

# Die Südtiroler Art der Meditation

Ein kurzer Abstecher vom Brenner: Die Straße der Gewürztraminer – Margreid, Kurtatsch, Tramin, Kaltern, St. Michael, Terlan, Klausen

**Darauf freuen sich weinkundige Italien-Urlauber besonders:** Auf die Heimfahrt über die wunderschöne Brenner-Autobahn – und auf Südtirols Weine. Von Auer, ganz im Süden Südtirols, bis nach Bozen verläuft Südtirols Weinstraße parallel zur Brennerstrecke. Wenige Minuten Fahrt von der Autostrada warten Top-Winzer auf Kunden – man muss nur wissen, wo. Wir haben uns entlang der Brennerstrecke auf die Suche nach etwas ganz Besonderem gemacht: Südtiroler Gewürztraminer. Um das Ergebnis der Recherche-Fahrt vorwegzunehmen: Nirgendwo wachsen elegantere und dezenter Gewürztraminer als auf dem gesegneten Flecken Land an Etsch und Eisack.

**Margreid:** Die erste Gelegenheit zum Wein-Abstecher kommt an der Ausfahrt Auer. Von dort sind es nur wenige Minuten ins Paradies. So heißt der Winzerhof von Alois Lagerer in Margreid. Acht Kilometer quer durch Apfelbaum-Plantagen, eine Ampel, eine Kreuzung, und dann steht man mitten in dem idyllischen, eng an die senkrecht aufragende Felswand des Fennbergs angeschmiegt Winzerdorf – ein kleines Mekka für Weinfans. Alois Lagerer ist Südtirols größter Privatwinzer und ein echter Wein-Pionier. Er hat viel dafür getan, die Südtiroler Weine auf den Qualitätspfad zurückzuführen. Seit einigen Jahren setzt er auf den biodynamischen Anbau. Mit Erfolg: Etwa eine Million Flaschen verkauft er im Jahr in fast alle Welt. In seinem Paradies-Winzerhof aus dem 16. Jahrhundert lässt man sich bei einer Jause gern etwas mehr Zeit bei der Weinauswahl. Lagerer hat zwei Gewürztraminer im Angebot: Der klassische für 13,20 Euro kommt zu 50 Prozent aus zugekauften Reben aus dem höher gelegenen Eisacktal, die ihm eine spritzige, fruchtige Note verleihen. Ein ganz großer Wurf ist der Lagen-Gewürztraminer *Am Sand* für 19,70 Euro. Der Edel-Gewürztraminer kommt ganz aus dem Süden und hat, kaum zu glauben, nur 13 Prozent Alkoholgehalt. „Zur Meditation“, rät der Verkäufer beim Probieren. Aha, dabei sind uns in Südtirol buddhistische Mönche noch nie begegnet.

Wer mit seiner Lagerer-Erwerbung unterm Arm aus dem Paradies-Torbogen tritt, schaut direkt in den Verkaufs- und Ausschankraum der etwa 140 Mitglieder großen Winzergenossenschaft Nals-Margreid. Der Zusammenschluss der Magreider mit den etwas weiter nördlich gelegenen Winzern aus Nals war fruchtbar. Wer nach

dem Gewürztraminer aus der klassischen Linie greift, bekommt für nur 8,40 Euro einen dezenten und unkomplizierten Tropfen ins Glas. 16,00 Euro kostet dagegen der vergleichsweise wuchtige *Baron Salvadori* Gewürztraminer aus der Spitzenlinie – mit 15 Prozent Alkohol anderthalb Prozent schwerer als der klassische Bruder. Wer sich von der Dame hinterm Tresen zu einem Gewürztraminer-Grappa, ebenfalls *Baron Salvadori*, für 18,00 Euro überreden lässt, erwirbt einen sanft schmeichelnden Digestiv.

**Kurtatsch:** Von Margreid geht es auf der Südtiroler Weinstraße nach Kurtatsch. Nach einem Kilometer, auf halber Strecke, kommt rechts der Kurtatscher Ortsteil Breitbach und ein Wegweiser zurück zur Brennerautobahn. Aber keine Eile: Direkt an der Kreuzung wartet die Kellerei Kurtatsch. Auch die Kurtatscher haben schon für 8,60 Euro einen gefälligen Gewürztraminer im Angebot. In der fruchtigen Note klingt etwas Pfirsich an. Der junge Mann hinter der Theke empfiehlt dazu pikante südostasiatische Küche. Aus der Spitzenlinie der Kellerei kommt nach zweijährigem Aufenthalt im Stahlfass der Riserva-Gewürztraminer *Brenntal*. Für 15,20 Euro vergleichsweise günstig, aber mit 15,5 Prozent Alkohol ein sanft-würziges Schwergewicht. „Zur Meditation“, rät auch dieser Jungwinzer und lüftet das Geheimnis: gemeint ist damit das abendliche Gespräch mit netten Gästen. Die Südtiroler Art der Meditation mit Gewürztraminer sagt uns sofort zu.

**Tramin:** Nur ungern verlassen wir Kurtatsch und den schönen Blick über das Etsch-Tal. Nach fünf Kilometern auf der Südtiroler Weinstraße leuchtet uns am Ortseingang von Tramin ein buntes Schild entgegen: Heimat der Gewürztraminer. Die Önologen streiten darüber, ob das wirklich zutrifft. Der Weinzeuge ist dieser Disput nicht so wichtig wie der Genuss. Auf der Weinstraße fahren wir durch das Städtchen hindurch. Am Ortsausgang wartet rechter Hand das funkelgelbe modernistische Gebäude der Kellerei Tramin. Star im beachtlichen Programm der Traminer

Winzer ist der Edel-Gewürztraminer *Nussbaumer* (16,70 Euro). Alle Trauben für ihn sind in bis zu 550 Metern Höhe nahe Tramin gewachsen, gut durchlüftet von täglichen Winden vom Gardasee. Kenner raten, den *Nussbaumer* fünf Jahre im Keller liegen zu lassen und sich dann auf seine goldgelbe Farbe zu freuen. Doch nicht jeder Weinfreund wird dafür die Geduld aufbringen: Der aromatisch-ölige Tropfen ist ein Traum. Die Traminer empfehlen dazu gereiften Weichkäse, Gänseleberpastete oder würzige asiatische Gerichte. Bestens bedient ist der Italienheimfahrer aber auch mit dem strohgelb leuchtenden einfachen Gewürztraminer für 8,70 Euro. Der unkomplizierte Wein – Restzucker 5,2 Gramm, 13,5 Prozent Alkohol – passt auch zu Fischvorspeisen.



**Kaltern:** Direkt hinter der Kellerei Tramin zeigt ein Wegweiser rechts ab die kurze Strecke zurück zur Brennerautobahn, Auffahrt Auer. Wir bleiben aber auf der Weinstraße und steuern die Kellerei Kaltern an: am ersten Kreisverkehr im Ort rechts ab, direkt neben der Strecke. Die 450 Mitglieder große Genossenschaftskellerei produziert eine Vielzahl feiner und oft prämiierter Weine. Der *Südtiroler Gewürztraminer* (8,50 Euro) aus der Standard-Linie ist leider schon seit August vergriffen. Ein gutes Zeichen, aber Pech

für uns. Wir greifen zum Gewürztraminer *Campaner* (11,50 Euro) aus der edleren Selektionslinie – ein geradliniger, aromatischer Wein aus zwei Lagen in etwa 500 Metern Höhe. Für 12,60 Euro erhält man den biodynamisch angebauten Gewürztraminer *Solos* mit 15,5 Prozent Alkohol und 5 Gramm Restzucker. Eine Spezialität der Vorzeigekellerei ist der leichte Vernatsch. Wer die Gelegenheit nicht nutzt, um nach dem Kalterersee Auslese *Pfarrhof* (6,50 Euro) zu greifen, macht einen Fehler.

**St. Michael:** Wir greifen zu und begeben uns wieder auf die Weinstraße, jetzt nach Eppan. Diese Gemeinde besteht aus gleich fünf Weindörfern. Unser Favorit ist St. Michael. Die dortige Genossenschaftskellerei ist gewiss eine der besten und schönsten in ganz Südtirol. Ihr Jugendstil-Gebäude prangt auf allen Etiketten der Kellerei. Hans Terzer, seit 1977 Kellermeister in St. Michael, ist einer der Top-Weinexperten nicht nur in Südtirol, sondern in Italien. „Wer sich auf dem italienischen Weinmarkt durchsetzt, gehört zur Spitzenliga“, sagt er. Und die St. Michaeler haben sich durchgesetzt. Wer einmal einen Wein aus ihrer Spitzenlinie *St. Valentin*

im Glas hatte, findet immer wieder den Weg in diesen Eppaner Ortsteil. Ein ganz edler Tropfen ist der goldgelbe *St. Valentin Gewürztraminer* (17,80 Euro), ein überraschend frischer Wein mit 15 Prozent Alkohol. Absolut überzeugend ist aber auch der mit 13,5 Prozent deutlich leichtere kleine Bruder aus der Standardlinie für 8,60 Euro – im gar nicht so weit entfernten München zahlt man dafür das Doppelte.

**Terlan:** Von St. Michael aus geht's hinab ins Tal Richtung Bozen. Kaum aus der Kellerei, gefahren nimmt uns auf der Hügelkuppe hinreißendes Dolomiten-Panorama den Atem: Die letzte Sonne beleuchtet die schneebedeckten Gipfel und davor die große Barockkirche im idyllischen Weinort St. Pauls, das auch zu Eppan gehört. Wir lassen St. Pauls links liegen und rollen auf der Weinstraße ins Tal.

nicht auf die Brennerstrecke zurück, sondern nach Terlan. An St. Pauls vorbei biegen wir links ab Richtung Unterrain und kreuzen nach drei Kilometern durch Apfelbaumfelder die Superstrada nach Meran. Wer von der Brennerstrecke kommt, muss in Bozen-Süd die maupflichtige Autobahn verlassen und eben jene Superstrada Richtung Meran wählen. Terlan ist dann schon die zweite Ausfahrt. Am zweiten Kreisverkehr nach dem Ortseingangsgang-

gang dahin noch keinen Wein-Abstecher erlaubt haben, der bekommt dann noch eine tolle Chance: die Eisacktaler Kellerei in Klausen, fast direkt unter der hier auf Stelzen verlaufenden Autobahn. Nach dem Mauthäuschen fährt man zweimal rechts und steht dann schon auf dem Kellereihof. Die kleine, aber feine Genossenschaftskellerei ist bekannt für ihre spritzigen Weißen aus hohen Lagen. Der Standard-Gewürztraminer (8,00 Euro) ist auf 700 Metern Höhe gewachsen – ein mit vier Gramm Restzucker richtig trockener, aromatischer und eleganter Wein.

Die etwas weichere, rundere Sonderlinie *Aristos* (10,00 Euro) kommt aus etwa 550 Metern, hat mehrere Monate in großen Akazienfässern verbracht und bringt 14,5 Prozent Alkohol auf die Waage. Die charmante dunkelhaarige Winzerin weist uns noch auf ihren Riesling (9,50 Euro) hin, ebenfalls aus der feinen *Aristos*-Linie. „Der hat vorgestern einen Preis gewonnen. Wir haben noch 600 Flaschen, aber die sind bestimmt schnell weg.“ Wir hören gern auf sie und greifen zu. Drei Minuten später sind wir schon wieder auf der Brennerstrecke. Es gibt wirklich keinen Grund, an der Eisacktaler Kellerei vorbei zu fahren – was uns auch nie wieder passieren wird. Heinrich Maetzke

Wegweiser ins Paradies: Von der Autobahn zum Weinkeller. Grafik: BK

