



# Mit Reduktion an die Spitze

Durch kontinuierliche Arbeit im Weinberg und qualitative Steigerung im Keller sind die Winzergenossenschaften Südtirols in die Spitzengruppe Italiens aufgerückt. Hohe nationale und internationale Auszeichnungen zeugen von der außergewöhnlichen Qualität der Lagen an Etsch und Eisack.

Im Winter 1907 trafen sich an der Weinstraße in einem Eppaner Gasthaus 27 Weinbauern aus St. Michael, Berg, St. Pauls, Misian und Unterairn. Sie sind aufgebrach und schlampfen über die schlechten Zeiten. Doch alle sind sich einig: So kann es nicht weitergehen. Gegen die Peronospora (Falscher Mehltau) und gegen die Reblaus wird man wohl noch ein Mittel finden, so hoffen sie. Aber gegen die Willkür der Händler und ihre Preispolitik ist der einzelne Bauer machtlos. „Unser einziger Ausweg ist, dass wir uns zusammenschließen“, sagt einer der Wortführer und reicht eine Ausgabe der Tiroler Landwirtschaftlichen Blätter herum. Auf der ersten Seite steht fettgedruckt: „Grundet, wo immer möglich, Kellereigenossenschaften!“

Das nahmen sich die Winzer um 1900 offenbar zu Herzen. Für Hans Terzer, Kellermeister der ehrwürdigen Winzergenossenschaft St. Michael-Eppan, ein ganz entscheidender Schritt für den andauernden Aufstieg der Südtiroler Weinregion. Erst die Winzergenossenschaften brachten der Alpenenklave den nötigen Zusammenhalt, um zu Wohlstand und Ansehen zu gelangen. Der Önologe schwärmt andächtig ein Glas goldgelben Gewürztraminers der Marke Sanct Valentin, Jahrgang 2007. „Ein gutes Jahr“, schwärmt Terzer, der Weißwein-Papst, wie man ihn in Italien nennt. Das Bouquet des edlen Tropfens ist ein Duft von Rosen, Zimt, tropischen Früchten und Gewürznelken. Der Gewürztraminer zählt heute zu den meistgefragten Weißweinen in der meistgefragten Weinregion Italiens – und Südtirol

gilt als Ursprungsland der Rebe, so der Kellermeister. Terzer, als 21-Jähriger vor 30 Jahren aus einer Weinbauernfamilie nach Eppan gekommen, galt erst als Revoluter. Er reduzierte den Vernatsch in den zu hohen und deshalb qualitativ mäßigen Lagen und forcierte den Anbau von Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon und eben von Gewürztraminer.

Klasse statt Masse St. Michael-Eppan zählt heute zu den besten Kellereien Italiens. Mit 2,5 Millionen verkauften Flaschen pro Jahr baute sich St. Michael-Eppan einen Namen auf, der jetzt in aller Munde ist. Insgesamt produzieren heute alle Südtiroler Winzer auf über 5000 Hektar Rebfläche gut 325 000 Hektoliter Wein pro Jahr. Dabei halten Rot- und Weißweine sich in etwa die Waage. Wie eine Perlschnur ziehen sich die Südtiroler Weinberge entlang der Flüsse Etsch und Eisack, die sich wenige Kilometer südlich von Bozen vereinigen. Verschiedene Bodentypen und rund 20 Traubensorten, die in Höhenlagen von 200 bis 1000 Metern über dem Meeresspiegel reifen, sind die Klaviatur, auf der diese Winzer komponieren. Der Lohn: Alljährlich gibt der wichtigste italienische Weinführer „Gambero Rosso“ den Südtirolern die meisten Höchstnoten – „Tre Bicchieri“ – im Verhältnis zur Rebfläche.



Kellermeister Hans Terzer reduziert maßige Lagen und setzte ganz auf Qualität.

hinter alle Spekulation. Eine Generation brauchte es, die Genossenschaftler auf Qualität statt Ertrag zu trimmen, ein nervenaufreibendes Geschäft. Dafür liegen heute Weine mit dem 1986 geborenen Gütesiegel „Sanct Valentin“ von St. Michael-Eppan in jedem Spitzenrestaurant Italiens im Weinregal.

Langlebig dank Mikroklima Kaum 15 Kilometer weiter in Richtung Meran verrichtet Rudi Kofler seinen Dienst als Kellermeister der

Kellerei Terlan. Auf fast 120 Jahre Bestehen blicken die Terlaner bereits zurück. Einzigartig in ganz Italien ist die Vinothek mit 18 000 Flaschen aller Jahrgänge von 1955 bis heute. „Die älteste Flasche stammt sogar aus dem Gründungsjahr 1893“, verkündet Önologe Kofler nicht ohne Stolz.

Die Weinberge Terlans liegen auf einer auffallend rot gefärbten Porphyrunterlage. Der hohe Mineralgehalt der vulkanischen Böden gibt den Weinen eine besondere Note und eine außergewöhnliche Langlebigkeit. „Diese mikroklimatischen Bedingungen beschenken uns einen typischen Charakter, der hier auf die Flasche gebracht wird“, erklärt Kofler. Der absolute Star unter den Weinen im Terlaner Keller ist der Jahrgangswein Sauvignon „Quarz“ mit seinem komplexen Bouquet und seinem gehaltvollen, mineralischen Geschmack.

Stüßweine als feine Spezialität Fast ehrfürchtig kommen wir aus dem Keller der Genossenschaft wieder ans Tageslicht, um gleich darauf bei Südtirols Weinexperten Othmar Kiem einzukehren. Sein Haus steht inmitten eines Apfelbaumhains und beherbergt einen fulminanten Weinkeller mit absoluten Spitzenweingewächsen der Region. Wir starten einen Versuch bei den Süßweinen, einer Spezialität dieser Region. Kiem Wahl fällt auf „Comtes“ aus dem Hause St. Michael-Eppan, Jahrgang 2006, sowie auf „Aureus“ von Niedermayr, den Rosenmuskateller „Freienfeld“ von Kurtatsch und den Goldmuskateller Passito „Serenade“ von der Kellerei Kaltern. Von Letzterem spricht der „Falstaff“, Österreichs Weinführer, in den höchsten Tönen: ◊



Grandioser Interpret seiner Weine mit Persönlichkeit: Winzer Othmar Kiem

„Sattes, dunkles Goldgelb. Intensive, spannende Nase, eröffnet mit Noten nach getrockneten Kräutern, Thymian, dann auch Ingwer und getrocknete Marille.“ Schmelzig gleitet der Tropfen gut gekühlt über die Zunge, mit langem Nachhall, einfach ein Gedicht.

Die Stars unter den Weißweinen sind für Kiem der Gewürztraminer „Kolbenhof“ von Hofstätter, der Sauvignon „Sanct Valentin“ und der Chardonnay „Ateyon“ von Loacker, mit seinen Noten Ananas, Banane und Rose. Beim Gespräch über Traditionen und neue Weine verweist Kiem, Autor etlicher Wein-Bücher, auf die Renaissance neuer Lagen des vielgescholtenen Vernatsch: „Schöne Frucht und wenig Säure“, bescheinigt Kiem dem ehemaligen roten Massentropfen in seiner neuen Ausprägung und freut sich schon auf den alljährlich stattfindenden Vernatsch-Cup, der in diesem Jahr am 12. und 13. Mai im Vigilius Mountain Resort stattfindet. Sein Favorit: „Selectart Gschleier aus alten Reben“ 2006. Begeistert schildert Kiem auch die Keller-Experimente des Josephus Mayr, eines Urgesteins der Südtiroler Winzergarde. Der tüftelt mit Lagrein und St. Magdalener und keltert mit getrockneten Trauben einen besonderen Lamarein als Riserva. Schwärmt auch der „Gambero Rosso“ von Mayr: „Ein grandioser Interpret seiner Weine, die immer etwas Persönliches ausstrahlen.“

Mit Minimalismus zur Qualität Josephus Mayr vom Unterganznerhof zeigt auf seinem Erbhof einige seiner 250 Olivenbäume, die hier im Windschatten von Felsen optimale Bedingungen vorfinden. Seine Reben zieht Mayr fast ausschließlich im Pergelsystem. Auf Kunstdünger und Unkrautvernichtungsmittel verzichtet er ganz, lediglich Stallmist kommt zum Einsatz. Der Minimalist setzt stark auf Qualität statt Quantität. So lässt er lediglich acht Trauben an jedem Stock. Bei einem Glas „Composition Reif“ nennt Josephus neben den eigenen weitere seiner Lieblingsrotweine aus dem heimischen Revier: den Blauburgunder „Barthenau Vigna S. Urbano“ 2003, Hofstätter, den Blauburgunder, Gottardi oder den Lagrein Riserva „Abtei“, Muri-Gries.

Bleibt nicht zuletzt die Sommelière Christine Mayr im ehrwürdigen Parkhotel Laurin in Bozen. Bei einem Glas Sekt Haderburg Rosé auf der vorderen Terrasse schwärmt



Südtiroler Weine sind Südtiroler Weine

die Fachfrau vom Terlaner Weißburgunder und vom Chardonnay-Cuvée „Beyond the Clouds“ von Elena Walch. Bei den Roten greift die Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol gern zu einer Flasche „Kalkofen“, Baron di Pauli, aus Kaltern. „Die kleinbeerigen Vernatschtrauben stammen von den ältesten Reben des Weinberges und werden für diesen Wein von Hand selektiert“, verrät Christine Mayr das Geheimnis dieses edlen Tropfens.

Natürlich verweist sie auch auf die großen Verdienste des Weinguts Lageder, das wohl kaum bei einer Südtiroler Weinrunde fehlen darf. „Die ‚ßß‘-Weine – die griechischen Buchstaben Bïos und Sïnamikôs stehen für biodynamisch – werden aus einer Selektion der besten Trauben gekeltert“, so Mayr. Viele Punkte sammelten der Pinot Noir „Krafuss“, der „Cor Römigberg“ Cabernet Sauvignon oder auch der Chardonnay „Löwengang“. Derart bereichert mit Wissen über die Weine Südtirols, lässt sich die Region – mit ihren steilen Weinbergen, grünen Wiesen und den tiefblauen Bergseen – gleich doppelt genießen. ◊

TEXT: AXEL WINKELNKEMPER, FOTOS: CLAUDIUS SETZER

Kontakt: EOS der Handelskammer Bozen Südtiroler Wein Telefon 0039-0471-945 750 info@suettiroloerwein.com www.suettiroloerwein.com

Weinexpert Othmar Kiem präsentiert seinen Vernatsch „Gschleier“

## Auf einen Blick – die Weineempfehlungen der Experten

- Sauvignon  
 1. Quarz 2005, Terlan  
 2. Sanct Valentin 2007, St. Michael-Eppan  
 3. Prunty 2006, Erste & Neue

- Chardonnay/Weißburgunder  
 1. Chardonnay Ateyon 2005, Loacker  
 2. Beyond the Clouds 2002, Elena Walch  
 3. Chardonnay Löwengang 2004, Lageder  
 4. Weißburgunder Vorberg 2003, Terlan  
 5. Weißburgunder Schulthaus 2006, St. Michael-Eppan

- Gewürztraminer  
 1. Kolbenhof 2006, Hofstätter  
 2. Nussbaumer 2006, Tramin  
 3. Sanct Valentin 2007, St. Michael-Eppan

- Pinot noir  
 1. Barthenau Vigna S. Urbano 2004, Hofstätter  
 2. Riserva 2003, Gottardi  
 3. Krafuss 2004, Lageder

- Cabernet Sauvignon  
 1. Cor Römigberg 2004, Lageder  
 2. Lafos 2003, Schreckbichl

- Lagrein  
 1. Taber Riserva 2005, St. Magdalena  
 2. Abtei Riserva 2004, Muri-Gries  
 3. Lamarein 2005, Josephus Mayr

- Vernatsch  
 1. Selectart Gschleier aus alten Reben 2006, Grlan  
 2. Kalkofen 2006, Baron di Pauli

- Süßwein  
 1. Moscato Rosa 2005, Franz Haas  
 2. Goldmuskateller Serenade 2005, Kaltern  
 3. Rosenmuskateller Freienfeld 2003, Kurtatsch

