



WEINPRESSE

S Ü D T I R O L E R

Nr. 3/2003

W W W . S Ü E D T I R O L E R W E I N . C O M



SÜDTIROLER WEINKULTUR MIT TRADITION.

WEINMOTIVE IN DER SÜDTIROLER KUNST.

ROTE CUVÉES AUS SÜDTIROL | GEWÜRZTRAMINER | ZU GAST BEIM UNTERWIRT | WEINE RICHTIG LAGERN | TERMINE

ROTE CUVÉES



AUS SÜDTIROL

Erscheint dreimal jährlich.

Auflage: Deutsch: 25.000

Italienisch: 15.000

Herausgeber

Südtiroler Weinwerbung,
Handelskammer Bozen
Perathonerstraße 10,
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 945690 / -693
Fax +39 0471 945692
info@suedtirolerwein.com
www.suedtirolerwein.com

Verantwortlicher

Dr. Josef Rottensteiner

Redaktion

Luis Frötscher, Elke Gruber,
Herbert Taschler, Thomas Augschöll,
Helmuth Zanotti

Texte

Herbert Taschler,
Südtiroler Weinwerbung

Fotos

Piero Perra
Südtiroler Weinwerbung
Diözesanmuseum Brixen

Konzeption und Design

MEDIA VICOM GmbH
Buolplatz 4, I-39052 Kaltern
Tel +39 0471 965001
Fax +39 0471 965002
e-mail: info@vicom.it

Druck

La Commerciale, Bozen

EDITORIAL

Das Jahr 2003 wird allen Beteiligten in der Weinwirtschaft lange in Erinnerung bleiben. Auch ohne endgültige Aussagen über die Qualität der Weine zu machen - dazu ist es in jedem Fall zu früh - ist der Südtiroler Jahrgang 2003 mehr als bemerkenswert.

Ein überdurchschnittlich warmer Frühsommer bewirkte einen sehr frühen Beginn der Reblüte, was schon als erstes Vorzeichen für eine vorgezogene Ernte gedeutet werden konnte. Der Sommer war von einer außergewöhnlichen und andauernden Hitze gekennzeichnet, welche in dieser Intensität bisher unbekannt war. Durchschnittstemperaturen mit 3°C über dem langjährigen Mittel und eine ebenso anhaltende Trockenheit verursachten zum Teil Reifevorsprünge von drei bis vier Wochen. Von Pilzkrankheiten wurden die Reben aufgrund der fehlenden Niederschläge weitgehend verschont. Wo die Bewässerung ungenügend war, werden aber deutliche Trockenschäden verzeichnet. Sorgen bereiteten die warmen Nächte, da diese einem verstärkten, übermäßigen Abbau der Äpfelsäure in den Traubenbeeren befürchten ließen.

Die schon in der zweiten Augsthälfte begonnene Lese konnte dann unter idealen Bedingungen durchgeführt werden: botrytisbefallene Trauben waren eine Seltenheit, dafür mussten mancherorts Beeren mit ansonsten unbekanntem Sonnenbrandsymptomen ausgeschnitten werden. Es zeigte sich, dass nicht alle Sorten in Bezug auf die Reife auf die außergewöhnlich intensive und lange Hitzewelle gleich reagiert haben.

Die Moste der weißen Trauben wiesen ungewöhnliche, teils besorgniserregend tiefe Säurewerte auf, die sich aber im Weinstadium dann glücklicherweise als nicht so dramatisch herausstellten. Die Weinsäure erwies sich als sehr stabil und eine gewissenhafte, dem Jahrgang angepasste Behandlung im Keller ermöglicht es, das vorhandene Qualitätspotential bestmöglich zu nützen. Entgegen den ersten Befürchtungen präsentieren sich die weißen Jungweine mit dezenten Fruchtnoten, welche gut zu der außergewöhnlichen Fülle passen.

Sehr viel erwartet man sich von den Rotweinen des Jahrgangs 2003, kommt ihnen der diesjährige Witterungsverlauf doch mehr entgegen. Die außergewöhnlich hohen Mostgewichte lassen füllige, langlebige Rotweine erwarten. Die lange Reifephase verspricht ausgereifte, weiche Gerbstoffkomponenten, die für das Mundgefühl ideal sind.

Zur Zeit ist es noch etwas schwierig, die Südtiroler Weine des Jahrgangs 2003 qualitativ einzuordnen. Wir können uns aber in jedem Fall auf interessante Produkte freuen, die einmal mehr zeigen, dass der Wein ein ausgesprochenes Jahrgangsprodukt darstellt. Gerade diese Tatsache ist es, die den Wein für Produzenten und Konsumenten so interessant macht.

SEHR ZUM WOHL!

Armin Kobler

Leiter der Sektion Kellerwirtschaft
im Versuchszentrum Laimburg



INHALT



5 WEINLESE IN SÜDTIROL - ERNTEIMPRESSION

6 SÜDTIROLER WEINKULTUR MIT TRADITION



12 ROTE CUVÉES AUS SÜDTIROL

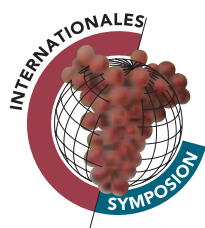


14 WEIN & KÜCHE: GESCHMACK, STIL UND EDLE TROPFEN

15 WEINPRAXIS: WEINE RICHTIG LAGERN



GEWÜRZTRAMINER -SYMPOSION



Das Gewürztraminer-Sommerfest im herrlichen Schlossgarten des Traminer Schlosses Rechtenthal bildete den krönenden Abschluss des 4. Internationalen Gewürztraminer-Symposiums in der Heimat des Gewürztraminers. 210 Weine aus zehn Weinbauregionen der Welt stellten sich der unter der Schirmherrschaft von „Feinschmecker-Wein Gourmet“ stehenden Jury. Sieger in der Kategorie „trocken“ wurde der Südtiroler Gewürztraminer Nussbaumer 2002

der Kellerei Tramin. Sieger in der Kategorie „süß“ der Traminer Hasel des Weingutes Johann Topf aus Strass in Österreich. Das umfangreiche Rahmenprogramm des Symposiums begeisterte mit Verkostungen mit Stuart Pigott und Markus Del Monego, kulinarischen Genüssen aus der mediterranen und indischen Küche, durch Rebwanderungen und eine Vorstellung der Weinbaugemeinde Durbach, Deutschlands größter Gewürztraminer-Gemeinde.



SÜDTIROLER ERNTEIMPRESSION





SÜDTIROLER WEINKULTUR MIT TRADITION

WEINMOTIVE IN DER SÜDTIROLER KUNST

In den meisten alten Kulturen spielen Weinrebe und Traube im Dekorativen eine nicht zu übersehende Rolle. In der Antike sind Weinleseszenen, Weinranken und Trauben an vielen Gegenständen des Alltags zu finden, an Wanddekorationen und Grabdenkmälern. An der vorrömischen Ciste von Sanzeno gehört Weingenuss zu einer Liebesszene. Der Wein wird aus Schöpflöffeln getrunken. Im ägyptischen Mythos wird Isis durch Traubengenuss schwanger und gebiert Horus. Der Keltergott Schesmu überreicht dem Toten den Wein als lebenserhaltendes Getränk. Im alten Mesopotamien wurde der Weinstock mit dem "Kraut des Lebens" gleichgesetzt. In der sumerischen Schrift bedeutete das Weinlaub den Begriff "Leben". Als besonders fruchtbare Pflanze verheißt der Weinstock ewiges Leben. In der römischen Mythologie ist es Bacchus in Begleitung seiner nie und nimmer nüchternen Silenen, die für Schabernak und ausgelassene Freuden sorgen. Der Zeitvertreib der Götter übertrug sich scheinbar auf das durstige Menschengeschlecht. In der Bibel wird die Weintraube zum redenden Symbol des fruchtbaren Landes. Von den Kundschaftern wird sie zu Moses gebracht, der, überwältigt vom Symbol, nun ins „gelobte Land“ aufbricht. Ein Fresko im Brixner Kreuzgang hat diese Szene im ausgehenden Mittelalter festgehalten.

AUCH DIE MADONNA TRÄGT DIE TRAUBE

Als Symbole bleiben Traube und Wein nicht allein auf klassische Weingebieten beschränkt. So stammt eine Traubenmadonna im Brixner Diözesanmuseum aus Tils im Eisacktal. Die im Pacherkreis entstandene Tafel drückt der Madonna eine weiße Traube in die Hand. An der Brüstung im Bildvordergrund liegen zwei weitere Trauben. Auch die Pfarrkirche von St. Pauls hütet eine wertvolle Weintraubenmadonna. Der Kelterchristus, der mit geschultertem Kreuz in der Torggel die Trauben stampft, wiederholt symbolisch den Kreuzestod. Im Weinmuseum in Kaltern sind mehrere Bildtafeln des „Geistlichen Weingartens“ vereint, die das Motiv des kelternden Christus zeigen. Die Apostel bringen die Weintrauben ein, in der Torggel mischt sich Christi Blut unter die Trauben. Solche Tafeln waren in der Volkskunst verbreitet, nicht aber in der hohen Kirchenkunst. Die Privatanacht einfacher Leute zehrte von der Symbolik der Tafeln. Manchmal sind es die Evangelisten, die wie Früchte des Rebensaftes an den Ausläufen stehen. Die Anschauung des Kirchenlehrers Klemens von Alexandrien, Christus selbst wäre eine von den Propheten ausgedrückte Weintraube, dürfte die Anregung zu diesem Bild gewesen sein.



Traubenmadonna, Pacherwerkstatt, Ende 15. Jh. Brixen, Diözesanmuseum

WEINHEILIGE UND TRINKERPATRONE

Kälte, Frost, Dürre und Regen setzen den Weinreben zu. Die alten Weinbaugebiete haben jeweils ihre eigenen Schutzpatrone. Insgesamt sind es ca. 70 Heilige, die ihre Zuständigkeit auch im Weinbereich haben. Hierzulande werden zu den Patronen des Weinbaus Papst Urban I., der Erzmärtyrer Laurentius und der Madrider Bauernheilige Isidor gerechnet. In Rom verehrt man Bibiana als Weinheilige. Das Wort „bibere“ steckt nämlich darin. Der Heilige Urban, Papst von 221 bis 230, verdankt sein Weinpatronat seiner Verordnung, liturgische Gefäße hätten aus Edelmetallen zu sein. Sein Festtag fällt auf den Tag (25. Mai), der nach dem altdeutschen Kalender das Eigentum am Ertrag des bearbeiteten Weinberges brachte. Heutige Darstellungen zeigen Urban immer häufiger als Bischof, mit der Mitra als Kopfbedeckung. Gemeint ist dabei der Heilige Urban, Bischof von Langres, der in Frankreich als Weinpatron verehrt wird. Der wundertätige Bischof ist in der legendären Schilderung in der Lage, es regnen zu lassen, oder den Regen zu stoppen. Denkbar bleibt, daß das Weinpatronat vom Langreser Bischof auf den gleichnamigen Papst übertragen wurde. In der italienischen Kunst fehlt nämlich bei Papst Urban I. das Traubenattribut.

Zu den älteren Darstellungen des Heiligen in Südtirol zählt eine Glasmalerei in der Pfarrkirche von Niederalana, einer klassischen Weingegend, wie könnte es anders sein. Die Scheibe ist 1496 entstanden, als Stifterwappen ist ein Bauernwappen mit Traube und Sichel beigegeben, Bauern hatten also die Finanzierung übernommen. Dem Diakon Vinzenz von Saragossa, der in Frankreich als Weinheiliger verehrt ist, ist im Ansitz Griebenstein in Lana eine Kapelle geweiht. Wieder ist dafür der Name selbst ausschlaggebend: In Vinzenz steckt das französische „vin“. Bischof Ingenuin von Säben trägt an einer Holzbüste im Brixner Diözesanmuseum eine goldene, also weiße Traube am Buch. Da er als Wetterheiliger verehrt wird, ist er auch für den Weißweinanbau im mittleren Eisacktal zuständig. Und aus weißen Trauben wird bekanntlich Messwein hergestellt.

Aber nicht nur die Winzer haben ihre Patrone, auch die Trinker. Die Legende erzählt, Kaiser Maximus hätte dem Bischof Martin von Tours, um ihn zu ehren, als ersten aus einem Weinbecher trinken lassen. Weniger ermutigend ist die fromme Lebensgeschichte des Einsiedlers Makarius in Würzburg, von dem berichtet wird, er hätte die Gabe besessen, Wein in Wasser zu verwandeln. Anders bringt es Franz von Assisi zustande, dem in den „Fioretti“ nachgesagt wird, er hätte wie einst Christus auf der Hochzeit zu Kana Wasser in Wein verwandelt.



Heiliger Ingenuin, Holzbüste aus der Brixner Frauenkirche, um 1600



Winzer und Winzerin am Leitachertörl an der Bozner Stadtpfarrkirche, um 1400



Weinlese, Oktoberbild im Adlerturm am Castello del Buonconsiglio in Trient, um 1407

SCHWEISSPERLEN IM WEINBERG

Erst im Laufe des 19. Jahrhunderts mehren sich die genrehaften Schilderungen der Arbeit im Weinberg. Besonders symbolhaft ist sie in den Fresken des Trientner Adlerturms ins Bild gesetzt. Hier wird das Abschneiden der weißen und roten Trauben gezeigt, das Tragen der Früchte in den Zummern, das Einleeren in große Bottiche, das Zerstampfen der Beeren, das Verkosten der Maische und das Wegtragen des Traubensaftes in kleinen Holzfässern, die an einer Stange am Rücken getragen werden. Auch die Arbeit an der Torggel, deren Baum von zwei Männern bewegt wird, findet Eingang ins Oktoberbild des Monatszyklus, das durch Illustrationen in französischen Stundenbüchern angeregt ist. Eines fällt gleich auf: Handwerksgerät und Herstellungsprozesse haben sich seit der Antike nicht verändert.

Am Leitacher Törl an der Bozner Pfarrkirche sind es die Darstellungen eines selbstbewußten Winzers mit erhobenem Rebmesser und seiner Frau. Graf Albrecht von Tirol hatte nämlich der Bozner Pfarrkirche das Privileg des Weinschanks erteilt, die beiden Winzer nehmen eindeutig darauf Bezug. Die Monats- und Jahreszeitenbilder des 17. Jahrhunderts berücksichtigen mit einer gewissen Vorliebe den Weinanbau und die Weinlese. So in den Zyklen des Malers Bassano, die mehrfach durch Stephan Kessler und seine Werkstatt kopiert wurden. Im Herbstbild stampfen Burschen die gerade von den Reben geholte Maische. Ein farbenfrohes Bild, dessen Stimmung sich auch auf den Vorgang selbst überträgt. In einer weiteren Bilderserie werden im Monat September Trauben von einer Rebe geholt, die sich an einem Baum verrankt. Dass es ohne Wein und dessen Lese im Herbst nicht abgeht, zeigen viele Jahreszeiten- und Monatszyklen.



Christus in der Kelter, Holztafelbild, Kaltern, Weismuseum

TRINKSTUBEN UND TRINGKESSELLSCHAFTEN

Der Wein als bacchantisches Freudengetränk findet in den Fresken der Trinkstube in den Grafenhäusern von Tramin Berücksichtigung. Hier ist es Bacchus selbst, mit Weinlaub bekrönt, der die Weintrauben in Händen hält. Der Maler Bartlmä Dill Riemenschneider hat das antike Götterideal mit dem frohen Treiben einer Trinkgesellschaft zu verbinden gewusst. In die Trinkstube zu treten, heißt, einen Raum nun auf kurze Zeit zu bewohnen, der sich vom Alltäglichen abhebt. Nicht umsonst formieren sich in der Zeit der beginnenden Gegenreformation zahlreiche Trinkgesellschaften. So trat der Jerusalem-pilger Jakob VI. Trapp 1550 in Bozen einem Bund bei, der unter Strafe von zwei Gulden das Zutrinken in jeder Form untersagte. Trinkstuben aus dem 16. Jahrhundert gibt es deren mehrere. Auch ein großer Saal in Schloss Freudenstein in Eppan ist mit Weinblattranken ausgemalt. Trinksprüche an den Wänden belegen die alte Raumnutzung. Zahlreiche Zechgäste haben ihren Namenszug an den Mauern hinterlassen. In der interessanten Trinkstube von Bruneck (heute Apotheke) malte Ulrich Springenkle 1526 symbolische Szenen um Wein und Tugendleben. Die moraltrunkenen Sprüche an den Wänden lassen in der frohen Zecherschar eine kulturell interessierte Gruppe lokaler Adelliger sehen, die humanistisch gebildet war.



Geschnitzte Weinfässer, Beginn 20. Jahrhundert, Kellerei St. Michael/Eppan



Herbst in Bassano, Stephan Kessler, um 1650, Hofburg Brixen



Triptychon Lebensfreude, Luis Stefan Stecher, Raiffeisenkasse Kaltern



Erste&Neue: Puntay-Keller in Kaltern, Robert Scherer, 2000

... DENN GEMALT WIRD ER IMMER NOCH

In den dekorativen Künsten unserer Zeit sind gelegentliche Darstellungen des Weinbauernalltags in Ausstattungen von Kellereien, Banken und Hausfassaden längst akzeptiert. Aus der sinnensfreudigen Antike holte Luis Stefan Stecher die Motive für das Triptychon „Lebensfreude“ in der Kalterer Raiffeisenkasse: Dionysos im Verbund mit Eros, aber auch Thanatos (Tod) mit dem Stundenglas, der allem Glück ein Ende weist, weiters die Allegorien für Glanz, Frohsinn und Glück in Aglaia, Euphrosyne und Thalia. Während die Satyrknaben ein Traubenfass umlagern, umkränzt sich Dionysos mit der Passionsblume, dem Sinnbild für Liebesleid. Maler Robert Scherer gestaltete den Puntay-Keller in der Erste&Neue Kellerei in Kaltern mit allegorischen Darstellungen zum Thema Wein. In den Bildern wird eine alte Kulturgeschichte lebendig, die seit Jahrtausenden nichts an Aktualität und Akzeptanz eingebüßt hat.

LEO ANDERGASSEN

Kunsthistoriker,
Direktor des Diözesanmuseums in Brixen

ROTE CUVÉES AUS SÜDTIROL



ERFOLGREICHE NEUINTERPRETATION DES TERROIRS

Euforius, Anticus und Linticlarus, Cornelius, Sagittarius und Mauritius, Corolle, Casòn und Löwengang, Iugum und Coldirus, De Silvas und Amistar, Yngram, Istante und Prestige Caldifff, Jus Osculi und Mervin, Auhof und Graf von Meran, Cuvée St. Pauls, Composition Reif, Vernissage, Klaser und Rosso del Conte, und wie sie alle heißen – was sich hier wie ein Auszug aus einem Lateinlexikon liest, das sind die neuen Südtiroler Rotwein-Cuvées. Mit ihren wohlklingenden Namen mit den zumeist römischen Wurzeln sind diese vielfach zum Aushängeschild der neuen Südtiroler Önologie geworden.

Ursprünglich bildete meist die klassische Cabernet-Merlot-Mischung die Basis für die Südtiroler Rotwein-Cuvées. Schon bald hat aber auch der autochtone und neu entdeckte Lagrein Einzug in die verschiedensten Cuvée-Abfüllungen gehalten, vom Cabernet-Lagrein über den Merlot-Lagrein bis hin zu Weinen, in denen der Lagrein ganz den Ton angibt. Auch spielen neu angepflanzte Sorten wie Petit Verdot, Syrah, Malbec und andere eine zunehmende Rolle bei manchen Südtiroler Cuvées. Der Kreativität und dem Spielraum der Erzeuger sind kaum noch Grenzen gesetzt und die neuen Cuvées werden somit immer mehr zum individuellen Ausdruck der Weinphilosophie der einzelnen Kellermeister, zu einzigartigen Kellerkompositionen, bei denen der Wein, seine Rebsorten, seine Herkunft und seine Machart zu einem großen einheitlichen Ganzen verschmelzen.

CUVÉES „MADE IN SÜDTIROL“ MIT TRADITION

Eigentlich hat es sie in der Geschichte des Weinlandes Südtirol schon immer gegeben, die Sortenverschnitte oder Cuvées, wie sie in der Weinsprache heute genannt werden. Die ganze über zweitausendjährige Südtiroler Weinbautradition herauf wurden die verschiedenen Rebsorten teilweise gemeinsam geerntet und gekeltert. Dabei wurden häufig sogar weiße und rote Trauben miteinander verschnitten. All das ergab die typischen ortsbezogenen Weine, die ganz dem Geschmack der jeweiligen Zeit entsprachen.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts begann in Südtirol durch die Einführung neuer, vorwiegend französischer Rebsorten ein verstärkter Trend hin zu reinsortigen Weinen, der insbesondere in den letzten Jahrzehnten von allen Kellereien im Lande stark vorangetrieben worden ist. Südtirols mengenmäßig wichtigste Weine, der Kalterersee und der St. Magdalener, sind nach wie vor Cuvéeweine par excellence. Nicht nur, weil die bunte Familie der Vernatschreben in all ihren Spielarten vom Groß- oder Edelvernatsch über den Grau- und Mittervernatsch bis hin zum Tschaggelevernatsch häufig im gemischten Satz in den Weinbergen vorkommen. Laut Erzeugervorschriften für die DOC-Südtirol dürfen beim St. Magdalener und beim Kalterersee bis zu 15 Prozent der Rebsorten Blauburgunder und Lagrein in den Rebanlagen – und natürlich auch im Wein – vertreten sein.

DIE NEUEN CUVÉES - SEIT 20 JAHREN IM VORMARSCH

Neben den typischen und traditionsreichen Cuvées „made in Südtirol“ sind seit nunmehr knapp zwanzig Jahren auch die neuen mehrsortigen Gewächse – vor allem Cuvées der Marke Bordeaux – stark im Kommen.

Angefangen mit den neuen Cuvées in Südtirol hat Josef Niedermayr in Girlan mit seinem Kellermeister Lorenz Martini. Bereits mit dem Jahrgang 1982 wurde auf Versuchsbasis ein erster Sortenverschnitt von Lagrein, Vernatsch und Blauburgunder eingekeltert, dem dann 1983 4.000 Flaschen „Euforius“ aus 50 Prozent Lagrein, 30 Prozent Cabernet Franc und 20 Prozent Blauburgunder folgten. „Nachdem bei uns die Jahrgangsunterschiede bei den Trauben einzelner Sorten oft recht erheblich sind“, begründet Josef Niedermayr heute diesen Schritt, „haben wir mit unserer Cuvée versucht, die Qualitätsunterschiede besser in den Griff zu bekommen, von Jahr zu Jahr auszugleichen und damit insgesamt harmonischere und konsumentenfreundlichere Weine zu erzeugen.“

Die Kellereigenossenschaft Nals&Margreid/Entklar hat ihre besten Cabernet- und Merlotlagen in den für diese Bordeauxsorten idealen Weinbauzonen des Unterlandes. 1985 schlug bei ihr die Geburtsstunde des „Anticus“. Die Trauben dafür – 40 Prozent Cabernet, 40 Prozent Merlot und 20 Prozent Blauburgunder – kamen aus den alten Weinbergen des Ansitzes „Von Menz“ des Baron Salvadori. „Der Verschnitt von Merlot und Cabernet ist für uns ideal und bringt Leben und mehr Pfiff in den Wein, in dem sich Kraft und Weichheit harmonisch verbinden“, ist Kellermeister Gerhard Kofler überzeugt.

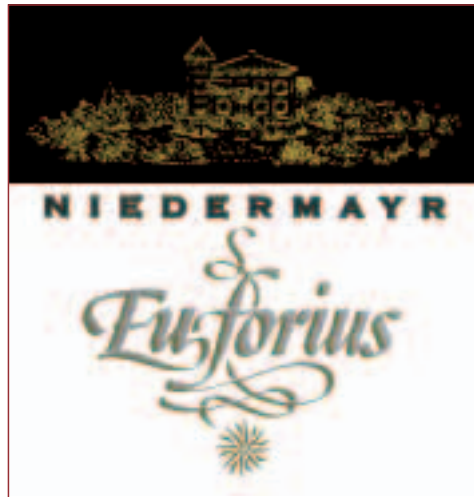
Die Kellerei Gries hat 1994 erstmals den „Mauritius“ abgefüllt. Ganze 4.000 Flaschen aus Merlot und Lagrein. Die Trauben für den neuen Spitzenwein der Genossenschaft stammen aus ausgesuchten Lagen aus Siebeneich und Gries. Kellermeister Stephan Filippi verwendet heute 60 Prozent Lagrein und 40 Prozent Merlot für seine Cuvée „Mauritius“ und baut diesen zur Gänze in Barriques aus Allier-Eiche aus.

Einen für Südtiroler Verhältnisse ganz neuen Weg geht Alois Lageder mit seinem 1991 erworbenen Anstanz Hirschprunn in Margreid. Hier werden zwei Gutsweine erzeugt: ein Weiß- und ein Rotwein auf zwei Qualitätsstufen, jeweils Cuvées nach Bordelaiser Vorbild. Der „Casòn Hirschprunn“ (erster Jahrgang 1994 mit 18.000 Flaschen) besteht aus Merlot, ergänzt mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah und Lagrein. Der Zweitwein „Corolle Hirschprunn“ (seit 1993 mit 30.000 Flaschen auf dem Markt) entspricht in seiner Art, Zusammensetzung und Bereitung dem „Casòn“. Alois Lageder geht den neuen Weg aus der Überzeugung, „dass aus mehreren, im richtigen Verhältnis zusammengestellten Sorten ein vollkommenerer Wein entsteht, der die Merkmale seiner besonderen Herkunft, wie Lage, Boden und Kleinklima optimal zum Ausdruck bringt“.

1993 wurden die Erzeugervorschriften der DOC Südtirol neu geregelt und zwei Sortenverschnitten, dem Cabernet-Lagrein und dem Cabernet-Merlot die DOC-Türen geöffnet. Damit ist wohl auch der Boom der neuen Südtiroler Rotwein-Cuvées mit Beginn der 90er-Jahre zu erklären. Das DOC-Korsett war aber schon bald wieder zu eng und musste 1999 erweitert werden. Nunmehr dürfen auch Lagrein-Merlot-Cuvées die DOC-Bezeichnung „Südtiroler“ führen. Was da nicht Platz hat, kommt weiterhin als „Tafelwein“ (vino da tavola) oder als „Landwein“ (indicazione geografica tipica) auf den Markt – wie so manche andere große Weine Italiens auch.

AUSDRUCK EINER NEUEN WEINPHILOSOPHIE

Südtirols Kellermeister und Weinproduzenten setzen bei den Rotweinen stark auf Rebsortenverschnitte. Die Herkunft und der Ursprung der Weine gewinnen dabei gegenüber der Rebsorte eindeutig an Gewicht. Das richtige Zusammengehen von mehreren Rebsorten im richtigen Verhältnis schafft die Möglichkeit, Weine von großer Komplexität und Vielschichtigkeit zu erzeugen. Kreativität, Erfahrung und Fingerspitzengefühl der Kellermeister werden dabei besonders herausgefordert, wobei die Kunst meist wohl in der Reduzierung des Angebots und das Wesentliche oftmals in dessen Konzentration liegen mag. Durch die Auswahl der richtigen Sorten aus den richtigen Lagen kann die Vielfalt des Terroir's neu interpretiert werden und in den Weinen zum Ausdruck kommen. Südtirols neue Cuvées bilden heute, wenn auch mengenmäßig noch eine kleine, so doch qualitätsmäßig eine große und wichtige Bereicherung der Angebotspalette des Weinlandes Südtirol.



Seit 1995 setzt sich der Euforius aus 50 Prozent Lagrein, 30 Prozent Cabernet Sauvignon und 20 Prozent Merlot zusammen. Die einzelnen Rebsorten werden getrennt im Stahl bei 14tägigem Maischekontakt vergoren und getrennt für zwölf Monate in Barriques ausgebaut. An die 15.000 7/10-Liter- und 1.000 Magnum-Flaschen kommen davon jährlich auf den Markt.

Ein Wein mit tief Rubinroter Farbe, intensiv im Geruch mit Aromen von Waldbeeren, Weichselkirschen und frischem Gras, rund, voll und samtig im Geschmack mit harmonischem Zusammenspiel aller vereinten Rebsorten und langem Abgang.



Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, Lagrein und andere Sorten aus den Margreider Lagen des Weinguts Casòn Hirschprunn werden als Traubenverschnitt gekeltert und mit einer Maischegärung von 18 Tagen im Edelstahltank vinifiziert. Der junge Wein wird dann 20 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. 18.000 Flaschen werden vom Casòn abgefüllt.

Der Wein besticht durch tiefes Kirschrot mit rubinroten Reflexen und ausladender, fruchtiger und von Holzwürze mitgeprägter Nase. Im Gaumen ist er kraftvoll und kompakt mit konzentriert-saftiger Frucht, spürbaren Gerbstoffen und einem frischen, jugendlichen Finale.



Aus Merlot (aus Kurtatsch) und Cabernet Sauvignon (aus Nals) setzt sich der Anticus seit 1997 zusammen, wobei der Merlot mit durchschnittlich 70-80 Prozent den Ton angibt. Nach langen Mazerationszeiten (22-23 Tage) reifen die beiden Weine getrennt für ein Jahr im Barrique, werden dann zusammengeführt und bleiben für weitere zehn Monate im kleinen Eichenfass. 13.000 Flaschen gibt es inzwischen jährlich vom Anticus.

Ein komplexer Wein mit Noten von Waldfrüchten und Cassis, der die Weichheit des Merlot mit der Kraft und Charakterstärke des Cabernet Sauvignon in sich vereint.



Lagrein (60 Prozent) und Merlot (40 Prozent) werden im Edelstahl zehn Tage lang kontrolliert vergoren und dann zwölf Monate in Barriques ausgebaut. 10.000 Flaschen wurden von der Ernte 2000 abgefüllt.

Der Mauritius präsentiert sich mit dunkelrubinrot- bis dunkelgranatroter Farbe, ist sehr vielschichtig in der Nase und erinnert an reife Früchte, Gewürznoten und Schokolade. Im Geschmack ist er konzentriert, fruchtig und samtig mit gut eingebunden Gerbstoffen und lang anhaltendem Abgang.

WEIN & KÜCHE



ZU GAST IM RESTAURANT „UNTERWIRT“ IN GUFIDAUN



Im historischen Restaurant „Unterwirt“ in Gufidaun bei Klausen wird echte Eisacktaler Küchentradition hochgehalten. Juniorchef Thomas Haselwanter überzeugt mit seiner frischen, leichten, schmackhaften und in der regionalen Tradition verwurzelten Küche. Einheimische Produkte stehen im Mittelpunkt. Ehefrau Cornelia ist für den Service und für die gut sortierte Weinauswahl in der 600 Jahre alten holzgetäfelten, urgemütlichen Stube des alten Dorfgasthauses verantwortlich.

Schwarzplentene Kartoffeltaschen gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Gartenkräutern

ZUTATEN (für 4 Personen):

KARTOFFELTEIG:

500 g mehlig kochende Kartoffeln, 3-4 Eigelb, 2 EL braune Butter, 100 g Weizenmehl, 100 g Schwarzplentamehl (Buchweizenmehl), Salz, geriebene Muskatnuss.

FÜLLUNG:

200 g Ziegenfrischkäse, 50 g geriebener Parmesankäse, 4 EL gemischte und gehackte Gartenkräuter, 2 EL Mascarpone, 1 Schuss Olivenöl extra vergine, Salz und Pfeffer.

SONSTIGES:

4 mittelgroße Steinpilze, gehobelten Parmesan, etwas frische Kresse oder Schnittlauch, Olivenöl extra vergine.

ZUBEREITUNG:

TEIG:

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und dämpfen. Die gekochten Kartoffeln durchpressen und erkalten lassen. Alle Zutaten mit dem Kartoffelbrei vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

FÜLLUNG:

Alle Zutaten verrühren und würzig abschmecken.

Den Teig ausrollen und mit einer feinen, runden Ausstechform ausstechen. Die Füllung auf die runden Kartoffelteigblätter geben, diese schließen und zu Halbmonden formen. Die Kartoffeltaschen in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten kochen lassen und dann mit den gebratenen Steinpilzen, der Kresse, dem gehobelten Parmesan und etwas Olivenöl extra vergine servieren.

TIPP:

Die Kartoffeltaschen schmecken auch mit gekochten und in Würfel geschnittenen Spargeln köstlich, oder mit geschälten und in etwas Butter erwärmten und mit zwei Tropfen Balsamicoessig gewürzten Tomaten.



DIE WEINEMPEHLUNG :

Zu diesem Gericht passen ausgezeichnet die frischfruchtigen Eisacktaler Weißweine: ein **SYLVANER** oder **VELTLINER**, ein **PINOT GRIGIO** oder ein **MÜLLER THURGAU**.

Restaurant „Unterwirt“,
Gufidaun 45, Klausen – Tel. 0472 844000



Weine richtig lagern

Es gibt viele Weine – frische Weißweine und leichte Rotweine in erster Linie –, die schmecken am besten jung getrunken. Dann sind da aber auch die Weine – darunter vor allem anspruchsvolle Rotweine, strukturierte Weißweine sowie Süßweine –, die Zeit brauchen und erst durch einen längeren Reifungsprozess in der Flasche so langsam ihrem Höhepunkt zusteuern.

Diese Weine müssen gelagert werden. Am besten in einem natürlichen Keller und unter folgenden Bedingungen:

DIE RICHTIGE TEMPERATUR:

Die ideale Temperatur soll in einem Keller 8 bis 18°C betragen. Größere Temperaturschwankungen nach unten oder oben sind zu vermeiden. Wenn's zu warm ist, werden Weine schneller trinkreif und halten sich weniger lang.

DIE RICHTIGE LUFTFEUCHTIGKEIT:

So feucht wie möglich mag's der Wein. Ideal ist eine Luftfeuchtigkeit um die 80%. Allerdings leiden die Etiketten etwas darunter. Ein Umwickeln der einzelnen Flaschen mit Klarsichtfolie kann diesbezüglich vorbeugen. Im Normalfall reicht aber im Keller auch eine Luftfeuchtigkeit zwischen 50 und 70% aus.

DAS RICHTIGE LICHT:

Der Wein braucht's dunkel. Andauernder natürlicher oder künstlicher Lichteinfall sollen im Keller vermieden werden. Die UV-Strahlen machen nämlich den Wein auf die Dauer kaputt.

Aber was, wenn kein natürlicher Keller für die Lagerung der eigenen Weine zur Verfügung steht? Ein klimatisierter Raum oder Schrank mit obgenannten Voraussetzungen ist auf jeden Fall besser als ein schlechter Keller. In der Regel gilt, dass es wenig Sinn hat, Weine lange zu lagern, wenn es dafür nicht die richtigen Rahmenbedingungen gibt.

Dass Weine liegend gelagert werden sollen, damit der Kork feucht bleibt, versteht sich von selbst. Dazu noch ein Tipp: Nach längerer liegender Lagerung sollen Flaschen einige Tage vor Gebrauch aufrecht hingestellt werden, damit sich ein mögliches Depot am Flaschenboden ablagern kann.

HELMUT ZOZIN

Kellermeister der Kellerei Kaltern



VERANSTALTUNGEN rund um den Wein

2004

FEBRUAR - MÄRZ

29.2. - 2.3. ProWein
Düsseldorf/Deutschland
Internationale Fachmesse für
Weine und Spirituosen
info: www.prowein.de

APRIL - MAI

Bozner Weinkost
Info: Sekretariat der Bozner Weinkost
c/o Handelskammer Bozen
Tel. +39.0471.945618 – 975117
www.weinkost.it

1. - 5.4. Vinitaly
Verona
Internationale Ausstellung für
Weine und Spirituosen
Info: www.vinitaly.com

28.4. - 1.5. 21. Vinschgauer Gebietsweinkost
Schloss Goldrain, Latsch
Tel./Fax +39 0473 624 692
info: www.vinschgauer-weinbau.com

AUGUST

Sommerweinerkostung Olang
Kongresshaus Olang

OKTOBER

25. - 28. Bozen Hotel
Messegelände Bozen
Fachmesse für das Hotel-
und Gastgewerbe
Info: www.fairbz.it

NOVEMBER

6. - 8. Meran International Weinfestival
Kurhaus Meran
Präsentation von ausgewählten
Spitzenbetrieben aus Südtirol
und Italien
Tel. +39 0473 210 011
Info: www.gourmetsi.com

SÜDTIROLER SEKT.

IN DER FLASCHE GEREIFT, PRICKELND UND FRISCH.

Südtiroler Qualitätssekt wird nach dem klassischen Flaschengärungsverfahren "metodo classico" aus den Traubensorten Chardonnay, Weissburgunder und Blauburgunder hergestellt. Mindestens zwei Jahre gärt der junge Sekt in den Flaschen.

Südtiroler Sekt zeichnet sich durch seine frische und zarte Feinheit, seine angenehme und trockene Fruchtigkeit und seine typischen Hefenoten aus.

Ein Glas Südtiroler Sekt passt und schmeckt bei jeder Gelegenheit und zu jedem Anlass.

ZU JEDEM ANLASS. BEI JEDER GELEGENHEIT.



SÜDTIROL