

**Längst nicht mehr nur das Land des grossväterlichen Kalterers**  
Weinprobe vom 15. April 08

## ***Südtirol: Kleines Weinland – grosse Vielfalt***

**Das Südtirol kennen viele Schweizern als Ferienregion, aber seine aktuelle Weinproduktion ist hierzulande noch wenig bekannt. Die Zeiten, wo es von dort nur billige Massenprodukte gab, sind aber endgültig vorbei. Der Weinbau hat einen grossen Umbruch hinter sich, was sich nicht zuletzt im Landschaftsbild niederschlägt: die typischen Blätterdächer des Pergelanbaus verschwinden mehr und mehr, und statt Einheitswein gibt es immer mehr Sorten. Der Gastreferent, Thomas Vaterlaus, verstand es ausgezeichnet, einen Einblick in die heutige Situation zu geben.**

Nachdem der Stubenmeister die zahlreich erschienen Reblüten begrüsst hatte, stellte sich der Gastreferent selber vor: Thomas Vaterlaus arbeitet bei „Vinum“, wo er für die iberische Halbinsel, Osteuropa und die neue Welt zuständig ist.

### **Klimatische Vielfalt**

Dieses Uebergangsländ zwischen Norden und Süden beinhaltet verschiedenste Vegetationsstufen und Mikroklimen, mit Rebbergen von gut 1000 bis 200 m über Meer und einer Vielzahl von Sorten, neben den autochtonen Vernatsch, Lagrein und Gewürztraminer auch internationale Sorten und süsse Spezialitäten. Auf 5100 ha werden 350'000 hl produziert, was nur 0,7% der Ernte Italiens ausmacht. Der Weisswein ist mit 48% sehr gut vertreten.

Die sieben Anbauggebiete sind Vinschgau (im kühlen Norden, bei Naturns), Eisacktal (Brixen), Meran, Etschtal (Terlan), Bozener Kessel, Ueberetsch (südl. von Bozen mit dem Kalterersee) und Unterland (Tramin), wobei der Schwerpunkt im Süden liegt.

### **Pergel verschwindet**

Bis vor 30 Jahren war das Landschaftsbild geprägt durch die für die Gegend typische Pergelerziehung, die jetzt bei Neuanpflanzungen fast immer durch Guyot-Drahtzuanlagen ersetzt wird (heute ca. 50%). In der Pergola erzeugte man pro ha an 3000 Stöcken 10'000 kg Trauben, im neuen System an 5000 bis 7000 Stöcken je ca. 1 kg. Daraus geht klar hervor, was der Grund für diesen Wechsel ist: Durch die geringere Traubenmenge lässt sich die Qualität signifikant steigern, sodass die heutigen Südtiroler Weine nicht mehr viel mit jenem „Kalterer“ und „Magdalerner“ zu tun haben, den unsere Väter oder Grossväter im Keller hatten. 98% der Weine sind DOC klassifiziert, und Südtirol ist die Gegend Italiens, die – im Verhältnis zur Rebfläche – den höchsten Anteil von „Tre bicchieri“ vorweisen kann. 70% der Produktion wird von 15 Kellereigenossenschaften gekeltert, welche sich als zuverlässige Qualitätsgaranten bewähren.

### **Die Degustation**

Zuerst wurden vier Weissweine degustiert: Ein finessenreicher ausgewogener Riesling x Sylvaner (1), der „edler“ wirkt als unsere Schweizer RxS, der aber auch entsprechend teuer ist (Fr 29.50). Darauf folgte ein Gewürztraminer (2), dessen Typizität gut herausgearbeitet ist und der trotz seiner 15,5% Alkohol diskret und elegant wirkt. Der Dritte im Bunde war ein Weissburgunder (3), gewachsen auf den roten Porphyrböden von Terlan, die dafür gut geeignet sind. Er präsentierte sich mit Düften von edlem Kernobst im Gaumen und viel Schmelz und Fülle. Abgeschlossen wurde die Serie mit einem Sauvignon Blanc (4) der Tenuta Kornell, dessen Cassisduft überraschte.

Nach diesem Einblick in die Welt der Weissweine wurde ein Spargelrisotto serviert, das Anklang fand und auch vom Referenten gelobt wurde.

## **Vernatsch**

Nun folgten die einheimischen Rotweinsorten, zuerst zwei Muster des Vernatsch, der früher viel in die Schweiz importiert wurde, wobei „Kalterer“ und „St. Magdalener“, damals eher Sorten- als Lagenbezeichnung war. Alte Leute im Südtirol sagen, früher sei der Vernatsch gehaltvoller gewesen. Eine Erklärung für den Aromaverlust liefert die Tatsache, dass von den ursprünglich vielen Spielarten (Klonen) der Sorte ab 1960 nur noch ein Typ angepflanzt wurde, um einen einheitlichen leichten Wein für den Export zu erhalten.- Für den Vernatsch eignet sich die Pergel nach wie vor. Dieser Wein sollte eher kühl getrunken werden.

Der Kalterer (5) zeigte eine schöne Aromatik von Erd- und Himbeeren, im Abgang, auch einen leichten Bitterton. Der St. Magdalener (6) kam komplexer daher, mit mehr Gewürz und Rauchnoten und einem schönem Abgang. Es ist der Prototyp eines heutigen Vernatsch.

## **Lagrein**

Die nächste Serie stellte den Lagrein vor. Um 1970/80 war die Sorte fast ausgestorben. Sie wird jetzt wieder auf 400 ha angebaut, wobei die ertragschwächere „kurzstielige“ Variante favorisiert wird. Der Lagrein „Griess“ (7) ist ein einfacher samtiger, eher leichter Lagrein mit Aromen von Brombeeren und Veilchen, während jener aus Tramin (8), in der Barrique ausgebaut, als ein gutes Beispiel für einen hochklassigen Lagrein gilt.- Zusammenfassend kann man sagen, dass der Vernatsch als Alltagswein, der Lagrein für speziellere Gelegenheiten geeignet ist.

## **Pinot noir und Cabernet**

In der nächsten Zweierserie zeigte der Referent Beispiele internationaler Weinsorten: Der Pinot Noir von Manincor (9) ist schon sehr gereift (2003!) „rhumtopfmässig“, samtig, schön im Gaumen, mit guter Säure. Wie Vaterlaus erklärte, war der Produzent des zweiten Weines dieser Serie, Alois Lageder, einer der ersten im Südtirol, der probierte, erstklassige Weine zu machen. Sein „Löwengang“ (10), ein klassischer Cabernet, besticht durch seine Pfefferaromatik.

Den Abschluss machte ein Goldmuskateller (11), ein edelsüßer Wein, der nach später Ernte auf der Matte getrocknet und im Februar abgepresst wird. Der monumentale Wein mit Duft von Mandarinen und Blüten ist trotz aller Opulenz sehr trinkbar – ein wunderbarer Schlusspunkt.

Die Ausführungen von Thomas Vaterlaus waren sehr klar und inhaltsreich, dazu gut illustriert. Mit der Verpflichtung dieses Referenten ist dem Vorstand ein Glücksgriff gelungen! Urs Bühlmann dankte ihm und überreichte ihm eine Anav-Karaffe.

### **Die degustierten Weine:**

- 1) Feldmarschall, Riesling x Sylvaner, Tiefenbrunner, Kurtatsch, 2006
- 2) Gewürztraminer Crescendo Ritterhof, Kaltern, 2007
- 3) Pinot Bianco, Cantina Terlano, 2005
- 4) Cosmas Sauvignon Blanc, Tenuta Kornell, Siebeneich/Terlan, 2007
- 5) Kalterersee Auslese Pfarrhof, Kellerei Kaltern, 2006
- 6) St. Magdalener Premstallerhof, Rottensteiner, Bozen, 2007
- 7) Lagrein Exclusiv „Gies“, Kellerei St. Pauls, 2005
- 8) Urban Lagrein, Kellerei Tramin, 2005
- 9) Mason Pinot Noir, Manincor, Kaltern, 2003
- 10) Löwengang Cabernet, Alois Lageder, Margreid, 2004
- 11) Goldmuskateller Serenade, Kellerei Kaltern, 2003

Die Berichterstatteerin: Ruth Graber