

# Dionysos

Das Südtiroler  
Weinmagazin

I.P. – Jahrgang 31 – Nr. 1 – April 2024



## Kann Vinschgau Wein?

Der Weinanbau im Vinschgau steht vor herausfordernden Zeiten – und klimabedingt vor großen Möglichkeiten. Heiner Pohl vom Marinushof in Kastelbell diskutierte mit Peter Baumgartner, Obmann der Kellerei Eisacktal. Es geht um Wachstum und um Stolz, um Rückschläge und Erfolgsfaktoren.

# Inhalt

Titelstory: Kann Vinschgau Wein?	4
Titelstory: Heiner Pohl diskutierte mit Peter Baumgartner	6
Serie Film der Ausgabe: Wine and Love	13
Silvaner: Un paradiso di vitigni	14
Irene Struffi: „Aromen sind meine Welt“	16
Cider: Vom Baum in die Flasche	18
Serie Südtiroler Produkte: Kaminwurzeln aus Südtirol	21
Süßwein: Barsac – edel und süß?	24
Aquae Nobiles – Edles aus den Händen der Hofbrenner	28
Kurioses aus der Weinwelt: Widerlicher Sabotageakt?	29
Nadia Viola: La cantina di Nadia Viola	30
Serie Weinbuch der Ausgabe: Der große Weinatlas	31
Sprudelnde Vielfalt	32
Serie Speisen-Wein-Anpassung: Spargel und Silvaner	33
Serie Kellereibesuch: Weingut Peter Zemmer	34
Messe in Paris: Bonjour Paris!	36
Wein aus Südtirol ... quo vadis? Interview mit Klaus Gasser	38
Serie France, Mon Amour: Savoyen	40
Weißburgunder: Bekannt, berauschend, beliebt?	44
Serie Spannende Kellertechnik: Was ist Terroir?	46
Serena Policante	48
Tres: Kunst und Wein	50
Serie Wusstest ihr schon, warum ...	52
Serie Rezept der Ausgabe: Kürbis-Gnocchi mit Speck	53
Events: Rückblick & Vorschau	54
Event: GewürzTRAMINer Wineday	55
Serie Genussvolles zur späten Stund: Marsala	56
St. Magdalena Stories: Auf dem Weg in die Zukunft	58
Alle Events der Weinakademie Südtirol	60
7x 8x 10x ... geschluckt mit Peter Dipoli	61
Infos Werbungen/Pubblicità	62
Alle Kurse der Sommeliervereinigung Südtirol	63
Vinality: Anmeldungen & Infos	64

**Dionysos**

Das Südtiroler Weinmagazin  
der **Sommelierevereinigung**  
Südtirol



**SOMMELIER**  
AIS – SÜDTIROL – ALTO ADIGE

# Wohin steuert der Vinschgau?

**Liebe Kolleginnen und Kollegen**, es ist wieder so weit! Die neue Ausgabe des **Dionysos** ist da. Wir freuen uns, Euch wieder spannende und informative Beiträge rund um die Welt des Weins zu präsentieren.

**I**n dieser Ausgabe sind wir der Frage nachgegangen, ob Vinschgau Wein „kann“. Gemeinsam mit Heinrich Pohl vom Marinushof und Peter Baumgartner, Obmann der Kellerei Eisacktal, haben wir uns aufs Vergnüglichste gestritten und gegenseitig herausgefordert. Wohin steuert der Vinschgau in Sachen Wein, was macht er besser als andere Weinbauregionen, wo sollte er dazulernen? Wir glauben, dass die fortschreitende Klimaveränderung die kleinste der Südtiroler DOC-Unterzonen begünstigen wird – im Weinbau und in Bezug auf bestimmte Rebsorten. Das macht das Weinbaugenieb noch interessanter als es ohnehin schon ist. Wir analysierten den Ist-Zustand und spekulierten, wo der Vinschgau in zehn Jahren stehen wird. Mehr will ich nicht verraten, lest selbst! Außerdem werfen wir einen Blick auf die Weinführer weltweit und wie Südtirols Weine dort abgeschnitten haben. Ihr werdet in dieser Ausgabe erfahren, warum zu Wein im Weltraum geforscht wird. Dazu kommen jede Menge Themen und News, die alle höchst lesenswert sind. Ich hoffe, dass wir Euch mit dieser Ausgabe viel Freude beim Lesen bereiten.



Foto: © Patrick Thaler

**Care colleghe ed egregi colleghi**, è di nuovo il momento! È arrivata la prima edizione di Dionysos dell'anno corrente. Siamo lieti di presentarvi ancora una volta articoli interessanti e informativi sul mondo del vino. In questo numero ci siamo chiesti come inquadrare la Val Venosta da un punto di vista vitivinicolo. Insieme a Heinrich Pohl di Marinushof e Peter Baumgartner, presidente della Cantina Valle Isarco, abbiamo avuto un divertente e stimolante dibattito in merito. In che direzione sta andando la Val Venosta in termini vitivinicoli? Cosa sta facendo meglio di altre zone? In quali ambiti dovrebbe invece imparare da altre zone? Riteniamo che il cambiamento climatico in atto non potrà che favorire la più piccola delle sottozone DOC dell'Alto Adige, soprattutto riguardo ad alcuni vitigni. Questo

fa sì che la Val Venosta diventi ancora più interessante di quanto non lo sia già ora. Abbiamo analizzato lo status quo ed ipotizzato dove si troverà la Venosta fra dieci anni, ma non voglio svelare altro, leggete voi stessi. Abbiamo inoltre anche dato un'occhiata alle guide dei vini di tutto il mondo e come i vini nostrani sono stati punteggiati ed inquadrati. Leggendo la nostra rivista scoprirete anche perché è in corso una ricerca sul vino nello spazio. Ci sono poi ulteriori altri articoli che sono degni di essere letti. Vi auguro una buona lettura.

**Stimedes cumëmbres y stimei cumëmbri**, l'ie inò ruà l bel mënt. La prima edizion dl Dionysos dl'ann 2024 ie tlo. Son cuntënc de pudëi ve prejenté inò ngrum de bieci articuli y nformazioni che revërda l ciamp dl vin. Te chësta edizion se ons dat ju cun la Val Venosta, ti cialan da n pont de vista dl vin. Adum a Heinrich Pohl dl Marinushof y Peter Baumgartner, presidënt dla Kellerei Eisacktal, ons abù na nteressanta ciaculeda n cont dl vin tla Val Venosta. Te cie direzion vapa la Val Venosta da n pont de vista dl vin? Cie fejlapa mic de outra zones ulache l vën fat vin? Cie posslapa mparé da outra zones? Son dla minonga che l mudamënt climatic ti juda ala Val Venosta da n pont de ududa dl fé vin, sëuradut sce n pënza a n valguna sortes. L mudamënt climatic fej diventé la Val Venosta mo scialdi plu nteressanta de chël ch'la ne ie bele sën. On analisà l status quo y se on fat n valgun pensieres ulache la Val Venosta sarà te diesc ani, ma deplù ne uei nia ve di, liejëde vo nstësc. Ti on ënghe dat n udleda ala guides dai vins de dut l mond, cialan tan de ponc che i vins dl Südtirol à giapa. Pudëis ënghe liejer percie chl vën tuà do sun l vin tl spazio. L ie scenò mo ngrum de autri articuli nteressanc da liejer. Ve mbinci n bon liejer.

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

# Kann Vinschgau Wein?

Wir kennen den Vinschgau als Apfelfeld, doch wir Weinliebende wissen, dass dort Wein entsteht, der den Vergleich mit den anderen Südtiroler Weinbaugebieten nicht zu scheuen braucht. Das Tal der kleinen Weinbauern wird in den kommenden Jahren zunehmend von sich reden machen.

von Roman Gasser und  
Maria Kampp

**W**er sich mit der Entwicklung der Südtiroler Weinbauzonen beschäftigt, kommt nicht umhin, Parallelen zu entdecken zwischen dem Vinschgau und dem Eisacktal. Letzteres hat auch mal klein angefangen und sich Schritt für Schritt zu einem einflussreichen Player in der Südtiroler Weinwelt entwickelt. Die Konsumenten wissen heute, was sie sich von einem Eisacktaler Wein erwarten dürfen: knackige Frische gepaart mit tiefgründiger Mineralität. Der Weg dorthin war kein einfacher. Es ist noch gar nicht so lange her, dass Eisacktaler Weine als einfach und günstig belächelt wurden. Dass im Eisacktal heute viel beachtete Spitzenqualitäten entstehen, verdankt es dem beherzten Einsatz vieler Akteure. Sie haben Italiens nördlichstes Weinbaugebiet in Randlage bekannt und beliebt gemacht. Verständlich, dass mancher Vinschger Winzer ein wenig neidisch herüberschaut.

Der Vinschgau ist auch so ein Randgebiet. Im größten Trockental der Alpen herrscht ein vielfältiges Klima mit weniger als 500 mm Jahresniederschlag. Ideal für den Weinbau. Die arbeitsintensiven aber sonnigen Steillagen am Sonnenberg eignen sich hervorragend für den Anbau edler Weißweine wie Riesling, Weißburgunder

und Grüner Veltliner. Doch auch Blauburgunder und Zweigelt finden im Tal gute bis sehr gute Bedingungen. Und dann wären da noch Vernatsch, Gewürztraminer, Chardonnay, Pinot Grigio, Müller-Thurgau, Kerner und Fraueler - in Südtirols jüngstem DOC-Gebiet ist einiges los! Im Gegensatz zu anderen Südtiroler Weinbaugebieten ist der Vinschger Weinbau nicht von großen Genossenschaften, sondern von kleinen Kellereien geprägt. Die Rebfläche beträgt circa 100 bescheidene Hektar. Doch wer sagt denn, dass nicht auch Zwerge zu großer Form auflaufen können? Wir sind gespannt auf die kommenden Jahre, in denen der Vinschger Wein (er-)wachsen wird! Und genau deshalb ist uns der Vinschgau eine Titelstory wert.

Wohin steuert der Weinbau im Vinschgau, wo liegen die Herausforderungen, wo die Chancen? Wir wollten es ganz genau wissen und luden Heiner Pohl vom Marinushof in Kastelbell und Peter Baumgartner, Weinakademiker und Obmann der Kellerei Eisacktal, zum Gespräch ein. Wie wird ein kleines Weinbaugebiet groß, was braucht es, um ernstgenommen zu werden, und welche Rolle spielen Konsumentenverhalten und Klimawandel? Im leidenschaftlich geführten Doppelinterview teilten Peter und Heiner ihre Erfahrungen, Aha-Erlebnisse, Frustrationsgefühle und ihre nie versiegende Begeisterung für den Wein.

Das Tal der kleinen Weinbauern wird in den kommenden Jahren **zunehmend von sich reden machen.**

Wer sagt denn, dass nicht auch Zwerge zu **großer Form** auflaufen können?



# Stolz, Rückschläge und Erfolg

von Roman Gasser und  
Maria Kampp

**DIONYSOS:** Heiner, du bist ein relativ neuer Weinbauer. Wie hast du die Leidenschaft für den Wein entdeckt?

**Heiner Pohl:** Ich habe BWL studiert und im In- und Ausland bei großen Konzernen gearbeitet. Irgendwann reifte in mir der Wunsch, in meine Heimat zurückzukehren. Ich habe diesen Schritt nie bereut. Was den Wein betrifft, bin ich mit 6.000 Flaschen gestartet und jetzt bei 25.000 Flaschen pro Jahr angelangt. Größer möchte ich nicht werden. Ich bin auch als Schnapsbrenner und als Weinhändler tätig. Ich handle mit Südtiroler und anderen italienischen Weinen.

**Peter, als Obmann der Kellerei Eisacktal lässt du uns den Müller-Thurgau verkosten. Warum?**

**Peter Baumgartner:** Ich habe den Müller-Thurgau bewusst ausgesucht, weil er uns damals gemeinsam mit dem Sylvaner nach oben gebracht hat. Beide sind im Eisacktal stark verwurzelt. 1981 war ein schlimmes Frostjahr, viele Sylvanerreben gingen kaputt. Das war der Startschuss für den Müller-Thurgau, da dieser sehr frostresistent ist. Bis in das erste Jahrzehnt des 21. Jahrhunderts war er beliebt und erfolgreich. Sylvaner und der Müller-Thurgau stehen geradezu sinnbildlich für das Eisacktal. Und der Müller-Thurgau passt in unsere Zeit: feine Aromatik, belebende, filigrane Säure und niedriger Alkoholgehalt.

**Wann hast du den Laden als Obmann übernommen?**

Peter: Das war 2010. Ich war ein Quereinsteiger, mich hatte die Weinwelt aber

Der Weinanbau im Vinschgau steht vor herausfordernden Zeiten – und klimabedingt vor großen Möglichkeiten. Heiner Pohl vom Marinushof in Kastelbell diskutierte mit Peter Baumgartner, Obmann der Kellerei Eisacktal. Es geht um Wachstum und um Stolz, um Rückschläge und Erfolgsfaktoren. Und darum, was Weinregionen voneinander lernen können.

schon immer fasziniert. Als ich bei der Kellerei anfang, wurden ihre Weine immer sehr gelobt, aber man nahm sie hauptsächlich als Preis-Leistungs-Kellerei wahr. Ich fragte mich, wie wir die hohe Qualität unserer Weine kommunizieren und für unsere Mitglieder höhere Auszahlungspreise erreichen könnten. Schritt für Schritt organisierten wir den gesamten Verkauf neu.

**Worin bestand in deiner Anfangszeit die größte Herausforderung?**

Peter: Heute sind unsere Kellerei und das Eisacktal fest etablierte Größen. Damals aber begegnete ich immer wieder der Aussage, dass wir zwar gute Weine hätten, man diese aber nur selten bekäme. Uns wurde vorgeworfen, wir seien auf dem Markt zu wenig präsent. Und leider stimmte das. Außerdem war es so, dass die Weine unserer Kellerei auf der Weinkarte im Restaurant ganz unten standen. Wer würde sie da schon bestellen?

**Was hast du dagegen unternommen?**

Peter: Mein Ziel war einfach. Ich wollte erreichen, dass unsere Weine es ins obere Drittel der Weinkarte schaffen. In vielen Ei-

sacktaler Gasthäusern bekam ich damals fast alles – außer unsere Weine, und das hat mich sehr gestört. Uns fehlte die Weinkultur. Dank großer Anstrengungen vieler Beteiligten hat sich das fundamental gewandelt. In der Kellerei trafen wir wegweisende Personalentscheidungen. Vor allem investierten wir in den Verkauf und in die Vermarktung. Die Marke Kellerei Eisacktal aufzubauen war harte Arbeit, aber sie hat sich gelohnt. Sie basiert auf Geduld, Hartnäckigkeit und der Bereitschaft zu reden und zu kommunizieren.

**Ihr habt es also geschafft?**

Peter: Wir haben viel erreicht, dürfen uns aber nicht auf unseren Lorbeeren ausruhen. Wir müssen unsere Marke weiter aufbauen, bekannter machen und uns breit aufstellen. Es gibt immer Luft nach oben, und wir werden weiter hart arbeiten.

**Eisacktaler Wein ist in den letzten zwei Jahrzehnten zur Marke geworden. Wie sieht es im Vinschgau aus?**

Heiner: Wir haben im Vinschgau ungefähr 100 Hektar Weinanbau. Im Vergleich zum Eisacktal sind wir Zwerge! Wir Vinschger >





> Weinbauern tun uns relativ schwer, den Vinschger Wein bekannt zu machen. Wir haben größenbedingt eine geringere Reichweite. Auch fehlt uns ein Großbetrieb (wie etwa die Genossenschaftskellerei oder das Klosterweingut Neustift im Eisacktal), der aufgrund seiner Größe für Sichtbarkeit sorgen würde und von dem auch die kleineren Betriebe profitieren würden. Auf der großen Bühne spielen nur zwei Vinschger Weinbetriebe eine nennenswerte Rolle, das sind Falkenstein und Castel Juval. Sie sind in der Top-Gastronomie vertreten. Doch das reicht nicht, um ein Weinbaugebiet bekannt zu machen.

**Wir haben das Gefühl, dass der Weinbau im Vinschgau in den letzten Jahren deutlich im Aufwind ist.**

Heiner: Damit liegt ihr nicht falsch. Ich sehe für uns im Vinschgau ein großes Potenzial. Die Frage ist, gelingt es uns, dieses Potenzial in die Tat umzusetzen? Das Tal ist breit und gäbe theoretisch viele Flächen für den Weinbau her. Wir haben günstige klimatische Bedingungen. Für eine Erweiterung der Weinbauflächen bräuchten wir jedoch eine autonome Lösung in Bezug auf die Anbaurechte. Die EU-Gesetzgebung empfinde ich hier als hinderlichen Bremsklotz.

**Ist es nicht typisch vinschgerisch, sich grundsätzlich benachteiligt zu fühlen?**

Heiner: Das würde ich so nicht sagen. Natürlich haben wir bereits einiges erreicht, das Glas ist also halb voll und nicht halb leer! Wir dürfen nicht vergessen, dass wir überhaupt erst seit 1995 ein richtiges Weinbaugebiet sind. Im Augenblick sind wir rund 20 Produzenten. Wir schwimmen glücklicherweise auf der Welle, die Regionalität sexy findet. Die Vinschger Gastronomie unterstützt uns lokale Produzenten sehr stark. Ein großer Nachteil ist zweifelsohne die Dominanz des Apfelanbaus. Der Vinschgau wird als Apfelland wahrgenommen, nicht als Weinland.

**Also ist das Glas doch halb leer?**

Heiner: Ich möchte da einen Blick in die Zukunft wagen. Idealerweise stelle ich mir für das Jahr 2040 folgende Situation vor: die bestehenden Kleinbetriebe haben sich weiterentwickelt und das Gebiet in ganz Südtirol gut etabliert. Daneben existiert eine kleine Kellereigenossenschaft (mit einer Produktion von circa 200.000 Flaschen), die dank sehr guter Qualität den Vinschger Wein auch einem breiteren Publikum zugänglich macht. Nicht jeder Weinbauer will selbst abfüllen und verkaufen. Noch müssen diese Weinbauern

Äpfeln Reben anzubauen. Früher wurden wir Weinbauern von den Obstbauern ausgelacht. Sie sagten, wie kann man sich nur so viel Arbeit antun. Doch die Zeiten ändern sich. Wenn sich der Apfelmarkt so weiterentwickelt, dürfte der Weinanbau interessanter werden. Auch ich baue noch Äpfel an – aber immer nur in Lagen, die nicht für Weinbau geeignet sind. Unsere Politik müsste im Vinschgau ein Großprojekt starten und zwar mit Sonderrechten jenseits der kleinkarierten Pflanzrechte. Nur ein Prozent pro Jahr darf die Weinbaufläche zulegen, das ist derzeit der große Hemmschuh. Es werden bereits unzählige kleine Leaderprojekte mit EU-Geldern

„Heute sind unsere Kellerei und das Eisacktal fest etablierte Größen. **Damals** aber begegnete ich immer wieder der Aussage, dass wir zwar gute Weine hätten, man diese aber nur selten bekäme. Uns wurde **vorgeworfen**, wir seien auf dem Markt **zu wenig präsent**. Und leider stimmte das.“

<< (Foto) Peter Baumgartner

ihre Trauben auf weitem Wege nach Meran in die rührige Kellerei fahren. In Zukunft könnte sich der Weinbau im Vinschgau auf beiden Schienen (Privatbetriebe und Genossenschaft) weiterentwickeln. Wir sehen ja, wie gut es mit der Kellerei Eisacktal läuft und dass die gesamte Weinregion Eisacktal davon profitiert. Eine Genossenschaft bedeutet Sichtbarkeit. Wir haben im Vinschgau in den besten Hanglagen am Sonnenberg zwischen Kortsch und Partschins Apfelanlagen statt Rebflächen. Man stelle sich vor, welche schöne Weinlandschaft dort wäre, wenn Weinberge unsere Dörfer umrahmen würden statt Hagelnetze, die wie gigantische Spinnennetze die Apfelmonokultur symbolisieren.

**Ist eine solche Vision realistisch?**

Heiner: Warum nicht? Wenn sich die gesetzliche Situation ändert (Stichwort: limitierte Pflanzrechte), würden nicht wenige Apfelbauern auf die Idee kommen, statt

durchgeführt. Das Ziel hieße, den Weinbau so stark zu fördern, dass er eine echte Alternative zur Apfelmonokultur wird, die von der internationalen Presse übrigens vehement kritisiert wird. Mit fortschreitendem Klimawandel könnte eines Tages sogar Mals zum Weindorf werden.

**Zurück zum Genossenschaftsmodell à la Eisacktal...**

Peter: Eine Genossenschaft bündelt die Kräfte, stiftet Identität und Gemeinschaft. Das kommt auch den Betrieben zugute, die gar nicht Mitglied sind. Heiner, wie sieht es denn bei euch im Vinschgau mit dem Zusammenhalt der einzelnen Weingüter untereinander aus?

Heiner: Schwierige Frage. Wir haben den Vinschger Weinbauverein, in dessen Vorstand ich vertreten bin. Wir organisieren Beratungen von Fachleuten der Laimburg, die unsere Jungweine verkosten und Tipps geben, selbst wenn so mancher Produzent >

> nur 200 Liter Wein im Jahr macht. Wir haben auch einen Profi vom Beratungsring, der uns regelmäßig besucht und uns weiterhilft, was die Arbeit im Weinberg anbelangt.

#### **Klingt doch gar nicht schlecht.**

Heiner: Es ist ein Schritt in die richtige Richtung. Aber es reicht nicht. Uns fehlen die Gemeinschaft und die gemeinsame Identität. Am Ende macht jeder Weinbauer sein eigenes Ding, vor allem in Sachen Vermarktung. Und so sehr es mich schmerzt es zu sagen, wir haben im Vinschgau noch keine echte Weinkultur. Viele haben noch nicht verstanden, dass Weine sich am besten über das Gebiet vermarkten und nicht über einzelne Produzenten. Wir sollten alle an einem Strang ziehen, unser Weinbaugebiet pushen und nicht unsere individuellen Begehrlichkeiten. Und dabei spielt die Weinkultur eine wesentliche Rolle.

Peter: Ich verstehe Heiners Frustration gut. Bei uns war es damals nicht viel anders. Schaut euch Überetsch und das Unterland an. Dort ist der Wein seit jeher omnipräsent, dort wird Weinkultur gelebt, die Menschen sitzen im Gasthaus und trinken einen Wein, nicht Bier. Darauf lässt sich viel leichter aufbauen als wenn man überhaupt erstmal eine Weinkultur etablieren muss!

#### **Wie entsteht denn so eine Weinkultur?**

Peter: Das passiert nicht über Nacht. Von allein geht das nicht. Als Apfelbauer werde ich nicht von heute auf morgen ein Weinbauer. Ich brauche die Leidenschaft dafür und ein Umfeld, das diese Leidenschaft unterstützt. Ich erinnere mich, wie ich damals etwas provokant zum Vorstand der Kellerei Eisacktal sagte, ich wette mit euch, dass 90 Prozent unserer Mitglieder keine Flasche Wein von uns zuhause haben. Viele unserer Mitglieder identifizierten sich kaum oder gar nicht mit der Kellerei.

#### **Wie habt ihr diese Identität entwickelt?**

Peter: Wir begannen, für unsere Mitglieder Verkostungen zu veranstalten, um sie für ihren eigenen Wein zu begeistern und ihnen verständlich zu machen, was wir eigentlich aus ihren Trauben machen. Heute gehen unsere Weinbauern mit spürbarer Leidenschaft ans Werk. Früher sind nach einer Sitzung alle verschwunden, heute bleiben sie, trinken ein, zwei Gläser. Wir kommen miteinander ins Gespräch. Das schafft Identität.

#### **Was macht denn einen Wein aus, der gelebte Winzeridentität widerspiegelt?**

Peter: Unseren Kellermeistern habe ich immer gesagt: „Bring die Rebsorte und das Gebiet in die Flasche rein.“ Wenn das ge-

#### **Heiner, du sagtest, im Vinschgau seid ihr Einzelkämpfer. Wie sieht es mit gemeinsamen Aktivitäten und Veranstaltungen aus?**

Heiner: Einige von uns Vinschger Weinbauern haben immer wieder versucht, gemeinsam etwas auf die Beine zu stellen, Weinfeste im Sommer oder Aktionen, um Weininteressierte ins Tal zu locken. Die einen sind leichter zu überzeugen, die anderen schwerer. Ohne eine kritische Masse an beteiligten Akteuren bleibt es leider schwierig, eine große Wirkung zu erzielen. Das jüngste Kind ist „Pinot Raetia“, eine reine Blauburgunderverkostung mit unseren Nachbarn aus der Bündner Herrschaft und

„Ich sehe für uns im Vinschgau ein **großes Potenzial**. Die Frage ist, gelingt es uns, dieses Potenzial in die Tat umzusetzen? Das Tal ist breit und gäbe theoretisch viele Flächen für den Weinbau her. Wir haben günstige **klimatische Bedingungen**. Für eine Erweiterung der Weinbauflächen bräuchten wir jedoch eine autonome Lösung in Bezug auf die **Anbaurechte**. Die **EU-Gesetzgebung** empfinde ich hier als **hinderlichen Bremsklotz**.“

Heiner Pohl >> (Foto)

lingt, ist viel erreicht. Bei uns im Eisacktal soll man die Mineralität spüren, die anregende Säure und die Sortentypizität. Damit jeder, der einen Schluck probiert, weiß, das ist das Eisacktal!

Heiner: Das macht ihr gut. Schon als ich vor 25 Jahren mit dem Weinhandel begann, hatte ich immer das Gefühl, dass man das Eisacktal im Glas spüren und wiedererkennen kann. Damit meine ich natürlich nicht nur die Weine der Genossenschaft, sondern auch die anderer Eisacktaler Produzenten. Die Eisacktaler sind selbst bei 14 Grad Alkohol frisch und knackig - das muss euch erstmal einer nachmachen.

dem Bezirk Imst. Wir hatten letztes Jahr die erste Ausgabe und wollen das Event mittelfristig im Rotationsprinzip durchführen. Ein Jahr im Vinschgau, das nächste Jahr in Graubünden, das übernächste in Tirol und so weiter.

#### **Wie läuft das mit den gemeinsamen Aktionen bei euch, Peter?**

Peter: Im Eisacktal haben sich einige Weinevents etabliert. Wir pflegen außerdem eine enge Zusammenarbeit mit den Eisacktaler Tourismusvereinen und den Vinum-Hotels. Das sind sehr wichtige Faktoren, die den Eisacktaler Wein stärken. Und ganz wichtig ist natürlich Eisacktal Wein. >



Foto: © Marmushof



Diese Organisation rief damals eine Handvoll engagierter Weinproduzenten ins Leben, und sie leistet bis heute wertvolle, unverzichtbare Arbeit. Wenn wir zusammensitzen, reden wir stets vom Eisacktal und nicht von einer spezifischen Unterzone oder einem einzelnen Betrieb. Das ist sehr wichtig – so fühlen wir uns geeint.

#### Wie lautet dein Rat an den Vinschgau?

Peter: Steht zusammen und arbeitet miteinander, verfolgt gemeinsame Ziele. Das wird eure Weine nicht nur bekannter und beliebter, sondern auch besser machen. Und nutzt die Chancen, die euch der Klimawandel bietet!

#### Welche Chancen sind das?

Heiner: Ich möchte nicht zynisch klingen, aber Tatsache ist, dass der Klimawandel uns Vinschger Weinbauern in die Karten spielt. Wir können auf einmal Weine machen, von denen wir vor 20 Jahren nicht zu träumen gewagt hätten! Unsere Weine sind frisch und ausbalanciert. Inzwischen bekomme ich auf 600 Höhenmetern den gleichen Ertrag wie früher auf 400 Metern. Die Höhe hat das Zeug zum Verkaufsschlager.

Peter: Das kann ich nur unterschreiben. Eisacktal und Vinschgau sind sozusagen Südtiroler Randgebiete, die von der durch die Klimaveränderung verursachten Umbruchssituation profitieren. Der Vinschgau kann dank des enormen Vorteils der Trockenheit viel nachhaltiger arbeiten als andere Weinbaugebiete. Da habt ihr auch marketingtechnisch einen Vorteil. Die Karte der Nachhaltigkeit würde ich an eurer Stelle in der Kommunikation viel öfter ziehen. Denn Nachhaltigkeit ist ein Thema, das den Konsumenten wichtig ist - und das wird zum Glück auch so bleiben.

Heiner: Und ich empfehle euch, die Karte des „heroischen“ Weinbaus, wie ihr ihn im Eisacktal betreibt, zu ziehen. Ihr habt so viele Steillagen, ihr habt es echt schwer mit der Bearbeitung der Wein-

Heiner: „Je nachdem wie sich der **Apfelmarkt** entwickelt, dürfte der Weinanbau für den Vinschgau **interessanter** werden.“

Peter: „Früher sind nach einer Sitzung alle ver-schwunden, heute bleiben sie, trinken ein, zwei Gläser. Wir kommen **miteinander ins Gespräch**. Das schafft **Identität**.“



FOTOS: © EMBE COSTA

berge. Hut ab! Kommuniziert das, lasst eure Konsumenten wissen, wie schwierig der Weinbau bei euch ist! Sie sollen das zu schätzen wissen. Jeder Weinbauer ist ein Held!

Peter: Du hast natürlich recht. Und glücklicherweise besitzen wir anders als viele Weinregionen die Möglichkeit, nach oben auszuweichen. Wir haben darüber hinaus zunehmend die Möglichkeit, statt nur auf weiße auch auf rote Rebsorten zu setzen. In den tieferen Lagen des Eisacktals, wo der Müller-Thurgau am Verschwinden ist, würde der Blauburgunder längerfristig perfekt reinpassen.

#### Mit den Rebsorten sprichst du ein wichtiges Thema an. Wo sollte sich Südtirol hin entwickeln?

Peter: Ich muss Peter Dipoli (Anm. d. Red.: DIONYSOS Ausgabe 01/2024) Recht geben, wenn er sagt, dass wir in Südtirol dank der vielen Rebsorten Gefahr laufen, unseren Charakter zu verlieren. Vier Rebsorten pro Anbauggebiet sollten ausreichen, um dessen Profil klar erkennbar zu machen und die Expertise der Weinbauern für jede dieser Rebsorten auf ein höchstmögliches Niveau zu bringen.

#### Wie wird es in 10 Jahren im Vinschgau sein? Welche vier Rebsorten werden dominieren?

Heiner: Mit Sicherheit Blauburgunder, Riesling und Weißburgunder, als vierte Sorte wahrscheinlich der Zweigelt.

#### Ihr Vinschger habt von Anfang an auch auf Rotwein gesetzt. Damit seid ihr dem Eisacktal einen Schritt voraus gewesen.

Heiner: Die Erweiterung in Richtung Rotwein verdanken wir unseren zahlungskräftigen Kunden vor der Haustür. Die Schweizer sind im Vinschgau häufig zu Gast und kaufen hier auch gerne ein. Sie wollen Rotwein.

**Wir sind keine Schweizer und fragen**

#### jetzt mal zugespitzt: Warum sollen wir Vinschgau trinken?

Heiner: Bedingt durch das trockene Klima im Vinschgau haben wir große Spielräume, was den Zeitpunkt der Lese betrifft. Wir haben das Privileg, optimales Traubenmaterial in die Flasche bringen zu können. Wo sonst finden wir eine so unglaublich schöne Harmonie in der Flasche, eine so tolle Ausgeglichenheit zwischen Säure, Körper, Frucht und Boden? Für den Winzer im Vinschgau ist die Kellerarbeit viel einfacher als in wärmeren Anbaugebieten, in denen der Kellermeister aus meist nicht idealen Trauben einen guten Wein zaubern muss.

#### Welche Unterstützung wünschst du dir als Vinschger Weinbauer vom Konsortium Südtirol Wein?

Heiner: Ich schätze die Arbeit der Leute im Südtiroler Weinkonsortium sehr. Ich wünsche mir, dass das Konsortium bei Weinreisen für Weinhändler und Journalisten auch mal den Vinschgau miteinbezieht und zwar auch die neuen, kleineren Weingüter. Damit diese Fachleute ein Gefühl dafür bekommen, welche Aufbruchsstimmung im Vinschger Wein herrscht.

#### Das Konsortium wird sich allerdings schwertun, weil es keinen Speaker für den Vinschger Wein gibt. Wäre es nicht auch wichtig, dass ihr euch untereinander besser vernetzt und mit einer Stimme sprecht?

Heiner: Das stimmt, wir bräuchten eine gemeinsame Stimme, so wie sie ihr Eisacktaler habt. Als Sprachrohr hätten wir den Vinschger Weinbauverein, der die Interessen aller Vinschger Weinbauern vertritt.

#### Peter, wo siehst du das Eisacktal weintechnisch in 10 Jahren?

Peter: Unsere Weine leben von der angenehmen Fruchtigkeit, der lebendigen Säure und einer spürbaren Mineralität. Sie sind Weine vom Berg, und genau die suchen die Konsumenten, wenn sie Eisacktal trinken. Die belebende feine Säure animiert zum zweiten Schluck und zum zweiten Glas. Sie regt den Gaumen an. Ich möchte den Weg der Qualität, den wir eingeschlagen haben, fortführen. Typizität, Terroir und Charakter beibehalten. Und am Ende geht es um Qualität, Qualität und nochmal Qualität.

Heiner: Ich liebe unseren Wein und möchte ihn voranbringen. Der Vinschgau hat große Stärken. Vom Eisacktal können wir lernen. Wir kämpfen weiter und wer weiß, eines Tages dürften wir euch ernsthafte Konkurrenz machen (lacht).

## Serie

Film der Ausgabe oder auch nicht <

Wine and Love

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

#### Netflix: A Perfect Pairing

Die Geschichte in „A Perfect Pairing“ dreht sich um Lola Alvarez, eine leidenschaftliche kalifornische Weinexpertin, die für den renommierten Weinhandel von Calder arbeitet. Als ihre brillante Idee, die Weine der angesehenen australischen Winzerfamilie Vaughn exklusiv in das Sortiment aufzunehmen, von ihrer Freundin und Kollegin Audra gestohlen wird, trifft Lola eine mutige Entscheidung: Sie kündigt und gründet ihre eigene Vertriebsfirma, fest entschlossen, die begehrten Importrechte für die Vaughn-Weine zu erlangen.

Lola reist nach Australien, um die Besitzerin Hazel zu treffen und ihr ein Angebot zu unterbreiten. Bei ihrer Ankunft auf dem Anwesen der Vaughns begegnet sie Max Vaughn, ohne zu ahnen, dass er Hazels Bruder ist. Lola entscheidet sich spontan, als Farmarbeiterin anzufangen. Dabei entdeckt sie nicht nur die Schönheit des Landlebens, sondern auch die wachsende Anziehungskraft zwischen ihr und Max. Doch als Lola erfährt, wer Max wirklich ist, wird ihr Herz auf eine harte Probe gestellt, und sie steht vor einer schmerzhaften Entscheidung. Währenddessen erfährt Audra zufällig von Lolas Aufenthalt in Australien und entschließt sich, gemeinsam mit ihrem Chef Calder, ebenfalls dorthin zu reisen, um Hazel ein lukratives Angebot zu unterbreiten. Doch der Widerstand von Max und Lola stellen ihre Pläne auf den Kopf.

Fazit: Insgesamt ist „A Perfect Pairing“ ein Film, der mit atemberaubenden Landschaftsbildern beeindruckt. Jedoch lässt die Story etwas an Tiefe vermissen und der Spannungsaufbau bleibt hinter den Erwartungen zurück. Trotzdem ein guter Film für alle Weinliebhaber und Romantiker.



Foto: © Netflix

Rubrik: **Romantische Komödie, Liebesfilm**  
Bewertung: **57/100 Punkte**

# Un paradiso di vitigni



Il **Silvaner** dell'Alto Adige è un bianco gradevolmente fresco, di colore da giallo chiaro a verdognolo. Al naso profuma di fieno tagliato, e ha un leggero sapore che rievoca l'uva spina.

Ne è risultato un quadro di grande eleganza e di estrema profondità per un vino che si presta ad abbinamenti gastronomici importanti a partire dagli asparagi di stagione. Freschezza e mineralità. In primo luogo, ma anche tanti bei frutti che nelle versioni più mature virano all'esotico.

Me complesso un vino da scoprire più che da riscoprire. Capace grazie al lavoro sempre più attento dei produttori della valle di stupire al di là dei facili entusiasmi. Un vero campione di eleganza e solidità.

**Vereinigung der Eisacktaler Weinproduzenten, Laitach 50 Coste, I-39043 Chiusa, info@eisacktalwein.com**



La Valle Isarco è un fendite che attraversa le montagne dal Brennero a Bolzano. Sui suoi ripidi bordi verdeggianti cresce uno dei più impervi e affascinanti giardini vitati d'Italia.

di Angelo Carrillo

**U**n paradiso di vitigni "esotici" che da tempo attraggono l'attenzione dei consumatori più curiosi. Dopo i fasti del Kerner è infatti tempo di Silvaner. Grüner Silvaner, per la precisione, che uno studio del suo DNA ha rivelato essere un incrocio tra Traminer e la varietà "Hunnik" Österreichisch-Weiß "bianco austriaco".

Le prime testimonianze dell'Alto Adige provengono da Bressanone, dove Franz von Guggenberg piantò il Sylvaner alla Seeburg nel 1857. L'ulteriore impulso alla coltivazione si ebbe dopo il 1881, quando nel territorio di Bressanone attorno a Elvas furono piantati vigneti con alcune varietà austriache nuove in valle, su raccomandazione di Edmund Mach, direttore dell'Istituto di insegnamento e ricerca agraria di San Michele, dopo ripetuti gravi perdite dovute alle gelate invernali.

Il Sylvaner ha saputo resistere alle condizioni climatiche della zona, ed è stato il vitigno più importante della valle dopo la seconda guerra mondiale, cedendo poi il posto al Müller Thurgau e più recentemente a Kerner a cavallo tra il millennio, ma è anco-

ra considerato il vitigno leader della Valle Isarco. Il più elegante ed affascinante. Non a caso i 70 ettari di Silvaner si trovano qui e in Italia è quasi totalmente assente e prospera meglio in luoghi soleggiati ad un'altitudine compresa tra 500 e 700 m. Anche se la varietà ha spesso mantenuto la sua antica grafia "Sylvaner" oggi a prevalere è la dizione "Silvaner".

Il Silvaner dell'Alto Adige è un bianco gradevolmente fresco, di colore da giallo chiaro a verdognolo. Al naso profuma di fieno tagliato, e ha un leggero sapore che rievoca l'uva spina. È un vino corposo ed elegante al palato, con piacevoli note fruttate che ricordano mele profumate, pere oppure il melone. Una caratteristica tipica del Silvaner della Valle Isarco è il suo sentore minerale e terrigno, impreziosito da aromi di erbe fresche o fieno.

A cercarne il rilancio è oggi l'associazione EisacktalWein che riunisce 24 cantine, della zona. Nella recente degustazione presso il Kuenhof a pochi chilometri da Bressanone sono state presentate varie annate e una selezione molto interessante di cantine. Dalla cantina Produttori valle Isarco, all'Abbazia di Novacella a Grandi produttori come Peter Pliger e suo figlio oggi alla guida dell'Azienda.

Tief verwurzelt,  
facettenreich,  
wie unsere  
Landschaft.



WEINGUT <b>Abraham</b>	KELLEREI <b>K. Martini &amp; Sohn</b>	KELLEREI <b>St. Michael-Eppan</b>
WEINGUT <b>Bergmannhof</b>	SEKTKELLEREI <b>Comitissa - Lorenz Martini</b>	KELLEREI <b>St. Pauls</b>
KELLEREI & WEINGÜTER <b>J. Brigl</b>	BIO WEINGUT <b>Thomas Niedermayr</b>	BRENNEREI <b>St. Urban</b>
WEINGUT <b>Cora</b>	BRENNEREI <b>Ortler</b>	WEINGUT <b>Stroblhof</b>
SCHLOSSKELLEREI <b>Fritz Dellago</b>	WEINGUT <b>Romen</b>	SEKTMANUFAKTUR <b>Winkler</b>
WEINGUT <b>Donà</b>	WEINGUT <b>Schloss Englar</b>	 <a href="http://www.eppanwein.it" style="color: white; font-size: 0.7em;">www.eppanwein.it</a>
KELLEREI <b>Girlan</b>	KELLEREI <b>Schreckbichl</b>	
WEINGUT <b>Klaus Lentsch</b>		





# „Aromen sind meine Welt“

Insider nennen sie „die Nase“ und liegen damit nicht falsch. **Irene Struffi** ist bei den Roner Brennereien in Tramin für die Produktentwicklung verantwortlich. Dabei hilft ihr ihr olfaktorisches Ausnahmegedächtnis.

von Maria Kampp

**I**rene ist in der Lage, mit Hunderten von Gerüchen und Aromen ein Produkt zu komponieren – ohne diese tatsächlich zu riechen. Im Alltag ist Irene entsprechend sensibel, was aufdringliche Gerüche angeht. Parfümerien sind der blanke Horror. Als Leiterin der Produktentwicklung designt sie für die Roner Brennereien neue Liköre. Das ist anspruchsvoller als man meinen möchte. Einen Likör zu entwickeln bedeutet mehr, als ein paar Säfte mit Alkohol und Zucker zusammenzuschütten. Irenes Liköre entstehen zuerst im Kopf. Von den gefühlt 100 Ideen muss sie mindestens zwei Drittel aussortieren. Erst dann wird geschüttelt und gerührt. Ungefähr 10 schaffen es in die Kategorie „trinkbar“. In der engeren Auswahl landen drei oder vier. Nur was Irenes kritischer Nase in allen Punkten genügt, schafft es in die Regale. Mit dem „Zenzi“ hat Irene italienische Dolce Vita ins Glas gelockt. Pfirsich und Ingwer veranstalten ein anregendes Wechselspiel aus fruchtig-süß und würzig-scharf. Irene Struffi ist gebürtige Traminerin und in der Weinwelt keine Unbekannte, studierte sie doch Önologie in San Michele und in Geisenheim. Ihre Diplomarbeit schrieb sie an der Laimburg im Bereich Kellerwirtschaft über pflanzenbasierte Schönungsmittel zur Gerbstoffelimination. Aus einem weiteren Jahr Projektarbeit an der Laimburg wurden ganze vier Jahre, in denen sich Irene intensiv mit der Rebsorte

Lagrein beschäftigte. Parallel dazu begann sie, sich in Sachen Spirituosen weiterzubilden. Als Jurorin bei Spirituosenwettbewerben nahm Irenes Leidenschaft fürs Hochprozentige Fahrt auf. Eines Tages begegnete sie Karin Roner und deren Brennmeister Helmut Oberhofer – der Rest ist Geschichte. „Du bist unsere Frau!“ sprach Karin Roner und fackelte nicht lange, „die Nase“ ins Haus zu holen. Keiner der Beteiligten hat dies bereut. „Was Irene macht, ist großes Kino“, gibt Brennmeister Helmut unumwunden zu. Irene zuckt nur mit den Schultern und filtert, kühlt, rührt, rüttelt und schüttelt, nimmt Stichproben, analysiert und kontrolliert.

Wer in Südtirols Cocktailbars unterwegs ist, wird früher oder später auch mal eine von Irenes Likörkreationen im Glas haben. Im vergangenen Jahr riefen First Avenue und die Roner Brennereien die First-Publikumswahl „Die beliebtesten Cocktail Bars Südtirols!“ ins Leben. Alle Cocktail-Fans hatten die Möglichkeit, für ihre Lieblingsbar zu stimmen, am Ende wurden von 130 Bars die „First 20“ prämiert. Die Auszeichnung soll als Gütesiegel dienen und Zeichen höchster Qualität und exzellenten Services sein. „Diese Publikumswahl ist eine Hommage an die vielfältige und lebendige Cocktail-Kultur in Südtirol“, so Karin Roner, Geschäftsführerin der Roner Brennereien.

Privat trinkt Irene lieber Wein als Hochprozentiges. „Der Wein im Glas lebt, wandelt sich einer Minute auf die nächste. Das ist immer wieder aufregend – und lehrreich“,

sagt Irene. Wenn sie sich in Südtiroler Gefilden bewegt, kommt ihr gerne ein holzgereifter Chardonnay ins Glas. Wie Südtirol den Chardonnay auf seine ganz eigene Weise macht, findet Irene spannend. Ihr Weinhintergrund begleitet sie eben nach wie vor auf Schritt und Tritt – als Grenzgängerin zwischen Wein und Spirituosen ist sie für die facettenreiche Welt der alkoholischen Genüsse in Südtirol jedenfalls eine große Bereicherung!

## Die „First 20“ Cocktail Bars 23

- + Santre Lounge bar:67 - St. Andrä
- + Taka Tuka - Schlanders
- + Cocktail Bar Hotel Stocker - St. Valentin auf der Haide
- + ARONA - Tramin+Sportbar Naturns
- + Lounge Bar 1981 Garberhof - Mals
- + B Bar Four Points by Sheraton Bozen
- + Bar Milchbar - Meran
- + Bar Hotel Wochtla Buam - Bruneck
- + Gigis Bar - Meran
- + Gartenhotel Moser - Eppan
- + Café Cappuccino - Lana
- + Laurin Bar - Bozen
- + Tennis & Beach - Tramin
- + Nadamas - Bozen
- + Bar Cafe Central - Lana
- + BAR 62 - Tramin
- + Bar Cosmo - Hotel Post - Bruneck
- + Bar Loki - Schluderns
- + Alpin Roof Flora - Völs am Schlern

Einen **Likör** zu entwickeln **bedeutet mehr**, als ein paar Säfte mit Alkohol und Zucker zusammenzuschütten!



# Vom Baum in die Flasche

Sattgelb, kirschrot oder zartgrün, knackig und saftig, mit einer besonderen Süße oder Säure – die Vielfalt des Südtiroler Apfels schreit geradezu nach Veredelung. In Salurn produziert Familie Egger **biologisch produzierten Cider**. Der wird sogar in Japan geschätzt.

von Maria Kampp

**L**os ging alles in Ecuador. Während längerer beruflicher Aufenthalte in dem im Nordwesten Südamerikas gelegenen Land und später auf den Kapverden schärfte Franz Egger seinen Geruchs- und Geschmackssinn. Bei indigenen Bauernfamilien im Amazonas lernte er, die feinen Nuancen von vergorenem Maniok in der „chicha de yuca“ zu erkennen. Auf den Kapverden waren es Kaffee und Wein, die Franz und seine Familie für die vielfältigen Möglichkeiten der Fermentation begeisterten. Wieder zurück in der Heimat begann Franz, seine auf Hochstämmen biologisch angebauten, feinwürzigen Gravensteiner Äpfel zu einem prickelnden Getränk zu vergären. Positives Feedback verlieh der Experimentierfreude einen gehörigen Schub. 2002 kam der erste nach klassischer Methode vergorene Gravenstein-Cider in den Verkauf. Die Produktpalette entwickelte sich stetig weiter. Heute hat Floribunda ganze zehn verschiedene Ciders im Angebot. Als ein großer Abnehmer aus Japan Interesse be-

kundete, ging es richtig los. 2015 wurde die hofeigene Marke Floribunda geboren. Der Name ist kein Zufall. Die Pilzwiderstandsfähigkeit der auf dem Hof angebauten Apfelsorten beruht auf einer Kreuzung mit dem japanischen Wildapfel „Malus floribunda“. Franz' Tochter Magdalena wurde mit Äpfeln und mit Cider groß. Dank Franz' beruflicher Tätigkeit in der Entwicklungsarbeit lernte sie früh, über den Tellerrand zu schauen. Nachdem sie einige Jahre auf den Kapverden zur Schule gegangen war, brachte sie mehrere Sommer ihrer Jugendzeit damit, Weinlese und Einkellern in Chã das Caldeiras auf der Insel Fogo zu beobachten. Zuhause in Salurn wurde die überschaubare Produktion noch komplett per Hand etikettiert – beim Mithelfen während der Mittelschulzeit verdiente sich Magdalena damit Taschengeld und ihr erstes Handy. Zum 18. Geburtstag schenkte ihr Franz den gemeinsamen Besuch eines Weinverkostungskurses – vielleicht mit dem Hintergedanken, dass Magdalena es anschließend nie mehr verkraften würde, schlechten Wein zu trinken!

Es waren nicht zuletzt die schönen Kindheitserinnerungen an den genussvollen Biss in einen frisch gepflückten Apfel sowie die Erinnerungen an den unverkennbaren Duft der Kellerei auf den Kapverden, die Magdalena zum Studium der Agrarwissenschaften und der Getränke-technologie bewogen. Ihre Abschlussarbeit schrieb sie in Zusammenarbeit mit der Laimburg über önologische Hefen (Saccharomyceten sowie Nicht-Saccharomyceten) und deren Performance bei der Ciderherstellung. Nach lehrreichen Bildungs- und Arbeitsstationen im In- und Ausland schrieb Magdalena ihre zweite Abschlussarbeit in Zusammenarbeit mit der Hochschule Geisenheim und der JLU an der Laimburg über zwei verschiedene Torulaspora-Stämme in der Anwendung bei der Charmat- und der Champenoise-Methode. Seit 2022 ist Magdalena das ganze Jahr über im Betrieb tätig. Außerdem unterrichtet sie an der Fachschule Laimburg die Fächer Verfahrenstechnik, Lebensmitteltechnologie und Obstverarbeitung.

>



Foto: © Galina Pomaroli

Die Verkostung der zehn Ciders von Floribunda zeigte eindrucksvoll, was das Produkt Cider draufhat. Mit rund sechs Volumenprozent Alkohol ist Cider angenehm leicht, besitzt aber gleichzeitig **ausreichend Struktur**, um einen **tollen Speisenbegleiter** abzugeben.

> Die zweite Gärung in der Flasche ist bei den Floribunda-Ciders Standard, seit 2015 wird nicht mehr geschwefelt und deshalb auch nicht degorgiert. Magdalena belässt alle Ciders mit einer geringen, kaum wahrnehmbaren Restsüße. Dafür wird nicht Zucker, sondern ausschließlich der Saft von Äpfeln verwendet. Die Ciders besitzen einen leichten Satz. Das Hefedepot konnte Magdalena in den letzten Jahren durch die kalte zweite Gärung mit Hilfe regulierter Raumtemperatur deutlich reduzieren. Magdalena steht mit ihrem Know-how nicht nur im Keller ihre Frau, sondern führt auch draußen in den Apfelanlagen sämtliche Traktor- und Hubwagenarbeiten aus.

Noch ist der Markt für Floribunda auslandslastig. Die größten Abnehmer sitzen in Japan, Oregon und Belgien. Magdalena sieht die Vorteile. „So kann ich die Welt erkunden, indem ich unseren Flaschen hinterherreise.“ Trotzdem ist es ihr ein wichtiges Anliegen, in Zukunft mehr auf dem heimischen und dem italienischen Markt vertreten zu sein. „Dass keine Getränkekarte mit Anspruch ohne mindestens einen Cider auskommt, ist ein Traum von mir!“ Auf Messen, Ausstellungen und Tagungen vertieft Magdalena ihr Wissen über das Produkt Cider, dessen Herstellung und Vermarktung sowie die Betriebsführung. Das spornt sie an, die hofeigenen Ciders weiter zu verfeinern. Erst im Januar reiste Magdalena zur weltweit größten Ciderkonferenz in Portland (USA). Besonders interessant fand sie die Verkostungen zur Verwendung

von Amphoren und der sogenannten „Ancestral Method“, womit die Amerikaner die französische Art bezeichnen, Cider zu produzieren. Dabei wird darauf abgezielt, den Apfelmost so sehr an Stickstoff zu verarmen, dass die Hefen an diesem Mangel „verhungern“ und eine natürliche Restsüße erhalten bleibt. Ob Floribunda eines Tages



Foto: © Thomas Tützer

Cider nach der französischen Methode herstellen wird, steht noch in den Sternen. Magdalena ist jedenfalls offen für alles. Die Verkostung der zehn Ciders von Floribunda zeigte eindrucksvoll, was das Produkt Cider draufhat. Mit rund sechs Volumenprozent Alkohol ist Cider angenehm leicht, besitzt aber gleichzeitig ausrei-

chend Struktur, um einen tollen Speisenbegleiter abzugeben. Als erfrischender Aperitif ist er mindestens genauso interessant! Am meisten begeisterten uns der Cider Barricato, der Ginger Cider und der Quitten Cider. Wie sieht es mit Magdalenas Lieblingscider aus? Schwierige Frage, sie tendiert zu Jahreszeitenlieblingen. Im

Frühling und Sommer liebt sie den Rosé, dessen rotfleischige Sorte Weirouge zeigt, was ein Apfel alles kann. Im Herbst greift sie gerne zu den Klassikern und im Winter zum Ginger Cider, denn der passt gut zu Schokolade. Ihr All Time Favorite ist der Quitten Cider, „denn der geht eigentlich immer!“



**TAG DES WEINES**

**Eppan**

**GIORNATA DEL VINO**

**Appiano**

**Sa 20.04.2024**

KELLEREI ST. MICHAEL-EPPAN  
CANTINA SAN MICHELE APPIANO

ore 16 - 22 Uhr

**Sonderverkostung: Jahrgang 2009**

**Masterclass: Südtirols Spitzen**







von Paul Zandanel

**D**ie Geschichte der Südtiroler Kaminwurze reicht weit zurück und ist eng mit der bäuerlichen Tradition der Region verbunden. Ursprünglich wurde die Kaminwurze gemacht, um Fleisch für den Winter zu konservieren, als die Bauern wegen des kalten Wetters und des Schnees isoliert waren. Sie bot eine zuverlässige Proteinquelle, die über lange Zeit ohne Kühlung aufbewahrt werden konnte. Der Name Kaminwurze leitet sich von der traditionellen Trocknungsmethode ab: Die Würste wurden über den Winter im Rauchfang aufgehängt, wo sie langsam trockneten und den Rauchgeschmack annahmen. Weil die dunkelbraunen Würste wie Wurzeln aus dem Kamin schauten, entstand der bildhafte Begriff Kaminwurze.

Im Laufe der Jahrhunderte hat sich die Herstellung und Verfeinerung der Kaminwurze weiterentwickelt. Traditionelle Methoden wurden mit modernen Techniken kombiniert, um die Qualität und den Geschmack zu optimieren. Heutzutage räuchern nur noch wenige Bauern selbst Kaminwürste. Doch einige halten an der langen Tradition fest. Um dies zu fördern, haben Vertreter aus Wirtschaft, Handel und Dienstleistungsverbänden gemeinsam mit der IDM Südtirol die Initiative „Südtiroler Kaminwurze“ ins Leben ge-

hängige akkreditierte Kontrollstelle SQK. Nach erfolgreichem Gutachten schließen sie mit der zuständigen Landesverwaltung einen Markennutzungsvertrag zur Verwendung der Marke „Qualität Südtirol“ ab. Regelmäßige Kontrollen überprüfen die Fleischherkunft und die Einhaltung der Richtlinien zur artgerechten Tierhaltung. So wird sichergestellt, dass die Qualitätsmarke ordnungsgemäß verwendet wird.

Seit 2010 darf Rindfleisch aus Südtirol bei Einhaltung strenger Herkunfts-, Haltungs-, Fütterungs- sowie Schlachtungsregeln das Qualitätszeichen Südtirol tragen. Schweinefleisch mit Qualitätszeichen Südtirol gibt es seit 2014. Die Voraussetzung? Die Tiere werden in Südtirol geboren, aufgezogen und geschlachtet. Sie werden mit hofeigenem Heu oder natürlichem Futtermittel gefüttert, das frei von Gentechnik ist. Es werden keine Antibiotika oder Hormone eingesetzt. Bei der Kaminwurzen handelt es sich um eine traditionell hergestellte Rohwurst. Sie bestehen aus Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- oder Wildfleisch und Gewürzen. Kaminwürste werden anschließend geräuchert und einem Trocknungsverfahren unterzogen. Sie gelangen in unerhitztem Zustand in den Verkauf. Wie bereits erwähnt, muss das Fleisch für Kaminwürste mit Qualitätszeichen Südtirol ausschließlich von Schweinen, Rindern, Schafen und Ziegen stammen, die in Südtirol geboren, gemästet und geschlachtet wurden. Wildfleisch muss in freier Wildbahn leben und aus Südtirol stammen (Rot-, Reh-, Gams- und Steinwild). Mindestens 40 Prozent der klassischen Rezeptur „Schwein/Rind“ bestehen aus Rindfleisch.

**Ursprünglich** wurde die Kaminwurze gemacht, um Fleisch für den Winter zu konservieren, als die Bauern wegen des kalten Wetters und des Schnees isoliert waren.

**Nachhaltigkeit** im Fleischsektor bedeutet vor allem verantwortungsbewussten Konsum und artgerechte Tierhaltung.

rufen, die mit dem Qualitätszeichen Südtirol prämiert ist. Ziel ist es, die ganzheitliche Verwertung des Tieres zu fördern, die Kreislaufwirtschaft zu unterstützen und eine Alternative zur Berglandwirtschaft zu schaffen. Auch das Thema Nachhaltigkeit spielt eine große Rolle. Die Produktion von regionalem und saisonalem Fleisch kann durch kurze Transportwege und energiearme Lagerung dazu beitragen, Umweltauswirkungen zu reduzieren. Doch Nachhaltigkeit im Fleischsektor bedeutet vor allem verantwortungsbewussten Konsum und artgerechte Tierhaltung.

Das Qualitätsversprechen der Südtiroler Kaminwurze ist im Pflichtenheft festgelegt. Es umfasst die Herkunft, Haltung und Fütterung. Metzger, die die Würste nach diesen Standards produzieren wollen, durchlaufen eine Eingangskontrolle durch die unab-

Bei der Variante „Schwein/Wild“ sind es 40 Prozent Wildfleisch. Der Einsatz von Farbstoffen sowie von natürlichen, naturidentischen und künstlichen Aromastoffen ist nicht erlaubt. Die Südtiroler Kaminwürste werden in Naturdärme gefüllt.

Derzeit bieten 18 Metzgereien Südtiroler Qualitätsfleisch an, darunter dreizehn, die auch die Südtiroler Kaminwurze mit Qualitätszeichen Südtirol verkaufen – eine kleine, hochwertige Nische mit handwerklicher Spitzenqualität!

Foto: © Armin Huber

# Kaminwürste aus Südtirol

Südtiroler Kaminwürste dürfen auf keinem Brotzeitbrett fehlen. Die würzigen Rohwürste passen perfekt zu Schüttelbrot und Almkäse und überzeugen durch ihren **intensiven Geschmack**. Seit einiger Zeit sind sie Mitglied der „Südtiroler Qualitätsprodukte“.

# Barsac – edel und süß?

30 Kilometer südöstlich von Bordeaux in der französischen Gemeinde **Barsac** sind die Bedingungen wie geschaffen für einen mikroskopisch kleinen Pilz, die sogenannte *Botrytis cinerea*. Für die Produktion von Süßwein der Gegend ist er wesentlich.

von Franziska Steinhauser

**D**ie Gemeinde Barsac liegt in der Appellation Sauternes. Hier werden seit Jahrhunderten Weine aus botrytisierten Trauben gekeltert. Für diese Art von Trauben gibt es zwei Appellationen, nach denen der Wein benannt werden darf: Barsac und Sauternes. Inmitten prestigeträchtiger klassifizierter Crus profitiert Château Gravas von diesem außergewöhnlichen Terroir. Wir befinden uns auf einem Familienweingut in sechster Generation. Mehrere Jahrzehnte lang betrug der Weinberg von Gravas einen bescheidenen Hektar, bevor er seine heutige Fläche von circa 15 Hektar erreichte. Charakteristisch für Haut-Barsac ist ein besonderer, stark mit Kalk durchzogener Untergrund. Dies ermöglicht ein tiefes Eindringen der Wurzeln in den Boden und eine hervorragende Ernährung der Pflanze – eine Garantie für die Qualität des Weins! Barsac hat neben seinen bekannten Süßweinen auch trockene Weißweine und Rotweine im Angebot. Wir konzentrieren uns heute jedoch auf die edelsüßen Spezialitäten. Das entscheidende Element in Barsac ist das Vorhandensein eines kleinen Nebenflusses der Garonne: der Ciron. Wie viele Flüsse seiner Heimatregion erhält auch dieser kleine Fluss kaum direkte Sonnenstrahlen, da er vom kühlen Wald umgeben ist. Auch wenn sich sein Wasser mit dem der Garonne vermischt, ist es etwa zwei Grad kälter als das des Hauptflusses. Bei der Zusammenkunft der beiden Flüsse im Herbst entsteht Morgennebel, der wieder-

um einer starken Sonneneinstrahlung am Nachmittag vorausgeht. Zur hohen Luftfeuchtigkeit kommt die frühe Reife der weißen Trauben. Diese Kombination schafft einzigartige Bedingungen für die Entwicklung der Edelfäule. Der mikroskopisch kleine Pilz, die *Botrytis cinerea*, greift die Trauben regelrecht an. Sie verlieren Wasser, schrumpfen und konzentrieren sämtliche Aromen und Zucker. Während der späten Reifephase ist diese Edelfäule äußerst erwünscht. Die Feuchtigkeit im Weinberg ist deutlich sichtbar, mit Weinreben, die teilweise von Moos umhüllt sind. Aber der Pilz greift eine Traube nach der anderen an und pickt sich oft einige Körner heraus, während sie andere ignoriert. Daher erfolgt die Ernte in aufeinanderfolgenden Durchgängen, um nur die Trauben zu schneiden, die den optimalen Moment der Konzentration erreicht haben. Doch eine solche sukzessive Sortierung der Ernte dauert. 25 Erntehelfer braucht das Weingut Gravas jedes Jahr für vier bis sechs Wochen, was in Zeiten des Personalmangels Probleme mit sich bringt. 25 Hektoliter pro Hektar wäre die gesetzlich vorgeschriebene Ertragshöchstgrenze für diese Art von Wein. Die letzten vier Jahre waren wetterbedingt jedoch so schwierig, dass kaum edelsüßer Wein produziert wurde. 2021 betrug die Menge aufgrund des Frostes null! Besonders kleine Familienweingüter stehen vor großen wirtschaftlichen Herausforderungen. Die durchschnittlichen Erträge liegen zwischen 20 und sogar 11 Hektolitern pro Hektar! Die Weinherstellung zeichnet sich durch die Langsamkeit des Pressens (aufgrund des hohen Zuckergehalts) und der Gärung



aus. Außerdem erfolgt das Stoppen der Gärung auf natürliche Weise oder durch Mutage, das heißt durch Zugabe von Schwefeldioxid, das die Hefen eliminiert. Modernisiert wird die Weinbereitung mit der Gärung bei niedriger Temperatur in Edelstahl tanks. Kombiniert wird sie mit der Tradition durch die Reifung von 12 bis 18 Monaten in Eichenfässern. Wir erinnern uns: Es gibt zwei Appellationen, nach denen der Wein benannt werden darf: Barsac und Sauternes. Was unterscheidet einen Süßwein aus der Gemeinde Sauternes von einem Süßwein aus Barsac? Die Weine aus Barsac wirken im Gegensatz zu einem klassischen Sauternes frischer und salziger, am Gaumen etwas weniger süß, obwohl sie es tatsächlich nicht sind, und weniger sirupartig. Die Rebsorte Sémillon hat im Barsac besonders große Bedeutung. Süßweine aus dieser Region werden gerne rein aus dieser Rebsorte gekeltert, was für Sauternes nicht unbedingt zutrifft. Hier haben wir auch die beiden Sorten Sauvignon und Muscadelle in geringem Anteil im Verschnitt. Sémillon ist sehr resistent; älteste Reben sind bis zu 80 Jahre alt.

## Speisen-Weinbegleitung zu salzigen Gerichten:

*Der Wein ist kräftig, rund und elegant, süß, mit Noten von Honig, weißem Pfirsich, Mandel, orientalischen Gewürzen, Mango und Ananas. Dazu empfiehlt sich neben der klassischen Kombination mit Foie Gras auch karamellisiertes Brathähnchen mit Sauternes oder ein Fischgericht mit Sauce Hollandaise.*

Das entscheidende Element in Barsac ist das Vorhandensein eines kleinen Nebenflusses der Garonne: der Ciron.

Die **Edelfäule** in Barsac ist äußerst erwünscht und konzentriert Aromen und **Zucker** in den Trauben.

Die Weine aus Barsac wirken frischer und **weniger sirupartig** als klassische Sauternes.

In den **Südtiroler Hofbrennereien** wartet so manche flüssige Köstlichkeit: Obstbrände, Grappa, Geiste, Liköre, aber auch „Exoten“ wie Whisky und Rum. Wer jetzt meint, dass die Hofbrenner still und einsam vor sich hinstüpfeln, liegt falsch. 50 von ihnen haben sich 2003 im „Verein Südtiroler Hofbrennereien“ zusammengeschlossen.

## Serie

Südtiroler  
Spirituosen

von Maria Kampp

**D**ie Mitglieder der Vereinigung stammen aus allen Landesteilen Südtirols und bieten eine große Vielfalt handwerklich erzeugter Brände und anderer Spirituosen an. Als Hommage an ihre inspirierende Zusammenarbeit kreierten die Brenner zwei Gemeinschaftsbrände und stellten diese im Rahmen einer Veranstaltung in der Gärtnerei Schullian in Bozen vor. Das Wesen der zwei Gemeinschaftsbrände besteht aus zwei Cuvées, die sich aus ausgewählten Bränden der Vereinsmitglieder zusammensetzen. Sie wurden mehrere Jahre lang im Holzfass gelagert. Nach der abgeschlossenen Reifung und der Abfüllung bekamen die teilnehmenden Mitglieder ihren Anteil in Flaschen wieder zurück. Sie sind direkt in den teilnehmenden Hofbrennereien erhältlich. Die beiden Brände Grappa und Apfelbrand schmücken sich mit der Bezeichnung „Aquae Nobiles“. Das solle den edlen und raren Charakter der zwei fassgereiften Cuvées betonen, so der Obmann der Vereinigung, Martin Aurich. Im Januar 2020 wurden Proben von Apfelbränden und Grappas der Mitglieder gesammelt und anonym von einer Jury aus Mitgliedern des Vereins und den Experten Ulrich Zeni (Landwirtschaftskammer Tirol), Christof Sanoll (Versuchszentrum Laimburg) sowie Bartle Fink (Brennerei „brenn.“) bewertet, um die reinsten und besten Brände auszuwählen. Der Apfelbrand ist eine Cuvée acht verschiedener Apfelsorten von 13 Brennern, darunter Golden Delicious, Gala, Braeburn und alte Sorten mit wohlklingenden Namen wie Steinpepping. Die Grappa enthält eine Cuvée von neun Rebsorten wie Weißburgunder, Riesling, Sauvignon, Gewürztraminer, Blaubur-

# Aquae Nobiles – Edles aus den Händen der Hofbrenner

gunder, Vernatsch und Lagrein. Hier steuerten 19 Mitglieder ihre besten Brände bei. Die Vereinigung entschied sich für die Reifung in leicht getoasteten 120-Liter-Fässern. Diese lagerten in einem Steinkeller aus dem 14. Jahrhundert mit idealem Klima für die Fasslagerung. Immer wieder beobachteten die Vereinsmitglieder den Status der Reifung, um den richtigen Zeitpunkt für die Auslagerung zu erkennen. Nach drei Jahren war es so weit. Im Sommer 2023 wurden die Brände in Gemeinschaftsarbeit aus den Holzfässern entnommen, mit Partschinser Trinkwasser auf 43 Volumenprozent Alkohol eingestellt und in Halbliterflaschen abgefüllt. Mit ihren Gemeinschaftsbränden möchte die Vereinigung ihre gelebte Gemeinschaft unterstreichen. Die Aquae Nobiles sollen eine Visitenkarte für die handwerkliche Brennkunst aus Südtirol darstellen. Obmann Martin Aurich und seine Stellvertreterin Christine Schönweger erklären im Interview, was ihren Verein und ihre Gemeinschaftsbrände so besonders macht.

**Dionysos: Ihr habt euch 2003 in einer Vereinigung von Hofbrennereien zusammengeschlossen. Was sind eure Ziele?**

**Martin Aurich:** Es geht um Austausch und Kommunikation untereinander. Wir möchten gemeinsam das Brennhandwerk in Südtirol voranbringen und weiterentwickeln. Bei uns entstehen großartige Qualitäten. Diese möchten wir bekannter machen und für eine größere Wertschätzung unserer Produkte sorgen.

**Worin bestehen die Aktivitäten der Vereinigung?**

**Christine Schönweger:** Wir organisieren Kurse und Vorträge für unsere Mitglieder, treffen uns regelmäßig, um gemeinsam zu verkosten. Gemeinsam pflegen wir Verbindungen zu den Institutionen, >



Foto: © Maria Kampp



Foto: © Maria Kampp

> die fürs Brennerhandwerk wichtig sind. So können wir unseren Mitgliedern steuerliche und rechtliche Vorschriften zeitnah weiterleiten und gerade den kleinsten Produzenten deren Umsetzung erleichtern.

**Spaß habt ihr aber auch, oder? Schließlich seid ihr ein Verein!**

**Christine Schönweger:** Absolut, denn das Nützliche lässt sich ja bestens mit dem Angenehmen verbinden. Ein Highlight sind unsere Lehrfahrten. 2019 waren wir auf den Spuren des Apfelbrands in der Normandie unterwegs, letztes Jahr nahmen wir den Brandy in der Emilia-Romagna unter die Lupe. Vor wenigen Tagen sind wir von einem Ausflug ins Elsass zurückgekehrt.

**Die Vielfalt im Sortiment der kleineren Brennereien ist groß und für Einzelhandel und Gastronomie hochinteressant. Werden euer Können und euer Angebot in Südtirol ausreichend wahrgenommen?**

**Martin Aurich:** Die meisten unserer Brennereien sind in der Tat klein. Viele Mitglieder produzieren mit der Abfindungslizenz die maximal erlaubte Jahresmenge von 300 Litern Reinalkohol. Diese überschaubare Menge erlaubt nicht die Möglichkeit, über Wiederverkäufer auf dem Markt präsent zu sein. Wertschätzende Einzelhändler und Gastronomen in der unmittelbaren Nachbarschaft sind deshalb besonders wichtig für unsere Arbeit. Sie sind der direkte Draht zu den Gästen bzw. Kundinnen und Kunden, die gerne auf Null-Kilometer-Produkte zurückgreifen und die Geschichten hinter den handwerklich hergestellten Bränden zu schätzen wissen. Die Bereitschaft mancher „Schlüsselfiguren“, die Produkte Südtiroler Brennereien in ihr Sortiment aufzunehmen, ist sicherlich noch ausbaufähig.

**Fühlt ihr euch als Verein ausreichend wahrgenommen?**

**Christine Schönweger:** Wir bemühen uns um gemeinsame Auftritte, die Hofschilder der Mitglieder teilen ein gemeinsames Logo für eine bessere Wiedererkennung. Wir haben auch eine gemeinsame Homepage. Unsere zwei Gemeinschaftsbrände sind ein wichtiger Schritt auf dem Weg, die Vereinigung sichtbarer zu machen. Wir möchten den Schwung unseres heutigen gemeinsamen Auftritts nutzen und gleich die nächste Edition unseres Gemeinschaftsbrandes in die Wege leiten.

Die Mitglieder der **Vereinigung** stammen aus allen Landesteilen Südtirols und bieten eine **große Vielfalt handwerklich** erzeugter Brände an.

Südtiroler Brennereien haben ein breites und **hochwertiges Sortiment**, das keine – auch internationale! – Vergleiche zu scheuen braucht.

**Da wir ein Weinmagazin sind, wollen wir natürlich wissen: wo seht ihr Südtiroler Destillate in der Landschaft alkoholischer Getränke und Genüsse?**

**Martin Aurich:** Südtiroler Brennereien haben ein breites und hochwertiges Sortiment, das keine - auch internationale! - Vergleiche zu scheuen braucht. Dies zeigt sich regelmäßig bei verschiedensten Prämierungsveranstaltungen. Die Vielfalt der Obstbrände und Grappas bis hin zu trendigen Spirituosen wie Gin und Whisky ist enorm und stellt eine Bereicherung für Südtirols Weinwelt dar. Spirituosen lassen sich ähnlich wie Wein bestens mit Speisen kombinieren. Darüber hinaus bieten sie den krönenden Abschluss eines guten Essens. Wir hoffen auf die Aus- und Weiterbildung von Südtiroler Gastronomen sowie die sensible Bewerbung des Images von Spirituosen als Botschafter des Obstgartens Südtirol. Daher möchten wir unser Engagement in Hotelfachschulen und der Sommeliervereinigung anbieten und die Vermarktungsorganisationen der Obstwirtschaft in unsere Anstrengungen miteinbeziehen.

Serie

Kurioses aus der Weinwelt

*Diese Serie von Roman Gasser beschäftigt sich mit Kuriositäten aus der Weinwelt.*



Foto: © Überwachungsvideo-Aufnahmen/Bodegas Cepa 21

Widerlicher Sabotageakt?

Unglaublich, aber wahr: In einer nächtlichen Aktion bricht eine Person in eine Weinkellerei in Spanien ein. Jedoch nicht, um Flaschen zu stehlen, sondern um absichtlich hochwertigen Wein im Wert von geschätzten 2,5 Millionen Euro zu verschütten.

**D**er Vorfall ereignete sich in Castrillo de Duero, etwa 150 Kilometer nördlich von Madrid. Eine verummumte Person betrat gegen halb vier Uhr morgens den Lagerraum der Kellerei und öffnete in weniger als einer Minute die Hähne von fünf Stahltanks, die mit Weinen wie Malabrigo und Horcajo gefüllt waren. Dass es sich dabei definitiv nicht um einen versuchten Diebstahl handelt, wurde von den Sicherheitskameras festgehalten. Das berichteten die Europa Press und andere spanische Medien unter Berufung auf José Moro, den Präsidenten des betroffenen Weinguts Bodegas Cepa 21. Die Videoaufnahmen zeigen, dass sich der Eindringling anscheinend gut in der Anlage der renommierten Weinregion Ribera del Duero auskannte. Der mysteriöse Einbruch wirft viele Fragen auf. Es könne sich um einen Sabotage- oder Racheakt handeln, mutmaßten Medien. Der Präsident der Kellerei äußerte, dass sie einen Verdacht hätten, jedoch nichts öffentlich bekanntgeben möchten, um die Ermittlungen der Polizei nicht zu stören. (rg)

# La cantina di Nadia Viola

Quelle uve che viaggiano in funivia ...

di Angelo Carrillo

**P**oche centinaia di bottiglie tra cui un Trentodoc di "montagna" - indiscutibilmente tale, visto che l'uva cresce a monte della funivia che porta sul Monte di Mezzocorona dopo un balzo sullo strapiombo calcareo di quasi 800 metri. Siamo appunto nella piana rotoliana dove Nadia Viola, ha deciso di affiancare alla sua attività di operatore turistico quello di vignaiola e produttrice in una Cantina da vera "garagista" ma con crismi e ambizioni molto alte a partire dai formati delle bottiglie: solo magnum, almeno per le prossime vendemmie che andranno in commercio. L'erto sentiero che bisogna percorrere per raggiungerne la culla del suo Trentodoc si trova infatti fra i boschi del Monte di Mezzocorona, a quota 900 metri, dove la vigneron, ha dato il via — ormai nel lontano 2007 — ad un progetto tanto di nicchia quanto ricercato. «Fare vino in quota — spiega infatti Viola — è una tendenza ultimamente in voga, anche come risposta ai cambiamenti climatici che nelle valli e in pianura hanno modificato molto la viticoltura».

Anzitutto nei tempi, con vendemmie sempre più anticipate. «Noi invece, per la nostra base spumante (principalmente Pinot nero, Pinot bianco e Chardonnay), raccogliamo a metà ottobre. — prosegue Viola — Una storia che sa di antico, come antichi sono i terreni nei quali viene raccontata.

«Ai primi del Novecento il mio bisnonno macellaio acquistò sul Monte di Mezzocorona una casa, la più antica mai costruita lassù, circondata da un terreno coltivabile convertito quasi subito in meleto. Con il passare del tempo, però, la difficile gestione di una produzione interamente dedicata alle mele e la mia passione per i vini hanno trasformato la proprietà in un vigneto». Una proprietà di 4000 metri quadrati, a 900 metri di dislivello, che dà vita ad una produzione, piccola ma dignitosa, di circa 2500 bottiglie all'anno. «Abbiamo iniziato fra il 2007 e il 2008 — racconta Viola — la prima vendemmia si è concretizzata nel 2012, la prima annata nel 2016 e la prima vendita nel novembre dello scorso anno. Ci siamo goduti il processo, consci di volere un determinato tipo di prodotto e di aver cercato un vigneto così particolare proprio per poterlo ottenere». Un obiettivo forte, dunque, che ha permesso all'Azienda Agri-

Un obiettivo forte, dunque, che ha permesso all'Azienda Agricola Viola di investire recentemente in un altro terreno, dalle caratteristiche simili.



cola Viola di investire recentemente in un altro terreno, dalle caratteristiche simili. «A Spormaggiore — rivela Viola — abbiamo un altro vigneto ripido, dedicato però alla produzione di vini resistenti da cui trarre un bianco fermo». Il «Navarro»

Piantato nel 2020, di quest'ultimo è ancora prematuro scrivere il destino. A tracciarne la via ci pensa intanto il «Navarro» prodotto sul Monte di Mezzocorona, i cui grappoli, per essere vinificati in cantina, devono percorrere un tratto di funivia. «È simpatico da raccontare, ma anche decisamente vero. — sorride Viola — Per questo motivo la nostra vendemmia potrebbe diventare parte di un'offerta enoturistica più ampia, che permetta al cliente di visitare il vigneto e

toccare con mano l'intero processo, prima di sperimentarne il risultato nel proprio bicchiere».

E poi ci sono il "rosso Macato" e il "Nero Viola" entrambi IGT delle Dolomiti, che reinterpretato nella versione Rosata il primo e di un inteso color porpora come suggerisce il nome del secondo il vino principe del territorio: il Teroldego. Da non perdere. Sui Piwi poi, promesse che se confermate ci regaleranno emozioni a non finire in futuro.

**Info: Azienda agricola Viola, Via IV Novembre, 38016 Mezzocorona - TN - Italy, +39 3355220590, info@aziendaagricolaviola.com**

Serie

Unser Weinbuch

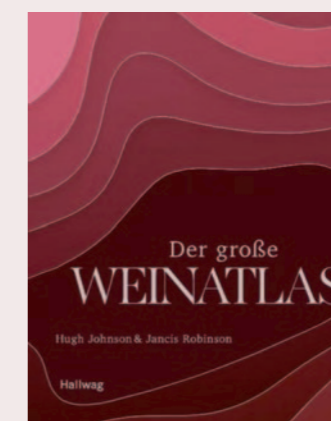
Der große Weinatlas

**Dionysos** stellt Weinbücher aus der ganzen Welt vor. Die Texte stammen von den jeweiligen Verlegern.

**Ein unverzichtbarer und aktueller Wegweiser durch die internationale Weinwelt, verfasst von den renommiertesten Weinbuchautoren weltweit, Hugh Johnson und Jancis Robinson.**

„Der große Weinatlas“ reiht sich in die Reihe der bedeutendsten Weinbücher ein. Er bietet eine umfassende Fülle an Fachwissen, zusammengestellt von renommierten Weinbuchautoren. Einige Weinregionen werden ausführlich behandelt, einschließlich neuer Anbaugelände, Techniken, Trends und Vorschriften. Besonders hervorzuheben ist das Wissen der Autoren Hugh Johnson und Jancis Robinson in Bezug auf die Weinkartografie: Sie präsentieren jede Lagenkarte der Welt und vermitteln die neuesten Erkenntnisse zum Klimawandel und dessen Auswirkungen auf den Wein. Mit spektakulären Fotografien und einzigartigen Karten ist dieses Buch eine Pflichtlektüre für alle Weinliebhaber.

**„Der große Weinatlas“ von Hugh Johnson und Jancis Robinson, erschienen im Graefe und Unzer Verlag – Gebundene Ausgabe / 416 Seiten / 49,00 € (2024)**





# Sprudelnde Vielfalt



Foto: © Südtirol Wein  
Der neue Gemeinschaftssekt der Vereinigung Südtiroler Sekterzeuger

Die Formel? **10 Produzenten = 1 Sekt**. Das Motto? „Ganze Vielfalt in einer Flasche“. Ihr habt richtig geraten. Es geht um den diesjährigen Gemeinschaftssekt der Südtiroler Sekterzeuger. Eine Vorstellung in der Kellerei Meran.

von Roman Gasser

**K**ettmeir, Arunda, von Braunbach, Comitissa Lorenz Martini, Pfitscher sowie die renommierten Kellereien St. Pauls, Kurtatsch, Kaltern und Meran zusammen mit dem Weingut Haderburg führen eine über 100 Jahre alte Tradition fort, die tief in Südtirol verwurzelt ist: die Sektproduktion. Schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde in Eppan Schaumwein hergestellt. Der durfte übrigens damals den Namen Champagner tragen! Heute ist die Sektproduktion in Südtirol reguliert und Südtiroler Sekt genießt den Schutz des DOC-Status. Die zehn Produzenten haben sich in einer Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger zusammengeschlossen. Gelegentlich bringen sie ein besonderes Produkt auf den Markt: einen Gemeinschaftssekt. Er entsteht, indem jedes Mitglied 100 Liter Sektgrundwein beisteuert, der dann in einer Cuvée vereint wird. Jeder Liter stammt aus verschiedenen Lagen und ist geprägt von der eigenen Stilistik eines jeden Produzen-

ten. Der Gemeinschaftssekt spiegelt die vielfältigen Einflüsse wider, die die Sektproduktion in Südtirol maßgeblich prägen – verschiedene Bodentypen, Höhenlagen, Hangausrichtungen und Mikroklimata. Vor allem die deutlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Reifung sind entscheidend für die Qualität dieser Sektgrundweine. „Genau diese Vielfalt füllen wir mit dem Gemeinschaftssekt in jede einzelne Flasche“, so Josef Roman, Präsident der Sektvereinigung. „Schlussendlich hat zwar jeder Produzent seine eigene Vorstellung, doch eint uns dieselbe Philosophie: Südtiroler Perlen auf höchstem Niveau zu kreieren.“ Alle Mitglieder stellen ihre Sekte nach der traditionellen Methode her, bei der die zweite Gärung in der Flasche erfolgt. Dasselbe gilt auch für den Gemeinschaftssekt. „Die diesjährige Auflage wurde im April 2014 in 290 Doppelmagnum-Flaschen gefüllt. Sie lag somit 116 Monate auf der Hefe“, erklärt Roman, der den Gemeinschaftssekt als „vielschichtig, charaktervoll und mit filigraner Perlage“ beschreibt.

Das Etikett wurde erneut von Jochen Gasser gestaltet. Eine Gebirgslandschaft soll den alpinen Charakter der Südtiroler Perlen hervorheben. Zentral auf dem Etikett ist das Logo der Sektvereinigung platziert, das nun auf jeder Flasche der Mitgliedsbetriebe zu finden ist und so den echten Südtiroler Sekt kennzeichnet. Im Dezember 2023 wurde der Gemeinschaftssekt der Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger in der Kellerei Meran vorgestellt. Der Gemeinschaftssekt ist in Doppelmagnum-Flaschen und in limitierter Auflage erhältlich.

## Südtiroler Sekterzeuger nach dem klassischen Verfahren:

Arunda Sektellerei, Kellerei Kettmeir, Kellerei St. Pauls, Sekt- & Weinkellerei Braunbach, Weingut Haderburg, Kellerei Kaltern, Kellerei Kurtatsch, Sektellerei Comitissa Lorenz Martini, Kellerei Meran und das Weingut Pfitscher.

## Serie

Speisen-Wein-Anpassung

Wer an Spargel denkt, denkt vermutlich sofort an Sauvignon Blanc. Doch Sommelière Lisa Kinkelin (Romantik Hotel Stafler) plädiert für eine **neue Kombination** im Frühling.

von Lisa Kinkelin

**W**enn die Tage länger werden und die Sonne an Kraft gewinnt, erwacht die Natur aus ihrem Winterschlaf. Blühende Knospen zieren die Äste der Bäume und das Surren der fleißigen Bienen ertönt beim Spaziergehen durch die Natur. Was zu dieser Zeit in der Küche nicht fehlen darf? Der Spargel natürlich! Neben dem Klassiker Terlaner Spargel mit neuen Kartoffeln, Osterschinken und Bozner Sauce gibt es noch viele weitere Gerichte, die man aus Spargel zaubern kann. Wir haben uns für Ravioli entschieden. Dafür werden die Ravioli mit zweierlei Spargelragout (grünem und weißem) gefüllt, on top mit Bozner Sauce verfeinert und mit knusprigem Osterschinken serviert. Klassisch begleitet man Spargelgerichte meist mit einem Sauvi-

# Spargel und Sylvaner

Mal was Neues, oder?



Foto: Privat

gnon Blanc, der durch seine leicht aromatischen Noten oft an Brennesseln und Holunderblüten erinnert. Heute aber möchten wir weg vom Klassiker und den Spargel anders erleben. Stellt euch dazu Folgendes vor: Auf einem Löffel präsentiert sich der hauchdünne Raviolo, das Aroma feiner Kräuter, die Bozner Sauce und die leicht salzige Knusprigkeit des Osterschinkens. Purer Genuss! Was jetzt noch fehlt, ist ein Wein, der den Spargel hervorhebt und unterstützt, aber auch den Gaumen wieder „putzt“ – wie man so schön sagt. Wir haben uns heute für einen Eisacktaler Sylvaner entschieden. Ein Sylvaner, der unfiltriert abgefüllt wurde, in der Nase an Kamillenblüte und Heu erinnert und am Gaumen durch eine tolle Salzigkeit und leichte Würze besticht. Uns gefällt's. Cheers!

# Wo Handwerk auf Nachhaltigkeit trifft

Das **Weingut Peter Zemmer** liegt in Kurtinig an der Weinstraße. Es ist seit Generationen für innovativen Weinbau bekannt. Unter der Leitung und der handwerklichen Expertise von Peter Zemmer entstehen hier Spitzenweine. Ein Besuch.

von Roman Gasser

**D**ie Geschichte des Weinguts Peter Zemmer ist eng mit der Geschichte seiner Gründerfamilie verbunden. Seit mittlerweile vier Generationen pflegt Familie Zemmer das Erbe des Weinbaus – und entwickelt es ständig weiter. Unter der Leitung von Peter Zemmer hat sich das Anwesen zu einem Betrieb für Spitzenweine und handwerkliche Expertise entwickelt. Das Weingut hat seinen Ursprung in Tramin. Es erstreckt sich bis heute über einige der besten Lagen des Unterlands. Hier bietet das Terroir eine einzigartige Kombination aus kalkhaltigen Böden, einem milden, alpinen Klima und optimaler Sonnenein-

strahlung. Diese natürlichen Gegebenheiten schaffen ideale Bedingungen für den Anbau von Rebsorten wie Gewürztraminer, Pinot Grigio, Pinot Noir und anderen autochthonen Sorten. Seit seiner Gründung im Jahr 1928 zeigt das Weingut Peter Zemmer drei Dinge in seinen Weinbereitungspraktiken: die Hingabe zu Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit. Peter Zemmer und sein Team sind sich der Verantwortung gegenüber der Umwelt und den zukünftigen Generationen bewusst. Aus diesem Grund wird im Weingut nach den Prinzipien der Nachhaltigkeit gearbeitet. Sie implementieren umweltfreundliche Anbaumethoden und nutzen erneuerbare Energien. Gleichzeitig reduzieren sie den Einsatz von Chemie im Weinberg auf das Minimum. Das Ergebnis? Weine, die nicht nur gut sind, sondern auch

den Respekt vor der Natur widerspiegeln. Das Weingut in Kurtinig bietet eine große Auswahl an Weinen, und repräsentiert damit das ganze Spektrum der Südtiroler Weinvielfalt: vom aromatischen Gewürztraminer mit seinen blumigen Noten bis zum eleganten Pinot Noir mit seiner feinen Struktur. Und nicht zu vergessen: die Reihe von tollen Cuveés! Dabei spiegelt jede Flasche das Terroir des Weinguts wider. Degustieren lassen sich die Weine am besten im neuen Verkostungsraum des Weinguts. Hier erfahren Besucher gleichzeitig mehr über die Geschichte und die Weinherstellung bei Peter Zemmer. Im Weingut Peter Zimmer trifft echtes Handwerk auf Nachhaltigkeit – und das schmeckt man. Deshalb ist und bleibt das Weingut eine feste Größe in der Südtiroler Weinwelt.

Seit mittlerweile **vier Generationen** pflegt Familie Zemmer das Erbe des Weinbaus – und entwickelt es ständig weiter!

Das Weingut in Kurtinig bietet eine große Auswahl an Weinen, und repräsentiert damit das ganze **Spektrum der Südtiroler Weinvielfalt.**

# Bonjour Paris!

Für 15 Südtiroler Weinproduzenten ging es im Februar auf der Weinmesse Wine Paris & Vinexpo Paris darum, ihre Weine einem globalen Publikum zu präsentieren – und mit ihnen das Weinland Südtirol.

von Theo Hendrich

**N**eben der ProWein in Düsseldorf und der Vinitaly in Verona war zum ersten Mal die Wine Paris & Vinexpo Paris ein Highlight im diesjährigen Messe-

programm des Konsortiums Südtirol Wein und der IDM Südtirol.

15 heimische Produzenten präsentierten vom 12. bis 14. Februar ihre Weine einem großen internationalen Publikum. Ein Gemeinschaftsstand und eine exklusive Verkostung machten dies möglich. Obwohl die Wine Paris & Vinexpo Paris 2024 erst zum



120 m<sup>2</sup> Südtirol auf der Wine Paris & Vinexpo Paris  
(Foto: Südtirol Wein/Osmany Tavares)

fünften Mal stattfand, hat sich die Messe in der Expo Porte de Versailles zu einer der weltweit wichtigsten Wein-Fachmessen entwickelt. Sie ist die ideale Plattform, um weltweite Kontakte zu knüpfen und sich gleichzeitig mit der internationalen Konkurrenz zu messen. Für das Weinanbaugebiet Südtirol bedeutet das: Neue Impulse und die Möglichkeit, neue Märkte zu erreichen. Auf dem 120 Quadratmeter großen Gemeinschaftsstand wurde auch eine Verkostung der Südtiroler Weine organisiert. Die Zielgruppe? Gastronomie und Fachhandel aus der Stadt Paris. „Für Südtirol bietet diese Öffnung Chancen, die wir nutzen. Das positive Echo auf unsere Einladung hat gezeigt, dass Weine aus Südtirol das französische Fachpublikum sehr interessieren“ erklärte Vera Leonardelli von IDM in einer Presseaussendung.

Die Messe ist die **ideale Plattform**, um weltweite Kontakte zu knüpfen und sich gleichzeitig mit der internationalen Konkurrenz zu messen.

## Neue Messe und Südtirol mitten drin

Christof Tiefenbrunner, vom gleichnamigen Weingut in Entiklar, war bereits zum zweiten Mal als Aussteller in Paris. Im Interview schildert er kurz seine Eindrücke.

**DIONYSOS:** Herr Tiefenbrunner, mit welchen Eindrücken kommen Sie aus Paris zurück?

**Christof Tiefenbrunner:** Es war eine tolle Weinmesse. Für uns als Südtiroler Produzenten ging es dabei darum, dass wir uns verstärkt international aufstellen und zeigen, dass wir sehr gute Weine produzieren. Denn Fakt ist: Man kennt uns dort eigentlich überhaupt nicht. Und daher war es eine große Chance, den Messeauftritt gemeinsam mit dem Konsortium Südtirol Wein und der IDM vor internationalem Publikum zu realisieren.

**Wie waren die Reaktionen auf die Südtiroler Weine bei der Verkostung?**

Die meisten waren positiv überrascht von der Qualität der Südtiroler Weine. Allerdings wurde auch deutlich, dass die Vielfalt unserer Weine dazu führen kann, dass Außenstehende den Überblick verlieren.

**Man sagt, dass die Messe in Paris der ProWein und der Vinitaly ernsthaft Konkurrenz macht. Wie ist Ihre Beobachtung?**

Die Messe hat eindeutig Frankreich als



Christof Tiefenbrunner am Messestand in Paris  
(Foto: Tiefenbrunner)

Schwerpunkt und zieht ein sehr internationales Publikum an. Die Weltstadt Paris mit ihrer gastronomischen Vielfalt ist zudem ein sehr attraktiver Messestandort – gerade für das Fachpublikum. Vermehrt entscheiden sich viele Importeure für Paris, weil dort auch die Champagne und Bordeaux vertreten sind. Darunter leidet vor allem die ProWein in Düsseldorf. Für uns als Südtiroler Produzenten ist Paris deshalb so interessant, weil das internationale Publikum vor Ort ist. So können wir viele Kontakte knüpfen und neue Märkte erschließen.

**Mit welchen Weinen konnte Südtirol besonders überzeugen?**

Grundsätzlich ist es so, dass Südtirol mit Rotweinen nicht so gut punktet. Denn davon hat Frankreich in allen Preis- und Qualitätsklassen selbst mehr als genug. Das Interesse lag eindeutig bei den Weißweinen. Viele waren beeindruckt vom äußerst guten Preis-Qualitäts-Verhältnis unserer Weine.

Interview: Theo Hendrich



**Wir sind auf der Suche!** Nach den besten Tropfen sowieso und jetzt auch nach Verstärkung für unser lässiges Team:

**Sommelier oder Fachverkäufer für Wein und Spirituosen (m/w/d)**

für die Betreuung unserer Kundinnen und Kunden in der Vinothek in Bozen Nord gesucht!

**Einkäufer (m/w/d)**

für die Abwicklung von strategischen und operativen Einkaufstätigkeiten im Bereich Wein, Spirituosen und Getränke für den Standort in Bozen Süd gesucht!

**Wir freuen uns auf dich!**

Kontakt: Lisa Maier  
jobs@winestore.bz.it | Tel. 0471642106

www.winestore.bz

BOZEN NORD, GEWERBEGEBIET KARDAUN 5  
BOZEN SÜD, ENRICO FERMI STRASSE 28

**WINESTORE**



„Südtirol verfügt in Europa über ein sehr **außergewöhnliches Terroir**. Trotz seiner geringen Größe bietet es auf **engstem Raum** viele Klimazonen.“

# Wein aus Südtirol ... **quo** vadis?

In der heimischen Weinszene wird zunehmend über die internationale Positionierung Südtiroler Weine debattiert.

von Theo Hendrich

**E**in erster wichtiger Impuls war die Teilnahme an der Fachmesse Wine Paris & Vinexpo Paris 2024 gemeinsam mit dem Konsortium Südtirol Wein und der IDM. Wenn es um internationalen Vertrieb geht, liegt die Kellerei Terlan-Andrian weit vorn. Klaus Gasser, verantwortlich für Verkauf und Marketing, sorgte er mit einem Vortrag zum Thema für Aufsehen. DIONYSOS nahm dies zum Anlass, mit ihm darüber zu sprechen.

**Herr Gasser, was tut sich derzeit auf dem internationalen Weinmarkt?**

**Klaus Gasser:** Aktuell gibt es einige Trends auf dem Weinmarkt, die wir genau im Auge behalten müssen. Der Weinkonsum geht zurück, was auf verschiedene Ursachen zurückzuführen ist. Generell wird einfach weniger getrunken. Diese Tendenz ist allerdings nichts Neues. Ein veränderter und bewussterer Lebensstil, insbesondere bei jungen Konsumenten, spielt hierbei eine Rolle. Zudem beobachtet man in den letzten 20 Jahren eine deutliche Verschiebung hin zu hochwertigeren Weinen, auch bekannt als „Premiumisierung“. Obendrein hat sich die Kaufkraft in einigen Märkten verringert. Diese Entwicklungen betreffen die gesamte Branche.

**Das heißt konkret?**

Von der Tatsache, dass der Weinkonsum zurückgeht, sind einige Märkte stark betroffen: Chile, Australien, Teile von Spanien und insbesondere China. Ein besonders deutliches Beispiel für diese Entwicklung bietet Bordeaux. In dieser Region muss die Produktion nun drastisch zurückgefahren werden. Vor 30 Jahren erstreckte sich die Anbaufläche dort auf 97.000 Hektar, während sie heute bis zu 120.000 Hektar umfasst. Zum Vergleich:

Südtirol verfügt insgesamt über rund 5.700 Hektar Anbaufläche. Besonders im Bereich der kräftigen Rotweine gibt es einen deutlichen Überhang. Da wird es in Zukunft sehr eng werden.

**Sie haben vorhin von Trends und Entwicklungen gesprochen. Sind davon nur die hochpreisigen Weine betroffen?**

Nun, viele sind sich nicht bewusst, dass der Großteil der Produktion in Bordeaux im Bereich von 1 bis 2 Euro pro Flasche liegt. Ein weiterer Teil bewegt sich zwischen 3 und 4 Euro. Das ist die Masse. Etwa 100 „renommierte“ Châteaux, die bis zu 600 Euro pro Flasche verlangen, überleben trotz eines Preiserückgangs von 20 bis 30 Prozent. Die werden immer gut verkauft. Aber das sind in Summe nur sehr wenige Produzenten. Eng wird es für die Masse. Deshalb steigen immer mehr heimische Produzenten und führende Kellereien mit hochwertigen Sondereditionen in die oberen Preissegmente ein.

**Wäre das auch für Südtirol eine zielführende Strategie?**

Ja, diese Strategie könnte zielführend sein. Speziell für Südtirol ist es wichtig zu betonen, dass es bei den hochwertigen Sondereditionen im Grunde immer nur um Kleinstmengen geht. Diese beeinflussen den Marktanteil nicht signifikant. Aber sie helfen – und das ist das eigentliche Ziel –, das Potenzial des Anbaugebietes zu präsentieren. Und sorgen für Aufmerksamkeit!

**Was möchte man da zeigen?**

Südtirol verfügt in Europa über ein sehr außergewöhnliches Terroir. Trotz seiner geringen Größe bietet es auf engstem Raum viele Klimazonen. Da können wenige andere Regionen mithalten. Ich erinnere an den Vergleich mit Bordeaux. Er zeigt, wie besonders die Region Südtirol ist. Insbesondere die Premiumlagen an den Hängen sind von herausragender Qualität und sollten

entsprechend genutzt werden. Zudem spielt uns der vorhin erwähnte Rotweinüberschuss in die Karten. Südtirol ist eine Topregion für Weißweine. Und: Wir sind vom kleinsten Winzer bis hin zu den großen Produzenten strukturell top aufgestellt und haben untereinander ein sehr gutes Verhältnis. Darum beneiden uns viele.

**Das führt allerdings wieder zum leidigen Thema, das in Südtirol kontrovers diskutiert wird: Ist es die Vielfalt, die uns ausmacht, oder benötigen wir eine Leitsorte, um international größere Beachtung zu finden?**

Das ist in der Tat ein leidiges Thema, denn diese Frage werden wir auch in diesem Interview nicht beantworten können (lacht). Zum einen hat Südtirol diese vielfältigen mikroklimatischen Bedingungen, die es schwer machen, eine Leitsorte zu etablieren. Auf der anderen Seite muss man zur Kenntnis nehmen, dass es schwierig ist, diese Vielfalt glaubwürdig zu kommunizieren – vor allem international. Man denke an das Motto: „Wer alles kann, kann nix!“. Vielleicht könnte man sich in Zukunft, zumindest was die Kommunikation nach außen betrifft, auf etwas einigen. Ich kenne zum Beispiel keine Region, die speziell für Weißburgunder steht. Hier könnte sich Südtirol vielleicht positionieren? Nur mal so als Überlegung.

**Worauf muss Südtirol achten, um auch in Zukunft erfolgreich zu sein?**

Wir sollten aus den Fehlern unserer Väter lernen. Alles haben sie aber auch nicht falsch gemacht! Die Herausforderung besteht darin, auch in schwierigen Situationen eine gute Preispositionierung zu halten. Grundsätzlich neigt Südtirol dazu, mehr Qualität zu liefern, aber den Preis gleich zu lassen. Doch da gerät man früher oder später qualitativ unter Druck. Eine gute Preispolitik, um die Qualität zu halten oder auszubauen, ist eine der wichtigsten Herausforderungen für die Zukunft.

# Savoyens unbekannte- te Schätze

Grüne Wiesen und Wälder, riesige Skigebiete sowie jede Menge Berggipfel, manche davon sogar vom ewigen Eis bedeckt – all das ist Savoyen. Christine Mayr entführt uns ein weiteres Mal nach **Frankreich** – in den **Osten des Landes**, wo (überraschenderweise) auch guter Wein produziert wird.

von Christine Mayr\*

**S**avoyen ist eine kleine Region – an der Grenze zur Schweiz und zu Italien gelegen. Sie ist die höchstgelegene Landschaft Europas und wird von den Savoyer Alpen mit dem Mont Blanc, sowie den Grajischen und Cottischen Alpen dominiert. Verschiedene breite Täler durchziehen die Region und prägen zusammen mit den majestätischen Bergen die facettenreiche Landschaft und das Leben der Bewohner, die lange Zeit in Armut lebten.

Inmitten dieser malerischen Landschaft liegen idyllische Seen wie der Lac du Bourget und vor allem der Lac d'Annecy mit dem bezaubernden Städtchen Annecy. Kein Wunder, dass die Stadt auch Venedig

der Alpen genannt wird. Savoyen ist sowohl bei Alpinisten als auch bei Skifahrern bekannt. Weniger bekannt ist, dass in dieser Region hochwertige Wein angebaut werden. Obwohl Touristen aus aller Welt den Wein vor Ort genießen, findet er kaum seinen Weg über die Grenzen der Region hinaus. Ohne die zahlreichen Skitouristen bliebe der Wein aus Savoyen wohl weiterhin ein Geheimtipp!

Auf insgesamt 2.050 Hektar gedeihen 22 Rebsorten, die zum Teil nur in Savoyen zu finden sind. Der Großteil der Produktion – ganze 75 Prozent – umfassen Weiß- und Schaumweine. Nur 20 Prozent sind Rotweine, und der Rest sind Roséweine. Die Weine präsentieren sich lebhaft und frisch, wie die Luft, die von den sonnenverwöh-

ten Steilhängen weht. Sie ähneln in ihrer Eigenständigkeit den Weinen der Schweiz. Ohne Zweifel kann man die Weine aus Savoyen als alpine Weine bezeichnen. Sie zählen zu den wenigen echten Cool-Climate-Weinen!

Die Rebe kam höchstwahrscheinlich mit den Griechen in die Region. Der extensive Weinbau wurde dann von den Allobrogen betrieben, einem keltischen Stamm, der das Gebiet zwischen Rhône und Genfersee bewohnte. Schon Columella und Plinius, die römischen Schriftsteller und Gelehrten, lobten deren Weine! Nach dem Fall des Römischen Reiches kam Savoyen um 838 nach Christus zu Burgund. Es waren dann vor allem die Klöster, die dem Weinbau zu einer weiteren Blüte verhelfen – etwas >



Fotos: Privat

> später dann auch der Adel. Um 1050 wird erstmals von den Weinbergen von Monterminod berichtet; ab dem 11. Jahrhundert ist auch der Weinbau um Seyssel schriftlich verbürgt. 1248 kam es nach heftigen Regenfällen zu einem massiven Bergsturz am Mont Granier. Dabei stürzten Tonnen von Geröll zu Tal. Noch heute wird das Geröll für den Weinbau genutzt und bildet die Grundlage für die Weinbauzone Abymes. Die Aufhebung der Leibeigenschaft führte zu einer dramatischen Ausdehnung der Rebfläche und zur Zersplitterung des Besitzes. Ehemals große Besitztümer schrumpften zu kleinen Weinbaubetrieben. Der damals produzierte „Arbeiterwein“ war sauer, dünn und alkoholschwach. Zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert dehnte sich der Weinbau von der Talsohle bis auf eine Höhe von 1.000 Metern aus. Ab 1768 ist erstmals vom Vin de Savoie die

Voralpenlandes bestehen aus Kalkschotter und mergelhaltigem Kalk sowie aus Molasse aus dem Tertiär und Moränenschutt. Weiße Rebsorten fühlen sich da besonders wohl! Das Massiv des Mont Blanc hingegen besteht aus Granit. Die alpine Region zeichnet sich durch ein kontinentales Klima aus, das von harten und schneereichen Wintern geprägt ist. Das Frühjahr kann kühl und regnerisch sein, während die Sommer warm sind und häufige Gewitter und Hagelstürme bringen. Der Herbst ist meist mild und sonnig. Winde aus dem Süden und Südwesten bringen oft Regen und Turbulenzen, während die Bise Noire aus dem Norden gutes Wetter und Frost mit sich bringt. Die Sonnenstunden werden auf etwa 1.874 beziffert, die Niederschläge auf 600 bis 700 Millimeter. Typisch sind auch extreme Temperaturschwankungen. Dank der verschiedenen Seen in der Region treten verschiede-

fruchtige, leichte Weine.

- **Gringet:** Sie wird vor allem im Tal der Arve für die Sektherstellung verwendet (Ayze) und ist identisch mit der Sorte Savagnin aus dem Jura.
- **Roussanne:** Diese Sorte eignet sich für die Produktion von Weinen aus überreifen Trauben.
- **Molette:** Aus dieser Rebsorte werden würzige, alkoholarme Weine gewonnen, die oft mit Altesse verschnitten werden.

## Die wichtigsten Rotweinsorten:

- **Mondeuse:** Diese spätreifende Rebsorte ergibt die besten Rotweine & wird gerne im Holz angebaut. Sie ist identisch mit Refosco.
- **Gamay Noir:** Diese Sorte ist bekannt für seine lebhaft Fruchtigkeit.
- **Pinot Noir:** Eine weltweit bekannte Sorte.

Die Weine aus Savoyen sind echte **Cool-Climate-Weine!**

Obwohl Touristen aus aller Welt den Wein vor Ort genießen, findet er kaum seinen Weg über die Grenzen der Region hinaus.

Die alpine Region zeichnet sich durch ein **kontinentales Klima** aus, das von harten und schneereichen Wintern geprägt ist.

Rede. Von 1877 bis 1893 verwüstete die Reblaus weite Landstriche; erst nach dem Ende des 2. Weltkrieges konnte sich der Weinbau – auch dank des Tourismus – erholen. 1942 wurde die kontrollierte Herkunftsbezeichnung AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) für Wein aus Seyssel eingeführt, 1973 folgte die AOC für die Weine aus der Region Savoyen (Vins de Savoie). Die meisten Weinberge liegen in Tallagen um den Lac du Bourget und in der Nähe des Genfersees, sowie an den Flussufern von Rhône und Isère. Die Hanglagen können Höhen bis 600 Meter erreichen und sind meist nach Südosten oder Südwesten ausgerichtet. Die Ausrichtung des Weinberges spielt in diesem Randklima eine entscheidende Rolle! Die Böden des

ne Mikroklimata auf, die für den Weinbau geeignet sind. Alle Weißweine werden frühzeitig abgefüllt und sind für den schnellen Genuss gedacht.

## Die wichtigsten Weißweinsorten:

- **Jacquère:** Eine rustikale Sorte mit heller Farbe, frisch und leicht.
- **Altesse:** Eine sehr aromatische Rebsorte mit guten Zuckergraden und guter Struktur, insbesondere in der Gemeinde Seyssel verbreitet.
- **Chasselas:** Diese Sorte wird vor allem am Genfersee bei Crépy angebaut und ergibt

Vielschichtigen Aromen und elegante Struktur. Der Weinbau erstreckt sich entlang der Hanglagen am Fuße der Alpen und ist die Heimat einiger sehr unterschiedlicher Weine und Appellationen.

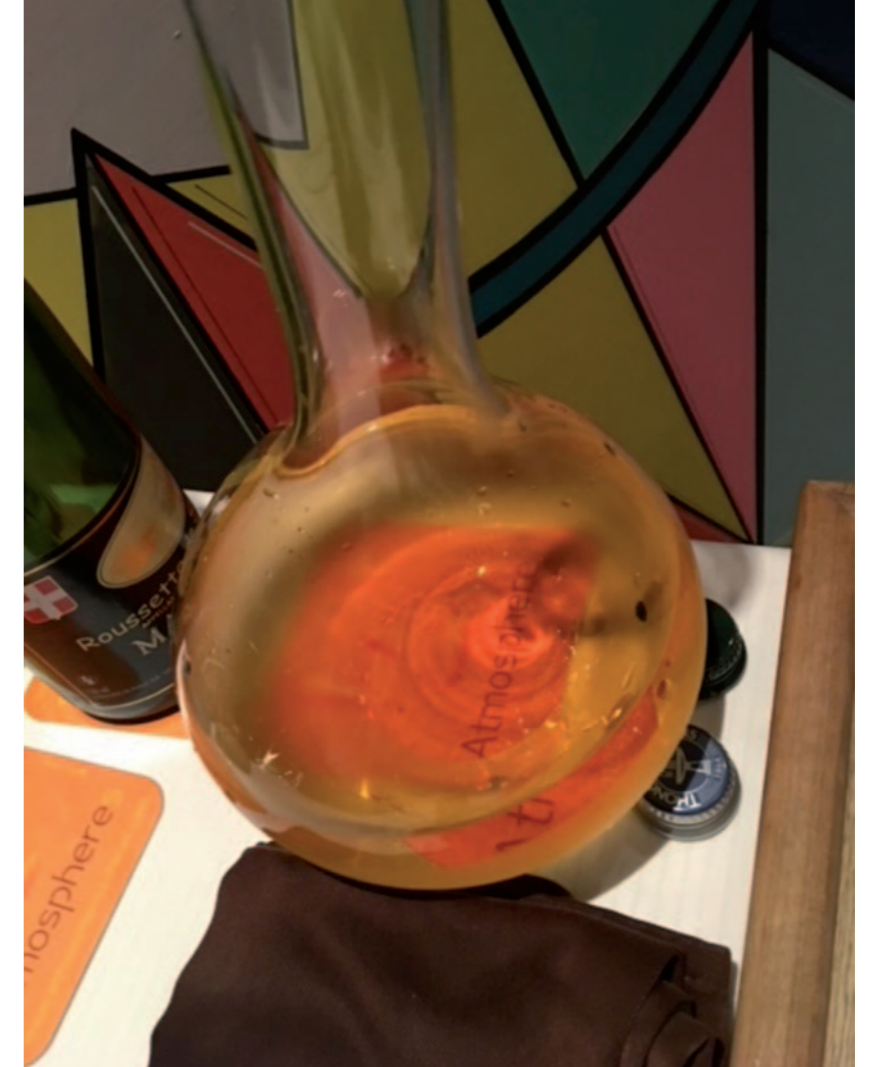
## Die wichtigsten Appellationen:

- **Savoie oder Vin de Savoie AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée) besteht seit 1973 und umfasst 20 geografische Einheiten (DGC – Dénomination Géographique Complémentaire). Zusätzlich gibt es die Bezeichnung Crémant de Savoie für Schaumweine, die mit der klassischen Flaschengä-

rung hergestellt werden. In den Erzeugervorschriften sind 22 Rebsorten zugelassen. Die bekanntesten DGCs sind Ayze (für Schaumwein und Weißwein), Crépy, Ripaille, Apremont, Les Abymes und Chautagne (nur für Weißwein), sowie Jongieux und Arbin (nur für Rotwein).

- **Roussette de Savoie AOC** wird aus der Weißweinsorte Altesse hergestellt und besteht ebenfalls seit 1973. Auch Chardonnay ist bis zu einem Anteil von 50 Prozent erlaubt. Diese AOC umfasst die Gemeinden Frangy, Marestel, Monterminod und Montoux. Die Weine aus dieser AOC gelten als breiter und fetter.

- **Seyssel AOC** wurde 1942 als erste Appel-



lation in Savoyen erhoben und liegt im Reich der Rhône. Es werden nur Weißweine und Schaumweine aus Molette und Roussette hergestellt.

Verschiedene Orte bieten sich als Ausgangspunkte an, um Savoyen zu erkunden. Annecy mit seiner bezaubernden Altstadt, durchzogen von Kanälen und engen Gassen, ist zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert, insbesondere außerhalb der Hauptreisezeiten. Für alle, die das Flair von Kurorten lieben und gerne mal ins Casino gehen, empfiehlt sich Évian-les-Bains am Südufer des Genfersees. Nicht vergessen sollte man dabei, das berühmte Mineralwasser zu schlürfen! Die Weinberge Savoyens sind auch von Chambéry aus, der Präfektur Savoyens, leicht zu erreichen. Im Stadtzentrum sollte man den Elefantenbrunnen besichtigen und die Place Saint-Léger mit vielen vornehmen Stadthäusern sowie das Schloss Chambéry – das Stammschloss der Herzöge von Savoyen. Von hier aus ist ein Besuch des Lac du Bourget ein Muss: Es handelt sich dabei um den größten Natursee Frankreichs und weist mit dem Städtchen Aix-les-Bains ein richtiges

Juwel des Art-et-Deco auf mit Casino, Thermalquellen und Golfplatz. Bergfexe machen einen Ausflug nach Chamonix! Vom Chambéry aus ist auch das Restaurant Atmosphères leicht zu erreichen, das eine herrliche Aussicht bietet und mit einer delikaten und kreativen Küche aufwartet, wobei die Regionalität nie zu kurz kommt! Ein Besuch in Savoyen ist wärmstens zu empfehlen. Die Region beeindruckt nicht nur mit ihrer atemberaubenden Landschaft, sondern auch mit ihren überraschend eigenständigen und charaktvollen Weinen!

## Kleiner Weintipp:

### **Domaine des Ardoisieres**

Unbedingt probieren: Silice, Argile Rouge, Argile Blanc, Schiste

### **Domaine de Chevillard**

Unbedingt probieren: Roussette de Savoie Altesse, St. Jean de la Porte Mondeuse, Cru Apremont Jacquère

\*Ambassadeur Européen de Champagne, Prix

# Serie

Rebsorte der Ausgabe

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

## Bekannt, be- rauschend, beliebt?

**Weißburgunder überrascht mit einem reichen Spektrum an Aromen von Apfel bis Ananas, begleitet von subtilen Noten von Heublumen und Mandeln. Ein Blick hinter die Kulissen offenbart die Geschichte und die Charakteristiken der Rebsorte.**

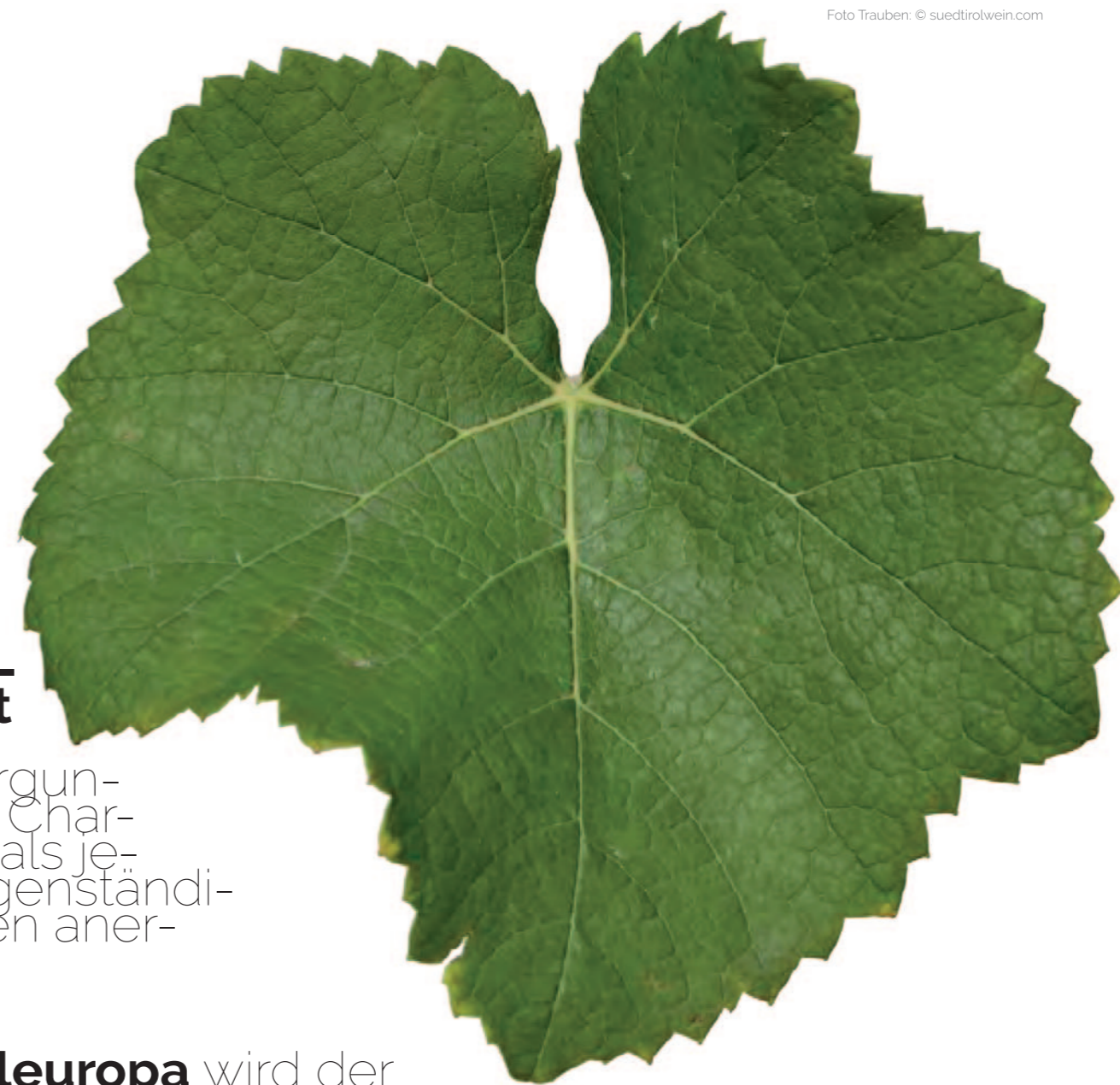
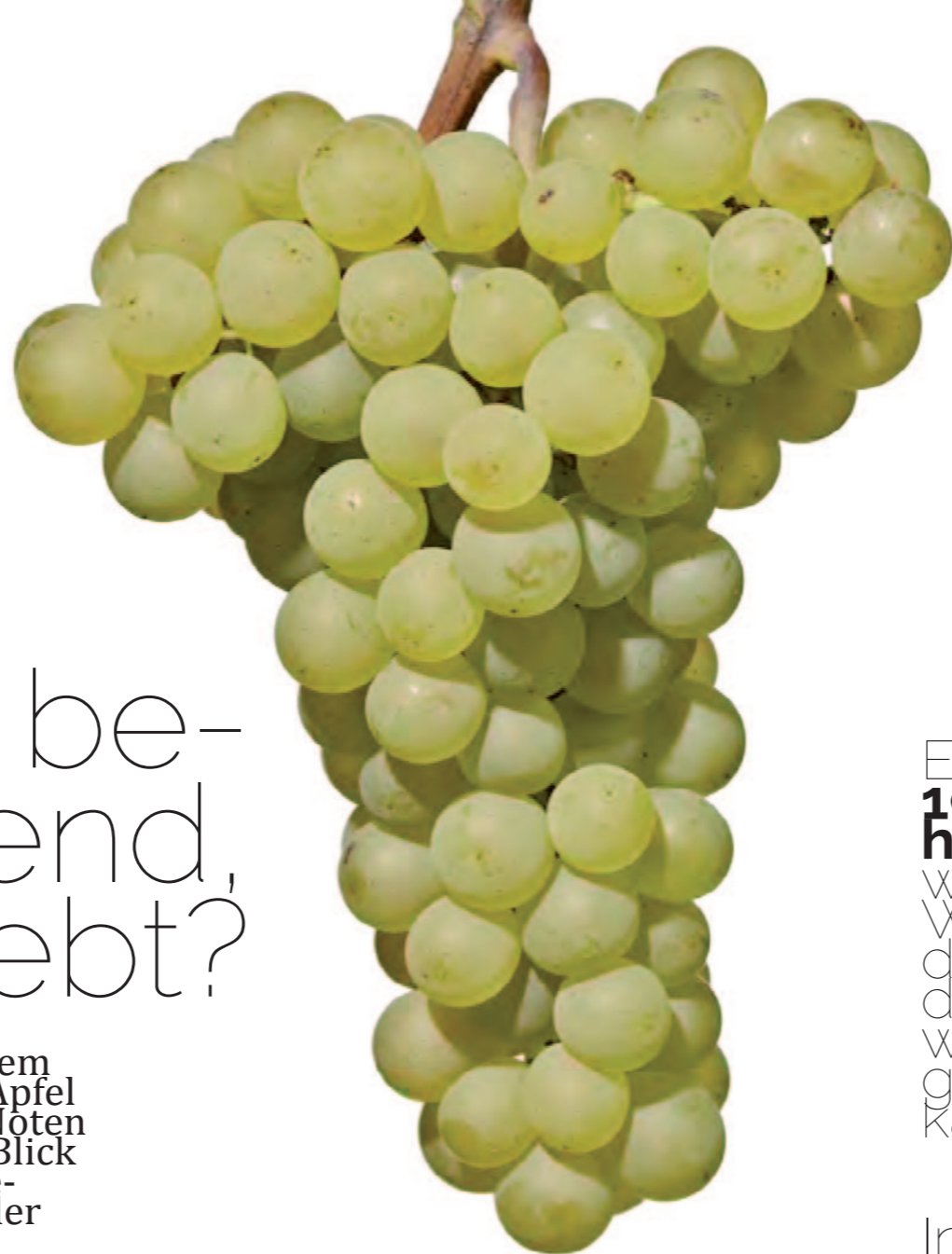


Foto Trauben: © suedtirolwein.com

Erst im **19. Jahrhundert** wurden Weißburgunder und Chardonnay als jeweils eigenständige Sorten anerkannt.

In **Mitteleuropa** wird der Weißburgunder immer beliebter.

von Helmut Scartezzini

**D**ie Ursprünge des Weißburgunders reichen bis ins 14. Jahrhundert zurück. Die Traube entstand vermutlich aus einer Mutation des Blauburgunders, der Stammsorte der Burgunderreben. Im Elsass wurde die Sorte im 16. Jahrhundert erstmals als „Clevner“ erwähnt. Vom Elsass aus gelangte sie als „Klevner“ nach Deutschland. Lange vermischte man Weißburgunder mit Chardonnay, einer Kreuzung aus Burgunder mit Weißer Heunisch, die oft als Spielart des Weißburgunders galt. Erst im 19.

Jahrhundert wurden Weißburgunder und Chardonnay als eigenständige Rebsorten anerkannt.

In Südtirol baute man Weißburgunder erstmals 1852 in Brixen an. Doch schon bald gab es die Rebsorte auch in Nals, Eppan, Terlan und Marling. Weinbaupionier Erzherzog Johann brachte den Weißburgunder – nach seinem Aufenthalt in der Steiermark – in seine Tiroler Betriebe in Eppan/Berg und Schenna. „Strahler“, die im Überetsch geläufige Weinbezeichnung für den weißen Burgunder, geht auf das Erziehungssystem des Erzherzogs zurück. Er

ließ die erste Rebschule Südtirols auf „Strareben“ und nicht auf den üblichen Pergeln anlegen. Der mundartliche Begriff „Strareben“ bezog sich auf die Einzelpfahlerziehung als auch für den niederen Drahtrahmen. Ursprünglich war der „Strahler“ ein Gemisch aus Weißburgunder und Ruländer, dann auch aus Riesling und Sylvaner. Bei Weinverkostungen in Bozen ab 1864 standen schließlich weiße Burgunderweine aus Bozen, Andrian, Kaltern, Tramin, Margreid und Salurn auf der Agenda. Von dort verbreiteten sie sich in ganz Südtirol. Das bestätigte auch die erste sortenmäßige Erhebung. 1965 war der Weißburgun-

der mit 445 Hektar die am meisten angebaute Weißweinsorte – unter anderem aufgrund der guten Standorteignung. Heute nimmt Weißburgunder mit 10 Prozent in der Rangliste der Rebsorten den vierten Platz ein.

Welt- und europaweit spielt die Sorte mit einer Gesamtfläche von 16.000 Hektar im Vergleich zu den weißen Geschwistern Chardonnay oder Ruländer keine besondere Rolle. Doch in Mitteleuropa wird der Weißburgunder immer beliebter. In Deutschland liegt die Anbaufläche bei knapp 6.200 Hektar, in Österreich findet man 2.000 Hektar Rebenbestand. In Italien nimmt der Anbau hingegen nicht zu. Der

Bestand beläuft sich auf 3.000 Hektar. Davon liegen etwa 1.000 Hektar im Veneto und jeweils 600 Hektar in Friaul-Julisch-Venetien und Südtirol. Einige 100 Hektar befinden sich noch in der Emilia-Romagna und der Lombardei. Die Sorte beschränkt sich somit auf Norditalien. Im Ursprungsland Frankreich wird Weißburgunder fast nur noch im Elsass angebaut (circa 3.000 Hektar). Hier wird er allerdings gemeinsam mit der frühreiferen Lokalsorte Auxerrois aufgeführt.

Die Hauptanbauggebiete für Weißburgunder in Südtirol liegen im Überetsch (48 Prozent der Anbaufläche), gefolgt von Terlan und der Umgebung von Bozen. Die Reb-

sorte ist nahezu in allen Weinbaugemeinden des Landes vertreten. Der Weißburgunder präsentiert mittelgroße, meist schultergeformte Trauben, die engbeerig und grünlich-gelb bei mittelfrüher Reife sind. In luftigen, höheren Lagen bis zu 800 Metern offenbart die Sorte ihre charakteristischen Eigenschaften, auch mit ausreichendem Ertrag. Der Wein zeichnet sich durch lebhaft Säure aus und bietet einen saftigen Geschmack. Sein Aromenspektrum reicht von Apfel über Birne bis hin zu Zitrone und Ananas. Nuancen von Heublumen, Haselnuss und Mandeln verleihen ihm Komplexität. In ertragsregulierten Anlagen entwickeln die Weine auch die gewünschte Fülle.

# Was ist Terroir?

Terroir ist ein französischer Begriff, der oft mit **Boden, Land** oder **Gebiet** übersetzt wird. Doch eigentlich sind zahlreiche weitere Faktoren maßgeblich für das Terroir. Eine allgemeingültige Definition sucht man vergebens. Ein Erklärungsversuch.

von Ulrich Pedri\*

**W**enn man über Terroir spricht, denken viele zuerst an die Beschaffenheit des Bodens. Doch in Wahrheit beeinflussen viele weitere Faktoren das Terroir: Merkmale wie Geologie, Geländemorphologie, Klima, Hydrologie und menschlicher Einfluss spielen eine entscheidende Rolle.

## Die Eigenschaften eines Terroirs

**Geologie und Bodenbeschaffenheit:** Hier spielt nicht nur das Ausgangsgestein, sondern auch die Bodenstruktur eine Rolle. Das Ausgangsgestein zu identifizieren ist komplex, da äußere Faktoren wie Gletscher- oder Gewässeraktivität die Bodenbildung beeinflussen. Die Anwesenheit von Felsformationen in der Umgebung gibt nicht zwangsläufig Aufschluss über das Ausgangsgestein, da Gesteinsmaterial der Vergangenheit über weite Strecken transportiert werden konnte. Die Bodenbeschaffenheit, insbesondere das Verhältnis von Sand zu Lehm und der Humusgehalt, beeinflusst das Bodengefüge und die Wasserdurchlässigkeit. Auch die Bodenmächtigkeit und die Geländemorphologie stehen damit in engem Zusammenhang.

**Geografie und Geländemorphologie:** Das Gelände, einschließlich Meereshöhe, Geländeneigung und Exposition, sind wichtige Faktoren des Terroirs. Sie alle beeinflussen die Sonneneinstrahlung und die Temperatur am Standort.

**Klima:** Das Klima und die Temperatur spielen eine zentrale Rolle beim Terroir.

Gerade die Temperatur im Spätwinter und die Temperatursummen während der Vegetationsperiode sind entscheidend. Die Geografie eines Ortes steht in Verbindung zum Meso- und Mikroklima. Auch die Windverhältnisse sind qualitätsrelevant.

**Hydrologie:** Die genannten Faktoren beeinflussen die Wasserverfügbarkeit, die



Abbildung 1: Charakteristiken eines Terroirs

Serie  
Spannende Kellertechnik



Foto 1: Bekanntes Terroir im Burgund – Clos de Vougeot. (Foto: Ulrich Pedri)

Merkmale wie Geologie, **Geländemorphologie**, Klima, Hydrologie und menschlicher Einfluss spielen eine entscheidende Rolle.

durch menschliche Eingriffe verändert werden kann, beispielsweise durch gezieltes Bewässerungsmanagement.

**Mensch (Sortenwahl, Kulturmaßnahmen, Geländeänderung):** Der Einfluss des Menschen ist schwer zu messen. Die Wahl von Kulturmaßnahmen, basierend auf den Standorteigenschaften, beeinflusst das Terroir. Gleichzeitig „überspielt“ der Mensch auch die natürlichen Eigenschaften des Standorts. Berechtigterweise stellt sich die Frage, ob auch die Rebsorte als ein Faktor des Standorts betrachtet werden kann. Durch die Auswahl der passenden, standortgerechten Rebsorte kann der Winzer zweifellos dazu beitragen, die charakteristischen Merkmale des Standorts in den Vordergrund zu stellen. Dagegen führt eine ungünstige Sortenwahl dazu, dass der Winzer wiederholt Weinbaumaßnahmen ergreifen muss, was wiederum die ursprünglichen Eigenschaften des Terroirs im Wein beeinträchtigen kann.

## Was hat größeren Einfluss auf den Wein: der Boden oder das Klima?

Es ist schwierig, eindeutig zu sagen, ob der Boden oder das Klima einen größeren Einfluss auf den Wein haben. Dies variiert stark je nach Weinanbaugebiet, manchmal sogar innerhalb desselben Weinbaugebiets. In Regionen mit einheitlichem Klima spielen Bodenunterschiede eine entscheidende Rolle. Doch in Gebieten mit starken geografischen und klimatischen Variationen wie Südtirol sind Faktoren wie Meereshöhe, Hangneigung, Sonnenexposition und Temperatursummen wichtiger. Die Frage nach dem größeren Einfluss von Bo-



Foto 2: Terroir im Châteauneuf-du-Pape (links) und Rhonetal – Hermitage (Foto: Ulrich Pedri)

(Mostgewicht, Säure, Aromakomponenten). Eine eindeutige Aussage über den Einfluss des Terroirs ist schwierig, da verschiedene Weinbauzonen unterschiedliche Qualitätsfaktoren aufweisen. In einigen Zonen sind eher die Meereshöhe und das Mesoklima qualitätsentscheidend, in anderen die Bodenmächtigkeit oder die Hangneigung. In wieder anderen Zonen variiert die Bodenzusammensetzung stark und prägt die Qualität des Weins.

Moderne Winzer versuchen, die einzigartigen Eigenschaften eines Standorts im Wein erkennbar zu machen, um einen konsistenten Charakter über verschiedene Jahrgänge zu schaffen. Gleichzeitig dient das Terroir auch als starkes Marketinginstrument.

den oder Klima auf den Wein bleibt offen. Boden und Klima lassen sich nicht einfach von einem Anbaugebiet auf das andere übertragen, um direkte Vergleiche zu ziehen. Zudem ist es noch nicht möglich, ein „künstliches“ Klima zu schaffen, das dem natürlichen Standort entspricht.

## Welchen Einfluss hat der Standort auf den Wein?

Der Standort beeinflusst das Wachstumsverhalten der Reben, ihre Anfälligkeit für Krankheiten und Schädlinge, den Reifeprozess und die Zusammensetzung der Trauben

\*Versuchszentrum Laimburg



# Die **begnadete** Sommeliere, die gar keine ist

Serena Policante von der Enoteca della Valpolicella in Fumane kennt jeden ihrer Weine persönlich. Neben großer Erfahrung und Kompetenz besitzt sie eine intuitive Herangehensweise. Ihre Augen beginnen zu leuchten, wenn sie erklärt, warum sie diesen einen Wein zum Gericht empfiehlt und keinen anderen.

von Maria Kampp

**S**erena nimmt sich selbstredend die Zeit herauszufinden, welche Weine ihre Gäste gerne mögen und wonach ihnen an diesem Tag überhaupt ist. Erst dann zieht sie ihren Vorschlag aus dem Hut - und der passt wie angegossen. Bei Serena sind alle bestens aufgehoben - egal ob als Weinneuling oder -kenner. Sie ist keine ausgebildete Sommelière und würde sich auch niemals so nennen. Serena ist eine selbstbewusste Autodidaktin.

Was sie in Sachen Weinkompetenz drauf hat, sollte uns ausgebildete Sommeliers ein bisschen nervös machen. Ihr wäre auch anderswo eine große Zukunft gewiss, aber so etwas käme Serena nie in den Sinn. Zu verwachsen fühlt sie sich mit der Valpolicella. Einen schöneren Ort zum Leben gibt es nicht. Und keinen besseren zum Arbeiten als die Enoteca. Vielfach von Slow Food ausgezeichnet, verdankt diese ihren hervorragenden Ruf dem Restaurant im oberen Stock. Die Küche ist unverhohlen gemüselastig. Die vegetarischen Gerichte waren so gelungen, dass sie selbst uns Fleischliebende nachdenklich werden ließen. Bei der Weinanpassung strafte Serena das Vorurteil Lügen, dass es besonders schwierig sei, Gemüse an Wein anzupassen. Inspiriert von der Tradition, sich aber immer neu erfinden - die kleinen assaggi in Form verschiedener Vorspeisen bringen das präzise auf den Punkt. Radicchio Salat, angemacht mit Rot-

weinessig und Sahne und serviert auf einer Cannellinibohnencreme. Broccoli mit Spiegelei und Sardellensauce. Artischocke mit Ziegenmilchbéchamelsauce und Topinambur. Der Soave Classico Montesei 2022 von Le Balistelle dazu ein Traum und strukturiert genug angesichts der Vielfalt an Aromen und Texturen. Die mit Brokkoli aus Custoza gefüllten Ravioli passen bestens zum Poiega Valpolicella Classico Superiore von Mazzi. Zur Hauptspeise ließen wir uns einen saftig-zarten Lammbraten mit Schwarzkohl und Sumach schmecken. Serena steht nicht am Herd, aber sie kennt für jedes Gericht der saisonal wechselnden Speisekarte den passenden Partner aus der näheren Umgebung.

Zum Lamm empfahl sie uns den Amarone Vigneti di Ettore 2018. Wir waren skeptisch, riefen „zu schwer!“, „zu wuchtig!“ - und ließen uns nur zu gern eines Besseren belehren. Serenas Amarone gebärdete sich bescheiden und stellte sich als erstaunlich teamworkfähig heraus. Als krönenden Abschluss zum Dessert gab's einen Recioto della Valpolicella - Meliloto 2000.



Foto: © Enoteca della Valpolicella



Foto: © Maria Kampp

# Una **bravissima** Sommeliere, che Sommeliere non è...

Serena Policante è la “signora del vino” nella Enoteca della Valpolicella a Fumane e ci ha dato l'impressione di conoscere molto bene, direi a memoria, i suoi vini. La sua evidente grande competenza ed esperienza nel settore le permette di avere un approccio quasi intuitivo sia con il vino che con l'ospite, per quello che riguarda la scelta di un certo vino con il piatto, piuttosto che un altro!

di Paolo Tezzele

**S**erena, come del resto tutto lo staff in sala, ti fa sentire a tuo agio, c'è grande movimento, certo, è domenica e ora di pranzo, ma comunque ognuno si prende un po' di tempo da dedicare all'ospite, senza far pesare il fatto che, in verità, nelle ore del servizio, il tempo stringe sempre. Due parole sui piatti scelti, il sondaggio sulla preferenza personale sul vino (bianco o rosso...) e poi il consiglio sul vino. Che nel nostro caso, su ogni piatto è stato azzeccatissimo, direi quasi perfetto. Già sul primo abbinamento capiamo che questa “sommeliere” ha la dote di accontentare con la scelta l'ospite, che sia vinofilo o meno. Una dote che tante volte manca ai “veri” sommelier - e questo dovrebbe farci pensare un'attimino.

Sì, certo, dice Serena, avrebbe potuto lavorare altrove, magari in ristoranti più blasonati, dove magari avrebbe avuto sicuramente un grande futuro. Ma Serena sta bene qui, in Valpolicella, in questo bellissimo posto e in questa enoteca con annesso ristorante al primo piano, peraltro già più volte segnalato da Slow Food.

Il menù offre una varietà sorprendente di piatti con verdure di stagione, e anche dopo vari “assaggi” non senti la mancanza della carne. Anche se, poi, l'agnello da latte era stupendo. Gli abbinamenti erano per-

fetti, e sappiamo tutti che non è sempre facile abbinare il vino con radicchi vari, cavoli e quant'altro.

Partiamo con degli assaggi di antipasti (una portata divisa su due piatti), tradizione e innovazione: misto di vari radicchi con un filo di aceto e panna (!) su una crema di fagioli cannellini, broccoli con uovo all'occhio di bue e salsa d'acciughe, cardi saltati, besciamella di latte di capra e topinambur al forno. In abbinamento il Soave Classico Montesei 2022 di Le Balistelle, con giusta struttura e aromaticità e persistenza per questi piatti variegati. Con i ravioli ripieni col Broccolotto di Custoza viene servito il Poiega Valpolicella Classico Superiore di Mazzi. Anche questa una scelta azzeccata, il vino in perfetto equilibrio con il piatto. E poi passiamo al già citato agnello al forno con cavolo nero e sommacco. E qui Serena ci propone un Amarone 2018, il che ci lascia un po' perplessi... troppo intenso? Troppo strutturato? Mahhh.., e invece, questo vino, elegantissimo e fine si rivela un perfetto accompagnatore. Chiudiamo in bellezza con i dessert, Zuppa inglese e Monte Bianco e con un Recioto della Valpolicella, Meliloto annata 2000, un vino fine e setoso che dopo venti anni di affinamento in bottiglia accompagna alla grande con le sue note terziarie i due buonissimi dolci.

Che dire? È stata una bella esperienza, con ottimi cibi e vini in una piacevolissima atmosfera. BRAVISSIMI!

# Kunst und Wein

Vier Buchstaben, die vielversprechend sind: Die Kellerei Kurtatsch präsentiert ihre limitierte Top-Cuvée TRES 2016. Die Mischung aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon setzt das erfolgreiche Projekt fort, das 2022 mit der Vorstellung des Jahrgangs 2015 begann.

von Roman Gasser

**M**it dem TRES stellt die Kellerei Kurtatsch ihre Expertise bei der Schaffung eines Bordeaux-Blends auf internationalem Spitzenniveau unter Beweis. Die limitierte Auflage von 2.990 Flaschen und erstmals 150 Magnums ist seit Oktober 2023 im Handel erhältlich.

Laut Andreas Kofler, Präsident der Kellerei Kurtatsch, drückt die Spitzencuvée eine klare Zukunftsvision und die Leidenschaft für Bordeaux-Sorten aus. Die Trauben stammen aus speziell ausgewählten Parzellen der Lage Brenntal, diese werden seit 2010 aufgrund ihrer hervorragenden Qualität selektiert. Der Jahrgang 2016 wird als der beste Rotweinjahrgang der letzten zehn Jahre bezeichnet. Die Cuvée TRES 2016 besteht zu 70 Prozent aus Merlot, zu

25 Prozent aus Cabernet Franc und zu 5 Prozent aus Cabernet Sauvignon.

Die Weinberge für TRES erstrecken sich unterhalb des Dorfes Kurtatsch auf Steilhängen der Lage Brenntal, einer der wärmsten Weinbaulagen Südtirols. Die charakteristischen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sowie die unterschiedlichen Bodentypen verleihen den Weinen Struktur und Finesse. Der Name „TRES“ steht sinnbildlich für die drei in der Cuvée verwendeten Rebsorten und die Gründungsweite der Kellerei. Das Etikett ist eine Hommage an das Weinbaugebiet und zeigt die Werte der Kellerei durch die Darstellung von Reben, Felswand und Himmel. Handbemalt von der Kurtatscher Künstlerin Carmen Maria Alber und auf Erde aus dem Weinberg basierend, symbolisiert es die Verbindung zum Terroir. Die 22-jährige Künstlerin lässt die unterschiedlichen Tex-

turen des Etiketts durch das Vermengen der Erde mit Acrylbindemittel entstehen, was neben dem visuellen Vergnügen auch ein haptisches Erlebnis bietet.

Das Terroir von Kurtatsch, geprägt von starken Temperaturschwankungen und die einzigartigen Lagen der Weinberge, spiegelt sich in jedem Schluck TRES wider. Die Kellerei Kurtatsch, mit Weinbergen in Höhenlagen von 220 m bis 900 m ü.d.M., mit seinem jungen, dynamischen Team unter der Leitung von Andreas Kofler, setzt auf nachhaltige Bewirtschaftung und selektiert das beste Traubenmaterial aus den 190 Hektar Weinbergen von insgesamt 190 Familienbetrieben. Die 34 Weine im Sortiment teilen sich in zwei Linien. Die „Selection“ bezeichnet die erste Traubenselektion, während „TERROIR“ die Spitzenlinie darstellt, die das große Potenzial der Kurtatscher Weinberge widerspiegelt.



Fotos: © Kellerei Kurtatsch



Das Etikett ist eine Hommage an das Weinbaugebiet und zeigt die Werte der Kellerei durch die Darstellung von Reben, Felswand und Himmel. Handbemalt von der **Kurtatscher Künstlerin Carmen Maria Alber** und auf Erde aus dem Weinberg basierend, symbolisiert es die Verbindung zum Terroir.

# ... es eine For- schung über Wein im Welt- raum gab?

Foto: © NASA (unsplash)

von Roman Gasser

**D**ie Idee, Wein im Welt-  
raum anzubauen und zu  
produzieren, mag auf  
den ersten Blick seltsam  
erscheinen, aber sie hat  
einen wissenschaftli-  
chen und kulturellen Ursprung. Im Jahr  
2019 wurden Trauben und Weinreben  
zur Internationalen Raumstation ISS ge-  
schickt. Diese Mission – bekannt als  
„Wine in Space“ – wurde von einem inter-  
nationalen Forscher-Team begleitet. Man  
wollte herausfinden, wie sich die Schwe-  
reelosigkeit und andere Umweltbedingun-  
gen auf das Wachstum von Pflanzen aus-  
wirken.

Unglaublich, aber  
wahr. Bei der Mis-  
sion „**Wine in  
Space**“ wurden  
Trauben und  
Weinreben ins All  
geschickt. Die Er-  
gebnisse des Ex-  
periments liefern  
faszinierende Er-  
kenntnisse.

Die Forscher stellten fest, dass es äußerst  
schwierig war, Wein im Weltraum anzu-  
bauen. Neben den Einschränkungen in  
Bezug auf Raum, Ressourcen und Techno-  
logie müssen die Auswirkungen der  
Schwereelosigkeit im All berücksichtigt  
werden. Sie verändert das Wachstums-  
muster der Pflanzen, beeinflusst die  
Nährstoffaufnahme, die Zellstruktur und  
die Fortpflanzung. Außerdem reiften die  
Trauben im Weltraum schneller als auf  
der Erde und wiesen ungewöhnliche Ver-  
änderungen in Form und Größe auf, was  
auf die besonderen Umweltbedingungen  
zurückzuführen sein könnte.  
Die Erforschung von Wein im Weltraum  
ist von großer Bedeutung: Sie kann nicht  
nur dazu beitragen, unser Verständnis

von Botanik zu verbessern, sondern  
auch neue Möglichkeiten eröffnen, zum  
Beispiel für die Lebensmittelproduktion  
auf anderen Planeten oder in der Raum-  
fahrt. Darüber hinaus hat der Anbau  
von Wein im Weltraum symbolische Be-  
deutung – denn er verbindet Wissen-  
schaft, Kultur und menschliche Neugier  
miteinander.  
Das Fazit? Insgesamt ist das Experiment  
„Wine in space“ ein faszinierendes Bei-  
spiel dafür, wie die Forschung selbst in  
den entferntesten und ungewöhnlichsten  
Umgebungen vorangetrieben wird. Es  
bleibt spannend zu sehen, welche weite-  
ren Erkenntnisse und Möglichkeiten die-  
se ungewöhnliche Forschungsrichtung in  
Zukunft bietet.

*Dieses Rezept stammt von  
der Südtiroler Dachmarke.*

## Kürbis-Gnocchi mit Speck



*Ein Rezept von Felicitas Then*

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Portionen  
400 g Hokkaido-Kürbis  
Salz  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
400 g mehlig kochende Kartoffeln mit  
Qualitätszeichen Südtirol  
1 Bund Schnittlauch  
50 g Parmesan am Stück, plus etwas zum  
Servieren  
50 g Pinienkerne, geröstet  
80 ml neutrales Öl  
2-3 EL Olivenöl  
1/2 unbehandelte Zitrone  
ca. 200 g Mehl  
2 Eigelb  
Muskat  
100 g Südtiroler Speck g.g.A.  
80 g Butter mit Qualitätszeichen Südtirol

### Zubereitung:

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unter-  
hitze vorheizen. Kürbis in Spalten  
schneiden und entkernen. In eine  
feuerfeste Form geben, salzen und  
pfeffern und mit Alufolie abgedeckt  
im Backofen ca. 35 Min. weich ga-  
ren. Herausnehmen, fein pürieren.  
Kartoffeln in Salzwasser weich koch-  
en, pellen und durch eine Presse  
drücken.

Für das Pesto den Schnittlauch in  
feine Ringe schneiden (ein paar  
Röllchen zur Deko beiseite legen).  
Parmesan reiben und zusammen  
mit den Schnittlauchringen, Pinien-  
kernen, 80 ml Öl, Olivenöl, Salz, Pfeffer,  
einem Spritzer Saft und etwas  
Zitronenabrieb in den Mixer geben  
und fein pürieren.

Das Kürbismus und die Kartoffeln  
mit Mehl, Eigelb, Salz, Pfeffer und  
Muskat mit den Händen zügig zu ei-  
nem Teig verkneten, bis dieser nicht  
mehr klebt.

Mehl auf die Arbeitsfläche streuen  
und aus dem Gnocchiteig daumendi-  
cke Rollen formen, diese mit einem  
Messer in Gnocchi schneiden.  
Speck in dünne Streifen schneiden  
und knusprig braten. Butter in einer  
weiteren Pfanne leicht braun wer-  
den lassen.

Gnocchi in kochendes Salzwasser  
geben und ca. 2 Minuten köcheln  
lassen, bis sie oben schwimmen. Mit  
einer Schaumkelle direkt in die  
braune Butter heben, einmal  
schwenken und zusammen mit Pes-  
to, Speck, Schnittlauchröllchen und  
etwas Parmesan servieren.

Quelle: © www.suedtirol.info



# Sonne, Wein und Keschn

Im letzten November fand die klimafreundliche Wanderung am Ritten statt. Die Tour führte von Oberbozen nach Atzwang – gepaart mit guten Weinen und herbstlichen Genüssen. Ein Rückblick.

von Jacqueline Pante

**W**er den Herbst am Ritten kennt, weiß: Diese Jahreszeit hat viel mit Sonne, Wein und Keschn zu tun. Die gemeinsame Wanderung der Weinliebhaber führte zunächst von Oberbozen mit dem historischen Zug bis Klobenstein, über den Rielingerhof und von dort weiter bis zum Weingut Ebner in Atzwang. Bei strahlendem Sonnenschein leiteten Thomas Fink und Susanne Lehmann beim ersten Halt in Zaberbach die Wanderung mit Arunda Sekt und Häppchen ein. Die nächste Etappe führte die Gruppe über den Keschnweg zum Rielingerhof, wo Matthias Messner, ein Winzer in dritter Generation, seine Weine zur Verkostung bereit hielt. Das Besondere am Rielingerhof? Der Hof wird seit 2014 biodynamisch geführt. Die Weine werden ohne Zusätze hergestellt und seit 2011 in Eigenregie eingekellert und vermarktet. Angebaut werden hier hauptsächlich Kerner, Riesling, Müller-Thurgau, Vernatsch, Zweigelt und Blauburgunder. Zu köstlichen Brennnessel- und Kürbis-Mandel-Schlutzkräpfen servierte Matthias mittags einen Riesling 2014, der erste Jahrgang aus biologischem Anbau. Mit seiner Struktur und seinen Noten passte der Wein perfekt zu den Kräutern des Gerichts. Aber auch die anderen Weine vom Rielingerhof konnten sich sehen lassen: Der Kerner 2022 begeisterte mit seiner Frische und feinen Kräuternoten, während der Kontur 2020 als Naturwein ohne

Schwefelzusatz und mit einer zweijährigen Reifung im Holz hervorstach. Der Vernatsch 2022, gelagert im Kastanienholz, überraschte mit leichtem Tannin und delikaten Mandelnoten. Ihn definierte Matthias als „Zechwein“, weil damit früher die Zeche bezahlt wurde. Ein Highlight war der Vernatsch '69 2020: ein klarer, sauberer Wein, elegant, anhaltend und mit sehr feinen Kirsch- und Erdbeeraromen. Das Besondere? Die Rebstöcke sind 50 Jahre alt und werden nicht bewässert. Wohl genährt und an Erfahrung reicher, ging es weiter zum Weingut Ebner, wo der Winzer Florian Unterthiner und seine Frau Brigitte die Gruppe empfingen. In dem sonnigen, terrassierten Weinberg am südlichen Eisacktal liegen ihre 4,5 Hektar Weinberge. Hier bauen die beiden Grüner Veltliner, Gewürztraminer, Weißburgunder, Sauvignon, Blauburgunder, Vernatsch und Zweigelt an. Alle Weine zeugen von guter Arbeit und Qualität. Passend zu den Törggelegerichten wie Schlutzer, Gerstsuppe, Schlachtplatte und Erdäpfelplattln wurden Weißburgunder oder Vernatsch serviert. Beide Weine passten hervorragend zur herbstlichen Törggklost. Per Taxi ging es am Abend zurück zur Bergstation der Rittner Seilbahn, wo sich der einsetzende Regen in Schnee verwandelten und Oberbozen bereits unter einem weißen Schneemantel lag. Danke an die Rittner Thomas Fink und Susanne Lehmann für die hervorragende Organisation und Gastfreundschaft. Ein toller Tag mit schönen Weinen und feinen Menschen!

# EVENTS Rückblick & Vorschau



## Kommende Veranstaltungen:

**22.05.24 um 19.00 Uhr in Unterrinn, Restaurant Pirbamer**

Weine vom **Etna**  
Camillo Privitera vom **AIS Sicilia** führt durch die Verkostung in italienischer Sprache. Es werden 8 Weine vom Etna verkostet, der Preis beträgt 40 € für Mitglieder und 50 € für Nicht-Mitglieder. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt auf 25 Personen.

**11.06.24 um 19.30 Uhr in Terlan, Sitz der Sommeliervereinigung**

Weine aus **Griechenland**  
Guido Invernizzi vom **AIS Lombardia** führt durch die Verkostung in italienischer Sprache. Es werden Weine aus Griechenland verkostet, der Preis beträgt 40 € für Mitglieder und 50 € für Nicht-Mitglieder. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt auf 25 Personen.

**Anmeldung** über das Büro der Sommeliervereinigung; Tel. 338/6189645 oder per Mail an [sommelier@sommelierevereinigung.it](mailto:sommelier@sommelierevereinigung.it)

Weitere Infos, Termine und Veranstaltungsorte werden über die Homepage bzw. im Newsletter bekannt gegeben.

PR-Artikel

## GewürzTRAMINer Wine-day

**GewürzTRAMINer Wineday in Tramin: Genussvolle Weinverkostung und -wanderung direkt am Ursprungsort**

**A**m Samstag, den 27. April, feiert die namensgebende Heimat des Gewürztraminers, Tramin, ihren bekannten Weißwein mit einem ganz besonderen Ereignis - dem Gewürztraminer Wine-day. Die Veranstaltung, die bereits zum dritten Mal stattfindet, verspricht eine genussvolle Kombination aus Weinverkostung und Weinwanderung.

Die sonnenverwöhnten Hanglagen von Tramin und ihre einzigartigen Böden prägen den würzigen und charismatischen Charakter der unumstrittenen Ikone. Inmitten dieser besonderen Weinberge laden die örtlichen Wein- und Grappa-Produzenten:innen zur exklusiven Verkostung von 16 verschiedenen Gewürztraminern sowie verschiedenen Gewürztraminer-Grappas ein.



Entlang des Gewürztraminerwegs können Besucher:innen die Vielfalt dieses Weins an 8 Stationen erleben und dabei direkt mit den örtlichen Winzern in Kontakt treten. Bei einer kulinarischen Degustation können Weinliebhaber:innen die perfekte Harmonie von Südtiroler Speck und Käse in Verbindung mit Gewürztraminer genießen. Das Hoamet Tramin Museum bietet zudem Einblicke in die Geschichte des Gewürztraminers.

### INFOS Gewürztraminer Wineday

- Sa, 27. April von 10.30 bis 18.30 Uhr, letzte Glasausgabe um 17 Uhr
- Gewürztraminer Weg vom Ortszentrum Tramin nach Rungg, Tramin
- 20 Euro p.P. inkl. Wein- und Grappa-Verkostung und kulinarische Kostproben

Weitere Informationen: [www.tramin.com/de/event/traminer-wineday](http://www.tramin.com/de/event/traminer-wineday)

# 250 Jahre Marsala – Zeit für ein Come- back?

Marsala hat einen festen Platz in der Weinwelt – aber häufig ein schlechtes Image. Statt im Weinkeller findet man ihn häufig in der Küche. Doch bahnt sich nun ein Comeback an? Derzeit scheint Marsala auf der **Suche nach seiner Identität** zu sein.

von Paolo Tezzele

**V**or 250 Jahren entdeckte der englische Händler John Woodhouse auf Sizilien die Ähnlichkeit zwischen den Weinen aus Birgi, der Gegend um Marsala in der Provinz Trapani, und den beliebten Sherries und Ports in Europa. Angespornt durch die Knappheit von Sherry und Madeira während der Napoleonischen Kriege, bracht er den Wein nach Mitteleuropa. Um die Weine für den Transport haltbar zu machen, veranlasste Woodhouse die Aufspritzung des Weins. Damit betrat Marsala die Bühne der renommiertesten Tropfen seiner Zeit – neben Sherry, Portwein und Madeira. Durch die Zugabe von Alkohol entstanden fast 30 verschiedene Stile und Varianten des heutigen Marsalas. Auch spannend: Marsala war der erste Wein mit DOC-Status, und zwar ab 1969! Es siedelten sich Händler in der Gegend von Marsala an, beispielsweise Ingham, aber auch italienische Unternehmer, die Sumach oder Schwefel verkauften, begannen mit der Produktion und dem Handel mit Marsala, zum Beispiel Pellegrino und Florio. Die Weinkellereien von Florio waren damals einen Kilometer lang, heute befinden sich in dem rund zwei Hektar großen Gebäudekomplex über 3.000 Fässer.

Der Name Florio wird auf immer mit dem Marsala verbunden sein, obwohl die Firma seit 1988 zur Gruppe „Saronno-Illva“ gehört. Erwähnenswert sind auch die Kellerei Pellegrino, die vor über 130 Jahren vom Notar Pellegrino gegründet wurde, und die Kellerei Curatolo Arini. Beide befinden sich bis heute in Familienhand.

Doch die besten Zeiten des Marsalas sind lange vorbei. Statt im Weinkeller seinen Platz zu finden, wird er in die Küche verbannt. Dort spielt er oft nur eine bescheidene Nebenrolle als Likörwein für Desserts (marsala all'uovo) oder Saucenaroma, wie beim „Chicken Marsala“. Doch damit wird man dem aufgespritzten Likörwein nicht gerecht. Heute setzen sich führende Produzenten wie Cantine Florio und Cantine Pellegrino hartnäckig dafür ein, den Wein einem breiteren Publikum zugänglich zu machen.

Einige Winzer kehren zum traditionellen Perpetuum-Verfahren zurück und stellen Marsala ohne zu spritzen her. So auch der Winzer Marco de Bartoli, der damit 1980 seinen berühmten Vecchio Samperi entwickelte. Beim Perpetuum-Verfahren werden kleine Mengen des frisch produzierten Weins in Eichenfässern mit bereits gereiften Weinen versetzt. Jedes Jahr werden 5 Prozent entnommen und 5 Prozent nachgefüllt.

Um das Image des Marsalas zu steigern,

wurden zudem die sogenannten „marsala aromatizzati“ aus dem DOC-Reglement gestrichen. Das sind Weine, die mit Kaffee, Mandel und Ei versetzt sind. Der nächste Schritt in Richtung Qualität ist das Hervorheben der „Cru“-Lagen. Die fünf Top-Lagen Birgi, Spagnola, Triglia, Petrosino und Biegina sollen ins Rampenlicht gerückt werden. All diese Entwicklungen tragen zu einem Ziel bei: dem Comeback des sizilianischen Likörweins.

Doch was genau ist Marsala? Der Marsala ist der bekannteste Likörwein Italiens und wird in der Provinz Trapani produziert, mit Ausnahme der Gemeinden Pantelleria, Favignana und Alcamo, die eigene DOCs haben. Die wichtigsten Rebsorten für den weißen Marsala sind Grillo, Catarratto, Catarratto Bianco Comune und Catarratto Lucido, Damaschino und Inzolia für die Typologien Ambra und Oro. Für den Rubino kommen auch rote Sorten wie Pignatello, Nero d'Avola und Nerello Mascalese zum Einsatz, mit bis zu 30 Prozent Zugabe von weißen Rebsorten.

Seit 1984 unterliegt der Marsala einem Regelwerk („Disciplinare Doc Marsala“), das verschiedene Stile und Qualitätsstufen wie Secco (trocken; < 40 Gramm Restzucker), Semisecco (halb trocken; 40- 100 Gramm Restzucker) und Dolce (süß; > 100 Gramm Restzucker) definiert. Es gibt auch Vorgaben für die Reifezeit und den Alkoholgehalt:



Fotos: Privat



Fine (mindestens 1 Jahr, 17 Prozent Alkohol), Superiore (2 Jahre), Superiore Riserva (4 Jahre) und Vergine und/oder Soleras (5 oder 10 Jahre) – alle drei mit einem Alkoholgehalt von 18 Prozent. Die Einteilung nach Farbe erfolgt in Oro (Gold), Ambra (Bernstein) und Rubino (Rubinrot). Die Herstellung von Marsala ist komplex. Für die Aufspritzung dürfen Ethylalkohol, Aquavit, Mistelle und „mosto cotto“ oder „mosto concentrato“ verwendet werden. Einige Stile erlauben nur den Zusatz von Alkohol, andere nur begrenzte Mengen von eingekochtem Traubensaft („mosto cotto“), konzentrierter Traubenmost („mosto concentrato“) oder vergorener Most („mistella“). Durch die Einteilung in Farbe, Zu-

ckergehalt und Reifezeiten entstehen auf diese Weise etwa 30 verschiedenen Marsala-Weine. Bestimmte Weingüter, wie Cantine Florio, haben deshalb beschlossen, Marsala in zwei Hauptkategorien zu unterteilen: Vergine (mit Alkohol versetzt) und Superiore (mit Most versetzt), je nach Reifezeit, die 5, 10 oder 20 Jahre beträgt. Wie und wann trinkt man Marsala? Marsala passt immer! Mit seiner breiten Palette an Stilen und Zuckergehalten ist er ein vielseitiger Begleiter – von der Vorspeise bis zum Dessert, vom Aperitif bis zur Zigarre. Sein hoher Alkoholgehalt macht ihn ideal für fettige oder würzige Speisen, Käse in verschiedenen Reifegraden und Blauschimmelkäse. Vergine Marsala harmoniert gut mit Aus-

Einige Winzer kehren zum traditionellen **Perpetuum-Verfahren** zurück und stellen Marsala ohne zu spritzen her.

tern oder Bottarga mit Burrata und Anchovis, während Superiore Marsala hervorragend zu schmackhaftem Aufschnitt passt. Die verschiedenen Marsala-Typen ergänzen auch asiatische Gerichte wie Miso-Suppe oder Gyoza mit Fleischfüllung, ja sogar Sushi. Nicht zu vergessen sind auch die süßen Verlockungen wie Cassata, Cannoli und Mürbteiggebäck, zu denen Marsala perfekt passt. In der Cocktailkunst kann Marsala klassische Zutaten in Drinks ersetzen: Superiore secco für einen Martini, Superiore semisecco für einen Negroni oder Superiore dolce für einen Americano oder Manhattan. Lasst uns diesen historischen Wein in zeitgemäßen Varianten probieren und neu entdecken – es lohnt sich!

# Auf dem Weg in die Zukunft



Der **St. Magdalener** ist – neben seiner bedeutenden Rolle in der Vergangenheit – auch die **Südtiroler Rebsorte der Zukunft**. Davon sind die St. Magdalener Weinbauern und Winzer überzeugt. Nationales und internationales Lob sowie zahlreiche Auszeichnungen bestätigen sie auf ihrem Weg.

Der St. Magdalener und den Südtiroler Vernatsch ganz allgemein aus seinem Schattendasein herauszuholen und verstärkt in den Mittelpunkt des öffentlichen Interesses zu stellen, das ist das Ziel einiger Initiativen und Aktionen, die in den letzten zwei Jahrzehnten in der Südtiroler Weinwelt Fuß gefasst haben. Um die neue Generation der Vernatsch-Weine stärker zu fördern und bekannt zu machen, wurden einige wichtige Aktionen rund um den Vernatsch ins Leben gerufen. Alle Südtiroler Vernatsch-Weine haben trotz ihrer großen Vielfalt eines gemeinsam: ihr niedriger Gerbstoffgehalt und ihre angenehme Säure machen den Wein außerordentlich bekömmlich. Wer beim Wein Lust auf leichten, unkomplizierten Genuss hat, liegt beim Vernatsch genau richtig. Der St. Magdalener ist wie der Vernatsch ein überaus geselliger Wein, er macht Freude und stiftet Freundschaft.

## Südtiroler Vernatsch Cup

Seit 2004 versucht der Südtiroler Vernatsch Cup im vigilius mountain resort auf dem Vigilijoch, „das Image und die Qualität des Südtiroler Vernatsch gebührend zu fördern und dem traditionsreichen Lokalmatador wieder auf den ihm gebührenden Platz zu verhelfen“. In einem mehrstufigen Auswahlverfahren wählte eine internationale Jury, bestehend aus Önologen, Sommeliers und Fachjournalisten bisher jedes Jahr die „Vernatsch des Jahres“. Seit 2017 werden die Weine nach zwei großen Kategorien verkostet und prämiert: Tradition und Aufbruch. Unter Tradition sind die klassischen Weine versammelt, deren Cha-

rakteristika mit „süffig, elegant, jung zu trinken“ am besten umschrieben sind. In der Kategorie Aufbruch finden sich Vernatsch, die neue Wege beschreiten. Kennzeichnend für diese Kategorie sind „Weine mit Lagerpotential, individuell, komplex und vom Terroir geprägt“.

Die beim Südtiroler Vernatsch Cup ausgezeichneten St. Magdalener der letzten beiden Jahre sind:

### Vernatsch des Jahres 2022

**Kategorie „Klassik“**  
Südtirol St. Magdalener klassisch 2021, Ansitz Waldgries  
**Kategorie „Expression“**  
Südtirol St. Magdalener klassisch Hub 2020, Untermoserhof

### Vernatsch des Jahres 2023

**Kategorie „Klassik“**  
Südtirol St. Magdalener klassisch 2022, Ansitz Waldgries  
**Kategorie „Gereift“**  
Südtirol St. Magdalener klassisch Gran Marie 2021, Fliederhof  
Südtirol St. Magdalener klassisch Moar 2018, Kellerei Bozen

2020 wurden die Jungwinzer von St. Magdalena beim Vernatsch Cup als Südtiroler Vernatsch-Botschafter ausgezeichnet.

## Der Wein hat das gewisse Etwas

Für Ulrich Ladurner vom Organisationskomitee des Südtiroler Vernatsch Cups ist dieser Wein „der authentische Ausdruck Südtirols. Vernatsch entspricht nicht dem, was man gemeinhin unter einem großen

Wein versteht. Er hat nicht die Konzentration von prämierten Rotweinen, nicht deren Struktur und nicht deren Körper. Und trotzdem: Er hat das gewisse Etwas. Er ist fruchtig, ist weich, ist mild in der Säure und im Gerbstoff, er bietet unmittelbaren Trinkgenuss, ist heiter und macht einfach Spaß. Er ist ein durch und durch fröhlicher Wein. Vernatsch ist unkompliziert, unbeschwert und heiter. Vernatsch spiegelt die Tradition wider, steht zugleich aber für Neues, für Leichtigkeit und Wohlgefühl. Gerade seine Leichtigkeit und seine Eleganz machen ihn interessant. Vernatsch ist so verbunden mit Südtirol wie kein anderer Wein. Je nach Lage schmeckt Vernatsch unterschiedlich. Vor allem aber erzählt Vernatsch von Südtirol, erzählt von diesen Menschen und dieser unvergleichlichen Landschaft.“

## „Dolomiten“-Vernatsch – Wettbewerb

Seit dem Jahr 2014 steht Südtirols autochthone Rebsorte auch im Mittelpunkt eines Wettbewerbs des Tagblatts „Dolomiten“: Gesucht werden alljährlich der „Dolomiten“-Vernatsch und die Vernatsch-Weinkarte des Jahres. Ziel der Aktion ist es, den Vernatsch in all seinen Spielarten gebührend zu fördern und ihn als vielseitigen, einzigartigen, charaktervollen und typischen Südtiroler Wein aufzuwerten. Gesucht wird der typische Südtiroler Ver-

## Save the date:

**16. Mai 2024 - 16 Uhr**  
Aperitif mit Verkostung des Jubiläumsjahrgangs am St. Magdalener Hügel  
Anmeldung: [info@magdalener.wine](mailto:info@magdalener.wine)



Die ausgezeichneten St. Magdalener in den wichtigsten italienischen Weinführern der Jahre 2023 und 2024:

Wein	Produzent	Auszeichnungen									
		Gambero Rosso 2023 - Tre Bicchieri	Slow Wine 2023 - Top Wines	Vitae 2023 - Quattro Viti	Veronelli 2023 - Tre Stelle Oro	Vinibuoni 2023 - Le Corone & Le Golden Star	Bibinda 2023 - Cinque Grappoli	Doctor Wine 2023 - I Faccini 95+	Sparkle 2023 - Cinque Sfere	The Winehunter 2023 - Platinum & Gold	Anzahl der Prämierungen gesamt
St. Magdalener Vigna Rielerhof 2021	Josef Brigl									1	1
St. Magdalener klassisch Vigna Rondelli 2021	Glöggelhof, Franz Gojer		1								1
St. Magdalener klassisch Isarcus 2020	Weingut Griesbauerhof							1			2
St. Magdalener klassisch 2020	Weingut Messnerhof		1								1
St. Magdalener klassisch Annver 2019	Pfannenstielhof					1					1
St. Magdalener klassisch Der Pfannenstiel 2016	Pfannenstielhof			1		1		1		1	4
St. Magdalener klassisch Hub 2020	Untermoserhof			1							1
St. Magdalener klassisch 2021	Ansitz Waldgries	1									1
St. Magdalener klassisch Antheos 2020	Ansitz Waldgries					1					1

Wein	Produzent	Auszeichnungen											
		Gambero Rosso 2024 - Tre Bicchieri	Slow Wine 2024 - Top Wines	Vitae 2024 - Quattro Viti	I Vini di Veronelli 2024 - Tre Stelle Oro & Grandi Esortiti	Vinibuoni 2024 - Le Corone	Bibinda 2024 - Cinque Grappoli	Doctor Wine 2024 - I Faccini 95+	Winesurf 2023-24 - 90+	Sparkle 2024 - Cinque Sfere	L'Espresso 2023 - 1000 Vini D'Italia	The Winehunter 2023 - Platinum & Gold	Guida Bio 2024 - Foglia D'Oro
St. Magdalener klassisch Moar 2022	Kellerei Bozen						1	1			1	1	3
St. Magdalener klassisch Isarcus 2021	Weingut Griesbauerhof								1				1
St. Magdalener klassisch 2022	Pfannenstielhof		1						1		1		3
St. Magdalener klassisch Annver 2020	Pfannenstielhof					1							1
St. Magdalener klassisch Der Pfannenstiel, 2017	Pfannenstielhof			1	1	1	1	1					5
St. Magdalener klassisch Alte Rebe 2021	Geier Simon Pionerhof												1
St. Magdalener klassisch Vigna Premstallerhof Select 2022	Weingut Hans Rottensteiner							1			1		2
St. Magdalener klassisch Vigna Premstallerhof Select 2021	Weingut Hans Rottensteiner										1		1
St. Magdalener klassisch Heilmann 2021	Mayr Josephus, Erbhof Unterganzner				1								1
St. Magdalener klassisch Hub 2021	Weingut Untermoserhof			1	1								2

natsch: also gesellige, fruchtig-frische Weine, die eine gewisse Leichtigkeit vermitteln, Spaß machen und zu jeder Gelegenheit im Alltag passen.

Folgende St. Magdalener wurden in den letzten beiden Jahren als „Dolomiten“-Vernatsch des Jahres ausgezeichnet:

### Dolomiten Vernatsch 2022

Südtirol St. Magdalener klassisch 2021, Weingut Larcherhof  
Südtirol St. Magdalener klassisch Reisegger 2021, Weingut Egger Ramer

### Dolomiten Vernatsch 2023

Südtirol St. Magdalener klassisch Marie 2022, Weinmanufaktur Fliederhof  
Südtirol St. Magdalener klassisch Hub 2021, Weingut Untermoserhof

## Ein Wein mit Zukunft

Walter Speller, Italien-Korrespondent für Jancis Robinson Online, regt dazu an, mit geschicktem Marketing und Storytelling das Image des Südtiroler Vernatsch noch weiter zu fördern, „denn der Markt zeigt ein Begehren nach frischen, eleganten und charakterstarken Weinen. Bestes Beispiel ist die große Nachfrage nach Blauburgunder als Reaktion auf die Flut an hochkonzentrierten, tiefkomplexen und schweren Weinen, die den Weinmarkt in den letzten Jahrzehnten dominiert haben. Der Vernatsch hat sehr ähnliche Charakteristika wie der Blauburgunder. Er ist ein frischer, aber komplexer und eleganter Rotwein mit Alterungspotential. Zudem ist er trocken, mit frischer Säure und moderatem Alkoholgehalt.“

## Die ersten „Drei Gläser“ für einen St. Magdalener

Die großen Weinführer sowie die nationale und internationale Presse haben den Vernatsch und dabei vor allem den St. Magdalener vor knapp zwei Jahrzehnten entdeckt. Die ersten „Drei Gläser“ des italienischen Weinführers „I vini d'Italia“ vom „Gambero Rosso“ haben seinen Vormarsch verstärkt und den Wein endgültig aufs Podest der großen Weinwelt geholt. Im Gambero Rosso 2011 hat der klassische St. Magdalener 2009 vom Bozner Pfannenstielhof als erster Südtiroler Vernatsch und als erster St. Magdalener mit den „Drei Gläsern“ den Sprung in den Olymp der italienischen Weinwelt geschafft. Seitdem finden sich St. Magdalener und Südtirols Vernatsch-Weine alljährlich unter den zahlreichen ausgezeichneten Weinen.

Ausgearbeitet von  
Teresa Trinker-Bonora.

## Mit Genuss in den Frühling Starten

Ob man einfach einen vergnüglichen  
Abend verbringen, oder sich tiefer  
mit der Materie Wein beschäftigen  
möchten, bei diesem vielseitigen  
Programm findet bestimmt jede/r  
das Passende!



Foto: © 123RF.com

Wer will sie nicht einmal verkosten, die berühmten Spitzenweine Südtirols? Am 09.05. bekommen Sie die Gelegenheit dazu, aktuell gibt es noch freie Plätze für das „ABC der Spitzenweine“ mit Chris Mayr.

Aus der Verkostungsreihe Masterclass mit Kellermeister, bekommen wir im Mai Einblicke in das Weingut Elena Walch.

Die beliebten Weinstammtische, an fast jedem ersten Montag im Monat, laden immer wieder zum Verweilen ein, im Mai zum Thema „Rhônetal“.

Verkostungen zu den verschiedensten Themen werden sowohl in deutscher als auch in italienischer Sprache angeboten.

Unsere Highlights im April und Mai sind sicherlich die beiden Masterclasses in italienischer Sprache. Am 12.04 mit „Pojer e Sandri – Zero Infinito“, sowie die Masterclass am 2.05.2024 mit Mirko Gandolfi zum Thema „Piemonte“.

Wer sich für eine mehrtägige Ausbildung interessiert, bekommt beim Basis Seminar im März tiefe Einblicke in die Welt des Weines und legt so den Grundstein zum Wein-

akademiker. Freunde der Kulinarik können sich hingegen zum Dipl.-Speck-Experten ausbilden lassen.

Wer weniger Zeit zur Verfügung hat, genießt einfach einen feinen Abend bei einem unserer Kochkurse im Conditto. Im Mai lassen wir uns nach Asien entführen – „Asiatische Rezepte – exotisch und vielseitig“!

Für die Bier Enthusiasten unter uns haben wir im März eine „Bier Weltreise“ geplant. In diesem Sinne, viel Spaß beim Durchstöbern unseres Programms!

**Kursanmeldungen und Gutscheine einfach direkt auf unserer Seite unter [www.weinakademie.it](http://www.weinakademie.it) buchen.**

### Kurskalender

Mo. 08.04.24	Weinstammtisch-Franciacorta vs Champagne	Bozen Schmid Oberrautner
Do. 11.04.24	Das ABC der Speisen Wein Anpassung	Bildungshaus Kloster Neustift
Do. 11.04.24	Speck & Käse Alghund Almhütte der Sennerei	Alghund
Ven. 12.04.24	Masterclass "Pojer e Sandri" - „Zero Infinito“ Appiano	Cantina San Michele Appiano
Sa. 13.04.23	Homebrewing Bozen	Wird noch bekannt gegeben
Do. 18.04.24	Käse & Wein	Bildungshaus Kloster Neustift
Do. 18.04.24	Bier Weltreise	Kaltem Mendelbier
Do. 18.04.24	Das kleine Wein ABC	Bruneck Harpf
Giov. 02.05.24	Piemonte: Le Langhe: Nebbiolo, Barolo e Barbaresco	Bolzano Gandolfi
Mo. 06.05.24	Weinstammtisch-Rhônetal	Bozen Schmid Oberrautner
Mi. 08.05.2024	Das kleine Öl-ABC	Bildungshaus Kloster Neustift
Do. 09.05.24	Das ABC der Spitzenweine Eppan	Kellerei St. Michael-Eppan
Fr. 10.05.24	Das kleine Sekt- ABC	Kaltem Kellerei Kettmeir
Fr. 10.05.24	Connaissieur du Vin	Kellerei Kurtatsch
merc. 15.05.24	L' abbicci del vino	Bolzano Enoteca Ganolfi
Mi. 15.05.24	Kochen&Wein: Asiatische Rezepte - exotisch und vielseitig	Bozen Conditto
Do. 16.05.24	Mit Wein auf Weltreise: Australien	Bozen Löwengrube
Do. 16.05.24	Prickelnder Muttertag - Sekt & Rosé	Bildungshaus Kloster Neustift
Fr. 17.05.24	Das kleine Wein ABC	Marling Plonerhof
Mi. 22.05.24	Prüfungsvorbereitung Sommelierkurs	Kellerei St. Pauls
Mi. 22.05.24	Frühlingshafte Cocktails aus Südtiroler Zutaten	Bildungshaus Kloster Neustift
Do. 23.05.24	Das vertiefende Wein-ABC	Bruneck Harpf
Do. 23.05.24	Masterclass mit Karoline Walch	Weingut Elena Walch
Fr. 24.05.24	Preparazione Corso Sommelier	Cantina San Paolo

7x 8x  
**10x** ... ge-  
schluckt

Serie

Nachgefragt bei ...



In vino veritas: **Dionysos** fühlt Südtiroler Weinpersönlichkeiten auf den Zahn. Diesmal mit **Peter Dipoli**.

**E**r spricht offen, ehrlich und unverblümt über die Dinge in der Weinwelt, die seiner Meinung nach wirklich zählen. Peter Dipoli wurde als Kind einer Bauernfamilie 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 Pacht von Weinbergen, darunter Iugum in der Nachbargemeinde Margreid. Seit 1998 führt Peter Dipoli mit seinem Neffen Felix Bampi das Weingut in Vill in der Gemeinde Neumarkt. Peter Dipoli im **DIONYSOS**-„Kreuzverhör“.

**Sie lieben ...**

Die Gemütlichkeit.

**Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?**

Eingebildete Sommeliers, die das Gras wachsen hören.

**Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?**

In meinem Alter bevorzuge ich es, auf dem Festland zu bleiben.

**Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?**

Stockfischgröstl im Gasthaus Krone in Aldein.

**Ihr Lieblichsschaumwein?**

Roederer Collection.

**Lieblingsrotwein?**

Nachdem ich so viele gute Rotweine probiert habe, fällt es mir schwer, einem einzigen den Vorzug zu geben.

**Lieblingsweißwein?**

Ein reifer Pouilly Fumé Baron de L' von Ladoucette.

**Ihre liebste Speisen-/Wein-Kombination?**

Bistecca alla fiorentina mit einem Chianti Classico.

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

Jedes Gericht, das mit Koriander gewürzt wurde.

**Was schätzten Sie am Beruf Sommelier am meisten?**

Die Professionalität im Service.

**Ein gutes Zitat?**

Ein guter Wein muss nicht zwangsläufig teuer sein.

**Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Followers auf Instagram?**

Wie auf meiner Webseite geschrieben steht: „No Facebook, no Twitter – just wine!“

**Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?**

Mit einer kleinen, aber feinen Gruppe von Weinfreunden.

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

Keinen besonderen.

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

Vielleicht bedauere ich eine Handlung, die ich möglicherweise getan habe.

**Ihr Lieblingswein mit Zwanzig?**

Das ist ja 50 Jahre her ...

**Welche Eigenschaften muss ein Weinmittrinker haben?**

Respekt gegenüber dem Winzer und Bescheidenheit sind von großer Bedeutung.

**Ihr peinlichster Weinmoment?**

Die Kritik an einem Meursault im Weingut Coche-Dury in Burgund.

**Der am meisten unterschätzte Wein?**

Bei uns der Vernatsch. Viele reden davon, wenige trinken ihn.

**Der am meisten überschätzte Wein?**

Alle „Etiketten“-Weine.

**Mit Wein ist es wie mit ....**

... der Liebe, man muss vorsichtig sein.

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

Erzherzog Johann von Österreich.

**Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?**

Foie gras poêlé.

**Welchen Wein würden Sie dazu trinken?**

Gewürztraminer/Spätlese.



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 Bildern / 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:**  
sommelier@sommeliervereinigung.it

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

**INFO WERBUNG/Pubblicità:**  
sommelier@sommeliervereinigung.it

# >KURSE<

## Stufe/Livello 1:

**Zeitraum/Periodo: 21.05.-13.06.2024**  
Sprache/Lingua: deutsch  
Uhrzeiten/Orario: 09.00-12.00 und  
13.00 – 16.00 Uhr/ore  
Ort/Località: Kellerei Eisacktal  
Preis/Prezzo: 950,00 €

## Prüfungen/Esami:

**Prüfung schriftlich/esame scritto:**  
**08.04.2024**  
**Prüfung mündlich/esame orale:**  
**06.05.2024**

**Prüfung schriftlich/esame scritto:**  
**03.06.2024**  
**Prüfung mündlich/esame orale:**  
**03.07.2024**

Alle Prüfungen finden in Bozen statt  
Preis/Prezzo: 250,00 €

## Stufe/Livello 2:

**Zeitraum/Periodo: 25.03.-03.06.2024**  
Sprache/Lingua: Deutsch  
Uhrzeiten/Orario: ore 18.00-21.00 Uhr  
Ort/Località: Kellerei Kaltern/Cantina Caldaro  
Preis/Prezzo: 1.050,00 €

## Prüfungsvorbereitung:

(in deutscher Sprache)  
in der Weinakademie Südtirol:

## Stufe/Livello 3:

**Zeitraum/Periodo: 26.03.-22.05.2024**  
Sprache/Lingua: italiano  
Uhrzeiten/Orario: 19.30 – 22.00 Uhr/ore  
Ort/Località: Gustelner Bozen  
Preis/Prezzo: 1.200,00 €

**Mi. 22.05.2024** Prüfungsvorbereitung  
Sommelierkurs ab 17.30 Uhr in der  
Kellerei St.Pauls  
**Mo. 25.11.2024** Prüfungsvorbereitung  
Sommelierkurs ab 17.30 Uhr in der  
Kellerei St.Pauls

*Achtung: Begrenzte Teilnehmerzahl  
Änderungen vorbehalten*

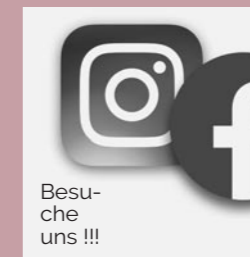
## Infos/Informazioni:

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 !!!



# Dionysos

Sommeliervereinigung Südtirol

## IMPRESSUM

Ausgabe 01/2024

**Obmann – Presidente – Sëurastant:**  
Elvis Costa

Herausgeber: Handels-, Industrie-, Handwerks- &  
Landwirtschaftskammer Bozen  
Verantwortlicher Direktor: Dr. Alfred Aberer  
Südtiroler Sommeliervereinigung,  
Südtirolerstraße 60, 39100 Bozen

**Chefredakteur:** Roman Gasser

**Redaktionelle Koordination:**  
Maria Kampp

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

**Gastautoren in dieser Ausgabe:**  
Paolo Tezzele, Paul Zandanel,  
Lisa Kinkelini, Helmuth Scartezini,  
Ulrich Pedri

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

**Titelfoto:** © 123RF.com

**Druck:** Druckerei A. Weger (Brixen)

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

E-Mail für Presseinformationen:  
dionysos@sommeliervereinigung.it

Werbung & Anzeigenleitung:  
promotion@sommeliervereinigung.it

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

Die Zeitschrift **Dionysos** erscheint  
viermal im Jahr

Mehrwertssteuernummer: IT02384470213  
Empfängerkodex: T04ZHR3  
Bankdaten:  
Raika Ritten Genossenschaft (Filiale Bozen Dorf)  
IBAN: IT17H081871160000000717876  
BIC-Nr.: CCRTIT2TRIT

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







***Geschätzte Sommeliers,  
Weinliebhaber und  
Interessierte,***

*auch in diesem Jahr organisiert die Sommeliervereinigung Südtirol eine Tagesfahrt zur VINITALY nach Verona, und zwar am Montag, den 15. April 2024. Ankunft in Verona – Haupteingang am Messegelände um ca. 09.30 Uhr. Abfahrt in Verona am Haupteingang um 17.30 Uhr, wir starten pünktlich und bitten darum auch um Pünktlichkeit.*

***Gentili sommelier,  
amanti del vino e  
interessati,***

*come ogni anno, AIS Alto Adige organizza una gita in autobus alla fiera Vinitaly di Verona per il giorno lunedì, 15 aprile 2024. Arrivo previsto a Verona all'entrata principale della fiera alle ore 09.30 ca. Partenza da Verona dall'entrata principale alle ore 17.30, partiamo puntuali e quindi Vi chiediamo di essere puntuali.*

**Vinitaly  
Salone internazionale  
dei vini e distillati  
56<sup>^</sup> edizione**

SAVE THE DATE  
14-17 aprile 2024



***Info***

Anmeldungen: Tel: 338/6189645  
von Mo bis Fr von 9.00 bis 13 Uhr  
oder per E-Mail:  
[sommelier@sommelierevereinigung.it](mailto:sommelier@sommelierevereinigung.it)

Preis: Mitglieder 80,00.- €,  
Nicht-Mitglieder 90,00.- €, im Preis  
inbegriffen: Bustransfer von Bozen  
nach Verona und retour & Eintritt  
zur Vinitaly 2024

(Plätze auf 50 Teilnehmer begrenzt)

***Informazioni***

Per riservare un posto:  
Tel. 338 6189645 da lun-ven dalle  
ore 9-13, E-mail:  
[sommelier@sommelierevereinigung.it](mailto:sommelier@sommelierevereinigung.it)

Prezzo: Soci 80,00. – €, non-soci  
90,00. – €, incluso nel prezzo:  
Viaggio in autobus da Bolzano a  
Verona e ritorno & Ingresso alla  
Vinitaly 2024

(Posti limitati a 50 partecipanti)