

DIONYSOS

I.P. – Jahrgang 26 – Nr. 1 – März 2019

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN

„Franz, schau du!“

Franz Lageder ist eine der schillernden Figuren der Südtiroler Sommelier-Szene. Das Porträt eines Wein-Meisters und Genussbereiters.

Der Wein trügt

Im Wein liegt nicht immer nur Wahrheit – manchmal ist er schlicht **gefälscht**. Eine spannende Spurensuche.

Das süße Gold

Auf den Spuren der **Königin** der weißen Rebsorten: Der Weinclub Eppan ist mit einer **Riesling-Verkostung** in das Jubiläumsjahr gestartet.

Supplemento n° 2 al periodico "Per l'economia" n° 2, anno 2019, periodicità otto volte l'anno; Poste Italiane Spa - spedizione in A.P. - 70% C.N.S. Bozano

„Wer Wein trinkt,
schläft gut, wer gut
schläft, sündigt nicht,
wer nicht sündigt,
wird selig, wer
also Wein trinkt,
wird selig.“

William Shakespeare

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

DIONYSOS

WERBUNG/PUBBLICITÀ
INFO:
info@sommelierevereinigung.it

Franz Lageder: Porträt eines Wein-Meisters	6
Der Rekord: Rekordbeteiligung in Kaltern	11
Miglior Sommelier d'Italia: 52esimo congresso AIS	14
Auszeichnung: Doris Siller	15
In memoriam: Erwin Blaas	16
Das süße Gold: Jubiläum Weinclub Eppan	18
Weinfest von BioWeis: Die Welt der neun Biowinzer	22
Edles Bolgheri: Sassicaia und Le Macchiole	24
Der Wein-Report: Die Welt trinkt wieder mehr Wein ...	28
Genussbotschafter: Die regionale Küche	29
Doc Colli di Rimini: diventerà semplicemente Rimini	30
Craft-Bier-Bewegung: Biermarkt in Italien	32
Rezept: Kuchen mit Speck & Zwiebel	33
Kerner & Köschtn: Die Vertikalverkostung	34
Der Wein trägt: Über Weinfälschungen	36
St. Magdalener: Culinarium 2018	38

Weine aus Tirol: Historische Abhandlung um 1865	40
WSET Level 4 Diploma: Renommierete Ausbildung	43
Süß und schäumend: Das große Weihnachtessen	44
Einzigartige Kombination: Speck und Wein	45
Die Milch der Schwaben: Trollinger und Vernatsch	46
Sakè, travel culture: Da Giappone a Merano	48
Charta vom Kalterersee: Fruchtig-frische Aromen ...	49
Die Nachhaltigkeit: „Unwort des Jahres“	50
Grande Cuvée: Hohe Auszeichnung	51
Weinsplitter: News und Trends	52
Wine? Yes!: New and hot ...	53
Weinveranstaltungen 2019: National und international	54
Speck: Die neue Akademie	55
Frühlingserwachen: Die Weiterbildungen	56
Bücher: Männer im Glutausch ...	57
C&A-Tasting: „Vigna di Milo Caselle 2015“	58
Infos: Hinweise & VinItaly-Reise	59
Termine: Alle Weinveranstaltungen	60

In memoriam: Erwin Blaas

Mit Trauer nehmen wir Abschied von unserem langjährigen Mitglied, Freund und Mentor Erwin Blaas.



16

Edles Bolgheri

Bolgheri – das gelobte Land an der Tyrrhenischen Küste. Sassicaia und Le Macchiole.



24

Neue Zentrale & Mitarbeiterin



BÜRO/UFFICIO
INFO:

Neues Büro im Hotel Mondschein:
4 Stock – Piavestraße 15 – 39100 Bozen

Tel. 338/6189645

Täglich von 9 bis 13 Uhr
Büroöffnungszeiten
Mo – Di – Do – Fr
von 9 – 13 Uhr oder
nach Vereinbarung



Barbara Larch
(Verwaltung & Sekretariat)
sommelier@sommelierevereinigung.it
barbara@sommelierevereinigung.it

Der Rekord

11

Beim 1. Sommelierkurs in Kaltern gab es eine Rekordbeteiligung.



À Votre Santé!

Die ersten **Weine** des **Jahrgangs 2018** konnten mittlerweile verkostet werden. Laut Mitteilung des Weinkonsortiums vom 19.10.2018 erwarten sich Südtirols Weinproduzenten ein **gutes Ergebnis**: vor allem die roten Rebsorten Cabernet, Merlot und Lagrein sollen vom heißen und trockenen Sommer profitiert haben. Auch bei Blauburgunder ist die Qualität vielversprechend. Die weißen Sorten – vor allem Sauvignon, Weißburgunder und Chardonnay bringen zufriedenstellende Ergebnisse, aber auch die Sorten Sylvaner, Veldliner und Riesling. Etwas Probleme wegen der **Kirschessigfliege** hatte der Vernatsch. Die Weine sind recht hell in der Farbe und einfacher in der Struktur.

Durch das **warme und feuchte Wetter** im **Frühjahr** wurde der Austrieb bei den Reben stark angetrieben. In den meisten Weinbaugebieten war die Rebblüte Ende Mai abgeschlossen. Man konnte also schon gleich einen **frühen Erntebeginn** prognostizieren. Auf Grund der warmen Temperaturen im Sommer musste dann auch wirklich früh mit der Ernte begonnen werden. In tieferen Lagen begann diese am 20.08.2018. Ende August setzten Niederschläge ein und Fäulnisbildung drohte. Ab Mitte September gab es dann wieder perfekte Voraussetzungen für eine **gute Ausreifung** und **Aromabildung**. Davon profitierten dann vor allem die später ausreifenden Sorten und die Trauben aus höheren Lagen (*Weinkonsortium*).

In **Deutschland** war der **Winter sehr regenreich** und schuf die notwendigen Feuchtigkeitsreserven. Ab Juni gab es fast keinen Niederschlag mehr. Alte Reben mit tiefreichenden Wurzeln waren demnach im Vorteil. Pilze und Schädlinge machten wenig Probleme. Deutschlands Winzer waren mit den Qualitäten und der Menge der Ernte sehr zufrieden. Der Erntebeginn war in vielen Anbauregionen sehr früh: meist Mitte August. Das **gute**

Wetter im **Herbst** war dann auch für spätreifende Sorten wie Burgunder-Sorten und Silvaner ein Segen. Auch bei edelsüß und reststüß ausgebauten Weinen steht der Jahrgang 2018 für beste **Mostqualitäten** (*Jochen Pfadler*).

Auch in **Österreich** begann der **Austrieb relativ spät**. Das Wachstum war recht schnell: war doch der Frühling der zweitwärmste seit 1767. Auch der **Sommer** war durch **Trockenheit** gekennzeichnet. Die Weinlese begann deshalb im Burgenland und Niederösterreich bereits im August. Ende August und Anfang September fiel Starkregen, so dass vielerorts die Lese unterbrochen wurde. Teilweise waren dann **Fäulnisprobleme** zu verzeichnen. In der Gesamtbilanz sind sowohl gute Traubenqualitäten als auch mit eine gewachsene Traubenmenge zu erwarten (*Jochen Pfadler*).

In **Burgund** gab es hingegen im **April** noch einmal **Frost**. Doch der Schaden fiel geringer aus als erwartet. Der weitere Verlauf des Jahres entschädigte für alles Bangen. Jüngere Anlagen litten wegen der hohen Hitze. Auch in Burgund begann man bereits Ende August mit der Lese (*Jochen Pfadler*).

Schwankende Regenmengen und zwei **Hagelstürme** hielten die Winzer im **Bordelais** bis Mitte des Jahres auf Trab. Ein guter Sommer verhalf dann doch zu guten Qualitäten und nach den katastrophalen Ernteaussfällen 2017 konnte man auch wieder an Menge zulegen. Mitte September begann man mit der Lese für Rotwein (*Jochen Pfadler*).

Allen Sommeliers und Weinfreunden wünsche ich einen genussvollen Weinfrühling!

À Votre Santé im März 2019 – Eure Chris!

● CHRISTINE MAYR

„Franz, schau du!“

Franz Lageder ist eine der schillernden Figuren der Südtiroler Sommelier-Szene. Das Porträt eines Wein-Meisters und Genussbereiters, der selbst keinen Tropfen Alkohol trinkt.

• VON ROMAN GASSER

Franz Lageder ist ein Phänomen in der Südtiroler Sommelier-Geschichte. Vorne weg das Außergewöhnliche: Franz ist ein Sommelier, der seit über 20 Jahren keinen Alkohol trinkt.

Sein Credo: eine Weindegustation vermag eine neue Welt der feinen Nuancen zu erschließen. Begriffe wie vollmundig, trocken, fruchtig oder lieblich gewinnen durch ihn noch mehr an Bedeutung. Er wurde zum Sommelier des Jahres 2014 von einem renommierten Restaurantführer ausgezeichnet. Er ist ein offener und ehrlicher Meister seines Faches. Geradezu ein Genussbereiter und zugleich ein Psychologe. Franz ist durch und durch authentisch, zurückhaltend, wirkt nie belehrend und verhält sich immer respektvoll.

Franz wurde sozusagen für seinen Beruf, den er seit 45 Jahren mit Leidenschaft ausübt, geboren. Er hat nur zwei berufliche Stationen hinter sich: Im jugendlichen Alter hat er im Hotel Post in Gröden seine

Karriere begonnen und nach 27 Jahren hat er seinen Arbeitsplatz gewechselt. Seit 16 Jahren arbeitet er nun im Luxushotel Grödnerhof.

Am Anfang seines Berufslebens hat Franz die komplette Barkarriere durchlebt. Für Franz ist die Bar eine Bühne und der Barman nach dem Hotelmanager die wichtigste Figur im Hotelbetrieb. Er kennt alle Gäste und ist auch deren Beichtvater. Somit entsteht eine Symbiose auf der persönlichen Ebene. Franz ist seit 1995 Mitglied der IBA (International Bar Association) – die weltweite Vereinigung, in die man nur aufgenommen wird, sobald man zum Bar-Chef ernannt wird. Wenn Franz einen Cocktail kreierte, wusste er schon vorher, wie er schmecken wird.

Franz und der Wettkampf als junger Barman – von Florenz nach Rom.

Mit 33 Jahren machte Franz die Prüfung zum „Capo Barman“ und war damit der jüngste Chef-Barman Italiens. Er hat Regionalmeisterschaften gewonnen und qualifizierte sich für die Weltmeisterschaft in Rom. >

> 1987 hat Franz als erster und einziger Südtiroler beim regionalen Wettbewerb in Venedig mitgemacht. Er kreierte seinen eigenen Cocktail, den er „Philip“ taufte. Er hat ihn aus kanadischem Whiskey, Himbeerlikör und rotem Wermut zubereitet. Mit dieser Kreation hat Franz genau den Geschmack der strengen Jury getroffen und den Wettbewerb gewonnen. Natürlich waren laut Franz die stolzen Venezianer nicht gerade angetan von seinem Erfolg – es hieß damals: „adesso vengono i tedeschi a vincere qua“.

Franz sieht sich als Koch der Getränke. Denn auch der Koch muss ja wissen, wie sein Gericht schmecken wird, bevor er es kocht.

Vor zehn Jahren hat Franz viele Gäste aus Russland empfangen. Diese Gäste haben einfach den teuersten Wein bestellt, doch mittlerweile setzen sie sich auch mit der Welt des Weines auseinander.

Eine Privatperson, die keine Probleme mit dem nötigen Kleingeld hat, kauft einen teuren Wein aber nur, um ein Statussymbol im Keller zu haben.

Man sollte den Wein nie als Investition sehen, sondern als reines Genussmittel. Franz glaubt, dass die Menschen, die wirklich etwas über Wein verstehen, immer nach Geschmack und Preis-Leistungs-Verhältnis einkellern.

Auf seiner Weinkarte versucht Franz genau dieses Schema zu bedienen. Es gibt Weine,

es ist nicht selten, dass er zu hören bekommt: „Franz, schau du.“

Er versucht immer Südtiroler Weine anzubieten. Er glaubt, man hat einen besseren Bezug zum Gast, wenn man ihm erklären kann, dass man die vielen Weingüter im eigenen Land selber bereits besichtigt hat und deren Weine kennt.

Franz hat oft das Bild von seiner Kindheit im Kopf, wo sein Vater mit einem Glas Vernatsch auf der Ofenbank saß. Südtiroler Weine spielen bei ihm immer schon eine große Rolle.

Franz über sein verrücktestes Erlebnis: „Das war in der ‚Anna Stuben‘, ein Gast wollte unbedingt seine ‚dicke Brieftasche‘



Franz Lageder mit Team und Giorgio Moroder:
Für Franz war Moroder immer „der Giorgio“ – das Verhältnis ist respektvoll und freundschaftlich.

Für Franz ist ein Bordeaux ein Einsteigerwein, je mehr man verkoste, desto leichter finde man mit der Zeit den Weg zu den anderen Roten. Mit den Gerichten sei es ähnlich. Früher sei üppig zubereitet worden, heutzutage liege in der Einfachheit der Erfolg.

Franz ist der Meinung, dass der Gast sich immer mehr mit dem Wein auseinandersetzt. Wein wird Mainstream. Für ihn persönlich ist das gut, denn je komplizierter der Gast ist, desto größer ist die Herausforderung.

die vorhanden sein müssen, weil Franz in einem 5-Sterne-Haus arbeitet, wo notgedrungen gewisse Namen in der Weinkarte aufscheinen müssen. Und dann gibt es Weine, die man gerne hat und nach dem Preis-Leistungs-Verhältnis auswählt, von der Toskana bis ins Burgund, über Piemont nach Südtirol – und das ist eben auch, was Südtirol auszeichnet, ein perfektes Preis-Leistungs-Verhältnis. Für Franz ist es eine ständige Herausforderung, die Weinkarte im Grödnerhof anzupassen.

Für seine Weinkarte hat er schon etliche Preise eingeheimst.

Viele Stammgäste vertrauen Franz blind,

zelebrieren. Als er am Nebentisch Gäste sah, die eine Magnum-Flasche aus der Toskana bestellen und somit die Hingucker im Restaurant waren, wollte er das nicht auf sich sitzen lassen und bestellte kurzerhand eine Flasche „Château Pétrus“, dadurch war sein Tisch plötzlich jener, wohin alle neidisch guckten!

Nach seinem Werdegang als Barman schlug Franz den Weg des Sommeliers ein. Sein Credo war immer: Nur was dem Gast wirklich schmeckt, zählt. Wenn jemand keinen Blauburgunder mag, dann kann man diesem Gast auch mit dem teuersten Blauburgunder keine Freude bereiten. Franz war von den Südtiroler Weinen



Foto: © Hotel Gardena Grödnerhof – Fotograf: Fiorenzo Calosso

„Man sollte jedem Gast das Gefühl vermitteln, dass er der Einzige ist. Und man sollte zu seinem Betrieb stehen – in guten wie in schlechten Zeiten.“

immer schon überzeugt. Südtirol hat eine breit gefächerte Palette an charaktervollen Weinen. Von mineralisch frischen und spritzigen Weinen, bis hin zu schweren, körperbetonten Weinen gibt es alles, was den Gast zufriedenstellt.

Der Sommelier, der keinen Alkohol trinkt. Franz trinkt seit 22 Jahren keinen Tropfen Alkohol. Denn ein guter Sommelier und Weinkenner muss nicht unbedingt den Wein trinken. Wichtig ist, was passiert, bevor der Wein den Kehlkopf berührt. Was sich in der Nase und im Mund abspielt, ist fundamental, wichtig für die Qualitätseinschätzung.

Es ist ähnlich, wie bei einer blinden Person. Ohne das Augenlicht werden andere Sinnesorgane geschärft, wie der Geruchssinn und der Tastsinn. Genau dasselbe passiert bei einem Weinverkoster, der keinen

Alkohol trinkt. Die Nase und der Mund wirken geschulter und konzentrierter, wenn es um die Qualität und den Charakter geht. Bei Franz geht es immer nur darum, was der Wein bietet und was man dabei lernt, ohne von der Wirkung des Alkohols getäuscht zu werden. Der wichtigste Sinn ist für Franz der Geschmacksinn.

Wieso reagieren so viele junge Menschen abschreckend gegenüber gastronomischer Arbeit?

In jungen Jahren hat Franz sehr viel für seine Arbeit und Ziele geopfert. Als seine Freunde im Sommer nach Jesolo fuhren oder Silvester auf einer Skihütte verbrachten und am Wochenende feierten, war Franz ständig bei der Arbeit. Er empfand das nie als Bürde – im Gegenteil – er liebte den Kontakt mit den Gästen. Franz ist auch privat für Verkostungen erreichbar und

liebt es, seine Gäste zu beraten und zu begleiten.

Man sollte die jungen Menschen mehr für diese Berufe begeistern, sagt er. Franz warnt aber auch: Wenn dir dieser Beruf gefällt, dann ist es die schönste Arbeit der Welt, wenn nicht, ist es die undankbarste.

Was steckt hinter dem Wein? Was ist für Franz essentiell wichtig?

Hinter jedem interessanten Wein steht ein interessanter Produzent. Er ist begeistert, sobald ein Produzent über die Stilistik seines Weines fachsimpelt. Als Weinliebhaber sollte man sich mit diesen Dingen viel mehr auseinandersetzen. Er vergleicht gerne den Produzenten mit einem Künstler. Der Wein ist ein Gemälde. Laut Franz muss sich ein Produzent zu hundert Prozent mit seinem Weinberg, den Trauben und der Produktion identifizieren. >

> Sein Credo bei der Weinberatung: Wenn ein Gast viel Geld für einen Wein ausgibt, dann muss der Sommelier auch einiges erzählen können, über Eindrücke, die man bei der Verkostung in der Kellerei gemacht hat. Diese Erfahrungen muss man speichern. Jeder Wein ist einzigartig.

Laut Franz gibt es viele Großproduzenten, die Schwierigkeiten haben, charaktervolle Weine zu produzieren, weil sie leider der breiten Masse verkauft werden müssen „Das ist ein Drahtseilakt, weil die breite Masse bekanntlich keinen großen Bezug zum Wein hat.“

Somit hätten viele Kleinproduzenten in Südtirol gute Chancen. Franz war immer einer, der gegen den Strom schwimmt. Er ist kein

hinter stecken, die Rebstock-Entwicklung, der klimatische Einfluss und die daraus resultierende Vielfalt.

Seine Überzeugung: durch jeden Jahrgang werde der Wein neu erfunden, deshalb hat man nie ausgelernet und es wird immer wieder neue Spannung erzeugt.

Angeberei steht nicht in seinem Vokabular – er ist der Meinung, dass es immer Sommeliers gibt, die es viel besser machen als er.

Die größte Ehre, welche ein Gast von Franz bekommen könnte, ist, dass er in seinem Weinkeller zum Essen samt Verkostung eingeladen wird. Dort dekoriert Franz voller Leidenschaft – ringsum von Weinfässern umgeben – einen spektakulären Tafeltisch. Es entsteht eine mystische Stimmung, und man fühlt sich georgien.

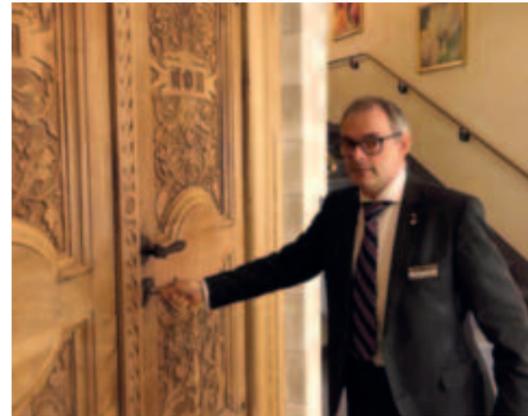
„Man sollte den Wein nie als Investition sehen, sondern als reines Genussmittel.“

“

Franz sieht die Zeiten der üppigen Paul-Bocuse-Küche vorbei. Die Futter-Butter-Küche wird mit einer feinen lockeren Küche ersetzt. Dies hat auch Auswirkungen auf die Speisen-Wein-Anpassung. Bei einem saucenreichen Schmorbraten wird ein



Paul Zandanel, Christine Mayr und Franz Lageder: Die Genussbotschafter



Fan von großen Namen, vielmehr ist er von den vielen Kleinproduzenten begeistert.

Für Franz tendiert ein üppiger Wein zu ermüden, somit wäre es klüger, bei einem Abendessen mehr ins mineralische abzuwandern – ein Riesling mit Restsüße zum Beispiel.

Franz ist ein Genie, wenn es darum geht, Menschen durch die Materie Wein zu fesseln.

Für Franz gibt es eine äußerst wichtige Lektion für alle Jung-Sommeliers: Man soll demütig sein, ein Dienstleister, der nicht arrogant auftritt. Es würden viele unerfahrene

schwerer tanninhaltiger Wein benötigt. Früher genossen viele Gäste Sauvignon und Gewürztraminer in großen Mengen – aber heutzutage trinken die Gäste lieber einen leichten und frischen Wein wie einen Weißburgunder oder einen Kerner.

Der berühmte Giorgio Moroder mit seiner Donna Summer beim Franz.

1976 kam Giorgio Moroder in einem hellblauen Rolls-Royce mit Schweizer Kennzeichen und mit Donna Summer im Schlepptau ins Hotel Post nach Gröden. Franz kann sich an alle Details erinnern. Giorgio trug einen roten Pullover, gestrickt von seiner Mutter. Donna Summer hatte eine große Kette mit einem übergroßen Dollarzeichen und einem Violinechlüssel um ihren Hals hängen.

Für Franz war Moroder immer „der Giorgio“ – das Verhältnis ist respektvoll und freundschaftlich. Franz ist immer für DJ Giorgio erreichbar und organisiert leidenschaftlich Aperitif -Feste und sucht Weine für seine private Sammlung.

Für Franz haben sich viele Freundschaften entwickelt, das Fundament war immer gegenseitiger Respekt.

„Der Wein ist ein Gemälde. Wenn ein Gast viel Geld für einen Wein ausgibt, dann muss der Sommelier auch einiges erzählen können.“

Der Sommelier sollte niemals einen Lieblingswein oder eine Lieblingsrebsorte haben.

Die Passion Wein und das Preis-Leistungs-Verhältnis.

Für Franz entstand die Liebe zum Wein in deren Entstehung. Die Menschen, die da

Sommelier dazu verleitet, sich großspurig zu präsentieren, aber denen werde bald klar werden, dass dies der falsche Weg ist.

Franz ist überzeugt, dass diese Personen recht schnell auf den Boden der Tatsachen zurückgeholt werden.

Die Speisen-Wein-Anpassung im Wandel der Zeit.

Der Rekord

Beim 1. Sommelierkurs in Kaltern gab es eine **Rekordbeteiligung**.



Der Sommelierkurs in Kaltern

● VON ALBIN THÖNI

Der Kurs wurde im neuen Konferenzsaal, im „Saal Quintessenz“, der Kellerei Kaltern organisiert. Zu Beginn des Kurses richtete Christoph Orsi, Mitarbeiter der Kellerei Kaltern, in Vertretung von Obmann Christian Sinn, des Geschäftsführers Tobias Zingerle und des Kellermeisters Andrea Moser herzliche Grußworte an die Präsidentin, die Direktorinnen und nicht zuletzt an die Kursteilnehmer.

Er ging kurz auf die Geschichte der Kellerei Kaltern ein, die aufgrund der jüngst erfolgten Fusion mit 450 ha Rebfläche und 650 Mitgliedern die größte Kellereigenenschaft Südtirols ist und die mit 110 ha Vernatsch das Banner für diese Rebsorte immer noch hochhält.

Ist doch der „Kalterer See“ jener Wein, der eine klare Identifikation ermöglicht, mit dem höchsten Stellenwert für die Kellerei Kaltern.

Im kürzlich abgeschlossenen Neubau mit der modernsten Kellertechnik und der neuen Vinothek wurde auch der „Saal Quintessenz“ errichtet, der bis zu 120 Per-

sonen Platz für Versammlungen und Schulungen bietet.

Für die Kellerei Kaltern sei es eine besondere Ehre, dass die Sommeliervereinigung die Kellerei Kaltern für die Abhal-

chen Kursisten sind neben den zahlreichen Vertretern aus dem Gastgewerbe und der Weinbranche, den Serviceleuten und Kellerinnen in den Restaurants, Mitarbeitern der Kellereien, der Vinotheken, des Ge-



Fotos: ©Albin Thöni

tung ihrer Kurse auserkoren hat, sagte Christoph Orsi, und er wünschte den über 100 Teilnehmern am Kurs viel Erfolg und 16 lehrreiche Abende.

Erwartungsvoll fanden sich die Kursteilnehmer im „Saal Quintessenz“ ein.

Unter den 63 weiblichen und 40 männli-

tränkehandels und Genussmarktes etliche Töchter und Söhne aus mehr oder weniger bekannten Weingütern, Wein-Bauern und Bäuerinnen, Hoteliers, Selbstständige, Unternehmer, Freiberufler, Köche, Lehrerinnen, Sekretärinnen, Studenten und sogar Rechtsanwälte, Architekten, Ingenieure, >

> Geometer, eine Chef-Apothekerin und nicht zuletzt eine Schönheitspflegerin. Also buntgemischt aus allen möglichen Berufszweigen, wie dies nur die italienische nationale Sommelierausbildung AIS gewährleistet.

Der Saal wurde von den Direktorinnen des Kurses, Gabi Demetz und Brunhilde Marginter, hergerichtet: Die Tische waren voll mit „Arbeitsutensilien“ und mit didaktischem Material.

Nunmehr oblag es der Lektorin Chris Mayr, der Präsidentin der Sommeliervereinigung, in die Materie und die Themen der ersten Lektion einzutauchen.

„Das Eintauchen in die Welt der Weine, deren Geschichte und Kultur stellt auch eine persönliche Bereicherung dar, die man nicht mehr missen möchte.“

Was bedeutet denn ein Sommelier oder das Berufsbild des Sommeliers heutzutage? Was macht denn ein Sommelier? Welches ist sein Profil?

Das Wort „Sommelier“ entstand ursprünglich am französischen Hof, wo man die für den Proviantnachschub verantwortlichen Offiziere als Sommeliers bezeichnete. Heutzutage stehe die französische Bezeichnung für den Weinkellner, einen Spezialisten mit umfassenden Weinkenntnissen. Immer mehr entwickelte sich aber der Sommelier zum professionellen Allrounder mit umfangreichen Kenntnissen und



Kellermeister *Andrea Moser*



Tobias Zingerle



Heidi Kofler



Qualifikationen auch in der Betriebswirtschaft und dem Service am Gast. Chris Mayr betonte mit Nachdruck, dass die 8 Lektoren der Sommelierkurse es sich zur Aufgabe gestellt hätten, dem hohen Anspruch der Kursteilnehmer auf eine fundierte Ausbildung gerecht zu werden. Schlussendlich sollte das staatlich anerkannte Sommelierdiplom am Ende der Ausbildung, nach den drei Kursen und der bestandenen Prüfung, Garant dafür sein,

dass die Teilnehmer über das nötige Maß an Erfahrung, Kompetenz und Professionalität verfügen, um neben dem möglichst profunden Wissen über die Weine und idealerweise auch über die Spezialitäten der Küche Bescheid zu wissen. Es gelte für den ausgebildeten Sommelier als exzellenter Botschafter und Vermittler nicht nur des Weines, als „Scharnier“ zwischen den Produzenten und den Konsumenten, der Weinwelt und der Weinkultur zu wirken,

sondern nebenbei auch als Botschafter der Schönheiten der Weingegenden und des jeweiligen Landes aufzutreten.

Kurzum: fähig und geschult sein, optimal zu servieren, zu beraten, mit den Gästen gut „umgehen“ zu können und diese mit einer „harmonischen“ Speisen-Weinanpassung – Welcher Wein passt ideal zu den Speisen? – zufriedenzustellen oder sie bei der Auswahl kompetent zu beraten.

Möge der Sommelierkurs die Teilnehmer so faszinieren und in den Bann ziehen, sie ansprechen und mitreißen, damit sie sich mit Begeisterung aktiv einbringen, spannende, neue Aspekte kennen lernen und jene Ausdauer entwickeln um schlussendlich, nach dem III. Kurs und der erfolgreichen Diplomprüfung, in die Gilde der italienischen Sommeliervereinigung, der mit annähernd 40.000 Mitgliedern zahlreichsten weltweit, aufgenommen zu werden.

Letztlich sollte jedem Besucher der Sommelierkurse bewusst sein, dass das Eintauchen in die Welt der Weine, deren Geschichte und Kultur auch eine persönliche Bereicherung darstelle, die man nicht mehr missen möchte.



„Packen wir's an“

Die Kursteilnehmerin **Heidi Kofler** hat ihre Eindrücke über den Sommelierkurs niedergeschrieben.

● VON HEIDI KOFLER

Gespannt und erwartungsvoll begab ich mich am späten Nachmittag des 9. Jänner 2019 zum 1. Kurs der Sommelier-Ausbildung in den Neubau der Kellerei Kaltern. Der Seminarraum „Quintessenz“ befindet sich im letzten Stock des Gebäudes. Die große Anzahl an Teilnehmern, die aus allen Teilen des Landes kamen, hat mich sehr überrascht. Die Ausbildung ist komplex und umfangreich und erfordert Einsatz und Disziplin. Bereits vor Beginn werden die Kursteilnehmer per E-Mail auf wichtige Verhaltensregeln und Grundsätze hingewiesen: pünktliches Erscheinen, kein vorzeitiges Verlassen des Seminarraumes, maximal zwei Fehllektionen.

Der zur Verfügung gestellte Studienführer enthält weitere wichtige Informationen zum Lehrgang und dient als „roter Faden“. Jeder Teilnehmer fand zu Beginn eine bestens ausgestattete Aktentasche vor, in der sich gut eingebettet 4 Weingläser und ein Korkenzieher befanden, ein Notizblock mit Kugelschreiber, eine Tragetasche, kleiner Spucknapf sowie das 640 Seiten umfassende Buch „Die Welt des Sommeliers“, auch „Wein-Bibel“ genannt, vom italienischen übersetzt und herausgegeben von der Südtiroler Sommeliervereinigung. Es ist ein Standardwerk über das Wissen rund um den Weinberg, das Terroir, die Rebe, die Traube, den Wein, den Gärungen, das Weinrecht, den Verkostungstechniken u.v.a.m.. Dieses gilt es für die Kursteilnehmer zu lernen! Neben trockener Theorie müssen Sommeliers, oder die es werden wollen, auch ihre Nase und den Gaumen schulen, um die feinsten Aromen riechen und schmecken zu können.

Mit diesen Worten begann die Präsidentin und Lektorin Christine Mayr-Thöni nach den Begrüßungen den theoretischen Teil

der 1. Lektion. In gekonnter Weise und mit PowerPoint-Präsentation erklärte sie das Berufsbild des Sommeliers, gab Hinweise zum Service, Reinigen der Gläser, zu den Temperaturen der Weine und Utensilien des Sommeliers. Beendet wurde die Lektion mit der Verkostung von drei Weinen.

Alle Lektionen wurden nach dem theoretischen Teil mit der Degustation von verschiedenen Weinen, welche die Referenten in Anlehnung an die von der Sommeliervereinigung vorgegebenen Verkostungstabelle aufschlussreich und verständlich kommentierten, abgeschlossen.

„Neben trockener Theorie müssen Sommeliers auch ihre Nase und den Gaumen schulen, um die feinsten Aromen riechen und schmecken zu können.“

Entkorkt, geprüft und vorgekostet wurden dabei von den Kursteilnehmern erlesene Weiß- und Rotweine, Süßweine und Schaumweine von namhaften Kellereien, Weingütern und Winzern aus dem In- und Ausland. Kursdirektorin Gabi Demetz, bei jeder Lektion anwesend, bemühte sich stets vor Beginn der nächsten Lektion, die Themen mit den wichtigsten Schlagwörtern der letzten Lektion kurz zu wiederholen und in Erinnerung zu rufen. Auch die von ihr präsentierten verschiedenen Lernmethoden waren hilfreich und haben das Lernen zu Hause sehr erleichtert. So wurde ich wahrlich inspiriert, die Ausbildung fortzusetzen und mich zum 2. Modul des Sommelierkurses anzumelden.



Miglior Sommelier d'Italia

E' stato il momento clou del **52esimo congresso AIS**, che si è svolto, per la prima volta, a Merano. Riuniti nella splendida sala Pavillon des Fleurs del Kursaal affacciato sul Passirio per il concorso miglior sommelier, cui hanno partecipato 20 concorrenti da tutta l'Italia, compreso, dall'Alto Adige l'ottimo André Senoner.

Simone Loguercio
(Miglior Sommelier d'Italia)

● DI ANGELO CARRILLO

Con André Senoner il lusinghiero sesto posto, i sommelier dell'associazione hanno assistito ad una sfida quasi tutta interna alla delegazione toscana che ha affidato al giudizio della giuria di professionisti, giornalisti ed esperti tre giovani e preparatissimi ragazzi. Ne è uscito vincitore, dopo una sfida avvincente Simone Loguercio "Miglior Sommelier d'Italia". Già premiato come Miglior Sommelier della Toscana 2018, Loguercio, sommelier del ristorante Konnubio e della Delegazione AIS di Firenze, si è conteso la finale per il miglior sommelier d'Italia con altri tre esperti assaggiatori toscani: il pisano Valentino Tesi, secondo posto, il livornese Massimo Tortora e il lucchese Simone Vergamini, terzo posto ex aequo. Il 2018 si è rivelato un anno d'oro per il sommelier fiorentino, barba alla moda e ottima padronanza della scena e della sala. "In realtà mi sono avvicinato alla professione di sommelier quasi per caso. Studia-

vo Architettura e nel tempo libero aiutavo un mio amico che aveva un bar lavorando come barman. La curiosità però mi ha spinto ad approfondire le mie conoscenze sui distillati e sul vino e a iniziare il corso AIS. Dopo il terzo livello la mia vita è cambiata ed è stato proprio lo studio dell'abbinamento cibo-vino che ha modificato il mio approccio al mondo della sommelierie". Una passione, quindi legata anche alla tavola: "dopo i primi tentativi non sono più riuscito a non abbinare un vino a un piatto e viceversa. È quindi iniziato tutto un po' per gioco e alla fine è diventata una mia grande passione e soprattutto la mia professione. Oggi non faccio l'architetto ma il sommelier". Un amore per il vino e in particolare per quello della sua terra: "Il Sangiovese, il re della Toscana. Da un lato scontroso, dall'altro invece elegante, a volte più immediato e a volte da aspettare, austero e aristocratico. Un vitigno dalle tante sfaccettature a seconda del territorio e la Toscana ne è un'espressione fantastica: dal Sangiovese del Brunello e quello del Chianti Classico al Prugnolo Gentile di Montalcino e di Montepulciano" e in cui si

riconosce. Ma anche il Sagrantino di Montefalco ho avuto modo di conoscere, e poi le bollicine italiana come il Trentodoc, un grande Sangiovese che sia Chianti Classico o Brunello, e qualche Barolo. E anche l'Alto Adige. I grandi bianchi di Terlano ad esempio, ma anche i rossi come il Lagrein e il Pinot Nero: "tra i migliori in Italia". Come sa benissimo Roberto Anesi, il precedente campione



trentino, il titolo di Miglior Sommelier d'Italia è un grande onore ma anche un grande onere, un impegno da portare avanti che dura tutto un anno. Nel ruolo di ambasciatore della filosofia AIS e del vino italiano Simone si trova bene. D'altronde quella del sommelier oggi è una figura molto diversa rispetto al passato. Il sommelier comunica, racconta, guida come ha spiegato durante il congresso il Presidente Antonello Maietta.

„Oggi il sommelier è un vero e proprio professionista. Non solo consiglia il vino ma c'è un grande studio dietro.“

Una bella responsabilità, un cambiamento soprattutto in positivo. Oggi il sommelier è un vero e proprio professionista. Non solo consiglia il vino ma c'è un grande studio dietro. Io personalmente ogni volta che inserisco un vino in carta conosco bene sia il produttore che il vino: l'ho bevuto e lo bevo negli anni. Quindi consigliare un vino in realtà equivale a raccontare una storia. Il sommelier oggi non è più solo un operatore ma un comunicatore. Comunica i personaggi, i territori e le sfumature organolettiche rendendo ogni prodotto diverso da un altro". Inoltre sono cambiate le aspettative dei consumatori che sono sempre più appassionati e intenditori. Tante persone frequentano corsi di avvicinamento al vino quindi anche la conoscenza del vino in generale è aumentata. E la nuova leva di sommelier con il nuovo campione Simone Loguercio è qui a testimoniarlo.

Doris Superstar

Hohe Auszeichnung für **Doris Siller** vom Gourmet-Restaurant Arbor in Sterzing als Sommeliere des Jahres 2019.



Doris mit Armin Siller

Doris Siller mit dem Diplom

● VON ALBIN THÖNI

Der „Große Restaurant & Hotel Guide“ ist ein kompaktes, über 1.000 Seiten dickes Nachschlagewerk für Restaurants und Hotels und ist mittlerweile eine feste Größe unter den deutschen Gastroführern. Er wird jährlich überarbeitet und ist mit seinen Informationen eine hilfreiche Orientierung und Inspiration für die Gäste mit „Stil und Geschmack“. Der renommierte Gastroführer, gegründet 1997 um den Herausgeber Dr. Dieter Tippenhauer mit Sitz in Hamburg, bietet einen repräsentativen Querschnitt der gehobenen und besten Koch- und Hotellerie-Kultur in den deutschsprachigen Ländern Europas, in Deutschland und Österreich, in der Schweiz, dem Elsass und auch in Südtirol. Er zeichnet jährlich die Leistungen und erfolgreichen Konzepte verschiedener Kategorien in den einzelnen Ländern und Regionen aus und in der 22. Ausgabe 2019 prämiert das Team, mit einem Gastkommentar von Heinz Winkler, auf den für Südtirol relevanten Seiten als Köche des Jahres Stephan Pramstrahler vom Romantik Hotel Turm in Völs und als Aufsteiger Stephan Zippl vom Parkhotel Holzner in Oberbozen. Als Servicemeister Nicola Spimpolo vom Schlosswirt Forst in Algund und nicht zuletzt als Sommeliere des Jahrs 2019 Doris Siller, unsere Somme-

lierkollegin vom Restaurant arbor in Sterzing. Ihr zur Seite steht mit ihrem Mann Armin ein Haubenkoch, ausgezeichnet vom Gault Millau für seine regionale Küche mit mediterranem Einschlag und den frischen Produkten aus Feld, Wald und Garten. Der Gourmetkoch Armin weiß nicht nur mit dem Risotto in frischen Variationen von der Jakobsmuschel gratiniert im Speckmantel, oder mit der geschmorten Rinderbacke mit Süßkartoffel und Gänseleber, sondern auch mit Zweierlei vom Wipplamm und nicht zuletzt und ganz speziell mit einem grandiosen finalen Topfenschmarren zu überzeugen und für einen besonderen Genuss zu sorgen. Im Großen Guide 2019 steht als Laudatio: „Die Sommeliere Doris Siller vermittelt ihren Gästen mit sehr viel Charme und guter Laune ihre große Sachkenntnis der edlen Tropfen. Ihr Weinangebot und ihre Weinkarte im Restaurant ist wunderbar durchdacht und hat großen regionalen Bezug. Es gelingt ihr vortrefflich, wie sie es in den Sommelierkursen gelernt hat, auszuloten, welcher Wein am besten zur gewählten Speise und den Vorlieben des Gastes passt. Angesichts der Freude und des Engagements, mit dem sie ihr Wissen vermittelt, ist ihre Leidenschaft förmlich greifbar. Herzlichen Glückwunsch.“ Der Vorstand der Südtiroler Sommeliervereinigung schließt sich den Glückwünschen an und wünscht der Kollegin weiterhin viel Erfolg und Liebe zur faszinierenden Welt der Weine.

In memoriam: Erwin Blaas

Mit Trauer nehmen wir
Abschied von unserem
langjährigen Mitglied und Mentor
Erwin Blaas.

Mit Trauer nehmen wir Abschied von unserem langjährigen Mitglied, Freund und Mentor Erwin Blaas, welcher vor kurzem von uns geschieden ist. Erwin oder €rwine, wie er sich gerne nannte, war nicht nur 10 Jahre lang unser Präsident, sondern er war Gründungsmitglied und Initiator der Sommeliervereinigung Südtirol. Bis 2003 war er jahrelang Kursdirektor unserer Vereinigung. Mit seinem Witz und seinem Charme, sowie seiner lockeren Art war er jahrzehntelang Aushängeschild unseres Vereins und der Südtiroler Weinwirtschaft. Wieviele Sommeliers sind durch seine Schule marschiert! Vielen von uns war er väterlicher Freund und Vorbild! Bis zum Schluß sandte er fast täglich Witziges und Lustiges via Whatsapp! Mir werden deine kurzen und witzigen



Nachrichten sehr fehlen! Vor drei Wochen holte er sein Diplom zur 40-jährigen Mit-



Erwin Blaas (†)

gliedschaft ab und mit berechtigtem Stolz durften wir noch ein paar Fotos mit ihm schießen! Wer hätte gedacht, dass das unser letztes Treffen sein würde! Adieu lieber €rwine! Du wirst uns und allen Weinbegeisterten sehr fehlen! Danke, dass es Dich gab und dass wir von Dir so Vieles lernen durften!

Chris & der gesamte Vorstand, sowie alle Mitglieder Deines so geliebten Vereins!

„Ein gutes Tröpfer!“

Ausschnitt aus der **ODE** von Albin Thöni für Erwin Blaas anlässlich seiner 40 jährigen Treue.

Der Erwin war jahrzehntelang der Präsident und Direktor der Südtiroler Sommeliervereinigung, er wurde bei vielen Weinevents ausgezeichnet als Ehrengast mit der ihm gebührenden Huldigung! Der Erwin ist ein Aushängeschild des Vereins und dessen vielgepriesener und berühmter Mundschenk, als Weinpädagoge sowie vorzüglicher Degustator ist er für die Südtiroler Weinwelt geradezu ein Geschenk. Dabei zeigt sich der Erwin oftmals mit komplex duftender Aromatik nach Rosenblättern und Lakritz, mit perfekter Balance zwischen jugendlicher Säure und gereifter Süße, sprich Weichheit und Härte. Der charmante Erwin schätzt rote Weine mit viel Würze, rassigem Charakter und voller Leidenschaft, denn diese funkeln, wie er, purpurrot, duften nach schwarzer Kirsche und strotzen nur so voller Kraft. Erwin's Motto lautet: Ein gutes Tröpfer! Wein ist geeignet den Verstand zu wecken und zu mehren, drei tägliche Gläschen Wein halten fit den männlichen Körper und seinen Saft und lassen altern in Ehren. Der Erwin hat schon als Knabe gesungen das Kyrie Eleyson und die Vesper auf lateinisch in A-Moll, vielleicht wurde er schon damals angehimelt von den Damen an seiner Seite, nicht nur aa moo! Beim Geniessen von Erwin's sündhaft verführerischen Tropfen und einem edlen Goldmuskateller, gilt es hurtig anzustoßen und den Erwin zu lobpreisen und zu feiern mit Löffel, Gabel und Teller. Und den Erwin, für seine 40 jährige Treue als Sommelier hochleben zu lassen, nicht erst im Himmel, bei den nächsten Festen der Sommeliervereinigung mit Dudelsack und lautem Glockengebimmel. *in diesem Sinne herzlich Albin (Al-vin)*



Ein Artikel in der „Alto Adige“



„Viel Freude“

Erwin Blaas war ein sehr aktiver Mensch. Sein Interesse am Wein wurde bei ihm schon früh geweckt. Der Artikel von Erwin Blaas aus der 30-jährigen Festschrift aus dem Jahr 2002.

● VON ERWIN BLAAS

Mein Interesse am Wein wurde schon früh geweckt. In den Sommerferien 1957 trat ich meine erste Stelle als Kellerlehrling an. Schon damals bewunderte ich den Weinobser (die Bezeichnung „Sommelier“ war noch nicht bekannt). Als 14-Jähriger durfte ich natürlich weder Wein trinken, noch empfehlen oder servieren. Ich glaube, es war 1960. Mein damaliger Chef war ein großartiger Koch, der auch über ein großes Weinwissen verfügt. Ich hatte so die Gelegenheit, mit ihm Weine zu verkosten und – warum auch nicht – zu trinken.

1967 erwarb ich in Bozen eine Bar und machte mich selbstständig. Mein Interesse am Wein wuchs und ich erweiterte meine Kenntnisse ständig. 1976 veranstaltete die Handelskammer Bozen in Zusammenarbeit mit der Sommeliervereinigung Südtirol (SVS) einen Weinkurs. Der damalige Präsident Adolf Dissertori, einer meiner Kunden, ermunterte mich zum Besuch.

Ich nahm am Kurs teil und bestand mit Erfolg die Prüfung. Am 14. April 1980 hatte ich die Ausbildung zum Berufssommelier abgeschlossen und die dazugehörigen Prüfungen bestanden. Als Erfolg wertete ich den Sieg beim Landessommelierwettbewerb in Montiggel am 14. Februar 1978 und den dritten Rang in Casarza bei einem Nationalen Sommelierwettbewerb 1982.

1980 wurde ich gebeten, für das Amt des Präsidenten der SVS zu kandidieren. Ich war stolz, als Nachfolger von Aldolf Dissertori gewählt zu werden. Zehn Jahre lang bekleidete ich dieses Amt, das ich am 29. September 1990 an Fredy Pichler weitergab. Als Präsident war ich auch im nationalen Ausschuss vertreten. Das bedeutete, viermal im Jahr an Veranstaltungen in verschiedenen Orten Italiens teilzunehmen. Da ich mein Amt und dessen Aufgaben sehr ernst nahm, litt mein Be-

trieb, den ich öfters für 1 bis 2 Tage schließen musste. Zu Beginn organisierte ich zwei bis drei Kurse im Jahr, doch das Arbeitspensum stieg. 1992 beschloss ich, meine Bar zu verpachten. Nun konnte ich meine Zeit und meine Leidenschaft für den Wein der SVS widmen. Studienreisen nach Piemont, Friaul, in die Toskana und andere bedeutende Gebiete wurden organisiert. Stolz war ich auch darauf, dass ich die gesamte italienische Vereinigung (A.I.S.) 1983 in Frankfurt vertreten durfte, da ich als einziger die deutsche Sprache beherrschte.

Ein besonderes Ereignis war der erste Südtiroler Wettbewerb „Sommelier des Jahres“. Er wurde unter meiner Leitung während der 66. Bozner Weinkost 1988 im ehemaligen Hotel „Greif“ abgehalten. Oft wurden wir gebeten, bei Veranstaltungen den Service zu übernehmen. Ich erinnere mich an eine Feier der A.M.I.R.A. (italienische Maitre d'hôtel) mit 300 Personen, bei der wir mit einer Mannschaft von 20 Sommeliers antraten. Schön war auch eine



Festschrift aus dem Jahr 2002

Hochzeit am 25. September 1982 auf dem Lavazèjoch, wo das Brautpaar im Rolls-Royce erschien. 1983 wurde die Genossenschaft gegründet. Der Gründungsakt fand in der Bar „Vecchia Bolzano“ statt, die von unserem mittlerweile verstorbenen Vertreter der italienischen Sprachgruppe Renato Dalsasso geführt wurde. Neun Berufssommeliers unterzeichneten unter Anwesenheit eines Notars das Gründungsdokument. Es bereitete uns Freude, an bedeutende Persönlichkeiten Ehrendiplome zu überreichen so zum Beispiel dem deutschen Minister Ertl, dem ehemaligen Landesrat und heutigen Landeshauptmann Luis Drunwalder, dem Landesrat Remo Ferretti, dem Präsidenten der Handelskammer Robert Dissertori, dem ich heute noch dankbar bin für sein Vertrauen, das er mir geschenkt hat. Es ließ sich noch vieles erzählen ...

Das süße Gold

Auf den Spuren der Königin der weißen Rebsorten: Der **Weinclub Eppan** ist mit einer Riesling-Verkostung in das Jubiläumsjahr gestartet.



Fotos: ©Albin Thöni

• VON ALBIN THÖNI

Im Jahre 2009 wurde der Weinclub Eppan unter der Federführung von Robert Christof gegründet, der seitdem als Präsident inthronisiert ist. Ein Amt, das er mehr denn je mit enormen Aufwand und mit uneigennützigem Einsatz leitet, zusammen mit der charmannten Heidi, der Office Managerin, die ihm dabei tatkräftig zur Seite steht. Der Weinclub hat es sich seit Anbeginn zur Aufgabe gemacht, die Weinkultur zu fördern, Fortbildungen zu Weinthemen und Weingebieten zu veranstalten und von Experten geführte Verkostungen zu organisieren, und last but not least als jährlichen Höhepunkt den Tag des Weines Eppan zu feiern. Der Club ist in diesen Jahren nicht nur zu einem renommierten Verein herangewachsen, sondern erfreut sich auch einer zunehmenden Wertschätzung (in) der Südtiroler Weinwelt, der Kellereien, Weingüter, Winzer und nicht zuletzt der immer zahlreicher werdenden aktiven Mitglieder und Weinliebhaber, der Wissensdurstigen rund um die Vielfalt des Weines, der vielen

Unterstützer und der großen Freundeschar. Derzeit bilden 99 Mitglieder den Verein, die aus allen Berufssparten kommen. Die Vielseitigkeit ist das Qualitätsmerkmal des Weinclubs, der auch sehr viele junge, neben dutzenden älteren Weinfreundinnen und Weinfreunden und vielen bekannten ja berühmten Winzern nicht nur aus dem Überetsch vereint. Mit einem Riesling-Verkostungs-Festival aus aller Welt, geführt von der Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol, ist der Weinclub Eppan in das Jubiläumsjahr gestartet. Nachdem Robert Christof im ausgebuchten Lanserhaus von Eppan in gekonnter Manier die große Gästeschar und die Referentin und Leiterin der Verkostung herzlich begrüßt hatte, ging Chris Mayr sogleich in medias res: Zunächst mit einer profunden Einführung in die Welt und die Geschichte des Riesling, der edelsten Weißweintrabe. Dieser gehört zur deutschen Weinbaugeschichte wie keine andere Rebsorte und stellt mit über 23.000 Hektar die Hauptrebsorte in Deutschland dar und damit auch gut ein Drittel des Bestandes in der alten und neuen Wein-Welt.

Derzeit werden um die 65.000 ha Riesling weltweit angebaut. In Südtirol annähernd 80 ha, im Überetsch, Eisacktal und Vinschgau. Der Riesling ist entstanden aus Heunisch & Vitis vinifera var. silvestris & Traminer (siehe Dionysos Nr. 2, Juni 2018, S. 44-45), als Auslese von Wildreben im 11. und 12. Jahrhundert, und er stammt höchstwahrscheinlich aus dem oberen Rheintal. Die erste schriftliche Erwähnung stammt aus dem Jahre 1435 aus Rüsselsheim am Main. Die deutschen Rieslinge sind weltweit der Maßstab für Qualität. Er wird ja auch Rhein-Riesling genannt, in Italien Riesling renano und in den USA Johannisberg Riesling. Wegen der geringen Erträge, der späten Reife und wohl auch der prononcierten Säure fristete er über Jahrhunderte ein Schattendasein. Nur nach langen milden Herbsttagen entfaltet er sein ganzes Potenzial an Frucht, Eleganz und Komplexität. Wie wenige andere Rebsorten kann er die Eigenheiten des Terroirs in feinen Nuancen zum Ausdruck bringen. Die Urgesteinverwitterungs- und die Schieferböden – ob Blauschiefer, Grauschiefer oder Rotschiefer – beeinflussen

ganz besonders die Mineralität, die Aromatik und die Süße-Säure-Struktur des Lesegutes und damit des Weines. Denn im Boden ist das Gedächtnis der Natur gespeichert, und die Rieslinge, die gut entwässernde, wärmespeichernde, sonnige Lagen beanspruchen, sind geradezu das „Sprachrohr“ des Bodens. Im Jahre 1720 wurde der Weinberg Johannisberg, benannt nach dem um 1.130 gegründeten Benediktinerkloster und Johannes dem Täufer, oberhalb von Geisenheim im Rheingau, exakt am 50° Breitengrad, als erste Domäne ausschließlich mit annähernd 300.000 Riesling-Rebpflanzen (Raseln) auf 35 ha bestockt und wurde damit das älteste Rieslingweingut der Welt.

hier Mitte des 19. Jahrhunderts aus gefrorenen Trauben bei Minus 7° C. geerntet. Der normalerweise in Richtung Norden fließende Rhein – aber bei Wiesbaden, wegen des Taunus-Gebirges, fast im rechten Winkel nach Westen, zwischen Rüdesheim und Assmannshausen wieder in Richtung Norden einbiegend – fließt in diesem 30 Kilometer langen Abschnitt, dem Rheingau (siehe Dionysos, Nr.2, Juni 2018, S. 44 -45) als Strom breit dahin und sorgt für eine kontinuierliche Luftbefeuchtung, die für das Entstehen des Edelpilzes „Botrytis cinerea“, der Edelfäule und damit für die Produktion edelstüßer Prädikatsweine unerlässlich ist. Riesling gibt es in vielen Spielarten, mit einer Vielfalt an Stilen, von trocken, halbtro-

Kerosin (TDN) kann auch die Riesling-typische Aromatik zerstören. Der Riesling besitzt immer eine klare, markante, rassige Säure. Diese Charakteristik macht ihn besonders lange lagerfähig. Die Qualitätsunterschiede basieren, abgesehen vom Gütekriterium „Erste und Große Gewächse“, auf die Grad Oechsle- (nach Ferdinand Oechsle), die Maßeinheit für das Mostgewicht des Traubenmostes, also für die Zuckerkonzentration der Traube. Diese wird in Österreich und den ehemaligen Kron-Ländern der Habsburger Monarchie nach der Klosterneuburger Mostwaage (KMW) und in Italien nach dem Direktor der Weinbauschule von Klosterneuburg, Freiherr von Babo benannt.



1775 kommt es wegen der sehr späten Weinlese zur Entdeckung der Spätlese von „edelfaulen“ Trauben auf dem Schloss Johannisberg. Dieses Weingut mit dem Quarzithügel, der in idealer Südrichtung zum Rhein hin absinkt und dem Taunusmassiv vorgelagert ist, bildet den Ursprung einer großen Weinkultur, die Geschichte geschrieben hat und bahnbrechend war für den Siegeszug des Riesling. Gerade die aus den edelfaulen Trauben gewonnenen Rieslinge, die Beeren- und Trockenbeeren- Auslesen waren es, die der Rebsorte weltweit Ruhm und eine hohe Reputation eingebracht haben. Der Riesling stand um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert weltweit im Zenit seines Ansehens: Die Weine waren damals, also vor dem Ersten Weltkrieg, teilweise teurer als die Grand Crus aus dem Bordelais. Auch der erste Eiswein der Geschichte wurde

cken, über „lieblich“ bis edelsüß. Seine pikante Säure kann sich mit den süßen Komponenten und den intensiven Aromen zu vollendeter Harmonie verbinden. Riesling ist eine sehr aromatische Rebsorte, mit einer Explosion an Fruchtaromen: Sein Bukett duftet intensiv nach Apfel, Pflirsich, Marille, Quitte, Grapefruit, Linden- und Akazienblüten, Ananas, Efeu. Je nach Lage kommen noch mineralische Noten nach Schiefer dazu. Bei den Beerenauslesen, die eine natürliche Restsüße besitzen, rücken die würzigen Kräuteraromen und Honignoten in den Vordergrund. Altersgereifte Rieslinge können aufgrund einer erhöhten Sonneneinstrahlung und Trockenstress oder zu warmer Lagerung im Keller sogar eine „Petrolnote“ (fuel character) aufweisen – einzigartige Firne, von Kennern sehr geschätzt. Aber eine zu stark ausgeprägte Note nach

Nach der trockenen Theorie ging es nun gottlob mit der „nassen Praxis“ weiter, mit der Verkostung von 16 Weinen von berühmten Lagen und Rieden von Spitzenweingütern aus den wichtigsten Ländern, wo der Riesling angepflanzt wird: Aus Deutschland (Mosel, Rheingau, Nahe, Pfalz, Rheinhessen), aus Österreich (Wachau), aus dem Elsass zwischen Colmar und Straßburg, aus Australien (Clare Valley bei Adelaide = das Rieslinganbaugebiet von Australien). Und nicht zuletzt mit drei Rieslingen aus Südtirol (vom Sonnenberg im Mittel-Vinschgau und dem Eisacktal), die als perfekte Starter voll überzeugt haben. Außer Konkurrenz hat die Referentin einen prickelnden, vibrierenden Rieslingsekt in der eleganten Schlegelflasche, einen trockenen Grand Cru Cuvee als Aperitiv zum Einstieg der Verkostung in das Lanserhaus mitgebracht. >

> Den Geheimrat *J* vom berühmten Weingut Wegeler in Oestrich-Winkel, im Herzen des Rheingau. Der Winzersekt ist in den letzten Jahren zu einer festen Größe geworden – und dies kommt nicht von ungefähr.

Die feinfuchtigen und spritzigen Rieslinge haben die besten Voraussetzungen für die Sektbereitung im traditionellen Flaschengärverfahren, die aus 15 verschiedenen Weingärten, allesamt als ERSTE-GEWÄCHS-Lagen klassifiziert, vereinigt, assembliert werden, mit langsamer Gärung und langer Reifung auf der Feinhefe im Fass. Wer auf Besuch im Weingut Wegeler weit, kann sich glücklich preisen, dass er immer mit dem eleganten Geheimrat *J*, den berühmten Jahrgangs- Rieslingsekt Brut und zugleich dem Flaggschiff des Hauses begrüßt wird. Zu den Weingütern Geheimrat J. (Julius) Wegeler gehört auch das Gutshaus Bernkastel an der Mosel, wo der weltberühmte Bernkasteler Doctor produziert wird, von dem man sagt, dass der Doctor-Wein gesünder sei, wie manche vom Arzt (ächte Doctor) verschriebene Arznei. Die Weinberglagen Bernkastel Doctor oberhalb

„Riesling ist eine sehr aromatische Rebsorte, mit einer Explosion an Fruchtaromen: Sein Bukett duftet intensiv nach Apfel, Pfirsich, Marille, Quitte, Grapefruit, Linden- und Akazienblüten, Ananas, Efeu.“

der Donau: Achleiten, Axpoint, Kellerberg, Klaus, Loibenberg, Singerriedel, 1000-Eimerberg, Zöbinger Heiligenstein, um nur einige wenige zu nennen.

Zum krönenden Abschluss hatte der großzügige Präsident des gastgebenden Weinclubs als Überraschung für die aufmerksamen Gäste von der Großen Lage „Ürziger Würzgarten“ eine Spätlese von der (Mittel)- Mosel kredenzen lassen. Die Mosel ist Deutschlands älteste Weinregion, mit derzeit 5.400 ha Rebfläche sozusagen die deutsche Riesling-Hochburg, wo bereits die Römer 50 v. Chr. ihre Reben angepflanzt haben.

Trier – Augusta Treverorum - ist der älteste von den Römern erbaute Weinort Deutschlands. Nirgendwo auf der Welt gibt

tigen Aromen zu erkennen, bedarf es nicht nur einer geübten Zunge und eines „blumigen“ Vokabulars, sondern auch eines aufnahmebereiten und geschulten Gehirns: Attribute, die die Mitglieder des Weinclubs Eppan als erfahrene Verkoster bravourös, geradezu meisterlich beherrschen.

Die vielen „vollmundigen“ Weine hatten inzwischen die Gesellschaft fröhlich und zumal ihre Zungen locker gemacht.

Nicht nur bei der zahlreich vertretenen „Damenwelt“ war es zu einer heiteren und angeregten Stimmung gekommen: Man konnte so richtig die Seele baumeln lassen und spürte sich geradezu inspiriert von der Leichtigkeit des Seins mit dem schnell halbleeren Glas „edelsüßer“ Rarität, dem „süßen Gold“ in der Hand.



Weinclub Eppan: Riesling mit den Cheftitäten



Leo, Chris und Manfred



Drei Sommeliers am Tag des Weines Eppan

der mittelalterlichen Stadt Bernkastel-Kues am rechten Ufer der Mosel - von wo der Humanist, Theologe und Kardinal Nicolaus Cusanus (Nikolaus von Kues) her stammt, der in den Jahren um 1450 -1458 vom Papst als Fürstbischof von Brixen eingesetzt war – sind auch teuer, wie sonst nirgendwo in Deutschland!

In zweier Flyer wurden anschließend 15 Rieslinge aus mehr oder weniger berühmten Einzellagen, „Großes Gewächs“, aufgeschenkt und von der Referentin, die im Laufe der Verkostungen zu Hochform aufgelaufen ist, kompetent „angesprochen“! Wer kennt nicht die weltberühmten Lagen: Erdener Treppchen, Zeltinger Himmreich, Wehlener Sonnenuhr, Briedeler Herchen, Bernkastel Lay, Piesporter Goldtröpfchen und sogar den Original Kröver Nacktarsch an der Mosel; den Rothenberg, Jesuitengarten, Nonnenberg, Rudesheimer Rottland und Schlossberg, Hattenheimer Pfaffenberg, Hochheimer Hölle, Schloss Vollrads, Kloster Eberbach, Domdechaney im Rheingau oder die berühmten Rieden in der Wachau entlang

es mehr Steillagenanbau mit Hangneigungen bis und über 60° und nirgendwo wird mehr Riesling angebaut.

Denn auf den charakteristischen Schieferböden entlang der Mosel gedeiht die Königin der Weißen-Reben am besten. Die Große Lage Ürziger Würzgarten ist unsagbar steil und sie ist wegen seines eisenhaltigen, von feinem Schiefer durchzogenen Boden leuchtend rot. Erste Große Lagen bringen große Weine hervor. Effektiv war die Spätlese von überreifen, eingeschrumpften Beeren voll von ex(r)otisch – würzigen Aromen nach Anis, Honigmelone, Mirabelle, mit beinahe „liköriger“ Textur, mit einem „Süße-Säure-Kick“ im Hals und mancher Verkoster glaubte im langen Nachhall sogar einen Hauch von Gewürztraminer zu erkennen.

Um die Weine richtig zu verkosten, dem Geschmackserlebnis sich hingeben zu können und die vielfältigen und zugleich flüch-

fürwahr: Der Spruch „In Vino Veritas“ hat eben doch seine Berechtigung, denn der Wein löst nicht nur die Zungen, sondern öffnet auch die Herzen füreinander!

Schließen möchte ich mit dem Psalm 104, V. 14, den ich auf einem Fass in den historischen unterirdischen Kellernanlagen vom Schloss Johannisberg schon öfters gelesen habe: „ET VINUM LAETIFICET COR HOMINIS. Und der Wein erfreue des Menschen Herz“ ...und die Mitglieder des Weinclubs Eppan.

In Bernkastel-Kues habe ich folgenden Spruch gelesen:

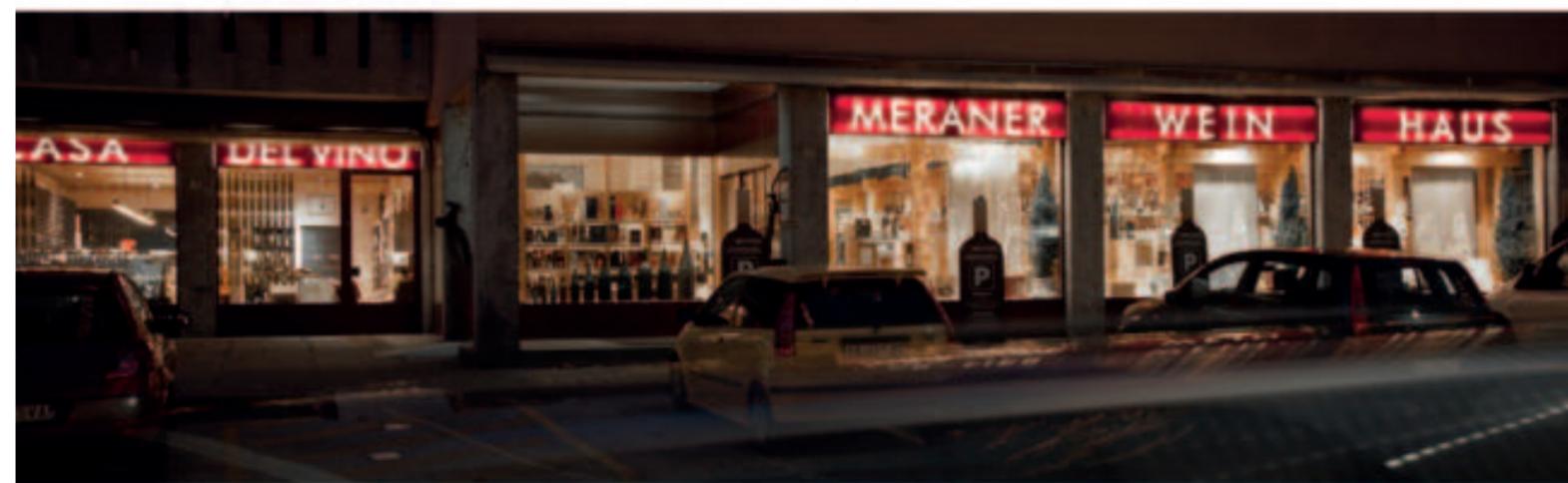
„Krank war der Fürst, trotz der Ärzte Plagen, sein letztes Stündlein wollte schier schon schlagen. Ein Fäßlein hat man ihm gebracht, ...er trank und trank am Doctorwein, und konnte wieder gestärkt neues Leben wagen!“

TAG DES WEINES IN EPPAN

150 Weine von rund 20 Eppaner Weinproduzenten, dazu Sonderverkostung der besten Lagrein Südtirols und geführte Verkostung von Südtiroler Spitzenweinen. Heuer neu: Verkostung eines Weines aus verschiedenen Riedel-Gläsern. Minikulinaria und Kunstausstellung runden das Programm ab. Termin: Samstag, 13. April 2019 von 14.30 bis 22.00 Uhr.



2500 WEINE & SPIRITUOSEN
40 WEINE ZUR VERKOSTUNG
2500 VINI E DISTILLATI
40 VINI DA DEGUSTARE



MERANER WEINHAUS • VINOHEK • WINES TO TASTE

Romstraße 76 Via Roma | 39012 Meran/o

Tel. +39 0473 012130 | vinothek@meranerweinhaus.com |

NEU/NUOVO Onlineshop
www.meranerweinhaus.com



Foto: © 123RF.com

Das Weinfest von BioWeis

Alljährlich veranstaltet die Gruppe BioWeis, der Weinproduzenten aus dem **Eisacktal** angehören, ein Weinfest. Eine Reise in die Welt der neun Biowinzer.

● VON THOMAS FINK

Das Weinfest findet dieses Jahr am Samstag, den 18. Mai, statt, mit Fachverkostungen und interessanten Einblicken hinter die Kulissen der Bio-Weinherstellung.

Die Gruppe BioWeis besteht aus den Weingütern Rielinger vom Ritten, Zöhlhof, Gardler und Radoar in Feldthurns, Huaberhof in Teis, Schloss Campan und Vogelsanghof in Sarns bzw. Milland bei Brixen, dem Burgerhof in Brixen und dem Santerhof in Mühlbach. Außerdem werden auch heuer wieder ein bis zwei internationale Gastwinzer eingeladen, die sich mit ihren biologisch produzierten Weinen an der Verkostung zu beteiligen.

Die neun Biowinzer im Alter zwischen 28 und 65 Jahren verfolgen unterschiedliche Ansätze, und gerade deshalb bietet diese Veranstaltung eine Möglichkeit die Unterschiede zu erfahren. Diese sind nicht immer zwingend auf die unterschiedlichen Bearbeitungssysteme zurückzuführen, un-

ter anderem können auch die unterschiedlichen Lagencharakter eine Rolle spielen. Grundsätzlich verbindet die Produzenten sicherlich die Verbundenheit mit der Natur, die sicherlich die „beste Souffleuse“ ist. Was sich sicherlich immer größerer Beliebtheit erfreuen, sind authentische wiedererkennbare Weine. Für dieses Argument bietet der Bioweinbau viele Möglichkeiten, Vielfalt in die Produktpalette zu bringen.

Im biologischen Bereich gibt es zwei unterschiedliche Systeme der Bewirtschaftung

der Weingärten. Nämlich das Biologisch-Organische System und das Biologisch-Dynamische System, die sich erheblich voneinander unterscheiden.

Die biologisch-organische Methode geht auf den Schweizer Dr. Hans Müller zurück, der sie seit dem Zweiten Weltkrieg propagierte. Düngungen erfolgen in Form von Stallmist und Urgesteinsmehl, was die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig steigert. Betriebe, die keine Tiere halten, setzen Leguminosen zur Stickstoffversorgung ein. Die Bodenbewirtschaftung



erfolgt meistens in einer Kombination aus Dauerbegrünung und Winterbegrünung in jeder zweiten Gasse.

Dies soll die Monokultur unterbrechen und auch der Förderung von Nützlingen und der Selbstregulation im Ökosystem dienen. Um den Mehltaukrankheiten und der Graufäule wenig Angriffsfläche zu bieten, ist die Laubarbeit von großer Wichtigkeit, da die Bekämpfungsmittel nur begrenzt eingesetzt werden dürfen. Da alle Mittel eine vorbeugende Wirkung haben, sind genaue Kenntnisse und eine aufmerksame Überwachung erforderlich, um späteren Ernteausfällen vorzubeugen.

Die bio-dynamische Methode wurde von Dr. Steiner 1924 entwickelt und baut auf anthroposophischen Erkenntnissen auf (z.B. Erforschung des Übersinnlichen). Sie ist die „Radikalform“ des Biologischen Anbaus. Es wird ein geschlossener Betriebsablauf angestrebt: Viehhaltung, Fruchtfolge, Maßnahmen, belebter Boden.

Boden, Pflanze, Tier und Mensch werden als Ganzes gesehen.

Die Arbeiten werden im Zeichen der Gestirne und Mondphasen verrichtet, um kosmische Kräfte für die biologischen Prozesse zu nutzen. Das bestimmt den Arbeitsrhythmus und erfordert ein genaues Management. Für die Düngungserzeugung

„Authentische wiedererkennbare Weine erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Für dieses Argument bietet der Bioweinbau viele Möglichkeiten, Vielfalt in die Produktpalette zu bringen.“

werden Kuhmist und Quarzmehl sechs Monate lang in einem Kuhhorn vergraben, um dann als Hornmist und Hornkiesel als biologischer Dünger verwertet zu werden. Diese stellen die wichtigsten Präparate in der biodynamischen Methode dar. Sie aktivieren das Bodenleben und stärken das Pflanzenwachstum. Die umstrittenen Mittel, wie beispielsweise Bordeauxbrühe und Schwefel, dürfen für die Mehltaukrankheiten eingesetzt werden, aber Agrochemikalien und andere Düngemittel sind verboten. Hingegen finden „homöopathische Mittel“ wie Brennnessel, Ackerschachtelhalm, Kamille, Schafgarbe, Eichenrinde und Kieselpäparate Verwendung, die einerseits das Pflanzenwachstum begünstigen und andererseits gegen Pilzkrankheiten vorbeugen.

Der angestrebte geschlossene Betriebskreislauf erfolgt mit möglichst wenig

Fremdeinwirkung, was einen minimalen Energieverbrauch mit sich bringt.

Zudem entstehen Weine mit sehr großem Lagencharakter und großer Jahrgangsidentität.

Der Schritt zurück zur Natur und zur Biologischen Denkweise hat sich erst in den letzten Jahrzehnten etabliert. In den 1970-iger Jahren wurden die Bio-Weine noch als „Spinnerei“ abgetan. Jedoch ist noch viel Aufklärungsarbeit nötig, um ein umfassendes Verständnis von Seiten der Konsumenten erwarten zu können. Deshalb sind Veranstaltungen wie das Weinfest von BioWeis eine besondere Gelegenheit, sich mit der Materie vertraut zu machen und ein Gefühl für Produkte zu entwickeln. Fakt ist: die Weine haben sich von den Anfangsproblemen erholt und sich in den letzten Jahren qualitativ stark verbessert. Überzeugen Sie sich selbst!

Edles Bolgheri

Bolgheri – das gelobte Land an der Tyrrhenischen Küste. Sassicaia und Le Macchiole.

● VON GIUSEPPE LAURIA*

Dass an der Tyrrhenischen Toskanaküste grosse Weine entstehen können, zeigt der kometenhafte Aufstieg dieser Vorzeigeregion in den vergangenen 50 Jahren. Hier entstand schliesslich in den 1960er Jahren einer der berühmtesten oft gefälschten Weine der Welt: der Sassicaia von der Tenuta San Guido unter dem legendären Mario Incisa della Rocchetta. Später kamen weitere berühmte Weine wie Ornellaia, Maso, Le Macchiole, Guado al Tasso (Antinori), Grattamacco und weiter südlich in der Maremma die Kult-Weingüter Tua Rita und Le Pupille, um nur einige zu nennen. Dieser kometenhafte Aufstieg in den 1980er und 1990er Jahren zog natürlich grosse Namen an – wie etwa Angelo Gaja, der 1996 mit Cà Marcanda ebenfalls dort zugekauft hat. Die Lage in unmittelbarer Nähe zur Tyrrhenischen Küste mit der frischen Meerbrise, den Böden, der idyllischen Naturlandschaft aus Wäldern, Olivenhainen, der typischen Flora des Mittelmeerraumes und der intensiven Sonneneinstrahlung sind einzigartig.

Die Idee hinter Bolgheri war der Wunsch, einen edlen Wein nach Bordelaiser Vorbild zu machen. Der Bolgheri Rosso besteht also in der Regel aus Cabernet Sauvignon und Merlot, manche wie das Top-Weingut Le Macchiole arbeiten auch erfolgreich mit Syrah. Jetzt könnte man meinen, warum einen Bolgheri trinken, wenn ich Bordeaux trinken könnte: Die Antwort liegt auf der Hand: Bolgheri bietet eine andere

Interpretation eines Bordeaux-Blends: Feinheit mit mediterraner Bontà und Eigenständigkeit. Weltruhm hat diese Region in erster Linie durch die beiden Kultweine Sassicaia und Ornellaia erlangt, aber inzwischen gibt es viel Spannendes für attraktive Preise. Bei den aufstrebenden Weingütern aus der zweiten Reihe bekommt man einen Zweitwein für rund 20 € und die Topweine bei ca. 40-60€ pro Flasche. Dennoch: Bolgheri ist mit seinen 1.200 Hektar Rebfläche eine kleine Anbauregion geblieben, ein schmaler Streifen zwischen dem mittelalterlichen Bolgheri und dem modernen beschaulichen Badeort Castagneto Carducci, von dem aus man an guten Tagen bis nach Elba und sogar Korsika schauen kann.

Anlässlich einer von mir organisierten Weinreise sowie noch einmal kürzlich konnte ich einige der Top-Güter besuchen. Hier also Teil 1 unseres Rückblickes, Teil 2 mit weiteren Spitzenerzeugern folgt in eine der nächsten Ausgaben.

Tenuta San Guido

Über Sassicaia zu schreiben, ist immer ein bisschen wie Eulen nach Athen tragen. Es ist das Kultweingut Italiens, der Premier Grand Cru Classé, der diesen kleinen Landstrich zwischen Bolgheri und dem beschaulichen Küstenort Castagneto Carducci berühmt gemacht hat. Doch zwei Geschichten kennen nur wenige. Oft wird im Netz kolportiert, was oft unkritisch kopiert wird, dass die Geburt des Sassicaia im Jahre 1968 liege. Das ist insoweit richtig, dass es der erste kommerzielle Jahrgang ist,



Sassicaia

aber insoweit falsch als der umtriebige Mario Incisa della Rocchetta schon in den 1930er Jahre von der Idee beseelt war, einen grossen Wein mit aristokratischem Duft nach Bordelaiser Vorbild zu kreieren und schon gut zwei Jahrzehnte davor internationale Rebsorten pflanzte.

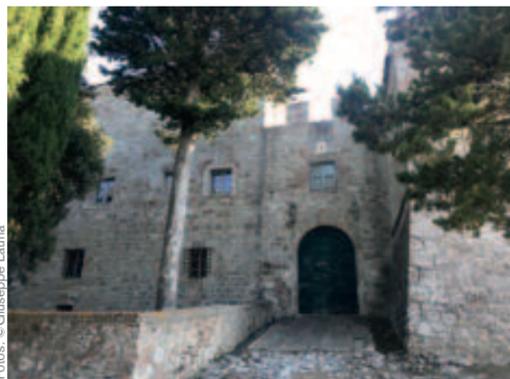
Da damals die technischen Mittel und auch die Kenntnisse der Klone und Pflanzgenetik recht bescheiden waren, soll es Mario erst 1944 gelungen sein, die richtigen Stöcke gepflanzt zu haben, weswegen wir gerne dieses Datum als Geburtsdatum des Sassicaia nehmen», so Weingutsdirektor Carlo Paoli. Der Wein bekam damals den Namen Castiglioncello, wie die Lage, die hoch in den Bergen unweit der familieneigenen Burg Castiglioncello di Bolgheri liegt (siehe Bild). Bis dato hatte es noch keiner gewagt, in der Maremma einen Wein à la Bordeaux zu keltern: Marios Cabernet aus Holzfässern war ein Affront gegen alle Traditionen des italienischen Weinbaus. Daher wurde der Castiglioncello vorerst nur für den privaten Hausgebrauch getrunken, freilich als „einfacher“ Vino da Tavola. Erst mit dem 1968er Jahrgang liess er sich von seiner Antinori-Verwandtschaft überzeugen, den Wein zu vermarkten. Das führte aber einige Jahre später dazu, dass er sich „seinem Wein“ entfremdet gefühlt hat und so machte er sich daran, einen anderen Wein zum ganz eigenen privaten Genuss zu erzeugen, den er in Abgrenzung zum inzwischen erfolgreichen Sassicaia „Il Vino diverso della Sassicaia“ nannte, also der Wein, der anders sein sollte als der Sassicaia.

Dass es ältere Jahrgänge gibt, davon kann man sich vor Ort im Tasting Room von Sassicaia überzeugen. Dort sind nämlich in einer Vitrine die Jahrgänge 1945, 1958 und 1967 ausgestellt. Eine weitere Ergänzung konnte ich während eines lauschigen Mittagessens mit Gutsdirektor Carlo Paoli entlocken. „Viele denken, der Name liege nur an den vielen Steinen im Boden“, sagt er. (Sassi = Stein auf italienisch). Das sei aber nur die halbe Wahrheit. Der wahre Grund liege darin, dass bestimmte Sorten im Sassicaia-Gebiet nicht gedeihten (z.B. Canaiolo und Malvasia) und man sich fragte, warum dort diese Pflanzen nicht zur vollen Blüte gelangen. Ausgrabungen sollen dann ergeben haben, dass es an den vielen Steinen im Boden lag. Daraus folgerte man später den Namen Sassicaia. Die neuen Jahrgänge präsentieren sich elegant und fitnessreich und der 2015er-Jahrgang gehört mit seiner einerseits hedonistischen und andererseits präzisen Art sicherlich mit zu den besten Jahrgängen der Guts Geschichte, was auch für den 2016er Guidalberto zutreffen dürfte.

2016 Le Difese: Man merkt schon im Duft des „Le Difese“, wieviel frischer der 2016er Jahrgang gegenüber anderen Jahren ist. Das liegt auch daran, dass der – sich gerade hier an der Küste in warmen Jahren schwertuende – Sangiovese viel frischer im Blend ausgefallen ist. Demnach schmeckt er kirschfruchtiger mit knackiger Säure und ist feiner und linearer. 16+/20 2019 – 2024.

>

2016 Guidalberto (85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc): Dichtes Bouquet mit würzigen und erdigen Noten. Der Guidalberto ist immer etwas männlicher, mediterraner in seiner Art, oft schwingen Noten von Tabak, Zimt, Lavendel, warmer Erde und mediterraner Macchia (Lorbeer) mit. Es ist kein klassischer Zweitwein, sondern hat eigene Rebstöcke, die teils innerhalb und teils ausserhalb der eigens geschaffenen Sassicaia DOC liegen – im Übrigen die einzige DOC Italiens, die einer Monopollage gleichkommt. Am Gaumen saftig-cremige Textur, dicht mit frischer Frucht von edlen roten und schwarzen Beeren, anspruchsvolle Tanninstruktur mit detaillierter Textur. Das wird einer der besten Guidalberto ever und ist für den Preis (rund 25 bis 29€) ein Schnäppchen. 18./20 2020 – 2028.



Fotos: © Giuseppe Lauria

Sassicaia

2015 Sassicaia (85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc): Mehrmals verkostet, zuletzt vor wenigen Wochen zwei Mal hintereinander auf dem Gut. Eleganter, vielschichtiger und gleichzeitig auch konzentrierter Duft von Cassis, Holunderbeeren, Kirsche und floralen sowie mineralisch-erdigen Noten mit einem Hauch Balsamik. Im Mund extrem fest und kompakt, dabei ungemein elegant, saftig und präzise arrangiert, das Tannin ist schon seidenfein und von höchster Qualität, dass man unweigerlich die Lust verspürt, den Wein auch jung zu trinken, aber hier wird man mit weiterer Flaschenreife belohnt, denn der Wein hat neben seiner kompakt-eleganten und jetzt schon angedeuteten hedonistischen Art eine grosse innere Dichte, die weiteres Potenzial birgt. Beeindruckende Balance mit antizipierter Genussreife. 19.5/20 2022 – 2038.

Zum Schluss schenkte mir Carlo Paoli noch eine Fassprobe des 2016er ein, weil er dazu meine Meinung wissen wollte.

2016 Sassicaia (noch nicht final geblendete Fassprobe): Ungemein frisches, saftiges Bouquet von grosser Präzision und Klarheit. Nicht ganz so hedonistisch wie der 2016er, dafür aber feiner. Deutliches Cassis, Holunderbeere und feine florale Noten. Am Gaumen hoch elegant mit fein deklinierter Frucht, aber als noch nicht final kuvertierte Fassprobe auch noch nicht ganz zusammen. Das könnte mit 2015 ein grosses Double geben. Keine Note.

Le Macchiole

Obwohl das Weingut Anfang der 1980er entstand und schon seit Ende der 1990er in der italienischen Spitzenliga mitspielt, ist es

an Lungenkrebs. Einer der Auslöser dafür, dass hier konsequent auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt wurde. Einen solchen vermuteten Zusammenhang höre ich nicht zum ersten Mal im Weinbereich, doch jedes Mal ist es erschütternd. Zu den herausragenden Kreszenzen von Le Macchiole zählen die reinsortigen Spitzenweine „Paleo Rosso“ (100% Cabernet Franc), „Messorio“ (100% Merlot) sowie der in Kleinstproduktion erzeugte reinsortige Syrah „Scrio“, der gerade bei dem Kollegen James Suckling 100 Punkte abräumte.

Alles wird separat vinifiziert und am Ende geblendet, also aus Mikrovinifikationen der einzelnen Parzellen. Önologischer Berater ist der bekannte Luca d'Attoma, der seit 1991 an Bord ist. Es wird schnell klar, dass die Weine viel Zeit zur Reife und Luft im Glas brauchen. Alle Weine werden in französischer Eiche bester Provenienz ausgebaut, überwiegend von Francois Freres, Orion und Taransaud.

2016 Le Macchiole, Bolgheri Rosso (55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah): Klares, feinwürziges Bouquet mit brillanter Frucht von saftig-frischen, überwiegend roten und blauen Beeren wie Kirsche, Blaubeeren sowie feine Anklänge an Veilchen und Eisen. Auch am schmelzigen Gaumen steht die Frische und Feinheit im

Vordergrund, vollmundig, aber sehr detailliert arrangiert mit zupackender Frische, die elegante Saftigkeit unterstreicht die Finesse. Toller „Einstiegswein“ für rund 20€ im Handel zu haben. Als ich vor wenigen Wochen den Wein mit Inhaberin Cinzia Merli probiert habe, entschloss ich mich spontan, ihn für eine von mir moderierte „Giro d'Italia-Masterclass“ beim AIS-Kongress als Prototyp des „neuen“ Bolgheri-Stils zu nehmen. Lese: Letzte Woche August bis Ende September. 2/3 im Holz für 8 Monate, 3. bis 5. Belegung. 17+/20 2019 – 2025.

2012 Paleo (100% Cabernet Franc): Einnehmendes, selbstbewusstes Bouquet mit rassischer Persönlichkeit: Anfangs feine Animalik, die sich mit ätherisch-medizinalen Noten, Tabak, Tannenholz und dunklen Kräutern und wieder Eisen zu einem komplexen Ganzen vermählt. Was für ein selbstbewusster Auftritt! Am Gaumen zupackend mit eleganter Struktur, betont würzig-expressive, dabei aber fein bleibende



Tasting Le Macchiole

Würze, ein echte Würzorgie aus exotischen Gewürzen, Kardamom, Gewürznelken und leicht rauchige Paprikasorten. Cabernet Franc vom Feinsten, ewig salzig und pikant nachsaftend. Grosses Kino. 19+/20 2019 – 2030.

2009 Scrio (100% Syrah): Eine in der Alberello-Erziehung gepflanzte Syrah-Parzelle. Würziges Bouquet mit viel Tiefe, Lakritz, Heidelbeeren, Johannisbeerstrauch und feinste dunkle, gewürzte Schokolade, dabei in sich ruhend, braucht Zeit, um sich im Glas voll zu entwickeln. Saftig-frische Attacke, umhüllt von zarter Cremigkeit, in der die gute Säure den Ton angibt, noch enorm jung, saftig-langer Abgang mit Lakritz, Tabak und dunkler Schokolade. Kann hier die eher zurückhaltenden Noten



Foto: © Albin Thöni

Giuseppe Lauria

mancher Kollegen nicht ganz nachvollziehen. Dürfte langsam auf dem Punkt sein. 18./20 –2023.

2012 Messorio (100% Merlot): Um mir das Entwicklungspotenzial zu zeigen, holte die sympathische und am Austausch interessierte Inhaberin Cinzia Merli noch ein paar gereifte Preziosen aus dem Keller. Um es vorwegzunehmen. Es war es wert, denn dieser Merlot zeigt sich gerade von seiner schönsten Seite. Dichtes, sattes Rubinrot. Hier kommt es angerollt, das vielschichtige Bouquet mit Minze, Teer, Lakritz, dazu ein Hauch Eukalyptus, Blaubeere und gegrillter Gewürze. Ganz weit und tief gestaffelt. Würzig und schmelzig geht es mit enormer Balance am Gaumen weiter, dabei ist dieser Merlot dicht und fest gewoben, enorm lang und persistent, nach hinten weg mit viel mineralischer, balsamischer Würze und Salzigkeit. 19.5/20 2019 – 2027.

2015 Paleo (100% Cabernet Franc): Wieder so ein herrlich betont würzig, eigenwilliges Bouquet von grosser Persönlichkeit. Feinste Lakritz, Kardamom und Eisen und an nasse Meeressteine erinnernde Noten. Am Gaumen saftig, runde Attacke mit feinem, würzig durchtränktem Schmelz, aber mit delikaten Ansätzen und dank feinsten Säureadern mit ausgewogener Frische, die vom seidigen Tannin und der balsamischen Frische fest umklammert wird. Ein sehr animierender Bolgheri-Cabernet



Cinzia Merli (Inhaberin)

Franc. Kommt nächstes Jahr auf den Markt. 19+/20 2020 – 2030.

2015 Scrio (100% Syrah): Eine in der Alberello-Erziehung gepflanzte Syrah-Parzelle. Ungemein komplexes, tiefwürziges und weit gestaffeltes Bouquet mit kühlen Anlagen mit feinen Gewürzen, Kakao und Lakritz. Enorm frisch und zupackend geht es am Gaumen weiter, die feine Pfeffrigkeit verleiht zusammen mit der Frische ein rassig-pikantes Mundgefühl, sehr gebündelt und präzise gewoben. Seidige Tanninstruktur, tolle Süsse am Gaumen, aber alles elegant und tadellos verwoben. Was für eine gebündelte Länge! Könnte noch zulegen. 19+/20 2022 – 2030.

2015 Messorio (100% Merlot): Komplexes, noch unnahbar wirkendes Bouquet mit zarter Oxidation, enorm würzig, tief und mit schier erfrischender Balsamik-Note, Merlot „at its best“. Am Gaumen dicht bepackt, ohne fett zu sein, ein durchtrainiertes Muskelpaket mit würzig unterlegten dunklen Früchten sowie mit balsamisch-frischen Anklängen, die an Minze, Brombeeren und feine, süsse Gewürze erinnern. Raffinierte Balance mit grosser Länge. Liegen lassen – und falls doch jung genossen, mindestens 2 Stunden im mittleren Dekanter vor dem Genuss belüften. Könnte noch auf 19.5/20 zulegen. 19+/20 2022 – 2030.

*Chefredakteur „Der Weinwisser“

Die neuen Zahlen des Institutes „Office International de la Vigne et du Vin, Paris“ kurz OIV, sind da. Die Zahlen werden jährlich im Jänner erhoben, das heißt vor zwei Monaten wurden die Zahlen für 2017 veröffentlicht. Geht es nach dem Verbrauch pro Kopf, sind die Portugiesen unter den weintrinkenden Nationen die Nummer Eins: Mit einem Jahreskonsum von 58,8 Litern liegen sie vor den Franzosen, den Italienern, den Schweizern und Österreichern.

Der Wein-Report

Die neuen Zahlen sind da: **die Welt trinkt wieder mehr Wein**. Italien liegt mit durchschnittlich 44 Litern pro Person auf dem dritten Rang, Schlusslicht sind die Chinesen.

Italien lässt sich in Bezug auf den Weinkonsum auch nicht lumpen. Wir liegen mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 44 Litern auf den dritten Rang.

Erstaufliegend: Das Nachbarland von Portugal, nämlich Spanien (Platz 12), kommt nicht einmal auf die Hälfte des Konsums des Spitzenreiterlandes.

Die deutschen Weintrinker belegen mit 28,2 Litern Platz 10 im internationalen Ranking, noch vor den Spaniern mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von nur 26,4 Litern – wenn man bedenkt, dass Spanien die Weinexportnation Nummer eins ist, halten die Spanier von ihrem Wein eher wenig.

„Griechischer Wein ist so wie das Blut der Erde, komm', schenk dir ein, und wenn ich dann traurig werde, liegt es daran, dass ich immer träume von daheim, du musst verzeih'n“, so ein Auszug des Schlagers von Udo Jürgens – beim Weinkonsum liegen die Griechen überraschend weit zurück, nur Platz 15 mit 24 Litern pro Kopf.

Wenn wir zum Schlusslicht kommen, dem Wein-Entwicklungsland China – da liegt der Verbrauch gerade einmal bei 1,5 Litern pro Kopf und Jahr. Trotzdem ist der Zuwachs dort in den letzten Jahren rasant angestiegen.

China ist mit einer Bevölkerungszahl von 1,4 Milliarden Menschen ein sehr interessanter Markt für die Zukunft der großen



Foto: © 123RF.com

Rangliste

Land	Liter pro Person
1. Portugal	58,8
2. Frankreich	50,7
3. Italien	44,0
4. Schweiz	37,0
5. Österreich	32,2
6. Belgien	31,6
7. Australien	30,0
8. Schweden	28,9
9. Ungarn	28,9
10. Deutschland	28,2
11. Argentinien	26,8
12. Spanien	26,4
13. Rumänien	24,8
14. Niederlande	24,5
15. Griechenland	24,0
16. Großbritannien	23,4
17. Kanada	16,0
18. Chile	15,3
19. USA	12,4
20. Südafrika	11,2
21. Russland	7,5
22. Japan	3,2
23. Brasilien	2,0
24. China	1,5

Quelle: Office International de la Vigne et du Vin, Paris

Weinproduzenten. Gestiegen sind die Weinexporte von Italien (siehe Tabelle). Mit einem Anstieg von 3,9 Prozent hat man klar zugelegt. Am meisten abgebaut haben hingegen USA mit einem Minus von stolzen 13,2 Prozent.

Deutschland bleibt weiter das Land, das mit Abstand am meisten Wein importiert. Deutschland ist aber nicht der beste Kunde, denn die Bevölkerung kauft überwiegend sehr billige Weine. Im Schnitt liegt der Preis für einen Liter importiertem Wein bei gerade mal 1,7 Euro.

In den USA sind es zum Beispiel über 4 Euro.

Obwohl die Rebfläche weltweit leicht sinkt, ist die Produktion von Wein in diesem Jahr voraussichtlich wieder gestiegen. Knapp die Hälfte stammt übrigens aus nur drei Ländern: Italien, Frankreich und Spanien – den unangefochtenen Königsländern des Weines.

Die Genussbotschafter

Spektakuläre Natur- und Kulturlandschaft, gelebte Traditionen, vielfältige Landwirtschaft und die **regionale Küche** machen Südtirol zu einem einzigartigen Lebensraum.

Südtirols Landwirtschaft bringt seit Generationen exzellente Produkte hervor, die in handwerklicher Tradition veredelt werden. Eine Reihe von Südtiroler Qualitätsprodukten tragen eine geschützte Ursprungsbezeichnung mit garantierter Herkunft und geprüfter Qualität.

IDM Südtirol bewirbt das Genussland Südtirol durch vielfältige Marketingmaßnahmen.

Die Marketingaktivitäten für die Südtiroler Qualitätsprodukte zielen insbesondere auf die Vermittlung von umfassenden Kenntnissen über Geschichte, Traditionen, Herstellungsverfahren, Rezepturen und Hersteller ab.

Diese Vermittlung gelingt am besten authentisch und persönlich über geeignete „Genussbotschafter“. Vor diesem Hintergrund wurde im Jahr 2011 das Projekt „Südtiroler Genussbotschafter“ ins Leben



gerufen. Dabei handelt es sich um einen Ausbildungslehrgang in Zusammenarbeit mit der Südtiroler Weinakademie. Derzeit haben 50 Genussbotschafter einen Abschluss erreicht.

Die Genussbotschafter kommen aus den unterschiedlichsten Berufsbereichen. Sie sind Multiplikatoren, Vermittler und Botschafter für die Südtiroler Qualitätsprodukte und das Land Südtirol. >

Ambasciadëur

Ambasciadëur di prudoc de cualità dl Südtirol (Genussbotschafter)

Albin Thöni ie dator de medejina en pension. Coche ginocologh y per avèi fat parturi per l prim iede t'ega tl spedel de Sterzing se à fat n inuem lonc y lerch.

Sèn à na pascion nueva, chëla dl ambasciadëur di prudoc prijèi dl Südtirol. Cun d'auri 50 ambasciadëures garantëscel per la cualità dla roba da maië de nosta pruvincia y juda a la fé cunëscer ora per l mond.

„Mé cie che ie sane y prijà possen se goder de cuer“ A. Thöni.

I ambasciadëures viv y ie de Südtirol. Per reprejenté la filosofia di prudoc prijèi de nosta pruvincia y per fé cunëscer l raion te chël che nëus vivon iel mpurtant fé mediacion persunela ti jan permez ala jënt cun fé senzier y autentich, cun spirt daviert y se fajan benulèi.

La furmazion da ambasciadëur de 16 dis vën urganiseda dala Camera dl cumerz y dal'Academia dl vin. I argumënc defrënc trata dantlerlauter la cunescënza dl'alimentazion, dla gastronomia y dla roba da maië. Tla furmazion mperen ënghe a maië sane y a se goder l maië.

„Dut muessa al didancuei jì debota, n dlot mé plu ju per mpleni l magon y per se pasceté, ma goder l maië messëssa diventé n stil de vita per viver miec“ A.Thöni.

Nsenià vëniel nce sun la viticultura y sun i vins che crësc tl Südtirol y l vën ënghe tratà dut chël che à da nfé cun la cultivazion organich-biologica sustenibla, coche p.ej. pra i mëles. Uni ambasciadëur se dà ju cun n valgun ciamps y devënta a chësta maniera espert dla tematica.

„Descedé ora la cuscienza per chël che fej bon cun n'alimentazion sana y la drëta mesura cun l alcol ie na vijion positiva per l dauni“ A.Thöni.

„Cualità dl Südtirol“ uel di cuntrol dla vejeladura di tieres, che i vënie tenii sciche l se toca, cuntrol dla laurazion dl lat, nia laurà y manipulà geneticamënter, garanzia dla roba frëscia tres l trasport di prudoc te curt tëmp y n cuntrol dla cualità che vën fat di per di. Dut chësc mpëni fej ora de n prudot n prudot de valuta. „Cualità dl Südtirol“, ie garant per cualità, che ie sambën miëura che chëla ududa dant dala lege. Dut chësc vën zertificà y garantì dala sëntes autonomes de cuntrol.

Pra i prudoc cun l zertificat de garanzia de „Cualità de Südtirol“ fejel pert prudoc particulers y unics, coche n valguna sortes de pan, l pan sëch dla Val d'Isarch, I „Vinschger Paarlbrod“ y l „Pusterer Breatl“, l lat y i prudoc fac cun l lat de passa 4.800 paures, la verdure, la miel, la bossles y la ciariejes, l such de mëil, la snops, la craitle y la ierbes aromatches, marmulades de fruc, la cërn de armënt y dal 2014 nce l pier de 8 ustaries che l fej nstësc ncësa.

L fin de dut chësc ie chël de ntujiasmé la persones da oradecà a unì tl Südtirol per turism, ma mo plu dl fé cunëscer coche luech de pruvienzia di prudoc de cualità.

„Südtirol ie n sentiment de vita“ cun chësta filosofia ie Albin Thöni ambasciadëur cun cunvinzion y representant per nosc ncësa.

„Giaudèi y sanità à n liam strënt, tl cajo dl vin y la sanità iel mpurtant avèi la drëta mesura y goder cun mesura“ nsci dij Albin Thöni che tën cunferënzes sëura dut Sudtirol sun l argumënt: „Dut ntëur ala pascion y al cunsum dl vin y si funzion positiva sun la sanità“ acumpaniei da na cërcia de trëi vins presentei da si fëna Christine Mayr, presidënta dl'assoziazion di somelier dl Südtirol.

(Monika Kelder)

> Die Genussbotschafter sind Südtirol Spezialisten, sie haben profunde Kenntnisse über das Land, die Leute, die Traditionen und die Südtiroler Qualitätsprodukte. Sie kennen deren Ursprung, Bräuche, Herstellung und Verarbeitung und haben viele Tipps für die Verwendung oder das einfache Genießen der Produkte.

Die Südtiroler Qualitätsprodukte spielen eine wichtige Rolle im Alltag unserer Botschafter. Manche von ihnen beschäftigen sich beruflich mit ihnen, andere haben in ihnen eine neue Leidenschaft entdeckt. Das macht sie zu authentischen Repräsen-



Annamarie und Paolo als Haubenköche



tanten des Genusslandes Südtirol. Mit Geschichten und Fachwissen vermitteln sie auf offene, sympathische und unterhaltsame Art die vielfältige Welt der Südtiroler Qualitätsprodukte.

Sie verpflichten sich auch nach ihrem Abschluss zu ständiger Fortbildung und Vertiefung der erworbenen Kenntnisse. Sie arbeiten im Auftrag von IDM Südtirol und auf eigene Rechnung und Verantwortung für Privatpersonen bzw. für Verbände, Konsortien oder Unternehmen und sonstige Organisationen. Ihre Tätigkeit innerhalb und außerhalb der IDM ist klar geregelt.

Hintergrundinformationen und Buchung:

<https://bit.ly/2DTNFXZ>

La Doc Colli di Rimini diventerà semplicemente Rimini

La provincia di Rimini, dal punto di vista dei costumi e dello stile di vita, è una delle zone più avanzate d'Italia. Possiede, lungo la costa adriatica, la massima concentrazione alberghiera del Paese e partecipa a un modello industriale di sviluppo, basato su piccole e medie imprese, diffuse sul territorio.

● DI BRUNO PICCIONI*

E ha, soprattutto, un'agricoltura efficiente e redditizia, dove il comparto enologico è d'estrema importanza e in questi ultimi anni, si è avuta una netta qualificazione della produzione. Nel settore vitivinicolo è in atto una continua evoluzione, con un incremento delle superfici vitate e un ammodernamento delle strutture e attrezzature per la vinificazione. La produzione, sempre più di qualità, è riuscita a trovare un mercato nazionale, europeo e anche internazionale ma, per la limitata quantità, non riesce a soddisfare le richieste. Così, accanto alle aziende storiche, sono nate nuove imprese che si caratterizzano per aver adottato criteri innovativi di coltivazione, più rispettosi dell'ambiente, con metodi naturali di produzione e più attenti alla qualità del prodotto finito. Nel territorio riminese il vino e la vite hanno una storia e una tradizione millenaria; le prime attestazioni certe della presenza della vite sono databili all'VIII - VII secolo a.C., grazie ai reperti delle tombe villanoviano-etrusche di Verucchio, costituiti da pollini e vinaccioli di *Vitis vinifera*. Da allora, la coltura della vite nel circondario è documentata senza soluzione di continuità: prima gli Etruschi, che hanno introdotto l'usanza della potatura lunga e del sostegno vivo, poi con i Romani, giunti nel III secolo avanti Cristo, la coltura della vite e la produzione del vino hanno assunto dimen-

sioni ragguardevoli, diventando un fattore centrale dell'economia.

La zona di produzione della Doc prevede tutto il territorio provinciale, con l'esclusione delle aree poste a valle della strada statale 16 Adriatica e dell'intero comune di Bellaria-Igea Marina (intensamente abitate e non adatte alla viticoltura). Il territorio è diviso in tre bacini idrografici principali: Marecchia, Conca e Marano e in quattro secondari: Uso, Rio Melo, Ventena e Tavollo. Parallelamente al mare, proseguendo nelle direttrici dei bacini idrografici si evidenziano crescenti quote altimetriche passando dal territorio di pianura (sotto i 60 m slm) alle più tipiche e diffuse unità di paesaggio pedecollinari (60-200) ai territori più alti e tipicamente collinari (200-400) nelle zone dell'entroterra. L'ambiente collinare è quello in cui è maggiore la concentrazione dei vigneti e che maggiormente rappresenta la tipicità del territorio. E si possono individuare tre grandi zone, con caratteristiche pedologiche abbastanza omogenee. La prima zona, coincide con i territori della media e alta Valmarecchia, è caratterizzata da elevato contenuto di argilla; ph sub-alcocalini; alti livelli di calcare attivo, soprattutto in riva destra del fiume e bassa o media dotazione di sostanza organica nei terreni di più alta collina.

Nella fascia collinare intermedia, compresa nelle vallate del Marano e del Conca, i terreni sono tendenzialmente di medio impasto, con elevata incidenza della componente limosa e talvolta argillosa; ph sub-alcocalini; alti livelli di calcare attivo e bassa



- **Rimini Biancame**, ottenuto da biancame, minimo 85%. Il vino si presenta di colore giallo paglierino tenue; con sentori olfattivi che ricordano il biancospino, la pera william, la pesca, l'ananas, la mela, su sfondo minerale e vegetale; al gusto prevale la freschezza con una discreta sapidità. Da abbinare con la Pasta e ceci.

Valmarecchia (Rimini)

dotazione di sostanza organica.

Infine, nei terreni interni, appartenenti alla collina più elevata della Valconca, c'è una forte incidenza di terreni con tessitura tendenzialmente sciolta, con prevalenza della parte limosa e, in alcune aree soprattutto di fondo valle, di quella argillosa; il ph è sub-alcocalino o alcalino; il contenuto in calcare è generalmente elevato e la dotazione in sostanza organica è bassa.

Grande peso ha la vicinanza del mare che influenza positivamente il ciclo vegetativo della vite (donando tepore nel periodo invernale, mitigando le calure in quello estivo e mantenendo l'ambiente ventilato dalle brezze) e nello stesso tempo caratterizza i vini.

L'attuale Doc Colli di Rimini, con la raccolta 2019, diventerà Rimini, prevede le seguenti tipologie:

- **Rimini Bianco**, ottenuto dal vitigno biancame e/o trebbiano e/o bombino bianco e/o sangiovese (vinificato in bianco), da 0 a 70%; sono ammessi altri a bacca bianca, max. 40%. Il vino, in genere, è di colore giallo paglierino, con riflessi verdolini; all'olfatto è delicato, fruttato, floreale, dove prevalgono le note di mela verde, pesca bianca, gelsomino e limoncetta; al gusto la freschezza e la sapidità, sono più evidenti. Si consiglia l'abbinamento con i Tagliolini al sugo di sogliole.

- **Rimini Rébola Secco**, ottenuto da grechetto gentile, minimo 85%. Il vino si presenta giallo paglierino lucente; all'olfatto apre con toni floreali di mimosa, ginestra, poi agrumi, mandorla, banana, pesca, melone e mela golden; al gusto è caldo, abbastanza morbido e con una buona freschezza, su sfondo amarognolo. L'abbinamento ideale è con il Risotto ai fiori di zucca e scampi.

- **Rimini Rébola Passito**, si presenta di colore giallo dorato intenso; il profumo è pieno, avvolgente e complesso, con sentori di frutta candita e disidratata, fiori di campo,



Bruno Piccioni con Karoline Walch al Congresso AIS a Merano 2018

ginestra, note agrumate, miele di acacia, banana e fichi secchi; al gusto è dolce, vellutato, persistente, con piacevole retrogusto di mandorla tostata. Da abbinare con il Miacetto, dolce tipico di Cattolica.

- **Rimini Rosso**, ottenuto dai vitigni cabernet sauvignon e/o merlot e/o cabernet franc, da 0 al 100% e/o sangiovese, da 0 a 75%; sono ammessi syrah, petit verdot, Alicante, montepulciano e rebo, max. 50%. Il vino, in genere, si presenta di colore rosso rubino, con riflessi violacei che tendono, con il tempo verso il granato; al profumo è vinoso, con possibili sentori di piccoli frutti rossi, di amarene, note erbacee, floreali e minerali; al gusto si evidenziano la freschezza e la tannicità, con un discreto titolo alcolometrico. Da abbinare con la Grigliata mista: salsicce, costolette, braciole di castrato e alberini di agnello.

- **La tipologia Riserva**, con un affinamento di 24 mesi, a decorrere dal 1 dicembre dell'anno di raccolta delle uve, si presenta con un colore più evoluto, con il rosso granato prevalente; all'olfatto si percepiscono i sentori di ciliegia, viola, note balsamiche, spezie ed eventuale sentore di legno; al gusto la morbidezza è una delle sue migliori caratteristiche, oltre alla struttura, tannicità ben integrata e una lunga persistenza. L'abbinamento consigliato è con il Cinghiale in salmi.

- **Rimini Cabernet Sauvignon**, ottenuto dallo stesso, minimo 85%. Il vino si presenta di colore rosso rubino compatto; all'olfatto è la mora che prevale, poi i lamponi, la violetta, l'amarena, la nota erbacea con cenni di peperone, di cioccolato e vagamente balsamico; al gusto, la tannicità è ben integrata con la morbidezza e piacevole la persistenza. Da abbinare con la Tagliata di vitellone di razza romagnola.

- **Rimini Sangiovese**, ottenuto da sangiovese, minimo 85%. Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, che in gioventù mostra riflessi violacei; all'olfatto è fine, con sfumature di viole, ciliegie, more e mirtillo; al gusto è asciutto, di buona struttura e persistente. L'abbinamento consigliato è con le Tagliatelle al ragù.

Per tutte le tipologie in cui è stato effettuato l'affinamento in fusti di legno, si può rilevare un sentore di legno, piuttosto equilibrato, non molto tostato, con eventuali note speziate e di vaniglia.

*Sommelier e Commissario

Die Craft-Bier-Bewegung

Bis Ende der 90er und Anfang der 2000er Jahre hatte sich der **Biermarkt in Italien** extrem konzentriert und die italienischen Brauereifamilien wurden an den Rand gedrängt.

Foto: © 123RF.com

● VON LUKAS HARPF*

Heineken hatte sich mit „Birra Moretti“, „Dreher“, „Von Wünster“ und „Pedavena“ sogar einen so großen Marktanteil gesichert, dass die Wettbewerbsbehörde verfügt hat, dass die Produktionsstätte von Moretti an die von einer Unternehmerrückgruppierung neu gegründete „Birra Castello“ abgetreten werden muss. Sab Miller hatte sich mit „Birra Wührer“ und „Birra Peroni“ einen weiteren sehr großen Teil des italienischen Biermarktes einverleibt und auch die dänische Carlsberg hat mit „Birra Poretti“ eine historische Braustätte samt bedeutenden Marktanteil erworben. Somit ist nur mehr „Birra Forst“ übriggeblieben, welche „Birra Menabrea“ erworben hat und zu einer weiteren Konzentration beitrug. Insgesamt ist anzumerken, dass von da an und über das Jahr 2009 hinaus der Marktanteil von „Heineken“ bei ca. 30% und jener von „Sab Miller“ bei ca. 20% lag. 7,5% des Marktes hatte „AB Inbev“, 6,0% „Carlsberg“ und von den beiden „italienischen“ Brauereigruppen entfielen 5,3% auf „Birra

Castello“ und 4,6% auf „Forst/Menabrea“. Etwas mehr als 25% macht der Anteil des vorwiegend aus Deutschland importierten Bieres aus. Diese Konzentration auf 5 Brauereigruppen, die ca. 75% des Biermarktes ausmachen, hatte eine weitere Verflachung des Biergeschmackes zur Folge. Es gibt zwar von jedem Konzern mehrere Marken, die in unterschiedlichen Preissegmenten positioniert sind, aber das Bier war fast immer ein Helles Lagerbier, welches um die 5 Vol.% Alkohol hat und wo nach italienischer Tradition, neben dem Gerstenmalz

meist auch Maisgritz zum Einsatz kommt. In der Kommunikation spielen Rohstoffe, wie die Gerste oder der Hopfen, überhaupt keine Rolle und Bierbeschreibungen waren zur Gänze unbekannt. Man versucht mit klassischer Werbung, der Unterstüt-

„Man versucht mit klassischer Werbung, der Unterstützung von Events und allen möglichen Marketingartikeln, die Marken zu stärken und national vertreten zu sein.“



Lukas Harpf mit dem Diplom

zung von Events und allen möglichen Marketingartikeln, die Marken zu stärken und national vertreten zu sein. Der Konsum war zwar in der Zwischenzeit von 16,7 Litern/Kopf im Jahr 1980 auf 24,0 Liter/Kopf im Jahr 1996 angewachsen, aber nach wie vor konzentriert sich der

Hauptabsatz auf die Sommermonate. Für die Italiener ist Bier immer noch „nur“ ein bewährter Durstlöcher, aber nicht unbedingt ein Genussmittel. In diese Jahre fällt die Veröffentlichung des Gesetzesdekrets Nr. 504 vom 26. Oktober 1995, welches sich mit dem „Homebrewing“ befasst und die Herstellung von Bier für den Hausgebrauch unter der Voraussetzung erlaubt, dass es nicht verkauft wird. Zudem wird geregelt, dass die Behörde, welche die Abführung der Biersteuer kontrolliert, nicht mehr direkt mit eigenen Beamten in den Brauereien vor Ort sein

muss. Diese Gesetzeslockerung war natürlich von großer Bedeutung und für viele kommt es daher nicht überraschend, dass das Jahr 1996 als die Geburtsstunde der italienischen Craft Bier Bewegung gilt. Heute gelten zwei Persönlichkeiten als die Begründer der italienischen Craft Bier Bewegung. Es sind dies einmal Teo Musso aus Piozzo im Piemont mit „Birra Baladin“ und Agostino Arioli, welcher in Lurago Marinone seinen „Nuovo Birrificio Italiano“ gründet.

*Member of the Institute of Masters of Beer

Der Bier-Expert

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen.

● VON INGRID FACCHINELLI

Ein passendes Bier wird heute sowohl in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie als auch im einfachen Restaurant serviert. In Südtirol gibt es inzwischen elf Wirtshausbrauereien die an immer größerer Beliebtheit gewinnen. Der Ausbildungskurs will dazu beitragen die Bierkultur in seiner Vielfalt und Unterschiedlichkeit kenn zu lernen. Ziel der Ausbildung zum Bier-Expert ist die Vermittlung von Bierwissen in den unterschiedlichen Fachgebieten rund ums Bier. Dabei geht es neben der Vermittlung einer tiefen Kenntnis zur Bierherstellung über professionelle Verkostungstechnik sowie um die Befähigung zu fachlicher Vermittlung und Beratung an den Gast und Konsumenten. Im Zentrum steht die Verkostungsschulung und das Kennenlernen und unterscheiden unterschiedlicher Bierstile.



Foto: © 123RF.com

Craft-Brauer die Verbindung auch mit anderen Bierstilen wie Oude Bruin, Witbier oder Starkbieren. Bei der Herstellung werden die unterschiedlichsten Früchte verwendet und die Vielfalt dieses bunten Bierstiles reicht vom leichten Erfrischungsgetränk zu jahrelang in Holzfässern gelagerten Spezialbieren. Lassen Sie sich überraschen. Pfefferlechner, Lana

• *Abbici della birra* – 22. Mai

La varietà di birre diventa sempre più ampia e sempre più complessa. Questo corso offre la possibilità di entrare in questo mondo sofisticato. Saranno spiegati e degustati vari stili di birra per ottenere dei parametri di giudizio che aprono le porte verso il mondo della birra artigianale. (Monpiero - Brew Pub LaBetula, Ortisei)

Infos & Anmeldungen:

E-Mail: info@weinakademie.it oder
Tel: 0471/964609

Die nächste Ausbildung:

November: Immer Freitags und Samstags (08./09. - 15./16. - 22./23):
und am Samstag (30.) im
Batzen Bräu, Bozen

Die nächsten Schnupperkurse:

• *Fruchtbieren* – 1. April

Die Kombination von Bier und Früchten hat vor allem bei Lambics eine lange Tradition. Aktuell jedoch experimentieren

Rezept

Kuchen mit Speck & Zwiebel



Der etwas andere Kuchen: der Südtiroler Speck im herzhaften Speck-Zwiebel-Kuchen.

ZUTATEN:

Für 4 Personen

- 200 g Blätterteig
- 400 g Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 1 EL Parmesan, gerieben
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- Butter zum Ausstreichen der Formen
- 1 EL Butter
- 80 g Speck, in Streifen geschnitten
- 1 TL Schnittlauch, fein geschnitten
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 80 ml Milch
- 80 ml Sahne
- 2 Eier

ZUBEREITUNG:

Für die Füllung die Zwiebeln in einer Pfanne mit der Butter weich dünsten. Die Speckstreifen dazugeben und etwas mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und dem Schnittlauch abschmecken. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Für den Guss alle Zutaten verrühren. Den Blätterteig mit einem Nudelholz dünn ausrollen, die Formen mit Fett austreichen und mit dem Teig auslegen. Die Zwiebel-Speck-Füllung darauf verteilen, den Guss darüber gießen und im Backrohr backen. Gartemperatur: 180 Grad, Garzeit: 20 Minuten.

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

Kerner & Köschtn

Ein perfektes Paar. Vertikalverkostung im Castaneum von Feldthurns im Oktober 2018. Das Kernerland Eisacktal.

● VON ALBIN THÖNI

Herbstzeit im Eisacktal bedeutet Köschtn Zeit, in all ihren Facetten, vereint mit dem Genießen eines „Weißen“, idealerweise eines Kerner. Bereits zum dritten Mal wurde dieses Event mit einem abschließenden Genuss-Highlight, köstlichen Variationen rund um die Kastanie, harmo-

und den Mittelgebirgen südlich des Alpenbogens, nicht nur in Südtirol, einen beachtlichen Aufschwung, immer in enger Verbindung mit dem Weinbau, nach dem Grundsatz: „Wo Wein gedeiht, wächst auch die Kastanie“. Das witterungsbeständige Holz der Kastanienbäume wurde sogar mit Vorliebe für das Gerüst der „Pergl“, der bekannten Erziehungsform der Reben in Südtirol verwendet. Bis zum 19. Jahrhundert waren die stärkereichen Nuss-Früchte aus der Familie der Buchengewächse in ge-

Auch im Rahmen des allseits bekannten „Törggelen“, ein Brauch, der ursprünglich im Eisacktal seinen Ursprung hat, worauf der Vizepräsident und Bezirksobmann des HGV-Bezirktes Eisacktal nicht ohne Stolz hingewiesen hat. Demgegenüber wurde die Kernerrebe, die im Jahr 1929 von August Herold als einzige Neuzüchtung aus dem Trollinger (Edelvernatsch) und dem Riesling in der Lehr- und Versuchsanstalt für Weinbau in Weinsberg bei Heilbronn/Baden Württemberg entwi-



Helmut und Stefan



Annelies Leitner und Franz Hinteregger



Helmut und Stefan, die Organisatoren



Köschtnigl



Helmut Tauber mit Federico Giudiceandrea



Leiter der Verkostung Peter Baumgartner

nisch angepasst an den Kerner, im Beisein von zahlreichen illustren Gästen, Kernerliebhabern, solchen, die es noch werden wollen und Wissensdurstigen im Rahmen des 22. Köschtnigl zelebriert. Als Organisatoren der Kernerverkostung hat sich erneut das eingespielte Duo Helmut Tauber und Stefan Dorfmann bewährt. Der frisch gekürte und zu „Höherem“ berufene Helmut Tauber ließ es sich nach der herzlichen Begrüßung der zahlreichen Gäste und des Leiters der Verkostung, des Sommelier Peter Baumgartner, nicht nehmen, um auf die Geschichte der Edelkastanie und des Kerner kurz einzugehen. Die Edelkastanie, der „Baum des Jahres“ 2018, stammt aus Kleinasien und wurde im antiken Griechenland als „Eichel des Zeus“ bezeichnet. Im Mittelalter erlebte der Anbau des Kastanienbaumes in Klöstern und Ansitzen des Adels, rund um das Mittelmeer

trocknetem, gemahlenem, geröstetem und gekochtem Zustand in Notzeiten ein Grundnahrungsmittel der bäuerlichen Bevölkerung, als Kohlenhydratquelle bekannt als „Arme-Leute-Essen“. Vom Brot der armen Leute wurde die Edelkastanie, die Köschtn, von mittelhochdeutsch „chesten“, oder die Maroni, wie man im Wiener Raum zu sagen pflegt, in den letzten Jahrzehnten jedoch zu einer Herbstdelikatesse.



ckelt worden ist - nach Jansis Robinson ist die Kernerrebe die „Qualitativ hochwertigste moderne deutsche Kreuzung“ - in den siebziger Jahren nur versuchsweise im Raum Brixen angebaut. Im Jahr 1973 entstand die erste größere Anlage beim Pacherhof in Neustift mit ca einem ha (1 Hektar) Kerner, im Jahre 1991 konnten fünf Hektar im gesamten Eisacktal gezählt werden. 1993 erfolgte die Eintragung der Kernerrebe in die DOC Erzeugervorschrift für das Eisacktal. Der Kerner, benannt nach dem Arzt und Verfasser von Trinkliedern Justinus Kerner - der die Ansicht vertrat, dass der Genuss eines Glases Kerner gesünder sei als jede Medizin - hat im Eisacktal aber erst in den letzten zwei Jahrzehnten seinen Siegeszug angetreten (siehe Dionysos Nr. 4, Dez. 2016, Seite 14 -15 und Dionysos 1, März 2018, S. 18-19 und S. 50 -51: Der Kerner als Glücksfall für das

fel, Birne, Aprikose, Mango, Orangenkonfitüre, Minze, Salbei, leichtem Muskaton und im Vergeich zum Riesling ist der Kerner weniger säurebetont - wegen des späten Austriebes einerseits frostbeständig ist und andererseits stabile Erträge garantiert, einen ungeahnten Aufschwung erlebt. Mittlerweile nimmt die Kernerrebe im Eisacktal einen Anteil von einem Fünftel der gesamten Rebfläche ein: 82 von 400 Hektar Rebfläche und sie hat dabei den Sylvaner in den letzten Jahren überholt. Unter der kompetenten Leitung des Weinakademikers und Lektor der Sommelierkurse Peter Baumgartner, Obmann der Kellerei Eisacktal, der mit seinem empfindlichen Riechorgan und exzellentem Feingefühl für die Aromen die Weine meisterhaft „anzusprechen“ vermag, wurden 16 Kerner aus aller Welt vorgestellt und verkostet, wobei zehn Kerner von bekannten Weingütern

pro Jahr das bedeutendste. Auf der nördlichen Insel von Japan, Hokkaido, dem Eldorado der Weingebenden in Japan, nordöstlich und westlich von Sapporo, gibt es

„Mittlerweile nimmt die Kernerrebe im Eisacktal einen Anteil von einem Fünftel der gesamten Rebfläche ein: 82 von 400 Hektar.“

inzwischen über 30 Weingüter, deren bekannteste Rebsorte bis vor wenigen Jahren der Kerner mit ca 350 Hektar Anbaufläche darstellt. Immerhin mehr wie dreimal so

und von der einzigen Kellerei aus dem „Kernerland“ Eisacktal stammten. Als Rarität unter den von der Servicetruppe um Helmut und Stefan aufgeschenkten Kerner wurde aber auch ein „Exot“ aus Japan, vom Weingut Hokkaido Wine degustiert. Das Weingut Hokkaido Wine ist eines der ältesten Weingüter der Insel und mit der Produktion von 2,5 Millionen Flaschen

viel, im Vergleich zu ganz Südtirol, das derzeit mit rund 100 Hektar aufwarten kann. Die Klimaerwärmung ermöglicht aber auch in Japan letzthin neben dem Anbau von deutschen Rebsorten (Kerner und Müller Thurgau) auch französische Rebsorten aus Burgund und Bordeaux anzubauen, wobei der Merlot mit über 800 ha, der Chardonnay mit 600 ha und der Ca-



Teilnehmer im Castaneum



Das Bürgermeister Ehepaar Messner

Die Hälfte seiner zehnjährigen Haftstrafe wird Rudy Kurniawan heuer abgesessen haben. Die Verurteilung des „Jahrhundertfälschers“ im Jahr 2014 ging um die Welt. Kurniawan, ein 1976 geborener indonesischer Weinliebhaber und -sammler chinesischer Herkunft, fälschte und verkaufte Tausende gefälschte Weine für mindestens 130 Millionen Dollar. Erstaunlich viele Experten fielen auf Kurniawans gefälschte Weine hauptsächlich französischer Spitzenweingüter herein, darunter namhafte Auktionshäuser, Weinkritiker, Sammler und Kenner von Raritäten. In seinem kalifornischen Domizil unterhielt Kurniawan, Spitzname Dr. Conti (wegen seiner Vorliebe für Weine der Domaine de la Romanée-Conti), eine Fälscherwerkstatt mit gefälschten Etiketten und künstlich gealterten Korken. Experten nehmen an, dass die meisten Weine, die Kurniawan fälschte, noch immer im Umlauf sind bzw. in Kellern in London, New York, Stockholm oder Hongkong liegen. Kurniawans Geschichte wurde bereits verfilmt und ist auf Netflix als „Sour Grapes“ zu sehen, Bücher wurden ebenfalls darüber geschrieben. Seine

Foto: © 123RF.com

„Bei Weinfälschungen geht es um eine Vielzahl von Delikten, darunter auch Versicherungsbetrug sowie illegale Ein- und Ausfuhr. Die falsche und irreführende Etikettierung stehe jedoch ganz oben.“

Fälschungen stellen den bislang größten Skandal in der Weinwelt dar, jedoch darf nicht vergessen werden, dass in der Weinwelt viele Fälscher ihr Unwesen treiben und somit viele gefälschten Weine im Handel sind. Der Schaden für Käufer ist beträchtlich, der fürs Image der gefälschten Weine ebenso.

Bei Weinbetrug handle es sich keineswegs nur um Fälschungen teurer Sammlerflaschen, versichert die international anerkannte Expertin für Weinfälschungen, Maureen Downey. Bei Weinfälschungen geht es um eine Vielzahl von Delikten, darunter auch Versicherungsbetrug sowie illegale Ein- und Ausfuhr. Die falsche und ir-



Foto gefälschter Weinflaschen im Fall Kurniawan: Der Wein trügt! Fälschungen made by Kurniawan

reführende Etikettierung stehe jedoch ganz oben, so Downey. Egal ob es sich um Weingut, Rebsorte oder Jahrgang handelt, der Käufer darf sich nicht immer sicher sein, dass der edle Tropfen im Glas auch wirklich der ist, der zu sein er vorgibt. Betroffen sind Weine jeder Preisklasse, nicht nur spektakuläre wie die sogenannten Jefferson Bottles, die angeblich vom US-Präsidenten Thomas Jefferson bestellt worden waren und sich schlussendlich als gefälscht heraus stellten. Die Weine renommierter Weingüter Frankreichs, Italiens und

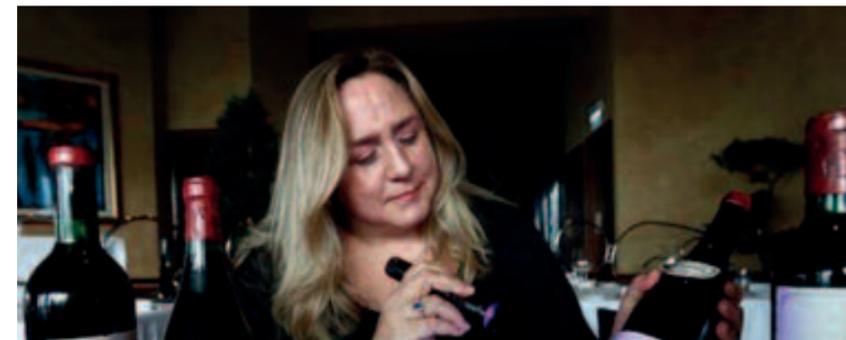
Deutschlands werden am öftesten gefälscht, ebenso die Spitzenweine einiger Produzenten in der Neuen Welt. Im Jahr 2016 flog eine Bande von Weinfälschern in Padua auf, die billigen Prosecco als teuren Champagner etikettierten. Laut Magazin „The Drinks Business“ sind 20 Prozent aller Weine auf dem Markt gefälscht! Fest steht, dass der 1961er Pétrus der am öftesten gefälschte Wein der Welt ist. Alles ist möglich, wenn ein Exemplar des teuren und begehrten Weines von unsicherer Quelle erworben wurde. Vielleicht befindet



Foto von Rudy Kurniawan: Verurteilt zu zehn Jahren Haft: der indonesische Weinfälscher Rudy Kurniawan

Der Wein trügt

Im Wein liegt nicht immer nur Wahrheit – manchmal ist er schlicht **gefälscht**. Eine spannende Spurensuche.



Maureen Downey: Weinfälschern auf der Spur: Maureen Downey, international anerkannte Expertin für Weinfälschungen

sich in der 1961er Flasche Pétrus ein anderer, weniger begehrter Jahrgang desselben Weines, der in 1961 umetikettiert wurde. Oder es handelt sich um eine originale 1961er Flasche, die mit einem Pétrus eines anderen Jahrgangs (oder mehrerer Jahrgänge) neu befüllt wurde. Im schlimmsten Fall befindet sich ein ganz anderer Wein in der Flasche, der mit Pétrus gar nichts zu tun hat! Für die Expertin Downey sind gefälschte Weine leicht zu erkennen. Ihr fallen Ungereimtheiten in der Glasfarbe auf, falsches Papier, falsche Schriftzüge. Eine Be-

sonderheit sind die sogenannten „Einhörner“, sprich Fantasieweine, die es nie gegeben hat, wie etwa ein 1945er Romanée-Conti in der Magnum-Flasche oder ein Meursault aus den 1950er- und 1960er-Jahren (Meursault wurde erst 1970 zur Appellation Contrôlée ernannt). Neu befüllte Originalflaschen sind ebenfalls ein Problem, kein Wunder also, dass der Schwarzmarkt für leere Flaschen begehrter alter Weine blüht! Am öftesten sind gefälschte Weine im blühenden Onlinehandel anzutreffen, wo es Kunden oft schwer fällt, Betrüger von seriösen Anbietern

Hit-Liste der am öftesten gefälschten Weine

1. Romanée-Conti
2. Henri Jayer
3. Domaine Dujac
4. Château Cheval Blanc
5. Château Petrus
6. Château Lafite Rothschild
7. Château Latour
8. Château Mouton Rothschild
9. Château Lafleur
10. Château Le Pin
11. Château Latour à Pomerol
12. Château Rayas
13. Jaboulet La Chapelle Hermitage
14. Sassicaia
15. Soldera Brunello di Montalcino
16. Bruno Giacosa Barolo

Quelle: <https://www.wine-searcher.com/m/2014/08/the-16-most-counterfeited-wines>

zu unterscheiden. „Derzeit kursieren in ganz Europa falsche Sixpacks von 2009er Tignanello und in Italien gefälschte Flaschen von Screaming Eagle“, berichtet Maureen Downey dem Magazin Falstaff (23.05.2017). Um Fälschern das Leben in Zukunft schwerer zu machen, bietet die Expertin Authentifizierungskurse an (www.winefraud.com). Natürlich gibt es einwandfreie wissenschaftliche Methoden, um das tatsächliche Alter eines Weines zweifelsfrei zu bestimmen. Seit dem Atombombenabwurf auf Hiroshima und Nagasaki im Jahr 1945 lassen sich winzige Spuren radioaktiver Stoffe im Wein nachweisen. Anhand der Halbwertszeit der radioaktiven Substanzen lässt sich das tatsächliche Alter eines Weines relativ exakt bestimmen, jedoch ist die Methode aufwendig und kostspielig und daher nicht für „normalsterbliche“ Weintrinker geeignet. Im übrigen wollen viele Weinliebhaber gar nicht wissen, ob sie betrogen wurden. Wer Unsummen für eine Flasche Wein ausgegeben hat, will alles hören, nur nicht, dass er auf Betrüger herein gefallen ist. Kein Wunder also, dass sich Fälscher nach wie vor auf den Plan gerufen fühlen.

La cultura del vino e l'identità di Bolzano

St. Magdalener Culinarium 2018 alla sua quinta edizione.

● DI ANTONELLA IOZZO

Una giornata per percepire l'arte del fare e dell'essere Santa Maddalena, una qualità innata per ogni singolo vignaiolo.

La produzione del vino a Bolzano ha una lunga tradizione e s'intreccia con la sua personalità multiculturale. Protetta da mura prendeva forma intorno all'anno Mille su un vigneto espropriato ai frati, edificando la sua storia su un numero indefinito di cantine scavate sotto i portici. Sono le colline ricche di vigneti che la circondano, a rendere Bolzano una delle maggiori città produttrici di vino d'Europa.

Storia e cultura enoica sembrano orchestrare una partitura armonica che prende vita in vigneti curatissimi che si ergono su pendii fino a 700 metri di altitudine. È un territorio che racconta il Santa Maddalena e il Lagrein i due vini rossi simbolo della città. Vigneti che riferiscono i canoni classici dei confini fra campagna e città, creando e comunicando il legame intenso e profondo fra l'uomo e la terra, è un modo di vita, una filosofia che esprime e interpreta il territorio e la sua gente, il Santa Maddalena ne è la massima espressione. La cultura del vino rientra nel patrimonio identitario della città di Bolzano.

L'origine di questo vino elegante e fine è legata all'omonimo quartiere Santa Maddalena, ed in particolare ad una collina ai piedi dell'altipiano del Renon, dominata dalla chiesetta dedicata a Santa Maddalena, successivamente la coltivazione è stata ampliata alle zone Santa Giustina, Rencio, Coste e San Pietro e solo il Santa Maddalena ottenuto dalle uve provenienti da queste zone può essere definito "classico".

Nel 1923 i vignaioli del Santa Maddalena, fondarono il Consorzio di Tutela e nel 1971 il Santa Maddalena, ricevette la DOC.

Dal vitigno Schiava, con una piccola percentuale di Lagrein, un vino rosso che accoglie lo sguardo con il rosso lucente, seduce l'olfatto con la freschezza che sottende il piacere, e regola l'emozione di una nota appagante e leggera che si espande in convivialità. Impossibile non accettare l'invito



Der St. Magalener klassisch mit H. Loacker



Barbara und Chris



Josephus Unterganzner mit Chris Mayr



Agnes Mayr Unterganzner und Isabel Goller

sulle colline del Santa Maddalena per percepire l'arte del fare e dell'essere Santa Maddalena, una qualità innata per ogni singolo vignaiolo che ne è piena espressione. Impossibile nominare tutti i 22 produttori e le loro creature nei calici, impossibile non riconoscere l'autenticità e la fierezza di un gesto che ne esprime il valore.

Possibile punteggiare di note preziose un dipinto della natura in sinergia con l'uomo nella degustazione condotta dalla presidente AIS Alto Adige Christine Mayr. Un'interessante degustazione che ha svelato la longevità del vitigno in un percorso a ritroso fino al 2008.

Solo così possiamo capire la semplicità e al contempo la complessità di un vino versatile, poliedrico che diventa easy con la rusticità di una bruschetta al pomodoro e bufala e il Santa Maddalena Classico 2017 "Huck am Bach" della Cantina Bolzano che svetta in freschezza e morbidezza e tenta un passo



Chris Mayr mit den Chefs vom Pfannenstiel

doble. Semplicità e musicalità in perfetto accordo anche per il Santa Maddalena 2017 Vigna Rondell, Glöglhof.

Il Santa Maddalena capace anche di rivelare la sua fluidità saten con una battuta di fassona e l'eleganza senza tempo del Santa Maddalena Antheos 2017, Ansitz Waldgries, progressione gustativa in perfetto equilibrio sensoriale.

La passione per la qualità è una dote innata e per la Cantina Pfannenstielhof è un requisito imprescindibile. Binomio al quale si aggiungono la forza della tradizione e la voce dell'esperienza, senza dimenticare il piglio dinamico della



Antonella mit ihrem Mann Michele

nuova generazione. Imprinting del Santa Maddalena Classico 2016. Dolcezza e acidità si incrociano con garbo in grazia, raffinatezza, eleganza. Qualità che lo rendono ideale per abbinamenti non semplici come una parmigiana di melanzane. Ogni sorso ne segue l'impeto, per, poi, congelarsi lasciando il palato fresco e pronto per nuovi assaggi. L'importanza del tempo è relativa e il suo scorrere riserva il sapore di chi crede nel valore della terra e dei suoi frutti, è un calice di tradizione nel riverbero dei tannini il Santa Maddalena Classico 2012 Erbhof, Unterganzner. Tante sfumature emozionali, tante espressività organolettiche raccontano il Santa Maddalena. È incredibile come lo stesso vitigno nel gesto del produttore assume espressività diverse. Terreni morenici argillosi, clima alpino e temperato, escursioni termiche. Ecco allora che le note tipiche di mandorla amara, ciliege e frutta rossa matura, declinano in intensità e struttura, poi si evolvono in forza o morbidezza e acquistano nuovo spessore nella linearità di un'eleganza che a volte non ti aspetti, a volte raggiunge o sfiora

„Arte culinaria ed arte enoica al servizio del diletto del vivere. Dolce, amaro, acido, speziato.“

ra le caratteristiche di vini totalmente diversi come il Pinot Nero.

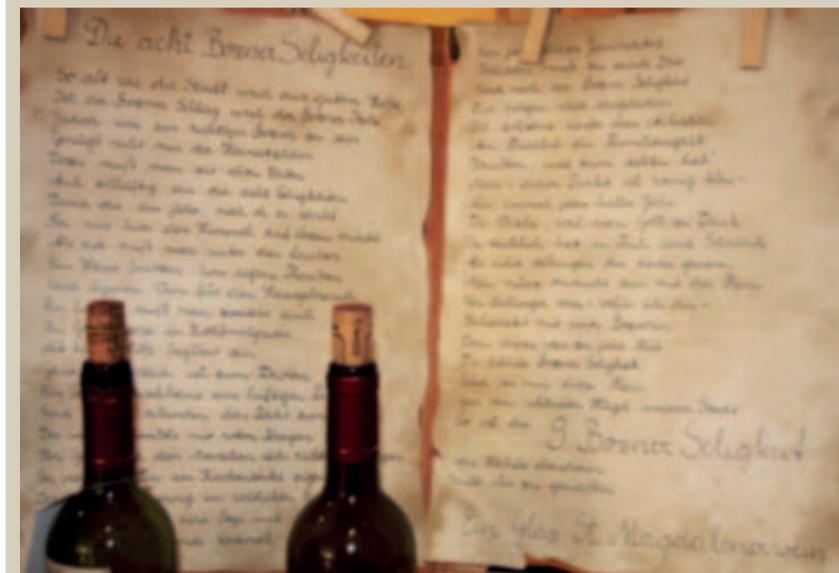
È la Santa Maddalena la protagonista della masterclass tenuta da Helmuth Köcher Winehunter Winefestival al Park Hotel Laurin di Bolzano. Degustazione alla cieca, tre flight ciascuna con quattro vini. Santa Maddalena vs Pinot Nero e viceversa. Santa Maddalena: mandorle amare e ciliegia, Pinot Nero, note fruttate, piccole bacche di bosco, nocchie, tè, spezie leggere. Ma al palato non è poi così scontato, l'eccellenza e la qualità si sciolgono in freschezza e piacevolezza sensoriale che a volte confonde a volte sfuma le variazioni su tema in un continuum morbido e avvolgente.

Arte culinaria ed arte enoica al servizio del diletto del vivere. Dolce, amaro, acido, speziato. Fascinazione del tempo con le annate 2015 di Antheos, Waldgries e 2014 Alte Rebe, Plonerhof. Tradizione che guarda al domani con il Santa Maddalena classico Premstallerhof 2017 Rottensteiner.

Giri di valzer fra rotondità e morbidezza per una suite che regala sempre grandi emozioni. Turismo, economia, gastronomia, coesione sociale, le iperbole dello sviluppo convergono tutte verso lo stesso punto, la cultura del vino.

Bozner Seligkeiten

Über die 9. Bozner Seligkeit – den klassischen St. Magdalener.



Die 9 Bozner Seligkeiten

● VON ALBIN THÖNI

1997 bis 2017: 20 Jahre Jubiläum klassischer St. Magdalener. Innerhalb von 20 Jahren ist die Anbaufläche des klassischen St. Magdalener aus vielerlei Gründen, an erster Stelle aufgrund des Anbaues anderer Rebsorten von über 400 ha auf weniger wie 200 ha geschrumpft. Die Weinbauern vom St. Magdalenerhügel versuchen deshalb durch viele Initiativen das Image und die Bedeutung des klassischen St. Magdalener aufzuwerten.

Nach der DOC-Vorschrift muss der St. Magdalener mindestens 85% Vernatsch und maximal 15% Lagrein (oder Blauburgunder) enthalten, die in der St. Magdalener – Anbauzone, auf der Bozner Porphyrlatte wachsen. Der Lagrein ist besonders wegen seiner Farbe, Fülle, Struktur und Säure ein

idealer Partner für den St. Magdalener. Die Trauben wachsen miteinander im „gemischten“ Satz und werden gemeinsam gelesen, eingekeltert und ausgebaut. Der St. Magdalener ist zumeist leuchtend rubinrot, fruchtig, tanninarm, im Trunke kräftig und vollmundig und oft schwierig vom Burgunder abzugrenzen. Er besitzt ein gutes Alterungspotential. Er wird auch als der König unter den Vernatsch angesehen. Mit seiner samtigen, einzigartigen Charakteristik und den eleganten Noten wird er zu einem wunderbaren Wein. Unkompliziert und zu verschiedensten Anlässen passt er als idealer Begleiter zu typischen Tiroler Vor- und Hauptspeisen. Die Weinstadt Bozen kann sich mit einem derartigen Vorreiter in der Südtiroler Welt der Qualitätsweine wahrlich sehen lassen.

Ein Spruch, „stibtzt“ von einer Wein-Bäuerin vom Magdalenerhügel:

„Die 8. Bozner Seligkeit bedeutet eine Boznerin zur Frau haben; aber als 9. Bozner Seligkeit, und als höchste obendrein, soll man genießen ein Glas St. Magdalenerwein!“

Die Weine aus Tirol

Als Tirol „lai oans war“ und als Trient und Rovereto zu Welschtirol und damit zum Kronland Österreich gehörten: Historische Abhandlung der Weine aus Tirol um **1865** von Wilhelm Hamm, Leipzig.

● REDIGIERT VON ALBIN THÖNI

Anmerkungen: Zum Autor: Wilhelm von Hamm, geb. 1820 in Darmstadt, war ein Agrarwissenschaftler, Schriftsteller, Publizist und Schüler von Justus Liebig, dem Begründer der Agrochemie in Gießen. 1847 ist er nach Leipzig übersiedelt und er war dort Redakteur der Agronomischen Zeitung. 1867 kam er als Ministerialrat ins Handelsministerium nach Wien, wo er 1880 verstorben ist. In seinem im Jahre 1865 vom Verlag J. Weber herausgegebenen Weinbuch behandelt er die deutschen und österreichischen Weine, die Weine Frankreichs, Italiens, Spaniens, sowie der neuen Welt; mit Benutzung offizieller und direkter Mitteilungen sowie eigener Erfahrungen.

Zu den Massen: Der Wiener Fuss, als Höhenmass, beträgt 0,316 Meter = 31.6 cm; 900 Fuss sind also 284,49 M. und 2.517 Fuss sind 795,62 Meter ü. d. Meer.

Das Joch, als Flächenmass beträgt 0,5755 ha [die Fläche, die ein Ochsengepann an einem Tag umpflügen kann, variiert zwischen 4.000 und 6.000 m², zwischen 36 und 57 Ar (a.); 1 Ar = 100 ²].

Ein Eimer beinhaltet ca 56,58 l, ~ 0,5658 hl. 800.000 Eimer beinhalten also 452.640 hl. Aus Wikipedia: Alte Maße und Gewichte im deutschsprachigen Raum im 19. Jht. Die Kaiserin Maria Theresia war um die Einführung eines einheitlichen Messsystems sehr bemüht und erklärte die Wiener Maße im Jahre 1756 für verbindlich.

Das metrische System galt erst ab der Meterkonvention in Jahre 1875 im gesamten deutschsprachigen Raum.

Eigene Bemerkungen: Ich habe den gesamten Text (der das Kapitel: Die Weine von Tirol betrifft), großteils wortgetreu abgeschrieben, mit der damals üblichen Grammatik und Schreibweise (nur etliche h streichend).

Vor über >150 Jahren gab es noch ein einziges Tirol mit dem dazugehörenden Welschtirol (dem heutigen Trentino): Als Tirol „lai oans“ war von Kufstein bis Ala und Deutschtirol (Südtirol) und Welschtirol (Trentino) noch zum Kronland Österreich gehörten.

Heutzutage beträgt die gesamte Rebfläche der Region-Trentino Südtirol 15.667 Hektar, wovon im Trentino 10.234 ha und in Südtirol 5.433 ha zu verzeichnen sind; mit 1.009.000 Hektolitern Jahresproduktion im Trentino und 334.000 hl in Südtirol (2016).

Kommentar: Vor über 150 Jahren wurde der Weinbau in Tirol (Südtirol und Trentino) nur als Mischkultur und nicht erwerbsmäßig betrieben und die Weine waren wohl nur für den eigenen und den lokalen Konsum bestimmt.

Die Rebstöcke, die alt bis sehr alt waren und deren Klone dem Zufall überlassen worden sind, haben sich oftmals über eine Fläche von mehreren m² ausgebreitet. Zu-

gleich ist es in jenen Jahren, infolge der Pilzkrankheiten Oidium und Peronospora und ohne wirksame Spritzmittel – Fungizide – neben den oben genannten Gründen wohl auch zu großen Ertragseinbußen und einer Qualitätsminderung gekommen. In jener Zeit gab es nur die Schwefelkalkbrühe gegen den Pilzbefall.

Obwohl die Rebfläche vor 160 Jahren beinahe doppelt so groß war im Vergleich zu heute: 29.466 ha zu 15.667 ha, war der Ertrag in hl um ein Vielfaches geringer: 452.640 hl um das Jahr 1860 zu 1.343.000 hl, die in der Region Südtirol-Trentino zu verzeichnen sind (Daten der Handels-



Das Weinbuch. W. Hamm (Leipzig II. Auflage 1886)

Im Tirolerlând, dà ist der Wein bekânt
Gesungen am 13. Februar 1942 von Kreszenz Wallnöber und Hermann Folie aus Tartsch

Im Tirolerlând, dà ist der Wein bekânt

1. Und im Bayerlând, dà ist dits Beer bekânt,
und dits Beer, dits Beer, dits ist so guat, Kr.

2. Und im Preusselând, dà ist der Schnaps bekânt,
und der Schnaps, der Schnaps, der ist so guat, Kr.

3. Also wêren emôl 's Geld im Beutl fest ist

Wasser und Wein
Gesungen am 19. Februar 1942 von Peter Ratschöller, vulgo Müller-Peter, aus Allitz bei Laas

Wasser und Wein

1. Und im Bayerlând, dà ist dits Beer bekânt,
und dits Beer, dits Beer, dits ist so guat, Kr.

2. Und im Preusselând, dà ist der Schnaps bekânt,
und der Schnaps, der Schnaps, der ist so guat, Kr.

3. Also wêren emôl 's Geld im Beutl fest ist

„Im Tirolerlond do isch der Wein bekönt“

kammer von 2016). Es bleibt außerdem zu vermerken, dass die Weinqualität anderenorts wohl damals viel besser war, was sich an den Weinpreisen pro Eimer niedergeschlagen hat: siehe im Text: 10 -14 Gulden in Deutschtirol und 2 - 12 Gulden in Welschtirol.

Weine von Tirol, ein historischer Situationsbericht, bearbeitet von Dr. Wilhelm Hamm, Leipzig im April 1865

Das Weinbuch. Leipzig, im April 1865, 1. Aufl. Wesen, Cultur und Wirken des Weins; Statistik und Charakteristik sämtlicher Weine der Welt. Behandlung der Weine im Keller.

Aus dem Kapitel 9 vom großen Kapitel III: Osterreichisch-Ungarische Weine. Seite 140 – 160, 3. Auflage „Die Weine von Tirol“: Ausdehnung der Cultur. Rebsatz, Erziehung, Qualität der Weine. Der Brutzelwein.

Von den Tiroler Weinen weiß man selbst in Österreich wenig, geschweige denn im Ausland, obgleich das Land von Touristen vielfach besucht wird.

Nichtsdestoweniger ist der tirolische Weinbau über eine Fläche verbreitet und bringt einen Ertrag, welche ihn berechtigen, mehr Beachtung zu fordern, als ihm bisher zu Teil geworden ist. Wir freuen uns, durch besondere Mitteilungen in den Stand gesetzt zu sein, Authentisches darüber zu berichten, was man anderwärts vergeblich suchen wird.

In fast ganz Tirol wird, wo nur die Lage es erlaubt, Wein angebaut; der Sitz der Cultur ist aber der mittägige (südliche) Teil des Landes, wo sie, neben der Seidenzucht, den Haupterwerbszweig des Landes bildet.

Er umfaßt im Ganzen 51.281 Joch (~29.466 Hektar) mit einem Jahresertrag von ungefähr 800.000 Eimern (452.640 Hektoliter = ca 15.35 hl/ha). Sie verteilen sich über zwei gesonderte Weingebiete, das von Deutsch-Tirol mit Brixen und Meran, dessen Weinbau Areal 17.398 Joch (~9.886 ha) beträgt, und dasjenige von Italienisch Tirol -Trient und Rovereto -welches 33.883 Joch (~19.582 ha) mit Reben bepflanzt ist.

Es ist jedoch hier zu berücksichtigen, dass vielfach die gemischte Cultur von Ackerfrüchten mit Wein eingeführt ist, so in dem nördlichen Bezirk auf den Pergeln der Ge-

gend um Kaltern und Überetsch, im Süden überall in den sogenannten „Planten“, bebauten Äckern mit Zwischenbau von Mais, Getreide, Tabak, Hülsenfrüchten, Melonen und Kürbissen.

Während im italienischen Tirol (Welschtirol) der Weinbau neben der Seidenzucht den Haupterwerbszweig bildet, wird er im deutschen Anteil (Deutschtirol = Südtirol) meist nur nebensächlich betrieben.

Im Norden des Landes, im Inntal, hat der Weinbau keine Bedeutung, wird meistens nicht gewerbsmäßig betrieben; er beginnt erst bei Brixen im Norden und bei Schlандers im Westen und steigt mit dem Mais bei einer Elevation von 900 Fuß (284.49 Meter ü. d. Meer) bis zur Höhe von 2000 Fuß (632.20 M.ü.d. M.) und darüber: Franzensfeste und Aicha 2282 Fuß, Mühlbach 2472 Fuß, Schabs 2517 Fuß ü. d. Meer (795.62 M.), auf welcher die Trauben jedoch nur in guten Jahren ausreifen.

Der Rebsatz Tirols besteht nur aus saftigen, frühreifen Traubensorten; solche sind: Der großbeerige blaue Vernatsche (Vernaccia, Veronaccia, aus Verona stammend, italienisch Pavana, welche um Meran zwei >

> Drittel des Satzes bildet), der Robello bianco, die Rosara (roter Gutedel), die Nosiola (eine berühmte Traube) die Rabosa: rote Versaile; die Weißwelsche; der Salzen oder Edelschwarze (Italienisch Marzimina, liefert einen sehr guten Wein), die Schwarzwelsche Negrara, der rote Heunisch oder Grobstock, der rote Härtinger, der schwarze Lagrein aus dem Val Lagarina: italienisch Tintoria, unsere Färbertraube; die Teroldiga, die Garganega, die rote Trebbiana (vorzüglich im Sarkatale), die Vicentina (im Kreis Rovereto), der weiße Terlaner (dauert lang am Stock aus), der frühreife, weiße Bitterling, die Chiave und Alvara im Val Sugana, die weiße Patschnise, die Frauentraube im Vintschgau, die Pfeffertraube, weiße Spargeltraube u.a.m.

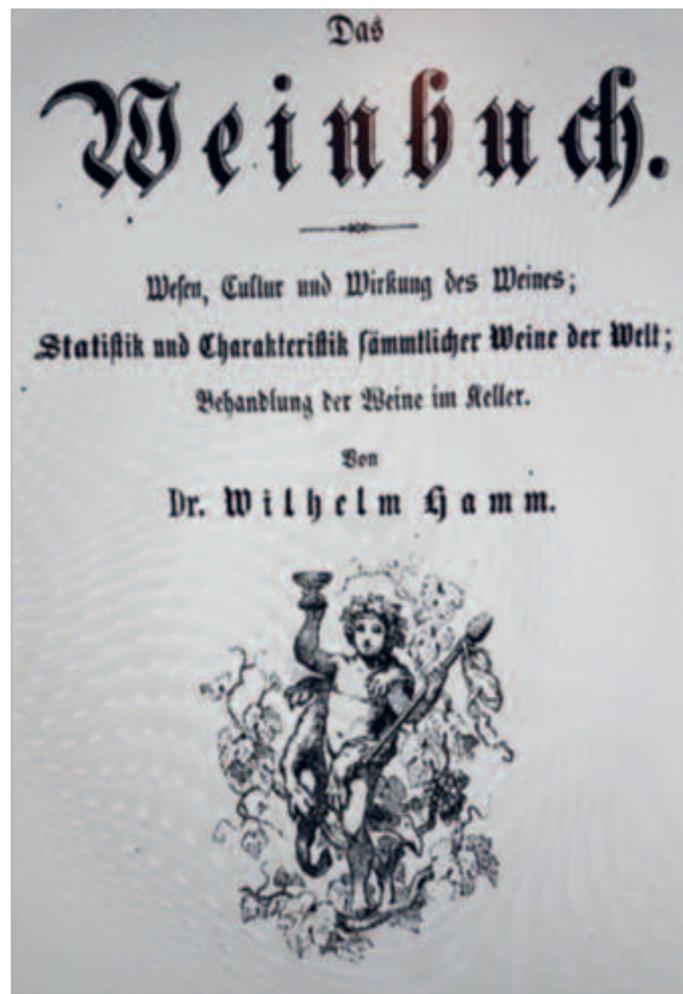
Wir sehen, wir befinden uns hier schon mehr in Italien, als in Ländern des deutschen Sprachraums. Neuerdings ist durch die Bemühungen der landwirtschaftlichen Vereine, sowie Einzelner, die Kultur des Rhein Rieslings mit vielem Erfolg eingeführt worden, und verbreitet sich immer mehr. Als Musterweingarten ist in dieser

zum ändern. Die Fruchtbarkeit der Reben ist in Südtirol außerordentlich groß; man findet oft 100 - 150 Trauben am Stock. Sie werden sehr alt, 60 - 100 Jahre, und man denkt nicht an Erneuerung.

Man unterscheidet Rebäcker oder Planen, auf welchen zwischen den Rebzeilen pflugbares Land mit Nutzwachsenden (Mais, Weizen, Wintergerste, Rüben) bebaut wird, und die steilen Weinberge, Leiten, die keine zweite Cultur zulassen. Die Qualität der Tiroler Weine ist sehr verschieden. Im Allgemeinen sind sie eher leicht, als geistig, natürlich rein und sehr gesund. Sie besitzen eine beträchtliche Menge eigentlicher Weinsäure - durchschnittlich 5,5 Procent-, aber dabei wenig freie Säure; ganz fehlt es ihnen an Parfüm, häufig an Körper; sie sind meistens von geringer Haltbarkeit, daher auch die äußerst unbedeutende Nachfrage.

Nichtsdestoweniger finden sich unter ihnen viele ganz ausgezeichnete Sorten, deren es noch mehr wären, wenn es nicht vielfach an der geeigneten Kellerbehandlung fehlte. Der Alkoholgehalt der besseren Tirolerweine schwankt zwischen 8 - 12 Procent, bei einzelnen erreicht er sogar 15 Procent. Der Gerbstoffgehalt der Rotweine beträgt durchschnittlich 2 Procent, das spezifische Gewicht ist 0,992 bis 1,009.

Gute Süßweine enthalten 4,8 - 5 Procent Zucker. Es werden Rot- und Weißweine gewonnen; erstere vorzüglich im Etschtal, letztere in der Umgebung von Trient. Der meiste Wein wächst an den Anhöhen und Buchten der Berge, wo die Sonne sich häuft, auf leichtem, trockenem Grunde - Leiten - oder Collinenweine - wovon die besten concentrirt, reich an Alkohol und Körper, von angenehmem Geschmack und stärkendem Weingeruch sind. Die sogenannten Bodenweine werden in der Tiefebene auf feuchtem und fettem Erdreich erzeugt, wie z. B. im Campo Trentino und in den Auen von Mezzolombardo, welche von tiefen Canälen zur Ableitung des Grundwassers durchschnitten sind. Der Bodenwein ist sehr ergiebig, aber ohne Bouquet, dick und nicht haltbar, er liefert die Nostriani, das sind die einheimischen Weine für den Verbrauch. Rebsatz, Mostung, Kellerwirtschaft lassen überall zu wünschen übrig und sind Ursache, dass Tirol so viele schwache Sauerlinge erzeugt.



Das Weinbuch von W. Hamm

In neuester Zeit ist jedoch, wie schon angedeutet, Vieles geschehen, um die tirolische Weincultur zum Besseren zu wenden. Die landwirtschaftlichen Vereine tun in dieser Hinsicht ihr mögliches: in Trient hat sich eine Societä enologica das Ziel der Weinverbesserung gesteckt und strebt demselben mit vielem Erfolge entgegen, ebenso hat man in Rovereto den gleichen Weg mit Glück betreten.

Hinsichtlich der Weinbereitung sind im Lande mancherlei merkwürdige Übungen noch gang und gäbe. Erwähnenswert ist der Brutzelwein (von brocare, entfernen), welcher bereitet wird, indem man die Trauben auf Strohmatte (Tabloni) trocknet, die Beeren auspreßt und den Most der Gärung überläßt, welche einige Monate dauert. Dieser Strohwein ist oft vehement, dann aber wieder so süß, wie Rosoglio, so dass er widersteht. Der ordinäre Trank heißt Kritzer oder Höpfwein.

Die vorzüglichsten Weine Tirols sind: der Isera, weiß und rot, voll Geist und Feuer,

meist Ausbruch, im Etschtal, bei Nogaredo; der braune Vin Santo oder Pasqualino, aus der Trebbiana Traube; der weiße Terlaner, köstlich, voll Feuer und Süße; der dunkelbraune Natalino (Weihnachtswein, ein Strohwein) von Rovereto; der lieblich süße Muscato bianco, dunkelbraun, aus Trient; der hellbraune, etwas trockene Vino dolce von Arco; der Marziminer von Ala; der ölige, hellrubinrothe Seewein von Kaltern; und der dunkelrubinrote Traminer von Tramin - woher die Traminer Rebe stammt - feingeistig und körperreich, dem Veltliner an Geschmack sehr ähnlich; der edle Seeburger von Brixen; die Weine von Glanig und Leitach, an den montanis Rhaetorum radicibus, wo jener Lieblingswein des Kaisers Augustus gewachsen sein soll, von welchem Virgil singt: „Quo te carmine dicam Rhaetica?“ - ferner der fette Nalsener, der feurige Eichholzer, der bouquetreiche Siebeneicher, die blumigen Weine des Val Sugana, der köstliche Goccia d'oro, der dunkelschwarze Lagreiner, die Weine des Sarkatales, welches gegen Süden der milden Luft des Gardasee geöffnet, gegen Norden von einem hohen Plateau gedeckt ist.

Gute Tafelweine liefern: Entiklar, Botzen, Gries (Siebeneicher, Missian, St. Valentin, Eppan), Guntchna, Meran, Kuchelberg, insbesondere Schloss Rametz in Obermais (der Traubenhandel und der Curverbrauch der beiden größeren Städte ist bedeutend). Von den Brixener Weinen bei Tötsch berichtet L. Steub: Die Weingärten, welche mannigfach von Mauern unterstützt, die steile, heiße Halde bekleiden, tragen einen guten Wein, der unter den Brixener viel Ansehen und Credit hat, ja, in Flaschen abgezogen, dem Tokayer ähnlich werden soll.

Als die Traubenkrankheit in den Jahren 1852 und 53 fast die ganze Weinernte zerstörte, half man dem Mangel ab durch Verstampfen der harten, vertrockneten Trauben, die man mit Wasser übergießt, Rosinen, spanischen Pfeffer und zur Färbung Hollunderbeeren zusetzt, und damit nach überstandener Gärung ein schwaches, nicht unangenehmes Getränk erhielt.

Die Anfertigung des Tresterweins mittels Nachguß von Wasser wird allgemein betrieben, namentlich im Deutschtiroler Weingebiet. Das Schwefeln der Reben zum Schutz gegen das Oidium ist jetzt überall eingeführt.

Der Preis des Eimers Wein stellt sich, je nach den Jahrgängen, durchschnittlich auf 10-14 Gulden in Deutschtirol; auf 2 - 12 Gulden in Welschtirol!

„WSET Diploma“

Eine der weltweit renommiertesten Weinausbildungen ist das englischsprachige „WSET Level 4 Diploma“ des britischen „Wine and Spirit Education Trust“ (WSET).

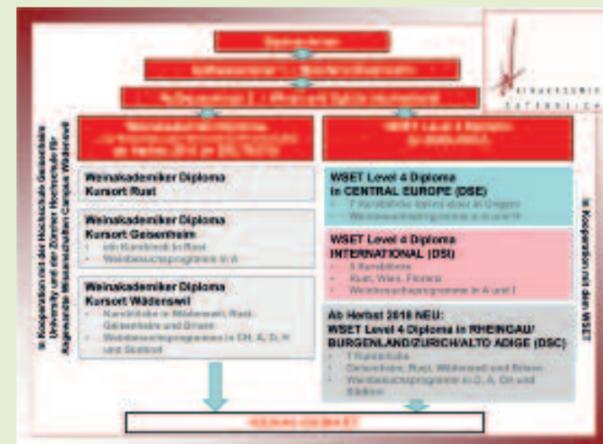
Foto: ©123RF.com

Seit 25 Jahren bietet die Weinakademie Österreich diese Ausbildung in deutscher Sprache an. Dieses internationale Diploma ist die gefragteste Qualifikation im Weinhandel und als solche auch die empfohlene Vorstufe auf dem Weg zum elitären Master of Wine (MW). Der Lehrplan umfasst die Weinbauländer der Welt und die wichtigsten Weine und Spirituosen. In mehr als 20 Ländern - von London bis New York, von Tokyo bis Oslo - hat sich das Diploma etabliert. Für Profis aus Weinhandel und Gastronomie, aber auch für Winzer und ambitionierte private Interessenten die Gelegenheit für eine internationale hochkarätige Ausbildung über die Weine und Spirituosen der Welt. Das Diploma ist als berufsbegleitende Ausbildung konzipiert, wobei jeweils geblockte, mehrtägige Seminarveranstaltungen am jeweiligen Veranstaltungsort durchgeführt werden. Im Heimstudium bereiten sich die Diploma-Studenten auf die einzelnen Seminarthemen vor. Die Vortragenden erarbeiten dann bei den Seminaren gemeinsam mit den Teilnehmern Kernaspekte sowie Entwicklungen und Trends der einzelnen Themengebiete. Neben Verkostungs- und theoretischen Prüfungen ist weiters eine Seminararbeit zu absolvieren. Eine Diploma-Arbeit schließt die Ausbildung ab.

Diese Qualifikation bestätigt umfassendes, aktuelles Wissen über Weine und Weinbauländer der Welt, Weinbau und Kellerwirtschaft und attestiert professionelle Verkostungs- und Weinbewertungsfähigkeiten. Ferner umfasst der Lehrplan auch die wichtigsten Spirituosen der Welt. Absolventen können Qualitätspotenzial bzw. Reifezustand von Weinen beschreiben und bewerten. Erfolgreichen Absolventen kann der Titel Weinakademiker verliehen werden.

Neu:

Das WSET Level 4 Diploma wird letztmalig im April (Zürich) und Mai (Rust) 2018 in deutscher Sprache angeboten werden, ab September 2018 weltweit nur mehr in englischer Sprache. Mit November 2018 startet die Weinakademie Österreich ihr neues „Weinakademiker Diploma“ in deutscher Sprache, das mit dem Titel Weinakademiker abschließt.





Fotos: ©Albin Thoni

Am 8. Januar 2019 war es wieder soweit. Das große **Weihnachtsessen** der Sommeliervereinigung Südtirol. Gut gelaunt trafen über 50 Sommeliers im Restaurant des Ansitzes Rungghof in Girlan ein.

● VON SUSSI GASSER*

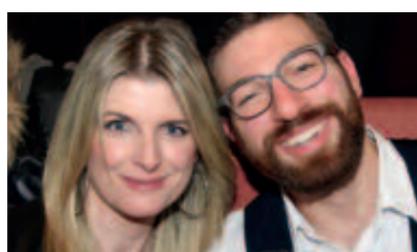
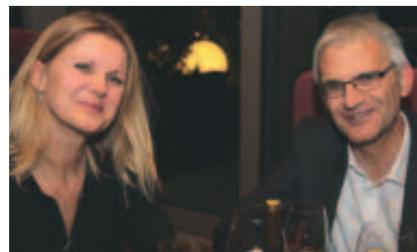
Man freute sich, Bekannte und Freunde in diesem stimmungsvollen und eleganten Ambiente wiederzusehen und gemeinsam einen unterhaltsamen Abend bei gutem Essen und „ausgelostem“ Wein verbringen zu dürfen. Das Weihnachtsessen der Sommeliervereinigung im Rungghof in Eppan.

Gut gelaunt trafen gegen 19.00 Uhr über 50 Sommeliers im Restaurant des Ansitzes Rungghof in Girlan ein. Man freute sich, Bekannte und Freunde in diesem stimmungsvollen und eleganten Ambiente wiederzusehen und gemeinsam einen unterhaltsamen Abend bei gutem Essen und „ausgelostem“ Wein verbringen zu dürfen.

Die Präsidentin Christine Mayr begrüßte alle recht herzlich und gab ihrer Freude Ausdruck, dass so viele der Einladung nachgekommen sind. Sie bedankte sich auch bei allen, die zum guten Gelingen des Nationalen Sommelier-Kongresses in Meran beitragen haben und wünschte eine schöne und unterhaltsame Feier.

Für diesen Abend, erklärte Sommelierkollege Paolo Tezzele habe man sich etwas Besonderes einfallen lassen: Zum Festmenü gab es eine Überraschung, und zwar eine Weinüberraschung.

Im Preis war nämlich auch ein Lotterielos enthalten. Jeder konnte aus einem kleinen Sack ein Los ziehen. Die Nummer darauf entsprach einer Flasche Wein, die dann am jeweiligen Tisch getrunken wurde. Die Spannung war groß, denn Paolo machte es sehr geheimnisvoll. Die zu verlosenden



Weine waren sehr unterschiedlicher Natur: weiß, rot, rosé, süß, schäumend, aus Südtirol, aus dem Ausland, Magnum oder Siebenzehntelflaschen. Da hoffte natürlich jeder auf das große Glück.

Nachdem alle ihren Platz an den schön dekorierten Tischen gefunden hatten, ging es mit der Verlosung los. Unser Moderator Paolo entwickelte regelrecht Entertainereigenschaften. Man hoffte, man freute sich, man war überrascht, welche guten Tropfen man erhalten hatte, man war auch nicht immer mit dem Gewinn zufrieden. Paolo hatte aber immer einen Scherz parat, so dass jeder, dessen Nummer aufgerufen wurde, lächelnd mit seiner Flasche Wein zum Tisch zurückkam.

Die anschließende Versteigerung von Raritäten wurde durch Paolos großen Einsatz ein wahrer Erfolg. Diese Weinüberraschung war eine wirklich tolle Idee und trug zur guten Stimmung des Abends wesentlich bei. Alle waren sich einig: Danke Paolo, du warst super!

Bei ausgezeichnetem Essen und regem Austausch über die verlosenen Weine verging der Abend wie im Flug.

Zum Schluss nahm Vizepräsident Christoph Patauner die Gelegenheit wahr, der Präsidentin im Namen des Vorstandes aufrichtig für Ihren jahrelangen unermüdlchen Einsatz, besonders aber auch für die Organisation des Nationalen AIS-Kongresses in Meran, zu danken und überreichte ihr ein Geschenk in Form eines Gutscheines.

Gemütlich klang der Abend an der Theke mit einem „Absacker“ aus und ich bin mir sicher, dass jeder froh und zufrieden nach Hause gefahren ist.

*Sommeliere



Foto: ©IDM Südtirol

Diplom Speck-Expert: Die Speckakademie

Speck ist fester Bestandteil der heimischen Kultur. Der traditionellen Art und Weise der Herstellung, verdankt der Speck seinen typischen Geschmack. In Südtiroler gibt es 30 Hersteller, welche Südtiroler Speck mit der europäischen Ursprungsbezeichnung g.g.A. produzieren. Dabei ist Speck nicht gleich Speck und eine geheime Gewürzmischung verleiht dem Speck eines jeden Herstellers ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Die Speckakademie ermöglicht dem Teilnehmer Speck in all seiner Vielfalt kennenzulernen. Einzigartige Kombinationen mit erlesenen Weinen, Bieren und Käse erweitern den Horizont und spiegeln die Vielseitigkeit des Südtiroler Speck wider. Fachleute vermitteln ihr Wissen, das schlussendlich durch eine Verkostung in die Praxis umgesetzt wird.

Die Kurse

1 Diplom Speck Expert

Speck entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Während man nördlich der Alpen den Schinken durch Räuchern haltbar macht und im Süden an der Luft trocknet, haben die Südtiroler beides vereint und so den typischen Südtiroler Speck geschaffen. Der Ausbildungskurs will dazu beitragen, die Speckkultur in ihrer Vielfalt zu entdecken. Das Wissen zur Speckherstellung spielt eine wichtige Rolle, Besichtigungen von verschiedenen Herstellern unterschiedlicher Größenordnung sind geplant. Neben einem korrekten Umgang in der Küche, der Befähigung zur Beratung

Südtiroler Speck: Eine Entdeckungsreise. Vom traditionellen Herstellungsverfahren, über sensorische Unterschiede bis zu einzigartigen Kombinationen. Bei den verschiedenen Kursen präsentiert sich der Südtiroler Speck in seiner gesamten Vielfalt.

des Gastes, wird in der Ausbildung auch auf professionelle Verkostungstechniken und den unterschiedlichen Typologien von Speck eingegangen.

2 Speck ABC

Bei einem spannenden Vortrag bekommen Sie einen Einblick in die Südtiroler Speckkultur. Erfahren Sie die einzelnen Produktionsschritte von Südtiroler Speck g.g.A. zunächst theoretisch und anschließend hautnah mit einer Führung durch eine Produktionsstätte. Abschließend haben Sie die Möglichkeit verschiedene Südtiroler Speck g.g.A. zu verkosten, nach dem Motto „Speck ist nicht gleich Speck“. An diesem Abend haben Sie die Möglichkeit, Speck in Theorie und Praxis zu entdecken und Ihr Wissen über die traditionelle Speise Südtirols zu erweitern.

3 Speck & Wein

Speck und Wein eine Kombination, die mittlerweile sehr bekannt ist. An diesem Abend können Sie Ihren Horizont erweitern und die Symbiose verschiedener Specksorten mit Rotweinen sowie Weißweinen aus Südtirol, bei einer ausführlichen Verkostung, beurteilen. Für die richtigen Kombinationen braucht es viel Wissen und Erfahrung, das Ihnen ein Fachreferent beibringen wird. Tauchen Sie ein in ver-

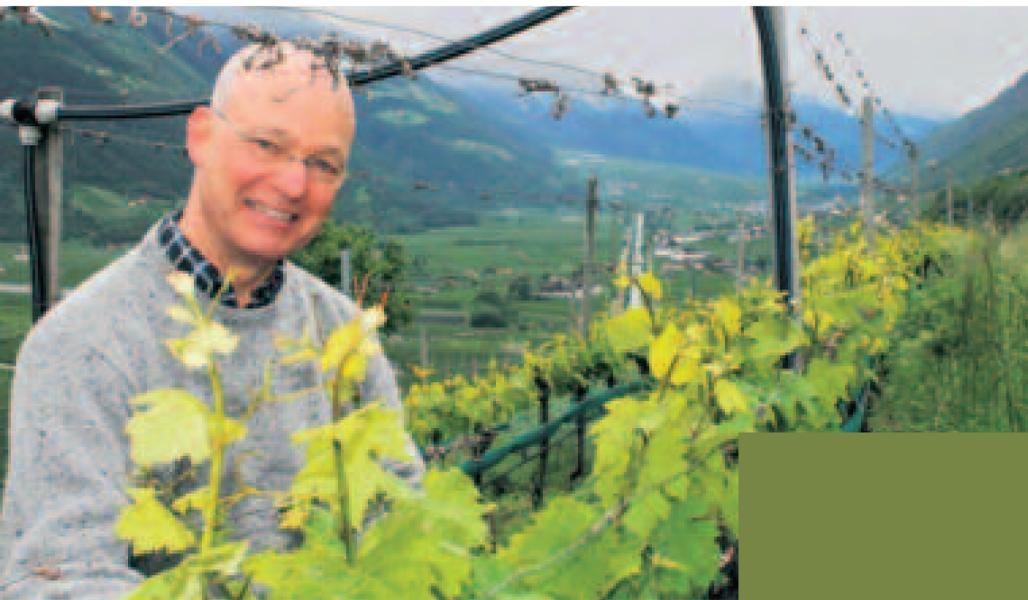
schiedensten Kombinationen von Südtiroler Speck g.g.A. und Südtiroler Weinen.

4 Speck & Bier

Bier ist in aller Munde, die Auswahl an Bieren und deren Vielfalt ist fast unüberschaubar. Aus diesem Grunde liegt es auf der Hand, dass der ebenfalls vielseitig einsetzbare Südtiroler Speck g.g.A. eine passende Kombination ergibt. An diesem Abend haben Sie die Möglichkeit Biere in Verbindung mit Südtiroler Speck g.g.A. von verschiedenen Herstellern zu genießen. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Aromen und Geschmackssymbiosen und lassen Sie sich überraschen.

5 Speck & Käse

Eine ganz besondere Verkostung benötigt ein außergewöhnliches Ambiente. An diesem Abend haben Sie die Möglichkeit in einem Relikt aus dem Weltkrieg – einem Bunker -, indem Käse angegriffen wird, Südtiroler Speck g.g.A. von verschiedenen Herstellern in Kombination mit verschiedenen Käsesorten, zu verkosten. In diesem besonderen Ambiente erleben Sie wie gut sich Südtiroler Speck und Käse ergänzen. Der Hausherr und Käsemeister Hubert Stockner wird durch den Abend führen und einige Überraschungen in der Hinterhand haben.



Martin Aurich mag Schwaben, auch wenn er aus Berlin stammt: In Kooperation mit der lebenden Bergsteigerlegende Reinhold Messner baute er in der Apfelregion Vinschgau auf 800 Meter das Weingut Unterortl auf, in Sichtweite der Ortlergruppe.



Fotos: ©Albin Thöni & Kilian Krauth



Wenn der Berg ruft: Trollinger und Vernatsch sind ideale Hüttenweine.



Die Milch der Schwaben

Trollinger und Vernatsch sind Zwillingenbrüder – und schmecken heute besser denn je. Eine ganz persönliche Annäherung von dem Schwaben und Südtirolfreund Kilian Krauth.

● VON KILIAN KRAUTH

In Südtirol meint man, die Vernatschrebe sei einmalig. Doch sie hat einen Zwillingenbruder: Den vor allem in Württemberg kultivierten Trollinger. Sein Name leitet sich tatsächlich von „Tirolinger“ ab, also von Tirol. Lange glaubten die Schwaben, dass die Sorte im frühen Mittelalter direkt von Etsch und Eisack ins Neckartal exportiert wurde.

Die Historikerin Dr. Christine Krämer aus Stuttgart nennt jedoch als Herkunftsland Nr. 1 die Lombardei. Laut ihrer Doktorarbeit von 2006 käme die Rebe aus dem slawonischen Raum und wurde von slawischen Siedlern ab dem 12. Jahrhundert in heutigen Friaul kultiviert. Von dort breitete sich diese Rebsorte in Norditalien bis nach Südtirol aus und kam wohl zwischen dem 14. und 16. Jahrhundert aus der Lombardei in den Raum Heilbronn in Württemberg; aber unter dem Namen: „Welscher“! Erst im 18. Jahrhundert wurde die Sorte in „Trollinger“ getauft, als sie nämlich als „Schiava“ bzw. als „Vernatsch“ im heutigen Südtirol zur meistangebauten Sorte avancierte. Verantwortlich für die bisherige

Fehleinschätzung, so Dr. Christine Krämer, sei die Verquickung von Rebsorten und Handelsgut. Dies habe bei vielen Rebsorten zur Verwirrung und zu falschen Herkunftangaben geführt.

Doch dies soll uns hier nicht weiter kümmern. Die Parallelen und verwandtschaftlichen Beziehungen zwischen Trollinger und Vernatsch liegen auf der Hand- und finden sich im Glas wider.

Die Sorte darf in vielerlei Hinsicht als „Milch der Schwaben“, ja sogar als ihr Nationalgetränk bezeichnet werden. Nicht nur, weil die Ernte dem Winzer üppige Erträge beschert und satte Traubengelder garantiert. Nicht nur, weil Trollinger ausge-

sprochen bekömmlich ist und deshalb auch in größeren Mengen locker „wegzustecken“ wäre. Nicht nur, weil er im Verschnitt mit Lemberger die Erfolgswelt jedes Buschenschank bildet und eine Schlachtplatte ohne ihn kaum vorstellbar ist.

Es gab für mich Phasen, in denen ich mit dem Vernatsch ebenso wie mit dem Trollinger tatsächlich auf Kriegsfuß stand, zumindest mit dem Großteil der damaligen Exemplare. Nicht etwa weil sie ganz anders schmeckten als „richtige Rotweine“. Nein, ich war oft sauer, weil die Massenträger lange Zeit überwiegend belanglose rötliche „Weinchen“ hervor brachten. Weil aus der – zumindest in Württemberg – im Keller erwärmten Maische marmeladige Tropfen resultierten. Weil man das Ganze auch noch mit Süße aufzuhübschen versuchte – und an der Jausenstation und im Buschenschank meist zu warm serviert bekam.

Ich war und bin natürlich nicht der Einzige, dem es so ging. Doch die kritischen Anmerkungen prallten an den

meisten Erzeugern in Württemberg ab. Erst als mit der Internationalisierung der Märkte der Konkurrenzdruck stieg, alte „Viertelsschlötzer“ langsam ausstarben und deren Nachkommen anspruchsvoller wurden, sollte sich das ändern.

In Württemberg kam das so: Mitte der 1990er schaffte es der Stuttgarter Sommelier Bernd Kreis über eine Anfrage im baden-württembergischen Landtag den Trollinger zum Politikum zu machen. Die Kritik ließ die Branche nicht kalt. Die Reaktionen waren vielfältig. Nicht alle beliebten es beim Schimpfen. Zum Beispiel der Heilbronner Winzer Martin Heinrich. Als Vorsitzender der Württemberger Weingüter rief er 1996 den Trollinger-Wettbewerb ins Leben und leitete damit einen regelrechten Paradigmenwechsel in der Trollingerproduktion ein. Dieser Wettbewerb treibt das Qualitätsstreben bis heute voran. Ich saß von Anfang an in der Jury und muss sagen: Die Ergebnisse waren anfangs

„Der ideale Trollinger: hellrot im Glas, in der Nase würzig-rauchig, im Mund Kirsche, Waldbeere und Stachelbeere, im Abgang sanfte Gerbstoffe. Ganz wichtig: Er sollte trinkig und animierend sein.“

ernüchternd. Zunächst wurden dort fast ausnahmslos glatte Mainstream-Tropfen prämiert, weshalb etliche Top-Betriebe dem Wettbewerb den Rücken kehrten. Doch die kritische Auseinandersetzung brachte weiteren Schwung in das Thema. Bald nahm sich die Weinbauschule Weinsberg dem Problemkind an. Man machte zunächst eine Bestandaufnahme und unterschied in drei Kategorien: 1. hellfarben-

roseartige, 2. glatte, fruchtige, 3. markante, gehaltvollere Trollinger. Der Weinbauverband Württemberg hat die Differenzierung in seine Leitlinien übernommen und auch der Wettbewerb unterscheidet inzwischen in drei Gruppen: Weißherbst/Blanc de Noir, Klassiker, Individualisten. Vor allem in der Gruppe der Individualisten gibt es inzwischen Trollinger, die eindrucksvoll zeigen, was diese Traube hervorbringen kann.

Der ideale Trollinger? Der könnte so aussehen: hellrot im Glas, in der Nase würzig-rauchig, im Mund Kirsche, Waldbeere und Stachelbeere, im Abgang sanfte Gerbstoffe. Ganz wichtig: Er sollte trinkig und animierend sein. Pfiff in die Trollinger-Diskussion brachte eine „Schnapsidee“: eine Vergleichprobe von Trollinger und seinem Namensgeber, dem Südtiroler Vernatsch. Schwaben verspüren bekanntlich eine große Affinität zu Südtirol und den Südtirolern und so kamen sich auch die beiden Reben-Zwillingenbrüder bald näher: Das erste große Gipfeltreffen kam 2006 zustande, und zwar auf neutralem Gelände: auf der Heilbronner Hütte an der Grenze zwischen Vorarlberg und Tirol. Wir steuerten

zartwürzig, der Kalterer See fruchtig, der Magdalener kräftig.

Für einen Vernatschfan wie mich, der nicht ohne Stolz sagen darf, dass er Stammmitglied der Vernatsch-Cup-Jury ist, schwer nachvollziehbar: Trotz der oft hohen Qualität konnte sich der Vernatsch kaum vom Image-Knacks der Massenweinproduktion der Wirtschaftswunderjahre erholen. Seine Rebfläche schrumpfte von 3.000 Hektar in den späten 1980er Jahren auf heute unter 800; einst stellte er über die Hälfte des Anbaubereiches, heute keine 15 Prozent mehr. Die Trollingerfläche blieb indes mit rund 2300 Hektar (22 Prozent Rebflächenanteil) bis heute relativ konstant.

Inzwischen haben wir drei solche Vergleichsproben durchgeführt, und siehe da: Nachdem die Südtiroler die meisten „Schwabenweine“ vor Jahren noch als „glatt gebügelt“ und „uniform“ belächelt hatten, zogen sie zuletzt im August 2015 vor manchen den Hut und konstatierten eine erstaunliche Entwicklung, die manche Südtiroler Vordenker längst vollzogen hatten: Lagenbewusstsein, Mengenverzicht, alte Rebstöcke und Rückbesinnung auf traditionelle Kelterverfahren wie Maischegärung und Holzfasslagerung. Weitere Verfeinerungen könnten wohl über neue Klone und weitere Lagen-Differenzierung erzielt werden.

Wenn Trollinger und Vernatsch heute besser denn je schmecken, ist dies ein Spiegel des allgemeinen Qualitätsschubs in Südtirol und Württemberg. Endlich können sich die Regionen international sehen lassen: mit knackigen Weißweinen, mit gehaltvollen Rotweinen, aber auch mit regionalen Spezialitäten, wie Vernatsch und Trollinger. Durch ihre Leichtigkeit, Frucht und Frische passen sie – unbedingt kalt getrunken! – zum modernen Lebensgefühl. Und: In Abgrenzung zu austauschbaren Allerweltstropfen sind sie Weine mit Heimat, untrennbar verbunden mit wunderbaren Kulturlandschaften und mit geerdeten Menschen, die schaffen, aber auch genießen können.

DER GASTAUTOR

Kilian Krauth, Jahrgang 1962, wohnt in Bad Friedrichshall-Duttenberg, studierte in Wien und Tübingen Germanistik und Katholische Theologie. Er ist Redakteur der Tageszeitung Heilbronner Stimme, Mitglied der Vernatsch-Cup-Jury und macht mit der Familie seit Jahren in Lana und Umgebung Urlaub.



• DI ANTONELLA IOZZO

Sakè, travel culture, dall'allure nordica di Merano al fascino timeless del Giappone. Merano per 4 giorni location d'eccezione per il 52° Congresso Nazionale dell' AIS, degustazioni, incontri, workshop e piacevoli estensioni sull'orizzonte del wine & spirit. Un mondo vibrante, emozionante, entusiasmante dai risvolti socio-culturali ed economici da leggere trasversalmente per un'interpretazione profonda e reale delle nuove dinamiche del reale, dei gusti e delle tendenze.

Miti e tradizioni vs tradizioni innovative. È un mondo che si muove rivelando il molteplice nelle sue tante sfaccettature, un orizzonte infinito che ridefinisce i canoni del lifestyle e della cultura.

Essere cult è di moda, essere protesi alle novità un indole che detta la moda, anche nel bere degustando l'identità di Paesi lontani ma anche molto vicini a noi.

Il Sakè rivela molto di tutto ciò scoprirlo è un

soglia equivale a respirare il sapere artigianale che diventa arte nel gesto dell'uomo. SSuwi Zlatic ci conduce in un viaggio a ritroso nel tempo, la storia del sakè, infatti, risale al 300 a. C., come risulta dalle prime testimonianze trovate in un antico documento, il Gishiwajiden. Pur essendo prodotto in tutte le 47 prefetture del Giappone, le migliori zone per la produzione del Sakè



il riso viene levigato, cioè quanto di un chicco di riso rimane dopo il processo di levigatura.

A ciascuno il suo nome per esempio Daiginjo e Junmai Daiginjo meno del 50%; Ginjo, Junmai Daiginjo, Tokubetsu Junmai, Tokubetsu Honjozo, meno del 60%. In alcuni casi si aggiunge alcol etilico come nel Ginjo. Il Junmai invece ne è pri-

Sakè, travel culture. Dall'allure di Merano al fascino del Giappone

The spirit of Sakè, conquista l'Occidente ed entra al 52° Congresso Nazionale dell' AIS a Merano. Suwi Zlatic ci conduce in un viaggio nel mondo del sakè. Tutto inizia con il riso bene primario in Sol Levante in tutte le sue declinazioni.

viaggio coast to coast da Merano in Giappone con Suwi Zlatic, Miglior Sommelier d'Austria 2014 e Sakè Educator, nel workshop "Un viaggio nel mondo del sakè".

Scegliere Sakè dalla menu wine & cocktail è trend, ci trasporta subito nell'appeal internazionale, ma per essere davvero trend è necessario saper interagire con la cultura e le tradizioni che vi sono dietro. Nel suo nome l'origine che fa la differenza, infatti, Sakè significa semplicemente alcool, ecco perché quello che noi occidentali chiamiamo Sakè i giapponesi lo indicano come nihonshu, che letteralmente significa «bevanda alcolica giapponese», cioè quella ricavata dal riso o meglio dalla fermentazione del riso, e la sua gradazione alcolica varia in media tra i 15 e i 18 gradi. Similitudine con il vino che lo rendono unico e diverso, nella sua essenza il feeling che coniuga i due mondi, quello del Sakè e quello del vino, è sottile, ricco di storia, varcare la

sono sette e sono concentrate vicino Kioto. Quando il fascino d'Oriente chiama il Sakè risponde e perfino il racconto sul processo produttivo diviene esperienziale. Tre semplici ingredienti, tradizione, attenzione alla qualità. Tutto inizia con il riso bene primario in Sol Levante in tutte le sue declinazioni. Al riso privato, ovvero "pulito" dagli strati esterni ricchi di proteine e grassi, viene aggiunto il koji che converte l'amido di riso in zuccheri fermentabili. L'impasto di koji, acqua e riso al vapore, messo in una vasca con altro riso e acqua lasciata fermentare per circa quattro settimane con l'aggiunta di lievito. Il mosto ottenuto ha un contenuto alcolico di circa l'11%. Inizia una seconda fermentazione della durata di circa sette giorni. Dopo aver riposato per un'altra settimana, il sakè viene filtrato, pastorizzato e imbottigliato.

Ma non tutti i Sakè sono uguali una prima classificazione viene fatta in base a quanto

vo "Junmai" in giapponese significa letteralmente puro riso.

Durante la degustazione condotta da Suwi Zlatic ne saggiamo diverse tipologie come il "Fukuju Awasaki Sparkling" è la versione bubbles del Sakè, un po' granuloso, fresco, leggermente dolce e delicato, ideale per il palato europeo. Molto indicato per il sushi o per i crostacei.

L'Amabuki Strawberry Blossom, invece, è un Sakè non pastorizzato preparato con lievito dai fiori di fragola, al palato è dolce e ricorda le bacche rosse.

The spirit of Sakè, conquista l'Occidente ed entra prepotentemente sulle tavole di molti ristoranti gourmet. Gli abbinamenti sono contemporanei, raffinati, fuori dai soliti schemi, esaltando il cibo, completando una



Michele und Antonella Iozzo



sinfonia culinaria, che svetta verso l'armonia, di fragranze e profumi.

E se degustiamo l'"Hanatomoe Nature x Nature" caratterizzato da un grande equilibrio fra dolcezza e acidità, ci accorgiamo di come dal calice al piatto la curva del gusto incide in morbide volute di garbo e grazia. Quasi un gewurztraminer aromatico e sensuale quanto basta. Esattamente come il "Katsuyama Lei Sakè", quasi ideato per la cucina francese. Il suo umami ricco ed intenso ma armonioso conquista ogni cellula trasportandoci nel piacere del convivio e del gusto.

Stili, gusti e colori, si parte dal bianco candido e si arriva al rosso accattivante. Ed il riso non fa eccezione. Il "Kamaman Red Rice", un rosé prodotto da riso rosso e fermentato con petali di rosa. Piacevole, ma che attrae più la vista che il palato.

È il "Ninki Yuzu", sul finale che amplifica le prospettive dei sensi. Intenso, sagace e loquace per la sua caratteristica acidità agrumata dovuta allo yuzu. Semplicemente fantastico per un aperitivo, un'esplosione al palato che prepara le papille gustative al viaggio gastronomico che ci attende. Ninki Yuzu like a chill in the air. Un meraviglioso brivido che invita a vivere esperienze senza confini, basta coglierne il carattere e la personalità.

Brividi a varie temperature: fresco, a temperatura ambiente o caldo, dipende per lo più dal gusto e dalla stagione ma il Sakè freddo o a temperatura ambiente va per la maggiore. Un'altra sua caratteristica è il packaging, bottiglie molto grandi. Ma come nell'arte di servire il tè, è al momento della degustazione che rivela la sua natura orientale. Viene versato in piccoli recipienti di ceramica simili a vasi, noti come tokkuri, insieme a piccoli bicchieri chiamati choko. Molto tradizionale per bere il sakè e la famosa scatola di legno, conosciuta in giapponese come masu.

In occidente viene servito molto spesso in calici da vino. Cambio di stile che non tradisce la sua peculiarità organolettica e la sua voce interiore che parla di tradizione e cultura. Just closer to our mood. Merano, DNA europeo, visione internazionale, apertura wine & spirits per vivere tutte le declinazioni del 52° Congresso Nazionale AIS.

Die Charta vom Kalterersee

Leuchtend hell bis kräftig, rubinrote Farbe, **fruchtig-frische Aromen** mit Noten von Kirschen und Johannisbeere bis hin zu typischen, mehr oder weniger stark ausgeprägten Mandeltönen und zarten Veilchenaromen ...



... dazu kommt noch eine harmonisch milde, trockene-samtige Struktur mit weichen Gerbstoffen und angenehmer Säure. Es kann von keinem anderen Wein die Rede sein als von einem Kalterersee-Charta-Wein.

• VON SYLVIE FREI*

Nach der Gründung der Initiative wein.kaltern wurden zahlreiche Projekte umgesetzt, um die Weinwirtschaft in Kaltern voranzutreiben. Nach 10 Jahren, im Februar 2010, war es dann soweit, die Mitgliedsbetriebe erkannten die Chance, das Image und die Qualität des Kalterersee-Weines zu stärken und haben sich gemeinsam für die Kalterersee-Charta entschieden. Mit dem Dokument der Charta verpflichteten sich die Mitgliedsbetriebe von wein.kaltern, die besten Kalterersee-Weine unter dem Qualitätssiegel zu füllen und die Quali-

täts- und Imageförderung des Kalterersee gewissenhaft einzuhalten und entsprechend zu kontrollieren. In der Charta ist die Charakteristik des Weines berücksichtigt und zugleich wird auf die Lagen aufmerksam gemacht, in denen der ortstypische Wein angebaut wird. Es ist ein Mindestalter für die Reben festgelegt und die reduzierten Ertragsmengen tragen wesentlich dazu bei, dass sich die Qualität des Weines noch steigert. Drei Mal im Jahr findet von einer unabhängigen Kommission eine Verkostung der Kalterersee-Weine statt und nach der positiven Bewertung erhalten diese Weine eine geschützte Kapsel mit dem Kalterersee-Charta-Selections-Siegel. Das Siegel ist ein kreisrunder Punkt und wird sofort mit der Initiative wein.kaltern in Verbindung gebracht. Das Logo auf der Kapsel aller Kalterersee-Charta-Weine garantiert dem Weintrinker höchste Qualität.

*Tourismusverein Kaltern

Die Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit – ein inflationär gebrauchtes **Modewort**, das bereits mehrmals Kandidat für das „Unwort des Jahres“ war ...

• VON TOBIAS ZINGERLE*

Der Begriff wurde erstmals im Jahr 1713 von Hans Carl von Carlowitz verwendet, der damit den langfristig angelegten, verantwortungsbewussten Umgang mit der Ressource Holz beschrieb. Im Zuge der umweltpolitischen Debatte der letzten Jahrzehnte hat das Wort zunehmend an Bedeutung gewonnen. Es wird zur Benennung einer Vielzahl von Produkten und Konzepten verwendet und dadurch manchmal auch verwässert. Die Weltkommission für Umwelt und Entwicklung der Vereinten Nationen definiert nachhaltige Entwicklung 1983 in ihrem Bericht als „eine Entwicklung, die den Bedürfnissen der jetzigen Generation dient, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre Bedürfnisse zu befriedigen.“ Unabhängig davon, wie man zum Begriff Nachhaltigkeit selbst steht, dominieren damit verbundene Themen und Schlagworte wie Glyphosat, Bienensterben, Klimawandel, CO₂-Fußabdruck, usw. die öffentliche Diskussion der letzten Monate und Jahre. Das Konzept der Nachhaltigkeit ist kein vorübergehender Trend, sondern per definitionem notwendig für das langfristige Bestehen unserer Landwirtschaft, unserer Kulturlandschaft und unserer Gesellschaft. Weinbau wird in Südtirol seit über 2.000 Jahren betrieben. Gemeinsam mit der ein-

zigartigen Landschaft und den lebendigen sozialen Strukturen ist dies ein Erbe, das uns eine Verpflichtung für unsere Kinder und die zukünftigen Generationen auferlegt. Zudem ist es so, dass Nachhaltigkeit als Kaufargument für Kunden und Konsumenten immer wichtiger wird. Das Konsortium Südtiroler Wein setzt sich deshalb seit Monaten intensiv mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinander. Die Kellerei Kaltern hat mittlerweile einen Schritt nach vorn gemacht und ist mit dem Jahrgang 2018 als

„Die Kellerei Kaltern hat mittlerweile einen Schritt nach vorn gemacht und hat mit dem Jahrgang 2018 als erster Betrieb in Italien und als bisher einzige Genossenschaftskellerei die Nachhaltigkeitszertifizierung Fair'n Green erreicht.“

erster Betrieb in Italien und bisher einzige Genossenschaftskellerei die Nachhaltigkeitszertifizierung „Fair'n Green“ erreicht. „Fair'n Green“ ist das Siegel für nachhaltigen Weinbau. Es unterstützt Kellereien und Winzer dabei, Nachhaltigkeitsziele objektiv mess- und überprüfbar zu machen

und integrativ zu erreichen. Dabei werden die Bereiche Betriebsführung, Umwelt, Gesellschaft und Wertschöpfungskette betrachtet. Es geht bei Nachhaltigkeit also nicht ausschließlich um die Themen Umwelt und Pflanzenschutz - wobei dies natürlich wesentliche Aspekte der Zertifizierung sind. Ein Umstieg auf eine biologische oder biodynamische Arbeitsweise ist dafür allerdings nicht zwingend notwendig. Der „Fair'n Green“-Standard für nachhaltigen Weinbau schreibt vor, dass jedes Weingut Prozesse etabliert, um seine gesamte Betriebsführung, die Arbeit im Weinberg, die Kellerwirtschaft und die Vermarktung im Rahmen einer ganzheitlichen Nachhaltigkeitsbetrachtung stetig zu verbessern. Alle Mitgliedsbetriebe werden kontinuierlich beraten, und für jedes Weingut wird im Rahmen der Zertifizierung ein individueller Entwicklungsplan erstellt. Darüber hinaus werden weitere Analysen (z.B. Öko-



Tobias Zingerle



bilanz, CO₂-Fußabdruck) durchgeführt. Als Mindestanforderungen müssen die Betriebe zur Aufnahme 50% der Punkte erreichen, um das Siegel führen zu dürfen und sich anschließend jährlich verbindlich um drei Prozent verbessern. Unabhängige Institute (GUTcert) stellen die Korrektheit der Zertifizierung nach wissenschaftlichen Ansprüchen sicher.

„Fair'n Green“ wurde vor fünf Jahren gegründet und zählt einige der renommiertesten deutschen Weingüter wie z.B. Meyer-Näkel, St. Urbans-Hof, Heymann-Löwenstein, Clemens Busch, Künstler, Dönnhoff oder Philipp Kuhn zu seinen Mitgliedern, wobei der Anspruch des Vereins es ist, zum Standard für Nachhaltigkeitszertifizierungen in Europa zu werden. Im Beirat des Vereins sitzen unter anderem Professoren der Hochschule Geisenheim oder der Master of Wine Markus Del Monego. Die wichtigsten Ziele von „Fair'n Green“ sind Umweltschutz und naturnaher Weinbau sowie die Förderung der Biodiversität und der Schutz der natürlichen Ressourcen. Außerdem sollen faire Löhne und soziales Engagement sichergestellt und gesellschaftliche Verantwortung eingefordert werden. Schließlich ist auch die Erhaltung und Förderung der Kulturlandschaft ein wesentliches Anliegen.

Mit „Fair'n Green“ werden diese Nachhaltigkeitsziele objektiv messbar und überprüfbar. Das etablierte Siegel ist über den Verdacht des Greenwashing erhaben, gibt den Konsumenten Sicherheit und bringt Vorteile in der Kommunikation. Sein seriöser und praxisorientierter Ansatz hebt sich von der Vielzahl anderer Zertifizierungen ab. Die Zertifizierung durch „Fair'n Green“ ist mit Sicherheit nicht der einzige Weg zu mehr Nachhaltigkeit, aber die Kellerei Kaltern hat damit eine konkrete Möglichkeit aufgezeigt, die Modellcharakter für den Südtiroler Weinbau haben könnte.

*Sommelier

Grande Cuvée

Hohe Auszeichnung: Der **Terlaner I Primo Grande Cuvée 2015** ist zum bestem Weißwein Italiens gekrönt worden.



Klaus Gasser (Verkaufsleiter) mit Rudi Kofler (Kellermeister der Kellerei Terlan)

Mit insgesamt 17 Auszeichnungen von den bedeutendsten italienischen Weinführern, ist die Kellerei Terlan die meistprämierte Südtirols. Dabei sticht eine ganz besonders heraus – jene für den besten Weißwein Italiens von „Guida Oro – I Vini di Veronelli“. Luigi Veronelli, der vor 14 Jahren verstorbene Pionier des italienischen Weinjournalismus und Gründer des ersten Weinführers Italiens, bezeichnete Weine einst als „Loblieder der Erde an den Himmel“. Laut den Experten der „Guida Oro – I Vini di Veronelli 2019“ kommt die Weißweincuvée Terlaner I Primo Grande Cuvée 2015 der Kellerei Terlan diesem Bild am nächsten. Unter 16.000 Weinen wählten sie den Terlaner I Primo Grande Cuvée 2015 unter die Top 5 aller verkosteten Weine („Miglior Assaggi“) und zum besten Weißwein Italiens mit sagenhaften 98 von 100 möglichen Punkten. „Wir sind sehr stolz, dass ein Weinführer mit einer derart langen Historie, die Einzigartigkeit unseres Terlaner I Primo Grande Cuvée anerkennt. Der Wein stellt das Ergebnis und Bestreben nach höchster Qualität

und Ausdruck des einzigartigen terlaner Terroir dar“, erklärt Rudi Kofler, Kellermeister der Kellerei Terlan. In dieser Cuvée werden die besten und ältesten Parzellen von Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon in sich vereint, und bilden die „Essenz Terlans“. Der außergewöhnliche Wein lebt vom Zusammenspiel zwi-

„Wir sind sehr stolz, dass ein Weinführer mit einer derart langen Historie, die Einzigartigkeit unseres Terlaner I Primo Grande Cuvée anerkennt.“

schen Weinberg, Boden, Jahrgang und akribischer Handarbeit. Frische, Eleganz und Komplexität gepaart mit Mineralität und Langlebigkeit – das sind die Attribute, die er eindrucksvoll verkörpert. Mit dem Anspruch einen der bedeutendsten Weißweine Italiens zu kreieren, wurde der erste Jahrgang – 2011 – des Terlaner I Primo Grande Cuvée auf den Markt gebracht.



Weinsplitter

News, Trends, Persönlichkeiten und Interessantes aus der **Weinwelt**.

● VON PAUL ZANDANEL

Auftakt

Traditioneller fachlicher Auftakt im Südtiroler Weinjahr ist die Weinbautagung in Eppan Anfang Februar. Ein Schwerpunkt-



thema in diesem Jahr waren die Auswirkungen des Klimawandels auf den Weinbau. Dazu ein Video, das die Folgen des stetigen Temperaturanstiegs für den Weinbau weltweit auf anschauliche Art und Weise simuliert

<https://bit.ly/2GAiYer>

Zu Jahresbeginn wird häufig die Frage nach der nationalen und internationalen Marktsituation gestellt. Die „Unione Italiana Vini“ stellt neueste Zahlen zur Verfügung <https://bit.ly/2T0NjZt>. Derzeit sind in Italien rund 60 Mio. hl Wein eingelagert: das erschließt sich aus den aktuellsten Zahlen des Landwirtschaftsministeriums

<https://bit.ly/2GA5FdM>

Wertschöpfung = Storytelling

Anlässlich der Veranstaltung „Benvenuto Brunello“ hat das auf Wein spezialisierte



52 DIONYSOS WEINWELT

italienische Forschungsinstitut Nomisma einen interessanten Vergleich zwischen Italien und Frankreich gezogen, was die Exporterlöse betrifft. Es zeigt sich wieder einmal, dass professionelles Storytelling rund um den Wein einen großen Unterschied macht:

<https://bit.ly/2SLpgyi>

Wie Weinbusiness geht, zeigt McLaren Vale in Australien auf dem chinesischen Markt:

<https://bit.ly/2TUL6f3>

In Italien spielen die Genossenschaften nach wie vor eine wichtige Rolle und vereinen 60% der Gesamtproduktionen auf sich:

<https://bit.ly/2zmmiIM>

Reiner Wein



Forscher der Universität für Bodenkultur in Wien haben einen molekularen Fingerabdruck von Weinen aus Mazedonien erstellt. Dadurch wird der Ursprung der Weine zweifelsfrei nachgewiesen:

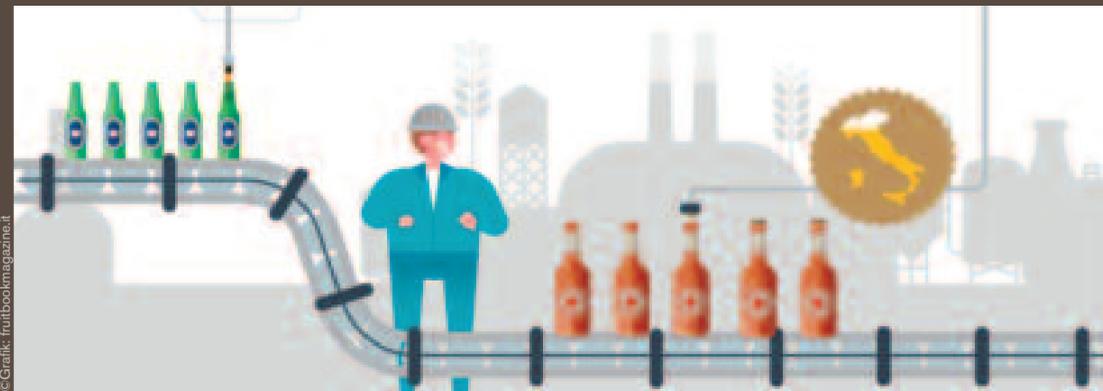
<https://bit.ly/2NfgTov>

„Blockchain“, eine öffentliche, dezentral organisierte Datenbanktechnologie, wird mittlerweile auch im Lebensmittelsektor angewandt, um Fälschungen auszuschließen. Einblick in die Funktionsweise gibt das interessante Pilotprojekt „Wine Blockchain Ey“ von Ernst & Young Italien <https://go.ey.com/2DZpOGm>. „My

Story“ hat 2018 ein Pilotprojekt mit vier italienischen Winzern gestartet und arbeitet ebenfalls auf Basis der Blockchain-Technologie:

<https://bit.ly/2Ly4JJZ>

Boomender Biermarkt in Italien



Von 2015 bis 2017 ist der Sektor in Italien um 12,9% gewachsen. Interessante Zahlen dazu liefert der Fachverband „Osservatorio Birra“ <https://bit.ly/2TVNjJK>. Die Interessenvertretung der handwerklichen Biere in Italien „Unionbirrai“ setzt sich dafür ein, dass handwerklich hergestellte Biere entsprechend gekennzeichnet werden:

<https://bit.ly/2SfRbBg>

Zuletzt gesehen

Umfassende und interessante Marktstudie



über die Konsumententwicklung 2019 im Lebensmittelbereich in Italien:

<https://bit.ly/2T3AzkQ>

Kommentar des bekannten italienischen Weinkritikers und Herausgebers des



Foto: © doctorwine.it

Online-Weinmagazins „Doctor Wine“ Daniele Cernilli zum Berufsbild des Sommeliers:

<https://bit.ly/2V8PtDs>

Der Weinpionier und kritische Geist Gianfranco Soldera vom Weingut Case Basse in Montalcino, ist kürzlich bei einem Unfall verstorben:

<https://bit.ly/2Sexyti>

Nützlich: Infografiken auf dem Online-Portal von Vinum:

<https://bit.ly/2GyKZ6b>

Lesenswert: monatliche Weinrubrik in der NYT von Eric Asimov:

<https://nyti.ms/2Se9Ayz>

Kopfschmerzen und Alkohol:

<https://bit.ly/2SLZzge>



Wine? Yes!

All that is **new** and hot in the wine world.

● BY MARIA KAMPP

Welcome 2019!

2018 was a record-breaking year as far as wine sales are concerned. Sotheby's reports that its wine and spirits sales exceeded \$100 million for the first time ever. Since 1995, Sotheby's has achieved over \$1.1 billion in wine auction sales worldwide. The most expensive bottle of wine sold at \$558.000 and Asian buyers represented 63% of all sales. Burgundy, Bordeaux and Scotch whisky led the wine and spirit sales across auctions. Read the full 2018 report on <https://goo.gl/LgCKeL>

What's new in books?

101 Wines to try before you die by Margaret Rand, Cassell, and on kindle.

The Chinese Wine Renaissance: A Wine Lover's Companion by Janet Z. Wang, Ebury Press, and on kindle.

The Wines of Germany by Anne Krebiehl MW, Infinite Ideas Limited

The Science of Wine: From Vine to Glass by Jamie Goode, University of California Press.

Fancy a movie? Back to Burgundy is starring wine all over.

Three siblings are thrown into turmoil when their father dies. The value of the wine estate they inherit is now astronomical, inheritance tax must be paid and the question is how without selling out. Shot against a scenic backdrop of Burgundian villages and vineyards, complete with work in the vineyard and the cellars.



Back to Burgundy - wine all over

KURIOSOS DIONYSOS 53

Alles Wein, oder was?

Südtirols Weine auf lokalem und nationalem Parkett.

Bozner Weinkost

Foto: EOS (Alex Moling)

• VON PAUL ZANDANEL

Spitzenweine, interessante Themen und Neuigkeiten – bei vielfältigen Veranstaltungen im In- und Ausland präsentiert Südtirol seine Weiß- und Rotweine und vermittelt die Philosophie des Weinbaus und die Leidenschaft, mit der Wein in Südtirol produziert wird.

Nach den Wein & Ski-Events in Südtirol („Dolovino on Snow“ auf der Seiser Alm und der „Wine Skisafari“ in Alta Badia) rundet die traditionelle Bozner Weinkost auf Schloss Maresch den Monat März ab.



DIE WEINVERANSTALTUNGEN 2019

VERANSTALTUNG	ORT	DATUM
BOZNER WEINKOST	Schloss Maresch	28. bis 31.03.2019
VINITALY	Verona	07. bis 10.04.2019
SAUVIGNON EXPERIENCE	Kurtatsch	03. bis 05.05.2019
BLAUBURGUNTERTAGE SÜDTIROL	Neumarkt und Montan	18. bis 20.05.2019
NACHT DER KELLER	Südtiroler Weinstraße	08.06.2019
WINE SUMMIT	Bozen	05. bis 08.09.2019
HOTEL	Messe Bozen	14. bis 17.10.2019
WINEFESTIVAL	Meran	08. bis 10.11.2019
TOP OF SÜDTIROL WEIN	noch offen	November 2019



Südtirol ist traditionell auf den beiden größten internationalen Weinfachmessen weltweit, der ProWein in Düsseldorf im März und der Vinitaly in Verona im April mit einem Gemeinschaftsstand vertreten.

Anfang Mai findet in Kurtatsch die Fachveranstaltung „Sauvignon Experience“ statt, gefolgt von den Blauburgundertagen in Montan. Im Juni, Juli und August werden zahlreiche lokale Weinveranstaltungen organisiert wie die Nacht der Keller.

Hauptveranstaltung in Südtirol in diesem Jahr ist die alle zwei Jahre stattfindende Fachveranstaltung „Wine Summit“ in Bozen, zu der über 100 nationale und internationale Journalisten, Sommeliers, Master of Wine, Blogger und Influencer erwartet werden.

Ein weiterer Fixpunkt ist die Beteiligung an der Messe „Hotel“ im Oktober, traditionell beim Stand des HG. Abgerundet wird die Veranstaltungstour in Südtirol mit der „Top of Südtirol Wein“. Prämierte Weine, die von angesehenen italienischen Weinführern ausgezeichnet wurden, dürfen hier von Besuchern verkostet werden.

Neben den Veranstaltungen in Südtirol geht der Südtiroler Wein auch heuer wieder auf Europatour mit einer Reihe von Initiativen in Deutschland, Österreich, der Schweiz, den Niederlanden und Schweden. Auf internationaler Bühne präsentiert sich der Südtiroler Wein zudem in Japan, in den USA und in Russland.

Infos unter www.suedtirolwein.com

Speck: Die Akademie

Die Südtiroler **Weinakademie** und das Südtiroler Speck Konsortium rufen 2019 die Speckakademie ins Leben.



Das bereits bekannte Angebot vom „Diplom Speck Expert“ wird durch das Speck ABC, Speck & Wein, Speck & Bier und

Speck & Käse erweitert.

Speck ist fester Bestandteil der heimischen Kultur. Der traditionellen Art und Weise der Herstellung, verdankt der Speck seinen typischen Geschmack. In Südtirol gibt es 30 Hersteller, welche Südtiroler Speck mit Qualitätszeichen „g.g.A.“ produzieren. Dabei ist Speck nicht gleich Speck und eine geheime Ge-

würzmischung verleiht dem Speck eines jeden Herstellers ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Die Speckakademie ermöglicht dem Teilnehmer Speck in all seiner Vielfalt kennenzulernen. Einzigartige Kombinationen mit erlesenen Weinen, Bieren und Käse erweitern den Horizont und spiegeln die Vielseitigkeit des Südtiroler Speck wider.

Fachleute vermitteln ihr Wissen, das schlussendlich durch eine Verkostung in die Praxis umgesetzt wird.

Alle näheren Informationen erhalten Sie auf www.weinakademie.it.

DIE KURSTERMINE

KURS	VERANSTALTUNGSORT	DATUM
Diplom Speck Expert	Verschiedene Speckproduzenten Südtirols	Mai 2019
Speck ABC	Speckproduzent „Moser“	20.03.2019
	Speckproduzent „Pfischer“	28.05.2019
	Speckproduzent „Vontavon“	20.11.2019
Speck & Wein	Eisacktaler Kellerei	15.05.2019
	Winecenter Kaltern	04.09.2019
Speck & Bier	Batzenhäusl	05.05.2019

Weitere Informationen unter: www.weinakademie.it

Kurse Stufe I

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 02.05. - 20.05.2019
Ort: Bildungshaus Kloster Neustift
Preis: 750,00 €

Corso livello I

Lingua: Italiano
Periodo: 08.10. - 28.11.2019
Luogo: Albergo Luna, Bolzano
Prezzo: 750,00 €

Kurse Stufe II

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 10.09. - 02.10.2019
Ort: Bildungshaus Kloster Neustift
Preis: 850,00 €

Kurs Stufe III

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 27.03. - 18.04.2019
Ort: Bildungshaus Kloster Neustift
Preis: 980,00 €

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 14.10. - 04.12.2019
Ort: Atelier Gustelier HGV
Preis: 980,00 €

Corso livello III

Lingua: Italiano
Periodo: 14.10. - 04.12.2019
Luogo: Atelier Gustelier HGV Bolzano
Prezzo: 980,00 €

Prüfungstermine Date degli esami

Sprache/lingua: Deutsch
oder/o italiano
Datum/Data:
schriftlich/scritto: 10.05.2019
um/ore 14.00 Uhr
mündlich/orale: 24.05.2019
dalle ore/ab 09.00 Uhr
Ort/Luogo: Hotel Mondschein
Albergo Luna Bozen/Bolzano
Preis/prezzo: 150,00 €

Weitere Infos:

Sommelierevereinigung Südtirol
Tel. +39 338 618 96 45
sommelier@sommelierevereinigung.it
www.sommelierevereinigung.it

Das große Frühlingserwachen



Noch ist es draußen kalt, aber wir versüßen euch die Wartezeit auf mildere Temperaturen mit Kursen und Weiterbildungen zu den Themen Wein, Bier, Speck & Genuss.

● VON TERESA TRINKER-BONORA*

Genuss

Wie wäre es mit feinstem Frühlingserwachen bei unserem Kochkurs im März zum Thema Spargel? Oder dem einzigartigen Beef, Beer & Wine Tasting Event bei Hidalgo? Lassen Sie sich das zarteste Fleisch der Welt auf der Zunge zergehen.

Wein

Unsere Klassiker, das kleine ABC und das vertiefende ABC, führen gekonnt in die Welt des Weines ein. Der Weinstammtisch, für alle Weinliebhaber, findet heuer wieder an fast jedem ersten Montag im Monat statt. Neben vielen spannenden Themen-

DIE TERMINE

Datum	Thema	Ort
28.05.	Speck-ABC	Etschtal (Pfitscher)
29.05.	Kalifornische Geheimtipps	Eppan
30.05.	Käseparty (Tagesseminar)	Neustift
03.06.	Weinstammtisch - Schaumweine	Bozen
05.06.	Das vertiefende Wein-ABC	Bruneck
05.06.	Speck & Bier	Bozen
06.06.	Wein&Kochen - Fingerfod/Schaumweinen/Aperitivo	Bozen
12.06.	L'abbici dell'enologia approfondito	Tramin
13.06.	Das kleine Wein-ABC	Neustift
14.-15.06. + 21.-22.06.	Aufbau-Seminar 1	Neustift
18.06.	Bier Seminar, Das kleine Bier ABC	Neustift
24.06.	Erlebnis Wein III (HGV)	Tschermers
27.06.	Das kleine Bierseminar (HGV)	Bruneck
03.07.	Das kleine Wein-ABC	Eppan
11.07.	Bier und Essen	Bozen
28.08.	Das kleine Wein-ABC	Meran
02.09.	Weinstammtisch - Lagrein	Bozen
03.09.	Die Weine Südtirols	Girland
4.09.	Speck & Wein	Kaltern
05.09.	Internationale Biere	Bozen
06.-07.09.	Basis-Seminar	Bozen

Weitere Termine unter: www.weinakademie.it



Speck

Neu sind heuer unser Tagesseminar „Kaseparty“ und unsere Verkostungen rund um den Südtiroler Speck mit dem Qualitätszeichen „g.g.A.“- wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit dem Speck Konsortium!

Bier

Auch die Bierliebhaber kommen nicht zu kurz. „Bierig“ wird es bei einer spannenden Verkostung zum Thema Fruchtbieren im März. Wer sich professionell weiterbilden möchte, kann sich zum Bierexperten ausbilden lassen. Dieser erlaubt auch ein Upgrade zum Bier- Sommelier bei Doemens.

All unsere Kurse vereinen harmonisch Theorie und Praxis!

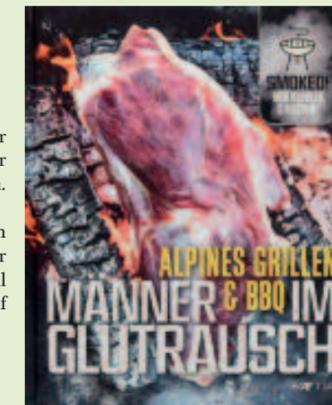
*Südtiroler Weinakademie



Männer im Glutrausch, il respiro del vino und die große Schule

Männer im Glutrausch

Alpines Grillen & BBQ – Steak it easy!
Bei Raetia Verla erscheint ein Buch für die immer zahlreichere Südtiroler Grillfans.



Michele Capano, Haymo Gutweniger und Myrko Leitner sind die „Männer im Glutrausch“. Die drei grillen zwar nicht hauptberuflich, aber es ist zu ihrer Berufung geworden. Sie geben Grillseminare und grillen auf Großevents. Die Männer im Glutrausch sind fanatische Griller aus den Bergen. Bei ihren Lammravioli wird das Fleisch zur Hülle, ihre Alpen-Tortillas machen sie aus Roggenmehl und das Zwerchfell (Skirt) zopfen sie ein, damit es auf dem Grill Platz hat.
Online Preis: Euro 24,90, Ladenpreis: Euro 24,90
Hardcover mit Rauchgeruch, 22 x 28 cm | 184 Seiten
ISBN: 978-88-7283-626-2

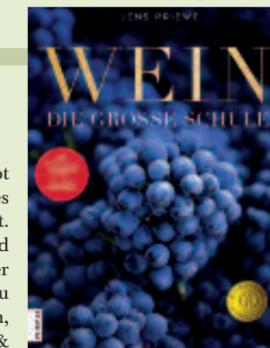
Il respiro del vino.

Conoscere il profumo del vino per bere con maggior piacere
Copertina flessibile di Luigi Moio



“Vi parlerò di quel profumo coinvolgente, di quel suo respiro trattenuto, al quale è impossibile opporre resistenza, che anticipa tutto ciò che si sente in bocca subito dopo aver avvicinato il bicchiere alle labbra. Di quel profumo che può essere un effetto del sole di un'alba radiosa o delle nuvole che precedono la pioggia. Di quel profumo che forse è l'aspetto sensoriale più straordinario del vino, perché è anche il linguaggio della sua composizione, della sua storia, delle sue tradizioni, dei territori in cui nasce e dei microclimi che ne accarezzano i giorni. Il vino è la sintesi sorprendente dei profumi di tutto ciò che ci circonda, perché ha nella sua natura più profonda le tracce della terra, dei fiori, dei frutti, delle spezie, del mare, della montagna, del vento, della luce e di tante altre cose che nobilmente rappresenta”.
L'atto iniziale di chiunque si avvicini al vino è infatti quello di portare il calice al proprio naso per sentirne il profumo, roteando delicatamente il bicchiere, affinché il vino in esso contenuto, simile alla Terra che ruota intorno al proprio asse, possa sprigionare la sua intimità olfattiva. Da quando esiste l'uomo, nella sua cultura gastronomica non c'è altra bevanda o cibo che preveda questo meraviglioso rituale di incontro tra sensibilità, natura ed emozione. È una gestualità mitica, quella legata al vino, che con la sua delicatezza ci aiuta a riappropriarci del nostro tempo e del nostro equilibrio interiore.
Preis: € 29,90 / Prezzo: € 22,10

Wein: Die große Schule von Jens Prieue



Ob Weinberg oder Weinkeller, rund um den Rebensaft gibt es viel zu erleben. Besonders, wenn man sich in die Obhut eines der renommiertesten Weinjournalisten wie Jens Prieue begibt. Da begegnet man dem Sancerre, dem Chablis, dem Chianti und dem Châteauf-neuf-du-Pape. Da werden Geheimnisse über Schraubverschluss und Korke, Dos und Don'ts gelüftet und zu Gläsern, Trinktemperatur, Weinlagerung und passendem Essen, zu Rebsorten, Qualitätswein, Prädikatswein, Tafelwein, DOC & Co. wird reiner Wein eingeschenkt. Die Reise führt durch die klassischen Weinländer wie Deutschland, Österreich, USA, Ungarn, Südafrika, Neuseeland, Griechenland, aber auch in die „neuen“ China, Japan, Osteuropa, Kanada, Südamerika.
Der Autor: Jens Prieue hat sich als Autor von zahlreichen Büchern und Zeitschriftenartikeln über Wein den Namen gemacht. Nach dem Studium der Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Philosophie und Soziologie arbeitete Jens Prieue zunächst als Redakteur bei Wochenzeitungen, Umwelt- und Wirtschaftspublikationen in Hamburg, Zürich und München. 1987 erschien Jens Prieues erstes Weinbuch »Italiens große Weine«. Danach blieb Jens Prieue dem Thema Wein treu. Seit 2010 betreibt Jens Prieue ein aktuelles Weinmagazin in Internet www.weinkenner.de.
Gebundenes Buch – Preis: € 29,90 / Prezzo: € 29,80



● VON CHRISTINE MAYR*

Etna Bianco Superiore wird ausschließlich in einem kleinen Teilgebiet der Gemeinde Milo hergestellt und macht insgesamt etwa 2 % der Produktion am

tar. Die alten Reben werden mit nichtinvasiven Techniken bestellt und nur mit Schwefel, sowie mit einer Kupfer-Kalk-Brühe behandelt. Im Keller wird weder mit Temperaturkontrolle noch mit Schwefel gearbeitet und nur spontan vergoren. Der Wein kommt unfiltriert auf Flasche. Salvo Foti heißt der charismatische Wein-

„Am Gaumen erfreut eine seidige Textur, eine ziemlich belebende Frische und vor allem ein außerordentlich saftiger, ja richtig salziger Zug.“

Das Terroir des Ätna wandelt sich stetig: nach jeder Eruption verändert sich die Landschaft immer wieder und schafft ein unglaublich vielfältiges Gelände. Die Winter sind harsch, die Sommer aber warm und südländisch. Die Farbe funkelt in einem mittleren Gelbton. Die Ränder sind zart aufhellend. Das Bouquet entfaltet Noten von nassem Stein und zarten Jod-Tönen. Aromen von Weinbergpfirsichen, Quitte und Orangenschalen, sowie von gerösteten Mandeln, Heublumen, Arnika und kandiertem

Edler Tropfen

Christine Mayr hat den „Vigna di Milo Caselle 2015“ des charismatischen Weinphilosophen Salvo Foti und seiner Vereinigung „I vigneri“ verkostet.



Christine Mayr & Salvo Foti

Ätna aus. Die edle Rebsorte des Superiore ist Carricante. Die „Vigna di Milo Caselle“ stammt aus einem Weingarten mit 950 Meter Höhe, am östlichen Teilbereich des Ätna – des höchsten Vulkan Europas – gelegen. Die Erziehung erfolgt als Alberello, wobei Kastanienpfähle für Halt sorgen mit einer Pflanzdichte von 10 000 Stöcken pro Hek-

produzent. Eigentlich ist er mehr noch: ein Weinphilosoph, welcher einen menschlichen und weniger technischen Umgang mit den Trauben anstrebt. Seine Vereinigung „I vigneri“ arbeitet nur mit der Kraft ihrer Hände und zählt nur auf die Hilfe von Mautier Gino und Ciccio. Die Prinzipien der Vigneri beruhen auf der Bäumchenerziehung, auf einheimischen Rebsorten, dem Schutz der Umwelt und dem Respekt für die Menschen.

Ingwer runden das Gesamtbild ab. Am Gaumen erfreut eine seidige Textur, eine ziemlich belebende Frische und vor allem ein außerordentlich saftiger, ja richtig salziger Zug. Der Wein ist kraftvoll und lang. Das Finale endet mit Anklängen von rosa Pampelmuse, weißem Pfeffer, Mandeln und leichtem Petrolton. Ein edler Tropfen mit viel Charakter!



*Verkostet im Februar 2019

Der VINITALY Countdown

Die Vinitaly 2019 in Verona beginnt am 7. April. Es ist die wichtigste Weinmesse in Italien.

Geschätzte Sommeliers, Weinliebhaber und Interessierte,

Zustiegsliste zur Fahrt Vinitaly:

Anmeldungen: Tel. 338/6189645 (täglich von 9 bis 13 Uhr) oder barbara@sommelierevereinigung.it

auch in diesem Jahr organisiert die Sommeliervereinigung Südtirol eine Tagesfahrt zur VINITALY nach Verona am Dienstag, 09.04.2019:

Wer mit dem Auto nach Bozen kommt: nach der Autobahnausfahrt in Bozen Süd befindet sich gleich rechts vor dem Firmengelände IVECO Bozen ein kostenfreier großer Parkplatz. Zeitpunkt: 07.00 Uhr

Wir freuen uns auf Sie! Das Veranstaltungsteam der Sommeliervereinigung

Ankunft in Verona – Haupteingang am Messegelände um ca. 09.30 Uhr. Abfahrt in Verona am Haupteingang um 17.30 Uhr. Wir starten pünktlich.

Wer mit dem Zug nach Bozen kommt: Von Naturns, Brixen, Innichen zur Haltestelle Messe Bozen Zugbahnhof Messe Bozen. Zeitpunkt: 07.15 Uhr

Preis:

- Mitglieder 60,00 €
- Nicht-Mitglieder 70,00 €

Im Preis inbegriffen:

- Bustransfer Bozen/Verona und retour
- Eintritt Vinitaly 2019

Foto: ©Ermenet, Veronalife

Mitgliedsbeitrag 2019
Schon eingezahlt?
Ohne euch würde es uns nicht geben!
Bitte unterstützen Sie uns weiterhin!
Vielen lieben Dank liebe WeinliebhaberInnen!

Wir bitten **herzlichst** alle **Mitglieder** der Sommeliervereinigung Südtirol und Bezieher des **Weinmagazins DIONYSOS** den jährlichen Mitgliedsbeitrag einzuzahlen!

➤ Beitrag: 95 Euro
Raiffeisenkasse Brixen
IBAN: IT 61 E 08307 58221 000 3 000 14010
Swift/Bic: RZS BIT 21007

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

DIONYSOS

WERBUNG/PUBBLICITÀ
INFO:
info@sommelierevereinigung.it

Neue Zentrale & Mitarbeiterin

Neues Büro im Hotel Mondschein:
4 Stock – Piavestraße 15 – 39100 Bozen

Tel. 338/6189645
Täglich von 9 bis 13 Uhr
Büroöffnungszeiten
Mo – Di – Do – Fr von 9 – 13 Uhr
oder nach Vereinbarung

Barbara Larch
(Verwaltung & Sekretariat)
sommelier@sommelierevereinigung.it
barbara@sommelierevereinigung.it

TERMINE



Bozner Weinkost

Die traditionsreiche Veranstaltung
Bozner Weinkost findet vom Donnerstag, 28. März bis Sonntag 31. März 2019 in dem einzigartigen Ambiente von Schloss Maretsch statt. An der von der Gemeinde Bozen und dem Verkehrsamt der Stadt Bozen in Zusammenarbeit mit Slow Food organisierten Weinkost nehmen vierzig der anerkanntesten Kellereien Südtirols statt. Aus über 200 Etiketten können die besten Weiß-, Rot-, Rosè- und Schaumweine aus den Anbaugebieten im Überetsch, Eisacktal und Burggrafenamt verkostet werden.

28.03.2019 - 31.03.2019

Schloss Maretsch

Vinitaly

Internationale Fachmesse für Weine und Destillate



Die Vinitaly in Verona ist alljährlich Treffpunkt der internationalen Weinfachwelt. Auf der 53. Ausgabe ist Südtirol mit über 80 Ausstellern vertreten, die sich auf einem Gemeinschaftsstand in Halle 6 präsentieren. Bei täglich wechselnden Themenverkostung am Infostand können sich die Besucher darüber hinaus einen Überblick über die Leitsorten Südtirols verschaffen.

07.04.2019 - 10.04.2019

Verona

Sauvignon Experience

Bühne frei für Sauvignon Blanc



Der Sauvignon Blanc gehört zu den wichtigsten Weißweinsorten in Südtirol. Die Veranstaltungen „Sauvignon Experience“ haben zum Ziel, dem Südtiroler Sauvignon eine noch größere Sichtbarkeit zu verleihen.

03.05.2019 - 05.05.2019

Kurtatsch

Blauburgundertage Südtirol



Bei der 21. Ausgabe der Blauburgundertage Südtirol dreht sich drei Tage lang alles um diese edle Rebsorte. Ihren würdigen Rahmen findet die Veranstaltung in den beiden malerischen Weindörfern Neumarkt und Montan, die als Hochburgen des Blauburgunders in Südtirol gelten.

18.05.2019 - 20.05.2019

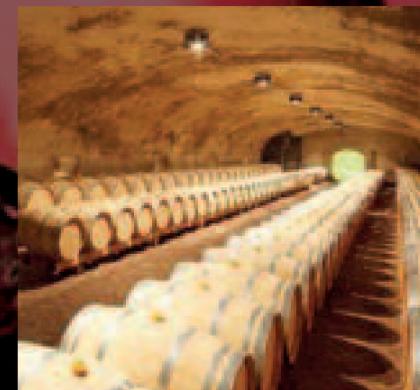
Neumarkt und Montan

Nacht der Keller

Gläser klingen hinter offenen Kellertüren, Winzer fachsimpeln mit ihren Gästen, während Ausstellungen und musikalische Delikatessen die gesellige Weinverkostung begleiten.

08.06.2019 ab 17.00 Uhr

Südtiroler Weinstraße



IMPRESSUM

DIONYSOS

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

Redaktionelle Leitung & Grafik/Layout: Roman Gasser

Redaktion: Dip WSET Christine Mayr, Dr. Albin Thöni, Angelo Carrillo,
MMag. Paul Zandanel, Dr. phil. Maria Kampp, Susi Gasser

Druck: Druckerei A. Weger (Brixen)

Autorizzazione del Tribunale di Bolzano n. 3/99

www.sommelierevereinigung.it

