

Presseaussendung zur Traminerverkostung „Steiermark trifft Südtirol“

Wir haben ihn gefunden, DEN Traminer

6 Wochen Vorbereitungs- und Durchführungszeit, 60 angeschriebene Traminer-Produzenten, 31 Verkoster in 3 Ländern, 40 verkostete und 34 bewertete Weine machten aus einer ursprünglichen gemütlichen Verkostung eine wahre „Traminer-Challenge“.

Die Traminer-Challenge 2009

Beim Traminer sind drei Varianten bekannt: **Roter Traminer, Gelber Traminer und Gewürztraminer**, gemeinsam ist ihnen das intensive Aroma und die große Entwicklungsfähigkeit in der hohen Reife. In Österreich spielt der Traminer mit einem Anteil von unter 1% der ausgepflanzten Rebfläche kaum eine Rolle, hat aber doch eine kleine, feine Fan-Gemeinde, die ihn wegen seiner Eigenarten sehr schätzt.

Das hocharomatische Sortenbukett ist geprägt von Wildrosenduft und Zitrusnoten bis zu Walderdbeeren, Rosinen, Dörrobst und Kokosmark. Prädikatsweine sind sehr extraktreich, wobei die Restsüße mit der dezenten Herbe und der milden, doch feurigen Fülle hervorragend harmoniert.

Die Traminer sind Weine, die sich zum Genießen eignen und kaum in größeren Mengen getrunken werden – auch wegen ihres doch eher hohen Alkoholgehaltes.

„Die Idee, eine eigene Traminerverkostung zu veranstalten, entstand im Rahmen einer Weinreise durch Italien und Südtirol. Im Zusammenhang mit dem Tiroler Gedenkjahr suchten wir nach einem verbindenden (Wein)Element zwischen Tirol und Südtirol und fanden dies über Erzherzog Johann mit der Steiermark als verbindendes Glied“, so Bruno Resi. „Für die Wein-Verbindung zwischen Südtirol und der Steiermark wählten wir den Traminer.“

Die Idee: Steirische und Südtiroler Traminer zu verkosten, und zwar in den Rubriken „Klassik und JG 08“, „Lagen bzw. Jahrgänge 08-06“ und „Raritäten bzw. JG < 06“.

Und um das ganze noch spannender zu machen, sollten die gleichen Weine 3 Mal verkostet werden - einmal in der Steiermark, einmal in Südtirol und einmal in Innsbruck.

Als Verkoster wollten wir jedes Mal vergleichbare Berufs- bzw. Interessensgruppen (Winzer, Gastronomen und Sommeliers, Journalisten und Weinliebhaber) einsetzen.

Das Ziel: gibt es DEN Traminer, der sich in allen drei Verkostungen durchsetzt bzw. gibt es unterschiedliche Ergebnisse bei den Berufsgruppen?

Die Durchführung

Um vergleichbare Ergebnisse zu erhalten, wurden die Weine in jeder Verkostung in der annähernd gleichen Reihenfolge verkostet. Auch wurde auf einen Mix zwischen österreichischen und südtiroler Traminern geachtet.

Weiter wurde der erste Wein mit einer Wertung von 15,5 gepegelt, um auch die Punktzahl vergleichbar zu machen.

Die Ergebnisse

Neben den Ergebnissen der Verkostungen war außerdem interessant, dass die Traminer, die ja im Rahmen der FAFGA09 ca. 1.800 Personen (hauptsächlich Gastronomen, aber auch sonstige Besucher und Weinliebhaber) zur Verkostung zur Verfügung standen, auf

ausgesprochen reges Interesse stießen und es wäre nicht verwunderlich, wenn da und dort wieder ein Traminer im Glasausschank auftauchen würde

Die Ergebnisse im Detail

Hinweise:

Bewertet wurde nach dem 20 Punkte-System.

Bei den angeführten Punkten handelt es sich um die **durchschnittlich vergebenen Punkte** der jeweiligen Verkoster.

Einige Weine aus logistischen Gründen nicht bei allen Verkostungen dabei (*Baron Salvadori 08, Ratscher Nussberg 07, Hochwarth 07, Elyand 08, Traminer Trio 2008*)

Gesamtwertung

In der Gesamtwertung sind die alle Bewertungen aller Jurys enthalten.

Gesamtwertung	Rang	Punkte
Nussbaumer 2007 Kellerei Tramin (Südtirol)	1	17,1
Gewürztraminer LINEA 2007 Ploder-Rosenberg (Stmk)	2	17,0
Campaner 2008 Kellerei Kaltern (Südtirol)	3	16,5

Kapfenstein (Stmk)	Rang	Punkte
Gewürztraminer LINEA 2007 Ploder-Rosenberg (Stmk)	1	17,9
Campaner 2008 Kellerei Kaltern (Südtirol)	2	17,8
Lunare 2007 Kellerei Terlan (Südtirol)	3	17,6

Kaltern (Südtirol)	Rang	Punkte
Nussbaumer 2007 Kellerei Tramin (Südtirol)	1	17,7
Baron Salvadori 2008 Kellerei Nals-Mareid (Südtirol)	2	16,8
Gewürztraminer 2008 Kellerei Kurtatsch (Südtirol)	3	16,2
Nussbaumer 2008 Kellerei Tramin (Südtirol)	3	16,2

Innsbruck (Tirol)	Rang	Punkte
Gewürztraminer LINEA 2007 Ploder-Rosenberg (Stmk)	1	16,4
Nussbaumer 2007 Kellerei Tramin (Südtirol)	2	16,3
Ratscher Nußberg 2007 Gross (Steiermark)	3	16,0

Gruppensieger

Klassik und JG 08

Gesamtwertung	Rang	Punkte
Campaner 2008 Kellerei Kaltern (Südtirol)	1	16,5
Nussbaumer 2008 Kellerei Tramin (Südtirol)	2	16,1
Gewürztraminer 2008 Kellerei Kurtatsch (Südtirol)	3	16,0

Kapfenstein (Stmk)	Rang	Punkte
Campaner 2008 Kellerei Kaltern (Südtirol)	1	17,8
Gewürztraminer 2008 Stift Klosterneuburg (Österreich)	2	16,8
Extrem 2008 Frühwirt (Steiermark)	3	16,7

Kaltern (Südtirol)	Rang	Punkte
Baron Salvadori 2008 Kellerei Nals-Mareid (Südtirol)	1	16,8
Gewürztraminer 2008 Kellerei Kurtatsch (Südtirol)	2	16,2
Nussbaumer 2008 Kellerei Tramin (Südtirol)	2	16,2

Innsbruck (Tirol)	Rang	Punkte
Gewürztraminer Feb2008 Wein Hof Kobler / Marid (Südtirol)	1	15,5
Nussbaumer 2008 Kellerei Tramin (Südtirol)	1	15,5
Graf von Meran 2008 Kellerei Meran (Südtirol)	3	15,2

Lagen bzw. Jahrgänge 07-06

Gesamtwertung	Rang	Punkte
Nussbaumer 2007 Kellerei Tramin (Südtirol)	1	17,1
Gewürztraminer LINEA 2007 Ploder-Rosenberg (Stmk)	2	17,0
Lunare 2007 Kellerei Terlan (Südtirol)	3	16,3

Kapfenstein (Stmk)	Rang	Punkte
Gewürztraminer LINEA 2007 Ploder-Rosenberg (Stmk)	1	17,9
Lunare 2007 Kellerei Terlan (Südtirol)	2	17,6
Nussbaumer 2007 Kellerei Tramin (Südtirol)	3	17,3

Kaltern (Südtirol)	Rang	Punkte
Nussbaumer 2007 Kellerei Tramin (Südtirol)	1	17,7
Gewürztraminer LINEA 2007 Ploder-Rosenberg (Stmk)	2	15,6
Lunare 2007 Kellerei Terlan (Südtirol)	3	15,4

Innsbruck (Tirol)	Rang	Punkte
Gewürztraminer LINEA 2007 Ploder-Rosenberg (Stmk)	1	16,4
Nussbaumer 2007 Kellerei Tramin (Südtirol)	2	16,3
Ratscher Nußberg 2007 Gross (Steiermark)	3	16,0

Jurysieger

Winzer	Rang	Punkte
Gewürztraminer LINEA 2007 Ploder-Rosenberg (Stmk)	1	17,5
Nussbaumer 2007 Kellerei Tramin (Südtirol)	2	16,9
Ratscher Nußberg 2007 Kellerei Kurtatsch (Südtirol)	3	16,0
Nussbaumer 2008 Kellerei Tramin (Südtirol)	3	16,0

Journalisten und Weinkenner	Rang	Punkte
Nussbaumer 2007 Kellerei Tramin (Südtirol)	1	17,4
Nussbaumer 2008 Kellerei Tramin (Südtirol)	2	16,5
Gewürztraminer 2008 Kellerei Kurtatsch(Südtirol)	2	16,5

Gastronomen Sommeliers	Rang	Punkte
Nussbaumer 2007 Kellerei Tramin (Südtirol)	1	16,8
Campaner 2008 Gross (Steiermark)	2	16,7
Gewürztraminer LINEA 2007 Ploder-Rosenberg (Stmk)	3	16,6

Die komplette Auswertung steht unter

http://www.tsov.at/download/2009/fafga/ergebnisse_traminerchallenge.xls zum Download zur Verfügung

Die Jury-Mitglieder

Kapfenstein

Sonja Rauch (Steirawirt/Haubenlokal)

Anna Schachner (Landhauskeller)

Alois Gölles (Obst Gölles)

Gerhard Ebner (Tourismusschule Bad Gleichenberg)

Johann Sokoll (Tourismusschule Bad Gleichenberg)

Horst Rossegger (Tourismusschule Bad Gleichenberg)

Henry Sams (Airport Journal)

Ljubo Vuljaj (Gesamtsteirische Vinothek)

Baron Cari Seyffertitz (Gräfllich Stürgkh` sches Weingut)

Georg und Christoph Winkler-Hermaden (Weingut Winkler-Hermaden)

Dietmar Meraner (Weinkellerei P. Meraner)

Bruno Resi (La Dottorressa Weinhandel, TSOV)

Kaltern

Dr. Othmar Kiem (Falstaff Südtirol)

Herbert Taschler (freier Weinjournalist)

Tobias Zingerle (Kellerei Kaltern)

Dr. Hannes Durnwalder (Erste & Neue Kellerei Kaltern)

Dr. Helmuth Zanotti (Direktor Kellereigenossenschaften Südtirols)

Margot Rabensteiner (Restaurant Zur Rose)

Wolfgang Klotz (Kellerei Tramin)

Dietmar Meraner (Weinkellerei P. Meraner)

Bruno Resi (La Dottorressa Weinhandel, TSOV)

Innsbruck

Heinz Hausgnost (Stift Klosterneuburg)

Peter Weirather (Tiroler Tageszeitung)

Dr. Peter Pfeifer (Weinbruderschaft Innsbruck)

Egon Mark (TSOV)

Tobias Zingerle (Kellerei Kaltern)

Pepi Hackl (Hotel Goldene Krone)

Norbert Waldnig (TSOV)

Monika Pichler (Wirtschaft im Alpenraum)

Zeno Staffler (Weinkellerei H. Lun)

Dietmar Meraner (Weinkellerei P. Meraner)

Fotos

Die Links unterhalb der Fotos enthalten das hochauflösende Foto

Die Kandidaten



<http://www.tsovat/download/2009/fafqa/tram62.jpg>



<http://www.tsovat/download/2009/fafqa/tram63.jpg>



<http://www.tsovat/download/2009/fafqa/tram64.jpg>



<http://www.tsovat/download/2009/fafqa/tram66.jpg>



<http://www.tsovat/download/2009/fafqa/tram67.jpg>



<http://www.tsovat/download/2009/fafqa/tram68.jpg>



<http://www.tsovat/download/2009/fafqa/tram69.jpg>



<http://www.tsovat/download/2009/fafqa/tram65.jpg>

Die 3 Siegerweine: LINEA (2.), NUSSBAUMER (1.) und CAMPANER (3.)



von Links

KR Peter Morandell (Weinhandel Morandell), Pepi Hackl (Hotel Goldener Adler), Norbert Waldnig (TSOV, Wifi), Tobias Zingerle (Kellerei Kaltern), Dietmar Meraner (Weinkellerei P. Meraner), Bruno Resi (TSOV, La Dottoressa Weinhandel)

Hochauflösendes Bild unter <http://www.tso.v.at/download/2009/fafga/sieger.jpg>

Weitere Fotos stehen in untenstehenden Online-Alben zur freien Verfügung (unter Angabe der Quelle TSOV)

<http://picasaweb.google.com/resibru/TraminerVerkostung2009InKapfenstein#>

<http://picasaweb.google.com/resibru/TraminerVerkostung2009ImWinecenterNachKaltern#>

http://picasaweb.google.com/resibru/TraminerVerkostung2009_FAFGA#

<http://picasaweb.google.com/resibru/Fafga09Tag3Traminer#>

http://picasaweb.google.com/tso.v.at/2009_FAFGA#

Kontakt für Rückfragen

Bruno Resi

Tel. 0664- 452 56 57

E-Mail: Bruno.Resi@tso.v.at