Ein beliebter und gut bezahlter Wein

Welche Zukunft hat der Südtiroler Gewürztraminer – Podiumsdiskussion

Anlässlich der Landwirtschaftsschau Agrialp luden die Sektionen Weinbau und Kellerwirtschaft des Versuchszentrums Laimburg zu einer Podiumsdiskussionen über den derzeitigen Stand und die Perspektiven für diese autochthone Rebsorte ein. Moderiert von Eberhard Daum diskutierten Experten aus Produktion, Vermarktung, Rebschulwesen und Forschung zum Thema „Gewürztraminer aus Südtirol: welcher Weinstil hat Zukunft?".

Die Nachfrage beim Gewürztraminer wird weiter steigen; waren sich die Experten bei der Podiumsdiskussion auf der Agrialp einig.

Die Teilnehmer waren sich einig, dass sich die Sorte Gewürztraminer steigender Beliebtheit erfreut und ein Nachlassen der Nachfrage zur Zeit nicht absehbar sei. Der sehr gute Zuspruch am vorwiegend italienischen Markt bewirkt hohe Auszahlungspreise und ein Ansteigen der mit dieser Sorte bestockten Rebfläche. Der Trend gehe weg von leichten, gänzlich trockenen zu hochwertigen, mit geringen Restzuckergehalten ausgestatteten Gewürztraminerweinen, stellten Wilhelm Stürz (Kellerei Tramin) und Ulrich Pedri (Versuchszentrum Laimburg) fest. Dieser Weintyp gedeiht aber nur in den besten Lagen, weswegen die Notwendigkeit besteht, hierzu noch viel Erfahrung zu sammeln.

Modewein oder Chance?

Martin Foradori (Kellerei Hofstätter) warnte davor, vom trockenen Typ zu sehr abzuweichen, das nehme dem Gewürztraminer aus Südtirol seine Identität. Auch solle der Alkoholgehalt die Trinkigkeit nicht zu sehr beeinträchtigen.

Urban v. Klebelsberg (Kellerei Neustift) sieht den Grund für die Beliebtheit des Gewürztraminers im Modebewusstsein des Italieners. Dieses werde sehr stark von den immer einflussreicheren Weinführern bestimmt, weshalb damit auch Gefahren verbunden seien. Zu starke Preisanstiege könnten auch einen jähen Absturz der Nachfrage verursachen.

Dass die Sorte in engem Zusammenhang mit dem Dorf Tramin steht, sieht Günter Pertoll (Versuchszentrum Laimburg, Weinbau) als eine große Chance. Weinbauliche Maßnahmen stünden im Vordergrund bei der Erzeugung qualitativ hochwertiger Gewürztraminer. Mit den Hektarerträgen müsse gerade in Zeiten der starken Nachfrage von Spitzenweinen sehr vorsichtig umgegangen werden, die DOC-Höchsterträge seien zu hoch angesetzt, um ein entsprechendes Produkt zu erzielen. Er findet es problematisch, dass zur Zeit nicht genügend Flaschen erstklassigen Gewürztraminers zur Verfügung stehen.

Pedri ist der Meinung, dass eine vorsichtige Ausweitung der Gewürztraminerfläche die Vernatschproblematik teilweise entschärfen könnte. Momentan sei ein guter Gewürztraminer leichter zu vermarkten als ein ausgezeichneter Vernatschwein. Zudem fördere ein guter Verkauf von Gewürztraminerprodukten auch den Absatz anderer Südtiroler Weine.

Dass die Weinbauern grundsätzlich die Ansprüche dieser Sorte kennen, ist sich Hansjörg Thaler (Rebschuler) sicher. Die hohen Auszahlungspreise würden aber diese Sorte auch in ungünstige Lagen locken. Die Nachfrage nach Gewürztraminer-Pfropfreben ist auch außerhalb Südtirols gegeben.

Zwei Typen: trocken oder mit Restsüße

Rege wurde darüber diskutiert, inwieweit neben dem zur Zeit sehr gefragten hochwertigen, alkohol- und körperreichen, nicht ganz trockenen Gewürztraminer der traditionelle, frischere und weniger dichte Weintyp bestehen kann.

Beide Typen könnten, preislich differenziert, durchaus koexistieren, äußerten sich Foradori und Pedri.

Stürz findet die Einteilung in zwei Klassen wenig zielfördernd. Vielmehr habe jeder Wein seinen Körper und seine Struktur, die im Sinne der höchstmöglichen Qualität harmonieren müssten.

Diese Zweigleisigkeit soll nicht übertrieben werden, warnte v. Klebelsberg. Der Konsument verlange nach Klarheit und exakter Positionierung. Schlussendlich eintscheide der Markt, welche Tendenzen die „richtigen" seien.

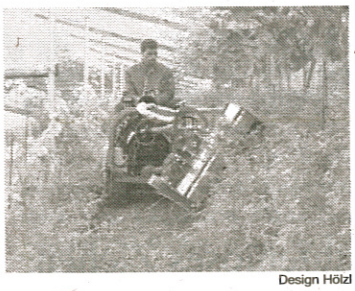
Wein und Speisen

Die Weine der Sorte Gewürztraminer sind nicht einfach mit Speisen zu kombinieren. Die Teilnehmer sind sich aber einig, dass es sehr interessante Wein/Speisen-Kombinationen geben kann, sofern sich die Gastronomie mit der Sorte Gewürztraminer auseinandersetze. Als gelungene Beispiele wurden Gerichte mit Krustentieren oder die immer populärer werdende asiatische Küche genannt.

Armin Kobler, VZ Laimburg

Mulchen oder Roden?

Jetzt nach der Ernte haben Sie Zeit, sich Gedanken für das kommende Jahr zu machen. Das Baumschnitt- und Rebholz-Mulchen wird wieder anfallen, und später das Grasmulchen. Informieren Sie sich bereits jetzt über Neuheiten! Oder wollen Sie Ihre Obstanlage erneuern? Zum Roden bestens geeignet sind unsere größeren Mulchgeräte, z.B. Midiforst. Denken Sie vielleicht an Lohnarbeiten mit Mulchgeräten? Dann sind Sie bei uns richtig! Gerne beraten wir Sie ausführlich, auch über unsere Händler!



Design Hölzl

seppi m®
Mulchgerätebau

Kaltern • Handwerkerzone 1
Tel. 04 71 - 96 35 50 • Fax 04 71 - 96 25 47
E-mail: sales@seppi.it • Internet: www.seppi.com