Die Bergspitzen der Brentagruppe mit dem Mendelgebirge im Vordergrund ©Die Wanderer

Interessante Winzer und deren Weine aus dem Südtirol

Einführung

Bereits im Frühling dieses Jahres habe ich einen sehr ausführlichen Bericht über die Geschichte, die Weine und verschiedene Weinbetriebe im Südtirol geschrieben. Im vorliegenden Artikel konzentriere ich mich ausschliesslich auf einige auffallende und auf ihre ganz spezielle Art herausragende Winzer dieses wunderschönen Weingebietes.

Ausgesucht habe ich diese Spezialisten persönlich nach den folgenden Kriterien: Autochthone Traubensorten, Naturweine, Bio-oder biodynamische Weine und PIWI Sorten.

Bei den Verkostungen der vielen uns präsentierten Weine beschränke ich mich ausschliesslich auf die Gewächse, die mir in obigem Zusammenhang sehr wichtig waren. Ferner werde ich absichtlich nicht auf Preise eingehen, weil die verkosteten Weine nicht alle in der Schweiz erhältlich sind.

Ich möchte mich ganz herzlich bei allen Winzern bedanken, die sich trotz Beginn der Ernte oder sonstiger Terminnot für uns sehr viel Zeit genommen haben. Ferner haben sie mich auch mit ausführlichem Material für diesen Artikel ausgestattet.

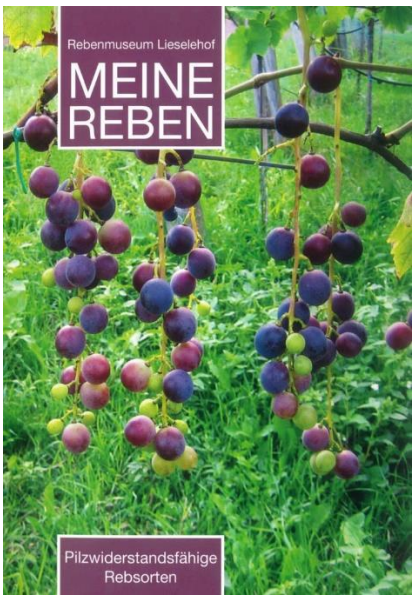
Ein privater Pionier, Werner Morandell

Das Mendelgebirge mit dem Gantkofel ©Die Wanderer

Der erste Besuch galt der Familie Werner Morandell in Kaltern, am Fusse des Mendelgebirges, auf ihrem Bioweingut Lieselehof. Der Pionier hat tatsächlich den Mut, vor allem pilzwiderstandsfähige Rebsorten in grösserem Masse zu pflanzen und ohne Pflanzenschutzmittel, naturnahe und reine Weine zu erzeugen.

Neben der eigentlichen Kellerei und einem B&B Betrieb mit komfortablen Appartements besitzt Werner Morandell das wohl grösste private Weinrebenmuseum mit über 350 verschiedenen Rebsorten aus der ganzen Welt, angelegt als Rebenlehrpfad. Vor allem auch mit pilzresistenten Rebsorten. Er befasst sich

in der einen Hälfte des Jahres mit den Reben und in der anderen Hälfte mit Weinmachen und allem, was dazu gehört. Morandell hat früh gemerkt, dass sich im Rebbau viel getan hat. So zum Beispiel die umfangreichen Veränderungen in der Auswahl der Standorte, in der Bestimmung der Rebsorten, in den verschiedenen Anbaumethoden, der Verfeinerung der Bewässerungstechnik und vor allem auch das gesteigerte Umweltbewusstsein. Diese ökologische Denkweise hat mittlerweile überall auf der Welt einen hohen Stellenwert bekommen.



Erreicht haben wir ihn aber an diesem Morgen in seiner Kellerei. Er hatte gerade einige wichtige Informationen an seine beiden Söhne weitergegeben. Dabei ging es vor allem darum, wie man aus Trub noch Wein herausholen kann. Beide studieren, der eine Rebbau, der andere BWL und sind auch im Betrieb anzutreffen.

Wir wurden von ihm herzlich begrüsst und dann stand ein zweistündiger, geführter Spaziergang durch seine seit 20 Jahren biologisch bearbeiteten Gemüse-, Beeren-, Frucht- und Rebgärten an. Auf beschrifteten Tafeln wird der geneigte Besucher bei jeder Rebsorte über die Rebe selber, die Wurzelrebe, das Herkunftsland und die Kreuzungspartner informiert. So erhält man einen Einblick in den langen Weg von der Blütenkreuzung einer Rebe bis zum Wein in der Flasche.
Natürlich durfte am Schluss dieser wirklich interessanten Besichtigung die Verkostung seiner Weine nicht fehlen. Hier meine Notizen dazu:

Die Verkostung

Sekt Clarice 2013

Traubensorte Souvignier gris. Hier wurde die seltene «Méthode rurale» angewandt. Das heisst, keine zweite Gärung in der Flasche und der noch nicht vergorene Most wird in Flaschen abgefüllt, wo er weitergärt und Kohlendioxyd bildet. Meist kein Dégorgement und eine Dosage ist nicht erlaubt. Dieser Sekt aus dieser Traubensorte gilt als Weltneuheit.

©Lieselehof

Helles Gelb. Sehr feine, angenehme Perlage. Ausgewogene Nase nach frischem Toastbrot und einer leichten Hefenote. Im Gaumen Zitrus, Weinbergpfirsich und ein leicht kitschiges Bonbonaroma. Rund im Geschmack und im langen Abgang ein feiner, anregender, langanhaltender und lebhafter Charakter. **16.5/20** (87/100).

Julian 2014

Traubensorten 60% Bronner, 40% Johanniter. Leuchtendes Goldgelb im Glas. Fruchtige und florale Noten in der Nase. Am Gaumen gut strukturiert. Exotische Nuancen nach Pfirsich, Litschi und Grapefruit. Überzeugt durch eine frische Aromatik und ein raffiniertes Säurespiel. Im Abgang interessant, speziell und langanhaltend. **17/20** (89/100).

Bronner ©Lieselehof

Vino del Passo 2015

Traubensorte 100% Solaris aus einem Rebberg auf dem Mendelpass auf 1300 Meter Meereshöhe. Ein intensives Goldgelb. In der Nase verführen komplexe exotische Aromen von Zitrus, Ananas, Pfirsich und Wildkräutern. Im Gaumen mineralisch, pfeffrig, einem faszinierenden Wechselspiel von Säure, Süsse und einer Fülle und Frische im langen Abgang. **17/20** (89/100).

Gewürztraminer 2015

Traubensorte 100% autochthone Gewürztraminer. Blasses Goldgelb. In der extrem ausladenden Nase überraschen zuerst florale und exotische Noten. Ein typisches Bouquet nach Rosen und ein Hauch von weissen Früchten und Birnen. Leicht trockenes und leicht würziges Aroma. Am Gaumen angenehm, mit viel Schmelz, einer feinen Säure und guter Länge. **17/20** (89/100).

Amadeus 2014

Traubensorte 100% Vernatsch. Leuchtendes Rubinrot. In der Nase Fruchtgelee, florale Noten, Kirschen und Erdbeeren. Im Gaumen weisse Blüten und rote Beeren, kräftige, etwas rustikale Gerbstoffe, eher trockener Charakter. Eine ziemlich reife Säure, noch etwas grob gestrickt. Im Abgang Mandelaromen und kräuterwürzige Noten. **16.5/20** (87/100).

Feldherr 2012

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Carmenère. Offene Vergärung in Holzfässern. Zwei Jahre ausgebaut und gereift im Eichenholz und danach ein Jahr in der Flasche. Nicht gefiltert. Im Glas Granatrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Fruchtnoten nach Brombeeren, Heidelbeeren, schwarzen Kirschen und Unterholz. Am Gaumen mittlerer Körper, mittlere Säure und etwas kernige Tannine. Mittellanger, sauberer Abgang. **17/20** (89/100).

Die Cabernet Sauvignon Trauben am 30. Oktober 2016 ©Lieselehof

Sweet Claire 2014

Traubensorte 100% Bronner. Die Trauben wurden luftgetrocknet. Ein leuchtendes Goldgelb ist in meinem Glas. In der Nase üppige und frische Düfte nach Zitrone, Quitten und Honig. Im Gaumen reife Pfirsiche, etwas Pfeffer und Minze. Wunderbares Süsse-Säure-Spiel. Im Abgang überhaupt nicht ölig und wunderbar samtig. **17.5/20** (91/100).

Sweet Claire Riserva 2012

Traubensorte 100% Bronner. Auch hier wurden die Trauben luftgetrocknet. Im Glas bernsteinfarben. In der Nase Zitronen, Quitten, Vanille und etwas Honig. Eine fulminante Säure, trotz der Dichte, penetriert den Gaumen endlos lang. Wieder Pfirsichnoten, Minze und etwas Pfeffer. Grandioses Spiel zwischen Süsse und Säure. Enorm komplex, würzig und finessenreich. Öliger, langer Abgang. **18.5/20** (95/100).

Weingut Alois Lageder, Margreid an der Weinstrasse

©Abram & Schnabl Architekten

Ende der 1970er Jahre positionierte Alois Lageder das Weingut Ansitz Löwengang und das neu erworbene Weingut Hirschprunn um. Er kaufte neue Weinbergslagen dazu und setzt auf innovative Methoden in Weinberg und Keller. 1996 baute er eine Hightech Kellerei, welche zum Vorreiter für den Boom modernster Architektur im In-und Ausland wurde. Seit den 1990er Jahren geht das Weingut im Weinbau neue Wege und stellt die eigenen Rebberge konsequent, Schritt für Schritt, auf eine biologisch-dynamische Wirtschaftsweise um. Diese beruht auf den Grundätzen der Anthroposophie, einem Welt- und Menschenbild, das vom österreichischen Philosophen Rudolf Steiner in den 1920er Jahren gegründet wurde. Seit 2015 wird Alois Lageder durch seinen Sohn Clemens, den ich diesen Frühling an einer Veranstaltung in Zürich persönlich kennengelernt habe, unterstützt.

Ein wesentlicher Bestandteil des Unternehmens ist auch die Zusammenarbeit mit etwa 90 Vertragswinzern. Diese arbeiten seit Jahrzehnten entsprechend den Vorgaben und Qualitätskriterien des Weingutes für umweltschonenden und naturnahen Weinbau. Bei einem Rebrundgang mit Clemens Lageder stellte dieser mit Stolz und Freude fest, dass schon etwa ein Viertel der Vertragswinzer ihre Bewirtschaftung ebenfalls auf biologisch-dynamischen Weinbau umstellten. Sie haben diese nachhaltige Bearbeitung bereits erfolgreich umgesetzt und so die wirtschaftlichen Grundlagen gesichert. Dies bedeutet, dass in der Praxis gänzlich auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, Herbizide und Kunstdünger verzichtet wird.

Margreid ©Südtitrol-Tirol

Auch im Keller richtet sich alles nach den Zyklen und Kräften der Natur, des Mondes, der Sonne und der Planeten. Die Kellerei ist auf zwei Grundprinzipien der Natur aufgebaut. Die Schwerkraft und der Kreis. Diese werden im rund 17 Meter tiefen Turm, der das Herzstück der Anlage bildet, ausgenutzt. Somit ist das oberste Ziel beim Keltern, das volle Qualitätspotential, das im Weinberg geschaffen wurde, durch Sorgfalt und Umsicht zu erhalten und in den Weinen umzusetzen. Die Trauben werden so schonend wie möglich gekeltert. Wichtig ist dabei der Einklang von Mensch und Natur in Synergie mit den Naturkräften. Modernste technische Hilfsmittel und Computer werden nur unterstützend eingesetzt.

Unter dem Motto «Die Natur in die Räume bringen» spielt in allen Räumen auch die Kultur und die Kunst eine wichtige Rolle. Das Gleiche gilt für das gross angelegte Etikettenprojekt der klassischen Weine. Diese zu beschreiben würde aber diesen Artikel sprengen.

Am Schluss hatten wir in der hauseigenen Weinschenke Vineria Paradeis die Möglichkeit, 18 grosse Weine, persönlich durch Clemens sorgfältig und hervorragend zusammengestellt, zu verkosten. Eine Selektion davon, vor allem die von mir geliebten älteren uns gereichten Weine, stelle ich Ihnen gerne vor.

Die Verkostung

Haberle Pinot Bianco 2014

Traubensorte Weissburgunder. Weinberglagen in Buchholz und Penon bis auf 520 Meter Meereshöhe. Helles, leuchtendes Gelb. Sortentypische Nase nach Apfel und Pfirsich und eine dezente Holznote. Im Gaumen kräftig, fruchtig, mineralisch, unglaublich komplex und mit einem guten Säurespiel. Ausgeprägter, anhaltender Abgang. **17/20** (89/100).

Der Kelterturm ©Alois Lageder

Porer Pinot Grigio 2014

Traubensorte Grauburgunder. Spontanvergoren. Leuchtendes Strohgelb. In der Nase Feuerstein und Aprikosen. Ausgeprägter Gaumen von reifen Früchten und mineralisch-rauchigem Sortenaroma. Runder, voller Körper. Herb, frisch, mineralisch, elegante Holzwürze und schön säurebetont. Langanhaltendes, feinwürziges Finale. **17/20** (89/100).

Am Sand Gewürztraminer 2015

Traubensorte Gewürztraminer. Leuchtendes Strohgelb mit rötlichen Reflexen. In der Nase eine minime Botrytisnote, herrührend wohl von der Spätlese, Rosen- und sonstige Blumendüfte. Am Gaumen kräftig, fruchtig, komplex, blumig. Es zeigen sich auch Aromen nach tropischen Früchten und Kräutern. Ein trockener, beeriger, frischer und zartbitterer Abgang. **17.5/20** (91/100).

Am Sand Gewürztraminer 2004

Traubensorte Gewürztraminer. Leuchtendes Goldgelb. Der Inbegriff eines wunderbar gereiften Weines. Ein Erlebnis für sich. Die Nase zeigt nur unwesentliche Reifetöne, ist immer noch frisch, fruchtig, kräftig, komplex und mit den unverkennbaren Rosen-und Kräuterdüften. Dieser Wein ist noch nicht auf dem Höhepunkt angelangt und deshalb traumhaft langlebig. **18/20** (93/100).

©SGA Packaging

Cason Viognier, Pinot Grigio, Chardonnay 2006

Ein Cuvée aus kontrolliert biologisch-dynamischem Anbau. Leuchtendes Goldgelb. In der Nase eine schön gereifte Note. Nuancen von Schokolade, Kaffee und Nougat. Am Gaumen kräftig, frisch, fruchtig nach reifen, auch exotischen Früchten, herb, zarten Röstaromen und mit einer guten, frischen Säure. Wunderbar eingebautes Holz und ein vollmundiger, langanhaltender, lebhafter Abgang. **18/20** (93/100).

Löwengang Chardonnay 2005

Traubensorte Chardonnay. Glänzendes Goldgelb. In der Nase eine wirklich eigenständige Erscheinung. Wunderbar frisch, fruchtig, mit leichten Reifetönen und einer delikaten, etwas buttrigen Nase. Am Gaumen gradlinig, mit gut integrierten Holznoten, Nougat, Vanille, herrlicher Säure und lebhaftem, überhaupt nicht breitem, langanhaltenden Abgang. **17.5/20** (91/100).

Krafuss Pinot Noir 2002

Traubensorte Pinot Noir. Spontane Maischegärung. Reife, granatrote Farbe mit minimen Brauntönen. In der Nase unglaublich kräftig, typisch, mineralisch und frisch. Düfte nach reifen Kirschen, roten Beeren und Gewürzen. Am Gaumen überhaupt keine Alterstöne. Wunderbar eingebaute Tanninstruktur und gut eingebundenes Holz. Ausgewogener, langanhaltender Abgang. Ein richtiger Wohlfühlwein, wenn man ihn nur noch bekommen könnte. **18/20** (93/100).

Conus Lagrein Riserva 2013

©SGA Packaging

Traubensorte Lagrein. Aus kontrolliert biologisch-dynamischem Weinbau und Demeter zertifiziert. Leuchtendes Kirschrot mit rubinroten Nuancen. In der Nase fruchtige Noten nach schwarzen Kirschen, dunklen Beeren, Zwetschgen und etwas Schokolade. Im Gaumen ein herrliches Toasting, würzig, parfümiert, herb, fruchtig. Es zeigen sich auch florale und mineralische Noten. Er zeigt auch eine deutliche Gerbstoffpräsenz. Der körperreiche Abgang ist langanhaltend, lebhaft und frischfruchtig. **17/20** (89/100).

©Sigi Hiss

Weinkellerei Manincor

Am nächsten Tag war die Region um den Kalterersee angesagt. Empfangen wurden wir von Direktor und Winemaker Helmut Zozin. Ihn lernte ich im Frühling anlässlich einer Pressereise kennen.
Das über 400 Jahre alte Weingut Manincor wurde behutsam und kaum sichtbar durch einen unter den Reben verborgenen Weinkeller erweitert. Es verkörpert die Tradition und den Anspruch hoher Weinkultur. Somit ist der Kulturgrund erhalten geblieben und der Keller thermisch vom Weinbergboden abgedeckt. Erdwärme ist es, die zum Temperieren des Kellers im Winter genutzt wird. Im Sommer führt man die Wärme wieder in den Boden zurück, um ihn kühl zu halten. Natürliche Vielfalt der Lagen, reiche Bodenbeschaffenheit, bestens exponierte, zur Gänze biodynamisch bewirtschaftete Weinberge und das kompromisslose Qualitätsstreben der Inhaber sind deshalb die Grundlagen für einzigartige Charakterweine.

©Kaltern am See

©Manincor

Die Rebberge werden jeweils in der Vollmondphase mit Brennnessel-Hornmistgaben versehen, die das Bodenleben zur Aktivität animieren. Das ganze Weingut ist nach EU Biorichtlinien und nach Demeter biodynamisch zertifiziert. Sie brechen die Monokultur auch in den Weinbergen und den Obstkulturen. Einsaaten bringen eine Pflanzen-und Blütenvielfalt zurück, Schafe und Hühner durchackern die Weinberge, die Böden werden durch Kompost mit Stallmist mit Humus angereichert. Baumgruppen und Hecken trennen die Weinberge. In jeder zweiten Rebzeile wird der Boden aufgehackt und eine gemischte Saat aus Getreide, Blumen, Klee, Raps usw. ausgebracht. Zusammen mit den Kompostgaben sorgt sie für einen idealen Nährboden für die Reben.

Um einen gesunden und lebendigen Humus zu erhalten, kommen die biodynamischen Präparate Schafgarbe, Kamille, Brennnessel, Eichenrinde, Löwenzahn und Baldrian in den Komposthaufen ©Respekt Biodyn

Im Keller ersetzt die Nutzung der Mondzyklen und der Schwerkraft über drei Stockwerke weitgehend den Einsatz von Pumpen und Filtration. Durch diese schonende Verarbeitung bleibt dem Wein jene feine Qualität, die die Trauben zum Zeitpunkt der Ernte haben. Die Kräfte und Zyklen der Natur helfen also auch im Keller, Energieressourcen zu schonen. Vergärung, Ausbau und Verarbeitung der Weine geschehen hier mit einem Minimum an Eingriffen. Der neue Keller hat in diesem Sinne ein Paradoxon möglich gemacht: Dank der mächtigen Betonstruktur kommt die Natur mehr denn je zu ihrem Recht. Das Traubengut wird bei der Ernte streng selektiert und ins oberste Kellergeschoss eingebracht. Bei der restlichen Verarbeitung bewegen sich

Trauben, Maische, Most oder Wein ohne Pumpen, allein durch das natürliche Gefälle. Mechanische Verletzungen von Schalen und Kernen werden so vermieden. 2/3 der Weissweine, 100% der Rotweine vergären spontan, ausgelöst durch die natürlichen Hefen aus dem Weingarten. Reinzuchthefen werden nur in Ausnahmefällen zugesetzt. Das Herz des Rotweingärkellers bilden die offenen Gärständer, in denen die Extraktion aus den Schalen sehr vorsichtig und delikat erfolgt. Die Weissweine gären und lagern in ovalen Eichenfässern von 12 bis 30 hl. Es gibt zwar keine biodynamische Önologie, aber der Respekt vor den Kräften der Natur hilft auch im Keller. Abstiche und Füllungen werden weniger nach arbeitstechnischen Gesichtspunkten als vielmehr nach den rhythmischen Zyklen des Mondes und der Planeten geplant und durchgeführt. Dies führt zu weniger Stress für den Wein, mit dem Resultat einer harmonischen Entwicklung mit besserer Lagerfähigkeit.

Manincor führt drei Weinlinien:

- **Hand.** Im Zeichen der Hand die den Boden bearbeitet, die Reben pflegt und die Trauben liest. Diese Weine sind klassisch, solide, auf erfreuliche Weise zugänglich.
- **Herz.** Als Frucht der „Grossen Lagen“ bilden diese Weine das Herz von Manincor. In ihrer Kraft und Eleganz zeigen sie den Mut, die Entschlossenheit und Beherztheit der Arbeit. An diesen Weinen erkennt man jedes Jahr am deutlichsten, wofür Manincor steht.
- **Krone.** Durch extreme Selektion aus alten Reben in den besten Weinbergen werden diese Raritäten nur in Jahrgängen produziert wo alles zusammenpasst. Krone-Weine stehen für kompromisslose Qualität.

Die Linie «Krone» ©Manincor

Die Verkostung

Réserve della Contessa 2015

Aus der Serie «Hand» eine Cuvée aus 60% Weissburgunder, 30% Chardonnay und 10% Sauvignon. Spontan mit traubeneigenen Hefen vergoren. Im Glas ein leuchtendes Gelb. In der Nase frische Äpfel, Aprikosen und etwas Salbei. Am Gaumen schön konzentriert, fruchtig und mineralisch. Im langen Abgang viel Schmelz, dicht und elegant. **17/20** (89/100).

Eichhorn 2015

Aus der Serie «Herz». Traubensorte Weissburgunder. Spontan mit traubeneigenen Hefen vergoren. Im Glas ein leuchtendes Gelb. In der Nase alpin-mediterran, das heisst, leuchtend und blumig wie eine Alpwiese. Der Gaumen wird gekitzelt mit einer herben, saftigen, prickelnden und mineralischen Säure. Der Abgang ist wunderbar lang und nachhaltig fruchtig. **17.5/20** (91/100).

Tannenberg 2015

Ebenfalls aus der Serie «Herz» ist dieser Sauvignon Blanc. Spontan vergoren mit traubeneigenen Hefen. Er zeigt ein funkelndes Goldgelb. In der Nase ein kräftiges Aroma von exotischen Früchten wie Grapefruit und weisser Pfirsich. In der Nase eine mineralische Note von nassem Stein. Am Gaumen ordentlich körperreich und mit einem lebhaften Säurespiel. Klarer, frischer und komplexer Abgang. **17/20** (89/100).

Lieben Aich 2015

Aus der limitierten Serie «Krone» kommt dieser wilde, urwüchsige und reinsortige Sauvignon Blanc. Auch er spontan vergoren mit traubeneigenen Hefen. Im Glas ein wunderbares, leuchtendes Goldgelb. Intensive Nase nach Mango, Papaya und Passionsfrucht. Dazu mit einer markanten, mineralischen Note. Am Gaumen ein saftiges, intensives Säurespiel und einer mineralischen Länge im Abgang. **17.5/20** (91/100).

Kaltererseе Keil 2015

Aus der Serie «Hand» ist dieser aus alten Reben hergestellte Vernatsch. Spontan vergoren mit traubeneigenen Hefen. Ein leuchtendes, helles Rubinrot. In der Nase etwas reduktiv. Dann ein sehr schönes Toasting und ein feinfruchtiges Bouquet nach Kirschen und gerösteten Mandeln. Am Gaumen saftig, etwas Feuerstein, eine mineralische Note und ein wirklich unkomplizierter, eleganter, trinkiger Abgang mit Charme. **16.5/20** (87/100).

Mason di Mason 2014

Traubensorte Blauburgunder aus der raren Serie «Krone». Auch hier spontan vergoren mit traubeneigenen Hefen. 12-monatiger Holzausbau in Barriques. Selektioniert werden nur die besten Fässer. Ein leuchtendes, sattes Rubinrot. Reife Fruchtaromen nach dunklen Beeren und Früchten. Weiter eine mineralische Würze. Ein saftiger Ansatz im Gaumen vermittelt die feinkörnigen Tannine für eine wunderbar dichte Struktur. Im Abgang mit einer guten Balance und schöner Harmonie. **17.5/20** (91/100).

Cassiano 2014

Die Kunst der Komposition ist bei diesem Wein aus der Serie «Herz» angesagt. Sechs rare rote Traubensorten aus den besten Lagen spielen in dieser subtilen Cuvée eine grosse Rolle. 18 Monate im Barrique ausgebaut. Es leuchtet ein intensives Kirschrot. In der Nase fruchtige Noten nach reifen Kirschen, Lakritze und Wildkräutern. Am Gaumen sehr schön strukturiert, harmonisch, frisch, jugendlich herb und subtil. Ein Wein mit Charakter und Individualität, gepaart mit Festlichkeit und Eleganz. **17/20** (89/100).

Castel Campan 2013

Eine rare Cuvée aus der Serie «Krone». Traubensorten 70% Merlot und 30% Cabernet Franc. 20 Monate im Barrique gereift. Im Glas ein dunkles Purpurrot. In der Nase ein delikates Duftspektrum nach roten und dunklen Beeren, orientalischen Gewürzen, Leder und Tabak. Im Gaumen noch etwas jugendlicher Übermut, mächtige, feinkörnige Tannine, die sich zuerst noch einordnen müssen und eine dichte Struktur. Ein frischer, fruchtiger, momentan noch etwas robuster und langanhaltender Abgang mit unglaublichem Entwicklungspotential. **18/20** (93/100).

©Manincor

So mancher Besucher mag sich wundern, wenn er in den Weinbergen entlang der Südtiroler Weinstraße auf Höhe des Kalterer Sees die dunklen Weinflaschen baumeln sieht. ©Klassik Lust

Bereits etwa 23–79 n. Chr. wird das Rebwasser von Plinius dem Älteren als bewährtes Mittel gegen Hautverstimmungen erwähnt. Gemeinsam mit TREHS, einem Naturkosmetikhersteller aus dem Sarntal, hat Manincor die kosmetische Gesichtspflegelinie „ACQUA VINEA NOBILIS“ entwickelt. Die Basis dafür ist das Rebwasser (die Rebtränen), das nach dem Rebschnitt aus den Wunden austritt. ©Manincor

St. Magdalena Hügel und Kirchlein ©Bolzano.net

Weingut Griesbauerhof

©Griesbauerhof

Am Fuss des idyllisch gelegenen St. Magdalena-Hügels liegt das Weingut Griesbauerhof der Familie Mumelter. Es ist seit 1785 in Familienbesitz. Auf 300 Meter Meereshöhe breiten sich die 3 Hektaren grossen, sonnenverwöhnten Rebberge aus. Sie profitieren von der südseitig luftigen Lage sowie von sandigen Lehmböden. Ferner werden im neu erworbenen Weingut im Spitz, wo der Eisack in die Etsch mündet und im Pachtgut Moritzing ebenfalls kräftige Weine, vornehmlich aus autochthonen Traubensorten gekeltert. Im Rebberg wird ganz besonders auf eine achtsame Pflege der Reben, vom Rebschnitt über Düngung und Pflanzenschutz bis zur Regulierung der Ertragsmenge durch ausdünnen des Behanges geachtet. Die Mumelters sehen dies als Verpflichtung, durch nachhaltigen Weinbau den Natur-und Lebensraum am Erbhof auch für die nächste Generation zu erhalten. Im eigenen Keller werden die Weine möglichst auf traditionelle Weise gekeltert und ausgebaut. Georg Mumelter will die jahrzehntelange Erfahrung zeitgemäss umsetzen und die Geschichte des Erbhofes mit seiner Handschrift weiterschreiben. Er sagt dazu: Weil man Traditionen auch neu begründen kann, will man nicht nur erhalten, sondern auch immer Weitermachen.

©Griesbauerhof

Seine Frau Margareth kümmert sich sehr um die teilweise auch unangemeldeten Gäste, organisiert Verkostungen und präsentiert diese professionell. Eine weitere Leidenschaft von ihr sind ihre Tomaten. Über 30 Sorten in den verschiedensten Farben und Grössen sind es mittlerweile. Nicht erstaunt hat uns deshalb, dass wir in einem Traditionsrestaurant in Bozen explizit Ihre Tomaten in einem Menü geniessen durften.

Ihre Weine sind von exklusiver Güte und ich freue mich, ihnen einige davon vorzustellen. Diese wurden uns im mit viel Geschmack und Können ausgerüsteten Verkostungsraum serviert

©Griesbauerhof

Die Verkostung

Südtiroler St. Magdalener DOC Classico 2014

Traubensorte 95% autochthone Vernatsch, 5% autochthone Lagrein. Im Glas ein helles Rot. Ausgebaut im Stahltank. Frische Düfte nach Kirschen und Erdbeeren. Eine schöne Mineralität. Im Gaumen wieder diese Kirschen und dazu noch ein angenehmer Mandelton. Zarte Gerbstoffe unterstützen den ordentlich langen Abgang. Ein wunderbares Preis-/Leistungsverhältnis. **16.5/20** (87/100).

©Griesbauerhof

Südtiroler Lagrein 2015

Traubensorte 100% autochthone Lagrein. Ein glänzendes, kräftiges Rubinrot mit violetten Nuancen. In der Nase frisch, überaus fruchtig. Am Gaumen herb, kräftig, würzig, ordentliche Gerbstoffe, die Frucht ist momentan etwas im Hintergrund oder mindestens sehr dezent spürbar. Bei diesem noch jugendlichen Wein lohnt es sich, noch etwas zu warten. **16/20** (85/100).

Südtirol Lagrein Riserva 2013

Traubensorte 100% autochthone Lagrein. Ausgebaut in 20% neuem Holz. Es zeigt sich ein leuchtendes und tiefes Purpurrot mit einem schwarzen Kern. Herrliche, fruchtige und frische dunkle Beeren. Im Gaumen kräftig im Antrunk, Brombeeren, Heidelbeeren, etwas Pflaume, ganz minime, wunderbar eingebundene Holztöne und etwas schwarze Schokolade. Der Abgang ist nachhaltig und sehr langanhaltend. **17.5/20** (91/100).

Südtiroler Lagrein Riserva 2009

Traubensorte 100% autochthone Lagrein. Ein wunderbarer Wein, den mir Herr Mumelter extra aus seinem privaten Keller heraufgeholt hat. Hier sieht man nun ganz genau, dass ein älterer Lagrein sehr viel Spass machen kann. Im Glas ein glänzendes, dunkles, fast schwarzes Rubinrot. In der Nase wunderbar frisch, fruchtig und unglaublich kräftig. Am Gaumen ein ganz besonderes Erlebnis. Dunkle Beeren, schwarze Schokolade und fein eingebundene Tannine. Ein perfekt abgestimmter, minimer Alterungston, der wunderbar zu diesem Wein passt. Abgeschlossen durch ein lang anhaltendes Finish. **18/20** (93/100).

Isarcus IGT 2006

Cuvée aus Vernatsch und etwas Lagrein. Die Trauben werden durch einen Rutenschnitt angetrocknet und dann gepresst, im Stahltank ausgebaut und ein Jahr im grossen Holzfass zur Vollendung gebracht. Im Glas funkelt ein dunkles Rubinrot. In der Nase wunderbare Beerennoten und ein fruchtig-würziges Bukett. Im Gaumen gut strukturiert, abgerundete Tannine, kräftige, schwarze Beerennoten, eine komplexe Aromatik und etwas schwarzer Pfeffer. Eindrücklich der lang anhaltende Abgang. **18/20** (93/100).

©Griesbauerhof

Cuvée rot Tirolensis Ars Vini 2011

Im Jahr 2000 haben die Weinproduzenten der Tirolensis ARS Vini mit der Cuvée Tirolensis Weinberg Dolomiten Rot IGT eine gemeinsam kreierte Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein und Blauburgunder vorgestellt. Die Weine stammen dabei aus den einzelnen Kellern dieser Weingüter und haben deren Besonderheit zu einer für Südtirol einzigartigen Weinspezialität vereint. Als Individualisten tauschen die Weinerzeuger der TAV ständig ihre anbautechnischen, önologischen Erfahrungen untereinander aus, entwickeln weiter gemeinsame Marketingstrategien und treten geschlossen bei Weinmessen und überregionalen Verkostungen auf. Im Glas funkelt ein dunkles Granatrot. Im Bukett sind Kirschen, schwarze Johannisbeeren und bestens eingebundenes Eichenholz angedeutet. Im Gaumen kräftig, etwas Vanille und rote Waldbeeren. Gross und kräftig im Körper, eine körnige Herbe im langen Abgang. **17.5/20** (91/100).

Weingut Plonerhof

Zum Abschluss besuchten wir das Weingut Plonerhof in Marling. Dieses wurde erst 2004 von einem Obsthof mit Apfelanbau auf einen Weinhof mit bis zu 40% steilen Rebenreihen verwandelt. Die in der Falllinie angepflanzten Rebreihen ermöglichen so ein Aufsteigen der warmen Luft am Tag und ein Abfluss der kühlen Abendwinde. Die Böden der 5 Hektaren Rebberge bestehen zur Hauptsache aus Granit, Schiefer und Gneis mit einer Verbindung von lehmigem Sand. Dieses lockere Erdreich ermöglicht es den Rebwurzeln, aus der Tiefe die Mineralien zu holen, was sich in der besonderen Aromatik der Weine niederschlägt.

Erhard Tutzer war auch über mehrere Jahrzehnte weit über die Grenzen des Landes für seine Tätigkeit in seiner Rebschule bekannt. Er vermittelte sein Wissen und seine weitreichenden Erfahrungen gerne auch weiter. Diese Vorteile nutzte er auch für die Umgestaltung seines Hofes und machte aus ihm einen der schönsten Weinhöfe mit Keller von Meran und Umgebung.

Beide Fotos: ©Plonerhof

Im Rebberg arbeitet man umweltschonend und naturnah. Sie wird mit einem grossen Einsatz von Pflegemassnahmen sowie gezielter Traubenreduktion am Rebstock gemacht. Das alpine Weinklima, geschützt vom kalten Nordwind durch die Bergketten um Meran und die warmen, sanften, südlichen Wärmeströme ergeben hervorragende Voraussetzungen für seine Weine. Bei der Wahl der angepflanzten Rebsorten wurden in ersten Linie die Lage, das Kleinklima und der Boden mit einbezogen.
Im wunderschön gestalteten Weinkeller kommen die vollreifen Tauben in den Gärkeller, wo temperaturgesteuert die langsame und schonende Gärung erfolgt. Die Weine reifen dann zum überwiegenden Teil in grossen und kleinen Holzfässern. Erst nach intensiven Verkostungen werden die vollendeten Weine auf die Flasche gefüllt, um dann nochmals mindestens 3 Monate in der Flasche zu ruhen.
Erhard Tutzer, der Senior und seine Schwiegertochter empfingen uns aufgestellt und sehr freundlich. Er führte uns stolz zuerst durch das grosse Anwesen. Dieses bestand aus einem Wohnhaus und wie schon erwähnt daran angebaut und aus einem super designten Keller mit riesigem Verkostungsraum mit Terrasse. Beim anschliessenden, ausführlichen Spaziergang durch die Reben erfuhren wir viel über Reben, den Anbau und die Sortenwahl. Seine Leidenschaft ist aber ganz klar die Traubensorte Pinot Noir. Das bestätigen mir die vielen verschiedenen Klone, welche er an verschiedensten Stellen und an verschiedensten Orten in seinem Rebberg angepflanzt hat. Darauf war er besonders stolz.

©Plonerhof

©Visit Merano

Die Verkostung

Sauvignon 2015

Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Im Glas ein leuchtendes, helles Gelb. In der Nase Fruchtnoten nach exotischen Früchten, Im Gaumen eine minime Bitterkeit, etwas Mineralität, Grapefruit, Zitronenschalen und ein zarter Mandarinengeschmack. Klassische Eiszeltli oder Gletscherbonbonnoten. Der Abgang ist wunderbar trocken und anhaltend. **16.5/20** (87/100).

Sauvignon Exlusive 2015

Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Ein schönes leuchtendes Gelb ist in meinem Glas. In der Nase zuerst ein ganz minimer Hefeton und eine dezente Frucht. Nach dem Umleeren in grössere Gläser zeigte er dann aber, was er draufhat. Frische, fruchtige und rassige Noten nach Zitrus, Exotischen Früchten, eine schöne Mineralität und eine klassische Stilistik. Im Abgang eine ganz minime Süsse, herrührend gemäss Herr Tutzer von den Akazienfässern. **17/20** (89/100).

Riesling 2015

Traubensorte 100% Rheinriesling. Ein schönes Hellgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Ganz anders als klassische Rieslinge kommt dieser daher. In der Nase reiche Fruchtnoten. Im Gaumen dann fast kitschige Bonbonnoten, sehr kräftige Nuancen nach reifen gelben Früchten und etwas Holunder. Eine angenehme Herbe und wunderbares, aromatisches Säurespiel. Der lang anhaltende Abgang ist saftig und frisch. **17/20** (89/100).

Cuvée Blanc «Nörder» 2014

Traubensorten 1/3 Sauvignon, 1/3 Riesling und 1/3 Weissburgunder. Der Name kommt vom «Nörderhang» des Plonerhofes, auf welchem die gereiften Trauben geerntet werden. Im Glas ein leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Ein unvorstellbarerer Duft dann in der Nase. Sehr überraschend und kräftig. Am Gaumen unglaublich fruchtig, rund, fein, elegant und mit einer wunderbaren Mineralik. Ausgebaut im grossen Akazienholzfass gibt das diesem Wein ein unvergleichliches Aroma und einen langen Abgang. **18/20** (93/100).

Blauburgunder exklusiv 2012

Neben einem normalen Blauburgunder keltert das Weingut auch einen «Exklusiv». Ausgebaut 2 Jahre im grossen Holzfass. Und hier kommen nun die verschiedenen Blauburgunderklone zum Tragen. Im Glas eine helle, leuchtend rote Farbe. In der Nase reife Kirschen und Erdbeeren. Sogar etwas Rosenduft. Im Gaumen eine ausgewogene Säure, eine schöne Mineralität, dunkle Beeren und reifes Kirschenkompott. Im langen Abgang ein feines, samtiges Fundament. **17.5/20** (91/100).

Ploner Red Cuvèe

Sieben verschiedene Traubensorten: Tempranillo, Grenache, Syrah, Blauburgunder, Lagrein, Teroldego und Merlot. Ausgebaut 2 Jahre im Holzfass und ein Jahr in der Flasche. Im Glas ein leuchtendes Rubinrot. In der Nase mediterrane Würze, dunkle Beeren und Früchte und eine zarte Holznote. Im Gaumen noch jung, etwas medizinal, frisch, konzentriert und mit einer guten Balance zwischen Tannin und Säure. Schöne Länge und ordentlicher Abgang. Warten. **17/20** (89/100).

©Plonerhof

Rosenmuskateller «Rosea» 2013

Traubensorte:autochthone, heimische Rosenmuskateller. Schönes Himbeerrot. Kräftiger Duft nach Rosen, Muskat und Mineralien. Feine Fruchtkomponenten. Am Gaumen nicht klebrig, fruchtig, würzig, schlank mit einer angenehmen Säure, etwas Tannin und Würze. Langer, intensiver, opulenter und edelsüsser Abgang. Ein Dessertwein wie im Bilderbuch. **17.5/20** (91/100).

Goldmuskateller «Nobless» 2012

Traubensorte autochthone einheimische Goldmuskateller. Ein funkelndes Goldgelb. Ganz feine Nase reifer Aprikosen, etwas Wildrose, Ingwer und Reminiszenzen von Zitrus und Bratapfel. Am Gaumen eine volle Fruchtattacke. Kandierte Früchte, Orangenschale, Mandarinen und etwas Muskat. Schöne Süsse und ausreichende Säure. Toller Trinkfluss, da er nicht vordergründig süss ist, sondern ausgeglichen und elegant. Langanhaltender Abgang mit fruchtigen Noten. **18/20** (93/100).

Weingut Kandlerhof

©Kandlerhof

Am Schluss meines Berichtes möchte ich noch ganz kurz auf das Weingut eingehen, auf welchem wir eine Woche lang in traumhafter und ruhiger Lage gewohnt haben. Es ist der Kandlerhof der Familie Spornberger. Dieser liegt mitten in den wunderschön angelegten Rebbergen von St. Magdalena in der Stadtgemeinde Bozen.

1993 wurde dem Kandlerhof vom Land Südtirol nach über 200-jährigem Familienbesitz der Titel «Erbhof» verliehen. Heute wird er von Martin und Irene Spornberger und deren Sohn Hannes geführt. Absolut empfehlenswert für Besucher des Südtirols, welche sich wie wir nicht mit unnötigen und teuren Wellnessangeboten herumschlagen wollten. Das Weingut ist Mitglied bei den Vereinigungen „Freie Weinbauern Südtirol“ und beim „Roter Hahn“ (Urlaub auf dem Bauernhof). Die Weinberge umfassen zwei Hektaren Rebfläche in der Erziehungsform „Pergl“ (Pergola). Sie sind zu drei Vierteln mit den Rotweinsorten Vernatsch, Lagrein und Merlot, sowie zu einem Viertel mit der Weissweinsorte Sauvignon Blanc bestockt.

©Sigi Hiss

Die Bewirtschaftung der Weingärten erfolgt auf konventionelle Art und Weise. Die Weine werden im alten Gewölbekeller sorten- und lagentypisch ausgebaut. Die Lagerung findet beim Weisswein im Stahltank und beim Rotwein im grossen Holzfass statt.

©Kandlerhof

Die Verkostung

Südtiroler Sauvignon Blanc D.O.C 2015

Traubensorte Sauvignon Blanc. Im Glas ein leuchtendhelles Gelb mit grünlichen Reflexen. Ausgebaut im Stahltank. In der Nase reifer Apfel und Holunder. Am Gaumen angenehm füllig, frisch, kräftig und mit einer harmonischen Säure. Auch fruchtige, exotische Aromen. Ein ordentlicher, charakteristischer Abgang. **16.5/20** (87/100).

Südtirol St. Magdalener «classico» D.O.C 2015

Traubensorten: 95% autochthone Vernatsch und 5% autochthone Lagrein. Lagerung 6 Monate im grossen Eichenfass. Im Glas ein leuchtendes Rubinrot. In der Nase die typischen Kirschennoten und blumige Akzente. Am Gaumen rund, fruchtig, lebhaft und einem voll ausgeprägten Körper. Runder, weicher Abgang. **16.5/20** (87/100).

Südtiroler Lagrein D.O.C 2015

Traubensorte 100% autochthone Lagrein. Teilweise im Barrique ausgebaut. Ein leuchtendes Dunkelgranatrot. In der Nase dunkle Waldbeeren und blumige Nuancen nach Veilchen. Im Gaumen herb-fruchtig, gehaltvoll, geschmeidig und ordentlich kräftig. Die Gerbstoffe sind bereits wunderbar eingebaut. Mittlerer Abgang. **16.5/20** (87/100).

©Kandlerhof

Autor: Andi Spichtig
19. Oktober 2016

Lektorat: Jean François Guyard

Der vorliegende 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 senden.

Einkaufsquellen

Griesbauerhof

In der Schweiz sind die Weine bei Georg Vogel und in Deutschland bei Weinober, Munzert und Hosp erhältlich.

Kandlerhof

In der Schweiz sind die Weine dieses Weinguts nicht erhältlich. In Deutschland kostet der Klassischer Sankt Magdalener 2012 €9.85 bei der Enoteca Italiana.

Alois Lageder

In der Schweiz genauso wie in Deutschland sind die Erzeugnisse der Tenuta Lageder an verschiedenen Adressen, darunter Caratello, Cottinelli, Vinexus und Vitis Vinea sowie Lobenbergs Gute Weine, Kölner Weinkeller, Le Sommelier und Wein Wolff erhältlich.

Lieselehof / Werner Morandell

In der Schweiz sind die Weine dieses Weinguts nicht erhältlich. In Deutschland kostet der Vino del Passo €19.90 bei Weinrot.

Manincor

In der Schweiz sowie in Deutschland sind die Weine dieses Weinguts an verschiedenen Adressen, darunter Georg Vogel, Flaschenpost, Hofer Weine und Kaufmann Wine & Drinks sowie Vinaturel, Solo Vino, Vinoterra und Weinrot erhältlich.

Plonerhof

In der Schweiz sind die Weine bei Georg Vogel und in Deutschland bei Weinober erhältlich.