



**Modern.**  
Die Kellerei Schreckbichl ist gleichzeitig Genossenschaft und Familienbetrieb. Modernität und Tradition spiegeln nicht nur die Architektur wider, sondern vor allem die großartigen Weine.

**Avantgardist.** Alois Lageder ist längst zum Kultwinzer avanciert. Noch immer beschreitet er neue Wege. Sein Weingut in Margreid hat sich mittlerweile einer biologisch-dynamischen Bewirtschaftung verschrieben.



Die Winzer müssen akribische Qualitätsvorgaben einhalten. „Da sind wir ziemlich pingelig“, sagt Terzer. Auf der anderen Seite zahlt die Kellerei 20.000 Euro pro Hektar. Das ist mehr als doppelt so viel wie in Österreich. Aber Vergleiche sind ohnehin nicht zulässig. Denn in Österreich dienten die Genossenschaften den Winzern vor allem als Abfallkübel. Die guten Sachen wurden selbst vermarktet, den Rest bekam die Genossenschaft. So hat man in Österreich soziale Marktwirtschaft seit jeher interpretiert.

**Nicht in Südtirol.** „Wir sind eine Genossenschaft, die wie ein Familienbetrieb geführt wird“, sagt Wolfgang Raifer. Seit Februar leitet er die Kellerei Schreckbichl in Girlan. Davor hat sein Vater Alois das berühmte Weingut 30 Jahre lang geführt. 300 Winzer liefern hier ihre Trauben ab. Auch die Kellerei Schreckbichl füllt mittlerweile mehr Weißwein als Rotwein ab. „Wir haben dem Friaul den Rang abgelaufen“, sagt Raifer. Südtirol hat sich in Italien als Weißweinland etabliert. Längst schielen Weinkenner aus aller Welt nach Südtirol. Mit seinen klaren, fruchtigen Weißweinen liegt das Land im Trend. Mit dem Gewürztraminer „Sanct Valentin“ stellt die Kellerei St. Michael-Eppan einen Wein von internationalem Format. Immer wichtiger wird Sauvignon Blanc. „Die Sorte fühlt sich wohl in Südtirol“, sagt Hans Terzer. Und die Kellerei setzt in jüngster Zeit verstärkt auf den Wein, „der vor allem vielen Jungen zusagt“. Bei der ProWein in Düsseldorf, der bedeutendsten Weinmesse Mitteleuropas, sorgten die Südtiroler heuer für Furore. Etwa mit dem Sauvignon Blanc des Weinguts Maninor in Kaltern. Ein graziler Wein, der seinesgleichen sucht. Trotzdem müssen die Steirer die Südtiroler nicht fürchten. Weil die Österreicher sehr patriotische Weintrinker sind und Südtirol in den heimischen Weinregalen nur in Spurenelementen vorkommt.

**Aber das macht die Weine spannend.** Südtirol trägt nicht einmal ein Prozent zur italienischen Weinproduktion bei. Die Rebfläche ist etwas größer als jene im Kampstal. Und die Produzenten haben sich bisher kaum um den Export gekümmert. „In Zeiten wie diesen ist das sogar ein Glück“, meint Wolfgang Raifer. Die großen Weingüter in der Toskana haben bis zu 80 Prozent der Weine in die USA exportiert und erleiden im Zug der globalen Wirtschaftskrise dramatische Umsatzeinbrüche. Dieser Kelch ging am „heiligen Land Tirol“ vorüber, obwohl auch hier die Krise spürbar ist. „Wir merken es bei den teuren Topweinen“, sagt Terzer. Südtiroler Wein trägt im Ausland vor allem einen Namen: Alois Lageder. Der Topwinzer aus Margreid ist der Avantgardist. Er war der erste Südtiroler, der vor 30 Jahren Char-



**Tradition.** Die Klosterkellerei Muri-Gries in Bozen ist Touristenmagnet und Hort der Tradition. Hier wird der Südtiroler Ur-sorte Lagrein gehuldigt. Neben großartigen Rotweinen setzt das Kloster auch auf jugendlich-frischen Rosé.

donnay im Barrique ausgebaut hat. Auch in Sachen Ökologie setzt er Trends. Sein 60 Hektar großer Betrieb wird biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Lageder war einer der Ersten, die sich auf das internationale Parkett wagten. Seine Weine sind mittlerweile Kult. Vor allem auch die Rotweine, allen voran der „Cabernet Sauvignon Cor Römigberg“. Mit dem Weißweinboom erlebt übrigens auch der Südtiroler Rotwein neuen Aufwind. Denn die Roten, die hier in 500 Meter Seehöhe wachsen, sind eben keine „fetten Weine“, wie Wolfgang Raifer meint. Es sind feine, elegante Rotweine. Kein Wunder, dass viele Weingüter vermehrt auf Pinot Noir setzen. Mit Erfolg.

**Auch die Klosterkellerei Muri-Gries tut das.** Doch Kellermeister Christian Werth hält vor allem der traditionellen Rotweinsorte Lagrein die Treue. Der Wein wird in erster Linie in den Gaststätten der Umgebung getrunken. Er passt zur Südtiroler Küche. Und Topweine wie der „Lagrein Riserva Abtei Muri“ finden auch bei den unzähligen Touristen reißenden Absatz. „Schön langsam kommt etwas“, sagt Werth. Er meint damit das Qualitätsstreben der Südtiroler Winzer. Er meint damit die Anerkennung bei den Konsumenten. Aber er meint damit vor allem „schön langsam“. Südtirol ist schön und langsam. Guter Wein passt da wunderbar dazu. ☞

# Schön LANGSAM

Die Weine aus Südtirol sind spannend, modern und für viele noch immer ein **GROSSES GEHEIMNIS**. Aber es tut sich etwas.

TEXT: GERHARD HOFER

**D**as große Umdenken hat Anfang der 90er-Jahre eingesetzt“, sagt Hans Terzer. „Damals produzierten wir 80 Prozent Rotwein, jetzt sind es 70 Prozent Weißwein“, erzählt der Chef der Kellerei St. Michael-Eppan. Das Weingut besteht seit mehr als hundert Jahren. Es zählt, wie es so schön heißt, zu den renommiertesten Betrieben in Südtirol. Tradition und Fortschritt gehen hier Hand in Hand. Das sieht man auf den ersten Blick. Moderne Architektur und alte Gemäuer geben eine spannende Symbiose. Und so ist es auch beim Wein. Die Kellerei bezieht die Trauben von etwa 350 Weinbauern, die wiederum 380 Hektar Rebflächen bewirtschaften. Das Genossenschaftswesen prägt den Südtiroler Weinbau nach wie vor. 73 Prozent des Weines wird in den Genossenschaften abgefüllt.

FOTOS: HERSTELLER