch ideale Bedingungen für den Weinbau. Die terrassierten Rebflächen ermöglichen eine optimale Sonneneinstrahlung, während kühle Nächte die Frische und Säure der Trauben bewahren.
Die Kellerei legt Wert auf nachhaltige Anbaumethoden und naturnahen Weinbau.
Die Kellerei Eisacktal verkörpert die Essenz der Südtiroler Weinkultur. Durch das Zusammenspiel von Tradition und Innovation, nachhaltigem Weinbau und leidenschaftlicher Handwerkskunst erzeugt sie Weine von unvergleichlicher Qualität. Ein Besuch in der Kellerei ist eine Reise, die alle Sinne anspricht und unvergessliche Geschmackserlebnisse bereithält.
Gegründet im Jahr 1961 von 24 Familien als die jüngste Kellereigenossenschaft Südtirols, zählt sie heute 135 Mitglieder, die insgesamt 150 Hektar Weinberge in 11 Gemeinden entlang des Eisacktals von Brixen bis Bozen bewirtschaften.
In Kürze steht ein Wechsel in der Position des Kellermeisters bevor. Der gebürtige Rittner Hannes Munter, der seit 2018 die Verantwortung für den Keller und die Weine trug, wird sich künftig gemeinsam mit seiner Frau Monika von Payr hauptberuflich dem familieneigenen Weinbaubetrieb in Eppan Berg widmen. Sein Nachfolger ist Stefan Donà aus Girlan, der zuletzt beim Weingut H. Lentsch in Branzoll tätig war und allen in der Südtiroler Weinwelt ein Begriff sein dürfte. Wir sind gespannt, welche Eisacktalweine Stefan in den kommenden Jahren zaubern wird!

Die Vision hinter der Cuvée Adamantis? Aus den herausragenden Weinlagen des Eisacktals einen Wein zu schaffen, der die **Eleganz** und Frische des Terroirs einfängt.

Aber jetzt zurück zum Adamantis. Die Vision, die hinter der Cuvée steckt, ist im Grunde ganz einfach: die Kellerei wollte aus ihren herausragenden Weinlagen einen Wein schaffen, der die einzigartige Eleganz und Frische des Terroirs einfängt. Die Cuvée vereint die Vorzüge von vier Rebsorten:
die Eleganz und Frucht des Sylvaners, die Würzigkeit des Grünen Veltliners, die Struktur und Kraft des Pinot Griogio sowie die ausgeprägte Aromatik des Kerners. Gemeinsam formen die vier Rebsorten ein authentisches Gesamtbild des Anbaugebiets.
Die Cuvée Adamantis durchlief nach der Vinifizierung eine Reifung in Barriquefässern. Diese verleiht dem Wein nicht nur Harmonie und Komplexität, sondern steigert auch seine Lagerfähigkeit erheblich. Die limitierte Auflage von nur 2.000 Flaschen wird erst nach ausgedehnter Flaschenreife auf den Markt gebracht, um sicherzustellen, dass jeder Tropfen Qualität in Perfektion verkörpert. Seit Anfang Oktober ist die Cuvée Adamantis 2020 im Wine Shop der Kellerei Eisacktal in Klausen erhältlich. Weinliebende erhalten Gelegenheit, sich von dieser einzigartigen Kreation verzaubern zu lassen, einem Wein, der nicht nur ein Getränk, sondern ein Erlebnis ist.

Zukunftsmärkte Japan und Südkorea

Das Konsortium Südtirol Wein intensiviert seine Bemühungen, die Marke Südtirol Wein in Japan und Südkorea zu etablieren.

Eduard Bernhart, Direktor des Konsortiums Südtirol Wein, betont die strategische Bedeutung der Märkte Japan und Südkorea für die Südtiroler Weinwirtschaft. Erklärtes Ziel ist, Südtirols internationale Präsenz weiter auszubauen. Japan wird als besonders vielversprechender Markt im asiatischen Raum betrachtet, da der Weinkonsum dort kontinuierlich steigt und Japan bereits den sechsten Platz im weltweiten Ranking einnimmt. Das Konsortium bemüht sich seit einigen Jahren, in Japan Fuß zu fassen, indem es dort gezielt Meinungsmacher anspricht und das Weinland Südtirol sowie seine Weine in führenden Betrieben präsentiert. Die aktuelle Phase zielt darauf ab, Grundlagenarbeit zu leisten, das Bewusstsein für Südtiroler Weine zu schärfen und wertvolle Kontakte zu knüpfen.

Foto: © Südtirol Wein

Präsentation Südtiroler Weine in Südkorea, einem interessanten Zukunftsmarkt

Südkorea stellt hingegen einen völlig neuen Markt für die Marke „Südtirol Wein" dar. In diesem Jahr wurde erstmals eine umfangreiche Präsentation von Südtiroler Weinen organisiert, an der zahlreiche Produzentinnen und Produzenten teilnahmen. Das positive Echo auf beiden Seiten unterstreicht das große Interesse der Teilnehmenden und stärkt die Überzeugung, dass Südkorea ein vielversprechender Zukunftsmarkt ist. Die Zahlen bestätigen diese Einschätzung. Südkorea ist 2023 der viertgrößte Weinmarkt in Asien, der Weinkonsum des Landes hat sich seit 2015 mehr als verdoppelt. (rg)

Südtiroler Bier zwischen Tradition und Moderne

Italien ist ein wichtiger Player in der internationalen Bierszene und zeigt Präsenz auf wichtigen Wettbewerben und dem globalen **Craft-Beer-Markt.** Südtirols Brauereien sind ebenfalls dabei – mit Erfolg!

von Paul Zandanel

Bier ist ein Alltagsgetränk mit einer langen Geschichte. Bereits die Sumerer stellten 4000 Jahre v. Chr. Kasch, ein bierähnliches Getränk aus Getreide, her. Von den Babyloniern sind 20 Biertypen überliefert. Ihr Brauwissen machten sich wiederum die Ägypter zunutze. Bier war in beiden Kulturen auch Heilmittel und Opfergabe. Auch bei den Griechen und Römern war Bier aus dem Speiseplan nicht wegzudenken, Kelten und Germanen brauten ebenfalls Bier. Das Bier heutiger Machart nahm seinen Anfang in den Klöstern der Benediktinermönche um 900 n. Chr. durch die Beigabe von Hopfen. Die erste professionelle Brauerei entstand in dieser Zeit im Kloster St. Gallen. 1040 wurde dem Kloster Weihenstephan vom Freisinger Bischof das Brau- und Schankrecht verliehen.

Die älteste urkundliche Erwähnung des Bierbrauens in Tirol geht auf das Jahr 985 zurück: ein Hof im heutigen Olang musste neben Wein auch Bier als Zehent abgeben. Die erste gewerbliche Brauerei Tirols hingegen ist im Jahr 1305 im Grundbuch von Wilten erwähnt. Im 16 Jhd. setzte sich Bier als Volksgetränk in ganz Tirol durch. Im Laufe des 18. Jahrhunderts blühte Südtirols Brauwirtschaft auf, beflügelt von den Problemen der Weinwirtschaft mit Reblaus und Mehltau. 1880 zählte man im ganzen Land 27 Brauereien, wobei die Brauereien von Blumau und Vilpian eine Vorreiterrolle spielten. Nach dem ersten Weltkrieg fusionierten sie. Die neu entstandene Brauerei wurde 1929 von einer Firma aus Mailand übernommen, welche die erste Mälzerei in Italien gründete und bis 1986 Braumalz produzierte.

1863 begann die Geschichte der Forst, heute die größte Brauerei Südtirols, mit dem Einstieg von Josef Fuchs, dem Gründer der Forst-Dynastie. Eine ernstzunehmende einheimische Konkurrenz erwuchs der Brauerei Forst erst durch Greiter Bräu in Freiberg oberhalb von Meran und durch Bergnerbräu in Eppan. Beide Betriebe gibt es mittlerweile nicht mehr. Die Antonius Brauerei in Völs leitete die Ära der Südtiroler Wirtshausbrauereien ein. Diego Bernardi und Bobo Widmann gründeten die Wirtshausbrauerei Hopfen & Co in Bozen. In seinem Buch „Bier in Südtirol“ schildert Roman Drescher Südtirols Biergeschichte (Edition Raetia 2013).

Was hat es mit dem Craft Beer auf sich? Es ist seit geraumer Zeit buchstäblich in aller Munde. Die Craft-Beer-Bewegung entstand bereits in den späten 1970er Jahren in den USA, als eine Gruppe unabhängiger Brauer begann, sich gegen die Dominanz der großen Brauereien zu stellen, die bisher den Biermarkt kontrolliert hatten. Diese unabhängigen Brauer wollten traditionelle Braumethoden wiederbeleben und hochwertige, geschmacksintensivere Biere herstellen. Ein entscheidender Moment war die Gründung der Brewers Association im Jahr 1982. Diese Organisation setzte sich für die Interessen der unabhängigen Brauer ein und half, den Begriff "Craft Beer" zu definieren und international bekannt zu machen.

Italien hat sich in der internationalen Bierszene mittlerweile als Bierland etabliert und ist zu einem respektablen Mitstreiter bei internationalen Wettbewerben und auf dem internationalen Craft-Beer-Markt herangewachsen. Theo Musso ist der Pionier der italienischen und europäischen Craft-Beer-Bewegung. 1984 eröffnete er im kleinen Dorf Piozzo bei Barolo eine Brauerei mit Pub. In Zusammenarbeit mit der "Slow Food“-Vereinigung" etablierte sich der Begriff "birra artigianale" für handwerklich gebrautes Bier aus vorwiegend lokalen Grundprodukten. Heute gibt es in Italien knapp 900 Brauereien, die meisten davon sind kleine Handwerksbrauereien (birrifici indipendenti artigianali), die sich unter Aufsicht von Unionbirrai zusammengeschlossen haben. Die Biere dürfen nicht pasteurisiert und nicht filtriert werden, die Produktion ist auf 200.000 Hektoliter im Jahr beschränkt, und die Brauerei muss unabhängig sein.

Südtirols Brauereien spielen in der nationalen Szene keine unwesentliche Rolle. Gut 15 Brauereien haben sich zum Verein Südtiroler Handwerksbrauereien zusammengeschlossen. Sie brauen Craft Biere, die sich in der Bierwelt bereits einen Namen gemacht haben. Die Braustätten im Land sind in Bezug auf Größe und Bierproduktion überschaubar, die Vielfalt der hergestellten Bierstile deckt jedoch ein breites Spektrum ab. Alte Rezepturen werden wiederentdeckt und zum Teil mit regionalen Rohstoffen zu innovativen und geschmacklich ausgereiften Bieren gebraut. Die Biere werden weder pasteurisiert noch gefiltert. Vereinsziele sind die Förderung der Südtiroler Bierkultur, Aufklärung über die handwerkliche Herstellung von Bier und die Veranstaltung von Events. Die Mitglieder stellen ihr Bier nicht nur handwerklich her, sondern verwenden auch Südtiroler Braugerste und erfüllen damit die Voraussetzung für die Produktion von Bier mit dem Qualitätszeichen Südtirol. 11 Südtiroler Handwerksbrauereien verwenden derzeit das Qualitätszeichen. 15.000 Kilogramm Südtiroler Gerste stehen ihnen jährlich zur Verfügung. Daraus werden jährlich rund 75.000 Liter Bier mit Qualitätszeichen hergestellt.

Der rührige Brau- und Malzmeister Christian Pichler vom Batzen steht der Vereinigung vor. Für 2024 kündigt er einen „Collaboration Sud“ an, ein von den Mitgliedern gemeinsam gebrautes Bier. Für Südtiroler Braugerste ist eine Bio-Linie geplant. Ein weiteres Ziel ist die Wiedergründung einer Mälzerei in Südtirol. Schließlich stehen 2024 eine Reihe von Events an: die „Beer Craft“ auf Schloss Maretsch am 24. und 25. Mai 2024, das „Olanger Bierleben“ im Juli 2024 und das „Harpf Beer Festival“ im September 2024 sowie die „Südtiroler Genusstage“ im Oktober 2024 in Meran.

Neben den Südtiroler Handwerksbrauereien sind noch sehr interessante Einzelinitiativen erwähnenswert. Der Guggenbergerhof befindet sich in Afing auf einer Höhe von 960 Metern. Das Bierbrauen entstand als Alternative zur Milchviehhaltung. Auch früher schon wurde auf den Feldern rund um den Hof Getreide angebaut, deshalb war die Entscheidung für Hans Stuefer, der mit Frau Herta und den Töchtern Martina und Kathrin den Hof betreibt, naheliegend. Neben Gerste und Weizen für die hofeigene Bierproduktion kam 2019 der Anbau von sieben verschiedenen Aromahopfen dazu. Seit 2020 werden die Biere ab Hof verkauft. Der Guggenbergerhof bietet auch Bierverkostungen, Bier-Erlebniswanderungen und einen Brautag an.

Bierbrauen war auf Südtirols Höfen traditionell eine Frauendomäne. Diese Tradition führt Brigitte Zöschg weiter, die mit ihrer Nichte Andrea Armellini am Mooshof in St. Walburg in Ulten Bier braut und in der Hofschenke ausschenkt. Die Lanaerin Andrea ist Südtirols einzige Bierbraumeisterin. Aktuell braut das Duo neun Biersorten, für einige Biere wird am Hof angebauter Hopfen verwendet. Unter der Woche arbeitet Andrea in der Lanaer Hausbrauerei Pfefferlechner. Gastwirtin und Biersommelière Katrin Schrott verwöhnt in ihrem kleinen familiengeführten Hotel Hahnenkamm in Schenna ihre Gäste mit ausgewählten Bierspezialitäten: „Für jeden Geschmack gibt es ein Bier. Wer sagt, sie oder er mag kein Bier, hat nur noch nicht das richtige für sich gefunden“, meint sie.

Wer sich in Sachen Bier weiterbilden möchte, wird in Südtirol ebenfalls fündig. Die Südtiroler Weinakademie bietet eine Reihe von Kursen zum Thema Bier an, darunter den „Bier Expert“, die Vorstufe zur Ausbildung zum Biersommelier. Die Ausbildung zum Biersommelier richtet sich an Fachleute in der Gastronomie und an Bierliebende, die ihre Kenntnisse vertiefen möchten. Nach erfolgreichem Abschluss erhalten die Teilnehmer den Titel " Diplom Biersommelier", der international anerkannt ist. 33 Südtirolerinnen und Südtiroler sind mittlerweile ausgebildete Biersommeliers. Die Doemens Akademie richtet alle zwei Jahre die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier aus. Die besten der inzwischen 7.000 weltweit ausgebildeten Biersommeliers treten in einem dreiteiligen Wettkampf gegeneinander an und ermitteln den Weltmeister.

Foto: © Alex Filz

Serie

Rebsorte der Ausgabe

In der **Dionysos***-Serie werden die Merkmale der wichtigsten Rebsorten Südtirols sowie deren Herkunft und Verbreitung beschrieben.*

Foto Trauben: © suedtirolwein.com

Der feine Vielschichtige

Chardonnay ist mit weltweit über 210.000 Hektar Anbaufläche die meistverbreitete Weißweinsorte, da sie unter unterschiedlichsten, auch warmen, Klimabedingungen gedeiht. Die Sorte mit weltweitem Renommee zählt zur Burgunderfamilie, obwohl sie aus einer Zufallskreuzung von Burgunder mit Weißem Heunisch herrührt. Alles über den Chardonnay.

Die große Verbreitung außerhalb Frankreichs erlangte die Sorte erst nach 1970. Hierzulande setzt man auf eine feine, vielschichtige Aromatik, verbunden mit **Vollmundigkeit** und Nachhaltigkeit im Trunk.

von Helmuth Scartezzini

Da beide Elternsorten im Gebiet von Burgund heimisch waren und zudem ein Dorf in Mácon den Namen Chardonnay trägt, wird der Ursprung der Sorte dort vermutet. Die erste Erwähnung als Chardonnay stammt aus dem Jahr 1685. Lange Zeit wurde die Sorte mit dem Weißburgunder gemischt angepflanzt und auch häufig mit diesem verwechselt. Eine erste ampelographische Abgrenzung erfolgte bereits 1872, die endgültige jedoch erst im Jahr 1958, wobei die kennzeichnende offene Blattstielbucht als wesentliche Differenzierung gegenüber dem Weißburgunder festgelegt wurde. Aber auch sonst zeigt sich Chardonnay anders als der Weißburgunder, mit einer lockereren Traubenstruktur, kleineren Beeren von goldgelber Farbe, einer leicht bräunlichen Punktierung bei fortgeschrittener Reife sowie einer deutlich wahrnehmbaren Weinaromatik.

Das weltweite Renommee der Burgunder Weißweine aus Spitzenlagen an der Cotè de Beaune oder in Chablis entstand im 18. Jahrhundert durch das Überhandnehmen von Chardonnay im Anbau. Auch die Champagne vollzog diesen Wechsel. Die große Verbreitung außerhalb Frankreichs erlangte die Sorte erst nach 1970. Heute ist sie mit weltweit über 210.000 Hektar die meistverbreitete Weißweinsorte, da sie unter unterschiedlichsten, auch warmen, Klimabedingungen gedeiht. Die größten Anbauflächen weisen das Ursprungsland Frankreich mit 51.000 Hektar und die USA mit 43.000 Hektar auf. Es folgen Australien und Italien (Sizilien, Lombardei, Veneto, Trentino) mit jeweils 21.000 Hektar, gefolgt von Chile mit 13.000 Hektar.

In Südtirol erfolgte das offizielle Auspflanzen der Chardonnayreben erst nach der Eintragung als zugelassene Rebsorte im Jahr 1981. Die Aufnahme zur kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Südtiroler“ geschah 1985 und für „Terlaner“ im Jahr 1986. Allerdings war der als „gelber Weißburgunder“ bezeichnete Chardonnay in älteren Weißburgunderanlagen gewiss kein Unbekannter. Vermutlich reicht das Vorkommen in das vorige Jahrhundert zurück, als Erzherzog Johann Pflanzmaterial von Burgundersorten für seine Besitzungen in Tirol aus der Steiermark mitbrachte. Die damalige Bezeichnung „Morillon“ für den Chardonnay hält sich heute noch in der Steiermark. Für die lange Geschichte des Chardonnays in Südtirol spricht auch die Flächenerhebung des Landesamtes 1985 mit bereits 65 Hektar. Ein Jahr später waren es bereits 187 Hektar, nachdem sämtliche Anlagen besichtigt worden waren - sofern sie deutlich mehrheitlich dem Chardonnay zugeordnet werden konnten. Heute beträgt die Fläche 628 Hektar, dies entspricht 11 Prozent der gesamten Weinbaufläche. Die Flächenzunahme der Sorte hat sich letzthin deutlich verlangsamt.

In Südtirol setzte sich die Erkenntnis durch, wonach in tieferen Lagen Chardonnay standortgerechter gedeiht als in höheren Lagen, wo die Sorte zum Ausrieseln neigt und der Weißburgunder den vergleichsweise stabileren Träger darstellt. Auch wird in tieferen Lagen eher die gewünschte Typizität erreichte. Die Variationsbreite der Chardonnay-Klone erlaubt, verschiedene Weinstile in die Flasche zu bringen. Das Spektrum reicht von an Weißburgunder erinnernde Weine (Apfel- und Birnenaromen) bis zu Chardonnays, die an aromaintensive Muskateller erinnern. Im Allgemeinen zeigen Chardonnays oft exotische Noten von Ananas, Banane oder Melone. Bei höheren Lagen kommt der Geruch von Kräutern (Kamille, Zitronenmelisse) hinzu. Aromatischere Klone werden in Südtirol kaum verwendet. Die Weinfarbe reicht von zitronen- bis goldgelb. Der oftmalige Ausbau in kleinerem Holzfass ergibt vanilleartige, rauchige Noten.

Hierzulande setzt man auf eine feine, vielschichtige Aromatik, verbunden mit Vollmundigkeit und Nachhaltigkeit im Trunk. Die Auflistung der Sorte in den Weinkarten der heimischen Gastronomie ist eher unterdurchschnittlich. Dies liegt daran, dass Chardonnay aus dem Gebiet um Salurn traditionell auch in den Kellereien der Nachbarprovinz Trient eingekellert wird. Außerdem ist die Sorte ein beliebter Verschnittpartner für weiße Cuvées und für Sektgrundweine.

Serie

Allgemeines Weinwissen

Frischen wir unser Weinwissen immer wieder auf.

Traumpaar für Gesundheit

Die Kombination **Schokolade und Wein** verspricht einiges. Für viele ein lang ersehnter Traum: Genießen und gleichzeitig abnehmen! Zu schön, um wahr zu sein oder wissenschaftlich erwiesen?

von Franziska Steinhauser

Tatsächlich! Es wurde im hoch seriösen Wissenschaftsmagazin "British Medical Journal" empfohlen: „Trinkt Wein, esst Fisch und reichlich hochwertige Schokolade, Obst, Knoblauch und Mandeln", lautete die frohe Botschaft. Nach Überzeugung der internationalen Autoren ist genau das die Diät, die drei von vier Herz-Kreislauf-Erkrankungen verhindern kann.

Wein und Schokolade weisen tatsächlich eine Vielzahl von Parallelen auf. Schon im botanischen Begriff für die Kakaopflanze „Theobroma cacao“ stecken die griechischen Worte „theos (Gott) und „broma“ (Speise). Kakao - die Speise der Götter! In der Mythologie der Azteken war der Kakaobaum ein Geschenk des Gottes Quetzalcóatl an die Menschen. Auch dem Wein wird seit dem Altertum göttlicher Ursprung zugesprochen und noch heute nimmt er eine zentrale Rolle im Christen- und Judentum ein. Rotwein trinken und Schokolade naschen soll laut der neuen „Sirtfood-Diät“ nachgewiesenermaßen den Stoffwechsel unterstützen. Ursächlich dafür ist unter anderem das bisher recht unbekannte Protein „Sirtuin“.

Die Wissenschaftler haben herausgefunden, dass die Proteine Sirtuin 1, 2 und 7 eine besondere Rolle spielen, wenn es ums Abnehmen geht. Das Protein 1 beschleunigt zum Beispiel den Zuckerstoffwechsel, indem es die Insulinproduktion anregt. Der Clou: Bestimmte Lebensmittel unterstützen die Wirkung von Sirtuinen, die am Ende zur Verbrennung des Speicherfettgewebes beitragen. Zutaten aus der asiatischen Küche, wie etwa Tofu oder rote Zwiebeln, aber auch mediterrane europäische Lebensmittel wie Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Rucola und Walnüsse wirken sich positiv aus. Schokolade und Rotwein sollen ähnliche Effekte haben.

Sich nur noch von Wein und Schokolade zu ernähren, ist natürlich nicht der Schlüssel für eine schlanke Linie. Auf die Mischung kommt es an! Beides sollte in Maßen genossen werden und qualitativ hochwertig sein. Die im deutschsprachigen Raum hauptsächlich verzehrte Milchschokolade gehört nicht in die Kategorie der schlankmachenden Genussmittel! Hoffnungsträger ist lediglich dunkle Schokolade mit einem Kakaoanteil von mehr als 70 Prozent. Sie hält während der Verdauung den Blutzuckerspiegel konstant, die freigesetzte Energie wird sofort „verbrannt“ und nicht als Fett eingelagert.

Kakao ist eine tropische Urwaldpflanze und bevorzugt dort den Schatten hoher Bäume. Die optimale Wachstumstemperatur liegt bei 25 Grad Celsius. Auch die Weinrebe lechzt geradezu nach Wärme, um eine optimale Reife zu erreichen. Je geeigneter der Boden, das Klima und die Lage, umso besser die Qualität. Die Rebe liebt das Wechselspiel der Temperaturen. Warme sonnige Tage und kühle Abendtemperaturen sind ideal. Reben benötigen eine jährliche, richtig verteilte Mindestniederschlagsmenge und zwischen 1600 und 2000 Sonnenstunden. Das Mikroklima ist von großer Wichtigkeit für den Geschmack des Weines.

Die beiden hochwertigen Pflanzen speichern also in ihren Früchten jede Menge hochwertige Sonnenenergie in Form von Kohlenhydraten, die sich durch aufwendige Fermentation in Lebens(genuss-)mitteln veredeln lassen. Aufgrund dieser komplexen Prozesse entstehen zum Beispiel die wertvollen Polyphenole. Polyphenole sind Pflanzenstoffe, die die Pflanze selbst bildet, zum Schutz vor Bakterien und Insekten. Gemeinsam mit moderaten Mengen an „guten“ Alkoholen werden diesen Stoffen nachweislich gefäßwandschützende Eigenschaften zugesprochen. Kakao enthält sehr viele hochwertige Fette und die Aminosäure Tryptophan, aus der das Glückshormon Serotonin gebildet wird.

Die chemische Analyse von Wein identifiziert rund 950 verschiedene Geschmacks- und Aromastoffe, in der Schokolade sind es rund 700. Viele davon steigern Glücksgefühle und Lebenslust, weil sie die Darmflora und das biologische Eigenleben des Darms vorteilhaft beeinflussen. Darin liegt wahrscheinlich das wahre Wirkgeheimnis der weihnachtlichen Festtagskombination aus hochwertigem Wein und hochwertiger Schokolade.

„Wer Wein trinkt, betet, wer Wein säuft, sündigt“, so der erste deutsche Bundespräsident Theodor Heuss – er sprach, wie er betonte, aus eigener Erfahrung. Zu Schokolade passen je nach Kakaoanteil und Süße Süßweine, mit Alkohol versetzte Weine und gereifte Spirituosen. Dr. Rudolf Gruber, Arzt für Komplementärmedizin und Genussbotschafter, liebt die Kombination Wein und Schokolade. Sein persönliches Schlüsselerlebnis trug sich im Winter zu. Während dieser Jahreszeit räuchert er sehr gerne und oft. An diesen Abenden ein Stück edle Schokolade zu essen und dazu ein Glas Wein zu genießen, hat sich ebenfalls zu einer liebgewonnenen Zeremonie entwickelt. Das Gehirn nimmt den einzigartigen Geschmack der Aromen der Schokolade wahr. Mit dem passenden Wein dazu: eine Geschmacksexplosion. Man sage nicht umsonst, dass eine gute Flasche Wein den Psychiater ersetze! „Etwas vom emotionalsten und auch ursprünglichsten ist das Essen und Trinken. Es ist wichtig und richtig, sich dafür Zeit und Ruhe zu nehmen.“

Sich nur noch von Wein und Schokolade zu ernähren, ist natürlich nicht der Schlüssel für eine schlanke Linie. Auf die **Mischung** kommt es an!

„Etwas vom emotionalsten und auch ursprünglichsten ist das Essen und Trinken. Es ist wichtig und richtig, sich dafür Zeit und Ruhe zu nehmen.“

< Rudolf Gruber

Foto: © 123RF.com

Die vielfältige Welt des Geschmacks

Polyphenole sind wichtige Verbindungen, die in Pflanzen vorkommen und auch eine entscheidende Rolle im Wein spielen. Die organischen Moleküle, die in den Schalen, Kernen und Stielen der Weintrauben zu finden sind, verleihen dem Wein nicht nur seine charakteristische Farbe, sondern tragen auch zu seinem Geschmack, seiner Textur und seiner gesundheitlichen Bedeutung bei.

Serie

Spannende Kellertechnik

von Ulrich Pedri*

Klassifizierung der Phenole im Wein

Prinzipiell unterscheidet man zwischen Flavonoiden und Nicht-Flavonoiden (Abb. 1)

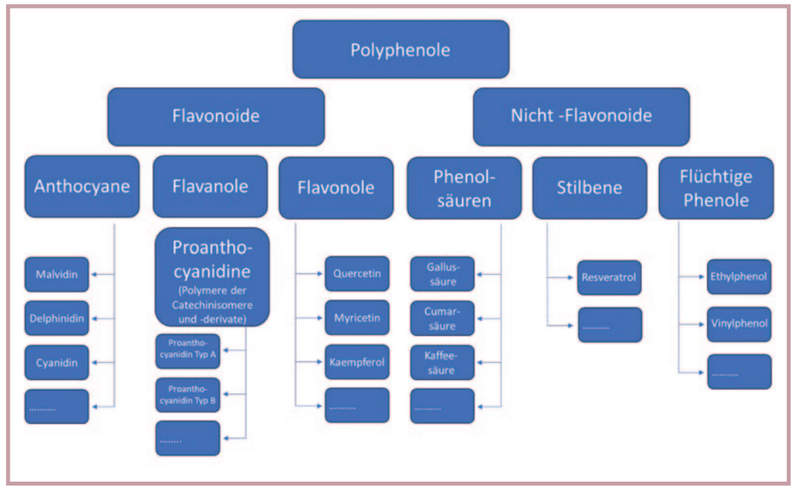


Abb. 1: Klassifizierung der Phenole im Wein.

Flavonoide

Anthocyane: Diese Gruppe ist hauptsächlich in Rotweinen zu finden und verleiht ihnen ihre intensive rote bis violette Farbe. Anthocyane sind für die Farbausbildung während der Maischegärung verantwortlich.
Tannine: Tannine sind ebenfalls Flavonoide, die in Rotweinen in höheren Konzentrationen vorkommen. Sie sind für die Adstringenz und auch Bitterkeit verantwortlich. Tannine werden aus den Traubenschalen und Kernen extrahiert und tragen zur Struktur und Lagerfähigkeit von Rotweinen bei. Es gibt >
Hydrolysierbare Tannine: Sie können weiter in Gallotannine (mit Gallussäure) und Ellagitannine (mit Ellagsäure) unterteilt werden.
Kondensierte Tannine (auch als Proanthocyanidine bekannt): Diese bestehen aus einer Kette von Flavanoiden. Diese sind in der Regel nicht durch Wasserhydrolyse spaltbar und tragen zur Adstringenz von Wein bei. Sie sind in höheren Konzentrationen in den Schalen und Kernen der Trauben zu finden >

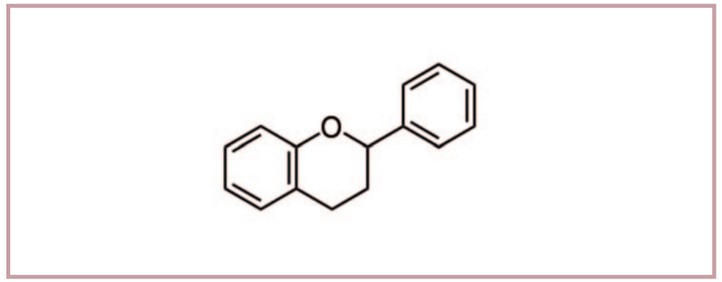


Abb. 2: Die Grundstruktur der Flavonoide – hier im Bild ein Flavan.

Flavanole (Catechine): Zu dieser Gruppe gehören Verbindungen wie Epicatechin und Catechin. Sie sind in Rot- und Weißweinen gleichermaßen zu finden und tragen zur Aromabildung und zum Geschmack bei.
Flavonole: Quercetin und Kaempferol sind Beispiele für Flavonole, die im Wein vorkommen. Sie sind für die Gelbfärbung von Weißweinen verantwortlich und können auch in geringen Mengen in Rotweinen gefunden werden.

Nicht-Flavonoide

Stilbene: Resveratrol ist das bekannteste Stilben, das in Wein vorkommt. Es hat antioxidative Eigenschaften und ist für seine potenziellen gesundheitlichen Vorteile bekannt. Resveratrol ist in höheren Konzentrationen in Rotweinen zu finden.
Phenolsäuren: Zu den Phenolsäuren im Wein gehören Verbindungen wie Hydroxybenzoe- oder Hydroxyzimtsäuren. Sie tragen zur Säurewahrnehmung und zum Geschmack des Weins bei und wirken ebenfalls als Antioxidantien.

Die Rolle der Polyphenole im Wein

Farbe und Aroma: Die Farbe des Weins ist eines der offensichtlichsten Merkmale, die von Polyphenolen beeinflusst werden. Anthocyane verleihen Rotwein seine intensive rote bis violette Farbe, während Weißwein aufgrund des Fehlens der Anthocyane grünlich bis gelb erscheint.
Bitterkeit und Adstringenz: Tannine (polymere Flavan-3-ole) sind für die Bitterkeit und die taktilen Eindrücke im Mund verantwortlich. Diese Tannine sind in höheren Konzentrationen in Rotweinen zu finden und tragen zur sensorischen Tiefe bei. Tannine ermöglichen auch die Lagerfähigkeit des Rotweins, da sie die Oxidation verlangsamen und dem Wein erlauben, sich im Laufe der Zeit zu entwickeln.
Oxidationsschutz: Polyphenole wirken als natürliche Antioxidantien im Wein und schützen somit vor unerwünschter Oxidation. Dieser antioxidative Schutz trägt auch zur Haltbarkeit des Weins bei.

Gesundheitliche Aspekte: Einige Phenole im Wein, insbesondere Resveratrol und bestimmte Flavonoide, werden mit möglichen gesundheitlichen Vorteilen in Verbindung gebracht, wie antioxidativen und entzündungshemmenden Eigenschaften in Bezug auf Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Ein maßvoller Konsum von Wein ist aber notwendig, um negative Auswirkungen des Alkohols zu vermeiden.

Die Bedeutung der Weinherstellung

Die Art und Weise, wie Wein hergestellt wird, beeinflusst die Menge und Art der enthaltenen Polyphenole erheblich. Die Traubensorte, die Reifezeit, die Mostgewinnung, die Schalenkontaktzeit und die Lagerung in Fässern haben einen großen Einfluss auf das Polyphenolprofil des Weins. Rotwein enthält in der Regel eine höhere Konzentration an Polyphenolen, insbesondere an Tanninen, was zu seiner dunkleren Farbe und seiner trockenen Textur führt. Weißwein hingegen enthält auch Polyphenole, jedoch in deutlich geringeren Mengen. Die Kunst der Weinherstellung besteht darin, das optimale Gleichgewicht zwischen den Polyphenolen und den anderen Inhaltsstoffen zu finden.

*Versuchszentrum Laimburg

Skifahren mit Genuss

Die 14. Ausgabe von „Skifahren mit Genuss“ in Alta Badia verspricht kulinarischen Hochgenuss mit zwei oder gar drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Köchen – Massimiliano Alajmo und Ana Roš.

In diesem Jahr steht die Veranstaltung im Zeichen der Spontaneität und unterstützt zudem ein Wohltätigkeitsprojekt für die pädiatrische Palliativmedizin. Vom 5. Dezember 2023 bis zum 7. April 2024 wird Alta Badia zum Gourmet-Hotspot auf den Pisten. Gastronomie-Highlights beinhalten „The Brunch Tribe“, die „Gourmet Skisafari“, „SunRisa“, „Sommelier auf der Piste“, „Roda dles Saus“ und die „Wein Skisafari“.
Acht Spitzenköche werden in Berghütten ihre kreativen Rezepte präsentieren, inspiriert von Einfachheit und der Inspiration durch die alpine Landschaft. Die Initiative unterstützt das Wohltätigkeitsprojekt „La miglior vita possibile“, das pädiatrische Palliativpflege fördert. Die Wohltätigkeitsaktion unterstützt Kinder mit unheilbaren Krankheiten. Pro verkauftem „Skifahren mit Genuss“-Gericht werden 3,00 Euro gespendet.

Foto: © Alex Moling

„SunRisa“ ermöglicht das Skifahren bei Sonnenaufgang und ein hochwertiges Frühstück auf 2.000 Metern Meereshöhe. „Sommelier auf der Piste“ bietet Skifahren kombiniert mit Weinverkostungen, während bei der "Wine Skisafari" am 24. März 2024 die besten Südtiroler Weine in verschiedenen Skihütten verkostet werden dürfen.
„Roda dles Saus“ widmet sich der traditionellen ladinischen Küche und findet vom 17. bis 24. März 2024 statt. (rg)

Auf-schwung entlang der An-den

In **Chile** zieht sich der Weinbau über 4200 Kilometer hin – eingebettet zwischen Pazifik und die majestätische Bergkette der Anden, zwischen der Grenze zu Peru und der Spitze Feuerlands. Lange Zeit als Produzent billiger Massenware verschrien, ist das Weinland Chile in einem stetigen Wandel begriffen – hin zu hoher Qualität und hin zur „Cool-Climate"-Stilistik.

von Christine Mayr

Chile ist der größte Produzent Südamerikas und der fünfte weltweit. Im Jahre 2022 wurden 12,4 Millionen Hektoliter Wein auf 196 000 Hektar Rebfläche produziert. Der Inlandskonsum ist mit 16 Litern pro Kopf gering, der Export daher eine wichtige Stütze der chilenischen Weinproduktion. Weinbau gibt es in Chile schon seit 1521, als Missionare und spanische Eroberer die Rebe mitbrachten. Erste Qualitätsbestrebungen vermerkte man Anfang des 19. Jahrhunderts, als reiche Kupferminenbesitzer ihren Wohlstand mit Hilfe des Besitzes von Weinbergen dokumentieren wollten. Sie reisten nach Frankreich und brachten französische Rebsetzlinge und französisches „Savoir-vivre" mit.

Die französischen Rebsorten sicherten für Generationen einen Vorrat an nicht von Schädlingen befallenen Pflanzen. Bis heute ist Chile das einzige Land, welches Weine von ungepfropften und unveredelten Rebpflanzen produziert. Während die ganze Welt unter der Reblausplage stöhnte, strotzte der chilenische Weinbau nur so vor Gesundheit. Der chilenische Weinbau warf so hohe Gewinne ab, dass er im Laufe des 20. Jahrhunderts immer kräftiger besteuert wurde. Es lief darauf hinaus, dass er regelrecht abgewürgt wurde. Die Inlandsnachfrage ging zurück, die Preise gaben nach. Etwa die Hälfte der Weinberge musste gerodet werden und auch der Konsum fiel um die Hälfte. Die politischen und wirtschaftlichen Probleme taten das ihrige. Es wurde eine einzige Makro-Appellation errichtet, eine echte Vielfalt fehlte.

Lange Zeit verhinderten der anspruchslose Inlandsmarkt und eine naive Einstellung in Sachen moderne Weinerzeugung, dass die Qualität aus dem Weinberg ihren Weg in die Flasche fand. Erst mit der Wiedereinführung der Demokratie Ende der 1980er Jahre und mit der Etablierung der freien Marktwirtschaft erfuhr der chilenische Weinbau eine Renaissance. Einen wichtigen Schritt stellten die Bemühungen von Miguel Torres dar, nach dessen Vorbild ab 1980 ausländische Investoren wie Mondavi, Marnier-Lapostolle und Baron Rothschild ins Land kamen. Zwischen 1987 und 1993 wurden circa 10.000 Hektar Rebfläche neu bestockt und bedeutende Geldmittel in die Kellertechnik investiert. Kritisch muss angemerkt werden, dass teure Weinkellereien allein noch keine Morgenröte bedeuten. Neue Sub-Appellationen wurden geschaffen und mit Casablanca die erste „Cool-Climate-Region" etabliert.

Es entstanden die ersten chilenischen „Icon Wines" wie „Don Melchior", „Casa Real", „Seña", „Montes Alpha", „Montes Folly", „Montes M", „Almaviva", „Clos Apalta" und „Kai von Errazuriz". Die 90er Jahre bekamen jedoch das Label „bad wine style" aufgedrückt. Internationale Weinkritikerinnen und Weinkritiker befanden, dass chilenische Weine zu stark an Napa und Bordeaux ausgerichtet seien. Dazu kamen Probleme mit Brettanomyces, hohen Alkoholwerten und mangelnder Frische.

Ab der Jahrtausendwende weitete sich der chilenische Weinbau nach Norden und Süden aus. Höhenlagen wie in Elqui wurden erschlossen und die Suche nach extremen „Cool-Climate"-Zonen ist unaufhörlich vorangeschritten (z.B. San Antonio, Leyda). Alte Rebsorten wie Carignan im El Secano Costero werden wieder entdeckt und >

> aromatische Rebsorten in den Weinbaugebieten Bìo Bìo und Malleco angepflanzt. Die Gründung von MOVI und VIGNO im Jahre 2009 haben für weitere Qualitätsschübe gesorgt. 2012 wurden die Zusatzbezeichnungen Andes, Entre Cordilleras und Costa eingeführt.

Die Lage Chiles ist isoliert. Neben dem Pazifik im Westen und den bis zu über 6000 Meter hohen Anden im Osten liegen im Norden die Atacama-Wüste und im Süden das unwirtliche Feuerland. Die Antarktis bildet eine weitere natürliche Grenze. Das nördliche Chile gilt im Allgemeinen als trocken und heiß. Die Atacamawüste gehört zu den trockensten Gegenden dieser Erde; oft fällt jahrelang kein Regen. Das dicht besiedelte und fruchtbare Mittelchile ist mediterran geprägt mit warmen, trockenen Sommertagen und regnerischen Wintern. Das dünn besiedelte Südchile ist hingegen kühl und maritim. Im Allgemeinen sind die Unterschiede zwischen Westen und Osten ausgeprägter als zwischen Norden und Süden. Der von der Antarktis fließende Humboldtstrom transportiert kühles Wasser in Richtung Norden. Daher ist die Küste nebelig und kühler, als der Breitengrad es vermuten ließe.

Dort wo die Küstenkordillere (mittelhohes Küstengebirge) unterbrochen ist, sind die Einflüsse des Meeres auch bis ins Zentraltal spürbar. Kühle Luft kommt auch aus den Anden und sorgt für größere Temperaturschwankungen in den Gebieten, welche dem Gebirge am nächsten liegen. Das Zentraltal zwischen den beiden Randzonen ist dementsprechend trockener und wärmer. Der „El Niño-Effekt“ macht sich durchschnittlich alle sieben Jahre mit starken Regenfällen bemerkbar.

Die Böden im Küstenbereich (Costa) bestehen aus Granit und Schiefer, diejenigen der Küstenkordillere (Entre Cordilleras) weisen Lehm und Schwemmlandböden auf, die mit der Bezeichnung Andes Kalk und Basalt. In Curico und Bío Bío herrschen vulkanische Böden vor.

Der Weinbau ist in 6 Regionen unterteilt sowie in 17 Subregionen und 8 Zonen. Dazu kommen 82 spezifische Bezeichnungen, einer Denominación de Origen (DO) ähnlich, wie Zapallar, Pirque und Peumo. Das Problem der chilenischen Einteilung liegt darin, dass die unterschiedlichen Weinbauregionen nicht akkurat ausgearbeitet wurden und nicht klar kommuniziert worden sind. Die Details müssten besser geklärt, Böden und Lagen besser studiert werden. Ein weiteres Problem liegt darin, dass die Weinberge jahrzehntelang vernachlässigt wurden, denn das Augenmerk lag lange Zeit auf der Kellertechnik.

Der Klimawandel bietet Chancen, weil man andere Rebsorten, vor allem südfranzösische und spanische, und andere Wurzelstöcke anpflanzt und neue, kühlere Anbaugebiete auswählt. Heute kommen die spannendsten Weine aus kühleren Randgebieten und nicht aus der Valle Central. Wie sagte einst ein Weiser: „Safe places tend to make boring wines.“

Heutzutage verwendet man neue Anbautechniken mit größerer Blattmasse, erntet früher, greift auf andere Hefestämme zurück und stellt vermehrt auf Biodynamie

um. Bei der Vinifikation setzen die Winzer auf eine kühlere und kürzere Gärung, auf Ganztraubenpressung, verbesserte Kellerhygiene und geringere Extraktion. Circa die Hälfte der Weinberge erfordern eine künstliche Bewässerung. Diese erfolgt durch traditionelle Kanäle oder Tropfbewässerung. In manchen Zonen wie Bìo Bìo, Itata und Maule betreibt man „Dry farmed Areas“ und verzichtet gänzlich auf die Zufuhr von Wasser. Die ursprünglichen Erziehungsformen von Gobelet (Bäumchenerziehung) und Parral (Pergola) sind zunehmend auf Guyot umgestellt worden. Chile ist bis heute reblausfrei. Neuanlagen werden jedoch heute mit aufgepfropften Reben angelegt. Pilzkrankheiten stellen kein Problem dar, dafür findet man Nematoden in den Böden. Diese kleinen Würmer können Krankheiten übertragen.

Mehr und mehr verabschiedet man sich auch von den gebräuchlichen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Sauvignon Blanc. Mittlerweile finden wir an die 86 verschiedenen Rebsorten in Chile vor! Die zwei wichtigsten Rebsorten sind zwar nach wie vor Cabernet Sauvignon und Sauvignon Blanc mit respektive 29 und 11 Prozent. Es folgen Merlot, Pais, Chardonnay, Carmenère, Syrah, Moscatel d’Alejandra, Pinot Noir,

Bis heute ist Chile das **einzige Land**, welches Weine von **ungepfropften und unveredelten Rebpflanzen** produziert. Während die ganze Welt unter der Reblausplage stöhnte, strotzte der chilenische Weinbau nur so vor Gesundheit.

Chile ist der **größte Produzent Südamerikas** und der fünfte weltweit. Im Jahre 2022 wurden 12,4 Millionen Hektoliter Wein auf **196.000 Hektar Rebfläche** produziert. Der Inlandskonsum ist mit 16 Litern pro Kopf gering, der der Export daher eine wichtige Stütze der chilenischen Weinproduktion.

Malbec, Cabernet Franc und Cinsault. In kühleren Zonen bringen vor allem Pinot Noir und Syrah sehr gute Ergebnisse. Carmenère wurde lange mit Merlot verwechselt, bis diese Rebsorte 1994 in Chile als eigenständige Rebsorte identifiziert wurde. Carmenère kann in Chile großartige Ergebnisse bringen, wenn sie in den richtigen Lagen angepflanzt wird. Auch ist sie gut geeignet, um der Klimaveränderung Rechnung zu tragen. Auch Sémillon scheint eine glanzvolle Zukunft vor sich zu haben, werden doch aufregende Weine aus alten Rebstöcken gewonnen!

Immer öfter werden Cuvées hergestellt, sowie „Orange Wines“ und „Natural Wines“. Im Aufstreben befinden sich auch Solera Wines (Robba & Rossi) und unter Flor ausgebaute Weine (Koyle Flor). Bei Weißweinen verfolgt man einen reduktiven Ausbau und legt Wert auf saubere und fruchtige Weine. Premiumweine werden gerne in Barriques ausgebaut. Chilenische Rotweine sollten ausgewogen und langlebig sein; sie weisen mittlerweile mehr Säure auf als vor 15 Jahren und sind dank kühlerer Gärung fruchtiger. Auch holzgereifte Rotweine finden ihre Liebhaber. Zu den besten Weinmakern Chiles zählen Ignacio Recabarren, Pedro Parra, Alvaro Epinoza, Marcelo Retamal, Francisco Baettig und Paula Cárdenas.

Die Subregion Elqui liegt im Coquimbo. Dieses Gebiet ist extrem trocken. In den hochgelegenen Weinbergen gedeihen vor allem Trauben für feine Rotweine, meist Syrah. Der Chardonnay fühlt sich sichtlich wohl in der Subregion Limari (Coquimbo). Auch die Subregion Aconcagua (Aconcagua) liegt an der Küste. Bekannt wurde dieses Weinbaugebiet durch Errazuriz. Die Hauptrebsorten sind Cabernet Sauvignon, Syrah und Chardonnay.

Die Subregion Casablanca liegt ebenfalls innerhalb der Region Aconcagua und wurde durch die Pionierarbeit von Pablo Morande bekannt. Der Einfluss des Pazifiks und des Humboldtstroms ist beträchtlich. Die Morgennebel bewirken lange Reifeperioden. Spätfröste sind oft zu verzeichnen und werden mit Heizstrahlern in den Weinbergen bekämpft. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir und Syrah führen das Feld der Rebsorten an. Chardonnay punktet mit großer Fruchtintensität und fester Säure.

In der Subregion San Antonio liegt die Zone Leyda Valley. Berühmt sind die Weine von Casa Marin und vor allem von Matetic. In diesem Weingut kreiert Paula Cárdenas legendäre Syrahs. Die Subregion Maipo, im Valle Central gelegen, kann als Kernland des chilenischen Weinbaus betitelt werden. Maipo ist von Bergen umgeben und der Einfluss des Meeres ist dementsprechend gering. Es fällt wenig Niederschlag, das Klima ist ausgewogen und die Böden bestehen aus einem Mix aus Sand und Lehm. Die wichtigste Rebsorte ist Cabernet Sauvignon mit einem Anteil von über 50 Prozent. Viele weltbekannte Weinbaubetriebe sind hier angesiedelt (Concha y Toro, Santa Rita, Almaviva, Vinedo Chadwick, Viña Antyal, De Martino…).

Ebenfalls zur Valle Central gehört die Subregion Rapel mit den beiden Zonen Colchagua Valley und Cachapoal Valley. Letztere ist etwas wärmer und unwesentlich feuchter. Auf Kies, Sand, Lehm und Granit wachsen Cabernet Sauvignon, Carmenère, Syrah und Sémillon. Rapel ist die Heimat bedeutender Weingüter (Casa Lapostolle, Los Vascos, Hacienda Araucano, Cono Sur, Montes und Mont Gras). Die Subregion Curicò (Valle Central) weist ein Mittelmeerklima mit kühleren Einflüssen auf. Auf lehmhaltigen Böden gedeihen Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sémillon und Sauvignon. Diese Gebiet verdankt seine Bekanntheit Miguel Torres und Viña Montes.

Maule ist die südlichste Weinbauregion der Valle Central. Das Klima ist wolkenreich und kühler. Im Winter sind heftige Regenfälle zu verzeichnen. Die Weinproduktion ist auf das untere Preissegment fokussiert (Kendall-Jackson, Pernod Ricard). Cabernet Sauvignon und Pais sind die meistangebauten Rebsorten. Die südfranzösische Carignan wird von der Weinbewegung VIGNO forciert. Dabei wird auf Bewässerung verzichtet, die Rebstöcke müssen mindestens 30 Jahre alt sein (meist in Buschform erzogen), der daraus gewonnene Wein darf erst nach zwei Jahren Reifezeit vermarktet werden.

Im Gebiet des Valle del Sur liegen die Subregionen Itata und Bìo Bìo. In der Valle del Sur fehlt der Schutz des Küstengebirges, das Klima ist kühl und regnerisch. Dies garantiert lange Wachstumsperioden. Pais und Cinsault von alten Rebstöcken werden in Itata kultiviert, in Bìo Bìo wachsen Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon, Riesling und Gewürztraminer Die Subregion Malleco befindet sich ebenfalls in der Valle del Sur. Chardonnay und Pinot Noir gedeihen in diesem kühlen und regenreichen Klima.

Sternen-hagel

Mit seinem neuen Restaurant Atelier Moessmer hat Norbert Niederkofler den dritten Michelin-Stern halten können.

(rg) Der Pustertaler Spitzenkoch Norbert Niederkofler hat den dritten Michelin-Stern gehalten. Mit seinem neuen Restaurant „Atelier Moessmner" in Bruneck wurden Niederkofler und sein Team im November in Franciacorta ausgezeichnet. Niederkofler hat seine drei Sterne, die er für sein früheres Restaurant Sankt Hubertus in St. Kassian erreicht hatte, nach Bruneck „mitgenommen". Er erhielt zudem einen „Grünen Stern" für seine nachhaltige Küche, in der nur lokale Produkte verwendet werden.

In Italien wurden 13 Restaurants mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet:

- Alba (Piemont) – „Piazza Duomo"
- Bruneck – „Atelier Moessmer Norbert Niederkofler"
- Brusaporto (Lombardei) – „Da Vittorio"
- Canneto sull'Oglio (Lombardei) – „Dal Pescatore"
- Castel di Sangro (Abruzzen) – „Reale"
- Florenz (Toskana) – „Enoteca Pinchiorri"
- Mailand (Lombardei) – „Enrico Bartolini al Mudec"
- Nerano (Kampanien) – „Quattro Passi"
- Orta San Giulio (Piemont) – „Villa Crespi"
- Modena (Emilia Romagna) – „Osteria Francescana"
- Rom (Latium) – „La Pergola"
- Rubano (Venetien) – „Le Calandre"
- Senigallia (Marken) – „Uliassi"

Drei Südtiroler Restaurants gelang es, ihre zwei Sterne zu halten:

- Gourmetstube „Einhorn" in Mauls
- Gourmetrestaurant „Terra" in Sarnthein
- Restaurant „Castel Finedining" in Dorf Tirol.

16 Südtiroler Restaurants erhielten einen Michelin-Stern:

- „Zur Rose" in Eppan
- "Osteria Acquarol" in Eppan
- „In Viaggio – Claudio Melis" in Bozen
- „Apostelstube" (Hotel Elephant) in Brixen
- „Kuppelrain" in Kastelbell
- „La Stüa de Michil" (Hotel La Perla) in Corvara
- „Tilia" in Toblach
- „Schöneck" in Pfalzen
- „Luisl Stube" in Algund
- „Prezioso" in Meran/Freiberg
- „Sissi" in Meran
- „Johannesstube" (Hotel Engel) in Welschnofen
- „Anna Stuben" (Hotel Grödnerhof) in St. Ulrich
- „1908" in Oberbozen/Ritten
- „Alpenroyal Gourmet" in Wolkenstein
- „Suinsom" in Wolkenstein
- „Zum Löwen" in Tisens

Als Restaurants mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis bei bester Qualität wurden vier Südtiroler Lokale ausgezeichnet:

- „Apollonia" in Nals
- „Krone" in Aldein
- „Oberraindlhof" in Schnals
- „Platzegg" in Eppan

Wärmer, kühler, nasser, trockener

Das Versuchszentrum Laimburg ermöglicht uns detaillierte Einblicke in den **Witterungsverlauf** des Jahres 2023 und vergleicht mit Hilfe des traditionellen Reifestests die aktuelle Situation der Traubenreife mit jener der vergangenen zehn Jahre.

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

Die Probenahme begann am 16. August und erfolgte wöchentlich mit der bekannten und bewährten 300-Beerenmethode. Bevor wir auf die Reifesituation eingehen, geben wir ein kurzes Review über den Witterungsverlauf und die Phänologie des Jahres. Die Phänologie befasst sich mit den im Jahresablauf periodisch auftretenden Entwicklungserscheinungen in der Natur.

Die Witterung im Jahre 2023

von Andreas Wenter, Lorenzo Panizzon (Versuchszentrum Laimburg)

WINTER

Jänner: Der erste Monat des Jahres 2023 verlief milder als für diese Jahreszeit üblich. Die Monatsdurchschnittstemperatur lag mit 2,2°C höher als im langjährigen Durchschnitt (0,0°C). Trotzdem entsprachen die 26 Frosttage (Tage mit Minustemperaturen) exakt dem langjährigen Vergleichswert. Sowohl die absolute Mindesttemperatur (-6,8°C) als auch der absolute Höchstwert (13,4°C) des Monats waren an der Wetterstation Laimburg fernab diesbezüglicher statistischen Rekorde (-17,9°C bzw. 20,7°C). Neue Höchstwerte in der Bodentemperatur in 20 und 50cm Tiefe wurden an der Wetterstation Laimburg registriert. Seit 1979 wurde ein Monatsdurchschnitt von 4°C im Oberboden und 5°C in Unterboden noch nie gemessen.
Die spärliche Niederschlagsmenge von 25mm unterschritt den langjährigen Monatsdurchschnitt von 35,8mm deutlich. Der Monat ging mit vermehrten Föhnlagen und einer leicht überdurchschnittlichen Sonnenscheindauer von 99 Stunden einher.

Februar: Der Monat verlief wie bereits im Vorjahr deutlich milder als für diese Jahreszeit üblich. Die Durchschnittstemperatur lag mit 4,8 °C um 1,5°C über dem langjährigen Bezugswert. An 20 Tagen wurden Mindesttemperaturen unter 0°C erreicht, das sind exakt so viele Frosttage wie im langjährigen Mittel. Besonders starke Morgenfröste wurden in der Periode zwischen dem 8. und dem 11. Februar verzeichnet. In der letzten Februarwoche hingegen gab es eine frostfreie Zeit. Die Bodentemperatur auf 50cm Tiefe blieb hoch und überstieg mit 4,5°C den langjährigen Vergleichswert um mehr als 2 Grad. Ein weiterer Rekord – leider ein Negativrekord - wurde bei den Niederschlägen verzeichnet: im gesamten Februar 2023 fiel an der Wetterstation Laimburg kein Niederschlag. Dies ist seit >

Foto © Florian Andergassen

Bericht zur Phänologie und Situation der Reife 2023

von Arno Schmid (Fachbereich Weinbau, Versuchszentrum Laimburg)

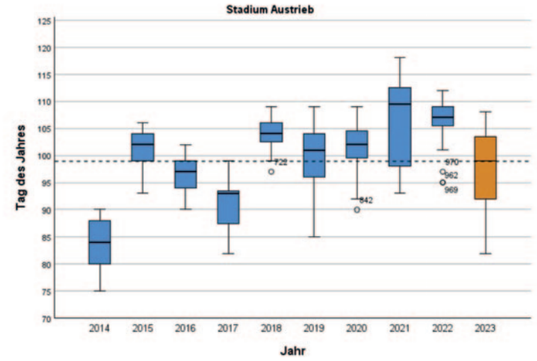


Abb. 1. Datum des Austriebes der Reben aller erhobenen Anlagen* (2014 – 2023)

* Rebanlagen in denen die phänologischen Erhebungen durchgeführt wurden:
Chardonnay Gemeindetoaler Salurn, Ruländer Salurn, Ruländer Kurtinig, Chardonnay Gietl Kurtinig, Weißburgunder Eyrl Terlan, Weißburgunder Tschigg Eppan, Gewürztraminer Maratsch Tramin, Blauburgunder Mazzon, Lagrein Auer, Lagrein Bozen Gries, Sauvignon Terlan Winkel, Vernatsch Bozen, Cabernet Sauvignon Plantaditsch, Cabernet Sauvignon Kaltern See, Vernatsch Seegüter, Merlot Kaltern See, Blauburgunder Kaltern See, Weißburgunder Schwarzhaus Eppan, Chardonnay Hausanger Laimburg, Gewürztraminer Stadelhof Laimburg.

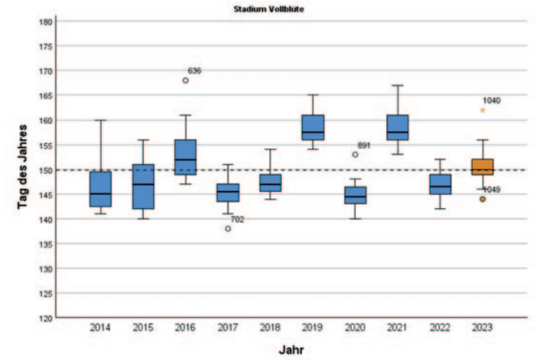


Abb. 2. Datum der Vollblüte der Gescheine aller erhobenen Anlagen* (2014 – 2023)

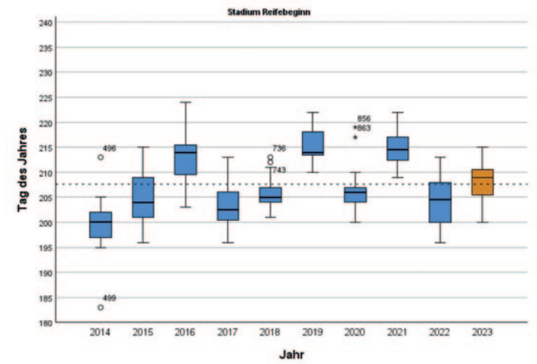


Abb. 3. Datum des Reifebeginns der Trauben aller erhobenen Anlagen* (2014 – 2023)

Der Austrieb 2023 in den vom VZ Laimburg erhobenen Rebanlagen erfolgte, wie aus der Abb. 1 ersichtlich im Vergleich der Jahre 2014-2023 im Durchschnitt. Nur in den sehr frühen Lagen konnte ein früher Austrieb beobachtet werden.
Auch die Vollblüte erfolgte in den erhobenen Anlagen im langjährigen Durchschnitt und war ähnlich dem Vorjahr, konstant über alle Höhenstufen.
Der Reifebeginn der Reben wurde hingegen aufgrund der eher kühlen Temperaturen in der letzten Julidekade verzögert und liegt im zehnjährigen Mittel etwas über dem Durchschnitt.

> Beginn der Aufzeichnungen im Jahre 1965 noch nie geschehen. Der Grundwasserpegel, der zu Jahresbeginn im Bereich des langjährigen Durchschnittes lag, sank im Februar und erreichte minus 180cm, das sind 12cm unter dem langjährigen Vergleichswert. Es gab viel Sonnenschein, die akkumulierten Sonnenscheinstunden im Februar lagen mit 155 Sonnenscheinstunden um 34% über dem langjährigen Vergleichswert.

Fazit Winter 2022/2023: ein schneearmer, milder Winter mit durchschnittlichen Verhältnissen im Dezember, gefolgt von milden Temperaturen und geringen Niederschlägen im Januar und Februar.

FRÜHLING:

März: Die trockenen Witterungsverhältnisse seit Jahresbeginn setzten sich im März fort. Die spärliche Niederschlagsmenge betrug am Monatsende insgesamt nur 14,3mm gegenüber den 43,4mm, die durchschnittlich in diesem Monat fallen. Insgesamt war dies der dritte Monat in Folge mit Niederschlägen unter dem Durchschnitt. In den vorhergegangenen neun Monaten hatten nur der September und der Dezember 2022 durchschnittliche Niederschlagsmengen erreicht. Die Temperaturverhältnisse im März lagen mit einer Durchschnittstemperatur von 10,1°C deutlich über dem langjährigen Bezugswert von 8,6°C. Der Vegetationsstart im Jahr 2023 geschah dank der milden Temperaturen deutlich früher als im langjährigen Durchschnitt. Ende des Monats gab es in ganz Südtirol einen Kälteeinbruch, der Frostschutzbewässerungen im Obstbau notwendig machte.

April: Nach dem milden Frühjahrsbeginn setzten sich im April kühlere Temperaturen durch. Die Monatsdurchschnittstemperatur lag mit 12,2°C etwas tiefer als üblich (12,6°C im langjährigen Durchschnitt). Die Höchsttemperatur von 24,7°C wurde am 29. April gemessen, damit gab es in diesem Monat keinen Sommertag (Temperaturen > 25°C). Niederschläge, Regentage und Sonnenscheindauer sowie Globalstrahlung lagen im Durchschnitt. Die Niederschlagsmenge lag mit 63,4mm leicht über dem langjährigen Durchschnitt, konzentrierte sich jedoch auf lediglich drei Regenereignisse.

Mai: Nach dem sehr milden Mai 2022 folgte 2023 ein durchschnittlicher Temperaturverlauf mit einer Monatsdurchschnittstemperatur von 17,4°C (0,5°C über dem langjährigen Durchschnitt). Die erste und dritte Dekade übertrafen die langjährigen Vergleichswerte, wobei die zweite Dekade einen unterdurchschnittlich Temperaturverlauf aufwies. Die Tageshöchsttemperatur überschritt die 30-Grad-Grenze im Mai nur an einem Tag (26. Mai). Im Vorjahr wurde der erste Tropentag bereits eine Woche früher gemessen. Mit 21 Regentagen – ein neuer Höchstwert seit 1965 - war der Mai sehr unbeständig. Innerhalb von nur zwei Tagen, dem 10. und 11. Mai, fielen an der Wetterstation Laimburg 83,7mm Niederschlag. Dies entspricht der durchschnittlichen Niederschlagsmenge des gesamten Monats Mai. Außergewöhnlich waren 35 Stunden Dauerregen, die eine Niederschlagsumme von 74,5mm brachten. Die Niederschläge der zweiten und dritten Dekade waren weniger ergiebig. Die Niederschlagsmenge insgesamt erreichte 112mm. Das Niederschlagsdefizit seit Jahresbeginn konnte durch die ergiebigen Niederschläge ausgeglichen werden. Auch die Bodenwasserreserven konnten deutlich aufgefüllt werden. Der Grundwasserpegel stieg am 11. Mai 2023 nach mehr als zwei Monaten im Defizit deutlich an. Die aufsummierte Sonnenscheindauer kam insgesamt nur auf 158 Stunden, das sind nur 77% des langjährigen Durchschnitts von 205 Stunden.

Bericht zum Reifeverlauf und zur Situation der Reife 2023

Andreas Sölva, Andreas Putti (Labor für Wein- und Getränkeanalysen; Lebensmittelmikrobiologie am Versuchszentrum Laimburg)

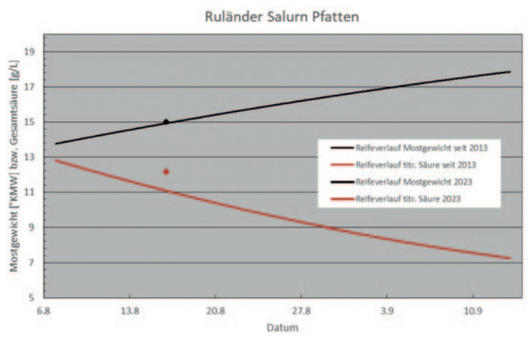


Abb. 4: Reifesituation am 1. Beprobungstermin

Die erste Beprobung der frühen Lagen erfolgte am 16. August und hatte, wie aus der Abb. 4 ersichtlich das Ergebnis, dass sich die Reifesituation lagenbedingt im Durchschnitt der letzten 10 Jahre befand, hingegen gegenüber dem Jahr 2022 einen Rückstand von 8 – 10 Tagen aufwies. Für eine komplette Vorschau galt es jedoch wie immer die Analysewerte der mittleren und späten Lagen abzuwarten. Diese Reifesituation bestätigte sich auch am 2. Beprobungstermin (Abb. 5) :

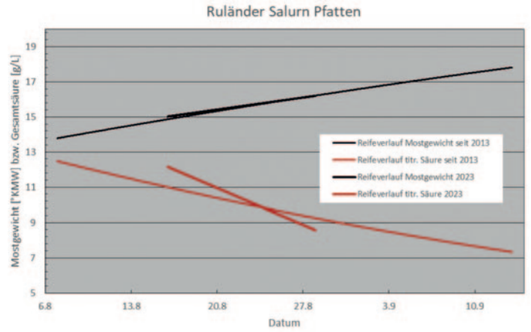


Abb. 5: Reifesituation am 2. Beprobungstermin

Aufgrund der sehr hohen Temperaturen in der zweiten Augusthälfte und im September hat sich der Reiferückstand auf das Jahr 2022 jedoch mit jedem weiteren Beprobungstermin verkürzt. Diesbezüglich gilt es anzumerken, dass im Schnitt die höheren Lagen und die spätreifenden Sorten einen größeren Reiferückstand aufwiesen als die tieferen Lagen und frühreifenden Sorten. Das außergewöhnlich schöne und warme Spätsommerwetter beschert uns nach wie vor sehr gute Bedingungen und lässt uns mit Spannung auf den neuen Jahrgang 2023 warten.

Fazit Frühling: Über längere Zeiträume – besonders im März - war der Witterungsverlauf sehr trocken. Die Niederschläge im Mai glichen das Defizit mancherorts aus. Der Temperaturverlauf war im März deutlich überdurchschnittlich, der April und Mai hingegen verliefen durchschnittlich.

SOMMER:

Juni: Die Monatsdurchschnittstemperatur im Juni überstieg mit 22,5°C deutlich den langjährigen Bezugswert von 20,5°C. Der Monat war zweigeteilt: mit beinahe täglichen Niederschlägen in der ersten Monatshälfte an 10 von 15 Tagen und sommerlichen Bedingungen in der zweiten. Es wurden 13 Tropentage mit einer Höchsttemperatur über 30°C gezählt. Dies sind doppelt so viele wie im langjährigen Mittel und gleichzeitig deutlich weniger als im Vorjahr mit 20 Tropentagen. Die erste Hitzewelle erreichte ihren Höhepunkt in der dritten Dekade mit einer Tageshöchsttemperatur von 35,4°C am 26. Juni.
Insgesamt fielen die Niederschläge in diesem Monat mit 49,9mm bescheiden aus und entsprachen ungefähr der Hälfte des langjährigen Durchschnittwerts (88,3mm). Besonders die erste Junihälfte verlief ausgesprochen unbeständig, fast täglich kam es zu lokalen Hitzegewittern. Die Globalstrahlung erreichte im Juni ähnlich hohe Werte wie im Vorjahr. Dies entsprach 13% mehr als im langjährigen Durchschnitt.

Juli: Der Juli präsentierte sich zweigeilt. Ein überdurchschnittliches Temperaturniveau in den ersten zwei Dekaden war gefolgt von einer deutlichen Abkühlung in der dritten Dekade. Mitte Juli ereigneten sich zwei Hitzewellen mit einer Höchsttemperatur von 36,5°C am 10. Juli und von 35,2°C am 17. Juli. Eine außergewöhnlich hohe Anzahl von sechs Wüstentagen mit Temperaturen von über 35°C wurden in diesem Zeitraum gezählt (der langjährige Vergleichswert liegt bei 1,3 Tagen). Nur im Juli 2022 und 2015 wurden mehr Wüstentage gezählt. Die Durchschnittstemperatur des Monats betrug 23,1 °C, und lag damit um 0,7°C höher als im langjährigen Durchschnitt.
Hinsichtlich der Niederschlagsmenge überstieg dieser Monat mit 164,1mm den langjährigen Bezugswert deutlich. Dies ist der höchste Wert für den Monat Juli in den letzten 30 Jahren (72% über dem langjährigen Durchschnitt und dreimal höher als im Juli 2022). Die Niederschlagsverteilung im Verlauf des Monats kann als recht ausgeglichen bezeichnet werden. Die Sonnenscheindauer lag leicht unter dem Durchschnitt.

Vielversprechend trotz Wetterkapriolen

Mit der Abschlusslese für den Jahrgang 2023 geht für Südtirols Winzerinnen und Winzer ein Weinbaujahr zu Ende, das aufgrund widriger Witterungsbedingungen herausfordernd war.

von Roman Gasser

Ein anfänglich extrem trockenes Frühjahr wurde von kühlen und verregneten Frühlingswochen abgelöst. Es folgten ein Sommer mit drei Hitzewellen und ein wahrlich goldener Herbst. „Das Weinbaujahr 2023 war von einem Witterungsverlauf der Extreme geprägt", betont Andreas Kofler, Obmann der Kellerei Kurtatsch und Präsident des Konsortiums Südtirol Wein. Dem frühen Austrieb während der extrem trockenen Monate folgten ein verregneter, kühler Frühling und ein feuchter Sommer. An die Hitze im Juli und August schlossen sich Anfang September Regenfälle an. Das Finale bildete der ersehnte trockene Herbst mit warmen Tagen und kühlen Nächten. „Es ist heuer wirklich alles dabei gewesen", resümiert Ivan Giovanett, Kellermeister des Weinguts Castelfeder.
Das feuchte Wetter bescherte den Weinbauern zusätzliche Mühe, da der hohe Pilzdruck aufgrund der Feuchtigkeit ständige Aufmerksamkeit erforderte. Markus Prackwieser vom Gump Hof in Völs betont, dass die kleinere Struktur der Weinwirtschaft in Südtirol es ermögliche, schneller auf heikle Situationen zu reagieren. In diesem Jahr hätten die große Erfahrung und die Kleinstruktur in der Region dazu beigetragen, dass man im Vergleich zu anderen Regionen glimpflich davongekommen sei.
Die Ernte selbst war in diesem Jahr aufwändiger als üblich, wobei die Handlese es ermöglichte, selektiv vorzugehen und nur hochwertiges Lesegut in den Keller zu bringen. Markus Prackwieser betont, dass fleißige und professionell arbeitende Weinbäuerinnen und -bauern in diesem Jahr belohnt worden seien.
In Bezug auf die **Weißweine** des Jahrgangs 2023 erwarten die Experten, knackig-frische, fruchtige und schlanke Weine, weil die Zuckerwerte etwas niedriger als üblich liegen. Laut Andreas Kofler entsprechen die niedrigeren Alkoholwerte den Marktanforderungen – die Natur habe in diesem Jahr genau das geliefert hat, was angestrebt wurde. Die Weine werden als leicht, alpin und marktgerecht beschrieben.

Foto: © Weingut Eberlehof

Die **Rotweine** des Jahrgangs 2023 lassen Eleganz statt Wucht erwarten. Der goldene Herbst begünstigte die Reifung der Rotweinsorten. Trotz niedrigerer Zuckergrade wird für den Blauburgunder ein gutes Reifepotenzial prognostiziert. Vielversprechend sind die Aussichten auch für Vernatsch und Lagrein. Der optimistische Ausblick auf einen spannenden Jahrgang soll jedoch nicht vergessen machen, dass das Weinjahr 2023 aufgrund der extremen Bedingungen viel zusätzliche Arbeit erforderte. Andreas Kofler zieht dennoch ein positives Fazit und betont, dass es im Vergleich zu anderen Regionen gut aussähe – nicht zuletzt aufgrund der hervorragenden Bewältigung der Herausforderungen durch die Weinbäuerinnen und Weinbauern.

„WeinKulturBotschafter 2023“

Nach Hans Terzer, Alois Lageder, den Freien Weinbauern, Josef Reiterer und Elena Walch ist Klaus Platter Südtirols neuer Weinbotschafter. Die Auszeichnung wird alljährlich von der Marlinger WeinKultur vergeben.

Zu den Kriterien für die Auszeichnung gehört beispielsweise, dass die Weinkultur um neue Facetten bereichert wurde und über die Landesgrenzen hinausgetragen werden konnte. Ebenfalls von hoher Bedeutung ist, dass nachhaltige Konzepte geschaffen und innovative Ansätze erprobt wurden. Im Barbara-Keller des Romantikhotels Oberwirt wurde Klaus Platter vom Koordinator der Marlinger WeinKultur, Walter Mairhofer, ausgezeichnet. Die Laudatio hielt Weinfachmann Sebastian Marseiler. Dieser nannte den Preisträger einen Vinosophen und Troubadour und hob hervor, dass Klaus Platter die Weinkultur im

„Weg vom Weintrinken und hin zum Weingenießen“ lautet Platters Devise. Mit Leidenschaft vermittelte Platter diese als Fachlehrer.

Land wie kein anderer geprägt hat. Worte des Dankes kamen auch von Alt-Landeshauptmann Luis Durnwalder.
Neben seinem Bestreben, die Qualitätsstandards im Südtiroler Weinanbau im Weinberg und in der Kellertechnik gleichermaßen stets zu verbessern, verstand es Klaus Platter wie kein anderer, den Konsumentinnen und Konsumenten das Thema Wein auf einem völlig neuen Qualitätsniveau näherzubringen. „Weg vom Weintrinken und hin zum Weingenießen“ lautet Platters Devise. Mit Leidenschaft vermittelte Platter diese als Fachlehrer an der Versuchsanstalt Laimburg und später als deren Leiter. Viele seiner Schüler sind heute als Führungskräfte in Südtirols Weinbetrieben und Kellereien tätig. (th)

EVENTS > Rückblick & Vorschau

Kommende Veranstaltungen:

Januar 2024: **Pinot Noir** aus aller Welt, Restaurant Pirbamer, Ritten mit Valentin Rabanser

Februar 2024: **Chardonnay Vergleichs-Verkostung** mit Thomas Fink

Februar/März 2024: **Etna Rosso** mit Camillo Privitera AIS Sicilia

Die genauen Termine und Veranstaltungsorte werden über die Homepage bzw. im Newsletter bekannt gegeben.

Foto Privat

Der Nachwuchs

Diplomverleihung im Felsenkeller (November 2023)

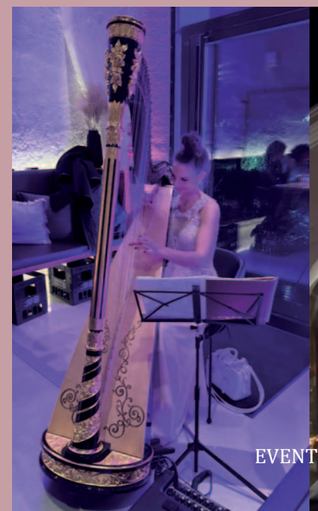
Die Sommeliervereinigung Südtirol nimmt an folgenden Terminen am Sterntaler-Weihnachtsmarkt in Lana teil:

Es werden von der Sommeliervereinigung Weinpakete verkauft und der Erlös wird an die **„Stille Hilfe im Dorf“ gespendet**.

Der Weihnachtszauber

Am 6. Dezember war es wieder so weit. Das legendäre Weihnachtsessen der Sommeliervereinigung Südtirol fand statt.

Die Freude war äußerst groß, Bekannte und Freunde in diesem stimmungsvollen und eleganten Ambiente wiederzusehen und gemeinsam einen unterhaltsamen Abend bei gutem Essen und genussvollem Wein verbringen zu dürfen. Das Weihnachtsessen der Sommeliervereinigung fand im vollen Bistro IM KULT in Marling statt. Gut gelaunt trafen sich über 80 Sommeliers, Mitglieder und Freunde des Weines im angesagtem Lokal. Der Obmann Elvis Costa begrüßte alle recht herzlich und gab seiner Freude Ausdruck, dass so viele der Einladung nachgekommen seien. Es gab ausgezeichnet serviertes Menü, viele großartige Schaumweine, Weine und natürlich Süßes. Ein DJ sorgte für eine tolle Stimmung und der Abend klang an der Theke mit einem „Absacker“ aus. Alle freuen sich schon auf das nächste Beisammensein mit gutem Wein und tollen Gesprächen. (rg)



ST. MAGDALENER Stories

Wie sieht der **Weinhandel** den St. Magdalener?

Für diese Ausgabe des **Dionysos** wollten wir, das St. Magdalener Schutzkonsortium, wissen, wie denn der Weinhandel den St. Magdalener sieht. Dafür haben wir uns mit drei Weinhändlern, nämlich Günther Hölzl vom Meraner Weinhaus, Lukas Harpf, von Getränke Harpf und Walter Karner, von Karner Wein Plus, unterhalten.

Meraner Weinhaus Team, Günther Hölzl in der Mitte

Lukas Harpf

St. Magdalener Schutzkonsortium: Welche Rolle spielt der St. Magdalener in Ihrem Sortiment?
Günther Hölzl, Meraner Weinhaus: Der St. Magdalener spielt bei uns im Sortiment seit 1977 eine wichtige Rolle. Der St. Magdalener ist unser meistverkaufte Vernatsch. Ich bin seit über 20 Jahren Mitorganisator vom Südtiroler Vernatsch Cup und stehe persönlich überzeugt hinter dieser heimischen Spezialität.
Walter Karner, Karner Wein Plus: Bereits seit den 1980ern haben wir St. Magdalener im Sortiment und wir sind nach wie vor von diesem typischen Südtiroler überzeugt. Nicht nur ich, sondern unser gesamtes Team ist Verfechter des Vernatsch, insbesondere des St. Magdaleners. Momentan haben wir 11 Kellereien, bzw. Produzenten, welche uns mit ihrem St. Magdalener beliefern.
Lukas Harpf, Getränke Harpf: Der Magdalener hat in unserem Sortiment schon immer eine bedeutende Rolle gespielt. Viele unserer Verkäufer schätzen die Vernatschtraube sehr und trinken auch privat ab und zu sehr gerne eine Flasche St. Magdalener. Das spiegelt sich dann natürlich auch im Verkauf und in der Gewichtung unseres Sortiments wieder.

Hat sich seine Bedeutung in den letzten 10 bis 15 Jahren verändert? Wie hat sie sich verändert?
Günther Hölzl, Meraner Weinhaus: Ja, die Bedeutung hat sich nachhaltig verändert. Die Produzenten sind fachlich gewachsen, international bereist und immer mehr auf der Suche nach der absoluten Spitze. Die Suche nach dem Optimum und dem individuellem Stil macht die Auswahl vielfältig und schön. Die Selektion von Klein und Kleinstlagen mit verspieltem Ausbau steigert die Vielseitigkeit unserer heimischen Sorte. Der Vernatsch gibt viele Darstellungs- und Interpretationsmöglichkeiten, wie kaum eine andere Sorte. Die junge Winzergeneration nimmt sich viel mehr dieser Möglichkeit an und das begrüße ich sehr.
Walter Karner, Karner Wein Plus: Auf jeden Fall hat sich seine Bedeutung verändert. Die Qualität des St. Magdaleners ist sehr angestiegen und somit ist der Wein für den Konsument auch interessanter geworden. Die jungen Winzer sind in der Regel sehr gut ausgebildet und bringen neue, frische Ideen in die Betriebe. Das lässt gehaltvolle Weine entstehen, die einen breiten Körper haben, aber dennoch trinkig bleiben. Genau das suchen viele Kunden heute. Ich bin überzeugt, dass die St. Magdalener Winzer hier auf dem richtigen Weg sind.
Lukas Harpf, Getränke Harpf: Frische, fruchtige Weine mit nicht zu viel Alkohol und einer nicht übermäßigen Tanninstrukturwerden in den letzten Jahren verstärkt nachgefragt. Immer mehr Menschen suchen trinkfreudige Weine, die Spaß machen und dafür hat der St. Magdalener die idealen Voraussetzungen. Die Bedeutung dieses Weines hat in den letzten Jahren deshalb durchaus zugenommen. Sehr positiv wirkt sich dabei die Rolle des Schutzkonsortiums aus, die fortlaufende Kommunikation und die vielen kleinen und hervorragenden Betriebe im Gebiet. Zudem ist bei vielen Winzern gerade die Übergabe auf die kommende, junge Generation im Gange und auch hier scheint vieles richtig zu laufen. In vielen Unternehmen rücken ausgezeichnet ausgebildete junge, engagierte Menschen mit neuen Ideen nach und die werden das Gebiet in den kommenden Jahren noch zusätzlich positiv prägen.

Bei welchen Kunden kommt der St. Magdalener besonders gut an?
Günther Hölzl, Meraner Weinhaus: Der St. Magdalener kommt grundsätzlich in allen Alterskategorien gut an. Ich würde meinen, mehrheitlich bei Herren. In der weinaffinen Gastronomie mit geschulten Fachmitarbeitern und Sommeliers findet er als die „Schwester“ vom Blauburgunder einen würdigen Platz. Ob Handel oder Gastronomie, wer auf Regionalität setzt, der führt den St. Magdalener. Wir brauchen begeisterte Verkäufer und Botschafter unserer Heimat und Kultur. Je stolzer wir auf unsere Geschichte und unserer Einzigartigkeiten sind, um so mehr kann der Vernatsch und der St. Magdalener in die Herzen von Weininteressierten aus aller Welt gelangen.
Walter Karner, Karner Wein Plus: Ich habe den Eindruck, dass er in erster Linie bei der bereits länger Wein trinkenden Altersgruppe sehr gut ankommt. Schwieriger ist es bei Jüngeren, die vielleicht erst damit beginnen, Wein zu trinken. Allerdings können genau diese dann aber auch gut überzeugt werden, was gerade in unserer Vinothek oft geschieht. Wenn man den Gästen den Wein erklären kann, wird er sehr gut angenommen. So wird er auch oft für Feiern, Hochzeiten z.B. gewählt, weil er eben trinkig und zugänglich ist. So haben die Gäste einer solchen Feier auch den ganzen Tag über Lust darauf, ein Glas St. Magdalener zu trinken, was bei einem schweren, wuchtigen Wein sicher nicht der Fall ist.
Lukas Harpf, Getränke Harpf: Beim St. Magdalener kommt es sehr stark auf die Beratung durch unsere Verkäufer an. Wenn man den Menschen die Vorzüge des Weines näher bringt, die idealen Speisenanpassungen erläutert und auf die richtige Trinktemperatur um die 14°C eingeht, dann sind sehr viele Genießer bereit einen St. Magdalener zu kaufen: sowohl Einheimische, als auch Gäste aus aller Herrn Länder.

Hat der St. Magdalener Chancen im Top-Segment? Wenn ja, mit welchen Mengen etwa?

Meraner Weinhaus Vinothek

Weinverkostung bei Getranke Harpf

Günther Hölzl, Meraner Weinhaus: Wie überall gibt es auch beim St. Magdalener eine Marktpyramide. Es baucht einen Sockel mit guter Qualität und fairem Preis. Bei steigender Qualität und limitierterer Auflage kann der Preis steigen. Über 20 Euro ist die Nachfrage immer noch gering.
Walter Karner, Karner Wein Plus: Ja, er hat durchaus Chancen im Top-Segment. 2019 machte der St. Magdalener im Top-Segment bei uns 4% des Jahresumsatzes aus, 2022 waren es schon 7% und heuer wird es noch etwas mehr sein.
Lukas Harpf, Getränke Harpf: Hier stellt sich grundsätzlich die Frage, ob man das wirklich anstreben sollte und wenn ja, mit welcher Stilistik. Man muss sich fragen, ob es vielleicht nicht besser wäre in der Kommunikation noch größere Anstrengungen zu unternehmen, um die Vorzüge des klassischen St. Magdaleners stärker herauszustreichen. Da der Wein doch sehr im Trend der Zeit liegt, sollte es damit gelingen neue Käuferschichten zu gewinnen und insgesamt die Attraktivität des Weines noch zusätzlich zu stärken.

Der St. Magdalener ist eine autochthone Südtiroler Sorte. Wird dieser Aspekt im Handel genutzt?
Günther Hölzl, Meraner Weinhaus: Ja dieser Aspekt wird im Handel genutzt. Im Handel mehr als in der Gastronomie. Die Gastronomie ist für den Markenaufbau allerdings wichtiger als der Handel. Im Restaurant kann emotionaler gearbeitet werden, wodurch der Wein nachhaltiger in Erinnerung bleibt.
Walter Karner, Karner Wein Plus: Ja wir nutzen diesen Aspekt. Unser Personal ist sehr gut geschult, das ist das A und O. Und wir bieten den Kunden in der Gastronomie auch Schulungen zu den von uns gelieferten Weinen an. Das wird auch sehr gerne angenommen.
Wichtig ist, dass das Service Personal der Gastronomie dem Endkunden diesen Mehrwert der autochthonen Sorte verständlich macht. Wir geben auf jeden Fall unser Bestes, dies unseren Kunden zu verdeutlichen.
Lukas Harpf, Getränke Harpf: Dieser Aspekt spielt bei uns im Verkauf durchaus einen bedeutende Rolle. Das St. Magdalener Gebiet ist sehr gut abgegrenzt. Dadurch kann man dieses Weinbaugebiet im Verkauf sehr gut bildlich, klar und eindeutig beschreiben und den Menschen näher bringen. Zudem ist die Lage für alle, die sich Bozen vom Norden nähern sehr geläufig, weil man unmittelbar daran vorbeifährt und den wunderbaren St. Madgalener Hügel bewundern kann.

Weinakademie
Südtirol

Ausgearbeitet von
Teresa Trinker-Bonora.

Foto: © 123RF.com

Weihnachten ist Genusszeit

„Man muss lernen, die kleinen Dinge im Leben zu genießen.“ In diesem Sinne freuen wir uns Ihnen unser neues Kursprogramm 2024 vorstellen zu dürfen.

All unsere Kurse finden Sie bereits online unter www.weinakademie.it. Zu unseren beliebten Klassikern, wie das kleine und vertiefende Wein-ABC, gesellen sich auch einige Neuheiten. Die Kurse „Das ABC der Speisen Wein Anpassung“, „Von der Rebe zum Wein“ und „Der kleine Wein-Knigge“ werten das Programm 2024 auf. Verkostungen zu den verschiedensten Themen werden sowohl in deutscher als auch in italienischer Sprache angeboten. Das italienische Angebot bereichern 2 hochkarätige Masterclasses mit Gabriele Gorelli MW und Pojer e Sandri!
Ab Februar lädt der monatliche Weinstammtisch wieder zu geselligen Abenden ein. Zu den Highlights zählen mit Sicherheit wieder die Masterclasses mit „Master of Wine“. Den Auftakt macht am 1.03.24 Frank Smulders MW zum Thema „Burgund gegen Rioja“. Sowie die einzigartige Verkostungsreihe „Masterclass mit Kellermeistern“: „Lernen Sie Passion, das Engagement sowie die Philosophie der besten Kellermeister Südtirols kennen. Im nächsten Jahr dürfen wir bei 7 Kellermeistern in Südtirol zu Gast sein, wir freuen uns!
Für alle Bierliebhaber und jene die es noch werden wollen bieten wir 2024 wieder die Ausbildung zum Dipl. Bierexperten, sowie verschiedene Verkostungen zum Thema Bier an. Im Bereich Genuss gibt es abwechslungsreiche Verkostungen zu den verschiedensten Themen wie Olivenöl, Speck oder Käse & Wein. Für die leidenschaftlichen Köche unter euch sind die Kochkurse ein echter Geheimtipp! Noch auf der Suche nach einem Weihnachtsgeschenk für eure Liebsten? All unsere Kurse können auch gerne als (Weihnachts)- Gutschein gebucht werden! Kursanmeldungen und Gutscheine einfach direkt auf unserer Webseite buchen.

Die Südtiroler Weinakademie bedankt sich herzlich bei allen Kursteilnehmern und wünscht Ihnen allen eine besinnliche Weihnachtszeit!

Kurse & Anmeldungen 2024:
www.weinakademie.it

Kurskalender

Do. 25.01.2024	*Whisky*	*Bildungshaus Kloster Neustift*
Fr. 26.01.2024	*Das kleine Wein ABC*	*Kaltern Winecenter*
Fr. 02.02.2024	*Masterclass Stefan Filippi*	*Kellerei Bozen*
Mo. 05.02.2024	*Weinstammtisch – Weine aus Deutschland*	*Bozen Schmid Oberrautner*
Mi. 07.02.2024	*Das ABC der Südtiroler Weine*	*Bildungshaus Kloster Neustift*
Do. 15.02.2024	*Mit Wein auf Weltreise: Provence, nicht nur Rosé*	*Bozen Löwengrube*
Mi. 21.02.2024	*Sherry Neustift*	*Bildungshaus Kloster Neustift*
Do. 22.02.2024	*Das kleine Wein ABC Terlan*	*Kellerei Terlan*
Mer. 28.02.2024	*L'abbicí delll'enologia Termeno*	*Cantina Tramin*
Fr. 01.03.2024	*Masterclass Frank Smulders MW – „Burgund gegen Rioja“*	*Kellerei St. Michael-Eppan*
Mo. 04.03.2024	*Weinstammtisch – Wein & Käse*	*Bozen Schmid Oberrautner*
Do. 14.03.2024	*Das kleine Wein ABC*	*Bildungshaus Kloster Neustift*
Do. 14.03.2024	*Das ABC der Spitzenweine*	*Kellerei St. Michael-Eppan*
Fr. 15.03.2024	*Masterclass mit Jo Pfisterer*	*Magreid Lageder*
Mi. 20.03.2024	*Kochen&Wein: Südtiroler Gerichte mit fermentierten Produkten*	*Bozen Condito*
Do. 21.03.2024	*Das vertiefende Wein-ABC*	*Kaltern Manincor*
Fr./Sa. 22.03-23.03.2024	*Basisseminar der Südtiroler Weinakademie*	*Bildungshaus Kloster Neustift*
Di. 26.03.2024	*Prüfungsvorbereitung Sommelierkurs*	*Kellerei St. Pauls*

Serie

Nachgefragt bei ...

Foto: Privat

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

In vino veritas: **Dionysos** fühlt Südtiroler Weinpersönlichkeiten auf den Zahn. Diesmal **Martin Gojer** vom Weingut Pranzegg.

Martin und Marion pflegen und bearbeiten gemeinsam mit ihrer Familie, Mitarbeitern und Freunden den Hof, auf dem sie leben: Pranzegg. Durch die Arbeit mit den Menschen, den Reben, dem Boden, Bienen, Schafen, Hühnern und Katzen möchten sie einen ganzheitlichen Zugang zur Agrikultur schaffen. Um das tun zu können, arbeiten sie biodynamisch. Insgesamt vier Hektar steile Weinberge rund um den Bozner Talkessel bewirtschaften sie händisch. Diese bilden die Grundlage für ihre Naturweine. Der Natur-Weinmacher Franz Gojer im **DIONYSOS**-„Kreuzverhör“. rg)

Sie lieben ...
Harmonie, Hermann Hesse, Roxy Music und inspirierende Gespräche mit spannenden Menschen.

Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Laute, ungebildete Gäste am Nachbartisch sowie schlechte Akustik.

Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Marion, Caroline und Laurenc.

Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
Pasta al burro e lievito im Bad Schörgau bei meinem Freund Gregor.

Ihr Lieblingsschaumwein?
Le Mont Benoit 2017 von Emmanuel Brochet.

Lieblingsrotwein?
Schwierig, da gibt's viele. Erst kürzlich getrunken: Poulsard sur Charriere 2016 von Domaine Labet.

Lieblingsweißwein?
Auch unmöglich, einen Wein zu definieren. Vielleicht den NUR 2016 von Corrado Dottori - La Distesa.

Ihre liebste Speisen-/Wein-Kombination?
Sehr gut mit sehr gut passt immer!

Gibt es ein Essen, das Ihnen überhaupt nicht schmeckt?
Milchreis find ich nicht so spannend...

Was schätzten Sie am Beruf Sommelier am meisten?
Wenn ein Sommelier Empathie hat und dann auch noch Weinerfahrung und Offenheit mitbringt, finde ich das immer sehr schön und erfrischend!

Ein gutes Zitat?
„Wir brauchen dringend einige Verrückte. Guckt euch an, wo uns die Normalen hingebracht haben.“ *(George Bernard Shaw)*

Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Follower auf Instagram?
Jeweils ca. 5.000.

Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
Mit Freunden, beim Essen, in entspannter Runde.

Welchen Traumberuf hatten Sie in Ihrer Kindheit?
Astronaut, Bankdirektor, die üblichen Sachen.

Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Bereuen bringt einen nicht weiter. Zudem lebe ich noch eine Zeitlang, hoffentlich.

Ihr Lieblingswein mit Zwanzig?
Lange her. Ich kann mich nicht mehr dran erinnern.

Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?
Offenheit, Zeit, einen 360-Grad-Rundumblick, der sich nicht nur auf die Analyse des Weines beschränkt. Empathie und Humor, ganz wichtig!

Ihr peinlichster Weinmoment?
Nächste Frage.

Der am meisten unterschätzte Wein?
Lambrusco.

Der am meisten überschätzte Wein?
Blauburgunder.

Der schlimmste Kater?
Wir hatten mal einen, den haben wir Rambo genannt. Der war immer ultra-agressiv gegenüber den anderen Katzen.

Mit Wein ist es wie mit ....
Vielen Dingen im Leben. Stets in Bewegung, für mich zumindest.

Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
Mario Soldati.

Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?
Ihr wollt mich also wirklich kreuzigen? Würde ins Steireck gehen und das aktuelle Menü essen.

Welchen Wein würden Sie dazu trinken?
Nur einen? Auf jeden Fall Naturwein.

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 20,00.- €
= 110,00 € Jahresbeitrag 2024

Achtung – neue Bankdaten:
Raika Ritten Genossenschaft
IT 17 H 08187 11600 000000717876
Swift/Bic: CCRTIT2TRIT

WERBUNGEN / PUBBLICITÀ:

Sommeliervereinigung Südtirol / AIS Alto Adige
DIONYSOS – Das Südtiroler Weinmagazin

Preisliste Werbung / Listino prezzi Pubblicità 2024

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:

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:	Versand / Spedizione:
Dionysos Nr. 02/2023: 15.05.2023	Dionysos Nr. 02/2023: 22.06.2023
Dionysos Nr. 03/2023: 15.08.2023	Dionysos Nr. 03/2023: 20.09.2023
Dionysos Nr. 04/2023: 15.11.2023	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

>KURSE<

Stufe/Livello 1:

Zeitraum/Periodo: 15.01. – 06.03.2024
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: 18.00-21.00 Uhr/ore
Ort/Località: Kellerei Kaltern
Preis/Prezzo: 950,00 €

Zeitraum/Periodo: 11.04.-16.05.2024
Sprache/Lingua: italiano
Uhrzeiten/Orario: 09.00-12.00 & 13.30-16.30 Uhr/ore
Ort/Località: Badia (genauer Ort wird noch mitgeteilt)
Preis/Prezzo: 950,00 €

Stufe/Livello 2:

Zeitraum/Periodo: 09.01.-29.02.2024
Sprache/Lingua: italiano
Uhrzeiten/Orario: 19.30-22.30 Uhr/ore
Ort/Località: Gustelier Bolzano
Preis/Prezzo: 1.050,00 €

Stufe/Livello 3:

Zeitraum/Periodo: 27.02.-21.03.2024
Sprache/Lingua: Deutsch
Uhrzeiten/Orario: 09.30-12.00 & 13.30-16.00 Uhr/ore
Ort/Località: Kellerei Eisacktal
Preis/Prezzo: 1.200,00 €

Prüfungen/Esami:

Prüfung schriftlich/esame scritto: 15.12.2023
Prüfung mündlich/esame orale: 12.01.2024
Alle Prüfungen finden in Bozen statt
Preis/Prezzo: 250,00 €

Prüfungsvorbereitung:

(in deutscher Sprache)
in der Weinakademie Südtirol:

Di. 26.03.2024 Prüfungsvorbereitung Sommelierkurs ab 17.30 Kellerei St.Pauls
Mi. 22.05.2024 Prüfungsvorbereitung Sommelierkurs ab 17.30 Kellerei St.Pauls
Mo. 25.11.2024 Prüfungsvorbereitung Sommelierkurs ab 17.30 Kellerei St.Pauls

Achtung: Begrenzte Teilnehmerzahl
Änderungen vorbehalten

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

Besuche uns !!!

SOMMELIER
AIS – SÜDTIROL – ALTO ADIGE

Dionysos
Sommeliervereinigung Südtirol

IMPRESSUM

Ausgabe **04**/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:
Susi Gasser, Lisa Kinkelin, Paul Zandanel, Helmuth Scartezzini, 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: To4ZHR3
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

Die Premiere zweier einzigartiger Cuvées.

tinçx.

TAL 1908, ein Rotwein mit Poesie und Passion. TAL 1930, ein Weißwein mit Kraft und Eleganz. Zum genießen, zum sammeln.
Das Optimum. Unser Optimum.

kellereibozen.com

Südtirol • Alto Adige

KELLEREI BOZEN
CANTINA·WINERY