



## Erlebnis- und Weinreise nach Südtirol

Zeitpunkt: 24. Mai bis 01. Juni 2014

Teilnehmer: Ehepaare Ehlich/Düssel, Gabriel, Hackemann, Wolf und Veken

Unsere Unterkunft: WIESENHEIM Tramin Bachgasse 7, obere Etage

Es gibt Urlaubsregionen, da fragt man nicht, ob man schon einmal dort war, da fragt man vielmehr, wann man das nächste Mal wieder hinfährt. Zu dieser Kategorie gehört Südtirol. Eine wirklich traumhafte Urlaubsregion im Norden Italiens, geprägt von Tiroler Bodenständigkeit, wohl dosiert gemixt mit italienischer Lebensfreude und verwöhnt von südlicher Sonne. Die fruchtbaren Täler der Etsch und der Eisack sind mit ihren Obstplantagen und Weingärten ein wahrer Garten Eden. Die Almen auf halber Höhe sind schönste Wanderparadiese. Von dort stammt der würzige Käse und dort ist der Ursprung des berühmten Südtiroler Specks. Das ganze wird eingefasst von dem schönsten Gebirgs Panorama der Alpen. Wer kennt sie nicht, die aufragenden drei Zinnen in den Dolomiten oder die fast kitschig schönen Bilder von dem im Abendlicht aufglühenden Rosengarten. Kurz: Eine vielseitige und sinnliche Landschaft, die ihres gleichen sucht! Kunstschatze aus romanischer und gotischer Zeit sowie unzählige Burgen zeugen von der langen und bewegten Geschichte Südtirols. Die Gastlichkeit ist sprichwörtlich. Die Küche ist vorzüglich und die Winzer von Südtirol haben sich in den letzten Jahrzehnten international etabliert.

### Samstag der 24. Mai 2014, Anreisetag

Nach unserer Ankunft im Wiesenheim ist als erstes Auspacken angesagt. Dann treffen wir uns gegen Abend im Garten oder Frühstücksraum auf ein Glas Südtiroler Begrüßungssekt. Danach traditionelles TÖRGGELEN im historischen Buschenschank der Familie Camper, Villa Raßhof in Tramin mit Abendessen. „Törggelen“ kommt von der traditionellen herbstlichen Weinprobe rund um die „Torggl“ (die Weinpresse). Der junge Wein wird gemeinsam verkostet - und dadurch gefeiert! Traditionellerweise wird zum Törggelen einfache Kost serviert: Speck und Kaminwurz`n aus hauseigener Produktion, einfache bäuerliche Gerichte und zum Abschluss natürlich geröstete Kastanien und süße Krapfen. Der Wein in diesem Buschenschank ist eine Leidenschaft in fünfter Generation und gehört zu den kleinsten Qualitätsweinproduzenten Südtirols. Die Familie baut seit 1889 im Einklang mit der Natur und nach alter Familientradition Südtiroler Weine an und aus.

### Sonntag, der 25. Mai 2014, Tramin

Tramin liegt etwas südlich vom Kalterer See an der Südtiroler Weinstraße. Es besitzt daher eine strategisch gute Lage für Ausflüge in die Südtiroler Weinregion. In wenigen Minuten erreichbar sind Kaltern und den Kälterer See, Eppan, Gailan und natürlich Bozen mit dem Ritten. Südtiroler Highlights in geballter Form. Leider können wir nicht alles sehen. Nach dem Frühstück sehen wir Tramin mit seinen historischen Bauten und die traditionsreiche Weinkellerei Elzenbaum, den Marktplatz mit Kirche. Wir machen eine Weinbergwanderung um Tramin, dabei Besichtigung der Kapelle St. Jakob in Kastelaz mit den romanischen Fresken (um 1200). Durch die Weinberge wandern wir auf kurzem Weg nach Tramin zurück und kehren in dem Gartenbistro des Weingutes von ELENA WALCH ein. Das Bistro liegt in der Mitte des Parks. Hier können wir kleine Teller genießen und alle Weine von Elena Walch kurz verkosten und glas- oder



flaschenweise bestellen und trinken. Kellerführungen sind sonntags leider nicht möglich. Danach machen wir eine Pause in unserer Unterkunft. Anschließend fahren wir mit zwei Autos zum See und machen dort, wie es uns beliebt, eine Wanderung ein Stück um den See und kehren zu einer Abendmalzeit in ein Restaurant ein und trinken dabei einen Kalterer See-Wein. Dies war Tag zwei.

### **Montag, den 26. Mai 2014, Bozen**

Fahrt mit zwei PKWs zum Schloss Sigmundskron bei Bozen (Museum von Reinhard



Messner, den wir auch dort treffen). Eine der ältesten und breit angelegten Burganlagen erinnert an eine Krone und zählt zu den wichtigsten Symbolen in der Südtiroler Geschichte. Hier zeigt Messner tibetische und tiefschürfende alpine Kunst. Besichtigung der gesamten Anlage von innen und außen möglich und sehenswert. Danach fahren wir in die Innenstadt von Bozen und essen dort in der historischen Gaststätte „Weißes Rössl“ zu Mittag. Wir machen einen Rundgang durch die Stadt und über den Markt. „Ötzi“ liegt in der Kältekammer des Südtiroler Archäologie

Museum und kann angeschaut werden. Am Spätnachmittag fahren wir wenige Minuten zur Weinprobe zum Griesbauernhof in den Ortsteil Rentsch zu dem Weingut von Georg Mumelter. Am Abend machen wir, in der Gartenlaube im Wiesenheim, eine Tiroler Brotzeit mit Speck, Käse und Südtiroler Wein. Um 20 Uhr ist in unmittelbarer Nähe, im Weinbauernhof „Drauhof“ eine kleine Weinverkostung angesagt.

### **Dienstag, den 27. Mai 2014, Eppan/Hocheppan**

Bevor wir losfahren, ist ab 9.30 Uhr beim Weingut Hofstätter in Tramin eine Kellerbesichtigung und Weinprobe vorgesehen. Dann fahren wir mit zwei Autos nach Eppan zum Schloss Korp, wo wir parken können. Hier beginnt unsere Wanderung mit einem etwas steilen, kurzen Anstieg zur Burg Hocheppan. Nach einer Jause, draußen oder drinnen im Lokal, ist um 14 Uhr eine geführte Besichtigung der Burgkapelle mit romanischen Fresken empfehlenswert. Wir rollen den Berg herunter zu den Autos nach Schloss Korp (hier hatte die deutsche Nationalmannschaft vor der EM oder WM ihr Quartier). Die Rückfahrt geht über St. Pauls (hier können wir den Dom und den Friedhof besichtigen) nach Eppan zur Kellerei St. Michael zur Weinprobe. Nach einer Pause im Wiesenhof fahren wir nach Söll, oberhalb von Tramin zum Plattenhof, Restaurant, Pizzeria und Weingut der Familie Dissertors.



### **Mittwoch, den 28. Mai 2014, Ruhetag**

Der Tag steht zur freien Verfügung. Wer aber doch noch was machen will, der kann nach Brixen fahren (unbedingt sehenswert) und zum Kloster Neustift zur Besichtigung und Weinprobe. Möglich ist auch von Bozen mit der Seilbahn auf den RITTEN zu fahren und von dort mit der Bähnl nach Klobenstein. Ab hier Wanderung zu den Erdpyramiden und nach Maria Saal. Zurück mit dem Bus nach Klobenstein, mit Bähnl und Seilbahn nach Bozen. Abendessen an einem Ort, an dem Essen, Trinken und Wohlgefühl stets im Mittelpunkt steht, nämlich im „PILLHOF“, eine Vinothek/Enoteca in Frangart ein Ortsteil von Eppan.

### **Donnerstag, den 29. Mai 2014, Meran - Südtiroler Weinarchitektur**

Um 10 Uhr ist eine Kellerführung mit anschließender Verkostung in der Kellerei Tramin in unserem Programm vorgesehen. Treff: 9.50 Uhr in der Önothek. Nach der Weinprobe fahren wir wieder mit zwei Wagen nach Meran, in die traditionelle Kurstadt Südtirols. Die

Geschichte prägt das Erscheinungsbild der Stadt. Meran lädt zum Flanieren ein. Die Laubengasse ist das Herz der Meraner Altstadt. Sie wurde im 13. Jahrhundert erbaut und besteht aus zwei Häuserreihen mit niedrigen Laubengängen. Die belebte Geschäftsstraße mitten in Meran fasziniert mit zierlichen Erkern, Torbögen, verwinkelten Hinterhöfen und abenteuerlichen Treppenaufgängen. Das Kurhaus auf der Passerpromenade ist das Wahrzeichen der Kurstadt Meran. Es besteht aus zwei Teilen: jenem im historischen Stil aus dem Jahre 1874 und dem neuern Anbau aus den Jahren 1912/14. Vom Jugendstil bestimmt, außen ein Vorbau auf vier Säulen mit darauf tanzenden Mädchenfiguren, innen ein elegantes Foyer mit einer großzügig angelegten Treppe, eine Galerie und ein gewaltiger Ball- bzw. Konzertsaal. Heute finden hier Bälle, Galas und Konzerte statt. Nennenswert ist auch die neue Therme, eine Wohlfühl-Attraktion, ein architektonisches Highlights. Bei unserem Rundgang werden wir sicher noch zu einem



Imbiss einkehren. Wir können zu Fuß oder auch auf der Rückfahrt noch die Gärten von Schloss Trauttmansdorff besichtigen. Nach einer Ruhepause im Wiesenheim fahren wir nach Kurtatsch zum Castel Turmhof Tiefenbrunner, Schlosskellerei. Das Schloss, im 12. Jh. errichtet, liegt im Ortsteil Entiklar. Wir können hier eine Kellerführung und Weinverkostung machen. Danach ist eine Einkehr in die Jausenstation (bis 20 Uhr) möglich. Die Gutsbesitzer Herbert Tiefenbrunner und Sohn Christof füllen jährlich rund 700.000 Flaschen ab, davon etwa 70 % mit weißen, den Rest mit roten Sorten. Wir fahren nun zu unserem Stammsitz zurück und können uns zum Tagesausklang noch in den Garten setzen und eine Flasche aufmachen - oder?

Imbiss einkehren. Wir können zu Fuß oder auch auf der Rückfahrt noch die Gärten von Schloss Trauttmansdorff besichtigen. Nach einer Ruhepause im Wiesenheim fahren wir nach Kurtatsch zum Castel Turmhof Tiefenbrunner, Schlosskellerei. Das Schloss, im 12. Jh. errichtet, liegt im Ortsteil Entiklar. Wir können hier eine Kellerführung und Weinverkostung machen. Danach ist eine Einkehr in die Jausenstation (bis 20 Uhr) möglich. Die Gutsbesitzer Herbert Tiefenbrunner und Sohn Christof füllen jährlich rund 700.000 Flaschen ab, davon etwa 70 % mit weißen, den Rest mit roten Sorten. Wir fahren nun zu unserem Stammsitz zurück und können uns zum Tagesausklang noch in den Garten setzen und eine Flasche aufmachen - oder?

### **Freitag, den 30. Mai 2014, Dolomitenrundfahrt**

Es gehört einfach dazu und ist ein Muss, eine Rundfahrt durch das UNSECOWELTERBE DOLOMITEN. Erlebt die Schönheiten ihrer majestätischen Felsformationen. Wir begeben uns nach dem Frühstück auf den Weg. Wir fahren zum Wallfahrtsort Maria Weißenstein - wie auch einige Päpste. Dort besichtigen wir den Wallfahrtsort, die Kirche und den Pilger- und Kreuzweg. Es geht weiter zum Karersee mit seinem einmalig bunten Wasser. Wanderung um den Karersee. Die Fahrt geht weiter über den Karerpass zum Pian Schiavaneis unterhalb des Sellajoches. In dieser herrlichen Bergwelt essen wir zu Mittag. Es geht weiter über das Joch ins Grödner Tal. Dort machen wir Station in Wolkenstein und besichtigen die Pfarrkirche mit ihrer tollen Verbindung von alt und neu und schlendern durch den Ort. Die Weiterfahrt durch das Grödner Tal über St. Peter/Lajen bringt uns zum Ort Tschövas. Besichtigung dieses einmaligen Südtiroler Ortes mit einer Kaffeepause. Die Rückfahrt geht über Klausen und der Autobahn durch das Eisacktal nach Tramin. Nach der üblichen Ruhepause haben wir wieder Hunger. Oberhalb unserer Unterkunft, zu Fuß leicht zu erreichen, finden wir die Pizzeria Tiro a segno zu Deutsch „Schießstand“. Die Familie Morandell verwöhnt uns nicht nur mit Pizza.



### **Samstag, den 31. Mai 2014, Kaltern fehlt noch**

Bevor wir nach Kaltern fahren besuchen wir Alois Lageder in Margreid. Sein Name steht für höchste Qualitätsstandards im biologisch-dynamischen Weinbau. Gegründet im Jahr 1823 und heute in fünfter Generation geführt. In seinem Besitz sind heute zwei Weingüter und zwei Linien. Nach unserer Weinprobe fahren wir weiter und besichtigen Kaltern, das oberhalb vom Kalterer See, 426 m hoch liegt. Hier werden hochwertige Weine, hauptsächlich aus der Vernatsch-Traube, produziert. Der zweite wichtige Wirtschaftszweig ist der Tourismus. In den engen Gassen stehen Häuser im venezianisch geprägten „Überetscher Stil“ mit Doppel-

bogenfenstern, Erkern, Türmchen und Loggien. Zentrum des fast kleinstädtischen Treibens ist der Marktplatz, der wie die Hauptstraße von stattlichen Häusern aus dem 16. und 17. Jahrhundert gesäumt wird. Hier befindet sich auch die klassizistische Pfarrkirche aus dem 18. Jh. mit dem freistehenden gotischen Turm. Der Innenraum ist mit Deckenfresken und einem spät barocken Hochaltar reich ausgestattet. Zur Mittagszeit werden wir in einem Gasthof im Dorf einkehren. Probeessen haben wir hier schon gemacht. Zurück fahren wir am Kalterer See vorbei nach Tramin. Hier ist Ruhe und Packer angesagt. Wie wir unseren Abschiedsabend gestalten, können wir ja gemeinsam besprechen. An Möglichkeiten mangelt es bestimmt nicht.



### **Sonntag, den 01. Juni 2014, Abreisetag**

Leider ist es schon so weit. Wir hätten noch so viel zu besichtigen und zu probieren. Aber vielleicht seid Ihr auf den Geschmack gekommen und Ihr kommt wiedermal in Südtirol vorbei.

**Im Februar 2014, Bert Veken**

### **Weingut Arunda, Mölden**

Im 1200 Meter über Meereshöhe gelegenen Mölden eine Sektkellerei zu gründen, bedarf nicht nur Enthusiasmus, sondern auch einer gehörigen Portion Mut. Denn die benötigten Weine, Chardonnay, Blau- und Weißburgunder müssen zur Verarbeitung hinauf, die fertigen Sekte wieder hinunter gebracht werden. Ein nicht geringer logistischer Aufwand. Doch das idyllische Mölden hat auch seine Vorteile. Sektherstellung ist Handarbeit und erfordert viel Geduld und Ruhe, damit das Ergebnis entsprechend aufregend und prickelnd ist, wie bei Arunda.

Das von der Familie Reiterer verarbeitete Lesegut stammt von den besten Lagen Südtirols, beispielsweise aus Terlan, Eppan und Giran. Es wird dann in der Sektkellerei zunächst zu Wein gekellert und anschließend zu Sekt verarbeitet. Das Angebot reicht vom klassischen Brut bis zum Jahrgangssekt, der 50 Monate auf der Hefe war. Joseph Reiterer legt Wert auf individuelle, charaktervolle Schaumweine, die auch als Speisenbegleiter bestens geeignet sind.



### **Michael Reiterer**

„Gerade in den Jahren 2013/2014 haben wir sehr viel in die Zukunft unseres Betriebes investiert“, beginnt Michael Reiterer, „zu den Anschaffungen gehört eine neue Abfüllmaschine und moderne Tanks. Auch die Degorgierlinie wurde komplett erneuert und die Keller gewölbe erweitert. Wir können auf eine sehr positive Entwicklung der vergangenen Jahre zurückblicken, vor allem im italienischen und unserem Heimatmarkt Südtirol finden sich immer mehr Liebhaber unserer Sekte.“ Muggi, wie er von seinen Freunden genannt wird, ist der Kreative in der Familie. Mit dem stetigen Besuch von Weiterbildungskursen bringt er immer wieder frischen Wind in das Marketingkonzept der Firma. „Wir versuchen immer, unsere Kunden durch Veranstaltungen und Events zu unterstützen, sind fast immer selbst vor Ort und konnten dadurch schon den einen oder anderen zum Sekt bekehren.“ Michael Reiterer ist auch ein kreativer Koch, ein weiterer Vorteil, wie er sagt „die Speisenanpassung wird immer wichtiger, Südtiroler Sekt hat sich längst einen Namen als hervorragender

Essensbegleiter gemacht, daran arbeiten wir weiter! Wir verbreiten unser positives Lebensgefühl, genießen unsere Sekte und stellen uns neuen Herausforderungen. „Michael Reiterer ist mehrmals im Jahr auf Messen im In- und Ausland: „Wir haben wichtige Vertriebspartner in Deutschland, Österreich, in den USA und Australien. Unsere Perlen finden auch im Ausland lobende Worte und gerade diese Anerkennung ist für uns besonders wertvoll. Ich blicke sehr positiv in die Zukunft, Sekt der Marke Südtirol hat sich erfolgreich etabliert, die Kunden schätzen die Qualität und Besonderheit unserer Produkte!“ Darauf stoßen wir an.

### **Zum Sekt: Arunda – Blanc de Blanc's DOC, Extra Brut, Metodo Classico**

Der Grundwein stammt aus Terlan und ist ein 100 %iger Chardonnay, geerntet hauptsächlich im Jahr 2009 mit Anteilen vom Jahrgang 2008. Somit ist es ein Cuvée, das komplett im Barrique ausgebaut, auf die Flasche gezogen wurde und dort 36-40 Monate lagerte.

Die Meinung des Winzers: Mit seiner feinen und anhaltenden Perlage sowie der lebendigen und leuchtend strohgelb-grünlichen Farbe zeigt er eine herrliche geschmackliche Fülle und Struktur, bemerkenswert weich-cremig, dicht und gehaltvoll.

**Martina Gabriel**

### **Weingut Drauhof, Tramin**

Das Weingut Drauhof befindet sich im bekannten Weindorf und Urlaubsziel Tramin, im Süden Südtirols. Inmitten von Weinbergen liegt der familiär geführte Bauernhof.



Neben dem Apfelanbau hat vor allem der Weinbau in der Familie Rellich eine lange Tradition. Über mehrere Generationen hinweg wird Wein gekellert. 2011 übernahmen die Söhne Manfred und Matthias, beide ausgebildete Kellertechniker, die Führung. Nach alter Tradition und mit innovativer Kellertechnik werden sortentypische und charakterstarke Weine produziert. Auf einer Rebfläche von 1,5 ha werden drei Rot- und drei Weißweinsorten angebaut. Neben den beiden

autochthonen Sorten Vernatsch und Lagrein findet man auch Merlot im Rotweinsortiment. Zu den wichtigsten Weißweinen gehört der in Tramin heimische Gewürztraminer. Des Weiteren werden Chardonnay, Goldmuskateller und im Jahr 2014 erstmals der Lagrein Rose angeboten.

Die Produktionsmenge beläuft sich zurzeit auf ungefähr 6500 Flaschen pro Jahr, wobei alle Weine das Qualitätssiegel DOC (Denominazione di origine controllata oder kontrollierte Herkunftsbezeichnung, vergleichbar mit QbA) tragen.

In unserer Probe verkosten wir einen **2013 Rosé Lagrein**.

**Angela Wolf**

### **Ansitz Waldgries, Bozen**

An einem sonnigen Hang oberhalb von Bozen, eingebettet in das klassische Weinbaugebiet St. Magdalena, liegt das historische Weingut Ansitz Waldgries der Familie Plattner.

Das prächtige Anwesen aus dem 13. Jh. war ursprünglich im Besitz eines Klosters. 1932 erwarb der Großvater den Ansitz und der Vater begann bereits 1972 damit den Wein auf Flaschen zu füllen.

Die Lagen befinden sich um Eppan Berg, Auer und St. Magdalena herum. Die Anbaufläche des Weinguts beträgt 7,5 ha. Produziert werden die klassischen Südtiroler Weinsorten: St. Magdalener, Lagrein,



Rosenmuskateller und Weißburgunder sowie Sauvignon.

Der Winzer Christian Plattner ist ein Mann mit klaren Zielen, die er konsequent umsetzt und damit hervorragende Ergebnisse erzielt. Seine Weine sind bereits vielfach prämiert worden. Christian Plattner ist auch ein Mann, der immer darum bemüht ist, sich weiter zu verbessern. Zusammen mit Günther Kerschbaumer vom Köfererhof und Markus Prackwieser vom Gumphof hat er daher das „Weingesspann“ zum fachlichen Austausch gegründet.

Christian Plattner gilt als Magdalener-Spezialist und es ist unglaublich, was er aus den Vernatsch-Trauben herausholt. Über seine St. Magdalener classico-Vision sagt er selbst:

„Ich liebe die charakteristischen Weine aus dem nördlichen Burgund. Meinem St. Magdalener classico will ich genau diese Ausdruckskraft geben. Er soll eine elegante Persönlichkeit mit Charme sein.“

Wenn man den Wein verkostet, kann man kaum glauben, dass er aus der gleichen Rebsorte hergestellt ist wie der Trollinger.

Die Weinbauern in Südtirol kultivieren den Vernatsch häufig noch traditionell als gemischten Satz verschiedener Spielarten, darunter Grau-, Groß-, Mitter-, Tschaggele- oder auch Edelvernatsch. Ebenfalls traditionell ist die Zugabe von bis zu 10% Lagrein zum Wein, um die Farbe aufzubessern.

Die Reberziehung erfolgt fast ausschließlich auf der Pergola. Diese mit romantischen Erinnerungen verbundene Erziehungsart wurde früher in erster Linie wegen der hohen Erträge geschätzt. Heute setzt man den Vorteil des Laubdaches in solchen Anbaugebieten ein, in denen die Gefahr besteht, dass die Trauben Sonnenschäden davontragen. Das gilt auch für die Südhänge in Südtirol, wo vielerorts ein Mikroklima die frühe Reifung der Trauben begünstigt.

Der 2013 St. Magdalener classico der Probe ist im klassischen St. Magdalener Anbaugebiet, an Südost- bis Südwest-Hanglagen auf

250 m Meereshöhe gewachsen. Der Winzer gibt 92 % Vernatsch und 8 % Lagrein an. Ca. 20 % des Leseguts werden mit ganzen, nicht entrappten Trauben vergoren. Dies bringt noch ein Stück mehr Fruchtigkeit in den Wein. Der Ausbau erfolgt in Edelstahl und großen Holzfässern.

Christian Plattner beschreibt die Sinneseindrücke für diesen Wein wie folgt:

Farbe: Leuchtendes Rubinrot, Nase: Kirsche, Himbeere, rote Früchte, Mandeln, Gaumen: Harmonisch, knackige und gut integrierte Tannine, feste Textur, rassiger Ausdruck und anhaltende Spannung.

Dieser **2013er St. Magdalener classico** vom Ansitz Waldgries wurde zum Siegerwein bei den folgenden lokalen Wettbewerben gekürt: Vernatschcup und Vernatsch des Jahres Dolomiten. (Preis: 11,90 Euro). Mit der Edelvariante, dem St. Magdalener Antheos 2013, hat er im Übrigen „3 bicchieri“, die Höchstbewertung, im Gambero Rosso erhalten.

**Gudrun Hackemann**

## Cantina Tramin

Tramin liegt am südlichen Ende vom Kalterer See. Es ist belegt, dass in und um Tramin schon vor ca. 1000 Jahren der Gewürztraminer verbreitet war. Die Kellerei wurde bereits 1898 gegründet und ist somit eine der ältesten in Südtirol.

Heute werden rund 245 Hektar Weinberge von 290 Traubenproduzenten für die Weinerzeugung genutzt. Das heißt, die meisten Produzenten haben sehr geringe Anbauflächen. Der Vorteil liegt in der individuellen intensiven Pflege der Reben und Trauben über das ganze Jahr und der punktgenauen Lese bei optimaler Reife. Der Sortenspiegel umfasst im Wesentlichen fünf Weißweinsorten mit 150 Hektar (54 %) und fünf Rotweinsorten mit 104 Hektar (42 %). Den Hauptanteil stellen der Gewürztraminer mit 51 Hektar und der Vernatsch mit 41 Hektar (Zahlenangaben gerundet!).

Die Weinberge liegen zwischen den Gemeinden Tramin, Neumarkt, Montan und Auer in Höhen



zwischen 250 und 850 Metern. Die Höhenlage und extreme Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, sowie der trockene Ora-Wind, der Fäulnis verhindert, sorgen für optimale Bedingungen. Eine wichtige Rolle bei der Qualität der Weine spielen auch die Böden. Sie bestehen im Untergrund aus Porphyry (vulkanisches Urgestein). Darüber liegt eine 0-2 m dicke Schicht aus Lehm und Dolomit-Kalk mit Einsprengseln aus Schotter.

Der exzellente Kellermeister Willi Stürz sorgt seit ca. 20 Jahren mit seiner Erfahrung und seinem Qualitätsstreben dafür, dass aus den angelieferten Trauben Weine entstehen, die sich mit einer feinen Mineralik, schöner Komplexität, Struktur und Eleganz auszeichnen. Die Kellerei produziert eine Klassik-Linie und eine Selektionslinie, die jeweils reinsortig ausgebaute Weine und Cuvées enthält.

#### **Der Wein: 2012 Blauburgunder / Pinot Nero**

Die Trauben für den Blauburgunder DOC klassisch sind in ca. 350-450 m Meereshöhe auf kalkreichen und schottrigen Lehmböden gewachsen. Der Ertrag lag bei ca. 55 Hektoliter pro Hektar. Die Vinifikation erfolgte in einer Maischegärung bei kontrollierter Temperatur (26-28°C). Dabei wurde die Maische täglich untergetaucht und umgewälzt. Für den Ausbau und die Reife wurden sowohl Edelstahl tanks als auch Eichenholzfässer eingesetzt.

Ein wirklich guter Vertreter dieser Rebsorte mit typischer Farbe und Geruch und einem vollen, anhaltenden Geschmack zu einem günstigen Preis (9,75 EUR).

**Heinz-Günter Hackemann**

#### **Wein Nr. 9: 2012 Gewürztraminer „Nussbaumer“**

DOC Selektion, Südtirol - Alto Adige, Kellerei Tramin

### **Weingut Griesbauerhof, Bozen**

Dort, wo sich das Eisacktal zum weitläufigen Bozner Talkessel hin öffnet, liegt der Griesbauerhof, seit 1785 im Besitz der Familie Mumelter. Auf 300 m Meereshöhe, am Fuße der geschmeidigen Hügel von St. Magdalena und St. Justina in Rentsch, breiten sich die etwa 3,5 ha großen, sonnenverwöhnten Rebflächen des Erbhofes aus, dessen „Torggl“ (Weinpresse) bereits in alten Schriften Erwähnung findet. Sie bieten aufgrund der großzügigen



Sonneneinstrahlung, der südseitigen luftigen Lage sowie des sandigen Lehmbodens am Schuttkegel des Rivelaunbaches ideale Bedingungen für den Anbau charaktervoller Rotweine und eines extraktreichen Weißweins.

Hochwertiges, vollreifes Traubengut ist Jahr für Jahr das Ergebnis einer besonders achtsamen Pflege der Reben - vom Rebschnitt über die Laubarbeiten bis hin zur Regulierung der Ertragsmenge durch Ausdünnung

des Behanges. Die Trauben werden schonend gekeltert und naturnah ausgebaut. Nach der Lagerung im Stahl- oder Holzfass präsentieren sich die Weine bekömmlich und abgerundet im Geschmack.

Der Griesbauerhof sowie das neu erworbene Weingut im „Spitz“, wo der Eisack in die Etsch mündet, und das Pachtweingut in Moritzing bieten die besten Voraussetzungen für den Anbau kräftiger Rosé- und Rotweine - vornehmlich aus den autochthonen Sorten Vernatsch und Lagrein - und eines vollmundigen, extraktreichen und kräftig strohgelben Pino Grigio.

Der Keller befindet sich direkt unter dem Wohnhaus. Der ebenerdige Gärkeller und ein tiefer Holzfasskeller werden schon seit vielen Generationen zur Weinbereitung genutzt. Der gesamte Keller wurde in den letzten Jahren an die technischen Erfordernisse und hygienischen Vorschriften der heutigen Zeit angepasst. Ziel ist es, die Qualität der Trauben aus den hofeigenen Weinbergen im Keller zu erhalten und die Weine sortentypisch und schonend auszubauen.

Es wird integrierter Pflanzenschutz mit Verzicht auf Herbizide praktiziert. Der Grasschnitt der vollständig begrünten Weinberge dient als Dünger. Bei Notwendigkeit erfolgt eine Bewässerung mittels Tropfberegnungsanlage. Die Qualitätskriterien im Weingarten sind intensive Laubarbeit und strenge Ertragsregulierung mit nur einer Traube pro Trieb bei Lagrein, Merlot und Vernatsch, sowie Halbieren der Trauben bei Pinot Grigio und Cabernet Sauvignon. Die Rotweintrrauben werden entrappt. Die Gärung erfolgt unter kontrollierter Temperatur mittels Reinzuchtheffen. Nach 10 bis 15 Tagen wird der Wein abgezogen und kommt entweder in große Holzfässer oder in Stahltanks, wo die malolaktische Gärung stattfindet.

Der Weißwein und auch der Roséwein werden ausschließlich im Stahltank gekeltert. Die Rotweine dagegen lagern je nach Sorte unterschiedlich lang, entweder im großen Holzfass oder im Barrique- bzw. Tonneaufass. Die Weine werden nach Deutschland, Schweiz und in die USA exportiert.

#### **Zum Wein Nr. 6: 2011 Südtirol Lagrein Riserva DOC**

Ein leuchtendes Schwarzrot mit granatroten Reflexen. Weinig, fruchtig mit würzigen Noten nach Tabak. Sehr komplex, saftig und mit feinkörniger Herbe. Elegant, lang anhaltend.

**Klaus-Dieter Gabriel**

#### **Zum Wein Nr. 5: 2012 Südtirol Merlot Spitz DOC**

Dunkelrubinrot mit granatroten Reflexen. Aromen nach Kirsche und Fruchtdrops, feinwürzig, nach Eichenlohe und Eukalyptus, rund, mit saftiger Frische und etwas Herbe, anhaltender Abgang.

**Rainer Wolf**

### **Weingut Tiefenbrunner - Schlosskellerei Turmhof, Entiklar**

Das Weingut Tiefenbrunner - Castel Turmhof blickt auf eine lange Geschichte zurück. Bereits zu rätischen und besonders zu römischen Zeiten wurde in Entiklar Wein angebaut. Das „Gut Lintclar“ wird erstmals 1225 urkundlich erwähnt. 1848 wird im Rahmen der Anlage eines neuen Grundbuches der Name „Turmhof“ festgelegt. Im Familienbesitz ist Castel Turmhof seit 1675. Durch Erbfolgen und auch Verkäufen innerhalb der Familie wechselten die Besitzer mehrfach bis schließlich durch die Heirat von Luise Tiefenthaler im Jahre 1907 der Besitz an die Familie Johann Tiefenbrunner wechselte. Heute wird das Weingut von Familie Herbert Tiefenbrunner, einem Enkel von Johann Tiefenbrunner, und seinem Sohn Christof bewirtschaftet.

Geprägt durch den Leitsatz „Ursprung von Qualität und Charakter ...“ spiegelt sich im Anbau der Reben und deren Pflege die Grundlage für den Weinbau im Gleichklang mit der Natur wider. Das milde Klima, geschützt von der Südtiroler Bergwelt zeichnet die ca. 25 ha Weinberge, die von 220 bis 1.000 m ü.d.M. reichen, aus. Rebschnitt, der die natürlichen Bedürfnisse des Rebstocks berücksichtigt und konsequente Ertragsreduzierung sind ausschlaggebend für die Qualität der Weine. Seit einigen Jahren wird im Rebschnitt erfolgreich die Simonit & Sirch-Methode angewendet. Sie ermöglicht ein kontrolliertes Wachstum der Rebstöcke und bewirkt Verlängerung des Lebenszyklus der Stöcke auf zumindest 50 Jahre.



Classic, Turmhof, Lintclarus und Feldmarschall sind die Qualitätslinien des Weingutes. In unserer Probe verkosten wir den 2013 Weißburgunder Anna aus der Qualitätslinie Turmhof.

Der Weißburgunder wird in den Lagen südlich von Margreid in Höhen zwischen 210 - 600 m ü.d.M in Süd bis Südost ausgerichteten Hanglagen angebaut; ertragsreduziert auf 50 – 60 hl/Hektar.

#### **Zum Wein Nr. 7: 2013 Weißburgunder Anna**



Der Wein stammt aus Lagen um Margreid (sandiger Anschwemm Boden) und Kurtatsch (Kalkschotter). Er wurde temperaturkontrolliert vergoren und 7 Monate auf der Hefe gelassen. 50 % lagerten im Edelstahltank und 50 % im großen Holzfass. Er besitzt ein blumiges Bukett mit vielen fruchtigen Duftnoten nach reifen Äpfeln, hat einen kräftigen Körper, eine lebhaft Frische und einen langen Abgang.

**Karin Ehlich**

## **Weingut J. Hofstätter, Tramin**

Wer das Weingut Hofstätter aufsucht, gerät mitten in den Dorftrubel von Tramin auf auf dem großen Platz mit Rathaus, Bar und Kirche. Das Gut hat seinen Sitz in einem stattlichen Bau aus dem 16. Jahrhundert, der damals für das k.u.k. Postfahrunternehmen errichtet wurde und die Gaststätte „Schwarzer Adler“ von Martin Foradoris Großtante Maria Hofstätter beherbergte. In deren Keller kelterte ihr Mann Josef seine ersten Weine. Welches Potential in den Weinbergen des Gutes steckt, erkannte schon bald deren Neffe Konrad Oberhofer, der von 1942 an mit seiner Frau Luise das Sagen hatte. Als einer der ersten in Südtirol trennte der Winzer das Traubengut der einzelnen Lagen bei der Lese und in der Kelter. So konnte er es der jeweiligen Qualität entsprechend separat ausbauen und nach den Weinbergen individuell benennen. Konrad Oberhofers Tochter Sieglinde heiratete im Jahr 1959 Paolo Foradori, Spross einer alteingesessenen Winzerfamilie mit hervorragenden Lagen auf der östlichen Seite des Etschtales. Diese Weingärten werden seither zusammen mit denen rund um Tramin von dem mitten im Ort gelegenen Gut bewirtschaftet, das bis heute unter dem Namen des Gründers Josef Hofstätter firmiert. Das Weingut Hofstätter hält seine Tore vom Morgen bis in die späten Abendstunden offen mit gutem Grund! Denn dort erwartet den Besucher in bemerkenswert schöner Lage mitten in Tramin neben der bekannten Enoteca die Weinbar und der Gewürztraminer Schaugarten. So hat auch die Geselligkeit ihren Platz. Die renommierten Gewürztraminer des Weingutes stammen aus traditionsreichen Weingärten auf der westlichen Talseite oberhalb von Tramin in der Lage Söll.



Josef Hofstätter hat das Weingut 1907 gegründet. Heute führt der Ur-Urgroßneffe Martin Foradori Hofstätter das traditionsreiche Familiengut in vierter Generation. Mit ca. 50 Hektar eigenen Weinbergen gehört das Gut zu den größten in Südtirol. Die Weinberge liegen in Höhen von 250 m bis 800 m ü.d.M. und ermöglichen damit den Anbau unterschiedlicher Rebsorten. Das Gut hat Weinberge im Westen und Osten des Südtiroler Unterlandes und somit Lagen in verschiedenen mikroklimatischen Zonen. Die Aufmerksamkeit liegt auf traditionsreichen heimischen Trauben wie Gewürztraminer, Weißburgunder, Blauburgunder, Lagrein und Vernatsch.

**Wein Nr. 8: 2013 Gewürztraminer „Joseph“**

**Bert Veken**

## **Kellerei St. Michael, Eppan**



Das Gebiet rund um Eppan ist bekannt für seine idealen Voraussetzungen für den Weinbau. Ein großer Teil der hier angebauten Trauben wird in der Kellerei St. Michael-Eppan veredelt. Im Jahr 1907 wurde in

einer wirtschaftlich schwierigen Zeit die Kellereigenossenschaft von 41 Eppaner Bauern gegründet. Heute bilden 340 Winzerfamilien das Rückgrat der Kellerei. Ihre große Passion gilt dem Weinbau, mit dem sie seit Generationen verbunden sind. Das Hauptgebäude aus dem Jahre 1909 wurde ständig erweitert, umgebaut und modernisiert. Der letzte bedeutende Umbau fand in den Jahren 2000 – 2001 statt. 2011 wurde das Verkaufslokal Wine Time im Ort Eppan eröffnet. Dieser modern gestaltete Verkaufsraum bietet viel Wissenswertes rund um den Wein, die Weinbauregion und die Kellerei. An vielen interaktiven Schauständen kann man Wein mit allen Sinnen genießen und natürlich auch die Weine der Kellerei verkosten. Wir haben aus der Selektionslinie und der Linie Sanct Valentin Weine verkostet. St. Michael vertreibt drei Weinlinien: die „Linie KLASSISCH“ steht für traditionell ausgebaute, urtypische Südtiroler Weiß-, Rot- und Roséweine. Mit Ausnahme der Roten werden alle Weine im Stahltank ausgebaut. Die „Linie SELEKTION“ umfasst Lagenweine, die das Terroir der Kleinlagen widerspiegeln. Der Ausbau erfolgt je nach Sorte teils in Stahl und teils in Hozfässern. Die „Linie SANCT VALENTIN“ ist die Premiumlinie des Weingutes. Kellermeister Hans Terzer komponiert aus Spitzengewächsen elegante, vielschichtige und charaktervolle Weine, die internationales Ansehen genießen und zum Teil hoch dotiert sind.

#### **Zum Wein Nr. 10: 2010 Südtiroler Passito Comtess Sanct Valentin DOC**

In unserer Probe verkosten wir den 2010 Passito Sanct Valentin Comtess Passito ist der italienische Begriff für Weine, die aus luft- und sonnengetrockneten, nahezu rosinierten Trauben hergestellt werden. Dies findet meist im Weinberg statt, d.h. die Trauben bleiben bis Jahresende am Stock. Sie werden teils im Stahl und teils im kleinen Holz ausgebaut. Die Lese der Trauben fand am 22. Dezember statt.

**Michael Düssel**

## **Die Weine des Abends**

### **Arunda – Blanc de Blanc's DOC**

Extra Brut, Metodo Classico

Weingut Arunda, Mölden

### **2013 Rosé Lagrein DOC**

Weingut Drauhof, Tramin

### **2013 St. Magdalener classic DOC**

Ansitz Waldgries, Bozen

### **2012 Blauburgunder / Pinot Nero DOC**

MAGLEN

Cantina Tramin

### **2011 Südtirol Lagrein Riserva DOC**

Weingut Griesbauerhof, Bozen

### **2012 Südtirol Merlot Spitz DOC**

Weingut Griesbauerhof, Bozen

### **2013 Weißburgunder „Anna“ DOC**

Tiefenbrunner, Schlosskellerei Turmhof, Kurtatsch-Entiklar

### **2013 Gewürztraminer „Joseph“ DOC**

Weingut J. Hofstätter, Tramin

### **2012 Gewürztraminer „Nussbaumer“ DOC**

Selektion

Cantina Tramin

### **2010 Südtiroler Passito Comtess Sanct**

Valentin DOC

Kellerei St. Michael, Eppan