

DIONYSOS

I.P. – Jahrgang 27 – Nr. 2 – Juni 2020

DAS SÜDTIROLER WEINMAGAZIN

Das Landesweingut Laimburg im Fokus

Günther Pertoll und **Urban Piccolruaz**
reflektieren über die weitere Entwicklung
des Südtiroler Weines.

Der Pas Dosè 2015

Seit 55 Jahren wird im Hause
Kettmeir Schaumwein
produziert.



Das „Atelier Natura“

14 unterschiedliche Terroirs
prägen die Weine der Kellerei
Nals Margreid.

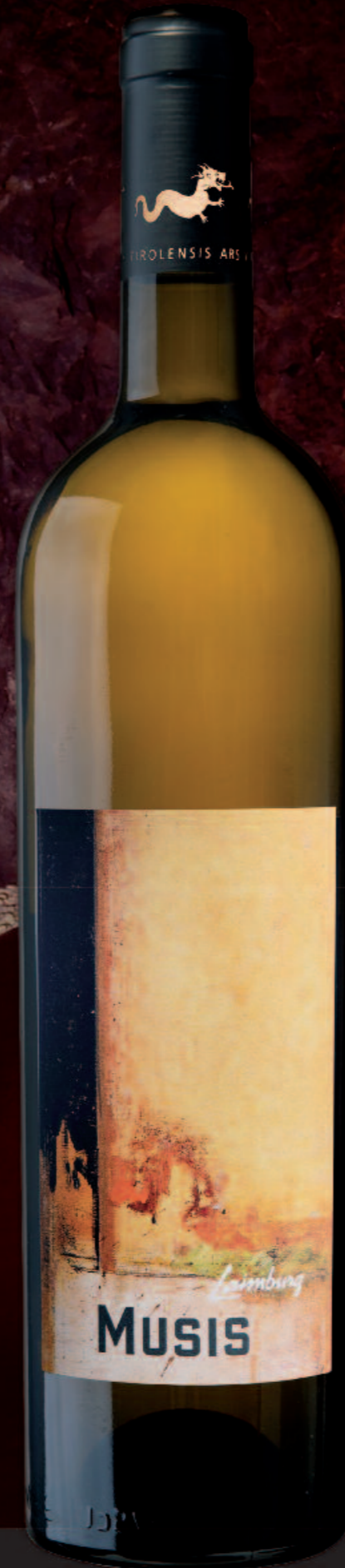


„Wein ist
Poesie in
Flaschen.“

(Robert Louis Stevenson)




Laimburg
LANDESWEINGUT
CANTINA LAIMBURG
LAIBURG WINERY



kunstvoll
WIE SEIN NAME

Gereift im Weingut unterhalb von
Schloss Tirol und im Holzfass ausgebaut

Das Landesweingut Laimburg	6
Tannat-Rebsorte	11
Der Pas Dosè 2015	12
100 anni Kettmeir	14
Corona: Der Videounterricht	17
Kellerei Nals Margreid	18
VINUM Hotel Südtirol	22
Il Moscato Rosa nell'Arca	25
Überblick über die 12 Genossenschaftskellereien	26
Architektur der Weinkellereien	28
Corona-Krise: Die große Umfrage	30
TROY: Ein Kunstwerk	34
Alles über den Chardonnay	36
Die Weinbautagung	38
Hayo Loacker im Interview	40
Eddy Furlan: La mia storia in AIS	42
Winefestival Meran: Ein Rückblick-Essay	44
Buchvorstellung: Riechen will gelernt sein	46
Alles über den Lagrein	48
Caldaro e Baron Di Pauli	52
Spannende Büchertipps	53
St. Magdalener: Der Premstallerhof	54
C&A Tasting: Netzwerkwein 2016	56
Der Fragebogen mit Clemens Lageder	57
DOC Colli Pesaresi	58
Südtiroler Weinakademie: Das Kursprogramm	59
Der Weinsplitter	60
Die Sommeliervereinigung in den sozialen Medien	61
Weinakademie Österreich: Neues Seminar	62
Die Kurse der Sommeliervereinigung Südtirol	63

Ein Meilenstein

5 Jahre VINUM Hotel Südtirol.

Wo der Wein zum Erlebnis wird.



22



36

Der Qualitätsgarant

Herkunft und Namensgebung der Rebsorte Chardonnay und deren Anbauchronik in Südtirol.

Die Kaiser des Lagrein

Das autochthone Aushängeschild in Rot.



48



À Votre Santé!

Man hatte gehaut, dass er kommen würde: der Lockdown. Und trotzdem war der 10. März wie ein Schlag ins Gesicht. Plötzlich war die Bevölkerung eines ganzen Landes gezwungen zu Hause zu bleiben und plötzlich war fast die gesamte Wirtschaft mit einem Schlag heruntergefahren. Es schien, als wäre man im Krieg: die Städte menschenleer und still wie noch nie. Man entdeckt wie fragil doch unsere Welt in Wirklichkeit ist und wie vernetzt die ganze Wirtschaft. Man entdeckt wie gehetzt wir in Wirklichkeit sind und wie wenig Zeit wir uns selber gönnen. Neben den vielen negativen Dingen hat diese Pandemie auch positive Aspekte: mehr Zeit – für uns und unsere Familien und Freunde; eine Verschnaufpause für die Natur; die Erkenntnis, wie vieles eigentlich unwichtig ist, wie vieles man eigentlich von zu Hause oder vom Büro aus erledigen ließe. Viele Unternehmer mussten umdenken, ihr Geschäftsmodell überarbeiten. Viele haben sehr spontan und schnell reagiert mit on-line Verkäufen und mit Hauslieferungen. Einige haben ihre Restaurants geöffnet, obwohl durch die Distanzregelungen der Verdienst sicher nicht gegeben ist. Es ist die Verantwortung für ihre Betriebe und ihre Mitarbeiter, welche viele Unternehmer vorantreiben. Es gilt positiv in die Zukunft zu schauen, wenn auch der Weg noch so steinig erscheinen mag. Positive Menschen agieren, während negativ gesinnte Menschen nur zu kritisieren vermögen und nur das Haar in der Suppe suchen, ohne Lösungsansätze anzubieten! Außergewöhnliche Zeiten erfordern eben außergewöhnliche Maßnahmen ...

Dank unserer Referenten und Dank unserer Mitglieder war es auch uns vergönnt, 6 Sommelierkurse im Online-Modus weiterzuführen. Eine ungewohnte Situation für alle Beteiligten; die uns allen sehr viel Spaß bereitet hat. Es lag sehr nahe, die Theorie der Sommelierausbildung über den Bildschirm anzubieten. Und es funktioniert, wenn alle Akteure mitspielen. Wir konnten seit März



Foto: © Anna Cerrato

zwei erste Module, drei zweite Module und ein drittes Modul anbieten. Insgesamt haben 140 reguläre Kursteilnehmer an den on-line-Kursen teilgenommen, sowie etliche Kurswiederholer. Die Verkostungen werden in den kommenden Monaten nachgeholt, in geblockter Form in einem sehr geräumigen Raum, in welchem die Sicherheitsabstände von 10m² eingehalten werden können. Die Sicherheitsvorkehrungen – welche wir einhalten wollen – sind äußerst rigoros. Wir sind auch vom Verantwortungsbewusstsein und Pflichtgefühl unserer Kursteilnehmer und Referenten überzeugt. Wie es im Herbst weitergehen wird, wissen wir nicht. Sicher ist, dass wir auch in Zukunft flexibel reagieren werden, um unsere Kurse weiterzuführen und um die Weinwirtschaft zu unterstützen. Auch unser Dionysos kann im Moment, dank des großen Einsatzes von Albin und Dank der Unterstützung vieler Kellereien weitergeführt werden! Ein großes Vergelts-Gott! Bleibt gesund und denkt positiv!

● CHRISTINE MAYR
Präsidentin Sommeliervereinigung Südtirol

Licht am Ende des Tunnels?

Die Corona-Krise hat auch die Südtiroler Weinwirtschaft hart getroffen. DIONYSOS hat sich unter den zwölf Genossenschaften umgehört. Ein Stimmungsbericht.

30

Die Wein-Kommunizierer

Die Corona-Krise, der Klimawandel und neue Rebsorten: Der Leiter des Landesweingutes **Laimburg Günther Pertoll** und der Kellermeister **Urban Piccolruaz** philosophieren darüber, wie sich die Südtiroler Weinwirtschaft weiterentwickeln wird.

● VON ROMAN GASSER

Das Landesweingut Laimburg repräsentiert die gesamte Südtiroler Weinwelt – und wird durch die Produktion hochqualitativer Weine gestützt. Man findet fast alles hier, vom Weißburgunder, Sauvignon blanc über den Gewürztraminer bis hin zum Lagrein, Blauburgunder und Vernatsch.

Auf 20 Hektar Rebflächen (zwischen 200 und 750 Höhenmetern) produziert man jährlich rund 100.000 Flaschen. Allesamt Qualitätsweine, welche schon bei zig Fachverkostungen ausgezeichnet wurden.

Man beschränkt sich dabei auf zwei Weinlinien, nämlich die traditionellen „Gutsweine“, rebsortentypische Jahrgangswine, ausgebaut in Edelstahl- oder großen Eichenholzfässern. Und die individuellen Weine der „Burgselektion“, vorwiegend im Eichenholzfass ausgebaute oder selektionierte Weine, deren Namen auf die ladinische Sagenwelt der Dolomiten zurückgehen.

Das Landesweingut ist Mitglied der Tiro-lensis Ars Vini, der Vereinigung Südtiroler Qualitätsweinhöfe, die sich unter dem Zeichen des Tatzelwurms auch visuell höchster Qualität verpflichten.

Die Aushöhlung des Felsens in der Laimburg in den späten 1980er-Jahren hat sich als fördernd erwiesen, weil sie eine enorme Kostenersparnis gegenüber einem konventionellen Bau bringt. Der Fass- und der Flaschenlagerungskeller erfüllen dank ihrer natürlich konstanten Raumtemperatur ideale Bedingungen.

Alle, die im Landesweingut beschäftigt sind, verfolgen ganz scharfsinnig ein gemeinsames Ziel, und zwar den Charakter der Traube in das Glas zu bringen.

Klingt einfach, ist es aber nicht – das weiß jeder der im Wein-Anbau und in der Produktion tätig ist.

Die Laimburg legt sehr viel Wert darauf, dass sie nicht als Konkurrent der Kellerei-Genossenschaften und Privatproduzenten wahrgenommen wird, sondern als Unterstützer und Forscher, welcher generationsübergreifend vorausdenkt. Ziel des Landesweingutes ist es, das Wir-Gefühl in der Südtiroler Weinwirtschaft zu fördern. Man trete stets als Unterstützer und Förderer auf und nie als Gegenspieler in einem Wettbewerb. Darauf wird sehr großer Wert gelegt.

DIONYSOS hat mit dem Leiter des Landesweingutes Laimburg Günther Pertoll und den Kellermeister Urban Piccolruaz im atemberaubenden Felsenkeller ein aufschlussreiches Gespräch geführt.

Wie hat euer Weg schlussendlich hierher in die Laimburg geführt? Was hat euch überzeugt hier Wurzeln zu schlagen?

Urban Piccolruaz: Bei mir ist es eine besondere Art und Weise, wie ich zum Wein gekommen bin. Als gebürtiger Grödner war es ja sehr unwahrscheinlich, dass man Kellermeister wird. Meine Mutter ist eine gebürtige Eppanerin, von daher hat der Wein schon eine gewisse Rolle gespielt. Auf alle Fälle war das von mir nicht geplant, Kellermeister zu werden. Ich habe die Landesoberschule für Landwirtschaft in Auer absolviert und hatte eigentlich vor, in der Forstlandwirtschaft zu arbeiten. Nach der Matura habe ich Arbeit gesucht und bin nur zufällig in der Laimburg gelandet. Der damalige Kellermeister hatte gerade die Laimburg in Richtung Eisacktaler Kellerei verlassen. Damals, im Jahr 1991, gab es einen gewissen Umbruch, weil der alte Keller abgerissen und ein neues Gebäude gebaut wurde. In diesem Jahr gab es auch keine Einkellerung und der damalige Direktor Klaus Platter hat mir daraufhin den Posten des Kellermeisters angeboten und ich nahm an. Ich habe fortan eine Passion zum Wein entwickelt.

Was reizt Sie am meisten hier in der Laimburg?

Urban: Man kann hier sehr frei arbeiten und seiner Kreativität freien Lauf lassen. Man wird in kein Korsett gezwungen. Man wird auch nicht beeinflusst – in den Genossenschaften werden ab und zu gewisse Entscheidungen getroffen, welche dann dem Kellermeister indirekt aufgedrängt werden. In der Laimburg ist es positiv, man kann mit dem Forschungsteam zusammenarbeiten und viel lernen. Diese Faktoren führen dazu, dass mir meine Arbeit hier in der Laimburg gefällt.

Günther Pertoll: Wir haben daheim Landwirtschaft und Weinbau betrieben. Ich habe in San Michele die Oberschule für Landwirtschaft besucht und dann Agrarwissenschaften in Bologna studiert.

Wie war die damalige Zeit in Bologna? Im Bereich Agrarwissenschaften überschaubar – auch die Anzahl der Studenten?

Günther: Ich habe immer gewusst, dass ich weiterstudieren will, obwohl meine Familie mich überzeugen wollte, direkt im häuslichen Betrieb einzusteigen. Bologna ist eine sehr offene und sympathische Stadt. Ich habe viele interessante Menschen kennengelernt. Unsere Studentengruppe war ein bunter Haufen, von Friaul, Sardinien bis Apulien ... das war eine der schönsten Zeiten meines Lebens. Als ich nach Südtirol zurückkam, hätte ich eigentlich in der Schule unterrichten sollen, aber dann kam der Wettbewerb „Forschung im Weinbau“, den ich gewonnen hatte. Ich bin dann direkt in die Forschung eingestiegen. Von 1997 bis 2013 war ich in diesem Bereich tätig, vor allem bei Lagen- und Bewässerungsversuchen. Es gab dann eine Gelegenheit zum Landesweingut zu wechseln. Mir hat immer schon die Beziehung zum Wein gefallen, aufzuklären und zu philosophieren. Zum Landesweingut zu wechseln war eine gute Entscheidung. Hier haben wir kein Konkurrenzdenken. Indem wir Teil



Leiter Günther Pertoll



Kellermeister Urban Piccolruaz

vinifiziert wird. So erhalten besonders die Laien einen anderen Bezug zu diesem wunderschönen Produkt Wein.

Also ähnlich wie bei der Sommeliervereinigung?
Günther: Ganz genau. Die Sommeliervereinigung ist ein wichtiger Markenbotschafter des Südtiroler Weines. Die Sommeliers machen Weinkommunikation und jeder, der das macht, ist für den Südtiroler Wein wichtig und unersetzlich.

Vor 20 Jahren haben sich SüdtirolerInnen noch nicht so sehr für Wein interessiert wie heute. Woran liegt das?

Urban: Ja, genau. Wir sind auf einen sehr guten Weg und das ist gut so.

Wie entstand diese Neugierde der SüdtirolerInnen? Spürt ihr das wachsende Interesse hier in der Laimburg?

Urban: Die Weinkultur und das Wissen rund um den Wein haben sich in den letzten Jahren sehr gut entwickelt. Die Gastronomie und die Hotellerie haben die steigende Qualität der Südtiroler Weine wahrgenommen und zu schätzen gelernt. Es gab leider auch zu viele sogenannte Etiketten-Trinker. Auch dank der Institutionen wie der Laimburg oder der Sommeliervereinigung hat der Konsument begonnen, sich mit dem Wein besser und >

Fotos: Albin Thöni

> intensiver zu befassen. Durch das Internet hat man heute die Möglichkeit sehr schnell zu gewünschten Informationen zu gelangen, welche dann das Weinwissen noch mehr anregen. Die Leute kennen sich heutzutage wirklich gut aus, und mittlerweile ist die Qualität ausschlaggebend. Bei den Jugendlichen werden durch den Wein bestimmte Emotionen geweckt, die sie aber nur verstehen, wenn sie die Möglichkeit haben, die Personen hinter dem Produkt besser kennenzulernen. Persönlichkeiten im Weissektor sind wichtige Werbeträger.

Wie wichtig sind die vielen Kleinproduzenten?
Günther: In Südtirol sind wir ein gesegnetes Land, weil wir viele Kleinproduzenten haben, die viele spannende Geschichten zu erzählen haben. Die unterschiedlichen Lagen und Böden, die Vielfalt der Sorten, der Einfluss des Jahrgangs und besonders die Philosophie des einzelnen Weinproduzenten

„Generell werden sich die weißen Rebsorten in tiefen Lagen schwerer tun. Vielleicht werden die roten Rebsorten wieder verstärkt zurückkommen oder es braucht spätreifere Weißweinsorten.“

Urban Piccolruaz

ten bringen unterschiedliche Weine hervor. Diese Vielfalt fasziniert mich und zeigt, dass Wein einerseits ein Genussmittel und ein hervorragender Essenbegleiter, andererseits Wissenschaft und Kultur ist.

Wo gäbe es noch Verbesserungspotential in der Kommunikation? Ist die Südtiroler Weinwelt teamfähig genug? Wo gibt es noch Schwierigkeiten?

Günther: Ja, einige Schwierigkeiten gibt es schon noch, diese waren nicht so spürbar, weil der Weinmarkt in den letzten Jahren sich extrem gut entwickelt hat. Jetzt mit der Covid-19-Situation hat sich das ein wenig geändert. Ich sehe in den nächsten Jahren ein paar Schwierigkeiten auf uns alle zukommen. Ich will aber nicht pessimistisch klingen, ich bin ja grundlegend ein optimistischer Mensch. Wir müs-

sen in Südtirol alle zusammenhalten und die Laimburg nicht als Konkurrenten, sondern als Unterstützer wahrnehmen. Wir müssen noch intensiver an der Qualität arbeiten, uns noch höhere Ziele setzen und das immer als Team und im Namen des Weinlandes Südtirol. Wir präsentieren alle gemeinsam ein Wein-Territorium, das wir jetzt noch stärker vermarkten müssen. Ich sehe hier Potential im Export – vor allem nach der Corona-Zeit. In Südtirol gut zu verkaufen ist toll und in Italien sowieso, aber wir sollten noch intensiver die Exportmärkte bearbeiten und uns hier stärker gemeinsam präsentieren. Wir sollten auch mehr Weinevents veranstalten und jedes Jahr alle gemeinsam den Jahrgang präsentieren. Der Felsenkeller müsste viel öfters ein Treffpunkt für die gesamte Südtiroler Weinwelt werden und als Zentrum der Südtiroler Weinwirtschaft wahrgenommen werden.

Das klingt nach einer Vision ...

Günther: Ja, ich habe da genaue Vorstellungen, was die Zukunft angeht. Wir benötigen ein Südtiroler Haus des Weines mit einem Verkostungsraum für die gesamte Südtiroler Weinwelt. Es müsste ein öffentliches und privates Gemeinschaftsprojekt werden. Wir könnten eine schöne Kugel – weil ein rundes Objekt Schönheit ausstrahlt – als Verkostungsraum bauen. Oben am Berg hätte man eine schöne Aussicht in das typische Überetscher Weinbaugebiet mit dem Kalterersee und von der anderen Talseite, von der Autobahn aus, wäre auch das Kunstwerk zu bewundern. In diesem gemeinsamen Verkostungsraum sollten stets Verkostungen aller Südtiroler Weine stattfinden.

Wäre so ein Projekt überhaupt machbar?

Günther: So mancher unterstellt mir Träumerei, aber ich bin überzeugt, dass so ein Projekt ein Mehrwert für die Südtiroler Weinwirtschaft wäre. Hier müssten aber alle mitspielen – das Land Südtirol und die gesamte Weinwirtschaft. Mit so einem Projekt wäre auch den nächsten Generationen geholfen.

Urban: Die Kreativität und Produktivität wird sehr oft durch viel Bürokratie eingebremst. Es wäre schade, wenn wir viel zu wenig aus dem Tellerrand raussehen würden. Visionen zu haben ist wichtig. Solange es uns gut geht, schreit niemand nach Visionen und viele Ideen verkümmern ganz einfach, aber sobald wir eine Krise haben, werden immer neue Türen geöffnet – vielleicht auch jetzt in der Covid-19-Situation.

Thema Forschung: was sind die größten Erkenntnisse der letzten Jahre? Erkenntnisse, welche die Südtiroler Weinwelt positiv beeinflussen und verändern könnten?

Urban: Beim Herstellungsprozess ist das meiste schon ausgeschöpft. Im Weinberg könnte man aber noch einiges verbessern. Im Keller sind wir an einem Punkt angekommen, wo man nur noch Nuancen verbessern kann. Aber im Weinberg gibt es auf alle Fälle noch Potential.

Was würden Sie im Weinberg verändern?

Günther: Es geht um Erkenntnisse bezüglich der Klimaveränderung. Die Lagenabgrenzung, welche in den letzten Jahren durchgeführt wurde, sehe ich positiv und als eine gute Investition in die Zukunft. Aber die Lagen müssten noch mehr abgegrenzt werden. Die Klimaveränderung kann auch eine Chance sein, um die Qualität der Weine in bestimmten Lagen zu verbessern.

Die Klimaveränderung im Weinbau spielt eine große Rolle. Die Sommeliervereinigung Italien AIS geht von fünf Szenarien aus. Und zwar: mehr Flächen für den Weinbau werden benötigt, die Winzer gehen mit dem Anbau immer weiter in die Höhe, Auswirkung der stärkeren Sonneneinstrahlung, neue Rebsorten und das Wetter werden unberechenbarer. Was sagen Sie dazu?

Günther: Das Wetter wird nicht unberechenbarer, aber es wird mehr Extreme geben. Bei den neuen Rebsorten sehe ich eine Chance für Südtirol. Wir haben einen Versuch auf 1.300 Höhenmeter mit der Rebsorte „Solaris“ am Ritten (Geyrerhof) laufen und es zeigt uns, dass erstens neue Rebsorten möglich sind und zweitens, dass wir mit dem Anbau auch höher rauf können.

Zugespitzte Schlagzeile 2040: Gewürztraminer im Vinschgau – was sagen Sie dazu? Wie wird sich die Südtiroler Weinwelt verändern?

Urban: Viele sind der Meinung, dass es durch die Klimaveränderung heißer wird und dass der Weinanbau dadurch nicht mehr möglich sein wird. Das stimmt so nicht ganz. In den klassischen Gebieten wird sich der Weintyp verändern. Die Weintypizität, die wir zum Beispiel zurzeit beim Weißburgunder in den tieferen Lagen haben, wird sich in Zukunft verändern. Generell werden sich die weißen Rebsorten in tiefen Lagen schwerer tun. Vielleicht werden die roten Rebsorten wieder verstärkt zurückkommen oder es braucht spätreifere Weißweinsorten.

Was wird sich speziell in Südtirol ändern?

Urban: Weinbau in hohen Lagen wird es verstärkt geben. In tiefen Lagen werden



neue Rebsorten dazukommen und andere verschwinden. Natürlich stellt sich die Frage, ob wir überhaupt neue Sorten benötigen, oder ob wir die vorhandenen umstellen.

Wird der Vinschgau oder das Eisacktal qualitativ den derzeitigen Wein-Hochburgen den Rang ablaufen?

Günther: Das ist eine schwierige Frage. Es könnte durchaus sein, dass bestimmte unterschätzte Gebiete in zwanzig Jahren groß auftrumpfen werden. Natürlich gibt es immer große Unterschiede zwischen den Böden.

Urban: Es besteht sicher die Möglichkeit, dass sich wahrscheinlich gute Weine in höheren Lagen wie zum Beispiel im Eisacktal, in Zukunft herauskristallisieren werden. Und es ist durchaus positiv, in tieferen Lagen mit gut strukturierten roten Rebsorten zu arbeiten.

Wird es einen Strategiewechsel in der Südtiroler Weinwirtschaft geben? Mehr Rot- als Weißweinsorten?

Günther: Das wird ein langsamer Prozess. Der Qualitätsanspruch der Lagen/Standorte wird sich ein wenig verschieben, das ist sicher eine Auswirkung der Klimaveränderung. Aber ich sehe das nicht so schlimm, ich wäre eher besorgter, wenn ich mich im Süden Italiens befände, von

Sizilien bis hinauf in die Toskana. Südtirol wird im Vergleich zu Süditalien die Klimaveränderungen in der Weinbranche der nächsten Jahrzehnte gut überstehen. Es wird heuer wieder ein früher Jahrgang sein und da sehe ich schon bei gewissen Weißweinsorten einen frühen und starken Abfall der Säure, das könnte qualitativ ein kleines Problem sein.
Urban: Aber dazu muss ich sagen, dass viele Menschen genau diese säureärmeren Weine lieben, also alles halb so schlimm. Wenn wir frische, elegante und fruchtbetonte Weißweine wollen, dann müssen wir gewisse Maßnahmen im Weinberg treffen. Man muss aus einem Problem immer eine Chance machen und Südtirol hat den Vorteil, dass wir mit dem Anbau in die Höhe gehen können.

Gibt es schon Tendenzen, dass gewisse Institutionen Flächen erwerben, welche sich in höheren Lagen befinden und somit für die Zukunft lukrativ sein könnten?

Urban: Wir haben mit dem „Tirolensis Ars Vini“ im letzten Herbst eine Verkostung organisiert, weil wir in einer Testphase auf 1.300 Meter den Solaris angepflanzt haben – bei der Veranstaltung hatten wir eine äußerst interessante Diskussionsrunde zum Thema „Weine über 1.000 Höhenmeter“.

Was war der Sukkus dieser Diskussionsrunde?
Urban: Es gab viele Befürworter, aber auch Gegner, die Angst haben vor der Veränderung der Weinbau-Verlagerung in die Höhe.

Weil sie Angst um ihre Existenz haben?

Urban: Nein. Teilweise geht es um Spekulationen. Wir haben in Truden ein extremes Beispiel gehabt. Das war eine einzigartige Situation, weil es dort fast nur Kleinbesitzer gibt. Und genau diese kleinen Flächen werden von Weinbauern aufgekauft und dadurch steigt der Preis und die Bauern vor Ort haben keine Chance mehr, ihr Anbaugebiet zu vergrößern. Dazu kommen noch ein Wassermangel und die Angst der Bevölkerung vor einer stark veränderten Landschaft. Grüne Flächen verschwinden, und es wird mehr gespritzt. Dieser Unmut der Bevölkerung ist absolut gerechtfertigt.

„Südtirol wird im Vergleich zu Süditalien die Klimaveränderungen in der Weinbranche der nächsten Jahrzehnte gut überstehen.“

Günther Pertoll

Ist das nicht ein Widerspruch? Von allen Provinzen Italiens bauen wir am wenigsten Wein an – und sobald wir mehr anbauen wollen, regt sich Widerstand. Hat man das Gefühl, dass die Südtiroler denken wir sind schon am Zenit?

Günther: Ich bin da sehr vorsichtig. In gewisse Lagen soll man mehr anbauen. Wir müssen immer alles mit Maß und Ziel umsetzen. Natürlich gibt es auch Spekulationen um zukünftige Weinanbauflächen ...

Das Thema mit Spekulationen um Weinbauflächen stoßen vielen sauer auf. Wieso findet man bei der Flächenvergabe nicht einen Weg, den Unterschied zwischen einen Spekulanten und einen jungen Bauern zu finden?

Günther: Genau. Das muss unbedingt besser geregelt werden.

Urban: Wenn ein Milchbauer in der Höhe Wein als zusätzlichen Erwerb anbauen möchte, dann sollte man diesem die Möglichkeit geben.

Günther: Ja absolut. Spekulation ausschalten und Möglichkeiten für junge Bauern schaffen. Das sollte die Devise für die Zukunft sein. >

> Urban: Es muss von Fall zu Fall entschieden werden und die Voraussetzungen für einen Qualitätsweinanbau müssen gegeben sein. Natürlich muss alles gerecht zugehen, aber kategorisch Nein zu sagen, bringt nichts und ist nicht korrekt.

Inwieweit hat die Covid-19-Pandemie den Alltag in der Südtiroler Weinlandschaft verändert?
Günther: Corona war eine Erfahrung für mich, die sich hoffentlich nicht wiederholen wird. Den Weinmarkt hier im Land hat diese Pandemie stark getroffen. Wir spüren das in Südtirol, weil die Zahlen nicht lügen. Ein Einbruch von über 50 Prozent ist nicht auf die leichte Schulter zu nehmen. Je breiter wir bei der Vermarktung aufgestellt sind, desto besser ist es für uns. Aber es gibt jetzt eine Chance auf einen Neustart. Wir müssen alle gemeinsam die Ärmel hochkrepeln. Südtirol ist stark, und wir werden uns anpassen und sind für eine weitere Herausforderung bereit.

Was würden Sie zu allererst in der Südtiroler Weinbranche verändern?

Günther: Man muss über alles innig diskutieren können und dabei nie oberflächlich agieren. Die Südtiroler Politik hat eine sehr gute Zusammenarbeit mit der Weinbranche und ich bin sehr optimistisch, dass dies auch weiterhin der Fall sein wird. Der Landeshauptmann und die gesamte Politik stehen hinter der Weinwirtschaft und allen anderen Genussprodukten, sei es Speck, Milch oder eben der Wein. Die Südtiroler Politik wird weiterhin der Weinwirtschaft den Rücken stärken, denn der Wein ist ein

wichtiger Motor für die gesamte Südtiroler Wirtschaft.

Urban: Wir dürfen in dieser Krise nicht den Fehler machen und Preisdumping betreiben. Wir müssen anfangen generationsübergreifend zu denken und zu agieren. Beim Wein muss man langfristig denken und nie an einen kurzfristigen Profit. Wir müssen ganz einfach die richtigen Entscheidungen treffen, und die Politik muss uns dabei unterstützen.

„Die Südtiroler Politik wird weiterhin der Weinwirtschaft den Rücken stärken, denn der Wein ist ein wichtiger Motor für die gesamte Südtiroler Wirtschaft.“

Günther Pertoll

Was kann die Weinwirtschaft tun, um klimafreundlicher zu werden?

Urban: CO2-Einsparungen was die Maschinen anbelangt. Das heißt, verstärkt mit elektrischen Geräten zu arbeiten. Natürlich müssen wir noch nachhaltiger produzieren. Das Land und die Forschung müssen bei Monokulturen und Krankheiten noch intensiver arbeiten, damit wir so wenig wie möglich eingreifen müssen. Wir benötigen widerstandsfähige Pflanzen und Züchtungen neuer Sorten, damit wir nachhaltiger



arbeiten können. Natürlich muss der Konsument auch umdenken und mitspielen.

Auf welchen Wein bist du am meisten stolz – und was zeichnet diesen speziell aus?

Urban: Zurzeit ist das der Weißburgunder „Muis“ – mit dem habe ich persönlich am meisten Freude. In der Burgselektion produzieren wir Weine die sehr kräftig, komplex und langlebig sind. Die klassischen Weine zeichnen sich durch Eleganz, Finesse und Trinkfreudigkeit aus. Beim Weißburgunder „Muis“ ist es uns gelungen, die Eigenschaften unserer beiden Weinstilistiken zu vereinen und einen nahezu kompletten Weißwein zu schaffen. Seine Harmonie zieht sich wie ein roter Faden durch. Von der Etikette über die Flaschenform bis hin zur Qualität im Glas.

Ein schöner Schlusssatz. Wir schlenderten noch ein wenig durch das spektakuläre Weinarchiv und durften noch das eine oder andere Schätzchen begutachten. Das Resümee: Das Landesweingut Laimburg ist für die gesamte Südtiroler Weinwirtschaft wichtig und widerspiegelt wie ausgezeichnet Südtirol dasteht, aber auch wie viel Potential noch schlummert.

Laimburger Perlen

COL DE RÉY

Hügellagen mit außergewöhnlichen Rebsorten und Trauben von hoher Güte. Der ladinische Name stammt aus der Sagenwelt der Dolomiten und bedeutet ursprünglich Hügel des Königs. Damit verweist er auf die hervorragenden Hügellagen, die Trauben von besonderer Güte hervorbringen, welche in dieser Cuvée aus Lagrein, Petit Verdot und Tannat zu einem erlesenen Wein verschmelzen, so der Kellermeister Piccolruaz.

Weißburgunder MUSIS

Der Wein präsentiert sich in einem hellen Gelb mit zartem Grün. Er zeigt komplexe Duftnoten nach Apfel, Zitrusfrüchten und Ananas. Sein Geschmack spiegelt das besondere Klima wider, dem er ausgesetzt ist: Aus nördlicher Richtung, den Alpen, kommt die Frische und die fruchtige Note. Aus südlicher Richtung, den Tallagen mit mediterranem Klima, stammen Körper und die Struktur. Der Wein weist eine markante Säure auf, ist körperbetont, zeigt Fülle und Nachhaltigkeit und zeigt sich trocken im Abgang. „Eine weitere Besonderheit dieses Weins liegt in seiner Reifung, die zu 80 % im großen Fass und zu 20 % in 500-Liter-Tonneaus erfolgt“, erklärte Piccolruaz.



AURONA

Der Name stammt aus der ladinischen Sagenwelt und bedeutet „Der verborgene Schatz, das Land des Goldes und der Lichter“. Kellermeister Piccolruaz erklärt: Die Sortentypizität steht nicht im Vordergrund, sondern der „Wein“ in sich (aus diesem Grund wird er ab dem Jahrgang 2014 auch nicht mehr als DOC Kerner Riserva Aurona bezeichnet sondern als „Aurona“ Weinberg Dolomiten Weiß). Dieser Weißwein wird in der Stilistik eines Rotweines ausgebaut (deshalb kann man ihn auch als Orangewein bezeichnen, mit dem einzigen Merkmal, dass mit SO2 gearbeitet wird und nicht ohne). Nur die besten und schönsten Kernertrauben aus der Lage am „Moerhof“ in Labers werden gerebelt und machen eine 10-tägige Maischegärung in offene Tonneaus durch. Nach einer sehr sanften Pressung kommt der Jungwein in die wieder geschlossenen Tonneaus zurück, wo er 12 Monate lagert und reift. Nach der Füllung lagert der Wein noch mind. 1,5 Jahre in der Flasche bevor

er in den Verkauf kommt. Die markante Säure, welche die Sorte Kerner mitbringt, wird aber bewahrt, so dass auch eine bestimmte Finesse im Trunk wiederzufinden ist.

Der Kraftprotz aus dem Midi

Wie fand die **Tannat-Rebsorte** ihren Weg nach Südtirol? Ein Gastkommentar von Klaus Platter, dem langjährigen Direktor der Gutsverwaltung Laimburg.

● VON KLAUS PLATTER*

Die Heimat dieser Rebsorte ist Südwest-Frankreich, Nähe zu den Pyrenäen, vorwiegend das Gebietes von Madiran, das auch mit heutzutage ca. 3.000 ha Rebfläche ihre wichtigste Appellation stellt. Ihre zweite große Verbreitung hat die Rebsorte jedoch im südamerikanischen Kleinstaat Uruguay, wo sie mit ~ 2.000 Ha die Hauptrotweinsorte, die „national grape“ ist. Die Tannat-Rebe ist starkwüchsig und reichtragend, ihre Blätter sind dunkelgrün mit blasiger Blattspreite. Trauben und Beeren sind eher groß und spätreifend, ähnlich der Rebsorte Lagrein. Die Farbe des Tannats ist sehr intensiv, von dunkelrubin bis granatroter; der Duft erfrischend nach roten Beerenfrüchten ohne südländischem Anflug. Der Wein ist körperbetont und reich an Gerbstoffen, die Herbe im gesamten Gaumenbereich fühlbar. Die relative hohe Säure des Tannats und sein hoher Alkoholgehalt vermitteln insgesamt das Gefühl eines robusten und kräftigen, gar „feurigen“ Rotweines.

Es war Ende der 1990-Jahre als das damalige Südtiroler Weinbaukomitee, Vorgänger des heutigen Weinkonsortiums, worin ich die Südtiroler Önologen vertrat, aufforderten, den versuchsmäßigen Anbau von Rebsorten zu forcieren, welche in anderen europäischen Weinbaugebieten große (sprich berühmte) Weine hervorgebracht hatten. So wurde ein Ansuchen an das Versuchszentrum Laimburg mit dem Auftrag gerichtet, solch Rebsorten für eine Versuchsanlage auszuwählen. Als heimische Referenzsorte wurde dabei die Rebsorte Lagrein bestimmt.

Im Frühjahr 2000 wurde daraufhin am Ölleitenhof in Kaltern – eine Außenstelle des Versuchszentrums Laimburg – eine Versuchsanlage mit folgenden Rebsorten errichtet: Syrah, Grenache, Petit Verdot, Tannat, Tempranillo, Nebbiolo, Barbera, Teroldego, und Lagrein. Das Projekt wurde von den Sektionen Weinbau (Dr. Barbara Rainer) und Kellerwirtschaft (p.a. Ulrich Pedri)

begleitet. Dieser Versuch eines Rebsortenvergleichs wurde über vier Jahre geführt: Die jeweiligen Trauben wurden separat ausgebaut, die Weine analysiert und sensorisch bewertet; die Ergebnisse im Anschluss vom Versuchszentrum Laimburg veröffentlicht. Bemerkenswert war dabei das mangelnde Interesse der Promotoren an den Ergebnissen dieser Vergleichsversuche. Das mag wohl auch mit der Länge des Projektes von sieben Jahren erklärbar sein.

In der ersten Vergleichsverkostung dieser durchwegs internationalen Rebsorten präferierte sich der Tannat interessanterweise sofort anders als all die anderen Weine: Er war nicht unbedingt feiner als Wein, sondern er war auffällig und extrem, und zwar intensiver in der Farbe, mit sehr angenehmer Frucht, mit hohem Gerbstoffgehalt und mit merkbar hoher Säure und er fühlte sich kräftig-robust an, ohne grüne oder bitterschmeckende Elemente zu zeigen – er war schlichtweg überwältigend, ein wahrer Kraftprotz!

Der Unterschied zum Lagrein, so zeigten die Analysen regelmäßig, bestand vor allem in einem höheren Mostgewicht und einem höheren Säuregehalt: So hatte der Tannat zwischen 1,5 und 3° Babo mehr an Mostgewicht, eine 2-5 g/l höhere Gesamtsäure als der Lagrein und ein mindestens 4 Gramm höhere Extraktwerte.

Da war in mir der Gedanke geboren, mit diesem Wein und dem Lagrein einen großen Rotwein zu formen. Mit dem Jahrgang 2002 haben wir dann außerhalb des Vergleichsversuches im Betriebskeller des Landesweingutes Laimburg unter Führung des Kellermeisters Urban Piccolruaz die erste Rotwein-Cuvée bestehend aus 60 % Lagrein, 35 % Tannat und 5 % Petit Verdot zusammengeführt. Der Petit Verdot, als alte Bordeauxrebsorte schon länger in Südtirol heimisch und auf kleiner Fläche am Ölleitenhof angebaut, wurde ob seiner besonders stabilen Gerbstoffstruktur als dritter Partner mitgenommen. Die abgefüllte Cuvée wurde daraufhin zur weiteren Reifung im Flaschenkeller eingelagert. 2003 sollte sich mit einem schönen Herbst



Klaus Platter

und gesunden, reifen und inhaltsstarken Trauben dann als großartiges Weinjahr zeigen. Nach Gärung und einer achtmonatigen Reifung im Barriquefass wurden die drei Weinpartner im gleichen Verhältnis wie der Jahrgang 2002 cuvettiert. Das Geschmacksbild dieser Cuvée war angenehm und besonders ausdrucksstark: Die Farbe ein intensiv leuchtendes Purpur- bis Granatroter, Duft und Aroma fruchtig nach Beeren und Spezereien, im Gaumen von feinkörniger griffiger Herbe, mit saftig-erfrischender Säure, stark körperbetont und lang anhaltend.

Ein großer Rotwein. Dem Wein gaben wir einen aus der ladinischen Sagenwelt entlehnten Namen, „Col de Réy“; er sollte auf die besonders hochwertige Hügellage hinweisen. Um den Stellenwert dieses „neuen“ Weines innerhalb der italienischen Qualitätsweinlandschaft zu erfahren, schickten wir die Rotweincuvée an einen bekannten Weinführer.

Und prompt kam nach einem Monat ein Fax zurück mit der Mitteilung, dass der Col de Réy 2003 von blind verkosteten Weinen bei den Rotweinen an zweiter Stelle gereiht war.

Es mögen sicherlich noch weitere Weine an zweiter Stelle gelegen haben, aber immerhin zählte der Col de Réy nun zu den besten Rotweinen Italiens, was mich bis heute besonders freut.

Ob die Rebsorte Tannat in Südtirol noch Bedeutung erlangen wird, hängt jedoch von der Experimentierfreudigkeit der Südtiroler Weinbauern ab. Der Col de Réy des Landesweingutes Laimburg wird weiterhin bestehen bleiben und so bleibt auch die eine Hektar große Produktionsfläche dieser außergewöhnlichen Rebsorte Tannat für weitere Experimente zur Verfügung.

**Klaus Platter, ehemaliger Direktor der Versuchsanstalt Laimburg und als Önologe des Landesweingutes zusammen mit dem damaligen Landeshauptmann Luis Durnwalder Ideengeber für den Felsenkeller und für die Gärten von Schloss Trauttmansdorff.*

Der Pas Dosè 2015: das jüngste prickelnde Vergnügen aus dem Hause Kettmeir.

• VON ALBIN THÖNI

Seit 55 Jahren wird im Hause Kettmeir mittlerweile Schaumwein produziert. Bediente man sich anfangs ausschließlich der Charmat – Methode im Drucktank, so hat sich das Interesse ab 1992 immer mehr in Richtung klassische Flaschengärung verlagert. Viel hat sich in diesen Jahrzehnten im Hause Kettmeir getan. War Sekt anfangs nur eine Vervollständigung des breit gefächerten Stillweinsortiments, der Sektgrundwein eher ein Zufall der Natur, weil in den hohen Lagen in St. Nikolaus oder Altenburg die Trauben kaum eine zufriedenstellende Reife erreichten, so hat sich später, vor allem ab 2007 die Herangehensweise doch grundlegend geändert. Nun wurde vermehrt auf die Produktion von Schaumweinen gesetzt, welche mittlerweile gut ein Drittel der Gesamtproduktion ausmacht. Systematisch wurden die geeigneten Rebanlagen für die Sektgrundweinproduktion bestimmt und spezifische Anbauprotokolle erarbeitet. Dies war der erste Schritt zu einer markanten Qualitätssteigerung des Endproduktes. Langsam wurde auch das Sortiment erweitert. Zum „Athesis“ Brut, welcher 1994 auf den Markt kam und zum „Athesis“ Rosè, der 2000 erstmals in der Flasche versetzt wurde, gesellte sich 2017 schließlich eine Riserva. Nach Jahren des Experimentierens war man 2011 soweit, einige ausgewählte Parzellen getrennt zu verarbeiten und in der Folge zu versetzen. Nach mehr als 5 Jahren Hefelagerung wurde dieser „1919“ Riserva Extrabrut erstmals präsentiert und eroberte auf Anhieb auch die anspruchsvollsten Gaumen. Inzwischen war der Sekt Keller, welcher der stetig wachsenden Flaschenzahl längst nicht mehr gewachsen war, um ein vielfaches erweitert und mit nachhaltiger



Fotos: Albin Thöni



Christine Mayr mit Virginia Stancheris

Kühlenergie (Geothermie) ausgestattet worden. „Diese moderne Kühltechnik schafft für den lagernden Sekt ein perfektes Ambiente, wo praktisch keine Tempe-

raturschwankungen existieren und spart obendrein eine Menge Energie“ schwärmt der Önologe Josef Romen jedes Mal, wenn er darauf angesprochen wird.

„Vor 10 oder 15 Jahren hätte ich mich persönlich nicht an so ein Projekt gewagt. Hier habe ich keine Möglichkeit, kleinere Fehler mit etwas Restzucker zu überdecken.“

Josef Romen

Das jüngste Kind im Hause Kettmeir gesellte sich Ende 2019 zu den drei bestehenden Schaumweinen: Der Pas Dosè, Jahrgang 2015, eine Cuvée aus Chardonnay, Weissburgunder und Pinot Noir, ohne Dosage. Der Trend der Liebhaber geht in den letzten Jahren eindeutig hin zu immer trockeneren, naturbelassenen Produkten. „Es ist allerdings auch eine große Herausforderung für den Produzenten“ erklärt Josef Romen, der Kellermeister und Schöpfer dieses noch jungen Baby: „Vor 10 oder 15 Jahren hätte ich mich persönlich nicht an so ein Projekt gewagt. Hier habe ich keine Möglichkeit,

kleinere Fehler mit etwas Restzucker zu überdecken. Das Produkt muss einfach perfekt sein. Mit unserer jahrzehntelangen Erfahrung, mit der schonenden Verarbeitungsweise der Trauben dank modernster Technologie und dem perfekten Ambiente während der Lagerung im Sekt Keller, bin ich nun aber zuversichtlich, dass ich Jahr für Jahr ein qualitativ ansprechendes Produkt anbieten kann.“ So besticht der Jahrgang 2015 nach etwa 40 Monaten Hefelagerung, vor allem in der Nase durch eine exzellente Reintö-

„Der Trend der Liebhaber geht in den letzten Jahren eindeutig hin zu immer trockeneren, naturbelassenen Produkten.“

nigkeit, ausgewogene feine Hefenuancen und einer Abfolge von Düften nach Agrumen und hellen Früchten bis hin zu Heilkräutern (Minze) und harzigen Waldaromen. Auf dem Gaumen dominiert eine dynamische Frische und Mineralität, welche von einer sehr feinen und einnehmenden Kohlensäure getragen wird. Der Abgang ist verlockend in der Klarheit der Aromen, mit Noten von Gewürzen und Trockenfrüchten. „Fast schon zu perfekt“ merkt Josef Romen an: „Natürlich merkt man hier den Jahrgang 2015, diesen heißen, traumhaften Sommer, wo uns vor allem in den hohen Lagen die schnelle Reife überrascht hat. Deshalb die etwas reiferen Fruchtnoten und die ausgewogene Säure.“ In Summe ein gelungener Südtiroler Sekt, welcher die typische alpine Frische, Fruchtigkeit und Eleganz beispielhaft interpretiert. Und schon darf man gespannt sein, was in den nächsten Jahren überraschendes aus dem Hause Kettmeir hervorsprudeln wird. „Die Ideen sind vorhanden, z. Teil auch schon das Ausgangsmaterial, die Begeisterung für die Perlen sowieso“ merkt Josef Romen an und verrät nur soviel: „Ein reiner Chardonnay und vielleicht ein 100%iger Blauburgunder fehlen mir noch in meinem Sortiment. Auf jeden Fall müssen es qualitativ herausragende Produkte sein, die der Herkunft alle Ehre machen und dem Südtiroler Sekt zu jenem Stellenwert verhelfen sollen, den er sich aufgrund seiner hervorragenden Qualität schon seit langem verdient.“

„Nun perlt der Südtiroler Sekt“

Die ersten **50 Jahre** der Kellerei Kettmeir in Kaltern.

Eine Geschichtsreise von **Franco Kettmeir**.

Der Firmengründer Giuseppe Kettmeir, mein Großvater, hat nach Beendigung seines Önologie-Studiums in San Michele an der Etsch, die Agrarschule von Klosterneuburg und dann die damals schon berühmte Hochschule für Bodenkultur (BOKU) in Wien besucht, wo er im Jahre 1910 als diplomierter Ingenieur Agronom seine Studien abschloss. Nach der Hochzeit mit Carolina, einer Wienerin, lebten sie ein paar Jahre im Trentino und zogen dann ab dem Jahre 1914 in die Schweiz nach Zürich. Am 1. Januar 1915 gründete er dort seine erste Firma, die „G. Kettmeir Zürich - Weinimport“. Während des ersten Weltkriegs wurde er in der Schweiz ein erfolgreicher Weinhändler. Aber da er Weinerzeuger werden wollte, entschied er sich am 1. September 1919 in Südtirol seine zweite Firma, unter dem Namen „G. Kettmeir - Weinexport“ zu gründen, die also seinen 100. Geburtstag gefeiert hat. Nach dem Zusammenbruch der Preise in Südtirol während der schwierigen Jahre nach dem ersten Weltkrieg, die durch den Anschluss an das größte Weinland Europas, Italien, verursacht wurde, erholte sich der Markt nach und nach und der Weinexport blühte langsam wieder auf. Von da an bis in den 50er Jahren, hat sich die Kettmeir Weinkellerei einer fleißigen Aufbauarbeit zur Konsolidierung und Verwurzelung der Firma gewidmet. Die Nachfrage nach Tiroler Weinen aus Österreich, der Schweiz und Süddeutschland stieg von Jahr zu Jahr und erreichte immer größere Mengen. Es handelte sich immer nur um Rotwein, unseren „Vernatsch“, der rund 80% der Südtiroler Weinproduktion ausmachte und der lose in Kesselwagen verladen wurde. In jenen Jahren konzentrierte >

> sich das Hauptgeschäft mengenmäßig auf die Sorten „Kalterersee“ und „St. Magdalener“. Mein Vater Guido (*1912, +1975), der in Zürich aufgewachsen war, hatte nach dem Abschluss des Studiums der Wirtschaftswissenschaften in der Bocconi in Mailand, nach dem zweiten Weltkrieg, also ab dem Jahr 1945, die Leitung der Firma übernommen. Mit großem Einsatz, Weitblick und Können brachte er es fertig, die beiden Betriebe zu modernisieren und zu vergrößern. In Bozen hatte er eine moderne Füllanlage aufgestellt, mit einer Füllkapazität von zuletzt 5000 Flaschen pro Stunde. Auch die Flaschenweinabfüllungen der klassischen südtiroler Weine in der Weinkellerei in Kaltern wuchsen konstant an und wurden meistens in Geschenks-Packungen angeboten:

digung meiner Studien in der Schweiz und an der Universität Bocconi in Mailand im Jahre 1962, einem Stage an der Weinbauschule in Geisenheim (D) und einigen Studienreisen ins Champagnergebiet nach Reims und Epernay, hatte ich mir vorgenommen, auch in unserer Firma eine kleine Sektproduktion ins Leben zu rufen. Nach drei Jahren Lagerung der ersten gelungenen Sekterzeugung, hatten wir uns entschieden den ersten Sekt, den wir Kettmeir Brut nannten, bei der Bozner Weinkost vorzustellen. Es war der erste und einzige südtiroler Sekt, der auf der traditionellen Weinveranstaltung ausgestellt wurde, und er trug die Nummer 300 im Weinkatalog des Jahres 1965. Davon berichtete ein Artikel vom 31. März 1965 der Tageszeitung „Dolomiten“:

„NUN SPRUDELT DER SÜDTIROLER SEKT. Nach 60 Jahren verwirklicht sich ein alter Traum. Nach der Gründung der Firma zu Beginn des XX. Jahrhunderts seitens Giuseppe Kettmeir, der großen Entwicklung der Firma während der Führung des Sohnes Guido, die beide danach trachteten eine Sekterzeugung zu entwickeln, die aber durch den Ausbruch des ersten und des zweiten Weltkrieges dazu verhindert wurden, verwirklicht sich in dritter Generation mit dem Enkel Franco der alte Traum...“

Ein Traum der in Erfüllung gegangen ist und in den letzten Jahrzehnten sich sehr gut weiterentwickelt hat, dank des tüchtigen Einsatzes und der Hingabe des Wein-technikers und Kellermeisters Josef Romen, der schon unter meiner Leitung im Einsatz war.

Ausschlaggebend waren auch die großzügigen Investitionen der Firmengruppe Santa Margherita, die im Jahre 1986 die Kettmeir Kellerei übernommen hat. Die Sekterzeugung ist heute zu einem wichtigen Standbein der Firma Kettmeir aufgestiegen und umfasst fünf Sektarten höchster Qualität: einen Grande Cuvée Brut, einen Athesis Brut-Rosé, einen Athesis Brut, und jetzt, als Krönung, einen Pas Dosé nach einer Lagerung von 40 Monaten und einen Extra Brut Riserva 1919, nach einer Lagerung von 60 Monaten.

100 anni Kettmeir

100 anni cantina Kettmeir: 1919 - 2019. Eventi esclusivi dedicati all'anniversario e al fiore all'occhiello dell'azienda, il "1919" Extra Brut Riserva DOC. **Partenza per nuovi orizzonti** con la cantina all'avanguardia della tecnologia.

● DI ALBIN THÖNI

La cantina Kettmeir, con la sua ormai centenaria storia, racchiude un pezzo di vera tradizione vinicola ed è un appuntamento fisso nel mondo del vino altoatesino. La cantina Kettmeir è da sempre sinonimo di trattamento rispettoso della natura e del paesaggio e di un'attenta cura dei vigneti, nello spirito della sostenibilità. In occasione del centenario della cantina Kettmeir a Caldaro per le molte migliaia di clienti da tutta Italia si sono organizzati due eventi sensazionali. Certo, erano presenti i proprietari, in particolare i fratelli Gaetano e Stefano Marzotto, della dinastia Marzotto, che con passione hanno reso l'intero gruppo di Santa Margherita Gruppo vinicolo, negli ultimi anni uno dei principali protagonisti del vino in Italia. Oltre a Kettmeir in Alto Adige, ci sono nomi suonanti come Lamole di Lamole in Toscana, Ca' del Bosco in Franciacorta, Mesa in Sardegna o Cà Maiol nella regione Lugana per un'autentica interpretazione dei rispettivi terroir. Secondo il presidente del Gruppo Vinicolo di Santa Margherita, Gaetano Marzotto, Conte di Valdagno, negli ultimi anni la società ha investito circa 50 milioni per l'acquisto di vigneti e altri 100 milioni per l'estensione e il rinnovo delle cantine. A seguito di questa espansione, nel 1986 i Marzotto acquistarono la can-



tina Kettmeir. Nel frattempo si sono affermati a livello internazionale anche i vini bianchi, come il Müller Thurgau Athesis da 800 metri di altezza in località Ebnerhof al Renon o lo Chardonnay Vigna Maso Reiner a Buchholz a Salorno, e il Gewürztraminer e Sauvignon, i vigneti ai piedi del Mendel.

"Fiore all'occhiello", e l'orgoglio sono, secondo i fratelli Marzotto, gli spumanti che sono stati prodotti negli ultimi 90 anni, con la produzione di vino spumante a Kettmeir già ancorata dal 1830 e guidata da Franco Kettmeir. Il lodevole manager e enologo Josef Romen, oramai un'istituzione della cantina, sa come produrre i migliori vini per decenni, ottenere il meglio dalle uve e aprire nuovi orizzonti con il suo "Extra Brut Riserva del 1919". Negli ultimi 20 anni, la produzione di vino spumante è diventata sempre più importante per Kettmeir, da quando il maggiordomo è passato dal classico Charmat nel 1992 al classico processo di fermentazione in bottiglia, usando il cosiddetto metodo Charmat in un grande serbatoio a pressione.

Con la vendemmia 2011, a Kettmeir è iniziato un nuovo capitolo della storia della produzione di spumanti: la produzione di una Riserva. Da vigneti selezionati vicino a Salorno e Altenburg sopra Caldaro, che sono particolarmente adatti per i vini di base, le uve della migliore qualità dei vitigni Chardonnay e Pinot Noir sono state raccolte e lavorate separatamente. Le uve Chardonnay fermentano in parte in acciaio inox a circa 15-16 °C, in parte in piccole botti di rovere. Le uve Pinot Noir vengono pigiate delicatamente dopo un breve periodo di macerazione nella pressa e fermentate a 15-16 °C in vasche di acciaio inox. Dopo la seconda fermentazione, lo champagne viene conservato sui lieviti per almeno 60 mesi. Così, nel 2017, sono state vendute le prime bottiglie della vendemmia 2011 e dal luglio dello stesso anno con il nome "1919" Riserva Extrabrut, basato sull'anno di fondazione, è stato commercializzato.

"Con i rinnovamenti degli ultimi anni e la creazione di adeguate aree di stoccaggio e moderni impianti di imbottigliamento, è possibile un'ulteriore espansione della produzione di vino spumante nei prossimi anni". Il maestro enologo Josef Romen spiega con orgoglio durante la visita delle cantine all'avanguardia e dei nuovi magazzini: "Per il condizionamento utilizziamo l'energia geotermica e con l'installazione di circa 1200 m sonde (10 sonde a 100 m di

profondità) possiamo usare l'energia disponibile per un raffreddamento ottimale dei locali di stoccaggio, il riscaldamento dell'Ufficio e i locali di vendita".

Fattori importanti in un momento di sostenibilità richiesta e focalizzati su un futuro di successo della cantina. Nei prossimi anni, l'uno o l'altro prodotto verrà aggiunto agli alimenti fermentati a tre bottiglie già esistenti e contribuirà a dare allo spumante altoatesino la visibilità e il valore che merita sulla base dello standard di qualità generalmente elevato. Che lo spumante "1919" Riserva come "Stato dell'arte" e la Cantina Kettmeir continuino ad avere un grande successo!

Solenne è stata la festa per festeggiare il centenario nel ottobre scorso in una tenda appositamente costruita per oltre 300 ospiti nella spaziosa piazza di fronte alla cantina. È stato creato un eccellente menu armoniosamente adattato al DOC Pas Dosé 2015, Müller Thurgau Athesis 2011, Pinot Noir 2016 DOC e Moscato Rosa Athesis 2018. Per il gran finale, una torta a cinque torte è stata tagliata dai fratelli Marzotto, ricordando la magnifica torre delle scale e la meraviglia del mondo di Babele e raggiungendo il soffitto della tenda. Fedele al motto dello statista Winston Churchill e modificato in una citazione di Santa Teresa d'Avila: "Si dovrebbe offrire al corpo qualcosa di buono, in modo che l'anima abbia voglia di viverci!"



Franco Kettmeir und Gaetano Marzotto

Holzboxen mit einem Inhalt von 6 und 12 Flaschen Südtiroler Qualitätsweine, zur Hälfte Rotweine, „Kaltersee“, „St. Magdalener“, „Blauburgunder“, und zur Hälfte Weißweine, „Terlaner Weissburgunder“, „Rheinriesling“, „Gewürztraminer“. Sie waren hauptsächlich in Italien sehr beliebte Weihnachtsgeschenke geworden. Was meinen persönlichen Beitrag zur Entwicklung der Firma betrifft, habe ich neben der Erschließung neuer Verkaufsmärkte und der Erweiterung des Exports unserer Flaschenweine, die Einführung der Sektproduktion bewirkt. Nach Been-

Pas Dosé

Alto Adige DOC



Uve:	Pinot Bianco 50%, Chardonnay 40%, Pinot Nero 10%
Zona di produzione:	Colline alte dell'Oltradige e medie della Bassa Atesina
Altitudine:	380 - 700 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno:	Di origine calcarea con buon tenore di argilla, scheletro abbondante e buona presenza di sostanza organica
Sistema di allevamento:	Pergola e spalliera
Densità dell'impianto:	3.300 - 3.500 piante per ettaro per la pergola, 5.000 - 5.500 per la spalliera
Epoca di vendemmia:	Fine agosto / primi di settembre
Grado alcolico:	12,50 % vol.
Temp. di servizio:	6 - 8 °C
Bicchieri consigliati:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
Durata:	7 - 8 anni
Formato:	Formato (cl): 75 - 150 Btg per cartone: 6 - 1

Scheda tecnica

I grappoli delle tre varietà provengono da vigneti di medio/alta collina condotti a una resa media di 100 q.li/ha. Alla sosta notturna in cella frigorifera (per Chardonnay e Pinot Nero) e alla successiva fase di delicata pressatura per l'ottenimento del mosto fiore, segue una mirata e attenta vinificazione. La prima fermentazione avviene separatamente per varietà, in acciaio a temperatura controllata di 14-16°C, cui fa seguito affinamento sui lieviti fino in primavera inoltrata. Si esegue, quindi, l'unione dei vari vini con l'aggiunta del liquer de tirage, la messa in bottiglia e la disposizione orizzontale nella moderna cantina di maturazione a 10- 12°C per la seconda fermentazione e la sosta sui lieviti per minimo 40 mesi. Nella fase di dégorgeement non vi è aggiunta di vero e proprio liqueur d'expédition ma solo rabocco con vino di altre bottiglie in modo da garantire un prodotto senza zuccheri aggiunti.

Scheda organolettica

Alla vista si presenta con colore giallo paglierino dai riflessi dorati, animato da un perlage molto fine, intenso e persistente. I profumi si distendono in variegata successione partendo dalle note di agrumi e frutta a polpa bianca per passare alle variazioni di erbe aromatiche (menta) e sentori boschivi (felce, resina) per toccare anche sentori speziati (ginger, cardamomo). Al palato si impone per freschezza e dinamicità, con una progressione gustativa guidata dalla sapidità che accompagna l'intero sorso sostenuta da una carbonica finissima e avvolgente. Chiusura di allettante purezza aromatica, con sfumature speziate e di frutta secca, e dalla viscosità tattile a controbilanciare in morbidezza l'assenza di zuccheri.

Abbinamenti gastronomici

La ricchezza aromatica e la versatilità gustativo/tattile ne fanno una bollicina da tutto pasto, capace sia di esaltare ed esaltarsi con antipasti e primi piatti gustosi, in particolare con frutti di mare e crostacei, che inseguire la propria vocazione di stimolante su preparazioni di particolare consistenza in texture (pesci di grossa taglia o a fibra serrata, carni bianche), di decisa salinità (pesce azzurro, caviale) e di intrigante aromaticità (cibi speziati). Curioso e imprevedibilmente piacevole l'abbinamento con le ricette della tradizione italiana a maggior presenza di grassi e sughi.



via Cantine, 4 - 39052 Caldaro (BZ) www.kettmeir.com f i



Foto: Albin Thöni

„Die Eingewöhnungszeit war kurz, und ein Hauch von Normalität lag in der Luft.“

Der Videounterricht

Der **Corona-Lockdown** mischte auch das Kursprogramm der Sommeliervereinigung mächtig durcheinander. Aber Not macht erfinderisch ...

● VON ROMAN GASSER

Der Corona-Lockdown war auch für die Südtiroler Sommeliervereinigung eine große Herausforderung. Viele KursteilnehmerInnen, welche ihren Kurs gebucht hatten, warteten auf die bevorstehende Absage.

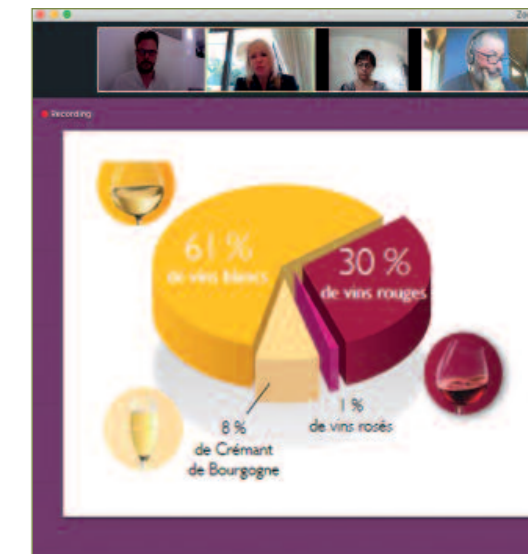
Bekanntlich macht die Not erfinderisch, und so wurde auch bei der Sommelierver-

einigung die Alternative Videounterricht ins Leben gerufen. Fast alle KursteilnehmerInnen haben den Notfallplan zugestimmt. Im Lockdown haben sechs Kurse mit sagenhaften 140 TeilnehmerInnen stattgefunden.

Die Eingewöhnungszeit war kurz, und ein Hauch von Normalität lag in der Luft. Einziger Wermutstropfen: die Verkostungen konnten nicht abgehalten werden und auch die Verkostungstechnik konnte nicht



weiter verfeinert werden. Aber dafür hat man längst eine Lösung gefunden: „Jetzt heißt es, uns langsam an die neuen Bestimmungen anzupassen. Wir beginnen mit den Verkostungen unter schärfsten Sicherheitsbestimmungen“, so Christine Mayr. Wichtig war, dass die KursteilnehmerInnen den anspruchsvollen Lernstoff durch die Videokonferenzen aufsaugen konnten. Es gab keinerlei technische Probleme und auch zeitlich wurde alles so gesplittet, dass auch gewisse Pausen eingehalten wurden. Der Unterricht war spannend und konnte durch etliche Informationen ergänzt werden. Christine Mayr, die Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol bringt es auf den Punkt: „Meine Erfahrungen waren positiv, es hat Spaß gemacht online zu unterrichten. So konnte die Zeit genutzt werden, die Theorie zu lernen.“



Der Online-Kurs mit „Zoom“: Alles hat reibungslos funktioniert.

Die Sommeliervereinigung zeigt sich erfreut darüber, wie viele KursteilnehmerInnen den Dienst in Anspruch genommen hatten und sie ist überzeugt, dass man mit einer modernen Alternative durchaus Abhilfe schaffen konnte.

Last but not least: es war eine tolle Erfahrung, aber im Großen und Ganzen sind die meisten froh, wieder an einen „normalen“ Kurs teilnehmen zu können. Der nächste schöne Kurs-Austragungsort wartet schon (siehe Seite 63).



Fotos: Albin Thöni

Das „Atelier Natura“

In der **Kellerei Nals Margreid** gilt die Philosophie: „Atelier Natura“. Weine wie „Punggl“, „Sirmian“ und „Anticus“ sind das Ergebnis einer Symbiose von Mensch und Weinberg. Ein Besuch in der Kellerei Nals Margreid.

● VON MARIA KAMPP

Ein Mai-Tag wie im Bilderbuch! Wir lassen das Auto im idyllischen historischen Ortskern von Nals stehen. Begleitet von Vogelgezwitscher gehen wir die paar Schritte hinüber zur Kellerei Nals Margreid. Das Auge des Besuchers fällt zuerst auf den modernen Kelterturm und den verglasten Barriquekeller. Doch kaum ist man im Innenhof angekommen, so verändert sich die Perspektive. Behutsam auf den neuesten Stand der Zeit gebracht, strahlt der alte Anstiz den Stolz

auf Tradition und Herkunft aus, und das zu Recht, kann der Ursprung des Gebäudes doch auf das Jahr 1764 datiert werden. Einst im Besitz der Adelsfamilie von Campi, wurden Gebäude und die dazugehörigen 30 Hektar Weinberge im Jahr 1932 an die Kellereigenossenschaft Nals und ihre damals 34 Mitglieder veräußert. Bis zum heutigen Tag ist die Kellerei freilich ordentlich gewachsen, auf 175 Hektar Gesamtfläche und 137 Mitglieder. Behutsam und mit großem Aufwand zum Headquarter umgebaut, beherbergt der alte Anstiz die Verwaltung, die Vinothek sowie verschiedenste Räumlichkeiten für Verkostungen, Schulungen und Events. Da überrascht es wenig, dass das Architekturbüro Markus Scherer im Jahr 2013 den Südtiroler Architekturpreis in der Kategorie „Office & Industry“ gewann. Die Botschaft? „Wir sind eine Qualitätskellerei“, so Vertriebsleiter Gottfried Pollinger. Er und Kellermeister Harald Schraffl sind sichtlich stolz auf das bisher Erreichte und blicken zuversichtlich in die Zukunft. Die Kellerei verkauft in 37 Länder, bei einer Produktion von knapp einer Million Flaschen im Jahr, 70 Prozent davon im Weißweibereich. In der Kellerei Nals Margreid ist man stolz auf das, was Gottfried Pollinger eine Symbiose von Menschen und Weinbergen nennt. „Unsere Weine drücken Einzigartigkeit und Leidenschaft aus. Wir haben vier-

zehn unterschiedliche Gebiete mit jeweils einzigartigen klimatischen Bedingungen. Sie verleihen jedem einzelnen unserer Weine einen besonderen Charakter.“ Nicht umsonst fasst die Kellerei ihre Philosophie mit den zwei Worten „Atelier Natura“ zusammen. „Mit dem Begriff Atelier assoziieren wir Kreativität, Sorgfalt, Eleganz, Weisheit, Exklusivität und Einzigartigkeit“, so Gottfried Pollinger. „Natura bezieht sich auf den naturgegebenen Rahmen, in den die Kellerei eingebettet ist. Die klimatischen Einflüsse des Alpenraums vereinen sich mit mediterranen Einflüssen.“ Um ihre Einzigartigkeit zu unterstreichen, besitzen alle Weine der Kellerei Nals Margreid einen Namen. „Dahinter steht der Terroirgedanke“, betont Harald

zehn unterschiedliche Gebiete mit jeweils einzigartigen klimatischen Bedingungen. Sie verleihen jedem einzelnen unserer Weine einen besonderen Charakter.“ Nicht umsonst fasst die Kellerei ihre Philosophie mit den zwei Worten „Atelier Natura“ zusammen. „Mit dem Begriff Atelier assoziieren wir Kreativität, Sorgfalt, Eleganz, Weisheit, Exklusivität und Einzigartigkeit“, so Gottfried Pollinger. „Natura bezieht sich auf den naturgegebenen Rahmen, in den die Kellerei eingebettet ist. Die klimatischen Einflüsse des Alpenraums vereinen sich mit mediterranen Einflüssen.“ Um ihre Einzigartigkeit zu unterstreichen, besitzen alle Weine der Kellerei Nals Margreid einen Namen. „Dahinter steht der Terroirgedanke“, betont Harald

„Unsere Weine drücken Einzigartigkeit und Leidenschaft aus. Wir haben 14 unterschiedliche Gebiete mit jeweils einzigartigen klimatischen Bedingungen. Sie verleihen jedem einzelnen unserer Weine einen besonderen Charakter.“

Gottfried Pollinger

Etschschwemmland, um nur einige zu nennen.“ Davon, dass jeder Wein eine eigene Persönlichkeit besitzt, dürfen wir uns bei der Verkostung im Gewölbekeller überzeugen, der congenial Alt und Neu vereint. Den Beginn macht der Punggl 2018. „Der

mehrfach preisgekrönten Weißburgunder und Aushängeschild der Kellerei. Die Rebfläche für den Sirmian beträgt rund 12 Hektar, der Boden ist flachgründig und trocken. „Die Lese erfolgt beim spät reifenden Weißburgunder Mitte Oktober“,



Kellermeister Harald Schraffl

Schraffl. „Der Name definiert die Persönlichkeit des Weins und bestätigt seine Zugehörigkeit und Herkunft.“ Terroir wird hier in der Tat groß geschrieben. Die Weinberge, großteils rechts der Etsch gelegen, erstrecken sich vom mittleren Etschland bis ins südliche Unterland und das auf Höhen von 250 bis 900 Meter über dem Meeresspiegel. Die Kellerei keltert rund 70 Prozent Weiß- und 30 Prozent Rotweine. „Zu den unterschiedlichen Klimata gesellt sich eine Vielzahl von Böden“, so Harald Schraffl, der seit fünfzehn Jahren für die Kellerei tätig ist. „Wir haben Kalk, Schotter, Porphy, Moränenschutt, Lehm und

Punggl ist eine Herzensangelegenheit von mir,“ so Harald Schraffl. Die Trauben wachsen im südlichen Margreid auf Lehm-boden. Es handelt sich um ältere Weinberge, der Anbau erfolgt auf der Pergel. Harald Schraffl setzt auf Selektion und reduzierte Erträge. Zu 100 Prozent im großen Holzfass vergoren und ausgebaut, werde der Punggl auch international sehr geschätzt, ergänzt Gottfried Pollinger. Wir riechen Heu, Stroh und eine elegant anmutende pfeffrige Note. Am Gaumen über- rascht dann eine elegante, lebhaft Würzigkeit mit ausgezeichneter Struktur. Weiter geht's mit dem Sirmian, dem

so Harald Schraffl. Wir vergleichen den 2018er und seinen älteren Bruder, den 2014er. „Frucht paart sich auf betörende Weise mit Eleganz, ein feiner und runder Weißburgunder mit dezent würzigen Noten. Der 2014er zeigt höchst interessante Reifenoten. Der Sirmian steht für einen eindeutig alpinen Stil,“ so Gottfried Pollinger, sichtlich zufrieden. Dann ist es Zeit für eine komplett andere Stilistik. Der Baron Salvadori 2017 Chardonnay Riserva vergärt und reift im kleinen Eichenholzfass und verbringt anschließend noch zwei Monate in Edeltahl. >



Obmann Kurt Wolfensberger mit dem Geschäftsführer Gottfried Pollinger

> Den Anitz des Baron Salvadori in Margreid erwarb die Kellerei im Jahre 1954. Der Name der Familie ist dem Wein geliebt, verewigt auf dem Etikett eines Chardonnays, der Fülle und Kraft besitzt, dem aber zugleich mühelos Klarheit und Präzision gelingt. Der Jahrgang 2014 zeugt von Wärme und Cremigkeit, untermalt von einer lebendigen Säurestruktur. Von den Südlagen in Nals stammt dagegen der Mantele 2018, ein Sauvignon Blanc. Ausgebaut im großen Holzfass kommt der Mantele bescheiden daher und beeindruckt trotzdem. Ein eleganter,

knackiger und unprätentiöser Wein. „Das Ziel ist nicht ein lauter, sondern ein leiser Stil,“ so Chefönologe Harald Schraffl. Das Terroir, geprägt von Fallwinden, sei auch hier spürbar. Jetzt ist es Zeit für die Rotweine. Die für die Kellerei wichtigste Sorte ist flächenmäßig der Cabernet Sauvignon, gefolgt von Merlot. Wir machen den Anfang mit dem Pinot Noir Jura Riserva 2017. Der Boden im Weinberg erinnert Harald Schraffl an die Weingegend Jura in Frankreich, daher der Name. Im offenen Tonneau vergoren (15 Prozent Ganztrauben-

„Der Name definiert die Persönlichkeit des Weins und bestätigt seine Zugehörigkeit und Herkunft.“

Harald Schraffl

gärung und Kaltmazeration) und anschließend im Barrique ausgebaut, handelt es sich beim Jura um einen Blauburgunder „im klassischen Verfahren“. Wir riechen rote Früchte und eine Vielzahl elegant-würziger Aromen und sind angenehm überrascht von einer gut eingebundenen Säure und dem elegant eingebundenen Gerbstoff.

Die Trauben für den Gries Lagrein Riserva 2017, von dem die Kellerei Nals Margreid 8000 Flaschen pro Jahr produziert, stammen von 85 Jahre alten Reben im historischen Anbauggebiet Gries bei Bozen. Die Maischegärung erfolgt im Stahlfass, der Ausbau dann zu 10 Prozent in neuem und zu 90 Prozent im gebrauchten Holz. Fruchttige wechseln sich mit würzigen Aromen ab, Säure und Tannin gehen mit dem Alkohol eine elegante Balance ein, kraftvoll und doch nicht zu üppig.

Das große Finale bildet der 2016 Anticus. Dieser Riserva stammt von den besten Rotweinlagen in Margreid. 80 Prozent Merlot und 20 Prozent Cabernet sorgen für das, was Harald Schraffl als ausgesprochenen Bordeaux-Charakter bezeichnet. Der erste Jahrgang wurde 1983 gekellert. Der Merlot steuert Weichheit und Eleganz bei, der Cabernet Kraft und Struktur. Aromen von Waldfrüchten und Cassis sowie würzige Noten bescheren uns Trinkvergnügen pur. „Der Anticus besitzt Kraft“, so Christine Mayr. „Und doch ist er nicht zu breit, hat eine schöne Säurestruktur und eine wunderbare Eleganz.“

Den Aperitif nehmen wir anschließend auf der Hochterrasse mit atemberaubendem Blick auf das Etschtal. Nach dem Genuss einzigartiger Weine dürfen wir uns beim anschließenden Mittagessen davon überzeugen, dass die Nals-Margreider Weine auch hervorragende Speisenbegleiter sind. Menschen und Weinberge, Neu und Alt, kreatives Handwerk und ursprüngliches Terroir bewegen sich hier in einem faszinierenden Spannungsfeld. Ein herzliches Dankeschön der Kellerei für ihr Gastfreundschaft!



DER MEIST PRÄMIERTE WEISSBURGUNDER

NALS MARGREID
1932

kellerei.it

● VON ALBIN THÖNI

Die Gründung der VINUM Hotel Südtirol im Jahre 2015 war ein Meilenstein für Südtirol als Weintourismusland. Die Vereinigung wurde gegründet mit dem Zweck und dem Ziel Südtirol als Urlaubsgebiet aufzuwerten, attraktiv zu machen für abertausende Urlauber, die sich besonders für die Themen Wein, Kulinarik und Genuss interessieren: Für das Thema Wein und die Weinkultur in seinem ganzheitlichen Aspekt. Die VINUM Hotels sind eine Vereinigung von 29 familiengeführten Hotels, die durch das verbindende Element Wein miteinander vernetzt sind, sich über ihre Liebe zum Wein definieren und eine gemeinsame Strategie verfolgen. Voraussetzungen für die Mitgliedschaft sind in einem Statut und einer Geschäftsordnung streng geregelt, deren wichtigste ich hier anführen darf: Die Vinum Hotels liegen allesamt in eingetra-

kommensgruß ein Glas Südtiroler Sekt oder Wein angeboten und den jungen Gästen sowie jenen, die jedweden Alkoholkonsum, aus welchen Gründen auch immer, ablehnen ein naturtrüber Saft aus Südtirol. Auf der sorgfältig geführten Weinkarte des Betriebes stammen 80% der Weine aus Südtirol, wobei auch Nischenweine, wie Blatterle, Fraueler, Pfefferer und andere Raritäten angeboten werden. In jedem Betrieb müssen als Ausdruck einer gepflegten Weinkultur fünf verschiedene Gläser Typen angeboten werden. Durch verpflichtende Weiterbildungen in profunden Seminaren rund um den Wein wird die Weinkompetenz in jedem Vinum Hotel auch für das Servicepersonal gesichert und eine professionelle Weinberatung gewährleistet. „Wichtiges Ziel dieser Hotelkooperation ist es, ihre Betriebe als erste Adresse für jenen Südtirol-Gast zu etablieren, der ein Weinliebhaber und Genussmensch ist und nicht nur diesen für diese Idee zu sensibilisieren, ja geradezu zu begeistern. Der Weintourismus ist bisher - denkt man an die weltbe-

liche Landschaften zwischen Berg und Tal, geprägt durch das alpin-mediterrane Klima, die bis über 1000 Meter hohen Weinberge, das alles hat Südtirol an der Nahtstelle zum italienischen und deutschen Sprachraum, als nördlichstes Weinanbaugebiet von Italien, aber bereits gesegnet mit dem Flair des Südens, zu bieten. Dafür gilt es die Kräfte zu bündeln, die Weinwelt zu vernetzen und Südtirol als Weintourismus-Land zu vermarkten“. Authentisch und glaubwürdig vertritt der seit Anbeginn der Vereinigung wirkende Präsident, getragen von Weitsicht - „lungimirante“, wie man hierzulande und weiter südlich zu sagen pflegt - die hehre Philosophie der VINUM Hotels, hat er doch vor wenigen Jahren mit seiner Tochter Priska die gar schwierige Sommelierprüfung mit summa cum laude abgelegt, und die Tochter Martina hat ihn zwei Jahre später noch übertroffen. Derzeit ist sogar seine Frau Franziska, die Neo-Winzerin von der Tenuta Frà in den Marken, bei den Sommelierkursen inskri-



Ein Meilenstein

Fünf Jahre VINUM Hotel Südtirol.

Wo der Wein zum Erlebnis wird.

genen Weinbaugemeinden, vom östlichsten in Neustift, bis zum westlichsten in Latsch und dem südlichsten in Kurtatsch. Mit dem Fokus auf die Weinerlebnisse werden als wesentliches Qualitätskriterium die vom Gastgeber persönlich geführten Wein- und Genusserlebnisse garantiert. Ausgebildete Sommeliers bieten in den VINUM Hotels wöchentlich Weinerlebnisse an: Geführte Verkostungen in einem dafür geeigneten Raum oder Weinkeller, Exkursionen und Wanderungen in die Weinberge und Besuche in Kellereien. Damit diese Verkostungen, die die fünf Sinne betrifft, die Nase, die Zunge und die Gaumen, aber auch das Auge und das Ohr, kompetent durchgeführt werden, muss der jeweilige Gastgeber oder eine Angehörige/ein Angehöriger der VINUM-Familie diplomierter Sommelier und/oder selbst aktiver Winzer sein. Zur Zeit sind 11 Mitglieder der Vereinigung aktive Winzer mit eigenem Weingut und eigenem Restaurant. Jedem Gast wird als Will-

kannten Weinorte und Gegenden nicht nur in Italien, sondern besonders auch in Frankreich und in der neuen Welt - in Südtirol ein Nischenmarkt, aber mit Perspektive für die Zukunft, den es zu pflegen und zu beleben gilt. Liegt Südtirol doch an der Schnittstelle zwischen dem mitteleuropäischen, alpenländischen und dem mediterranen Kulturraum. Die Faktoren ländlicher Raum, Lebensmittel aus der Region, Natur, Gesundheit und der Genuss rücken „naturgegeben“ mit Fug und Recht in den Vordergrund. Die Voraussetzungen für Südtirol, sich europaweit einen wohlklingenden Namen als Destination für Weintourismus zu machen, sind optimal“, so der innovative Präsident der Vinum Hotels, Hansjörg Ganthaler vom „Muchele“ in Burgstall. Als Visionär der Marke VINUM Hotel gilt es für ihn Wein und Genuss auf höchstem Niveau zu zelebrieren und das Potential, das Südtirol bietet, zu nutzen: „Südtirol ist ein Lebensgefühl. Wein, gutes Essen, herr-

biert und mit viel Eifer dabei. Die Familie Ganthaler ist fürwahr nicht nur mit der Wein-, Hotelier-, Erlebnis- und Genusswelt bestens vernetzt, sondern seit vielen Jahren auch mit der Südtiroler Sommeliervereinigung. Im Hause Ganthaler spürt man deutlich mit wie viel Leidenschaft die gesamte Familie für die Philosophie und das Qualitätsbewusstsein der VINUM Hotel Familie eintreten und dafür bürgen. Vor wenigen Jahren wurde das Hotel Muchele als Ausbildungsbetrieb des Jahres - als fiore all'occhiello - im Rahmen der Vollversammlung der Sommeliervereinigung von deren Präsidentin Chris Mayr mit dem extra geschaffenen Preis in Form einer gläsernen Skulptur und als leuchtendes Aushängeschild der Hotellerie und der Sommeliervereinigung geehrt (siehe Dionysos Nr. 3, Sept. 2018, S. 14 - 15). Die Sommeliervereinigung, die in dutzenden Kursen um die 500 Teilnehmer jährlich ausbildet, ist stolz auf solche Mitglieder. Chapéau! >

> Bei meiner Recherche im Archiv der Sommeliervereinigung, die in zwei Jahren ihr 50 jähriges Bestehen feiern wird, habe ich wohl auch den ältesten Sommelier entdeckt, der seit bald dreißig Jahren diplomierter Sommelier ist, der jugendlich frische und dynamische Peter Schöpf vom Hotel Kronsbühel in Dorf Tirol, der Mitbegründer der seit vielen Jahren stattfindenden „Dolcissimo“ Wettbewerbe und Mitglied der VINUM-Hotels. Der Geschäftsführer der VINUM Hotel, Christoph Mahlknecht und Unternehmensberater beim HGV erklärt: „Südtirol

ren Täler, sie inspirieren auch die Alltagskultur, die Dichtung und die Kunst. Dabei entwickeln die Gastgeber der teilnehmenden Hotels auch vielfältige Initiativen, um das Thema Wein für den Gast noch erlebbarer zu machen, und ein Gesamterlebnis zu bieten. Kurzum, neben dem Geschichtlichen rund um den Wein – Südtirol gilt mit seiner tausende Jahre alten Weinkultur als das älteste Weinbaugesbiet im heute deutschsprachigen Raum - diesen von der Rebe bis ins Glas kennen zu lernen. Den Produkten und Spezialitäten aus Südtirol und der regionalen Küche

eine jahrelange Weinbautradition zurück: „Die Philosophie und die Qualitätskriterien der VINUM Hotel, erstklassige persönlich geführte Hotels mit großer Kompetenz neben dem Wein auch in der Kulinarik“ haben mich überzeugt, dieser einzigartigen Hotelkooperation als Gründer Hotel beizutreten und für deren Ziele mich einzusetzen.“ „Ich habe erkannt, dass der Wein als Symbol der VINUM Hotels nicht nur mein Glas füllt, sondern mein ganzes Leben“, so die Wein- und Genussbotschafterin, Hotelierin und Diplom-Sommeliere Hedwig vom Hotel Saltus in Jenesien. Sie erklärt mit



„Die VINUM Hotels sind eine Vereinigung von 29 familiengeführten Hotels, die durch das verbindende Element Wein miteinander vernetzt sind, sich über ihre Liebe zum Wein definieren und eine gemeinsame Strategie verfolgen.“

steht für Urlaub, für Wein und für Genuss. Mit gemeinsamen Marketingaktionen bewerben wir unser Leistungsangebot auf den verschiedenen nationalen und internationalen Märkten, Wein-Messen und in Fachmagazinen. Südtirol wird dabei ganzheitlich, in all seiner Vielfalt vermarktet: Als Land der Qualitätsprodukte Apfel und Speck, aber eben auch als Weinland und als Land der Kontraste. Mediterrane und alpenländische Landschaften begegnen sich hier auf engstem Raum, reizvolle Rebanlagen vor der Kulisse schneebedeckter Berggipfel. Die annähernd 5500 Hektar Weinberge prägen nicht nur die fruchtba-

wird selbstverständlich in den VINUM-Hotels der Vorzug gegeben.“ Rosmarie Hanny vom idyllischen VINUM Weinhof Strobblhof in Eppan stellt fest: „Für uns sind die Grenzen zwischen Hotel und Weingut fließend. Unsere Gäste erleben den Werdegang des Weins von der Rebblüte bis zur Abfüllung im Herbst hautnah mit. Selbst weinskeptische Menschen werden bei uns zu Weinliebhabern!“ Sepp Waldner vom Romantik Hotel Oberwirt in Marling und aufstrebender Winzer vom Weingut und Chalet Eichenstein, blickt neben seiner jahrzehntelangen Gastgeberrolle als Fünfsterner Hotelier inzwischen auf

viel verführerischen Charme, wie aus ihrem „I love South Tyrol“ ihre Liebe für die Idee und das Qualitätsbewusstsein der VINUM Hotel geboren ist, für die sie mittlerweile ihr ganzes Herzblut investiert, für das Genießen in Maßen und nicht in Massen! Mögen die VINUM Hotels, die in diesen fünf Jahren ihres Bestehens sich als Plattform für eine gepflegte Weinkultur einen großartigen Ruf im In- und Ausland erarbeitet haben, zu neuen Ufern aufbrechen, mit neuen Visionen auf der Straße des Erfolges zurück kehren und ihren Mut nicht verlieren in derzeit von unheimlichen Viren geprägten Zeiten.

Il Moscato Rosa nell'Arca

Il Moscato rosa è un vitigno a bacca rossa da cui tipicamente si producono vini dolci.

● DI ANGELO CARRILLO

Il nome non deriva dal colore dell'uva, bensì dal caratteristico aroma connotato da note di rosa, a cui si deve la denominazione alternativa di Moscato delle rose. Oggi coltivato principalmente in Alto Adige e in Trentino, il Moscato rosa origina dalla varietà Moscato bianco (o Muscat blanc à petit grain). Sebbene le banche genetiche identifichino il Moscato rosa in diverse località, è stato dimostrato che quello dell'Alto Adige è geneticamente distinto dalla maggior parte degli altri vitigni con lo stesso nome; la varietà è la stessa del Muskat ruza porecki croato, un vitigno verosimilmente autoctono della Croazia e introdotto nel Tirolo meridionale storico verso la fine del



Angelo Carrillo

XIX secolo. Coltivato in piccole quantità anche in altre zone d'Italia, in Austria (dove dal 2017 è classificato come vino di qualità), e in Francia, nell'Alsazia, il Moscato rosa è più strettamente associato alla cultura vitivinicola dell'Alto Adige. Il suolo e il clima del montuoso Alto Adige, e soprattutto le correnti d'aria tiepida convogliate dal sud nelle vallate (che preservano le viti da marciume e malattie fungine e generano importanti fluttuazioni di temperatura nel corso della giornata), contribuiscono a conferire la mineralità, l'aromaticità e la freschezza tipiche dei vini prodotti dal Moscato rosa. La superficie totale coltivata a viti di Moscato rosa rimane davvero modesta (si tratta letteralmente di pochi ettari), a causa della predisposizione di questo vitigno a fenomeni come la colatura dei fiori, che ne riduce la den-

sità dei grappoli e dunque la produttività. I grappoli inoltre, essendo soggetti ad acciollatura, presentano bacche molto disomogenee per dimensioni; alcune sono piccole, prive di semi e dolci. Questa varietà si contraddistingue anche per la buccia molto sottile, che rende l'uva particolarmente vulnerabile agli attacchi della Drosophila suzukii. La scarsa resa delle uve dolci rientra tra le ragioni per cui tradizionalmente il Moscato rosa viene usato per la produzione di vini dolci, per la quale è fondamentale il residuo zuccherino al fine di evitare un eccesso di note amare. L'uva viene fatta appassire in parte sui ceppi, riparata da reti per proteggerla dagli uccelli, e poi all'interno di casse depositate sotto le gronde dei "masi", le tipiche cascine locali. Tradizionalmente il Moscato rosa si accompagna a dolci come strudel, strauben, zelten, krapfen ripieni ai semi di papavero, buchteln e Kaiserschmarrn.

„Gemeinsam sind wir stärker“

Die **12 Kellereigenossenschaften Südtirols** haben maßgeblich zum Wohlstand der bäuerlichen Bevölkerung und zum Erhalt der kleinstrukturierten Landwirtschaft in Südtirol beigetragen.

● VON ALBIN THÖNI

Die 12 Kellereigenossenschaften haben Mitte Februar, als die Weingötter Bacchus und Dionysos noch freundlich gestimmt waren und auch der Heilige Urbanus seinen Schutz gewährte, im Felsenkeller der Laimburg ihr 125-jähriges Jubiläum gefeiert. Unter dem Motto: „Die Weinbaugenossenschaften als Teil der Südtiroler Kultur und gemeinsam sind wir stärker“ hielt Andreas Kofler, der derzeitige Präsident des Verbandes und zugleich Obmann der Kellerei Kurtatsch, ein profundes Impulsreferat. Sein Credo lautet: „Die Weingärten prägen nicht nur die Landschaft von der Talsohle bis hinauf auf über 1000 Meter – man denke an die Weinterrassen und die Pergel, das typische Südtiroler Reberziehungssystem – sondern viele Dörfer und Familien, und sie inspirieren in besonderer Weise auch die Alltagskultur und die Kunst und nicht zuletzt das tägliche Leben der Menschen, die in diesen Gegenden leben. Südtirols tausende Weinbauern bearbeiten im Durchschnitt gerade einmal einen Hektar Fläche. Zu wenig, um alleine den vielfältigen Herausforderungen trotzen zu können, die ein globaler Markt und dessen stetige Forderung nach Innovationen und Internationalisierung mit sich bringen. Was aber der Einzelne allein nicht schafft, können viele gemeinsam bewältigen und auf die Herausforderungen besser agieren und reagieren. Die Genossenschaften sind mittlerweile zu einer wichtigen Säule der Südtiroler (Wein-) Wirtschaft geworden. Sie haben maßgeblich zum Wohlstand der bäuerlichen Bevölkerung und zum Erhalt der kleinstrukturierten Landwirtschaft in Südtirol beigetragen.“

Robert Nicolussi, Revisionsdirektor des Raiffeisenverbandes, referierte über die geschichtliche Entwicklung des Genossenschaftswesens und die Gründung der Kellereien in Südtirol. Er zitierte zunächst den Gründervater der Genossenschaften Fried-

rich Wilhelm Raiffeisen vom Westerwald bei Koblenz, der bereits im Jahre 1848 in seiner Funktion als Bürgermeister einen „Brotverein“ gegründet hatte, um das Überleben der Bauern aufgrund von Missernten zu sichern und die Not der Landbevölkerung zu lindern. Aus dieser Idee zur Selbsthilfe hat F. W. Raiffeisen Vereine ge-



Die 12 Obmänner im Felsenkeller

Fotos: Albin Thöni

gründet, die auf dem Prinzip der genossenschaftlichen Selbsthilfe fuß(t)en, um dadurch die Macht von sogenannten Wuchern zu brechen. Ende des 19. Jahrhunderts ist infolge von immensen Herausforderungen, wie hohe Einfuhrzölle und Ex-

portsteuern, sowie die verheerende Reblaus, auch in Südtirol, dem damaligen Deutsch-Tyrol, aus der Not heraus der Genossenschaftsgedanken aufgekommen. In Niederdorf wurde 1877 die Sennereigenossenschaft und in Lana die Etschtaler

Früchteexportgenossenschaft gegründet. Edmund Mach, ausgebildeter Önologe und Assistent an der Versuchsanstalt in Klosterneuburg bei Wien, wurde vom Landtag in Innsbruck im Jahre 1874 beauftragt die landwirtschaftliche Lehranstalt St. Michael an der Etsch aufzubauen. Als Direktor war er nicht nur ein großer Förderer des Genossenschaftswesens, sondern er hat sich auch maßgeblich für die qualitative Verbesserung des Wein- und Obstanbaues in Südtirol und im Trentino, dem damaligen Welsch-Tyrol, eingesetzt. Von ihm und dem Co-Autor August Wilhelm von Babo stammt das Buch aus dem Jahre 1881 „Der Weinbau und die Weine in Deutschirol“. Die erste Kellereigenossenschaft wurde in Andrian im Jahre 1893 aus der Taufe gehoben. Im Dezember 1900 haben sich die bis dahin gegründeten sieben Genossenschaften, wie Andrian 1893, Tramin 1898, Kaltern 1900, Kurtatsch 1900, im Verband der Kellereigenossenschaften Deutschirols zu-

sammen geschlossen. Heute gibt es in Südtirol zwölf sehr erfolgreiche Kellereigenossenschaften mit 360 Mitarbeitern und 3300 Mitgliedsbetrieben. Diese bearbeiten 3.333 Hektar Weinbaufläche und sind für annähernd drei Viertel der Weinproduktion, >70%, im Land verantwortlich; Für die Professionalisierung, die richtige Lagen- und Sortenpolitik, das Qualitätsmanagement und nicht zuletzt für die Zunahme der Wertschöpfung der Kellereigenossenschaften. Alle 12 Kellereien sind Mitglieder des Raiffeisenverbandes mit Sitz in Bozen. Die Genossenschaften lassen den einzelnen Weinbauern genügend Freiraum, damit diese sich individuell entfalten können. Sie verstehen sich selbst als eine Art große Familie, welche zusammen halten und gemeinsam ihre Ziele verfolgen können. Zugleich verteilen sie aber auch das Risiko auf viele Schultern. Dementsprechend haben sich tausende Traubenproduzenten mit geringen Anbauflächen in Südtirol zusammengeschlossen, um Wein zu produzieren, >

Überblick über die 12 Genossenschaftskellereien:

KELLEREI	Gründungsjahr	Mitglieder	Hektar	Jahresproduktion	Rot / Weiß	Größte Rotweinfläche	Größte Weißweinfläche	Absatzmärkte	Umsatz	Aushängeschilder
Kellerei Andrian-Terlan	1893	223	289	2,0 Millionen Flaschen	25 : 75	Lagrein (30 ha) Blauburgunder (15 ha)	Sauvignon (60 ha) Weißburgunder (50 ha)	Südtirol 33% Rest Italien 33% Ausland 33%	20,0 Millionen €	Rarity Primo Grand Cuvée
Kellerei Tramin	1898	300	260	1,9 Millionen Flaschen	35 : 65	Vernatsch (30 ha) Lagrein (25 ha)	Gewürztraminer (57 ha) Chardonnay (31 ha)	Südtirol 35% Rest Italien 40% Ausland 25%	15,0 Millionen €	EPOKALE Gewürztraminer Nussbaumer
Kellerei Kaltern	1900	650	450	4,0 Millionen Flaschen	49 : 51	Kalterersee (103 ha) Lagrein	Weißburgunder (49 ha) Gewürztraminer	Südtirol 43% Rest Italien 34% Ausland 23%	22,0 Millionen €	Quintessenz Kalterersee Quintessenz Sauvignon
Kellerei Kurtatsch	1900	197	190	1,5 Millionen Flaschen	34 : 66	Vernatsch (18 ha) Lagrein (13 ha)	Grauburgunder (44 ha) Chardonnay (24 ha)	Südtirol 50% Rest Italien 25% Ausland 25%	9,0 Millionen €	CS Freienfeld Riserva Gewürztraminer Brenntal
Kellerei Meran	1901	360	245	1,3 Millionen Flaschen	55 : 45	Vernatsch (72 ha) Blauburgunder (15 ha)	Weißburgunder (31 ha) Grauburgunder	Südtirol 70% Rest Italien 22% Ausland 8%	10,0 Millionen €	Weißburgunder Ris. „V Years“ Blauburgunder Ris. „Zeno“
Kellerei St. Michael/Eppan	1907	328	389	2,5 Millionen Flaschen	25 : 75	Blauburgunder (35 ha) Lagrein	Weißburgunder (66 ha) Grauburgunder (56 ha)	Südtirol 20% Rest Italien 50% Ausland 30%	21,7 Millionen €	APPIUS Sauvignon St. Valentin
Kellerei St. Pauls	1907	204	183	1,4 Millionen Flaschen	37 : 63	Blauburgunder (22 ha) Lagrein	Weißburgunder (32 ha) Gewürztraminer	Südtirol 39% Rest Italien 45% Ausland 16%	9,5 Millionen €	Weißburgunder Sanctissimus Lagrein Ris. Passion
Kellerei Bozen	1908	220	340	3 Millionen Flaschen	50 : 50	Lagrein (80 ha) St. Magdalener (70 ha)	Gewürztraminer (60 ha) Sauvignon (30 ha)	Südtirol 40% Rest Italien 35% Ausland 25%	20,5 Millionen €	Lagrein Taber St. M. Huck am Bach
Kellerei Giran	1923	200	220	1,35 Millionen Flaschen	45 : 55	Blauburgunder (35 ha) Vernatsch (32 ha)	Weißburgunder (35 ha) Chardonnay (23 ha)	Südtirol 30% Rest Italien 40% Ausland 30%	12,0 Millionen €	Vigna Ganger Gschleier Alte Reben
Kellerei Nals Margreid	1932	137	165	0,95 Millionen Flaschen	32 : 68	Cabernet S. (10 ha) Merlot	Weißburgunder (28 ha) Chardonnay	Südtirol 42% Rest Italien 23% Ausland 35%	7,5 Millionen €	Chardonnay Baron S. Sirmian Weißburgunder
Kellerei Schreckbichl	1960	300	300	1,9 Millionen Flaschen	31 : 69	Blauburgunder (32 ha) Cabernet S.	Chardonnay (44 ha) Sauvignon (23 ha)	Südtirol 35% Rest Italien 35% Ausland 30%	14,8 Millionen €	LR Chardonnay Lafòa
Kellerei Eisacktal	1961	135	150	0,95 Millionen Flaschen	03 : 97	Zweigelt (4 ha)	Sylvaner (40 ha) Müller Thurgau (35 ha)	Südtirol 50% Rest Italien 35% Ausland 15%	6,4 Millionen €	Sylvaner Aristos Kerner Aristos



Georg von Eyr
(Obmann Terlan)

Klaus Pardatscher
(Obmann St. Michael Eppan)

Andreas Kofler
(Obmann Kurtatsch)

Max Niedermayr
(Obmann Schreckbichl)

Michl Bradlwarter
(Obmann Bozen)

Peter Brigl
(Obmann Girlan)

Leo Tiefenthaler
(Obmann Tramin)

Kaspar Platzer
(Obmann Meran)

Christian Sinn
(Obmann Kaltern)

Peter Baumgartner
(Obmann Eisacktal)

Kurt Wolfensberger
(Obmann Nals-Margreid)

Dieter Haas (Obmann Kellerei St. Pauls)

> um effizienter zu arbeiten und ihre Zukunft zu sichern. Jede Genossenschaft hat trotz ihrer Größe die Möglichkeit wie ein kleines Weingut zu agieren. Dadurch ist eine hohe Flexibilität und rasche Entscheidungsfindung im Jahreslauf gewährleistet, aber auch möglich die Herausforderungen gemeinsam zu meistern, die für die einzelnen Winzerfamilien nicht zu schultern wären. Die nicht nur auf der Ebene der Genossenschaften gebündelte Marketingtätigkeit wird immer wichtiger. Dafür wurde im Jahre 2007 zusammen mit den dutzenden Weingütern und den Freien Weinbauern das Konsortium Südtirol Wein als Kompetenz-Zentrum für die Qualitätssicherung und die Ver-

Themen „Woher kommen wir? Wo stehen wir aktuell? Wo gehen wir hin? die Festteilnehmer mit packenden Argumenten zu fesseln: „Südtirol ist mit dem zunehmenden Fokus auf Qualität zur Top-Weißweinregion in Italien geworden und ist auch international zunehmend erfolgreich. Dazu beigetragen hat das Abfüllen der Weine in 0,75 L Flaschen – weg vom Mehrweg-Litergebilde und vom Tafelwein - und Marken aufzubauen für einzelne Weine, Aushängeschilder der jeweiligen Kellerei“. Mit gebührendem Stolz stellte er fest, dass Top-Weine speziell von den Genossenschaften produziert werden. Das Qualitätsniveau der 12 Kellereien ist sehr hoch und seit Jahren zählen diese zu den besten von Italien und sie genießen auch international ein exzellentes Renommée. Diese bewundernswerte Erfolgsgeschichte sei stark mit Pionieren, wie Luis Raifer, Alois Lageder und Hans Terzer, national und international anerkannte Persönlichkeiten, nicht nur in der Weinwelt, verknüpft. Die große Herausforderung wird es sein Südtirol international als Wein-

land zu etablieren, denn der italienische Markt sei mehr oder weniger gesättigt. Dabei wird es wichtig sein, die Besonderheiten der Weingegenden von Südtirol mit spannenden Geschichten -neudeutsch storytelling - zu erzählen und nach der bereits erfolgten Umstellung vom Vernatsch, der auf ~13% der Rebfläche gesund geschrumpft ist, immer mehr neue Sorten in den Vordergrund - ins Schaufenster - zu rücken. In diesem Zusammenhang stehen die Genossenschaften mit ihren 70% Anteil an der Weinfläche und 90% der Weinbauern in der Verantwortung. Der Südtiroler Wein steht mittlerweile für Qualität und das Niveau ist nicht nur in Italien, dem wichtigsten Absatzmarkt, sondern weltweit einzigartig. Man muss dabei immer bedenken, dass Südtirol nicht einmal 1% der Weinfläche von Italien stellt. Es gelte also umso mehr gemeinsam zu handeln, treu dem seit über 100 Jahren bewährten Genossenschaftsprinzip: Was einer nicht schafft, das schaffen viele gemeinsam!“Gerhard Kofler von der Kellerei Girlan rief im Namen seiner allesamt berühmten Genos-

senschafts – und Kellermeister- Kollegen in einer feurigen und pointierten Rede dazu auf „weiterhin den Weg zu immer besseren Weinen konsequent zu verfolgen, die Wertschöpfung in den Fokus zu rücken und sich gegenseitig zu unterstützen, Kräfte zu bündeln, Synergien zu schaffen und sich zu motivieren und das hehre Ziel des Gründervaters Raiffeisen im Sinne des altruistischen Genossenschaftwesens hoch zu halten. Er verstehe dies als seinen Auftrag - als Leitmotiv seines Tuns - und er sei stolz darauf in einer Kellereigenossenschaft arbeiten zu dürfen und das Image des Südtiroler Weines mit all seinem Einsatz weltweit zu mehren und zu kommunizieren“. Last but not least und bevor die Sarner Bäuerinnen ihre köstlichen und deliziosen Schmankerln aufsuchten und die Kellermeister dazu ihre Weine kredenzten, trat die Parade der teilweise frisch gekürten, aber zumeist altgedienten und mit viel Lorbeer gekrönten Obmänner der 12 Kellereien auf. Als wahre Meister und Player ihres Fachs,



Tobias Zingerle
(Geschäftsführer Kellerei Kaltern)



Robert Nicolussi
(Raiffeisenverband Südtirol)



Hans Terzer (Kellermeister St. Michael-Eppan)



Gerhard Kofler
(Kellermeister Girlan)

als Sprachrohr und zugleich Botschafter ihrer Genossenschaft, priesen sie nacheinander – Lobeshymnen gleich - eloquent ihre Kellerei, ihre Weine, die emsigen Winzer-Mitglieder, erwähnten dabei voller Stolz die unzähligen Preise von renommierten Weinführern für ihre dutzenden Spitzenweine und schwärmten über ihre Visionen und nicht zuletzt über ihre erfolgreiche, gesellschaftlich relevante Zunft. Der Wein insgesamt steht für die Obmänner

als Symbol für Lebenskraft und Leidenschaft, denn sie zelebrieren Wein und Genuss auf höchstem Niveau. Im Sinne von J.W. von Goethe ist es in Südtirol mit seinen Weinen, die mit 98% geschützten Ursprungs und mit dem Südtirol Signet am Kapselkopf als gemeinsames Erkennungszeichen der DOC-Weine gekennzeichnet sind, immer leichter der Devise vom Dichturfürsten zu folgen: „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken“!



Eduard Bernhart mit Christine Mayr

marktung des Südtiroler Weins geschaffen. „Nur wenn man die Kräfte bündelt, hat man auf dem immer internationaler werdenden Weinmarkt überhaupt eine Chance etwas zu bewegen. Mit eigenen Seiten und Kanälen ist das Konsortium in den sozialen Netzwerken und den wichtigsten Märkten weltweit in den unterschiedlichen Medien und Zielgruppen präsent und versucht diese auszubauen. Die Digitalisierung für die Kundenkommunikation immer mehr nutzend, gilt es neue Märkte zu erschließen. Es geht aber auch und vor allem um Werte wie Nachhaltigkeit, soziale Verantwortung, indem man versucht die Lebensbedingungen der Weinbauern und deren Familien stetig zu verbessern und um die Chancen, die sich in der Zukunft bieten zu ergreifen“ erklärte Eduard Bernhart, der Direktor des Konsortium. Es lag nun an Tobias Zingerle, seines Zeichens Direktor und Chief Executive Officer der größten Kellerei von Südtirol über die



Architektur der Weinkellereien

● VON ARCH. DR. ANDREAS HEMPEL*

Als prähistorisch um 8.000 v.Chr. die Nomaden sesshaft wurden, begann auch die Geschichte des Weinbaus und der Weinkellereien, denn ohne Keller kein Wein. 6.000 Jahre alt sind die Traubenkerne, die man in einer kellerartigen Grotte voller Tongefäße in Armenien gefunden hat. Noch älter sind die Spuren von Harz und Weinstein, die man in Krügen aus Kellern im Iran entdeckte. Nicht ganz so alt sind Spuren von Traubensamen aus der

Eisenzeit und Ausgrabungen in Stufels/Brixen, die auf einen Weinbau im Alpenraum schon vor 3.000 Jahren schließen lassen. Weinkeller also in einem der ältesten Weinanbaugebiete von dem schon die Römer berichteten: Marcus Portio Cato in seinem Werk „de agri cultura“ und Plinius über die Übernahme von Holzfässern der Räter. Der älteste bestehende Weinkeller Südtirols (1142) ist noch in Betrieb und befindet sich unter dem Augustiner Kloster Neustift. Südtirol kann seit den Agilolfingern, der ältesten bayrischen Herzogsdynastie und den fränkischen Karolingern (zwischen 600

und 800 n.Chr.) über alle Stilepochen – Romanik, Gotik, Barock, Klassizismus und Jugendstil – auf hervorragende Bauwerke zurückblicken. Gewissermaßen als Brennpunkt der europäischen Baukultur aufgrund der Lage als klassisches Verbindungsland zwischen Nord und Süd. Erst die Annexion Südtirols durch Italien nach dem Ersten Weltkrieg brachte eine einschneidende Zäsur der Baugeschichte dieser Region durch die Zwangsitalianisierung in der Faschistenzeit unter Mussolini (1924-1943), mit der Ansiedlung von Industrie und Arbeitern aus Italien. Die öffentlichen Bauten jener Jahre entstanden zunächst im Stil des vom deutschen Bauhausgedankens beeinflussten „razionalismo“ und später in der Formensprache eines pathetischen Neoklassizismus. Die Bauten dieser Zeit – zum Teil erstklassige moderne Architektur – erschienen den Südtirolern fremd und zudem als Symbol der faschistischen Besetzung. Die damaligen deutschsprachigen Architekten wurden an der Berufsausübung gehindert und die wenigen in der Zwischenkriegszeit entstandenen beispielhaften Bauten von Clemens Holzmeister, Lois Welzenbacher u.a. entfalteten keine Breitenwirkung. Nach dem Zweiten Weltkrieg fand Südtirol nicht so schnell den Anschluss an die internationale Moderne. Grund war neben der Ablehnung



Arch. Dr. Andreas Hempel

rationalistischer Bauten, eine konservative Haltung mit der Anlehnung an bäuerliche Bauten des Alpenraums, die sich allerdings nicht für die modernen Funktionen wie Hotels, Wohn- und Gewerbebauten eigneten. Die Missgriffe pseudotirolerischer Dekorationen befriedigten auch nicht den Lebensstil einer modernen Gesellschaft. Eine junge Generation von Architekten brachten schließlich neue Ideen von ihren Studienplätzen im In- und Ausland mit, die durch das Wettbewerbswesen der Landesregierung bewusst gefördert wurden. Zwischenzeitlich hatte sich der Weinbau im letzten Viertel des 20. Jhts. in Südtirol grundlegend verändert. Der bisherige Absatz von Fasswein zu fremder Abfüllung stockte, Qualität statt Quantität wurde gefragt und der Siegeszug anspruchsvollerer Weine in der 0,75 l Flasche begann zusammen mit dem Wechsel vom alles bestimmenden Vernatsch zu frisch-fruchtigen Weißweinen. Neue Kellertechniken hielten Einzug und verlangten nach dazugehörigen Kellerräumen. Die herausragenden Beispiele der Pioniere dieses Wandels, die neuen Weingüter Lageder (1995, Arch. Abram + Schnabl) und Manincor (2004, Arch. Walter Angonese) fanden großen Anklang bei den Besuchern und Käufern, nicht nur mit der hohen Qualität der Weine sondern auch der neuen Architek-

tur. Private Kellereien aber auch Kellereigenossenschaften suchten Lösungen für ihre Neu- und Umbauten über Architektenwettbewerbe und erhielten dadurch kreative und innovative Lösungen, die internationales Aufsehen erregten. Neben den genannten Initiativprojekten Lageder und Manincor entstand in den letzten Jahrzehnten ein gutes halbes Hundert architektonisch bemerkenswerter Kellereineubauten. Darunter auch die Kellereigenossenschaften Meran-Burggräfler (Arch. Werner Tscholl), Nals-Margreid (Arch. Markus Scherer), Terlan (Arch. Trojer Vonmetz), Bozen (Arch. Dell'Agnolo Kelderer), Girlan (Arch. Trojer Vonmetz), Schreckbichl (Arch. bergmeisterwolf), St. Michael (Arch. Walter Angonese), Kaltern (Arch. feld72), Tramin (Arch. Werner Tscholl) und Eisacktal (Arch. Markus Scherer). Alle Neu- bzw. Umbauten erhielten die fortschrittlichste Kellertechnik und neben funktionellen Kellerräume auch anspruchsvolle Besucher- und Verkaufsräume, die den Wunsch vieler Winzer erfüllen, neben den Wunsch vieler Winzer auch die Weinherstellung in gut gestalteten Räumen kennenzulernen und weiterzuempfehlen. Besondere Architektur als Marketinginstrument hat sich mit gutem Ruf entwickelt und ein Wein- und Kellereitourismus durch Südtirol begann. Es ist sicher nicht falsch zu behaupten, dass neben den neuen Schulbauten die neuen Weinkellereien den Umschwung zur modernen Architektur in Südtirol mit sich brachten.

*Diplom-Sommelier AIS & Genussbotschafter Südtirol

Die Fragestellung, welche weh tut und sich die hiesige Weinbranche leider stellen muss, ist in diesen Tagen präsenter denn je: Wie wird die Corona-Krise bewältigt? Wie kam man durch die Krise? Wie sehen die Folgen/Spätfolgen durch die Corona-Krise aus? Welche positiven Aussichten gibt es? Welche Lehren können Sie aus der Krise ziehen? Wie rüstet man sich zukünftig für solche Krisen?

Der Coronavirus hatte die Südtiroler Weinwirtschaft voll im Griff und beeinflusst den normalen Ablauf stark. Eine große Rolle spielt die Gastronomie, weil hier der Absatz komplett eingebrochen ist.

Ein weiteres Dilemma: die neuen Jahrgänge können nicht mehr auf den vielen Events, Messen und Verkostungsrunden präsentiert werden.

Auch der Freiverkauf läuft nur mäßig. Alles im allen hat Covid-19 unsere geliebte Weinbranche mächtig durcheinander gewirbelt.

Die längerfristigen Auswirkungen sind noch nicht absehbar, alles hängt sehr stark mit dem Virus zusammen, gibt es eine zweite Welle? Wann kommt der Impfstoff? Alles entscheidende Fragen. Auch der direkte Verkauf am Hof hat unter der Krise gelitten. Man tat alles, um den geliebten Wein irgendwie zum Konsumenten zu bringen. To-Home-Lieferungen konnten einen bestimmten Verlust abfedern. Auch die Online-Wine-Shops konnten ein wenig Abhilfe schaffen. Natürlich hat auch der Lebensmittelhandel dafür gesorgt, dass dort der Weinverkauf sogar gestiegen ist. Andere Kompensationsmöglichkeiten waren rar gestreut.

Ein besorgniserregender Verlust konnte aber abgewehrt werden und ab jetzt sollen wieder positive Impulse die Oberhand bekommen. In diesem Sinn: ab zum Wein und Prost.

Peter Baumgartner

Obmann (Kellerei Eisacktal):

Die Corona-Krise kam über Nacht und hat einen Beinahe-Totalschaden erzeugt. Fast alle traditionellen Verkaufskanäle wurden geschlossen und so haben wir uns sehr stark auf die noch verbliebenen Möglichkeiten über die „grande distribuzione“ (Großhandel, Supermärkte ...) konzentriert. Wir haben unsere Kunden und Freunde auf unsere Online-Handelspartner hingewiesen und die von den Kunden online bestellten Weine zugestellt. Unser Wineshop war einige Wochen geschlossen. Er ist seit drei Wochen wieder



Licht am Ende des Tunnels?

Die **Corona-Krise** hat auch die **Südtiroler Weinwirtschaft** hart getroffen. **DIONYSOS** hat sich unter den zwölf Genossenschaften umgehört. Ein Stimmungsbericht.



geöffnet und wir freuen uns über den regen Zuspruch unserer Kunden und Weinliebhaber. Mit unseren Verkaufspartnern und Agenturen haben wir ein „Nach-Corona“-Paket geschmiedet, welches den Weinverkauf wieder in Bewegung bringen soll. Die Auswirkungen des Lockdown sind in der Weinwirtschaft jetzt schon spürbar. Für unsere Mitglieder wurden die Auszahlungspreise bereits leicht gesenkt. Wie weit die Preise sinken werden, hängt jetzt vom weiteren Verlauf des Verkaufs ab. Die Spätfolgen sind noch nicht absehbar, vieles hängt vom Verkauf der Sommer-, Herbst- und vor allem Winter-Saison ab. Leider werden wir die Auswirkungen in der Weinbran-

che mehrere Jahre spüren. Unmittelbar sehe ich für die Weinwirtschaft keine positiven Aussichten. Es wird kein Leben nach Corona geben, sondern nur mehr mit Corona. Wir werden mit vielen Einschränkungen leben müssen – welche sich eher negativ auf den Weinkonsum auswirken werden. Über Lehren zu reden ist verfrüht, da auch die Folgen noch bei weitem nicht absehbar und spürbar sind. Natürlich gibt es kein ewiges Wachstum und wir wissen, dass nach einem Hoch ein Tief kommt. Gegen solche Krisen kann man sich nicht wappnen.

Andreas Kofler

Obmann (Kellerei Kurtatsch):

Die Krise muss man meiner Meinung nach in zwei oder sogar drei Perioden trennen. Erstens: Die letzten drei Monate im totalen Lockdown: hier ging es stark darum,



Kosten zu reduzieren (Lohnausgleich, Urlaub, Investitionsverringerung usw.), aber auch darum, die Kommunikation in den neuen Medien zu verstärken. Instagram, Facebook, Zoom-Verkostungen usw. waren die Herausforderungen. Auch die Vertriebswege neu zu organisieren, Onlineverkauf, Zustellungen Frei Haus usw. waren Neuland für uns. Zweitens: Das nächste Jahr wird stark durch Unsicherheiten geprägt sein, und die Gastronomie wird sich nur sehr langsam erholen. Hier geht es stark darum, den Gastromomen zu helfen, wieder auf die Beine zu kommen und unsere klassischen Absatzwege stark zu bearbeiten, und im selben

Moment weiterhin neue Wege zum Endkonsumenten zu finden. Eine weitere große Herausforderung wird die Sicherung der Liquidität der Betriebe sein. Wir haben sehr gut lagerfähige Weiß- und Rotweine, denen es auch gut tut, länger zu lagern. Trotzdem braucht es Liquidität, um sich die Lagerung auch leisten zu können. Drittens: Die nächsten Jahre sind eine Chance und können nur über die Weinqualität der nächsten Jahrgänge erfolgreich werden. Südtirol Wein muss die Möglichkeit nutzen, noch besser zu werden und den Weg der letzten Jahre noch verstärkter weitergehen. Wir haben jetzt die Chance, zu den großen Qualitätsregionen aufzusteigen und in der Folge unsere Weine auf den Weinkarten in der ganzen Welt noch besser zu platzieren. Leider wird es viele Gastbetriebe, so wie wir sie kannten, nicht mehr geben, dafür gibt es wahrscheinlich viele neue Chancen für neue Ideen und Visionen. Wir können uns nur durch noch bessere und gefragtere Qualitäten für die Zukunft rüsten. Südtirol Wein braucht ein Profil, welches auf keiner guten Weinkarte der Welt fehlen darf, ohne seine Bodenständigkeit zu verlieren.

Michael Bradlwarter

Obmann (Kellerei Bozen):

Viele Wege führen eher ans Ziel als ein einziger – das gilt gerade in der aktuellen Corona-Krise, die auch die Weinwirtschaft voll erfasst hat. Wenngleich nicht alle im selben Ausmaß. Wir von der Kellerei Bozen etwa stellten uns schon vor Covid-19 krisenfest auf – dank einer Diversifikation nach Verkaufskanälen und Märkten. Der letzte Coup ist der Eintritt in den Monopolmarkt Norwegen. Krise hin oder her: Weinliebhaber wollten und wollen auch in Corona-Zeiten nicht auf ein Gläschen Genuss verzichten. Was sich für viele änderte, war der Weg, wie sie Wein konsumieren konnten. Dabei wurde der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) neben dem Online-Handel zur wichtigsten Bezugsquelle auch für Qualitätsweine. Das hat uns insofern geholfen, da wir 45 Prozent unseres Umsatzes, das sind rund 1,5 Millionen Flaschen jährlich, über diesen Kanal verkaufen. In der Krise erwies sich der Lebensmitteleinzelhandel als äußerst krisenfest. Für uns war er ein stabilisierender Anker im Verkauf unserer Qualitätsweine. Dadurch konnten wir einen Totaleinbruch verhindern. Die Kellerei Bozen vertreibt ihre Wei-



„In der Krise erwies sich der Lebensmitteleinzelhandel als äußerst krisenfest. Für uns war er ein stabilisierender Anker im Verkauf unserer Qualitätsweine. Dadurch konnten wir einen Totaleinbruch verhindern.“

Michael Bradlwarter

ne im Lebensmitteleinzelhandel in Italien, Österreich und Deutschland. In deutschsprachigen Ländern liegt unser Fokus auf Rotweinen, in Italien auf Weißweinen. Dabei handelt es sich um Sortimentslinien, die wir eigens für den qualitätsorientierten Lebensmittelhandel herstellen. Neben der Diversifikation nach Kanälen (Weinfachhandel, Lebensmittelhandel, Gastronomie/Hotellerie) setzt die Kellerei Bozen auf eine Diversifikation nach Märkten als Rezept gegen die Krise. Wir verkaufen unsere Weine in 21 Länder weltweit. Diese Streuung hilft uns, Abhängigkeiten von einzelnen Märkten zu verringern. Obwohl die Corona-Pandemie global auftritt, gibt es dennoch Märkte, die deutlich stärker betroffen sind als andere – mit entsprechenden Folgen auf die Lieferketten und den Konsum. Norwegen, der letzte Neuzugang in unserem Länderportfolio, ist ein Markt, der vergleichsweise moderate Auswirkungen spürt. Ab sofort beliefert die Kellerei Bozen das skandinavische Land über die knapp 300 staatlichen Geschäfte, die den Namen „Vinmonopolet“ tragen. Der Eintritt in den Markt ist eine große Chance nicht nur für uns als Kellerei, sondern ganz Südtirol.

Oscar Lorandi

Geschäftsführer (Kellerei Giran):

Laut Experten werden die wirtschaftlichen Einbrüche in der jetzigen Corona-Krise Dimensionen erreichen wie in der Weltwirtschaftskrise der 1930er Jahre. Die Corona-Krise und die notwendigen Einschränkungen der sozialen Kontakte werden uns noch lange beschäftigen. Sehr stark getroffen hat es die Südtiroler Weinwirtschaft, der gesamte Weinmarkt verbuchte sehr starke und schmerzhaft Umsatzreintrübe durch die Schließung von Restaurants, Hotels, Bars und Önotheken, also die Hauptabnehmer unserer Weine. Nach einer Ersten „Schockphase“, versuchten wir den Kontakt mit unserem Geschäftspartner und Kunden aufrecht zu halten. Wörtlich gesagt sprach man sich >

> gegenseitig Mut zu, und man versuchte sich ein allgemeines Bild zu verschaffen, um der Krise entgegen zu wirken. Der E-Commerce in Form von Onlineshops hat während der letzten Monate einen wahren



Aufschwung erlebt. Wobei wir uns als Kellerei Gírlan uns bewusst gegen einen „hauseigenen“ Onlineshops entschieden haben, aber verstärkt auf die Zusammenarbeit mit lokalen und internationalen Anbietern in diesen Bereich gesetzt haben.

Die Weinbestände der jeweiligen Kellereien werden im Verlaufe der nächsten Monate sehr hoch sein und sie verlieren ständig und kontinuierlich an Wert. Es besteht die Gefahr, dass die Weine mit sehr starken Preisnachlässen angeboten werden, und somit würde man der Marke „Südtirol Wein“ großen Schaden anrichten. Es

„Wir haben jetzt die Chance, zu den großen Qualitätsregionen aufzusteigen und in der Folge unsere Weine auf den Weinkarten in der ganzen Welt noch besser zu platzieren.“

Andreas Kofler

braucht in dieser Phase Anstand und gegenseitige Achtung, dass die hervorragende Arbeit der Südtiroler Weinwirtschaft der letzten Jahre nicht umsonst war. Wann alles wieder zur Normalität zurückkehrt kann niemand vorhersagen, wir versuchen aber Tag für Tag mit Optimismus und positivem Denken unserer Arbeit nachzugehen und bereits jetzt mit dem Erfahrungswert dieser Krise die Grundsteine für unsere Zukunft zu legen.

Christian Sinn

Obmann (Kellerei Kaltern):

Unsere Kellerei musste in den Monaten März bis Mai 2020 einen Umsatzrückgang von fast 50 Prozent hinnehmen. Es ist allerdings zu befürchten, dass die Folgen des Lockdowns und des Herunterfahrens zur Wirtschaft noch Monate und Jahre anhalten werden. Die Einschränkungen



gen für Restaurants und die Hotellerie machen eine Erholung für den Sektor äußerst schwierig. Umso wichtiger ist es, dass die Südtiroler Weinwirtschaft in dieser Zeit geschlossen auftritt, um nicht durch kurzfristige

Aktionen und Panikreaktionen den Status zu verspielen, der in den letzten Jahrzehnten mühevoll aufgebaut wurde.

Kaspar Platzer

Obmann (Kellerei Meran):

Hätte mich vor einem Jahr jemand gefragt, ob eine Epidemie in einen solchen Ausmaß in unserer heutigen, modernen und aufgeklärten Welt möglich wäre, hätte ich mir das zweifelslos nicht vorstellen können. Alle sind – auf die eine oder andere Weise – von dieser Covid-19-Welle überrollt worden, und der länger andauernde „Lockdown“ zur Bekämpfung der Coronavirus-Ausbreitung hatte auf jeden Einzelnen seine Auswirkungen. Wir als Kellerei Meran hatten bereits vorher im Verwaltungsbereich die technischen Voraussetzungen ermöglicht, um auch von Zuhause flexibel arbeiten zu können. Mit Beginn der Krise und mit dem damit einhergehenden Verkaufseinbruch haben sich alle Mitarbeiter bereit erklärt, ihre angereiften Urlaubstage vollständig auszunutzen. Ein Notdienst wurde mittels Home-Office be-



Foto: ©Kellerei Meran/Rier

halten. Mit jedem Einzelnen der Angestellten habe ich während dieser schwierigen Zeit zahlreiche Telefongespräche geführt, damit niemand auf sich selbst gestellt war. Gleichzeitig hat sich auch jeder Einzelne solidarisch zu seinen Arbeitskollegen

verhalten und seinen Beitrag geleistet, um die Kellerei Meran so gut wie möglich zu unterstützen. Der Verkaufseinbruch der letzten Monate und die Umsatzeinbußen werden dieses Jahr wohl nicht aufgeholt werden können. Unsere Keller und Lager sind voll, die Nachfrage erholt sich leider nur langsam. Der Tourismus wird den erhofften und lebensnotwendigen Aufschwung für alle damit verknüpften Wirtschaftszweige – von der Gastronomie und Hotellerie bis hin zum Einzelhandel und den Südtiroler Qualitätsprodukten – bringen. Wie es 2021 weitergeht, steht aber

diesbezüglich noch in den Sternen. Wir werden im Verwaltungsbereich auch weiterhin an flexiblen Arbeitsmodellen arbeiten, sowie im Marketing- und Verkaufsbereich neue digitale Verkaufskanäle verstärken. Außerdem werden wir vermehrt für zusätzliche Verkaufsstände sorgen müssen und uns auch im Produktionsbereich technisch für zukünftige Krisen optimaler ausrüsten.

Kurt Wolfensberger

Obmann (Kellerei Nals Margreid):

Uns Weinbauern hat die Krise nicht so unmittelbar hart getroffen, denn wir hatten das Glück, immer weiterarbeiten zu dürfen. Innerhalb des Betriebes haben wir schnell reagiert und Maßnahmen getroffen. Die Folgen sind, dass das Konsumverhalten geschwächt wird, und deshalb auch weniger Wein getrunken wird. Nachdem Wein ein emotionales Produkt ist, wird Wein und Essen wieder bewusster genossen. Wein ist ein Kulturgut, es verbindet die Menschen und regt zum Nachdenken an. Er bildet neue Kommunikationsmöglichkeiten, man nimmt sich bewusst Zeit für schöne Momente. Die Mitglieder und vor allem unsere Mitarbeiter sind motiviert, und der Betrieb wächst noch besser zusammen. Neue Visionen entstehen, und Strategien werden umgesetzt. Es müssen Ressourcen und Reserven geschaffen werden, um solche Situationen gut zu überstehen. Unsere Aufgabe ist es, positive Stimmung zu verbreiten.



Während der Ausgangsbeschränkungen wurden Vorbereitungen getroffen, um beim Wiederanlaufen des Betriebes bestmöglich gerüstet zu sein. Natürlich waren auch viele informelle Gespräche mit unseren Mitgliedern und den Mitarbeitern notwendig. Auch der Kontakt mit den Kunden wurde aufrecht gehalten und gepflegt. Wie groß die allgemeinen wirtschaftlichen Folgen der Krise sein werden, ist bekanntlich umstritten. Es wird ohne Zweifel zu Ausfällen kommen, welche auch den Absatz unserer Weine



Klaus Pardatscher

Obmann (Kellerei St. Michael):

Während der Ausgangsbeschränkungen wurden Vorbereitungen getroffen, um beim Wiederanlaufen des Betriebes bestmöglich gerüstet zu sein. Natürlich waren auch viele informelle Gespräche mit unseren Mitgliedern und den Mitarbeitern notwendig. Auch der Kontakt mit den Kunden wurde aufrecht gehalten und gepflegt. Wie groß die allgemeinen wirtschaftlichen Folgen der Krise sein werden, ist bekanntlich umstritten. Es wird ohne Zweifel zu Ausfällen kommen, welche auch den Absatz unserer Weine

belasten werden. Dass jedem Schaden auch ein Nutzen innewohnt, wird auch diese Krise kennzeichnen, es wird auch positive Entwicklungen durch den Ausnahmezustand geben. Wir planen zum Beispiel mit einigen Weinen später auf den Markt kommen – was ohnehin beabsichtigt war, aber bisher an der Verfügbarkeit scheiterte. Ich bin überzeugt, dass wir in Zukunft weiterhin gut beraten sein werden, die Ausrichtung der letzten Jahrzehnte beizubehalten und den Südtiroler Wein als verlässliches und hochwertiges Produkt zu positionieren.

Dieter Haas

Obmann (Kellerei St. Pauls):

Unsere Zweitmarke Kössler, mit der wir im Einzelhandel präsent sind, hat glücklicherweise einen Teil der Verluste abgefangen und einen stabilen Sockel gebildet. Dadurch waren wir u.a. in der Lage, einen Großteil der Mitarbeiter zumindest teilweise weiter auszulasten. Außerdem konnten wir dank der Flexibilität und Solidarität der Mitarbeiter auch intern Aufgaben verschieben, was nicht zuletzt für die „Moral in der Truppe“ vorteilhaft war. Wir erwarten bis weit ins nächste Jahr hinein, vielleicht sogar länger, negative Auswirkungen auf das Gesamtvolumen. Eine große Gefahr geht hier leider vom italienischen Markt aus, wo in Hinblick auf mögliche wirtschaftliche Spätfolgen noch längere Zeit Unsicherheit herrschen wird. Vor allem ein mögliches Wiederaufflammen der Infektionszahlen im kommenden Herbst/Winter wäre ein großes Problem und muss durch Disziplin und verantwortungsvolles Handeln von uns allen verhindert werden.



Davon abgesehen hoffen wir, durch geschlossenes Auftreten der Südtiroler Weinwelt einen Preisverfall vermeiden zu können – hier sind sicherlich alle Beteiligten gefordert und dürfen nicht kurzfristige Gewinne vor langfristige Stabilität stellen. Eine Krise bietet immer auch die Möglichkeit, sich neu aufzustellen und einige Dinge zu hinterfragen und ev. zu verbessern. Digitalisierung oder höhere Flexibilität bei den Arbeitskräften sind Beispiele für Potenziale, die derzeit noch nicht voll ausgeschöpft sind. Wir versuchen hier, heute schon am morgen zu denken und uns für die Zeit nach der Krise optimal aufzustellen. Ich glaube nicht, dass wir uns auf eine Pandemie wie COVID wirklich vorbereiten können. Allgemein glauben wir, dass Agilität

und Flexibilität wichtige Grundeinstellungen sind, um mit unerwarteten Ereignissen zurecht zu kommen. Im Rahmen des Möglichen ist auch eine Risiko-Streuung beim Sortiment und auf den Märkten sowie in den verschiedenen Kanälen von Vorteil.

Maximilian Niedermayr

Obmann (Kellerei Schreckbichl):

Die Corona-Krise hat uns alle unvorbereitet getroffen. Die Krise hat uns alle den Boden unter den Füßen weggezogen. Hotellerie, Gastronomie und Fachhandel, unsere traditionellen Kunden, mussten von heute auf morgen schließen. Somit sind unsere wichtigsten Absatzmärkte zusammengebrochen. Kurzfristig wird es schwierig sein, aus dieser Krise herauszukommen. Wir bemühen uns natürlich, neue Absatzwege zu eröffnen, neue Kommunikationskanäle sollten uns näher an den Endverbraucher bringen. Für den Online-Handel werden wir uns besser aufstellen müssen. Schnell werden wir uns aus dieser Krise sicher nicht erholen können. Mittelfristig (ich denke im Zeitraum von 2-3 Jahren) sehe ich aber durchaus Chancen für die Südtiroler Weinwirtschaft und unsere Genossenschaftsbetriebe. Wir müssen selbstbewusst bleiben, auf unsere Stärken setzen und auf das solide Fundament, das wir in den letzten 25 Jahren aufgebaut haben, setzen. Unsere Stärken sind die Qualität unserer Weine. Und diese Qualität wird geschaffen durch die kleinen Strukturen, der Liebe, Passion und Leidenschaft unserer Weinbauern und durch die Stärke und den Rückhalt unserer Genossenschaftsbetriebe. Qualität wird uns helfen, Marktanteile zu gewinnen und zu verteidigen und unser Image weiter zu schärfen. Wir werden uns auch weiterentwickeln müssen, das Thema Nachhaltigkeit wird uns in den nächsten Jahren begleiten und auch helfen, diese schwere Krise zu meistern.



Georg Eyrl

Obmann (Kellerei Terlan):

Die Krise ist leider noch lange nicht vorbei, dadurch, dass es sich um eine Pandemie handelt, hat es leider sehr viele Märkte lahmgelegt, besonders unseren wichtigsten Absatzmarkt – der HORECA-Bereich. Die wirtschaftliche Krise wird viele Bereiche treffen, weshalb der Konsum allgemein rückgängig sein wird, dies sind langfristige Folgen, der Absatz wird allgemein geringer

„Wir werden mit vielen Einschränkungen leben müssen – welche sich eher negativ auf den Weinkonsum auswirken werden.“

Peter Baumgartner



werden. Sich für eine solche Krise rüsten ist sehr schwierig, allgemein wird der Privatkonsum sich steigern, da sich die Menschen weniger bewegen können, weshalb der Fach- und Onlinehandel im Moment eine sehr starke Umsatzsteigerung erleben. Wann die Restaurants und der Tourismus wieder voll im Gange sein werden ist schwer abzuschätzen.

Leo Tiefenthaler

Obmann (Kellerei Tramin):

Wir wurden wortwörtlich ins kalte Wasser geworfen. Als die Corona-Krise auftrat, wurde die gesamte Gastronomie abrupt geschlossen – in diesem Ausmaß haben wir das noch nie erlebt. Natürlich hat sich die Pandemie auf die Weinwirtschaft stark ausgewirkt. Wir haben versucht alles so gut wie möglich zu überbrücken. Im März und April hatten wir Einbrüche von 40 bis 60 Prozent. Im Bereich Wein haben wir zum Glück ein Produkt das man hervorragend lagern kann, was sich positiv auf die Qualität auswirkt. Natürlich fehlen uns Wochen und Monate an Verkaufsvolumen, was wir am Ende des Jahres auch zu spüren bekommen werden. Wie hoch der Verlust sein wird, ist noch schwer zu sagen. In zwei Monaten können wir relativ klar sagen, wie sich die Situation für uns entwickelt hat. Aktuell gibt es einen Lichtblick: die Kunden bestellen wieder, die Verkäufe steigen von Woche zu Woche. Wir als Teil der Südtiroler Weinwirtschaft haben uns einen sehr guten Ruf am Markt erarbeitet. Wir haben uns stets qualitativ gut positioniert, deshalb werden wir die Krise bewältigen.



Wir als Teil der Südtiroler Weinwirtschaft haben uns einen sehr guten Ruf am Markt erarbeitet. Wir haben uns stets qualitativ gut positioniert, deshalb werden wir die Krise bewältigen.

TROY

Das **Kunstwerk** in der Flasche. Inbegriff für Freude, Wonne und Genuss.

● VON ALBIN THÖNI

Der Chardonnay Riserva DOC 2015, 13,5%Vol. erlebte als jüngstes Juwel der Selektion-Linie der Kellerei Tramin seine Feuertaufer im Spätherbst 2018. Derzeit wird die dritte Edition abgefüllt mit ca 4500 Fl und mehreren Dutzend Magnum, nach der malolaktischen Gärung, 16 Monate auf der Hefe und 22 Monate im Stahltank. Sie wird nach einer längeren Flaschenreife im Spätherbst auf den Markt kommen.

Da durch Gröden der troy pajan, ein uralter Steig vom Eisacktal ins Herz der Dolomiten führt, war es naheliegend den Troy in der Höhenluft des Gader- und Gröden-tales offiziell vor einer auserwählten, großen Schar von Wein-Journalisten und Weinfachleuten aus Nah und Fern zu präsentieren. Die Kellerei hat ihrem neuen Spitzenwein eine geeignete Bühne geboten, zunächst im St. Hubertus des Rosa Alpina als exzellenten Begleiter der vom Dreiernekochoch Norbert Niederkofler auf die Teller gezauberten Köstlichkeiten und anderentags auf der schönsten Hütte von Gröden, der „Baita Sofie“ auf der Seceda mit dem herrlichen Panorama.

Der Troy ist Symbol, ja er verkörpert geradezu den oftmals steinigen Weg in der Entwicklung der Kellerei Tramin seit der Gründung der Genossenschaft im Jahre 1898. Zur Zeit haben sich 300 Mitbesitzer, wie eine große Familie, zusammengeschlossen, die mit der Genossenschaft im Laufe der vielen Jahrzehnte organisch gewachsen und mit ihr tief verwurzelt sind und eine individuelle, intensive Arbeit in den Weingärten gewährleisten.

„troi“ - in den ladinischen Tälern - und „traï“ - im ehemals rätoromanischen Obervinschgau - leitet sich vom lateinischen Tä-

tigkeitswort „terere“ ab, und bedeutet festgetretener Steig oder Pfad.

Im weiteren Sinne bedeutet terere - im vulgärlatein - aber auch sich der intensiven Liebe hingeben: Deshalb möchte der reinsortige Chardonnay der Kellerei Tramin „...in seiner Vollkommenheit auch ein sehr sinnlicher, lustbringender Wein sein, verbunden mit Freude, Hingabe und Genuss!“, so der dynamische Vertriebsleiter und Marketingchef Wolfgang Klotz bei der Erklärung des Namens TROY. Als guter Kenner der Spätschriften des Alten Testaments zitierte er als Zuständiger für das Marketing der Kellerei, der offensichtlich sein „Zeug“ versteht, den schriftgelehrten Weisen Jesus Sirach, der um 180 v. Chr. festgestellt hat: „Wie ein Lebenswasser ist der Wein für den Men-



Christine Mayr, Willi Stürz und Leo Tiefenthaler

schen, der doch von Anfang an zu Frohsinn, Wonne und Lust geschaffen wurde“. (*Jesus Sirach, Kapitel 31, 27 ff*)

Die von den Winzern sorgfältig kultivierten Weinberge für die Chardonnay Trauben befinden sich in Söll auf Höhenlagen von 500 bis 600 Meter, auf steilen, nach Südosten exponierten Hängen unter dem Roen, dem höchsten Gipfel der Mendelkette. Die Trauben profitieren von starken Temperaturunterschieden zwischen der > > starken Sonneneinstrahlung am Tag und den kühlen Fallwinden in der Nacht und von der Ora, dem trockenen und warmen



Wind, der am späteren Nachmittag vom Gardasee herauf weht. Von diesem Wechselspiel beziehen die Weine ihre besondere Frische, ihren Charakter und die unverkennbare Persönlichkeit.

Die Trauben bleiben so lange am Stock hängen, bis sie die optimale physiologische Reife erreicht haben und so viele Enzyme wie möglich von den Schalen in die Traube gewandert sind. Der reinsortige Chardonnay bringt dadurch die Vollkommenheit der Sorte und ihren Charme zum Ausdruck, er verbindet Struktur und Eleganz aus kühleren Zonen und er ist geprägt von Mineralität, die er dem kalk- und magnesiumhaltigen Dolomitgestein und den 30 Jahren alten Rebstöcken zu verdanken hat.

Seit etlichen Jahren hat der berühmte Keller-

meister und Chefönologe, für den der Einsatz von Herbiziden und Insektiziden seit vielen Jahren obsolet ist, sein großes Augenmerk auch auf die zwei Parzellen mit den Chardonnayreben gerichtet. Willi Stürz stellt fest „... man muss dem Reifen der Trauben, wie bei der Liebe, die Zeit geben, die sie brauchen um zu ihrer inneren Balance und explosiven Harmonie zu finden. Ei-



Wolfgang Klotz, Willi Stürz und Leo Tiefenthaler



Willi Stürz in seinem Reich

nen großen Wein kann man nur gemeinsam mit den einzelnen Winzern produzieren, denn diese stehen sozusagen - Hand bei Fuß- bereit, um zum richtigen Zeitpunkt mit der Handlese der Trauben zu beginnen“. Willi Stürz ist als echter Traminer aus tiefer Überzeugung getrieben von der Leidenschaft für den Traminer Wein und vom un-

ermühtlichen Streben nach Perfektion. Er schwingt seit bald 30 Jahren das Zepter nicht nur in den Kellern der Kellerei, sondern garantiert mit seinen strengen Vorgaben für die Winzerfamilien auch die ehrgeizigen Voraussetzungen für die hohe Qualität der Weine von Jahr zu Jahr.

Es ist das Verdienst des gesamten Teams, dass die Kellerei Tramin mit weiteren Kellereien von Südtirol als Genossenschaft Italienweit in einer eigenen Liga spielt und „als Maß aller Dinge“ internationales Ansehen genießt und Preise der nationalen und internationalen Weinjournale einheimst, nicht zuletzt auch für das „epokale“ flüssige Aushängeschild, die Leistung eines wahren Meisters krönend, nicht nur im Weinkeller. Im Anblick der eindrucksvollen Berge im Herzen der Dolomiten, der schönsten Freilichtbühne der Alpen, stellte der wortgewandte und leutselige Obmann der Kellerei Leo Tiefenthaler auf 2.410 Meter Höhe voller Stolz fest: „...die Kellerei Tramin will mit der Interpretation für diesen zart goldenen, komplexen Chardonnay, mit den fruchtigen Aromen, dem Duft nach frischen Äpfeln aus Südtirol, den feinen Zitrus, Minze- und würzigen Noten nach Haselnuss und der brillanten Klarheit, einen unverwechselbaren, alpinen Wein schaffen, geprägt von feiner Mineralik und Eleganz. Einen Top-Weißwein, der mit der internationalen Spitze mitmisch und mit seiner trinkfreudigen Leichtigkeit als Ausdruck und Botschafter der aus dem Burgund stammenden edlen Rebsorte Chardonnay von Südtirol gilt, das sich in den letzten Jahren zu einer Heimat großer Weißweine etabliert hat!“



Der Qualitätsgarant

Herkunft und Namensgebung der Rebsorte **Chardonnay** und deren Anbauchronik in Südtirol.

● VON HELMUTH SCARTEZZINI

Die Familie der Burgundersorten

Seit geraumer Zeit wird eine Mehrzahl von Rebsorten der Burgunderfamilie zugerechnet wegen der morphologischen Gemeinsamkeiten aber auch durch die vermutete gleichnamige geografische Herkunft. Als Stammsorte gilt der Blauburgunder (rekundlich als Blauer Spätburgunder definiert) aus dem durch Farbmutation der Ruländer (Grauburgunder) und über letzteren der Weißburgunder abstammt. Zur Burgunderfamilie zählten noch der Blaue Frühburgunder, die Müllerrebe (Schwarzriesling oder Pinot Meunier), Auxerrois, Aligoté, St. Laurent und eben auch Chardonnay. Erst die Technik zum genetischen Fingerabdruck brachte Klarheit, ob es sich um eine Mutation oder eine Kreuzung mit einer anderen Elternsorte handelt. Dadurch wurden auch andere Sorten als Kreuzungsabkömmlinge der 3 Burgundersorten, die genetisch nicht unterschieden werden können, erkannt. Nach heutigen Wissensstand sind vom Spätburgunder der Blaue Frühburgunder und die Müllerrebe als Mutationen bestätigt. Natürlich gelten weiterhin Ruländer und Weißburgunder als Mutationen; der Weißburgunder direkt aus dem Blauburgunder, da die Genetik des Farbgenortes von Ruländer und Weißburgunder verschieden ist. Chardonnay, Auxerrois und Aligoté rühren hingegen aus Zufallskreuzungen von Burgunder mit Weißen Heunisch her, gleich von

rund knapp 20 französischen Rebsorten von Lothringen sowie an den Flüssen Cher, Allier und Loire. Von St. Laurent ist ein Elternanteil unbekannt. Zu den Burgundersorten kann aus geografischen Gründen die Sorte Gamay noir gezählt werden, die aus einer Kreuzung von Blauen Frühburgunder mit Weißen Heunisch resultiert, gleich dem Gelben Ortlieber (auch als Knipperle bezeichnet). Letzterer hatte zwischenzeitlich in Brixen eine gewisse Bedeutung, hier auch als Elsässer genannt. Der Blauburgunder entstammt vermutlich aus einer Kreuzung einer Wildform der *vitis vinifera* subsp. *sylvestris* mit der Sorte Weißer Traminer. Damit kann der Traminer als ältere Sorte als der Blauburgunder betrachtet werden, der bisher als älteste noch kultivierte Kultursorte Mitteleuropas galt. Inzwischen sind 49 Kinder des Weißen Traminers nachgewiesen worden, deren mutmaßliches Herkunftsgebiet in einem Bogen zwischen Portugal, Spanien, Frankreich (Petit Manseng, Chenin blanc, Spätburgunder), Deutschland bis Österreich (Silvaner, Grüner Veltliner, Rotgipfler) liegt.

Die Herkunft und die Namensgebung des Chardonnay

Dass Chardonnay aus Burgund stammt erscheint unzweifelhaft, da sei es der Burgunder als auch Heunisch im Gebiet heimisch waren. Der Name Chardonnay kommt von dem gleichnamigen Dorf im burgundischen Maconais. 1685 wird die Sorte erstmals als

Chardonnay erwähnt. Für Weißburgunder gibt es angeblich bereits im 14. Jahrhundert einen Nachweis. Allein über 120 vielfach gemeinsame Synonyme zeugen, dass die beiden Sorten als auch Auxerrois über lange Zeit ihre Geschichte teilen. Sie waren morphologisch leicht zu verwechseln und das zog sich hin bis zum 2. Jahrtausend. Die vielen Synonyme entstanden aus lokalen Bezeichnungsgewohnheiten und bezeugen eine weite Verbreitung. Die im deutschen Raum gebräuchliche Bezeichnung „weißer Burgunder“ wurde 1874 offiziell in „weißer Burgunder“ umgeändert. Damals lautete die häufige Bezeichnung Morillon blanc für den Chardonnay. Morillon heißt ein Ort in Hochsavoyen südlich des Genfersees. Dem Qualitätspotential der Sorte wurde dann 1872 an der Weinausstellung in Lyon mit dem Vorschlag der zukünftigen Namensbezeichnung Chardonnay Rechnung getragen. Zu dieser Zeit beschreibt Philipp Christian Oberlin zwar bereits die charakteristische Stielbucht dieser Sorte. Die endgültige ampelographische Abgrenzung erfolgt spät 1958 durch Pierre Galet, der die kennzeichnende Blattform mit der durch Blattnerven abgegrenzte, offene Stielbucht als Hauptdifferenzierungsmerkmal festlegt. Die deutlichere Weinaromatik oder auch die gelblich-braune Beerenfärbung bei der Reife zwingen offensichtlich nicht zu einer Sortenabgrenzung. Das weltweite Renommee der Burgunder Weißweine mit den Spitzenlagen an der Cote de Beaune oder des Chablis entstand vermutlich mit dem Überhandnehmen des Chardonnay im Anbau. Der gute

Ruf der Weißweine aus der Cote de Beaune begann erst mit dem 18. Jahrhundert zu wachsen. Gleich der Champagne fristet der Weißburgunder dort nur mehr ein Schattendasein: 80 ha in der Champagne, kaum 100 ha in Burgund. Chardonnay entwickelte sich mit weltweiten 210.000 ha in den letzten 50 Jahren zur meistangebauten Weißweinsorte hinter den roten Spitzenreitern Cabernet, Merlot und Tempranillo. Die größten Anbauflächen weisen das Ursprungsland Frankreich mit 51.000 ha auf (noch 1958 bloß 7300 ha) und die USA mit geschätzten 43.000 ha. Es folgt Australien mit 21.000 ha gleichviel wie Italien. In der weiteren Reihenfolge liegen Chile (13.000 ha), Südafrika (8300 ha), Spanien (6800 ha), Argentinien (6600 ha), Moldawien (6000 ha), Neuseeland (3900 ha) und Bulgarien (3700 ha). Deutschland besitzt bereits über 1900 ha und Österreich 1600 ha. Da nimmt sich im Vergleich der Weißburgunder mit weltweit



Helmut Scartezzini

16.000 ha sehr bescheiden aus. Die Sorte blieb auf Mitteleuropa beschränkt (Deutschland, Italien, Österreich und osteuropäische Staaten). Die Vorzüge des Chardonnay wie Anbaueignung für verschiedene Klimazonen, der Trend und Eignung für Barriqueausbau, vollere Weine mit etwas exotische Aromen führten zur Präferenz bei den Produzenten. Die Sorte besitzt eine vielfältige Klonauswahl zudem Mutationen (muskatähnlich, rötlich, kernlos).

Der Chardonnay ist erst seit 1981 eine eingetragene Weinsorte in Südtirol

Die bürokratische Freistellung erfolgte 1981 als die Sorte nach einer Vorgabe der EWG in die Liste der zugelassenen Weinsorte für die Provinz Bozen eingetragen wurde. Ein weiterer Schritt erfolgte 1985 durch die Aufnahme zur kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Südtiroler“ und 1986 als „Terlaner“. In der Bozner Weinkost 1981 stand ein Chardonnay als Tafelwein von der Lehranstalt San Michele erstmals zur Verkostung. Die Nachbarprovinz hatte sich damals wie heute (2714 ha) mehr dieser Sorte zugewandt. Einen Tafelwein Chardonnay „Überetsch“ 1981 präsentierte die Kellerei Kettmeir aus Kaltern. Für die Ernte 1982 folgten die Kellerei Schreckbichl, jene von St. Michael/Eppan und Schloss Rametz. 1985 standen bereits 12 Kellereien mit einem Chardonnay nun unter der DOC-Bezeichnung in der Verkostungsliste. Um 1980 entstanden zahlreiche reine Chardonnayanlagen. Die Flächenerhebung des zuständigen Landesamtes ergab 1985 erstmals 65 ha. Ein Jahr später waren es sprunghaft 187 ha, nachdem inzwischen sämtliche Anlagen, sofern sie deutlich mehrheitlich Chardonnay aufwiesen, dieser Sorte zugewiesen wurden. Im Gegenzug wurde die Weißburgunderfläche von insgesamt 624 ha um 154 ha vermindert. Beantragt waren insgesamt 310 ha, ein Zeichen des Trend für Chardonnay aber auch der Unkenntnis zur Sorte. Die Erhebungen in den Jahren danach lassen die jährlichen Zuwächse durch Neupflanzungen nachverfolgen, zuerst um 20 ha jährlich dann um 40 ha jährlich gesteigert. Im Jahr 2000 lagen 464 ha vor, danach verlangsamte sich die Zunahme deutlich. In Südtirol setzte sich die Erkenntnis durch, wonach in tieferen Lagen Chardonnay standortgerechter war als in höheren Lagen, wo die Sorte gerne ausrieselte und der Weißburgunder nicht nur der stabilere Träger aber auch dort die gewünschte Typizität sicherer erreichte. Bereits Edmund Mach empfahl den Weißburgunder für die weniger heißen

Lagen und für höhere Täler. So stehen hauptsächlich bestimmte Gemeinden für den Anbau von Chardonnay wie Salurn samt den Nachbargemeinden Margreid, Kurtatsch, Neumarkt und Kurtinig, sodann als zweites Kerngebiet das Überetsch. Auch Terlan hat sich der Sorte verschrieben. Im Eisacktal und Vinschgau hatte die Sorte nie einen nennenswerten Zuspruch gefunden. Im Vergleich zu anderen weißen Burgundersorten stehen bei uns heute 554 ha Chardonnay den 637 ha Ruländer und den 551 ha Weißburgunder gegenüber.

Weinstilistiken des Chardonnay und seine Aromen

Die Variationsbreite der Chardonnayklone erlaubt es, verschiedene Weinstilistiken in die Flasche zu bringen. Das Spektrum reicht von an Weißburgunder erinnernde Weine (Apfel-Birnnoten) bis zu aromaintensiven Muskateller. Generell zeigen Chardonnay-Weine oft Noten von Ananas, Banane, Melone. In höheren Lagen angebaut kommt oft ein Geruch von Kräutern (Kamille, Zitronenmelisse) vor. Die Farbe reicht von zitronen- bis goldgelb. Durch den Ausbau in kleinem Holzfass kommen rauchige Aromen sowie Vanillenoten hinzu. Um die Typizität des Südtiroler Chardonnay nicht zu verändern, werden die aromatischen Klone nur in geringem Prozentsatz verwendet. Es sind vor allem die feine, doch vielschichtige Aromatik, die Vollmundigkeit und die Nachhaltigkeit im Trunk, welche die Sorte hierzulande auszeichnet. Ähnlich wie der Ruländer findet sich auch der Chardonnay nicht so häufig auf den heimischen Weinkarten, wie ihm das eigentlich seiner Verbreitung nach zustünde. Das liegt auch daran, dass Trauben von Chardonnay aus dem Gebiet um Salurn traditionell auch von Kellereien aus der Nachbarprovinz Trient eingekellert werden. Außerdem ist die Sorte ein beliebter Verschnittspartner, entweder im Rahmen der weinrechtlich erlaubten 15 Prozent in weißen Sortenweinen oder für Cuveeweine wie Terlaner und Südtirol Weiß. Zudem steigt die Nachfrage nach Chardonnay auch von Seiten der örtlichen Sekthersteller, nachdem die kernige Aromatik des Weißburgunders mit den Kohlensäureperlen einen unerwünschten grünen, bitteren Abgang hervorruft. Der Weg von Weißburgunder und Chardonnay verlief über einen langen Zeitraum miteinander bis vor etwa 50 Jahren sich ihre Wertschätzung entwirrte, sodass nun beide Sorten in Südtirol ihre optimale Anbauareale vorfinden.



Die Weinbautagung

Über Peronospora, Brettanomyces und **Chenin Blanc** an der **Loire**.
Zu Besuch bei der Bioland
Weinbautagung 2020.

● VON SIMON LEMAYR

Im Februar fand die diesjährige Bioland Weinbautagung im Kolpinghaus in Bozen statt. Beim kellerwirtschaftlichen Teil hielten Silvia Mangani und Giacomo Buscioni Vorträge über Strategien zur Kontrolle von Milchsäurebakterien und Brettanomyces während der Lagerung von Weinen. Die beiden Forscher vom Food Micro Team aus Florenz berichteten über ihre Erkenntnisse aus eigenen Versuchen sowie über verschiedene Weinfehler und Krankheiten die durch die Aktivität von Mikroorganismen im Wein entstehen können. Weiters gaben sie Ratschläge mit welchen präventiven Maßnahmen das Risiko einer ungewollten Veränderung der Weine während der Lagerung so gut als möglich minimiert werden kann und welche Möglichkeiten ein Winzer sowohl im Keller als auch im Weinbau hat, Fehler rechtzeitig zu erkennen, bezie-

ungsweise bereits entstandene Fehler zu beseitigen. Anschließend referierte Luisa Mattedi, von der Fondazione Edmund Mach in San Michele, über Späteronospora. Ihre Versuche zeigten, dass man sehr wohl auch mit sehr geringen Reinkupfermengen oder alternativen Pflanzenschutzmitteln im Stande ist, Peronospora erfolgreich zu bekämpfen. Jedoch zeigte sich in den Versuchen der letzten Jahre auch, dass Plasmopara viticola immer aggressiver auftritt und auch immer öfter später Befall auftritt und somit in den nächsten Jahren neue Herausforderungen stellen werden. Umso wichtiger ist deshalb eine adäquate Forschung in diesem Bereich, um sich dagegen ausreichend zu wappnen. Im Anschluss an diesen Vortrag präsentierete Christine Mayr, Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol in einer ausführlichen Präsentation das Weinbauggebiet der Loire, die Geographie, Geschichte und das Terroir. Das Gebiet umfasst mehrere Teilge-



Fotos: Albin Thöni

bierte auf denen ca. 10% des gesamten Weins Frankreichs produziert werden. Nach dem Bordelais, ist das Val de Loire somit die zweitgrößte Weinbauregion Frankreichs. Die Weinbauflächen verteilen sich auf einigen hundert Kilometern entlang der Loire und seinen Nebenflüssen. Nicht zuletzt die Nähe des Gebiets zu Paris, führte dazu, dass die Region mit ihrem „Crémant de Loire“ zum zweitbedeutendsten Schaumweinerzeuger nach der Champagne aufstieg. Die Region an der Loire ist hauptsächlich für seine zahlreichen Weißweine bekannt. Beispielhaft ist die Rebsorte Chenin Blanc, aus der die Weine Vouvray, Coteaux du Layon, Savennières und Montlouis-sur-Loire hergestellt werden.

Christine Mayr führte zusammen mit den Sommeliers Bruni und Elvis durch eine hochkarätige Weinverkostung zum Thema Chenin Blanc. Sechs verschiedenst ausgebaute Weine dieser vielfältigen Sorte wurden verkostet.

Diese Weine spiegelten sehr gut den unterschiedlichen Charakter wider, den diese Sorte aufweist. Aufgeschenkt wurden zwei Cremants, zwei Stillweine und abschließend auch zwei Süßweine.

Wir bedanken uns bei den Referenten für die interessanten Vorträge und die gelungene Verkostung und bei allen die zum guten Gelingen der Veranstaltung beigetragen haben.

Zum Autor

Simon Lemayr aus Eppan, ist mit der Leidenschaft für Wein und Reben auf dem elterlichen Weinbaubetrieb aufgewachsen. Nach seiner Ausbildung zum enotecnico in San Michele und Jahren als Lehrer an der Oberschule für Landwirtschaft ist er seit Dezember 2019 beim Bioland Verband Südtirol als Weinbauberater tätig.

Vielfalt, Leidenschaft, Genuss.



Bibenda 2020 4 Grappoli
Wine Advocate 92/100
Decanter 91/100
Doctor Wine 95/100

Gambero Rosso 2020 3 Bicchieri
Bibenda 2020 5 Grappoli
Vita e 2020 4 Vite
Wine Advocate 93/100

www.kellereibozen.com/wineawards



Ihre unnachahmliche Vielfalt eingefangen an einem besonderen Ort. Von Menschen voller Leidenschaft gemacht. Mit altem Wissen und innovativer Kellereitechnik zu wahren Genuss veredelt. Aus dem Herzen Südtirols. Weine aus Bozen.

Wineshop Vinarius: Bozen-Gries, Moritzinger Weg 36

„Im Einklang mit der Natur sein“

Die Biodynamie ist derzeit in aller Munde. Das Interview mit **Hayo Loacker**, Geschäftsführer und Weinmacher bei Loacker, zur **Biodynamie** im Weinbau und den Erfahrungs-Austausch unter den Winzern.

DIONYSOS: *Drei Weingüter, eine Philosophie. Welche Rolle spielt die Biodynamie?*

Hayo Loacker: Für uns ist die Biodynamie eine ganzheitliche Lebenseinstellung. Sie beginnt im Weinberg, lange bevor die erste Traube reif ist. Schon während meiner Ausbildung in Burgund habe ich einen starken Fokus auf die Biodynamie gelegt. Mein Vater war ein Pionier des biodynamischen Weinbaus. Diesen Weg wollten wir Söhne weitergehen.

Was bedeutet das konkret?

Zunächst einmal braucht es viel Zeit und Geduld, um die Biodynamie erfolgreich umzusetzen. Sie bietet keine kurzfristigen, an schnellen Ergebnissen orientierten Lösungen. Im Zentrum steht der Versuch, einen Dialog mit der Rebe aufzubauen. So nutzen wir beispielsweise einen Biotensor, eine Art Pendel für energetische Wellen, als Medium zwischen Rebe und Mensch. Er hilft uns, die Bedürfnisse und Probleme der Rebe aufzuspüren.

Und dann?

Ziel ist, das Ökosystem im Weinberg positiv zu beeinflussen. Wir bedienen uns in diesem Zusammenhang der Homöopathie, einer Lehre, die mit der Biodynamie eng verwandt ist. Indem ich beispielsweise die Rebe mit homöopathischen Mitteln beimpfe, gebe ich ihr Informationen und löse damit eine Reaktion aus.

Wer sind die Protagonisten im Weinberg?

Der Weinberg ist ein ganzheitliches System, folglich ist jedes Lebewesen darin ein Protagonist, also die Rebe, die Mikroorganismen im Boden, Insekten sowie andere

Pflanzen. Am Anfang steht die Bodenbearbeitung. Ohne einen gesunden, lebendigen Boden werde ich keine gesunden Trauben bekommen. Wir nutzen unter anderem Hornpräparate, um die Fruchtbarkeit des Bodens zu erhöhen, und orientieren uns am Mondkalender.

Wie sieht es mit dem Pflanzenschutz aus?

Wir verwenden grundsätzlich keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel, sondern nur natürliche Mittel. Leiten lassen wir uns von der Idee, dass die mineralische, die pflanzliche, die tierische und die menschliche Welt in einen Einklang finden.

Was bedeutet das?

Wir sind Teil des Kosmos und umgeben von Energien der Sonne, der Planeten und

des Mondes. Wir versuchen, im Einklang mit diesen Energien zu arbeiten. In diesen Tagen schließen wir den Rebschnitt ab. Je nachdem in welchem Tierkreiszeichen der Mond steht, befindet sich die Pflanze in einer bestimmten Phase. Darauf versuchen wir Rücksicht zu nehmen. Wir schneiden so, dass wir die Pflanze möglichst wenig verletzen.

Der Moment eines Eingriffs wirkt also direkt auf das Ergebnis?

Genau. Wir orientieren uns unter anderem an der Lehre von Maria Thun. Je nachdem ob es sich heute um einen Wurzel-, einen Blatt-, einen Blüten- oder einen Fruchttag handelt, richten wir unsere Eingriffe entsprechend aus. Man muss aber auch klar

Hayo Loacker

Foto: ePrivat

Familie Loacker

Die Familie Loacker gehört zu den Pionieren des biodynamischen Weinbaus in Südtirol. Die Weine der „Bioneers“ spielen, was Qualität und Beliebtheit angeht, ebenfalls ganz vorne mit. Auf dem Schwarhof bei Bozen betreibt die Familie biologisch-dynamischen Weinbau und das genau seit vierzig Jahren. Die in Südtirol bewirtschaftete Gesamtfläche beträgt rund sieben Hektar. In den Neunziger Jahren erwarb die Familie die Tenuta Corte Pavone in Montalcino sowie die Tenuta Valdifalco in der Maremma.

„Wir sind Teil des Kosmos und umgeben von Energien der Sonne, der Planeten und des Mondes. Wir versuchen, im Einklang mit diesen Energien zu arbeiten.“

sagen, dass das nicht immer geht. Wenn zum Beispiel das Wetter bei der Ernte nicht passt, dann passt es nicht!

Die Biodynamie findet ihre Anwendung vor allem im Weinberg. Wie sieht es im Keller aus?

Jegliche Zusatzstoffe sind bei uns tabu, wir arbeiten nur mit der Traube, mit Sauerstoff, mit den unterschiedlichen Gebinden, mit ein bisschen Schwefel zum richtigen Zeitpunkt und ansonsten mit dem Schweiß des Winzers (lacht). Für die Gärung verwenden wir keine Reinzuchthefen, sondern Starterkulturen, die aus unseren Weinbergen stammen.

Die Biodynamie ist derzeit in aller Munde.

Es handelt sich um eine Modeerscheinung. Viele Produzenten versuchen derzeit, auf den Waggon aufzuspringen. Jedoch handelt es sich um eine ganzheitliche Lebenseinstellung, ihre Umsetzung erfordert viel Geduld, basiert sie doch auf jahrzehntelanger Erfahrung. Wir arbeiten seit vier Jahrzehnten biodynamisch und lernen immer noch dazu!

Welche Rolle spielt der Austausch mit Winzern, die ähnlich arbeiten?

Der Austausch im Netzwerk biodynamischer Betriebe ist extrem wichtig, wir stehen in engem Kontakt mit anderen Betrieben und nutzen die Gelegenheit zur gegenseitigen Inspiration.

Die Loacker Weine erfreuen sich großer Beliebtheit und gewinnen immer wieder Auszeichnungen. Fühlt ihr euch dadurch bestätigt?

Auszeichnungen und Preise freuen uns natürlich, aber sie stehen nicht im Vordergrund. Wir gehen unseren Weg, auch wenn er manchmal unbequem ist. Mutter Natur gibt uns jedes Jahr nur eine einzige Chance. Bei der Ernte und der Veredelung der Traube im Keller versuchen wir, das Beste daraus zu machen. Das ist jedesmal eine große Herausforderung! Unsere Zufriedenheit und unser Stolz sind daher um so größer, wenn am Ende eines Jahres alles gut gegangen ist. Die Weine erzählen vom Weinberg, von den Menschen, vom Jahrgang. Sie sind deshalb von Jahr zu Jahr verschieden. Wir machen Wein im Einklang mit der Natur und pflegen die Einzigartigkeit unseres Terroirs.

● INTERVIEW: MARIA KAMPP



Franz Josef Loacker

Loacker Wein aus Südtirol & Toskana

Auch zu Hause im Einklang mit der Natur sein – mit Loacker Weinen aus Südtirol und der Toskana. Kommen Sie uns in unserem **SKYWINE PAVILLON** oberhalb von Bozen besuchen und genießen Sie die Aussicht. Wir werden Sie ausführlich beraten und die richtigen Weine aus unserer großen Palette für Sie finden. Unsere Weine sind ab sofort auch in unserem **Onlineshop** verfügbar. Einfach auch www.Loacker.bio bestellen und entspannt zurück lehnen. Egal wo, wie und mit wem – Loacker Weine inspirieren jeden leidenschaftlichen Weintrinker.



La mia storia in AIS

Certo che girare lo sguardo alle spalle e ripercorrere oltre **45 anni di storia di AIS** mi trasmette una forte e profonda emozione farcita di storie vissute, eventi, percorsi, conquiste, conoscenze di uomini e donne: molte delle quali divenute sincere ed inaffondabili amicizie.



● DI EDDY FURLAN

Certamente non c'ero quando il 7 luglio 1965 al Savini di Milano i "Quattro moschettieri": Jean Valenti, Gianfranco Botti, Leonardo Guerra ed Ernesto Rossi siglarono l'atto di fondazione della nostra Associazione, ma il movente che mi fece avvicinare prima, e vivere poi morbosamente il nostro sodalizio fu scorrere in attenta lettura la prima stesura dello statuto associativo approvato e divulgato nel 1969 dall'Assemblea Congressuale di Firenze: "Scopo primario dell'AIS è qualificare la figura e la professione del Sommelier, nonché valorizzare la cultura del vino e della enogastronomia. Essa pertanto svolgerà ogni attività di carattere culturale, didattico ed editoriale per propagandare la conoscenza ed il consumo del vino e di altre bevande alcoliche, e per valorizzare l'enogastronomia italiana in Italia e all'Estero." Fu un colpo di fulmine che segnò indelebilmente la mia vita. Stavo terminando gli studi universitari quando in aprile del 1974 mi iscrissi all'AIS e decisi di frequentare il primo livello del corso di formazione professionale, con la regia di Angelo Serafin, e con la docenza

dei migliori Maestri di allora: Tullio De Rosa, Antonio Piccinardi, Angelo Solci, Walter Filipputti, Fabrizio Pedrolli. Scoprii (giovane 22enne) che attraverso lo studio del vino si approfondivano nozioni non solo Viticole ed Enologiche, ma anche di Storia, di Geografia e Geologia, di Enogastronomia nelle varie regioni italiane ed estere. Ad ottobre dello stesso anno ero già presente al mio primo Congresso Nazionale a Palermo: conobbi i grandi personaggi della cultura enogastronomica di allora nei loro profondi e suggestivi interventi assembleari: Teodoro Bugari, Ernesto Collu, Beppe Monchiero, Filippo Deidda, Angelo Ingraio; seguì senza battere ciglio il concorso per il miglior sommelier d'Italia 1974, vinto in quell'anno da Gianfranco Bolognesi, titolare de La Frasca di Castrocaro. Quel concorso provocò in me uno sconvolgimento nei progetti di vita ed una mai guarita dipendenza di nutrirmi ogni

giorno di vita di cultura del vino e della enogastronomia. Mi misi a studiare con perseveranza e con un impegno di primaria necessità. Nel 1978 conobbi Giuseppe Vaccarini, vincitore in quell'anno del titolo di miglior sommelier del mondo e quell'incontro mi convinse ulteriormente che il mio futuro professionale doveva intersecarsi con tutti i concorsi possibili per sommeliers: nazionali ed internazionali. Vinsi il titolo di miglior sommelier d'Italia nel concorso del 1980 ad Acireale; l'anno successivo, al Congresso di Roma venne eletto il Consiglio Nazionale capeggiato da Dino Boscarato; entrai nella sua Giunta e fui responsabile della Commissione Tecnico-Culturale dell'AIS. Dino fu un grande Presidente nella storia dell'AIS e rimarrà in carica per tre mandati; verrà ricordato per aver aperto ai "non professionisti" l'accesso al titolo di Sommelier, con possibilità di votare ed

essere votati; per aver incaricato il professor Mercadini a redigere assieme all'allora commissione didattica il metodo (che per molti anni porterà lo stesso nome) per l'abbinamento cibo-vino, il quale diverrà lo strumento tecnico del nascente terzo livello, nonché base per le successive evoluzioni ed aggiornamenti; per aver convinto i soci AIS nel 1984 a pagare tre anni anticipati di quota associativa al fine di poter acquistare una sede tutta nostra, al civico n° 9 di viale Monza, a ridosso di Piazzale Loreto; per essere stato co-fondatore dell'ASI (Association de la Sommellerie Internationale) e la conseguente adesione

e dall'impareggiabile competenza del vice Presidente Pier Giorgio Angelini, responsabile amministrativo, si cominciò a realizzare il programma collegialmente condiviso: Redazione e pubblicazione di una nuova rivista associativa; Apertura di un programma di corsi AIS all'estero dedicati ai nostri connazionali che proponevano la nostra più verace enogastronomia in paesi stranieri: io mi occupai subito dei colleghi che operavano in Germania e, per affinità di lingua chiesi prezioso aiuto a Christine Mayr, dinamica Presidente di AIS Alto Adige, con cui il rapporto di collaborazione ancor oggi continua negli eventi regionali,



della nostra Associazione al sodalizio mondiale. Al Congresso mondiale ASI del 1989 di Parigi, dopo un agguerrito concorso tra i migliori sommeliers di 23 paesi del mondo, salgo sul podio e porto a casa una emozionante medaglia di bronzo (per me valeva e vale ancora oggi che la guardo come fosse d'oro). Nel 1990, dopo il Congresso Nazionale di Pugnoscio, venne eletto Presidente Nazionale dell'AIS Alberto Ciarla; Antonello Maietta vinse il titolo di miglior Sommelier d'Italia ed io fui nominato vice-presidente nazionale e responsabile della Commissione Didattica; fui affiancato da Giuseppe Vaccarini per i concorsi, e da Mariano Nicotina per la revisione dei libri di testo. Tre anni dopo, il Consiglio Nazionale eletto al Congresso di Imola mi proclamò Presidente Nazionale; dopo un primo anno difficile sul piano economico, ma superato grazie al lavoro di tutti, e guidati dalla regia

e nelle sedi di commissione d'esame. Seguirono a ruota Londra, Bruxelles, Amsterdam, Lussemburgo. Riformulazione del Corso AIS in tre livelli con aggiornamento e revisione profonda dei libri di testo; e poi la redazione della "Guida all'ospitalità dell'AIS", curata dal vice-presidente Ettore Silvestri, che recensiva i locali d'Italia dove operava un sommelier professionista AIS. A seguire l'appuntamento annuale invernale in Valle d'Aosta per una settimana bianca denominata "Enoscioria" che coniugava l'attività sciistica alla conoscenza delle piccole ma superlative aziende vitivinicole e alla scoperta delle più belle realtà gastronomiche di queste montagne; culminava con una sentita (e ancor oggi unica) competizione finale: la Combinata tra una gara di slalom gigante ed una degustazione alla cieca eseguita alla penultima porta. Nel 1995, ospiti della Terrazza Martini di Milano presentammo alla stampa il nostro corso tra-

dotto e stampato in alfabeto Braille, richiesto dalla sezione triestina della Associazione Non Vedenti d'Italia; il lavoro fu seguito con morbosa passione da Adriano Bellini. Queste attività, e molte altre continuarono proficuamente nel periodo del mio secondo mandato, che ricoprii dopo la mia rielezione avvenute per acclamazione nel 1996. Seguì dal 1999 il quadriennio di Presidenza Vaccarini, che dedicò molto impegno alla didattica con la redazione di una collana di libri di testo del tutto nuovi, progettati e scritti con la collaborazione di Rossella Romani e di Fabrizio Marzi, nonché alla fondazione di una vera e propria scuola concorsi che ancor oggi ha un'importante continuità di formazione nelle strutture regionali. Vaccarini proseguì ed intensificò la collaborazione tra AIS ed ASI; terminò il suo mancato godendo della vittoria del titolo di Miglior Sommelier del Mondo di un suo allievo: Enrico Bernardo. Nel 2002 viene eletto Presidente Nazionale il compianto Terenzio Medri che dedicò grande e costante impegno alla espansione di AIS oltreoceano, negli USA, nel Centro, nel Sudamerica; in Giappone. Fu rieletto nel 2006 ed il suo nuovo Consiglio Nazionale, tra mille attività costruttive e proficue per una ulteriore crescita qualitativa dell'AIS, ebbe un momento di criticità quando deliberò l'uscita della nostra Associazione da quella mondiale dell'ASI. Dal 2010 ai giorni nostri il Presidente Nazionale dell'AIS è Antonello Maietta coadiuvato alla vice Presidenza da Roberto Bellini: un'accoppiata affiatata, creativa e produttiva; viene istituita da subito la Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio; nasce un nuovo progetto editoriale che vede uscire la nostra attuale rivista Vitae e l'omonima Guida ai Vini d'Italia; la commissione didattica si arricchisce dapprima della collaborazione di Mauro Carosso, Massimo Castellani, Mariano Francesconi, e più recentemente di Roberto Bellini, Giuseppe Baldassare ed altri stimatissimi colleghi.

Il 7 luglio 2015 l'AIS compie 50 anni e nel corso dei festeggiamenti magistralmente condotti dalla regia di Antonello Maietta, viene annunciata la delibera dell'ultimo Consiglio Nazionale che mi assegnava la nomina a Presidente Emerito dell'AIS. E' impossibile descrivere con parole la profonda emozione che ho provato in quel momento: un riconoscimento onorifico che premia il mio attivo percorso ultra quarantennale nell'AIS, nel corso del quale ho ricoperto con ferezza, instancabile impegno ed alto senso di appartenenza quasi tutti i ruoli istituzionali. E' stato tutto molto, ma molto bello! Grazie Mamma AIS.

Eddy Furlan

Diplomato Enotecnico e laureato Enologo presso la Scuola Enologica di Conegliano. Sommelier professionista dal 1976, iscritto all'AIS dal 1974. Miglior Sommelier d'Italia nel 1980. Dal 1993 al 1999 Presidente Nazionale dell'AIS. Dal 1996 al 1999 è Segretario Generale dell' Association de la Sommellerie Internationale (ASI). Dal 2013 al 2014 è Presidente Regionale di AIS Veneto. Nell'ambito dell'AIS è: Degustatore Ufficiale, Commissario d'esame, Docente nelle principali materie tecniche, culturali e professionali dell'enogastronomia. Gestisce con la moglie Antonella e con i figli Francesca e Giuliano il ristorante "La Panoramica" a Nervesa della Battaglia (TV).



Winefestival Meran

Ein Rückblick-Essay im Genuss.

• VON SEBASTIAN MARSEILER

Irgendwie lag sie in der Luft, die Lust am Wein in den späten Achtzigern und beginnenden Neunzigern in Südtirol. Der Zeitgeist steckte die Nase tiefer ins edle Weinglas und fuhr mit frischem Wind in verschlafene Traditionsküchen. Die Südtiroler Weinwirtschaft hatte bereits das billige Doppelliter-Image hinter sich gelassen und ambitionierte Kellermeister und Weinmacher betraten mit Erfolg önologisches Neuland. Die Italiener hatte Südtirols Weiße entdeckt und bei den Roten tauchten neben Vernatsch selbstbewusste elegante Geschöpfe auf wie Blauburgunder, Cabernet, und Merlot auf. Und unser Lagrein kam nicht mehr als der etwas lettige „Lagrein dunkel“ daher, sondern duftete auf einmal nach Veilchen und Brombeeren, Schokolade und frischen Kirschen und schmiegte sich „kluagpratzlt“ in den Gaumen. Wie gesagt, Aufbruchzeiten. Dann sind da 1992 drei junge Männer im Camper in Frankreich unterwegs und stranden in St. Emilion. Diese Weinlandschaft! Nichts wie hinein in die nächste Önothek. Aus dem Verkosten wird eine Liebe für das ganze Leben. Aus der Urlaubsreise wird eine Weinreise. Der Camper wird zu einem Weintransporter – allerdings mit einem gewissen Flattern vor den Grenzen. Immerhin gab es damals noch Zölle. Vierzig Flaschen bringt Helmuth Köcher nachhause. Nun geht es ans Vergleichen. Wie stehen unsere Südtiroler da? Im kleinen Kreis hatte es bereits Verkostungen gegeben, in „guten“ Lokalen, die damals im Meraner Raum recht spärlich gesät waren: im Förstler, im Hidalgo, im Flora, beim Oberwirt in Marling. Unter

die Toskaner, Piemontesen, Amarone, Bordoleder oder Burgunder wurde gern ein Südtiroler „Pirat“ eingeschmuggelt. Und siehe da: die Südtiroler schlagen sich wacker, die Geschöpfe wie die von Alois Lageder oder einem Hofstätter. Helmuth Köcher und seine zwei Freunde Hans Innerhofer und Othmar Kiem beschäftigen sich mit der Frage: Wie kann Wein beurteilt werden? Gambero Rosso steckt noch in den Kinderschuhen. Sie tauchen ein in die Parker Welt und in das amerikanische System der wine experience. Sie lernen schnell – nun ja, ist ja auch ein ergötzliches Thema. Der Gourmet Club wird aus der Taufe gehoben. Oberstes Ziel ist der Genuss, marktwirtschaftliche Überlegungen beschränken sich auf die Spesen- deckung, die über Mitgliedsbeiträge finanziert wird. Die erste Verkostungs-experience ist im Hotel Palace im November 92 geplant. Sie ist ein großer Erfolg. Wie es der launische Weingott haben will, saß ich damals an einem trüben Novemberabend gegenüber vom Palace im Relax und sah gestandene Herren in gutem Tuch ein – und ausgehen. Was denn da drüben Besonderes sei, fragte ich und mir wurde Bescheid gegeben, dass dort eine ganz besondere Weinverkostung mit internationalen Weinen über die Bühne gehe. Das aber eben nur für Gut Betuchte. Nun war ich damals ein kleines Kirchenlicht und Schreiberlein, das gelegentlich für Tappeiner Werbefoto Texte für Hotelprospekte schrieb und regelmäßig die Anweisung bekam, unbedingt die Südtiroler Küche und die Südtiroler Weine zu erwähnen. Nun ja, aus wenigen Küchen kamen Gourmetgerichte (siehe oben) und bei den Weinen beherrschten die großen Italiener die Wein- karte. Ich hatte dringend Nachholbedarf

im Wein Wissen. Zugegeben, bin heute noch ein interessierter Laie. Als ich dann hörte, dass im Jahr darauf das Gourmet Festival – hieß das damals so? – im großen Kursaal stattfinden sollte, hat es mich beträchtlich gegluschtet. Die ersten zwei, drei Jahre haben mich die Eintrittspreise abgeschreckt, die waren etwas für wohl situierte over forty (männlich) und mehr. Doch dann hatte es sich auch in meiner Clique herumgesprochen, dass dieses Festival ein Muss sei für Weinfreunde. Und ja: das Festival war ein Fest! Da war noch Zeit, mit dem/den Produzenten ausgiebig zu fachsimpeln, über Gott und den Wein zu reden. Vom ersten Betreten des großen Kursaals beim Festival damals bis heute bin ich überzeugt: Das ist der schönste Raum der Welt für eine Weinverkostung. Diese Innen Architektur, dieses verspielte, lichtdurchflutete Raumgefühl, diese einladende Geste der Treppenaufgänge, die signorilen Spiegelsäle: wo gibt es Vergleichbares für ein Weinerlebnis? Und dann die Fresken an der Decke: Putten und Musen, beschwingt und körperbetont – könnte auch für Weine stehen –, Apoll auf den Sonnenwagen mit schnaubenden Pferden: wunderbare Allegorien für den Weingenuss. Unter uns, Apoll ist ja eben nicht der Gott des Weins, aber sein Sonnenwagen und die galoppierenden Pferde, nun ja, das kann auch ein Bild gewordenes Weinerlebnis sein. Ach, und die Gespräche, die Freundlichkeit der Produzenten, manchmal ein älteres Ehepaar wie Philemon und Baucis, erfreut, dass da einer sich nicht nur für das Produkt interessiert, sondern auch für die Art zu leben mit dem Wein und einer, der den Wein nicht vor ihren Augen ausspuckt. Nein, das habe ich aus Achtung für die Menschen und den Wein nie zuwege

gebracht. Ich weiß, ich bin ein Laie, aber lieber verkoste ich weniger und zolle dem Wein meinen Respekt. Die Folge war dann allerdings einmal, dass ich auf dem Heimweg über die Sommerpromenade weinelig statt die ganze Welt am liebsten die marmorne Sissi umarmt und abgebusselt hätte. Die Veranstaltung öffnete Horizonte, große Weine aus aller Welt und ihre Produzenten waren da, unerwartete Exoten auch wie solche aus Kasachstan oder Amphoren aus Georgien und Süditalien. Am liebsten war und bin ich aber doch bei den großen Italienern, ich knüpfte Freundschaften, freue mich immer auf den einen oder anderen Kellermeister oder Produzenten: Was gibt es Schöneres, als mit einem guten Tropfen im Glas sich wiederzusehen? Und bei den Südtirolern ist es jedes Mal ein fröhliches Treffen: Wie viel Preise und Auszeichnungen dieses Jahr? Ich mein, das Winefestival hat der Südtiroler Weinwirtschaft sehr gut getan, damit durfte sie sich vor einem großen Publikum messen und messen lassen. Manchmal konnte es auch ganz lyrisch werden. Ich stand gerade vor süditalienischen Weinen, während riesige Schneeflocken am großen Fenster herunterschwebten. Versetzen von Horaz geisterten durch den Kopf von Schnee, wärmendem Feuer und altem Salerner. Reinste Poesie – zeitlos: draußen wirbelndes Flockengestöber, drinnen wohlige Wärme unzähliger aufsteigender Weingeister. Die Vielfalt ist betörend, von den grand cry's über bio&dinamica bis hin zum per-

lenden Abschluss mit Champagnern. Beinahe hätte ich's vergessen: Das Entree in den großen Saal perlt ebenso, eine marcia allegra mit Sekt im Glas zum Auftakt. Ein Raatscher mit dem Josef Reiterer darf nie fehlen, schon allein deshalb nicht, weil der sich so knabenhaft schlitzohrig freuen kann. Dann die Culinaria. Ein Schlaffenland im großen Zelt auf der Promenade. Ich bin dort immer am Vormittag, der Tag ist noch jung und die Aussteller/innen frisch und gut gelaunt und die hungrigen Horden, die ab Mittag an den Leckerbissen anstehen, sind noch fern. Copia, die römische Göttin des Überflusses schüttet ihr übervolles Füllhorn aus: Trüffel, Wurstwaren, die im Gaumen den melancholisch würzigen Winternebelblues der Val Padana spielen, Culatello und Schinken, der auf der Zunge zergeht, Käse und Parmesan in allen Variationen und Altersstufen; Ziegenkäse, der ganze Bergdörfer vor der Abwanderung rettet, Reifeprozesse in polyphemischen Höhlen, römisches Garum aus Kampanien, Lardo di colonnata, Olivenöl, „verginè!“ mit Hand aufs Herz vom Produzenten, Dolci und Panettoni aus lievito madre, der Edelgrappa bei den schönen Nonnino-Töchtern, handgeschöpfte Schokolade, ein Plausch an der Espressomaschine mit dem Kaffeetester, der die Kaffeepflanzen der halben Welt bereist. Bei all den gastronomischen Herrlichkeiten fragt man sich dann doch,



warum ein Land wie Italien es politisch nie „derschüsselt“ und da flüstert mir Mephisto, dass Genuss und Geschmack eben anarchisch sind. Wie auch immer. Irgendwann begann das show cooking. Ich erinnere mich, wie ein mehrfach geadelter Sternekoch ein stinknormales Gericht mit geschmolzenem Graukäse präsentierte. Die blasierten foodblogger hielten sich das Gericht unter die bebenden Nasenflügel und – strahlten! Wieder war es mein Mephisto, der mir grinsend zu zischte: Hat's der alte Prolet und Stubenstinker glatt in den lukullischen Sternenhimmel geschafft. Il sapore della semplicità! Tja. Omnipräsent ist Helmuth Köcher. Mit der Statur und der berserkerhaften Energie einer Barolo Magnum mit einem Jahrhundertjahrgang. Der Sonnengott an der Decke im großen Kursaal schenke ihm genug apollinische Klarheit und Kraft, damit er nicht kentere auf dem schwankenden Boot des Dionysos.

Karikatur von Peppi Tischler



Der Wein ist Gottes zweitbestes Geschenk an den Mann.

Riechen will gelernt sein

Wir Menschen sind mit unseren fünf Sinnen ausgestattet, der Geruchssinn jedoch wird am meisten unterschätzt. Dabei hat er wesentlichen Einfluss auf unsere Emotionen und steuert unser Verhalten mehr, als wir vermuten.

● VON THEO HENDRICH

Der Neurowissenschaftler und Geruchsforscher Johannes Frasnelli erklärt in seinem Buch „Wir riechen besser als wir denken“ (Verlag MOLDEN) unter anderem, wie der Geruchssinn Erinnerungen prägt, Krankheiten voraussagt oder unser Liebesleben steuert. Dabei wird der Geruchssinn, so Frasnelli, gegenüber den anderen Sinnen oft wie ein Stiefkind behandelt. Aber er beeinflusst unsere Wahrnehmung und unser Verhalten weit umfassender, als allgemein angenommen. Gerade in der Welt des Weines und des wörtlich guten Geschmacks, erfüllt der Geruchssinn eine enorm wichtige Aufgabe. Über diesen Aspekt haben die beiden Meraner Theo Hendrich und Johannes Frasnelli für DIONYSOS ein Gespräch geführt.

Herr Frasnelli, haben Sie mit dem großen Erfolg Ihres Buches gerechnet?

Nein, absolut nicht. Ich gebe gerne zu, dass ich im ersten Moment völlig überrascht war wie dieses Buch sofort nach Erscheinen (Oktober 2019) sowohl von den Me-



Johannes Frasnelli

dien vor allem jedoch von den Lesern aufgenommen wurde. Überall wo ich während meiner Medientour durch Europa unterwegs gewesen bin, war ich verblüfft wie stark dieses Thema die Menschen offensichtlich interessiert.

Wie erklären Sie sich das?

Mein persönlicher Eindruck ist, dass zwar jeder Mensch seinen ganz subjektiven Bezug zum Thema Geruch hat, wir aber anscheinend zu wenig miteinander darüber reden. Und nun hat ein Autor mal dieses Thema aufgegriffen und die Menschen können endlich über diese sehr individuellen Erfahrungen sprechen. Es hat mich schlichtweg erstaunt, welche Geschichten ich inzwischen von den Lesern im Zusammenhang mit Gerüchen hören konnte. Es war für mich einfach toll zu erfahren, wie

sehr die Menschen von ihrem Geruchssinn berührt werden.

Was können Fachleute des Geruchs, wie eben der Sommelier, mit diesem Buch für ihre Arbeit ableiten?

Nun ich denke, grundsätzlich ist es für alle Fachleute, die in ihrem Beruf mit Geruch zu tun haben, immer gut zu wissen wie dieser genau funktioniert, was Geruch mit unserem Gehirn macht und was passiert, wenn wir unseren Geruchssinn verlieren. Konkret beim Sommelier, auf seinem steilen Weg der Professionalisierung, sollte es sich nicht ausschließlich nur um das Beschreiben eines Weines drehen. Es ist auch wichtig zu wissen, was der Wein und seine Gerüche bzw. Düfte beim Trinken aber auch beim Essen ganz allgemein, in unserem Gehirn auslösen. Hierzu liefert das

Zur Person

Johannes Frasnelli, Jahrgang 1974, ist Mediziner und Neurowissenschaftler. Nach dem Studium in Wien und Forschungsaufenthalten in Dresden, Pennsylvania und Montréal ging der Südtiroler (Meran/Algund) nach Kanada. Seit 2014 lebt und arbeitet Frasnelli dort als ordentlicher Professor für Anatomie an der Universität Québec Trois-Rivières. Er hat sich ganz der Erforschung des Geruchssinns und dessen umfassender Wirkung auf das menschliche Gehirn verschrieben.

Buch ein paar sehr interessante Inputs. Das kann dem Sommelier bei seiner beratenden Aufgabe sehr dienlich sein. Trotzdem, der Geruchssinn ist und bleibt bei aller Professionalisierung eine sehr individuelle Angelegenheit.

Was unterscheidet Sie als forschender Wissenschaftler von einem Sommelier?

Dieser Unterschied liegt klar auf der Hand. Ich, der Wissenschaftler, bin ein reiner Theoretiker, d.h. ich forsche, ich teste, ich rieche logischerweise an allen möglichen Dingen aber ich bin absolut kein Praktiker. Ich bin nicht in der Lage eine Mixtur oder Mischung in ihren einzelnen Bestandteilen zu beschreiben wie es ein Sommelier beim Wein kann. Ich kann auch nicht beschreiben was eventuell gut zueinander passen kann. So betrachtet bin ich für den Sommelier ein Kunde wie jeder andere und verlasse mich schlussendlich auf meinen eigenen Geschmackssinn, will sagen: es schmeckt mir oder es schmeckt mir nicht. Ich weiß was ein Geruch mit uns macht, was in den Schleimhäuten passiert wie er das Gehirn beeinflusst. Ok, ich kann einen Weißwein von einem Rotwein unterscheiden (...lacht)...evtl. noch einen Cabernet von einem Merlot, aber weiter komme auch ich als Wissenschaftler nicht.

Ist Riechen also auch eine Frage des Trainings?

Ja, auf jeden Fall. Gerüche zu beschreiben, sie in ihre einzelnen Bestandteile zu zerlegen (Banane, Geranie, Holz...) und diese dann z.B. mit dem Essen zu kombinieren, dafür benötigt es unglaublich viel Erfahrung und Training. Das sage ich nicht nur so, dass belegen auch immer wieder unsere Studien – speziell im Zusammenhang mit Sommeliers - die wir an der Universität durchführen. Je länger und intensiver ein Sommelier seinen Geruchssinn trainiert, desto stärker verändert sich auch sein Gehirn. In der Regel, außer ich halte mir die Nase zu oder ich bin erkältet, riechen wir immer etwas. Meistens völlig unbewusst. Erst durch das bewusste und regelmäßige trainieren speichere ich einzelne Komponenten im Gehirn ab. Das ist einer der wichtigsten Aufgaben des Sommeliers.

Gibt es den „absoluten Geruchssinn“? ... ähnlich wie beim Musiker das „absolute Gehör“?

Nein, das gibt es nicht. Das sogenannte absolute Gehör schreibt man ja nicht Menschen zu die mehr hören als andere. Das absolute Gehör besitzt jemand der auf Anhieb sofort die einzelnen Töne un-

Das Buch und sein Erfolg



Fotos: Verlag MOLDEN



Foto: Theo Hendrich

Was führte Frasnelli in diese faszinierende Welt „Geruch“? Es galt ein Thema für seine Dissertation zu wählen und dabei stieß er, wie so oft im Leben, eher zufällig auf das Thema zur Erforschung des Geruchssinns. Von da an ließ ihn die Materie nicht mehr los. Was veranlasste Frasnelli zum Schreiben dieses Buches? Wie so oft im Leben müssen einige Autoren zu ihrem Erfolg gedrängt werden, so auch in diesem Falle. Es war der Verlag MOLDEN der Frasnelli schon länger nahe legte, über sein Forschungsgebiet endlich ein Buch zu schreiben. Der Verlag hatte den richtigen „Riecher“ und Frasnelli schrieb ein Meisterwerk, welches auch Laien auf unterhaltsame und verständliche Weise in die faszinierende Welt des Geruchs entführt. Der Erfolg war somit absehbar: nach den ersten zwei Monaten seit Erscheinen des Buches (Oktober 2019) musste bereits die zweite Auflage nachgedruckt werden.

terscheiden kann, also ein Cis oder ein Fis usw. Aus einem ganz einfachen Grund: Töne sind Schwingungen, die wir messen können. Das ist beim Geruch nicht möglich. So betrachtet gibt es auch keinen guten oder schlechten Geruch. Wir können einen Geruch als angenehm oder unangenehm wahrnehmen und da sind wir wieder bei Thema von vorhin: Geruch ist etwas ganz individuelles. Trotzdem, beim Geruch ist immer die Konzentration ausschlaggebend und das Zusammenspiel von hunderten einzelnen Duftstoffen. Gerade hier zeigt sich wie wichtig und schön die Aufgabe des Sommeliers ist. Er gibt uns eine Orientierung in dieser unendlichen Vielfalt der Gerüche und bedient sich zudem in einer sehr bildhaften Sprache dank derer wir die Gerüche dann zuordnen können.

Wie erklärt sich aber das Phänomen „was stinkt muss nicht unbedingt schlecht schmecken“? Wir kennen das z.B. beim Käse!

Das ist in der Tat eine spannende Frage. Käse eignet sich hier besonders gut als Beispiel. Wir wissen, dass wir die einzelnen Aromen über den Geruchssinn wahrneh-

men. In der Theorie müsste der Käse also gleich unangenehm schmecken wie es sein Geruch vermuten lässt. Aber hier kommen noch andere Faktoren ins Spiel, wie die Tastrezeptoren der Zunge und des Gaumens. Der Geschmack kommt ja von der Zunge und dieser wiederum beeinflusst die Wahrnehmung des Geruchs. Der Geruch wird sozusagen moduliert. Das kann also beitragen wie der Duftstoff empfunden wird. Aber rein wissenschaftlich betrachtet ist dieses Phänomen in der Tat noch gar nicht so gut erforscht.

Als Wissenschaftler haben Sie sicher den ultimativen und erlösenden Tipp zu Hand, was ein Sommelier bei starken Schnupfen tun kann?

Meine ehrliche Antwort, um Chemie zu vermeiden, lautet Geduld haben. Es gilt die Faustregel, sich eine Woche bis sieben Tage schonen...(lacht)

Zum Abschluss für „Dionysos“ noch die Frage, mit der Bitte um eine ebenso ehrliche Antwort, was Ihnen in Kanada beim Gedanken an die Heimat Südtirol am meisten fehlt?

... natürlich ein guter Lagrein Riserva! (lacht)

Südtirols **Edler** im Samtanzug

Der **Lagrein**, das autochthone Aushängeschild in Rot. Wir haben den Status Quo erhoben und die Spitzen des Landes blind verkostet. Das Ergebnis kann sich sehen lassen.

• VON WOLFGANG WACHTER*

Lagrein hat außerhalb Südtirols noch immer den Status eines Geheimtipps. Dabei liefert diese autochthone Rebsorte beachtliche Qualitäten, insbesondere in der Liga der Reserven und der Lagenweine. Wir von der Redaktion des Weinmagazins VINARIA beobachten die Entwicklung seit Jahren und haben die namhaften Produzenten zu einer Verkostung von Premiumweinen eingeladen. 13 Kellereien und Weingüter haben Weine eingereicht.

Weinrecht

Das italienische Weingesetz aus dem Jahr 2016 sieht eine Qualitätspyramide vor, deren Basis die Tafelweine bilden, darüber sind die Landweine positioniert, die IGTs (Indicazione Geografica Tipica). Die Spitze ist den DOCs und DOCGs vorbehalten, zu denen auch die Gewächse aus Einzellagen und die Reserven gehören. Mit mehr als 98% steht mittlerweile nahezu die gesamte Anbaufläche Südtirols unter DOC-Schutz (denominazione di origine controllata). Lagrein ist in knapp 9% der Weingärten ausgepflanzt.

Im Land der Dolomiten gibt es derzeit acht kontrollierte Ursprungsbezeichnungen. Die Bezeichnung „Südtiroler“ dürfen alle gängigen Rebsorten des Landes tragen, die den DOC-Bestimmungen entsprechen.

Die betreffende Varietät ist als Zusatz anzugeben, in unserem Fall „Südtiroler Lagrein“. Daneben gibt es weitere Gebietsbezeichnungen wie etwa „Kalterersee“ oder „Südtirol Terlaner“. Gekeltert wird der „Kalterer“ aus Vernatschtrauben, er darf bis zu 15 % Lagrein oder Blauburgunder enthalten. Ohne Angabe der Rebsorte kennzeichnet der Name „Südtirol Terlaner“ weiße Cuvées, die aus mindestens 50 % Weißburgunder oder Chardonnay bestehen. In allen anderen Fällen muss die Sorte angegeben werden. Das Südtirol-Signet am Kopf der Flaschenkapsel ist das gemeinsame Erkennungszeichen der Südtiroler DOC-Weine.

Die Bezeichnung Lagrein Riserva ist ausschließlich Weinen vorbehalten, die mindestens zwei Jahre gereift sind. Dieses Qualitätskennzeichen ist rechtlich geschützt und gilt als prestigeträchtiges Attribut unter Lagrein-Aficionados. Bei den Lagenweinen handelt es sich fast ausschließlich um Reserven. Die Angabe der Riede gewinnt für die Südtiroler Weinwirtschaft zunehmend an Bedeutung.

Geologische und landschaftliche Vielfalt Südtirol zählt mit insgesamt 5.450 ha Wein-

gärten zu den kleineren Anbaugebieten; davon entfallen annähernd 500 ha auf den Lagrein. Die geologische Vielfalt ist beeindruckend. Vorherrschend sind Böden aus verwittertem Quarz und Glimmer, Porphy-

Die Verkostung

Die Verkostung wurde für Lagrein Dunkel Premium aus Südtirol ausgeschrieben. Im Fokus standen Reserven und Einzellagen sowie Cuvées mit überwiegendem Anteil an Lagrein (mindestens 85%). Der Schwerpunkt lag auf den Jahrgängen 2017, 2016 und 2015. Auch ältere Proben waren expressis verbis erwünscht, um die Komponente Lagerfähigkeit mit einfließen zu lassen. Für Vinaria blind verkostet haben in einer Hauptrunde, einer Finalrunde und mehreren Durchgängen im Minifinale.

Peter Schleimer, Martin Tasser sowie Wolfgang Wachter, Autor dieses Beitrages.



Fotos: © VINARIA Verlags GmbH Krems

von Terroir für sie beinahe zu eng gefasst ist. Selbst Weinberge in unmittelbarer Nähe zueinander weisen so unterschiedliche geologische und mikroklimatische Besonderheiten auf, dass sie die Identität der Weine entscheidend prägen.“

Verkostungsimpressionen

Wir sind mit durchaus positiven Erwartungen an diese Verkostung herangegangen. Das hohe Niveau hat uns dann aber doch angenehm überrascht. Dass der Durchschnittswert aller Proben einer Blinddegustation bei 16,5 Punkten liegt, ist nicht alltäglich. Kein einziger Wein ist durchgefallen. Eindrucksvoll bestätigt wurde die von uns seit längerem beobachtete Form der Klosterkellerei Muri-Gries bei Bozen: Der Lagenwein vom Klosteranger, der 2015 erst das zweite Mal vinifiziert wurde und der Riserva Abtei Muri aus 2011, damals das Flaggschiff des Betriebes. Dieser Wein darf als groß bezeichnet werden und wirkt beinahe zeitlos. Seine Frucht ist noch immer jugendlich und frisch, er ist stoffig ohne

wirkt sein jüngerer Bruder aus 2016. Ein wenig sanfter und zugänglicher ausgelegt ist die Reserve aus der Prestige-Linie, Jahrgang 2017, auch sie verfügt über ausreichend Struktur.

In der Hauptrunde ganz vorne zu erwähnen ist der 2016er Linticlarus vom Weingut Tiefenbrunner in Kurtatsch. In der Finalrunde zeigte er sich viel zugänglicher, um dann in den sechs Durchgängen des Minifinales immer mehr zuzulegen.

Dieser anfänglich etwas ruppige Lagrein braucht viel Luft, um sich schlussendlich als top-eleganter Wein zu präsentieren. Diese Eigenschaft haben wir auch bei anderen Weinen dieses Betriebes schon beobachtet.

Eine sichere Bank ist der Lagrein Riserva Frauenrigl der Kellerei Kurtatsch. In unserer Verkostung hatte die Ausgabe 2016, ein ungekünstelter Wein mit einer Riesenfülle, die Nase eine Spur vor dem 2011er, welcher sich mit Luft immer besser präsentierte. Dieser warme und stoffige Wein zeigt ebenfalls, dass Lagrein für längere Lagerung geeignet ist.



Kellerei Bozen: Önologe Stephan Filippi, Garant für zuverlässig hohe Qualität

Üppigkeit, und das wohl noch für eine Reihe von Jahren. Während der „Klosteranger“ die moderne Stilistik repräsentiert, stehen die Reserven Abtei Muri mehr für die klassische Linie.

Wiederum den Erwartungen gerecht geworden ist die Kellerei Bozen. Der Riserva Taber aus 2015 hat sich eindrucksvoll in der Spitzengruppe platziert. Dieser Wein wirkt durch und durch authentisch, er repräsentiert die Sortencharakteristika auf eine gleichsam selbstverständliche Art. Ebenso ungekünstelt und natürlich

Das Aushängeschild von Christian Plattner Weingut Ansitz Waldgries nennt sich Roblinus de Waldgries. Der Repräsentant aus 2017 gebärdet sich am Gaumen noch ein wenig ungestüm, das Bukett ist elegant und fruchtbetont; die Trauben stammen aus der Top-Lage Kirschleiten bei St. Magdalena oberhalb von Bozen. Diesem Wein sollte man noch etwas Zeit zur Abrundung gönnen, die Anlagen sind vielversprechend. Als attraktiv, charmant, samtig und geschmeidig ist der 2017er Mirell in Kurzform zu beschreiben. >



Michael Bradlwarter und Stephan Filippi (Kellerei Bozen)



Lagreintrauben

> Beide von der Kellerei Schreckbichl eingereichten Weine wussten zu überzeugen. Der 2017er Sigis Mundus führt die feine Klinge mit seiner ruhigen und ansprechenden Art. Dem Mantsch Riserva aus dem gleichen Jahr ist neben Harmonie und viel Frucht auch ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis zu attestieren. Josephus Mayr vom Unterganznerhof hat zwei Weine zur Verkostung angemeldet, das Paket ist aber im weihnachtli-

chen Zustellchaos verloren gegangen. Den 2017er Lamarein konnten wir kurz vor Redaktionsschluss doch noch verkosten. Die Lagrein Reserve aus dem gleichen Jahr lag bei mir im Keller und war somit regulär im Rennen. Beide Weine brauchen viel Luft, um sich zu entfalten, beide zeugen von hochreifem Lesegut. Die Trauben für den Lamarein werden sehr spät gelesen und nach Amarone-Art bis kurz vor Weihnachten luftgetrocknet,

woraus sich der Name dieses Weins ableitet. Dieser Wein passt wegen seiner singulären Stilistik in kein gewohntes Schema, er hat in dieser Verkostung eine Sonderstellung inne. Norbert Kofler vom Weingut Kiemberger in Terlan hat zwei Reserven ins Rennen geschickt, die unterschiedlicher kaum sein könnten. In einer Blindverkostung käme wahrscheinlich niemand auf die Idee, dass diese Weine aus dem gleichen Haus

Welchen Stellenwert hat der Lagrein?

Nachgefragt bei **Christian Werth**, seit 1988 Kellermeister und Önologe bei **Muri-Gries**.

Vinaria: Herr Werth, was unterscheidet die Abtei Muri Riserva hinsichtlich Vinifikation vom Weingarten Klosteranger?
Christian Werth: Die Vinifikation selbst erfolgt in beiden Fällen auf ähnliche Weise. Fermentation und biologischer Säureabbau finden im Edelstahltank statt, und erst für die Reifung werden die Weine ins Barrique gezogen. Der Lagrein Riserva der Linie Abtei Muri reift für 14 Monate in Barriquefässern unterschiedlicher Belegung, wobei rund 45% neues Holz zur Anwendung kommt. Der Lagrein Riserva aus dem Weingarten Klosteranger liegt hingegen für 22 Monate zur Gänze in neuen Barriquefässern.

Welche Unterschiede zwischen diesen Weinen gibt es sonst noch?
Die Weine unterscheiden sich vor allem in ihrer Herkunft. Der Lagrein Riserva Abtei Muri kommt aus zwei klostereigenen Weinbergen in der historischen Lage Gries-Moritzing und ist in den 30 Jahren, in denen er bereits produziert wird, zum Aushängeschild unseres Weinguts und Referenz für Lagrein aus Bozen geworden. Der Weingarten Klosteranger ist hingegen eine Einzellage, seit Jahrhunderten mit Reben bepflanzt, im Herzen von Gries gelegen und als Teil des Klosterkomplexes von Muri-Gries das Herzstück unseres Weinguts. Für mich ist es äußerst spannend mit-

zuerleben, wie sich durch den separaten Ausbau von einzelnen Lagen die Herkunft im Wein widerspiegelt.

Worauf war der Fokus beim Projekt „Lagrein Weingarten Klosteranger“ gerichtet?
Der Lagrein Riserva aus der Einzellage Weingarten Klosteranger vereint in sich die Ergebnisse unserer Arbeit mit der Sorte Lagrein in den letzten 30 Jahren. Wir sind sehr stolz darauf, dass der gesamte Weinberg bei der Neubepflanzung 2004 ausschließlich mit Reben aus eigener massaler Selektion bestockt wurde. Ebenso ist der Ausbau im Keller die Summe meiner Erfahrung mit dieser Sorte



Lagrein-Experten der Klosterkellerei Muri-Gries: Önologe Christian Werth und der Leiter des Weinbaus Walter Bernard

muskateller im Anbau. Weißweine machen rund 20 % der Produktion aus. Viele unserer Weinberge befinden sich in und um Bozen. Dementsprechend macht die hier seit Jahrhunderten angebaute Sorte Lagrein in all ihren Varianten, vom Rosé über den traditionell im großen Holzfass ausgebauten Lagrein bis zu den Riservaqualitäten, ungefähr die Hälfte der Produktion von Muri-Gries aus.

und gleichzeitig die Neugier, das Potential hinsichtlich ihrer Qualität und Lagerfähigkeit zu erkunden.

Welchen Stellenwert hat die autochthone Rebsorte Lagrein bei Ihnen im Betrieb?
Wir sind ein klassischer Rotweinbetrieb mit den Sorten Lagrein, Vernatsch als St. Magdalener, Blauburgunder und Rosen-

stammen. Der 2016er zeigte sich jugendlich und trotz seiner Fülle konturiert mit präziser Struktur und frisch. Dass hier sehr reifes Lesegut im Spiel war, ist nicht zu übersehen – ein Amarone aus Alto Adige sozusagen mit tiefer und reintoniger Frucht, getragen von akzentuierten Tanninen. Zu den eleganten Vertretern in der Verkostung zählt die Reserve aus 2016, welche von Castel Sallegg aus Kaltern eingebracht wurde. Tiefe Frucht, strukturgebende Gerbstoffe und ein feines Säurespiel sorgen für Balance bei gleichzeitigem Trinkvergnügen. Das Weingut K. Martini & Sohn aus Giran bei Eppan brachte drei Ausgaben der Riserva Maturum an den Start. Deutlich abgehoben hat sich der betont rauchige und von neuem Holz geprägte 2016er. Mit etwas weniger Eiche wäre die Benotung noch höher ausgefallen. Fast gleichauf lagen der 2015er und der Vertreter aus 2017, wobei Ersterer die Nase mit seinem individuellen Stil etwas vorne hatte. Die Kellerei Tramin war durch die üppige und in ihrer Substanz mächtige Riserva Urban aus 2016 mit den Aromen nach Heidelbeeren, Kirschen, Schokolade, Marzipan, rote Beeren vertreten. Der 2017er Barbagöl Riserva des Landesweinguts Laimburg ist ein trinkanimierender Wein und hat mit seinen Aromen nach Wermut, Preiselbeeren, likörigen Noten, Rhabarberkompott und einem guten Gerbstoffnetz einen tiefen Eindruck hinterlassen.

Der 2016er Lindenburg von Alois Lager aus Margreid zeigte sich kühl, sehnig und mittelgewichtig: Ein wenig Unterholz und trockenes Laub, Casisbeeren, recht pikant, würzig, dunkle Frucht, knackiges Säurespiel, bisschen vegetabil, mit rotbeerigem Finish. Als recht eigenwillig ist die 2016er Riserva Vigna Castel Ringberg von Elena Walch aus Tramin zu beschreiben. Neben der Kräuterwürze, rotbeerigen Früchten, Waldboden, getrockneten Paradeiser, zeigte er sich bereits weit entwickelt.

Resümee

Zusammenfassend halten wir fest, dass unsere Verkostung den Anspruch des Lagrein als rotes Aushängeschild Südtirols bestätigt. Gut gemacht, liefert diese autochthone Rebsorte Weine, die das Potenzial haben, sich abzuheben und für wohltuende Abwechslung in der Szene zu sorgen. Und der Ausblick in die Zukunft ist durchaus vielversprechend.

*Aus Vinaria: 01/2020, Seite 101 - 110; Österreichs Zeitschrift Für Weinkultur, Verlag Krems Aus Platzgründen fehlen die Verkostungsnotizen und die TOP-Listen mit den Benotungen aus dem Original-Beitrag in Vinaria 01/2020

VINARIA Verlags GmbH Krems
office@gif.lwmedia.at
www.lwmedia.at

Rezept

Kräuterrisotto mit Speck

Frische Kräuter dürfen in keiner Küche fehlen und schmecken hervorragend in einem traditionellen Kräuterrisotto, das sowohl als Sologericht oder Beilage serviert werden kann.



ZUTATEN:

- Für 4 Personen**
- 300g Rundkornreis (Arborio oder Carnaroli)
 - 40g Zwiebel
 - 40g Butter
 - 80ml Weißwein
 - Etwa 1 l Fleischsuppe
 - Würzmittel:
 - Pfeffer aus der Mühle
 - Salz
 - 4EL frische Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Kerbel, Thymian
 - 2 EL kalte Butter
 - 30g Parmesan, gerieben
 - 30g Speckstreifen

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebel darin dünsten, ohne dass sie braun wird. Den Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein löschen. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, mit der heißen Fleischsuppe nach und nach aufgießen. Immer wieder umrühren. Der Reis darf nur leicht mit der Fleischsuppe bedeckt sein. Inzwischen die Küchenkräuter abzapfen, kurz waschen und aufschneiden. Wenn der Reis gekocht ist, also „al dente“ ist, die Kräuter untermengen und mit der kalten Butter und dem Parmesan verfeinern. Die Speckstreifen darüber streuen und sofort servieren.

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

Baron

Caldaro e Baron Di Pauli, il terroir come identità, il vino come memoria evolutiva.



● DI ANTONELLA IOZZO

Il valore del terroir, la qualità superiore e una passione chiamata vino. L'Alto Adige sfoggia la sua natura. Un paesaggio dalla stravolgente bellezza, le montagne quasi sempre come fondale, i laghi come specchi di vita, e i vigneti come armoniche partiture cadenzate da un preciso alternarsi di filari.

Alture, declivi, distese compongono un paesaggio dal fascino mediterraneo e dal clima alpino caratterizzato da escursioni termiche fra il giorno e la notte. È come se la natura valorizzasse la cultura enoica e viceversa, librando il carattere autentico dell'Alto Adige.

L'Alto Adige è un territorio variegatissimo e a Sud, scendendo verso Caldaro, l'orografia si apre accogliendo gli influssi del Mediterraneo. Esposizioni diverse, quote variabili, dai 200, 300 metri fino ai 500, e immersi in microclimi eterogenei consentono di coltivare un gran numero di varietà.

L'attuale Baron Di Pauli, Georg, senta il pulsare del vino come la propria essenza interiore. Una vibrazione che parte dalla terra e conduce dritto al cuore, percepirla è pura empatia con il terroir. Un sentimento che dona nuova vita al proprio vissuto e alle generazioni passate dalle quali trae nuova linfa per irrorare il futuro.

Ed è proprio qui a Caldaro che troviamo la Tenuta Arzenhof della Baron Di Pauli. Solo visitandola si può percepire fil rouge

tra l'uomo e la terra capace di generare quel particolare sentimento che nasce, cresce e trionfa nel calice divenendo cultura del vino.

Una sinfonia beethoveniana si apre sotto i nostri occhi abbracciandoci come un anfiteatro, è una distesa di vigneti che risponde

„Un panorama completamente diverso, a ridosso del bosco e della montagna, capace di regalarci vini dal gusto pieno e perfettamente equilibrati.“

perfettamente a due verità: rispetto per il territorio e interazione con la sua dimensione più profonda. Passeggiare tra i vigneti, seguendo la pendenza è come scoprirne la bellezza che affonda le radici proprio nell'identità del posto. Valore che da generazioni la

Baron Di Pauli non solo custodisce ma tramanda con cura e dedizione.

Sono terreni quelli della Tenuta Arzenhof vocata ai vitigni di bacca rossa. Ecco allora che su nove ettari di proprietà, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Lagrein e Schiava, disegnano l'anima della Tenuta scandendo l'alternarsi delle stagioni. È una visione geometrica che si distende nella memoria e nel lago, calmo e silenzioso. Sembra quasi impossibile che durante l'Ora del Garda cambi aspetto e le sue nuance siano perfino apprezzate dai serfisti. Sentire il battito della natura nel silenzio dei vigneti è come entrare in un'altra dimensione e riscoprire lo scorrere del tempo, l'origine e l'entità intrecciarsi alla tradizione e trasformarsi in un qualcosa di unico, in vini che narrano la storia.

Tutti i ritmi della natura con-vibrano di vita a Caldaro e lungo i vigneti, il respiro del tempo, in sintonia con il clima del luogo, sovrasta i terreni sabbiosi e calcari che ritroviamo in bottiglia. La percezione si apre alla ragione e l'intuito cede il passo all'olfatto rapito dalla freschezza del Kalkofen 2017, Kalterersee Classico Superiore.

Dall'allegro con brio si passa ad un largo maestoso con il Lagrein Riserva Carano 2015. Un'etichetta che segna l'inizio della Baron Di Pauli. Viaggio bordolese nello spirito Baron Di Pauli con Arzio 2015,

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Grande personalità buona struttura, intensità e complessità sono le caratteristiche di un rosso

rubino profondo, dove note di frutta a bacca nera e spezie rilanciano in morbidezza ed eleganza.

Poco distante da Caldaro a Tramin, la Tenuta Höfl unterm Stein ad un'altitudine che raggiunge i 550 metri sul livello del mare. Perfetta per i vitigni a bacca bianca, infatti, qui troviamo il Riesling, il Gewürztraminer e il Sauvignon Blanc.

Un panorama completamente diverso, a ridosso del bosco e della montagna, capace



Baron Georg Di Pauli

Foto: Albin Thöni

di regalarci vini dal gusto pieno e perfettamente equilibrati. La degustazione di questi bianchi rivela la voce de luogo e la propensione della Baron Di Pauli a creare la massima espressione della qualità tra innovazione e tradizione.

La musicalità enoica si eleva dai calici con Enosi 2017, Riesling e Sauvignon Blanc. Armonici contrasti in perfetto equilibrio. Kinesis 2017, Sauvignon in purezza. La fascinazione è palpabile frutta esotica, spezie, agrumi celebrano le caratteristiche del vitigno. Dynamis 2016 è il Riesling della Baron Di Pauli. Quando il legame con la terra spinge verso risultati che non aspetti, nasce una mineralità fresca e in linea con la sua natura, quella del Riesling. Sul finale una suite che si conclude con il Gewürztraminer Exilissi Sell Passito 2015. Nettare ambrato con profumi di uva sultanina, albicocca e spezie, prologo di un viaggio sensoriale da mille e una notte. Morbidezza ben calibrata che sfiora le coordinate della tensione gustativa per poi incedere con un finale lungo e minerale.

Spannende Büchertipps

Frenzels Weinschule

von Ralf Frenzel

Die etwas andere Weinschule – für alle Einsteiger, die das Thema Wein auf eine neue Art entdecken möchten. Auf völlig andere Art und Weise vermitteln die Autoren der Weinschule alles wichtige Grundwissen rund um das Thema Wein. Von den wichtigsten Rebsorten und ihren Aromen über die jüngere Geschichte des Weins bis hin zu der Verbindung von Wein und Essen werden alle grundlegenden Themen auf unkonventionelle aber einprägsame Weise vermittelt. Im Fokus steht ein konkreter Praxisbezug, um Wein unmittelbar erlebbar zu machen. Die ungewöhnliche und anschauliche Bildsprache hilft dabei, das Wissen zu transportieren.



Weinguide: Von wegen leicht und lieblich. Das ultimative Weinbuch (nur) für Frauen. Ein Weinführer für die weibliche Seite des Weingenusses. Ein Grundkurs in Wein von einer Master of Wine

von Romana Echensperger (Autor), Armin Faber (Fotograf), Peter J. Obenaus (Fotograf)

Frauen wählen Wein nicht nach Status, sondern nach dessen Geschmack. Männer kaufen rational, Frauen emotional. Ein Weinbuch, das sich vornehmlich an Frauen wendet, war damit längst überfällig. Unkonventionell, humorvoll und äußerst fachkompetent beschreibt die erfahrene Chef-Sommelière Romana Echensperger von Frauen favorisierte Rebsorten und Anlässe, zu denen frau gerne Wein trinkt. Ein Weinguide, bei dem auch Männer noch etwas lernen können!



Von wegen hell und süffig. Das ultimative Bierbuch nur für Frauen. Alles, was „sie“ über Biersorten und Craft-Biere wissen muss. Expertinnenwissen einer anerkannten Biersommelière.

von Nina Anika Klotz (Autor)

Das erste Bierbuch nur für Frauen! In diesem Buch stellt Autorin und Biersommelière Nina Anika Klotz den Geschmack des weiblichen Geschlechts in den Mittelpunkt. Besondere Aufmerksamkeit erfährt dabei das bei Frauen äußerst beliebte Craft Bier. Dieses ultimative Bierbuch erklärt anschaulich die verschiedenen Geschmacksrichtungen und gibt Tipps rund um den Biergenuss.



Die roten Schätze

Im St.-Magdalener-Gebiet gibt es einen Weinhof, der zu den bekanntesten seiner Art zählt. Er erzählt eine spannende Geschichte: Der **Premstallerhof** des Weingutes **Hans Rottensteiner**.

• VON ROMAN GASSER

Hinter dem St. Magdalener classico „Vigna Premstallerhof“ des Weingutes Hans Rottensteiner stehen eine besondere Geschichte und Philosophie.

Der Premstallerhof in St. Magdalena wird zum ersten Mal 1309 urkundlich erwähnt. Der Schweizer Georg Vogel, Importeur für Weine aus Südtirol, hatte den Wunsch, nicht nur Weine aus Südtirol zu verkaufen, sondern auch selber anzubauen und zu produzieren.

Und so machte er sich gemeinsam mit Hans Rottensteiner, dem Gründer des gleichnamigen Weingutes, auf die Suche nach einem Hof mit genügend Rebfläche – am besten in St. Magdalena. Die beiden

haben 1962 den Premstallerhof gefunden und fortan war er in den Händen der Schweizer Weinhändlerfamilie. Mit sagenhaften 3,8 Hektar ist er einer der größten Höfe des St.-Magdalena-Gebietes. Auch die Lage ist hervorragend: der Hof liegt an einer steil terrassierten und sonnigen Südlage. Der Boden ist felsiger Porphyrtstein und Moränenschutt. Die Anbaufläche von heute liegt zwischen 450 und 550 Meter über den Meeresspiegel. Der Weinberg ist mit verschiedenen Vernatsch-Spielarten bestockt – ein kleiner restlicher Teil mit Lagrein.

Der Hof wird seit 2002 mit viel Engagement und Verantwortungsbewusstsein von Gertrud Vogel geleitet. Das Ziel bleibt jedes Jahr das gleiche: und zwar immer wieder einen Wein mit Spitzenqualität zu produzieren.

Vigna Premstallerhof St. Magdalener Classico



JAHRGANG: 2019
SORTE: Vernatsch (93%) Lagrein (7%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel, Guyot
BODEN: sandiger Porphyrt
ERTRAG: 5.000 l/ha
AUSBAU: Edelstahl, großes Holzfass
FLASCHENANZAHL: 30.000
LAGERFÄHIGKEIT: 2–3 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 15 °C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 5 g/l **RESTZUCKER:** 2,1 g/l **ALKOHOL:** 13,2% vol

Herkunft: Seit dem Jahrgang 2016 trägt dieser Wein die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Vigna“, welche für eingetragene Kleinlagen steht.

Ausbau: Der Wein wird im Stahl bei 25°C vergoren und anschließend teilweise im Holzfass ausgebaut.

Beschreibung: Ein dunkles Rubinrot, feines Aroma nach Veilchen und Kirsche, voller Geschmack mit weichen Gerbstoffen, das alles in einer erstaunlichen Länge – der „Premstallerhof“ ist ein Wein, der nicht nur Vernatschfreunde begeistert. Er ist ein sehr vielseitiger Wein, passt zu fast allen Vorspeisen, zu Fleisch, sogar zu Wild und zu pikantem Käse.



Gertrud Vogel

„Es bereitet Freude mit und nicht gegen die Natur zu arbeiten und köstliche Früchte zu ernten.“

Gertrud Vogel ist es dabei wichtig, immer im Einklang mit der Natur zu agieren. Deshalb spielen auch biodynamische Maßnahmen eine Hauptrolle, es werden zum Beispiel Kräuterpräparate im Weinberg integriert. Schutz vor Erosion bieten tiefwurzelige Pflanzen-Einsaaten, das Abdecken mit Roggenstroh oder Heu und Schafwolle. Eine möglichst ungestörte Vegetationszeit für Wildpflanzen, Tiere, Mikroorganismen

und Insekten ist äußerst wichtig – das bedeutet aber auch: Verzicht auf Kunstdünger und Herbizide, Mähen ist nur eingeschränkt möglich.

Folgende Aussage von Gertrud Vogel steht sinnbildlich für den Premstallerhof: „Es bereitet Freude mit und nicht gegen die Natur zu arbeiten und köstliche Früchte zu ernten.“

Aber jetzt zu den Wein-Schätzen: Der St. Magdalener classico ist das Aushängeschild im Hause Rottensteiner und trägt seit dem Jahrgang 2016 die Zusatzbezeichnung „Vigna“, also ein Lagenwein, dessen Trauben nur aus einem exakt begrenzten Weingarten stammen dürfen.

Durch diese Bezeichnung hat das Weingut Hans Rottensteiner einen großen Coup gelandet und darf sich fortan zu einer Kellerei zählen, die bei bestimmten Weinen durch zertifizierte Einzellagen noch mehr



Fotos: © Alex Fitz

auf Herkunft und Qualität setzen. Die Familien Vogel und Rottensteiner sind felsenfest von der Qualität der Einzellage überzeugt – und das widerspiegelt sich im St. Magdalener classico „Premstallerhof“, welcher als Lagenwein abgefüllt wird. Hannes Rottensteiner erzählt voller Stolz: „Unsere Böden, das Mikroklima und unsere Geschichte finden in diesem Wein ihren besten Ausdruck. Wir freuen uns sehr, dass wir nun auch in der offiziellen Bezeichnung einen Weg gefunden haben, diese Lage besonders zu schützen.“

Einen weiteren Schatz finden wir in einer einzigartigen roten Cuvée. Der „Weinberg Dolomiten Rot IGT PREM“ wurde auf Wunsch der Familie Vogel produziert. Er besteht aus 85 Prozent Vernatsch vom Premstallerhof und aus 15 Prozent Lagrein – alles verschnitten aus dem kleinen Eichenfass. Das Weingut Rottensteiner hat durch diesen Wein bewiesen, dass die Rebsorte Vernatsch auch eine Basis für gehaltvollere und intensivere Rotweine sein kann und in Zukunft auch öfters sein wird.

„Der Wein präsentiert sich mit milder Säure, guter Saftigkeit und weicher, harmonischer, sowie mundfüllender, üppiger Textur und Schmelz.“

• VON CHRISTINE MAYR*

Außerst saubere Nase. Feinfruchtig mit Anklängen von weißen Pfirsichen, Zuckermelone, Zitrusfrüchten, Orangenblüten, weißem Pfeffer und feinen Küchenkräutern, sowie Aromen von nassem Stein. Der Wein präsentiert sich mit milder Säure, guter Saftigkeit und weicher, harmonischer, sowie mundfüllender, üppiger Textur und Schmelz. Im Abgang dominieren reife gelbe Früchte und eine zarte animierende Feinherbe. Sehr klar präsentiert der Wein die Charakteristiken der zu Grunde liegenden Rebsorte: des Weißburgunders.

Der Netzwerkwein entsteht aus einer Zusammenarbeit zwischen den Landesweingütern Silberberg (Steiermark) und Laimburg in Südtirol, sowie mit dem Staatsweingut Weinsberg in Baden-Württemberg. Seit 2016 arbeiten diese drei Institutionen bei diesem Wein zusammen, welcher aus einer Notsituation entstand - welche durch Frost bedingt war. Gemeinsam wurden die verschiedenen Parameter im Weinbau und in der Vinifizierung diskutiert und die Stilistik des Endproduktes angedacht. Der erste Wein (Jahrgang 2016) der drei Partner war zu gleichen Teilen aus Weißburgunder gekellert und im Landesweingut Silberberg cuvettiert. Diesen Wein durfte ich für die vorliegende Verkostung verwenden. Der Jahrgang 2017 präsentiert sich hingegen in einer anderen, auch sehr gelungenen Zusammensetzung: mit 45 % Sauvignon Blanc aus Silberberg, 40 % Riesling aus Weinsberg und 15 % Gewürztraminer aus der Laimburg. Damit wollte man die wichtigsten Rebsorten der drei Regionen mit einander verbinden.

Netzwerkwein 2016

Der Netzwerkwein entsteht aus einer Zusammenarbeit zwischen den Landesweingütern **Silberberg** (Steiermark) und **Laimburg** in Südtirol, sowie mit dem Staatsweingut **Weinsberg** in Baden-Württemberg.



Foto: ©Laimburg Netzwerkwein



Der Wein wurde im Stahltank vergoren und 6 Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Aus rechtlichen Gründen wird der Wein als „Wein aus der EU“ etikettiert und darf weder mit Jahrgang noch mit den Rebsorten bezeichnet werden.

*Verkostung: 24.05.2020

In vino veritas: „Dionysos“ fühlt Persönlichkeiten aus Südtirol auf den Zahn. Diesmal mit dem weitsichtigen Weinmacher **Clemens Lageder**.

• VON ROMAN GASSER

Clemens Lageder ist ein Weinmacher mit sehr viel Feingefühl. Das Familienweingut Alois Lageder steht für höchste Qualitätsstandards – eine ganzheitliche und nachhaltige Wirtschaftsweise im Sinne des biologisch-dynamischen Weinbaus. Neben den biologisch-dynamisch bewirtschafteten Weinbergen, die rund 50 Hektar umfassen, ist die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Winzern aus ganz Südtirol seit vielen Jahren ein wichtiger Bestandteil der Lageder-Geschichte. Dadurch können Weine gekellert werden, welche die Diversität der Region und die Vielfalt des Sortenspektrums widerspiegeln. Der Neubau des Kellereigebäudes 1955 wurde in Südtirol zu einem Vorreiterprojekt für moderne Architektur. Lageder steht für Qualität in jeder Hinsicht.



7x
8x
10x
...
geschluckt

Gibt es etwas, das Sie in ihrem Leben bereuen, nie getan zu haben?
Nein, ich hab ja hoffentlich noch Zeit.

Welche Eigenschaften muss ein Weinmित्रinker haben?
Gute Laune.

Ihr peinlichster Weinmoment?
Ich hab's an der Pumpe verschlafen und den Stopp-Ruf des Kollegen nicht gehört.

Sie lieben ...
Guten Humor.

Was können Sie in einem Restaurant gar nicht leiden?
Schäumchen und Trüffelöl.

Welche drei Dinge nehmen Sie auf eine einsame Insel mit?
Meine Frau, Wein und die Zeitschrift Harvard Business Manager.

Was ist Ihr Lieblingsessen und bei wem?
Röstkartoffel mit Spiegelei im Buschenschank.

Ihr Lieblings Schaumwein?
Trink ich zu selten.

Lieblingsrotwein?
Im Moment Lagrein, wenn er frisch und saftig ist.

Lieblingsweißwein?
Chardonnay.

Ihre liebste Speisen/Wein-Kombination?
Hab ich nicht. Bin da eigentlich offen.

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

Was schätzen Sie am Beruf Sommelier am meisten?
Die Neugierde.

Ein gutes Zitat?
Try again. Fail again. Fail better. (Samuel Beckett)

Wie viele Freunde haben Sie auf Facebook und wie viele Followers auf Instagram?
Facebook verwend ich kaum. Instagram benutzte ich privat nicht. Unser Weingut hat 17.500 Followers.

Wo oder bei welcher Stimmung genießen Sie am liebsten Wein?
Mit Freunden. Samstag 11 Uhr gibt's oft eine besonders gute Stimmung.

Welchen Traumberuf hatten Sie in ihrer Kindheit?
Feuerwehrmann.

Ihr Lieblingswein mit Zwanzig?
Riff Pinot Grigio.

Der am meisten unterschätzte Wein?
Aligoté.

Der am meisten überschätzte Wein?
Breite und alkoholreiche Weine.

Der schlimmste Kater?
Wenn ich mit meinen Schwestern ausgehe. Sie greifen gerne zum Schnaps.

Mit Wein ist es wie mit
Allem auf der Welt. Es gibt Up's and Down's.

Welche Person aus der Weinwelt würden Sie gerne kennenlernen, hätten Sie gerne kennengelernt?
Robert Mondavi (Anm. d. Red.: Mondavi war ein Pionier des amerikanischen Weinbaus).

Wie sähe Ihre Henkersmahlzeit aus?
Drei Spiegeleier mit Röstkartoffel.

Welchen Wein würden Sie dazu trinken?
Vernatsch.

DOC Colli Pesaresi

Parco Naturale Monte San Bartolo

● DI BRUNO PICCIONI

La parte settentrionale della regione Marche è la zona di produzione della Doc Colli Pesaresi, legata al sangiovese, il principale vitigno coltivato, dal quale si ottengono le tipologie di vino: Rosso, Rosato e Sangiovese (o Sangiovese dei Colli Pesaresi). Sono prodotti anche il Bianco, compresa la tipologia Spumante, il Biancame e il Trebbiano. In genere, salvo rare eccezioni, sono vini da consumare in gioventù. Diverso è l'approccio con i vini Colli Pesaresi con l'indicazione della sottozona, dove è previsto l'apporto del pinot nero. Alla Doc Colli Pesaresi sono riservate le seguenti sottozone:

- **FOCARA:** La zona di Focara, in particolare, si è distinta negli anni per la produzione del Pinot Nero con forte personalità e con i tipici caratteri varietali del vitigno.

- **PARCO NATURALE MONTE SAN BARTOLO:** Comune autonomo fino al 1929, oggi è una frazione del comune di Pesaro e sorge su uno sperone roccioso a strapiombo sul Mare Adriatico, nel centro del Parco Naturale Monte San Bartolo, polmone verde anche per la vicina riviera romagnola.

- **RONCAGLIA:** La zona Roncaglia. Invece, spicca per la produzione del vino Bianco, ottenuto dal vitigno autoctono albanella, dal grappolo più piccolo e serrato, considerato, in passato, trebbiano toscano, ma ora sembrerebbe più vicina all'albaranzeuli bianco della Sardegna o all'elbling, coltivato

lungo la Mosella, in Germania e in Lussemburgo, sempre probabilmente portato sul posto dalle truppe napoleoniche. Nell'area si coltivano anche il sangiovese e l'ancellotta.

In questo caso, i vini prodotti, grazie al clima fresco durante l'estate, per la vicinanza del mare e per l'altitudine, hanno caratteristiche organolettiche più complete e sono idonei anche all'affinamento. I vigneti, delle sottozone, sono situati sui promontori collinari a ridosso del mare, nel Parco Naturale del Monte San Bartolo. Il clima con forti escursioni termiche della costa alta a strapiombo sull'Adriatico e i terreni composti di arenaria calcarea, convinsero i francesi, durante l'occupazione napoleonica, alla coltivazione del pinot noir. Tuttora le viti coltivate sono il frutto di una selezione clonale del vitigno portato nelle Marche dai francesi.

Fiorenzuola di Focara è un insediamento di antica origine romana, posto in una zona strategica su uno dei pochissimi promontori dell'Adriatico settentrionale (l'unico, da Trieste ad Ancona). La prima volta che Bonaparte mise piede in suolo marchigiano è stato nel 1797, quando le truppe napoleoniche invasero la regione occupando prima le città costiere e poi quelle più interne. Fiorenzuola deriva da "Florentia", nome presente anche in altre regioni



Bruno Piccioni e Christine Mayr

italiane come diminutivo-vezzeggiativo di fiorentino. Mentre Focara proviene dai fuochi che anticamente si accendevano sul punto più alto del monte, per richiamare l'attenzione dei naviganti in prossimità del pericoloso promontorio.

La citazione di Dante Alighieri "Poi farà sì ch'al vento di Focara - non farà lor mestier voto né preco" (Divina Commedia Inferno, XXVIII, vv.89-90), ha reso particolarmente famoso questo borgo a picco sul mare, in un tratto nel quale occorre "voti e preghiere" per salvarsi dai fortunali.

Il Colli Pesaresi Roncaglia Bianco è un vino ottenuto dal vitigno albanella, da sempre coltivato in zona, con una piccola aggiunta di pinot nero, vinificato in bianco. Dopo la pressatura soffice delle uve, il mosto è avviato alla fermentazione in contenitori d'acciaio alla temperatura controllata di 18 °C. Segue il riposo in acciaio sulle fecce fini per circa 4 mesi, poi è imbottigliato. Il vino all'olfatto è caratterizzato da note fresche di fruttato agrumato, floreale di ginestra e fiori di campo, erbe aromatiche e sentori minerali. L'abbinamento suggerito è con la "Tartare di ricciola con lamponi, pistacchio e finocchio selvatico".

Il vino Colli Pesaresi Focara Pinot Nero è ottenuto con una tradizionale vinificazione in rosso, che prevede la macerazione a freddo, prefermentativa di 7 giorni e la fermentazione in cisterna per circa 15 giorni, alla temperatura di 30 °C. Completata la malolattica, il vino matura sulle fecce fini in barriques francesi (50% nuove e le rimanenti di 2° passaggio), per 12 mesi, con batonage mensile. Poi prosegue l'affinamento in bottiglia per 11 mesi prima della commercializzazione. La produzione si basa su circa 30 ha di vigneti e le vigne sono poste in prossimità della spettacolare costa alta di Focara, dove il

microclima freddo consente di ottenere vini molto longevi, di grande equilibrio, di notevole struttura ed eleganza.

Le aziende produttive, vincolate al rispetto dell'ambiente, sono solo quattro e praticano una viticoltura ecosostenibile, senza l'impiego di diserbanti chimici e utilizzando come concime solo lo stallatico locale. Il vino si presenta con una veste di colore rosso rubino lucente e di buona consistenza; all'olfatto è invitante, con sentori di bacche di piccoli frutti rossi freschi: ciliegia, ribes, fragola, mirtillo e lampone, una leggera speziatura di vaniglia e ancora violetta, macchia mediterranea, mineralità gessosa e sbuffi marini, veramente elegante; al gusto il tannino è ben integrato e si alterna a una gradevole freschezza, ritmata da ritorni di fruttato perfettamente in linea con quanto percepito al naso, con l'alcol che va a braccetto con la struttura e con una persistenza lunghissima. L'abbinamento consigliato è con i "Tournedos alla Rossini".

"I vigneti, delle sottozone, sono situati sui promontori collinari a ridosso del mare, nel Parco Naturale del Monte San Bartolo."

Gioacchino Rossini, nato a Pesaro nel 1792, un vero signore, un "Bon vivant", un esperto "Gourmet", oltre che grande musicista, era un assiduo frequentatore di ristoranti e aveva l'abitudine, quando entrava, di salutare stringendo la mano al maître, al sommelier e a tutti i camerieri. Senza disdegnare, prima di sedersi al tavolo, di entrare nelle cucine per fare omaggio allo chef. La visita non era del tutto disinteressata poiché così prendeva ispirazione per mettersi ai fornelli e creare le sue specialità, come i "tournedos" diventati nel tempo celebri non meno delle sue straordinarie opere. "L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore, lo stomaco è il direttore che dirige la grande orchestra delle nostre passioni". Anche in questa frase cibo e musica per il compositore vanno a braccetto: per un risultato eccellente, l'uno e l'altra, richiedevano una profonda ispirazione.

Lasset die Kurse beginnen

Heißer Sommer, guter Wein, so besagt eine alte Bauernregel.

Foto: © Anna Carrato

● VON TERESA TRINKER-BONORA*

Wir freuen uns auf lange sonnige Tage, laue Sommernächte und eine kurze Auszeit. Für einen kurzen inneren Urlaub bietet die Weinakademie auch im Sommer Kurse und Ausbildungen zum Thema Wein, Bier und Genuss. Besuchen Sie doch einmal den geselligen Weinstammtisch an fast jedem ersten Montag im Monat, heuer neu beim Griesbauerhof in Bozen, ein wunderbarer Ort! Für alle Interessierten die mehr zum Thema Wein wissen möchten bietet sich monatlich das klassische „kleine Wein ABC“ an.

Wer sich gleich intensiver mit dem Thema Wein beschäftigen und sich auf die Spur des Weinakademikers begeben möchte, dem empfehlen wir das „Basis Seminar der Südtiroler Weinakademie“ in den Monaten Juni und September.

Freuen Sie sich auf Abwechslungsreiche Verkostungen zu den Themen „Die Weine Spaniens“, „Biodynamie im Weinberg“,

„das ABC der Südtiroler Weine“ sowie „Speck und Wein“. Der Workshop „Aroma 1“ bietet einen kleinen Ausflug in die Welt der Sensorik und mit Wein auf Weltreise begeben wir uns im Monat September nach „Bordeaux“. Das Angebot der Kurse in italienischer Sprache wurde erweitert und freut sich ebenfalls auf seine Besucher. Das klassische „L'abbici dell'enologia“, der Weinstammtisch „Circolo di Degustazione“ zu verschiedenen interessanten Themen oder die Verkostungen zum Thema „Borgogna“ bei Gandolfi in Bozen warten darauf entdeckt zu werden. Für Bierliebhaber bietet sich im Oktober die Gelegenheit Holzfass gereifte Weine zu verkosten. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen und wünschen viele schöne Genussmomente für Ihren Sommer!

*Südtiroler Weinakademie

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

DIE TERMINE

Datum	Thema	Ort
Mi. 22.07.2020	Das kleine Wein ABC (neuer Termin)	Marling Plonerhof
Mi. 24.06.2020	Das vertiefende Wein-ABC (neuer Termin)	Kalterm Manincor
Fr. 03.07.2020	Das kleine Wein ABC	Eppan Josef Brigl
Mo. 06.07.2020	Weinstammtisch-Chardonnay (neuer Termin)	Bozen Griesbauerhof
Mo. 03.08.2020	Weinstammtisch-Schaumweine (neuer Termin)	Bozen Griesbauerhof
Mi. 26.08.2020	Das kleine Wein ABC Meran	Kellerei Algund
Do. 27.08.2020	Die Weine Spaniens	Kloster Neustift
Do. 03.09.2020	Biodynamie im Weinberg	Kalterm Manincor
Fr./Sa. 04.-05.09.2020	Basisseminar der Südtiroler Weinakademie Bozen	Hotel Mondschein
Mo. 07.09.2020	Weinstammtisch-Osterreich	Bozen Griesbauerhof
Mi. 09.09.2020	Herbststimmung-Zeit für fruchtig-intensive Drinks	Kloster Neustift
Do. 10.09.2020	Neu! Das ABC der Südtiroler Weine	Kalterm Vinothek Caldarum
Lun. 14.09.2020	Circolo di Degustazione - Vini passiti e fortificati	Bozano Gandolfi
Do. 17.09.2020	Das kleine Wein ABC	Girland Kellerei Martini & Sohn
22.09.2020	Aroma 1	Bozen Vinum
Mi. 23.09.2020	L'abbici dell'enologia	Abbazia di Novacella
Do. 24.09.2020	Speck & Wein	Kloster Neustift
Do. 24.09.2020	Mit Wein auf Weltreise: Bordeaux	Bozen Löwengrube

Weinsplitter

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

● VON PAUL ZANDANEL

Weinwirtschaft quo vadis?



Foto: ©Frees-Photos, Pixabay

Die Corona Pandemie hat den Weinsektor unerwartet und mit voller Wucht getroffen. Wichtige Absatzkanäle wie die Hotellerie und Gastronomie sind auf einen Schlag weggebrochen, auch für die Südtiroler Weinwirtschaft

Zeitgleich zur Krise hat das WIFO der Handelskammer Bozen eine detaillierte Studie



Foto: ©www.wifo.bz.it

zur Südtiroler Weinwirtschaft veröffentlicht. Eine wichtige Orientierungshilfe für den Restart

<https://bit.ly/3gic6RC>

Auch Falstaff macht sich zur Corona-Krise Gedanken

<https://bit.ly/36pzRTf>

Die neue Realität ist virtuell

<https://bit.ly/3eg16Co>

Die Absatzkanäle werden neu gemischt. Gewinner ist derzeit der Lebensmittel-einzelhandel

<https://bit.ly/3ebsmlt>



Foto: ©Elevate (Unsplash)

Die Online Shops, die derzeit wie Pilze aus dem Boden schießen, können die deutlichen Umsatzeinbrüche bei weitem nicht kompensieren

<https://bit.ly/2WYx6Fm>

Zum Nachlesen auf der Seite des deutschen Weininstituts eine Liste von ständig aktualisierten Online Bezugsquellen und

Der Wine Spectator berichtet über die bevorstehende Öffnung der Restaurants in den USA

<https://bit.ly/3bVNIBH>



Foto: ©winespector.com

Das Online-Portal Winenews berichtet über eine internationale Studie der EuAWE (European Association of Wine Economists) zum Weinkonsum vor und während Corona in Italien, Spanien, Frankreich und Portugal

<https://bit.ly/2ARUOu5>

und liefert einen Überblick über die Situation in Italien

<https://bit.ly/3cYttEZ>

Helmut Köcher hält am Merano Wine Festival im November 2020 fest und hat unlängst zu einem Webinar mit illustren Gästen eingeladen, um gemeinsam einen Ausblick zu wagen

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



Österreich Wein berichtet über den Status Quo in den wichtigsten Exportmärkten

<https://bit.ly/3dbtJAF>

Weiterbildung digital

Der Trend zur Digitalisierung wird durch die Corona Krise beschleunigt. Auch die Kurse 1 und 2 des WSET Diploma werden jetzt digital angeboten

<https://bit.ly/2Zy9Jny>

Die nationale Sommeliervereinigung AIS wartet seit der Krise mit einer Reihe von Onlineaktivitäten auf, neben der Kurs-tätigkeit etwa die Vorstellung typischer Weine der italienischen Regionen durch die jeweiligen Präsidenten

<https://bit.ly/3gk6HJK>

Nachhaltigkeit

Der Weg des Pinot Grigio delle Venezie

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

Zuletzt gesehen

Weinjahrgang 2019: Eine Analyse von Falstaff zum Jahrgang 2019 in den wichtigsten Weinländern der Welt

<https://bit.ly/2AXiVI2>

Noma startet neu durch



Foto: ©Wikipedia / Flickr (2010)

Das einst weltweit beste Restaurant Noma hat als Wein und Burger Bar neu geöffnet

<https://bit.ly/2ysEIX2>

Wachau fünfzehntes DAC-Weinbaugebiet

<https://bit.ly/2TzEyo4>

Fußball-Weltmeister Andrea Pirlo goes Wine

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

„Folgt uns sehr!“

Facebook, Instagram, Twitter und Co. sind in aller Munde. Nun wird auch die Südtiroler **Sommelierversammlung** ihr Social-Media-Angebot mit **Julia Plunger** erweitern.



Foto: ©Privat (Julia Plunger)

● VON ROMAN GASSER

Auch die Weinwelt ist in den sozialen Medien stark vertreten. Facebook, Instagram, Twitter und Co. – nirgendwo sonst erreicht man derart kosteneffizient und präzise die gewünschte Zielgruppe – auch weltweit, bei Bedarf. Deshalb hat sich die Südtiroler

Sommelierversammlung entschieden, ihre Zusammenarbeit mit der Social-Media-Expertin Julia Plunger auszubauen. Nachdem Julia erfolgreich den Facebook-Kanal betreut hat, wird die Südtiroler Sommeliervereinigung in Zukunft auch auf Instagram und Twitter präsent sein. Also lautet die Losung: „Folgt uns!“ Julia wird weiterhin in Namen der Südtiroler Sommeliervereinigung posten was das Zeug hält. Daumen hoch!



Neues Seminar

Das Aufbauseminar 2 der österreichischen Weinakademie „Wines and Spirits International“ in Südtirol.



Blockveranstaltung im November 2020 im Bildungshaus Kloster Neustift, Vahrn/Brixen angeboten.

Bildungshaus Kloster Neustift, Vahrn/Brixen: Aufbauseminar 2:

Wines and Spirits International

1. Block: Mo, 09. – Mi, 11. November 2020
2. Block: Mo, 16. – Di, 17. November 2020
3. Block: Mo, 23. – Di, 24. November 2020 (inklusive Abschlussprüfung am letzten Tag)

Kursort: Bildungshaus Kloster Neustift, Stiftstraße 1, 39040 Vahrn

Detaillierte Informationen zum Aufbauseminar 2 – Wines and Spirits International im Bildungshaus Kloster Neustift finden Sie auf unserer Website. Unter diesem Link können Sie sich weiters auch direkt zum Kurs anmelden:

www.weinakademie.at/auf2_brixen.php

Das „Aufbauseminar 2 – Wines and Spirits International“ wird in Kooperation mit der Südtiroler Sommeliervereinigung und der Weinakademie Südtirol in der Form einer

Die Aufbauseminar 2-Prüfung positiv absolviert, ermöglicht dann den Einstieg in die internationale Top-Qualifikation, das **WEINAKADEMIKER-DIPLOMA** (... die Ausbildung zum International Wine Specialist). Bitte finden Sie detaillierte Informationen zu dieser Ausbildung ebenfalls auf unserer Website:

www.weinakademie.at/wakdiploma.php

Weitere Infos: Mag. (FH) Irene Bachkönig
E-Mail: i.bachkoenig@weinakademie.at
Tel. +43 2685 6853



SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

STUFE / LIVELLO 1

Lingua: Italiano
Periodo: 04.09. – 09.12.2020
Orario: ore 19.30 - 22.30
Località: Albergo Luna Mondschein,
39100 Bolzano, Via Piave 15
Prezzo: 780,00 €

STUFE / LIVELLO 2

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 07.09. – 30.09.2020
Uhrzeiten: 09.00-12.00 & 13.00-16.00 Uhr
Ort: Bildungshaus Neustift,
39040 Vahrn, Stiftstraße 1
Preis: 880,00 €

Lingua: Italiano
Periodo: 05.10. – 28.10.2020
Orario: ore 09.00-12.00 & 13.00-16.00
Località: Hotel Albion Val Gardena,
39046 Ortisei, Via Pinei 38
Prezzo: 880,00 €

STUFE / LIVELLO 3

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 08.09. – 01.10.2020
Uhrzeiten: 09.00-12.00 & 13.00-16.00 Uhr
Ort: Hotel Majestic,
39031 Reischach, Im Gelände 20
Preis: 980,00 €

Sprache: Deutsch
Zeitraum: 29.09. – 25.11.2020
Uhrzeiten: 18.00 – 21.00 Uhr
Ort: Hotel Mondschein,
39100 Bozen, Piavestraße 15
Preis: 980,00 €

Lingua: Italiano
Periodo: 06.10. – 26.11.2020
Orario: ore 19.30
Località: Albergo Luna Mondschein,
39100 Bolzano, Via Piave 15
Prezzo: 980,00 €

PRÜFUNG / ESAME

Sprache/lingua: Deutsch & Italiano
Zeitraum/periodo: 28.04.2020 14.30 Uhr (schriftlich/scritto) & 19.05.2020 09.30 Uhr (mündlich/orale)
Ort/Località: Parkhotel Luna Mondschein
Preis/prezzo: 150,00 €

Sprache/lingua: Deutsch & Italiano
Zeitraum/periodo: 26.10.2020 14.30 Uhr (schriftlich/scritto) & 19.11.2020 09.30 Uhr (mündlich/orale)
Ort/Località: Parkhotel Luna Mondschein
Preis/prezzo: 150,00 €

Sprache/lingua: Deutsch & Italiano
Zeitraum/periodo: 14.12.2020 14.30 Uhr (schriftlich/scritto) & 12.01.2021 09.30 Uhr (mündlich/orale)
Ort/Località: Parkhotel Luna Mondschein
Preis/prezzo: 150,00 €

Weitere Infos:

Sommelierevereinigung Südtirol

Tel. +39 338 618 96 45

sommelier@sommelierevereinigung.it

www.sommelierevereinigung.it

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

Redaktionelle Leitung: Roman Gasser

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

Grafik & Layout: ROGAA Agency

Druck: Druckerei A. Weger (Brixen)

Autorizzazione del Tribunale di Bolzano n. 3/99

www.sommelierevereinigung.it



SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE



Progressio in traditione.

www.kettmeir.com



KETTMEIR