©Alle Fotos: Sigi Hiss

# Das Südtirol:
# Wo der Norden schon Süden ist

## Eine Weinreise ins kleine Weinland mit der grossen Vielfalt

Von mediterraner Sonne verwöhnt, von alpiner Landschaft geprägt, von erfahrenen Winzern bereitet und von Weinkennern in der ganzen Welt geschätzt: Die Weine aus Südtirol. Ich hatte vom 20. bis 23. April die Gelegenheit, an einer Pressereise in dieses wunderschöne Stück Erde teilzunehmen. Ein ganz spezieller Dank gebührt dem Weinbüro Mettler Vaterlaus GmbH in Zürich und dem Konsortium Südtiroler Wein, welche diesen Besuch ermöglicht und mir für diesen Artikel neuste Informationen in schriftlicher Form zur Verfügung gestellt haben.

## Geschichte

Eine Jahrtausende alte Geschichte und Weinkultur prägt dieses kleine Weingebiet. Archäologische Funde wie Rebmesser und Schöpfkellen belegen, dass schon zu dieser Zeit Weinbau betrieben wurde. Bereits dort füllte das Volk der Räter im heutigen Südtirol seinen Wein in Holzfässer ab. Mit dem Bau der „Via Claudia Augusta“ entstand die erste Alpenverbindung. Zwei Alpenpässe sicherten dem „Land im Gebirge“, wie Tirol damals genannt wurde, Jahrhunderte lang eine zentrale Stellung im europäischen Machtgefüge. Pilger und Kaufleute brachten auf diese Weise neues Wissen über den Weinbau und veredelte Rebensetzlinge ins Südtirol.

Wieso gehört Südtirol zu Italien? ©Südtirol-Tirol

Ab dem 8. Jahrhundert nach Christus erwarben fränkische und bayrische Klöster Weingüter im klimatisch bevorzugten Südtirol. Es wurden erste Weine wie „Potzner“ und „Traminer“ nach ihrer Südtiroler Herkunft benannt. Im Jahr 1525 erwähnte der Bauernführer Michael Gaismair zum ersten Mal die Sorte Lagrein. Besonders gefördert wurde der Weinbau in Südtirol durch die Habsburgermonarchien. Die Anzahl der Rebsorten nahm zu und neue, edle und kleinbeerige Sorten wie Riesling und andere Burgundersorten zogen in die Weingärten ein. Leider aber auch um etwa 1900 die aus Amerika eingeschleppte Rebkrankheit Phylloxera. Etwa zu dieser Zeit wird auch die erste Kellereigenossenschaft in Andrian und 1896 die erste Bozner Weinkost (grösste Weinmesse), die es heute noch gibt, gegründet.

## Heute

© Südtirol

Die eigentliche Geschichte des heutigen Südtirols beginnt im Jahr 1919, als das Gebiet südlich des Brenners vom österreichischen Tirol losgelöst und Italien zugesprochen wird. Auf diese Ereignisse waren allerdings die Südtiroler nicht vorbereitet. Die faschistische Italienisierungspolitik zerschlug jedes Streben nach kultureller und politischer Selbstständigkeit.

Mit 10000 Hektaren erreichte der Weinbau in Südtirol seine damals grösste Ausdehnung. Heute sind es noch 5‘300 Hektar. Ein neues Weingesetz, das die Produktion der Weine mit Ursprungsbezeichnung regelt, trägt zur Renaissance im Südtiroler Weinbau bei. Im Jahr 1970 erfolgt die Anerkennung der Ursprungsbezeichnung „Kalterer See“ und im Jahr 1975 diese von „Südtiroler“.

Seit 1980 erlebt der Südtiroler Rebbau einen nachhaltigen Aufschwung. Für einen beachtlichen Qualitätsschub sorgt einerseits der Ausbau der Weine nach Lagen oder die drastische Reduktion der Erträge und anderseits die Einführung moderner Techniken und Methoden. Heute stehen 98.8% der gesamten Südtiroler Weinfläche unter DOC-Schutz.

## Land und Leute

Auffallend sind im Südtirol zuerst einmal die drei Sprachgruppen und dementsprechend die drei offiziellen Landessprachen. Deutsche, Italiener und Ladiner leben hier beisammen. Alpine und mediterrane Lebensart haben unter den etwas mehr als 500‘000 Einwohnern auf 7‘400km2 des Landes Südtirol ein Auskommen gefunden. Südtirol ist heute Teil der italienischen Region Trentino-Südtirol, die aus den zwei autonomen Provinzen Bozen-Südtirol und Trentino besteht. Die nördlichste Provinz Italiens hat weitreichenden Autonomiestatus, welcher der Landesregierung zahlreiche Bereiche wie den Strassenbau, das Gesundheitswesen oder das Sozialsystem unterstellt, die ansonsten vom Staat geregelt würden. Das Schulsystem ist nach Sprachen getrennt. Deutsch beziehungsweise Italienisch wird als erste Fremdsprache unterrichtet. In den ladinischen Tälern erfolgt der Unterricht in allen drei Sprachen.

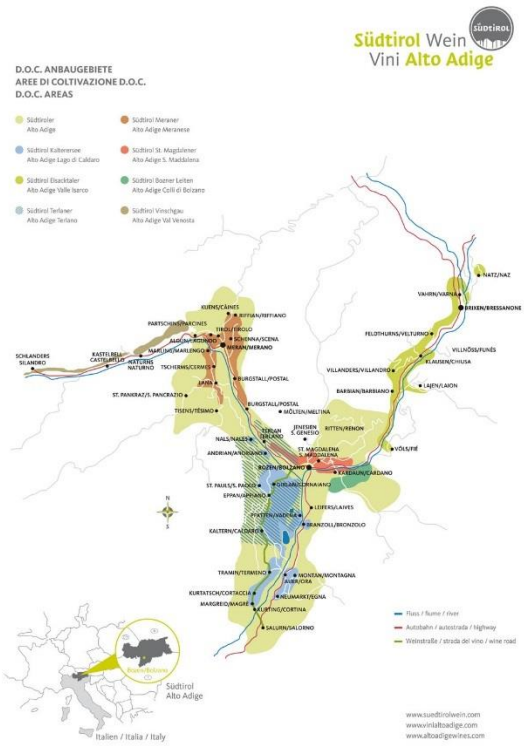
Eine durchaus empfehlenswerte Lektüre

# Der Weinbau in Zahlen

Die Rebfläche im Südtirol ist 5‘300 Hektar gross. Es gibt etwa 5‘000 Weinbaubetriebe, welche die meisten ihrer Trauben in etwa 150 Kellereien liefern. So sind etwa 10‘000 Mitarbeiter in der Weinwirtschaft beschäftigt. Es werden etwa 45‘000 Tonnen Trauben geerntet und aus der gesamten Weinproduktion von etwa 350‘000 Hektolitern werden jährlich etwa 40 Millionen Flaschen Wein abgefüllt. 60% Weisswein, 40% Rotwein. Anbau von 20 verschiedenen Traubensorten auf gerade einmal 90 km.

Distribution:

- 50% der Weine werden im Südtirol getrunken.
- 15 % übriges Italien
- 10% in den USA
- 10% in Deutschland
- 8% in der Schweiz und in Österreich
- 7% in anderen Ländern.




Klicken Sie das Bild an, um es zu vergrössern

## Gute Bedingungen für guten Wein: Klima und Topografie

Südtiroler Wein wächst dort, wo andere Urlaub machen. Mit über 300 Sonnentagen im Jahr, nur etwa 500 bis 800 mm Niederschlägen und einem milden, alpin-kontinentalen Klima ist Südtirol eines der hervorragendsten Weingebiete Italiens. Die hoch aufragenden Gipfel der Alpen schützen es im Norden vor kalten Winden und gegen Süden ist das Land offen für die mediterranen Einflüsse. Dadurch ergeben sich grosse Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, eine Durchschnittstemperatur von 18 Grad während der Wachstumsphase sowie ausreichende Niederschläge.
Die Topographie der Weingebiete gleicht einem komplexen Mosaik. Das Land ist von Bergen und Tälern geprägt und so finden sich Weinberge mit völlig unterschiedlicher Ausrichtung, verschiedenen Höhenlagen, von 200m.ü.M. bis 1000m.ü.M. und einem unterschiedlichen Mikroklima.

## Von Grund auf vielseitig, die Geologie der Böden

Die geologische Beschaffenheit der Böden ändert sich oft schon von Weingut zu Weingut. Vom Urgesteinboden aus Quarz und Glimmer (Eisacktal), sandhaltigem Mergel (südlich von Kurtatsch), vulkanischem Porphyr (Meran, Bozen, Kaltern) bis hin zu Kalk-und Dolomitgestein (Unterland) reichen die Böden, auf welchem die Südtiroler Weine wachsen.
Ein Teil der Weinberge liegt auf Mur-und Schwemmkegeln. Dabei handelt es sich um tiefgründige, grundwasserferne Böden. Die Weinrebe als Tiefwurzler kann an diesen Standorten beträchtliche Wurzelräume erschliessen und so auch längere Trockenperioden unbeschadet überstehen.
Der andere Teil der Weinberge liegt auf Hang- und Terrassenlagen. Hier überwiegen Moränenablagerungen, wobei die wechselhafte Beschaffenheit der Flächen unterschiedliche Böden bedingt. Sie sind meist schwer durchwurzelbar und ihre Wasserdurchlässigkeit ist sehr gering.
Dank der konsequenten Erforschung der verschiedensten Bodenarten wissen die Winzer im Südtirol heute ganz genau, auf welcher Unterlage welche Sorte am besten gedeiht. Der autochthone Lagrein bevorzugt warme Böden aus Kies und Sand, während der autochthone Gewürztraminer auf kalkreichen, lehmigen Boden sein Potential entfaltet. Charaktervolle Weissweine hingegen wachsen am besten auf den weltweit einmaligen, warmen, wasserdurchlässigen, mineralhaltigen Dolomit-Kalk Böden.

# Die 7 Weinbauzonen oder 7 starke Charakter

## Unterland

Das südlichste Anbaugebiet Südtirols ist nicht nur das grösste, sondern auch das wärmste. Der milde Einfluss aus dem Süden lässt hier vor allem spät reifende Sorten wie etwa den vollmundigen, ausgewogenen Cabernet Sauvignon entstehen. Die Dörfer Mazon und Montan gelten als Hochburgen des Blauburgunders. In Tramin erlebt der aus diesem Gebiet stammende, autochthone Gewürztraminer einen begeisternden, internationalen Aufschwung.

## Ueberetsch

Hier ist das Herz der Weinregion Südtirol. Markant der Kalterer See mit seinen sanften Weinbergen und Schlössern. Die beiden grössten Weinbaugemeinden in dieser fruchtbaren Gegend sind Eppan und Kaltern. Sie vereinen eine lange Vernatsch-Tradition mit den in tieferen Lagen reifenden Merlot- und Cabernet Reben und den in höheren Lagen angebauten Weissburgunder, Gewürztraminer, Sauvignon und Blauburgunder Reben.

## Bozen

Im Gebiet der Südtiroler Hauptstadt Bozen werden in einem sonnenverwöhnten Talkessel zwei der prestigereichsten, autochthonen Traubensorten ausgebaut. Es sind dies der St. Magdalener, der edelste und kräftigste Vernatsch Südtirols und der Lagrein. International am besten bekannt ist der Lagrein aus Griess.

## Etschtal

Die auffallend roten Porphyr- Verwitterungsböden prägen die Landschaft rund um die Weinhochburgen Terlan, Nals und Andrian. In diesen Böden bilden die Reben tiefe Wurzeln, um genügend Wasser zu bekommen. Das ist auch der Grund, wieso hier besonders langlebige, gut strukturierte, betont mineralische, finessenreiche und lagerbare Weissweine wie der Weissburgunder und der Sauvignon gedeihen.

## Meran

Nicht nur als Kurstadt, sondern auch als Weinbaugebiet hat sie sich einen Namen gemacht. Das überaus milde, ausgeglichene Klima und die Sandböden ergeben perfekte Bedingungen für den Rebbau. Vor allem werden Vernatsch-Weine mit der DOC Bezeichnung „Südtiroler-Meraner“ ausgebaut und abgefüllt. Aber auch Merlot und Blauburgunder fühlen sich in diesem Terroir sehr wohl. Sie überzeugen mit präsenter Säure und Bekömmlichkeit.

## Eisacktal

Besonders exquisit sind die Resultate im nördlichsten Weingebiet in Italien. Hier stösst der Weinbau an seine physischen Grenzen. Die Urgesteinsböden aus Quarz und Glimmer bringen hervorragende, rassige, kräftige und subtile Weissweine von internationalem Format hervor. Sylvaner und Müller Thurgau ergeben mineralische und bekömmliche Weine mit anregendem Säurespiel und die Traubensorten Kerner und Riesling verblüffen die Fachwelt.

## Vinschgau

Nur halb so viel Regen wie im Unterland fällt in diesem trockensten Alpental des Südtirols. Das ursprüngliche Apfelparadies Vinschgau erlebt zurzeit einen Aufschwung als Weinland. Dies vor allem, weil es 1995 den DOC Status erreichte. Auf den kargen, sandigen Böden wird ein „Cool Climate“-Weinbau betrieben. Dieser bringt filigrane Weine hervor. Neben Riesling und Weissburgunder hat das Vinschgau neu auch den Blauburgunder entdeckt.

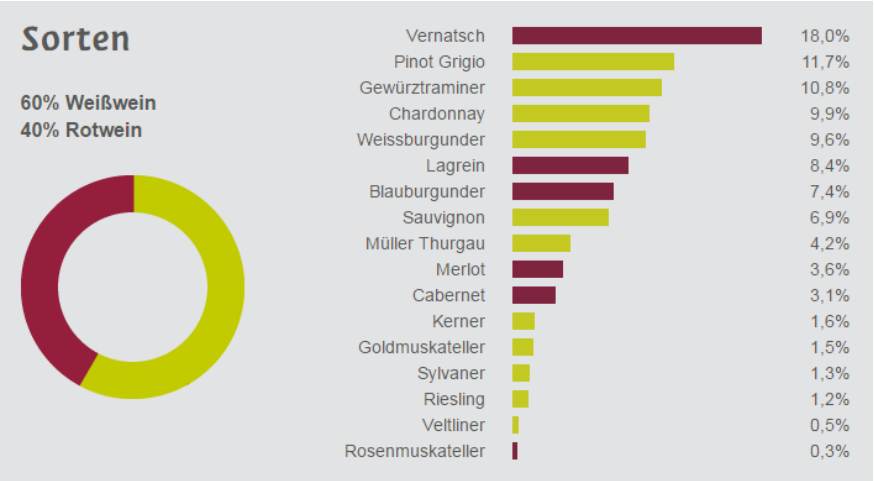
## Einzigartige Sortenvielfalt und die autochthonen Sorten

Rebflächen nach Sorten:

- Unterland: Weinbaufläche 1860 Hektar (36 % der Gesamtfläche)
  67% Weisswein, 33% Rotwein.
- Ueberetsch: Weinbaufläche 1690 Hektar (32% der Gesamtfläche)
  56% Weisswein, 44% Rotwein.
- Bozen: Weinbaufläche 700 Hektar. (13% der Gesamtfläche)
  30% Weisswein, 70 % Rotwein.
- Etschtal: 315 Hektar (6% der Gesamtfläche)
  63% Weisswein, 37% Rotwein.
- Meran: 300 Hektar (6% der Gesamtfläche)
  37% Weisswein, 63% Rotwein.
- Eisacktal: 320 Hektar (6% der Gesamtfläche)
  95% Weisswein, 5% Rotwein.
- Vinschgau: 45 Hektar (1% der Gesamtfläche)
  51% Weisswien, 49% Rotwein.

Landschaft in Vischgau ©Südtirol

In mehr als 60% der Südtiroler Weinberge wachsen mit steigender Tendenz weisse Rebsorten. Pinot Grigio, der autochthone Gewürztraminer, Chardonnay und Weissburgunder stehen bei den Weissweinen mit rund 60% Mengenanteil an der Spitze. Daneben werden auch Sauvignon, Müller-Thurgau, Sylvaner, Kerner, Riesling und Veltliner angebaut.




©Südtirol

Bei den Rotweinen, rund 40% der gesamten Rebfläche ist mit roten Sorten bepflanzt, fühlen sich neben den beiden klassischen, autochthonen Rotweinsorten Vernatsch und Lagrein seit über hundert Jahren auch Blauburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc wohl.

Eine rare Spezialität ist der Südtiroler Sekt, der nach der klassischen Methode aus den Sorten Chardonnay, Weissburgunder und Blauburgunder erzeugt wird. Laut Gesetz müssen die Weine nach der zweiten Gärung in der flache mindesten 15 Monate auf der Hefe liegen und die flaschenreife dauert zwischen zwei und drei Jahren.

Ebenfalls selten aber nicht weniger gut sind die Süssweine, welche aus den Traubensorten Rosenmuskateller, Goldmuskateller oder Gewürztraminer gekeltert werden.

## Der eigene Stil: Anbau, Vinifikation, Organisation und Vertrieb

Auch im Südtirol gilt die Meinung, dass die Qualität im Rebberg wurzelt. Daher setzen die Winzer seit Jahren auf strenge Ertragsbeschränkung, um die Traubenqualität zu verbessern. Handarbeit ist in den Rebbergen noch eine Selbstverständlichkeit, fördert die Qualität der Trauben und ist ein wertvoller Beitrag für den Landschaftsschutz. Viel Wert legt man auch auf umweltschonende Anbaumethoden. Der naturnahe, biologische Weinbau unterstützt die Widerstandskraft der Natur, schützt Nützlinge und begünstigt deren Ausbreitung. Die konsequente Umstellung vom klassischen Pergel System auf die moderne Drahtrahmen-Erziehung führt dazu, dass die Rebstöcke im qualitätsfördernden Wettbewerb zueinander stehen oder anders gesagt, hier produziert eine Rebe weniger, dafür aber viel gehaltvollere Trauben.

Die Verarbeitung erfolgt in den Weinkellereien durch innovative Kellertechnik und durch das intuitive Feingefühl des Kellermeisters. Die klar herausgearbeitete Primärfrucht, wie zum Beispiel die Holundernote des Sauvignons, der Rosenduft des Gewürztraminers oder das Waldbeeraroma des Lagreins sind die Qualitätsmerkmale der Südtiroler Weine.

Lagrein ©Südtirol

Neben dem Ausbau der autochthonen Sortenweine werden auch konzentrierte Gewächse mit entsprechendem Entwicklungspotential gekeltert. Diese durch eine rigorose Ertragsreduktion gekelterten Topweine reifen meist im kleinen Barrique aus französischer Eiche und auch das grosse Holzfass wird wieder verstärkt eingesetzt.

Bei der Verarbeitung der Trauben und der Vermarktung sind grundsätzlich drei Betriebsformen auszumachen. Es sind dies Kellereigenossenschaften, Weingüter und die freien Weinbauern. Alle drei Verbände haben sich zum „Konsortium Südtiroler Weine“ zusammengeschlossen und arbeiten intensiv und eng zusammen.

Der grösste Teil der Südtiroler Weine, etwa 70%, wird in den 13 Genossenschaften des Landes gekeltert. Qualität und eine strenge Selektion sind auch die Prinzipien der Weingüter mit etwa 35 Mitgliedsbetrieben. Sie verarbeiten auch Trauben von Vertragslieferanten und stellen rund 25% der jährlichen Produktion.
Als jüngste Vereinigung gelten die freien Weinbauern Südtirols. Ihre 92 Mitglieder haben sich dem „Château-Prinzip“ verpflichtet und bringen charaktervolle und individuelle Weine, allerdings nur in kleinen Mengen von 5% der jährlichen Produktion hervor.

### DOC Klassifizierung

DOC steht für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung von Qualitätsweinen aus Italien. Im Südtirol sind seit 1975 Anbau, Erzeugung und Vermarktung der Weine unter den strengen gesetzlichen Schutz der DOC Regelung (Denominazione di Origine Controllata) gestellt. Südtiroler Landweine werden mit der geografischen Herkunftsbezeichnung IGT (Indicazione Geografica Tipica) abgefüllt. Über 98 Prozent der Südtiroler Weinfläche steht heute unter DOC Schutz. Das ist italienweit einsame Spitze.

Nur wo Südtirol drin ist darf auch Südtirol drauf stehen. Ein Logo bürgt für Qualität. Das Südtirol-Signet am Kapselkopf jeder Flasche ist das gemeinsame Erkennungszeichen aller Südtiroler DOC- Weine und garantiert deren Herkunft und Qualität.

# Reisebericht mit Verkostungen

## Einführung

Wir haben in diesen vier Tagen weit über hundert Weine verkostet. Alle waren auf einem unglaublich hohen Niveau und haben ausgezeichnet geschmeckt. Kein einziger ist irgendwie abgefallen. Es ist mir einfach nicht möglich, alle diese wirklich sehr guten Weine zu beschreiben. Ich erlaube mir deshalb eine Auswahl zu treffen. Fairerweise werde ich aber mit meiner Selektion jede Genossenschaft und jeden Winzer, die wir besucht haben, berücksichtigen. Das Motto über diese vier Tage lautete:

- **Lagrein:** die verschiedenen Spielarten des Lagrein, vom fruchtbetonten Alltagswein bis zu den im Eichenfass ausgebauten, lagerfähigen Top Crus.
- **Sauvignon Blanc:** Eigenständig ausgewogen. Die Stilistik des Südtiroler Sauvignon Blanc zwischen der grasig-säurebetonten, französischen Variante und Gewächsen aus der neuen Welt.
- **Gewürztraminer:** die alteingesessene Südtiroler Rebsorte zeigt sich so vielfältig wie nie zuvor. Das Spektrum reicht von trocken gehaltvoll bis zu edelsüss.

Auf den folgenden Seiten geben wir aus organisatorischen Gründen keine Tarife an. Wir empfehlen stattdessen, Instrumente wie Wine-Searcher oder Vinfox zu verwenden.

## Pressereise ins Südtirol vom 20. bis 23 April 2016

Eine kleine Schar ausgewählter Journalisten traf sich am **Mittwochmorgen 20.April** beim Busparkplatz am Sihlquai in Zürich. Die Fahrt ging über Liechtenstein, den Arlberg und den Brenner zuerst für einen kleinen Lunch nach Brixen. Eine wunderschöne, alte Bischofstadt. Ankunft später in Bozen und Check-in im Stadt Hotel Città.

### Kellerei Bozen

Um 16 Uhr waren wir bereits wieder unterwegs zur Besichtigung der Kellerei Bozen. Diese entstand 2001 aus dem Zusammenschluss der traditionsreichen Kellereien von Gries (seit 1908) und St. Magdalena (seit 1930). Die 220 Weinbauer der Kellerei bewirtschaften 360 Hektaren der besten Bozner Weinberge, in Lagen zwischen 200 und 900 Metern über Meer in und um Gries, St. Magdalena, Justina, Leitach und Ritten. Der Kellermeister Stephan Filippi führte uns zuerst durch die Kellerei mit einem eindrucksvollen Fasskeller und anschliessend durch die Verkostung seiner Weine.

#### Die Weine

Christoph Filippi lässt uns zuerst die Basis-und Lagenweine verkosten wie etwa den 2015er Sauvignon Mock, den 2015er Weissburgunder Dellago, den Lagrein Grisser 2015, den Lagrein Collection Baron Eyrl 2015, den Lagrein Perl oder den Lagrein Riserva Prestige Line 2013.
Der Höhepunkt war dann aber eine Vertikale seines Spitzenweines, dem Lagrein Riserva Taber. Diese kommentiere ich in der Folge gerne.

## Lagrein Riserva Taber 2009

Traubensorte 100% Lagrein, dunkles Kirschrot mit violetten Nuancen. Wein aus einem Top Jahr, wunderbar fruchtig, rund, mit einer exklusiven Extraktsüsse, gut eingebundenen Tanninen, harmonisch, abgerundet, reif, ohne alt zu wirken, ein kompletter Wein, wohl etwas vom Besten aus dieser Traubensorte. Ganz grosses Kino. **18.5/20** (95/100).

## Lagrein Riserva Taber 2010

Traubensorte 100% Lagrein, dunkles Kirschrot mit violetten Nuancen. Noch jugendlich wirkender Wein, mineralisch, herb, saftig, elegant, ja, sogar etwas kitschig, mit wunderbar eingebauten Tanninen und einer schönen Säure. Unbedingt noch zwei Jahre im Keller ruhen lassen. **17/20** (89-90/100).

## Lagrein Riserva Taber 2011

Traubensorte 100% Lagrein mit violetten Nuancen. Gemäss Filippi ein Jahrhundertjahrgang. Der Wein zeigt sich konzentriert, kräftig, fruchtig, rund und frisch, mit noch spürbaren, aber gut eingebundenen Tanninen, mit einer herrlichen Extraktsüsse, etwas Balsamico. Dürfte in etwa 2 Jahren zu seiner Hochform auflaufen. **17.5/20** (91/100) mit Potential +.

## Lagrein Riserva Taber 2012

Traubensorte 100% Lagrein, dunkles Kirschrot mit violetten Nuancen. Ein Wein eher aus einem kühlen Jahr. Er ist fein, dezent, riecht nach Himbeeren, Cassis und Brombeeren. Momentan noch eine richtige Tanninbombe und nicht eben leicht einzuschätzen. Unbedingt warten und wieder verkosten, die Zeit bringt's. **17/20** (89-90/100) mit Potential +.

## Lagrein Riserva Taber 2013

Traubensorte 100% Lagrein, dunkles Kirschrot mit violetten Nuancen. Im Glas zuerst eine minimale Trübung sichtbar. Wunderbare Düfte nach Vanille, Eichenholz, Balsamico, schön konzentriert, super fruchtig, rund und frisch und mit einer herrlichen Mineralik. Für mich mindestens momentan einer der interessantesten Weine. Braucht aber noch Zeit. **18/20** (93/100).

## Lagrein Riserva Taber 2014

Fassprobe. Traubensorte 100% Lagrein, dunkles Kirschrot mit violetten Nuancen. Mein erster Eindruck: viel zu jung. Aus einem eher kühlen Jahrgang, daher wohl noch etwas zart, fein, dezent und mit Nuancen von Himbeeren. Momentan sind die Tannine noch etwas ungehobelt. Er zeigt aber auch eine schöne Süsse und hat vor allem Potential. **17/20** (89-90/100) Potential + 1.

### Lagrein Riserva Taber 2015

Fassprobe. Traubensorte 100% Lagrein, dunkles Kirschrot mit violetten Nuancen. Der jüngste der vorgestellten Weine hat mich persönlich sehr überrascht. Er ist wohl noch in seiner Fruchtphase und wirkt überaus kräftig, rund, etwas schwarze Schokolade ist auch drin, wider Erwarten harmonisch, mit bereits schon fein ziselierten Tanninen. Eine nicht störende Krautigkeit zeigt sich. Ein Hammerwein oder wie wir sagen, ein Wolf im Schafspelz und ein Versprechen für die Zukunft. **17.5/20** (91/100) mit Potential + 1.

## Vier Lagrein Produzenten

Nach der Besichtigung der Kellerei Bozen Rückfahrt direkt zum Wirtshaus Vögele, in der Altstadt von Bozen. Dort erwarteten uns bereits vier Lagrein Produzenten zu einem wunderbaren Nachtessen, begleitet natürlich von ihren bestens dazu passenden Weinen aus der Traubensorte Lagrein.

- Christian Werth von der Klosterkellerei Muri-Gries
- Hannes Rottensteiner vom Weingut H. Rottensteiner
- Peter Egger Ramer vom Weingut Egger Ramer
- Margreth Pfeifer vom Weingut Pfannenstielhof

Gerne stelle ich Ihnen nun das Menü und die Weine etwas näher vor:

**Erster Gang:** Graukäsemousse mit Rotweinzwiebeln, Schüttelbrotbröseln und Speck Chips

### Hans Rottensteiner, Südtirol Lagrein Rosé DOC 2015

Traubensorte 100% Lagrein. Erstaunlich farbintensiv, ein klares, helles Rubinrot. Wunderbare fruchtige Noten nach Kirschen und Erdbeeren. Er ist fruchtig, fein, zart und hat eine mineralische Note und eine fein eingebundene Säure. Ein angenehmer Schmelz und eine gute Länge im ordentlichen Finale. **16/20** (85/100).

### Muri-Gries, Südtirol Lagrein Rosé DOC 2015

Traubensorte 100% Lagrein. Klares Lachsrot, ins Himbeerrot übergehend, sehr sauber, mineralisch, fruchtig, zart und doch mit einer starken Persönlichkeit. Er besticht durch seinen Duft nach roten Beeren und Kirsche. Harmonisch und raffiniert zugleich mit einer frischen Säure, die zum Trinken einlädt. **16/20** (85/100).

**Zweiter Gang:** Psairer Saiblingsfilet auf feinen Lagrein-Bandnudeln und Krenschaum.

### Pfannenstielhof, Südtirol Lagrein DOC vom Boden 2015

Traubensorte 100% Lagrein. Leuchtendes Purpurrot. Ausgebaut im mittelgrossen Holzfass. Er verkörpert den besonderen Charakter des Bodens. Seidige Tannine, weich, mineralisch, fruchtig, Er ist körperreich, kraftvoll und geschmeidig zugleich. Ein charaktervoller Tropfen, im Duft mit einem Hauch reifer schwarzer Johannisbeeren und etwas Würze. Auch etwas Veilchen und Flieder. Harmonischer Abgang. **16.5/20** (87/100).

## Egger Ramer, Südtirol Lagrein Gries DOC 2015

Traubensorte 100% Lagrein. Leuchtendes Purpurrot. Ausgebaut im Stahltank. Er zeigt sich kräftig, fruchtig, herb, mit einer guten Struktur und doch auch weich und fein. Anflüge reifer Kirschen und Brombeeren, auch etwas Cassis. Eine gute Substanz und Nachhaltigkeit, zartsüsslicher Schmelz. Krautige Noten im Hintergrund. Am Gaumen kraftvoll, mit guter Tannin-Beschaffenheit. **16.5/20** (87/100).

**Dritter Gang:** Geschmorte Rindswangerln mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse

## Pfannenstielhof, Südtiroler Lagrein Riserva DOC 2013

Traubensorte 100% Lagrein. Dichtes Purpurrot. War zwei Jahre im kleinen Holzfass. Es ist ein ausdrucksstarker, fruchtiger und dichter Lagrein mit samtig-weichen Tanninen und ausgeprägtem Sortencharakter. Im Geschmack intensiv, kraftvoll, geschmeidig und doch elegant. Mich hat diese Eleganz überrascht. **16.5/20** (87/100).

## Egger Ramer, Südtiroler Lagrein Riserva DOC Kristan 2011

Traubensorte 100% Lagrein. Dunkles, dichtes Purpurrot. Angenehm speckiger Duft nach Brombeeren und Kirschen. Überhaupt ausgeprägte, süssliche Fruchtnoten. Deutliche Bergkräuternoten. Ausserdem fast florale Veilchennoten. Harmonischer, spürbarer Holzeinsatz und etwas Lakritze. Präsente Tannine und eine markante, stützende Säure. Kräftig und nachhaltig im Gaumen. Sehr guter, herb-saftiger Abgang. Noch mit viel Biss. **17/20** (89-90/100).

**Vierter Gang:** Kleine Auswahl von gereiftem Südtiroler Käse

## Muri-Gries, Südtirol Lagrein Riserva DOC Abtei 2003

Traubensorte 100% Lagrein. Dunkles, kräftiges Rubinrot. Reife, brillante Düfte nach Kirschen und Pflaumenmarmelade. Auch etwas Lakritze, Unterholz und ein gut eingebundenes Säuregerüst. Eine markante Struktur, gute Tiefe und sehr komplex. Finesse und Charakter, Weichheit und Saftigkeit und noch griffige Gerbstoffe. Er wirkt immer noch frisch und einladend trinkig. Der Abgang ist lang anhaltend. Einfach ein typischer Lagrein. **17.5/20** (91/100).

## Hans Rottensteiner, Südtirol Lagrein Riserva DOC Select 2000

Traubensorte 100% Lagrein. Dunkles, leuchtendes Granatrot. Hier spürt man bei dieser Konzentration des Weines die über 30-jährigen Reben. Er zeichnet sich aus durch ein fantastisches Aroma nach Veilchen, Schokolade, Lakritze, Waldfrüchte und Tabak. Weiter zeigt er seine vornehme Reife, einen würzigen Gerbstoff und einen kraftvollen, samtigen Körper, ohne plump zu sein. Feinkörnige, reife Tannine begleiten sein schönes Säurespiel und geben dem Wein Eleganz und Persistenz. Alle diese Eigenschaften werden von der Lagerung in französischen Barriques abgerundet. Ein Spitzenwein, der zu meinem grössten Bedauern leider nicht mehr erhältlich ist. **18.5/20** (95/100).

## Ein Tag für Sauvignon Blanc

Der **Donnerstag 21.April** stand unter dem Motto Sauvignon Blanc. Die Reise führte uns nach einem ausgiebigen Frühstück zur Kellerei St. Michael Eppan, wo bereits wieder drei der führenden Winzer für ein Roundtable und eine Verkostung auf uns warteten.

- Hans Terzer, der Hausherr von der Kellerei St. Michael Eppan
- Klaus Gasser von der Kellerei Terlan
- Helmuth Zozin von Manincor

Drei Serien waren zu verkosten und zu diskutieren:

1. Die Erste unter dem Motto „frisch und fruchtig,
2. Die Zweite unter „aus verschiedenen Weinbauzonen“
3. Die Dritte unter „gereifte Weine“.

Alle zu beschreiben würde zu weit gehen. Ich beschränke mich auf mein Lieblingsthema „Gereifte Weine“

### Kellerei St. Michael Eppan, Südtirol Sauvignon DOC St. Valentin 2010

100% Sauvignon Blanc. Ausgebaut im Stahltank. Kräftiges, leuchtendes Gelb mit minimen grünlichen Reflexen. Typisches Sortenaroma, erinnert an Holunder, frische Brennnessel, Holunderblüten und reife schwarze Johannisbeeren. Eleganter, geschmeidiger Körper, der mit einer feinen, harmonischen Säure, einer eleganten Fülle und einer ausgezeichneten Persistenz überzeugt. Es zeigt sich auch eine minime Petrolnote, ein „Fumé-Einschlag“, eine leicht reduktive Note und etwas Feuerstein. **17/20** (89-90/100).

### Kellerei Manincor, Südtirol Terlaner Sauvignon DOC Lieben Aich 2010

100% Sauvignon Blanc. Kräftiges. Leuchtendes Goldgelb. Gärung im Holzfass, spontan mit traubeneigenen Hefen. Zehnmonatiger Ausbau auf der Feinhefe. Intensive Aromen nach reifen, tropischen Früchten, Mango, Papaya und Passionsfrucht. Auch etwas Orangenzesten, Honig, Jod und Graphit. Körperreich, mineralisch wie nasser Stein, saftiges Säurespiel und immer noch jugendlich. Komplex, reif und lang im Abgang. Diese Kellerei sollte man sich merken. **17.5/20** (91/100).

### Kellerei Terlan, Südtirol Terlaner Sauvignon DOC Quarz 2010

100% Sauvignon Blanc. Kräftiges. Leuchtendes, dunkles Goldgelb mit grünlichem Schimmer. Gärung 50% in Edelstahl und 50% in Tonneau. Komplexes Bouquet, geprägt durch Aromen von Stachelbeeren, roter Grapefruit, Aprikosen, Salbei, Mandarinen und Holunder. Eine dezente würzige Note. Im Geschmack gehaltvoll, voluminös, salzig, vielschichtig und mit leicht mineralischen Noten. Lang anhaltender Abgang. **17.5/20** (91/100).

### Kellerei Schreckbichl , Südtirol Sauvignon DOC Lafoa 2009

100% Sauvignon Blanc. Kräftiges. Leuchtendes Gelb. Dieser Wein braucht zuerst einmal viel Zeit. Er öffnet sich nur sehr langsam. Dann sind aber sehr intensive Fruchtaromen, die an Holunder, Akazienblüten und Salbei erinnern, auszumachen, verbunden mit feinen Holzaromen. Die Tannine hängen etwas und eine spürbare Säure ist vorhanden. Ein Wein mit kerniger Säure und einem anhaltenden Finish. **17/20** (89-90/100).

Nach diesem wirklich eindrücklichen Roundtable mit Verkostung begleiteten uns unter anderen Hans Terzer und Klaus Gasser zum Lunch ins Restaurant Sparerhof in Vilpian. Da wir uns hier im Herzen des Spargelanbaugebietes Terlan befanden war natürlich auch das Menü darauf abgestimmt.

**Menü Lunch**

Spargel Margarete mit Hausschinken der Terlaner Metzgereien,
Bozner Sauce, Sahne-Kren und neue Kartoffeln

Eingeweckter Tiramisu

### Kellerei Niedrist Ignaz, Südirol Terlaner DOC 2015

Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Helles Strohgelb mit dezentem grünem Schimmer. Etwas Holunder, Cassis, exotische Früchte, Brennnessel und Stachelbeere in der Nase. Frucht am Gaumen, Würzig-frische Aromen wie in einem taunassen Kräutergarten, salzig-saftig, erfrischende Säure, zarten Mineralität, schönem Schmelz und gute Länge im fruchtbetontem Abgang. **16/20** (85/100).

## Kellerei St. Michael Eppan

Hans Terzer hatte meinen Spezialwunsch, einmal in meinem Leben einen der grössten Weissweine aus dem Südtirol, einen APPIUS zu trinken gerne erfüllt. Über Terzer könnte man ein Buch schreiben. Er ist der wohl bekannteste, einflussreichste und vor allem der beste und routinierteste Kellermeister im ganzen Tal.

Über diesen extravaganten und exklusiven Wein, den er bereits vor fast 30 Jahren in seinem Kopf kreiert hatte, schreibt er: Das Beste von unseren Trauben, von unseren Rebstöcken und von unseren Rebbergen, für einen einmaligen Wein, jedes Jahr anders, aber immer einzigartig.
APPIUS ist die erste Cuvée, der Hans Terzer nicht nur seine Handschrift verliehen, sondern die er auch signiert hat. Es ist sein „persönlicher Traumwein“ und daher will er sich an keine festen Vorgaben binden. Der Wein soll jedes Jahr eine Überraschung sein und der Anteil der einzelnen Rebsorten kann sich je nach Jahrgang ändern.

### Appius 2011, die Geburt eines grossen Weissweins

Aus der Magnumflasche.
Traubensorten: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Blanc und 1/3 Sauvignon Blanc. Ausgebaut 1 Jahr im kleinen Holzfass und 3 Jahre lang im Stahltank auf der Feinhefe. Selektion aus besten Lagen, minimale Erträge, ausgereifte Trauben von 25 bis 35-jährigen Rebstöcken, Handarbeit, Zeit und Ruhe im Rebberg. Limitiert auf 4000 einzeln nummerierte Flaschen.

Leuchtendes Goldgelb, kräfti-ge Aromatik und Frucht, schöne Säure und Mineralität, vielschichtig und komplex, eine einzigartige Stilistik, Finesse und Kraft, Alles spür-und schmeckbar. **19/20** (97/100).

## Kellerei Terlan / Cantina Terlano

Nach diesem grossartigen Erlebnis starteten wir zur Besichtigung der Kellerei Terlan. Gerade richtig nach dem Mittagessen führte uns der Marketing/Verkaufsleiter Klaus Gasser zuerst zu Fuss in die umliegenden Rebberge. Danach konnten wir auch die hochmoderne „Spargelwasch- und Rüstmaschine im Vollbetrieb bewundern. Besonders stolz war Gasser dann aber, als er uns die architektonisch wunderbar konzipierte Kellerei mit einem gigantischen Fasskeller, den Raritätenkeller mit Weinen aus 15 Jahrgängen, welche zwischen 10 und 30 Jahren in speziellen Stahltanks lagern, und das mit über 100‘000 Flaschen bestückte Weinarchiv zeigte. Am Schluss der Führung trafen wir uns im grosszügig angelegten Verkostungsraum, mit Sicht über die Rebberge und die schöne Gegend wieder.
Grosszügigerweise wurden uns nebst einigen Klassischen Weinen und Selektionen einige wirklich rare und schon denkwürdige, vor allem gereifte Weine präsentiert. Ich werde mich aus Platzgründen auf diese wirklich speziellen Gewächse konzentrieren.

### Quarz 2007

Aus der Magnumflasche.
Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Funkelndes Goldgelb. Verlockend exotisch, mit vielschichtiger Frucht nach Mango, Papaya, Limetten und roter Grapefruit. Weiter Kräuteraromen, welche an Zitronengras, Minze, Melisse und grünen Tee erinnern. Eine feine Textur und Tiefe. Auch ein salzhaltiger Nachhall, etwas Feuerstein, Holundersirup und eine minim spürbare Süsse. Ferner Tertiäraromen, die aber angenehm integriert sind. **17.5/20** (91/100).

### Terlaner Sauvginon Blanc 1961

Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Reifes Goldgelb. Eine wahre Rarität in meinem Glas. Komplex und tief, geprägt von Aprikosen und Holunderaromen und etwas Grasigkeit. Stachelbeeren, Kaffee, Schokolade, etwas

Brioche oder Rinde von Weissbrot. Eine schöne, rauchige Note im langen und eindrücklichen Abgang. Hat noch überhaupt keine Alterserscheinungen-oder Töne. Wirklich grossartig und immer noch wunderbar frisch. Einmalig. **18.5/20** (95/100).

## Vorberg 2008

Traubensorte 100% Weissburgunder. Ein glänzendes Strohgelb. Immer noch äusserst facettenreich. Ein vielschichtiges Bouquet nach reifem Obst wie weissem Pfirsich, Birnen, Äpfel und etwas Melone. Auch etwas Quittengelee, getrocknete Früchte, Orangenzesten und Graphit. Spürbar eine angenehme Salzigkeit, eine stützende Säure, eine leichte Mineralik und ein würziger, cremiger, weicher Abgang. **18/20** (93/100).

## Weissburgunder 2004

Traubensorte 100% Weissburgunder. Ein Jahr im Holz und zehn Jahre im Stahltank. Eine Rarität. Helles, leuchtendes Strohgelb. Beeindruckende Geruchskomponenten, immer wieder neu. Er besticht durch Kräuternoten von Kamille und Zitronenmelisse und es zeigen sich Nuancen von getrockneten Früchten und Ananas. Ein facettenreiches Bouquet nach Brotkrusten, gepaart mit Feuerstein. Sehr geschmeidig, kräftig, cremig weich und mit einem noch ordentlichen Säuregerüst. Schade, dass dieser Wein für Private ausser Reichweite ist. **18/20** (93/100).

## Weissburgunder 1996

Traubensorte 100% Weissburgunder. Ein Jahr im Holz und zehn Jahre im Stahltank. Ein leuchtendes Goldgelb. Der gereifte Duft ist noch beeindruckend frisch und jugendlich, riecht auch nach Birnen und Äpfeln. Eine perfekte Ausgewogenheit und Eleganz, beruht wohl auf der bemerkenswerten Struktur und einer raffinierten Textur. Eine Kraftbombe. Hat aber auch Finesse und Charakter. Schönes Spiel zwischen Säure und Süsse und eine würzige Holznote. Ein aussergewöhnlicher, salziger, fruchtiger Abgang prägt sich mir ins Gedächtnis.
Einer der schönsten Südtiroler Pinot Blanc, den ich bis anhin getrunken habe. **18.5/20** (95/100).

## Terlaner 1 Grande Cuvée 2011

Cuvée aus 85% Weissburgunder, 10% Chardonnay und 5 % Sauvignon Blanc. Schonend ausgebaut ein Jahr lang im grossen Eichenfass, Lagerung auf der Feinhefe im Zementfass und anschliessend noch eine einjährige Flaschenlagerung. Reich und komplex, mit einer atemberaubenden Tiefe und Reinheit. Intensiv parfümiertes Steinobst wie Aprikosen und Pfirsich und etwas Gesteinsmehl. Aromen nach Zitrusfrüchten, weissem Pfeffer, Kräutern und einer spürbaren Salzigkeit. Auch eine leichte Extraktsüsse. Ein aussergewöhnlicher Wein, ein Meisterwerk, der leider nur noch in einigen ausgewählten 5 Sterne Häusern zu trinken ist. **19/20** (97/100).

## Nals Margreid

Nach einer kurzen Zwischenpause in unserem Hotel hatten wir am Abend bereits wieder ein Wine & Dine. Ausser Programm besuchten wir allerdings zuerst noch die Kellerei Nals Margreid. Der Verkaufsleiter der Kellerei, Gottfried Pollinger, führte uns durch die architektonisch sehr interessante, neue Kellerei. Auf der grosszügig angelegten Terrasse mit gigantischem Blick über das Tal servierte er uns einen frischfruchtigen, rassigen Sauvignon Gennen 2013. Im Anschluss begleitete er uns ins wunderschön gelegene Gasthaus Jäger.

**Entree:** Cornetto gefüllt mit Tatar von einheimischem Rind

### Südtirol Pinot Bianco DOC Sirmian 2013

Traubensorte Pinot Bianco. Helles, intensives Strohgelb. Ein komplexes Duftbouquet von frischem Apfel und Zitrus bis hin zu Ananas, auch Mirabellen und Zitrone. Verwöhnt mit einer aussergewöhnlichen Salzigkeit, einer eindrucksvollen Fülle, Eleganz, einer rassigen Säure und viel Frucht. Überzeugt mit einem frischen, lebhaften, mineralischen Abgang. **16/20** (85/100).

**Erster Gang:** Spargelsalat Schaum von Bozner Sauce, Burrata, Rohschinkenchips

©Nals Magreid

### Südtirol Sauvignon DOC 2015

Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Helles Strohgelb. Animierender Duft nach Grapefruit und Holunder. Kraftvolle, und aromatische Fülle. Rassig und frischfruchtig. Im Abgang knackig, rund und harmonisch. **16/20** (85/100).

**Zweiter Gang:** Alpensaibling, Schwarzbrotcreme, Brunnenkressecreme

### Südtirol Sauvignon Mantele DOC 2014

Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Intensives, glänzendes Strohgelb. Die spezielle Bodenbeschaffenheit des Anbaugebietes Mantele und über 40-jährige Reben zeigen sich typisch mit Duftnoten von Zitrusfrüchten, Pampelmuse, Holunderblüten und Pfeffer. Kalte Nächte und heisse Tage begünstigen seine aromatische Fülle und frische Struktur. Knackig, fruchtig, mineralisch und frisch im Abgang. **16.5/20** (87/100).

**Dritter Gang:** Lammrücken und geschmorte Brust, grüne Spargelcreme

### Südtirol Lagrein Gries DOC 2013

Traubensorte 100% Lagrein. Dunkles Granatrot. Aromen von Schokolade, reifen Kirschen und Veilchen. Frischfruchtig, herb und mit einer samtigen Eleganz. Weiche Gerbstoffe, angenehme Frische und eine lebendige, konzentrierte Fülle. Ordentlicher Abgang. **17/20** (89-90/100).

**Vierter Gang:** Weisse Schoko-Cassis-Schnitte, Sauerampfereis, Schokostreusel

### Südtirol Moscato Giallo DOC Passito Baronesse 2012

Traubensorte Muskateller. Leuchtendes Goldgelb. Ein typisches Muskatbouquet. Eine Vielfalt von getrockneten Früchten, Aprikosen, Honig, Quitten, Äpfel und Melisse. Reife, komplexe und satte Aromen nach Rosen, Gewürznelken und Orangenschalen. Eine edle Süsse und eine vitale Säurestruktur verleihen dem Wein eine überzeugende Wirkung. **17/20** (89-90/100).

## Ein Tag für den Gewürztraminer

Das abschliessende Thema dieser Reise war am **Freitag 22. April** der Gewürztraminer. Nach einem reichhaltigen Morgenessen erwarteten uns in der utopisch anmutenden Kellerei Tramin drei Südtiroler Produzenten zu einer Gewürztraminer Sortenverkostung.

- Willi Stürz, Weinkellerei Tramin
- Elena Walch, Weinkellerei Elena Walch
- Gerhard Kofler, Kellerei Girlan

Auch hier waren wieder drei Serien à vier Weine zu verkosten und zu diskutieren:

1. Die Erste unter dem Motto „aus verschiedenen Weinzonen
2. Die Zweite unter „Gereifte Weine“
3. Die Dritte unter „Edelsüsse Weine“.

Jede Serie für sich war ein Erlebnis und Südtiroler Spitzenklasse. Alle zu beschreiben würde aber zu weit gehen. Ich beschränke mich dieses Mal auf die edelsüssen Weine.

### Eisacktaler Kellerei, Südtirol Gewürztraminer DOC Passito Nectaris 2014

Traubensorte 100% Gewürztraminer. Trocknung während 5 Monaten in kleinen Gitterkisten, schonende Pressung, langsame Gärung und anschliessend 5-monatiger Ausbau im Barrique. Ein glänzendes, intensives Goldgelb. Eine ausgesprochene Aromatik nach getrockneten Früchten, Aprikosen, exotischen Früchten und Rosen. Intensiver Geschmack nach Gewürzen, Muskat und Nelken. Er wirkt süss, intensiv, aber mit einer ausgewogenen Säure und minimen Botrytis-Noten. Sehr feines Zucker-Säure-Spiel mit elegantem Abgang. **18/20** (93/100).

### Girlan Kellerei, Südtirol Gewürztraminer DOC Pasithea Oro 2014

Traubensorte Gewürztraminer. Handlese Mitte Januar. Kurze Mazeration und sanfte Ganztraubenpressung. Gärung 6 Monate in kleinen Eichenfässern und Ausbau 15 Monate im kleinen Barriques. Ein klares Goldgelb mit orangen Reflexen, fast schon bernsteinfarbig. Aromen von Trockenobst, reifen Aprikosen, Quitten und Zirrusfrüchten. Im Mund ausgesprochen weich, voll, mit einer ausgeprägten Lieblichkeit, ohne aber breit und stumpf zu wirken, herrliche stützende Säure und auch noch spürbare Botrytis-Noten. Ganz leichte, oxydative Töne. Lang anhaltender Abgang. **16.5/20** (87/100).

### Kellerei Elena Walch, Südtirol Gewürztraminer DOC Passito Cashmere 2012

Traubensorte Gewürztraminer. Gelesen im September, 4 Monate in einem gut belüfteten Raum ausgelegt. Nach der 6-wöchigen Gärung im Stahltank erfolgt eine längere Flaschengärung. Goldgelbe Farbe mit Bernstein Einschlag. Ein intensives und aromatisches Bouquet und Düfte nach getrockneten Aprikosen, kandierten Früchten, Rosenblüten, etwas Orangenzesten und Karamell. Sehr konzentriert und mit einem anregend harmonischen Spiel von Zucker und Säure. Saftiger Abgang mit komplexer Fülle und Frische. **16.5/20** (87/100).

### Tramin Kellerei, Südtirol Gewürztraminer DOC Spätlese Terminum 2012

Traubensorte Gewürztraminer. Geerntet Mitte Dezember und anschliessend 12 Stunden mazeriert. Schonend gepresst und in kleinen Eichenfässern vergoren und ausgebaut. Goldgelb mit bernsteinfarbigen Tönen. Aromatische Duftnoten nach Vanille, reifen Früchten wie Aprikosen und Pfirsich, getrockneten Früchten, etwas Wachs und edlen Botrytisnoten. Ein mächtiger, voluminöser Körper, unglaublich fruchtig und elegant, mit einer perfekten Balance zwischen Zucker, Säure und Alkohol. Lang anhaltender, facettenreicher Abgang. **18/20** (93/100).

Und weil ich es einfach nicht lassen kann, hier noch die Notizen des ältesten uns angebotenen Weines aus der Serie „Gereifte Weine“.

### Kellerei Kurtatsch, Südtirol Gewürztraminer DOC Brenntal 2002

Traubensorte 100% Gewürztraminer. Kaltmazeration, Vergärung und Ausbau im Stahltank. Glänzendes, reifes Goldgelb. Verspielte und intensive Düfte nach Rosen, Akazienhonig, karamellisierter Orangenschale und Noten von Dill und Fenchelsamen, etwas Kardamom und Bergamotte. Ein komplexes Mineralienspiel, eine schöne Struktur, harmonisch, sortentypisch, klar und frisch, trotz des fortgeschrittenen Alters. Langer Nachhall und saftiger, überaus kräftiger Abgang. Ein Paradebeispiel von einem genialen, gereiften Südtiroler Gewürztraminer. **18/20** (93/100).

## Tenuta J. Hoffstätter

Nach dieser eindrücklichen Verkostung von Südtiroler Spitzenweinen aus der Traubensorte Gewürztraminer kamen eine kleine Pause und der Besuch des Restaurants Hofstätter in Tramin zu einem kleinen Lunch gerade richtig.

**Menü Lunch**

Hirschfilet am Stück gebraten
mit Steinpilzen und Polenta
(zum Dessert:) Süsses Trio.

### Südtirol Pinot Nero Riserva DOC Mazon 2012

Traubensorte 100% Pinot Nero. 75% der Trauben werden entrappt, 25% bleiben intakt. Gärung mindesten 10 Tage. Der Riserva lagert für ein Jahr im kleinen Holzfass, nach der Assemblage für weitere sechs Monate im großen Holzfass und anschliessend für ein weiteres Jahr auf der Flasche.
Tiefe, glänzende Rubinrote Farbe mit leicht granatfarbenen Nuancen. Zuerst verschlossen. Er brauchte eine halbe Stunde Luft, bevor er sich öffnete. Der intensive und komplexe Duft enthüllte dann aber die typischen Noten von Unterholz, Beeren und Sauerkirschen. Weiter reife und süsse Noten. Facettenreich, harmonisch, rund und ausdrucksstark. Langer Abgang, aber momentan in seiner Flegelphase. **17/20** (89-90/100).

Nach dem wirklich hervorragenden Mittagessen mussten wir nicht weit laufen, um die Weinkellerei Hofstätter zu besichtigen, denn das Restaurant gehört zum grosszügigen Anwesen. Martin Foradori Hofstätter, der Inhaber in vierter Generation erwartete uns bereits und nach einer kurzen Begrüssung verfrachtete er uns in einen Jeep. Die Idee war, dass wir seine wirklich traumhaft gelegenen Weinberge und die noch viel eindrücklichere Landschaft von oben anschauen und einen Eindruck gewinnen konnten. Daraus wurde allerdings nichts, der Wind wehte derart kräftig, dass wir kaum draussen stehen konnten. Also fuhren wir zurück zu seiner Kellerei. Nicht weniger eindrucksvoll präsentierte sich dann der gigantisch anmutende Weinkeller. Am beeindruckendsten waren aber die vielen grossen Betonamphoren im neu ausgebauten Fasskeller.

Nun aber zur Verkostung: Auch hier kann ich leider wieder nur eine Auswahl der verkosteten Weine vorstellen. Foradori hat in seinem Weisswein-Sortiment absolut grandiose Weissburgunder,Sauvignon Blanc und Cuvées und im Rotweinangebot ebensolche aus Blauburgunder, Vernatsch oder Lagrein. Da das Thema eben Gewürztraminer war, hier ausschliesslich diese die Verkostungsnotizen.

### Südtirol Gewürztraminer Vigna Kolbenhof 2014

Traubensorte Gewürztraminer. Speziell selektierte Trauben, schonend gepresst und vinifiziert. 8 Monate Reife auf er Hefe. Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Ein Strauss von tropischen Früchten, Anklänge von süssen Gewürzen und ein Aroma von Rosenwasser. Vollmundiger Saft mit feinwürziger Süsse, anregend zart-herbe Noten, feine mineralische Komponenten. Fruchtig, frisch und finessenreich, sowie elegant, kräftig und opulent. Ein belebendes, aromatisches Finale. **17/20** (89-90/100).

### Südtirol Gewürztraminer Vigna Kolbenhof 2008

Traubensorte 100% Gewürztraminer. Goldgelb. Eine schöne, gereifte Note. Der Duft erinnert an reife Melonen, berauschende Aromen nach gelben Früchten, Ananas, Muskat und etwas Nelke. Am Gaumen eine schöne Süsse und Säure, fruchtig, frisch und ganz schön finessenreich. Vielschichtig, mit einem beeindruckenden Volumen, bleibt aber dank seiner feinen Mineralik schön trinkig. Er zeigt viel frische Frucht und öffnet sich gradlinig. Er gewinnt im Laufe der Zeit immer mehr an tiefe. Feine mineralische Komponenten und ein sehr langer Nachhall. **17.5/20** (91/100).

### Südtirol Gewürztraminer Vigna Kolbenhof 1996

Traubensorte 100% Gewürztraminer. Strahlendes Goldgelb. Intensive, gereifte Nase nach Trockenfrüchten und Rosenblättern, ein minimer, aber nicht störender Oxidationston, breitet sich im Gaumen mächtig aus. Es zeigen sich getrocknete Äpfel, eine schöne Salzigkeit, eine gute Struktur und eine wunderbar integrierte Säure. Unglaublich wuchtig und opulent. Ein Gewürztraminer, dem man das alter überhaupt nicht anmerkt und der mit seiner aromatischen Länge überzeugen kann. **18/20** (93/100).

### Südtirol Gewürztraminer Jahrgang 1967

Traubensorte 100% Gewürztraminer. Ausser Konkurrenz und zum Vergleich hat uns Martin Foradori noch eine Flasche eines Gewürztraminers aus dem Jahr 1967 vorgestellt. Erstaunlich frisch und jugendlich in der Nase. Intensive Düfte nach getrockneten Früchten. Eine schöne Dichte und ein unglaublicher Aromenreichtum. Wunderbare Röstaromen und ein feiner, zarter und eleganter Abgang. Ein Traumwein, der leider nur noch in seltenen Glücksmomenten präsentiert wird. **18/20** (93/100).

## Zum Abschluss

Nach diesem sehr interessanten, aber auch anstrengenden Tag mit Besichtigung und Verkostung boten die Rückfahrt nach Bozen und der kurze Aufenthalt im Zimmer etwas Erholung und eine Dusche sorgte für etwas Erfrischung. Um 19:30 Uhr war bereits wieder Start zum Abschlussessen im traditionsreichen Gasthaus Patscheiderhof in Signat-Ritten. Deftige, klassische Südtiroler Hausmannskost auf höchstem Niveau war angesagt.

### Nachtessen

**Erster Gang:** Speck und Trockenwürste mit Meerrettich
**Zweiter Gang:** Hausgemachte Schlutzkrapfen und gemischte Knödel zum Probieren aus Roter Beete, Spinat, Käse und Topfen.
**Dritter Gang:** Schweinsrippelen und Kalbsstelze aus dem Rohr mit Gemüse und Röstkartoffeln.
**Vierter Gang:** Krapfen mit Marmelade und Mohn.

Die zwei gereichten Weine konnte ich leider nur trinken, nicht aber beschreiben. Für das war es einfach zu heiss und es hatte viel zu wenig Platz.

Vor der Rückfahrt am **Samstag 23. April** organisierte das Konsortium Südtirol Wein am Morgen eine Stadtbesichtigung. Leider etwas beeinträchtigt vom Regen, aber sehr informativ. Nach einem kleinen Lunch im Parkhotel Laurin verabschiedeten wir uns von den Begleitpersonen und traten die Heimreise in die Schweiz an.

Nochmals besten Dank an Alicia Metter vom Weinbüro Mettler&Vaterlaus , die diese eindrucksvollen vier Tage professionell und unkompliziert gemanagt hat. Ferner auch den Damen und Herren von IDM Südtirol, namentlich Thomas Augschöll, Alexandra Cembran, Daniela Silgoner und Erica Bersani.

Autor: Andi Spichtig
9.05.2016

Fotos: Sigi Hiss

Lektorat + Gestaltung: Jean Francois Guyard

**Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf** www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch **vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.**