



# Beaujolais zum Glück

Die Gamay-Hochburg feiert ein spektakuläres Comeback

Zauberer am Ätna: Winzerlegende Frank Cornelissen Grüner Veltliner: Auch reif eine Klasse für sich!

## Neue Heimat

ie Geschichte von Rebsorten und Regionen ist vielfältig, immer wieder sind «Einwanderer» über die Jahre zu echten Einheimischen geworden. Cabernet Sauvignon in Kalifornien ist ein Beispiel, Shiraz in Australien oder Sauvignon Blanc in Neuseeland. Genau diese Rebsorte hat auch in Südtirol eine neue Heimat gefunden. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts unternahm man erste Versuche, die Rebsorte in Südtirol anzupflanzen. Sauvignon Blanc ist inzwischen eine echte Südtiroler Rebsorte. Die Vielfalt der angebauten Weine, von einfachen, aromatischen Durstlöschern bis zu komplexen, mineralisch tiefgründigen Weinen, ist reichhaltig. Über 420 Hektar sind in Südtirol mit der Rebsorte bepflanzt, sie wird ganz offiziell als «Leitrebsorte» geführt. Eine bemerkenswerte Karriere, die vor allem auf die perfekten Boden- und Klimaverhältnisse zurückzuführen ist. Kalkschotterböden liegen der Rebsorte, sie mag es warm, aber nicht heiss. In den West- und Ostlagen Südtirols kann sie ihre aromatischen Stärken voll ausbilden. Besonders spannend ist die Entwicklung am oberen Ende der Qualitätspyramide. Aus alten Anlagen und mit viel Erfahrung gelingt es Südtiroler Winzern, eigenständige und international mehr als vorzeigbare Sauvignons zu keltern, darunter Weine, die den Vergleich mit den besten Gewächsen von der Loire oder aus Neuseeland nicht zu scheuen brauchen. Das liegt nicht zuletzt am Wirken von Hans Terzer, der in der Kellerei St. Michael-Eppan dem Sauvignon zu ungeahnten Höhenflügen verholfen hat. «Dummerweise» sind diese Weine bereits in ihrer Jugend delikat und zugänglich. Dabei entwickeln sie nach 10 oder 15 Jahren ungeahnte Geschmacksnuancen und eine tiefgründige Komplexität. Das gilt nicht mehr allein für die Weine aus der Hand Hans Terzers, auch andere Betriebe schaffen es, Sauvignons mit besten Zukunftsaussichten in die Flasche zu bringen. Man muss ihnen nur die Chance geben, damit sie zeigen können, was wirklich in ihnen steckt.



### Harald Scholl empfiehlt vier einmalige Sauvignons aus Südtirol

#### St. Michael-Eppan The Wine Collection 2016 18.5 Punkte | 2020 bis 2032

Ganze 3000 Flaschen gibt es von diesem aussergewöhnlichen Wein. Lange Mazeration, Ausbau im Barrique bzw. im Tonneau, 18 Monate im Stahl. Breites Aromenspektrum, Passionsfrucht, Salbei. Am Gaumen schlank, cremige Textur, aromatische Kraft. Feine Rauchnoten, kein Leichtgewicht, aber dennoch tänzelnd. Enorme Dichte, ungewöhnlich hohes Reifepotenzial.

89,90 Euro www.lieblings-weine.de

#### Tröpfitalhof Garnellen Amphora 2015 17 Punkte | 2020 bis 2025

Ein Sauvignon, der so gar nicht die Erwartungen erfüllt – und deshalb so ungemein faszinierend ist. Biodynamisch erzeugte Trauben, der Boden Porphyr und Kalk. Vergoren in Amphoren, spontan, auf der Maische. Ausgesprochen zugänglich, sogar leichte Fruchtnoten. Ungewöhnlich viel Struktur, ausgeprägte Phenolik. Braucht Zeit im Glas, entwickelt dann animierenden Zug.

46,80 Euro www.feinkost-partner.de

#### Manincor Lieben Aich 2017 17 Punkte | 2020 bis 2029

Der Sauvignon Blanc steht im-Filetstück der Lage Lieben Aich. Spontan vergoren, zehn Monate auf der Feinhefe. In der Nase reife Melone, Grapefruit und Passionsfrucht. Im Mund Cremigkeit und Fülle, die Säure gut eingebunden und doch lebendig. Feine Mineralik, komplex, vielschichtig. Im Abgang noch einmal etwas Frucht, hinterlässt einen bleibenden Eindruck.

49,50 Euro www.weinfurore.de

### **Dipoli Voglar 2017**17 Punkte | 2020 bis 2028

Die Reben wurden Ende der 80er Jahre angepflanzt – statt Vernatsch. Eine gute Entscheidung: Der Böden mit viel Kalk scheint ideal für den Sauvignon. Das Ziel, einen Sauvignon ohne unreife, vegetabile Noten zu erzeugen, ist erreicht: saftige Frucht, Grapefruit, Stachelbeere – aber nicht vordergründig! Bleibt in Nase wie Mund immer sehr elegant, deutliche Säure, fast vibrierend.

20,90 Euro www.bergwein-shop.com.de