Nr. 02 | 2020

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

SOMMERWEINE
2019 – DIE BESTEN TIPPS!

VIEL WEIN UM WENIG GELD
ROTWEINE BIS 12 EURO

SÜDTIROL
BEWEGUNG AN DER SPITZE

CHRIS YORKE
JETZT WINZERN HELFEN!

JOACHIM WISSLER
CHEF DER CHEFS

Fotos: Shutterstock, Vinaria-Archiv

02
9 007883 000074
€ 6,–
Österreichische Post AG MZ 02Z030836 M
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an PF 100, 1350 Wien

Foto: Kellerei Girlan

Herbstliche Stimmung im Weinland Südtirol

Bewegung an der Spitze

Impressionen aus Südtirol

Dass Südtirol als Weinland Beachtliches zu bieten hat, ist längst kein Geheimnis mehr. Unübersehbar ist der Trend zu einer breiteren Spitze. Hier einige Impressionen. Für die Zeit nach Corona.

Wolfgang Wachter

Wir sind häufig zu Gast in Südtirol. Weinaffinen Besuchern bleibt nicht verborgen, dass der Trend nach oben (noch immer) anhält und viele Weingüter die Spitze ihrer Qualitätspyramide neu definieren. Wir geben hier einen Überblick in Rot, der zwar keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt, aber doch zeigt, wohin die Reise gehen könnte. Häufig taucht dabei die autochthone Rebsorte Lagrein auf, zu Recht das Aushängeschild für den Rotwein aus dem Land der Dolomiten. Früher überwiegend als Rosé ausgebaut und als Lagrein Kretzer bekannt, mitunter auch gefürchtet, wurde diese Traube weit unter ihrem Wert geschlagen. In den Neunzigerjahren des letzten Jahrhunderts forcierten die Leitbetriebe den Ausbau als Rotwein, bemerkenswerte Reserven wurden gekeltert. Mehr und mehr rücken die Lagen in den Fokus, nicht nur beim Lagrein. Erklärtes Ziel: Mitmischen im Spitzenfeld der internationalen Szene.

Muri-Gries. Die Klosterkellerei Muri-Gries in Bozen darf als Wegbereiterin für Lagrein im Top-Segment angesehen werden. Die treibenden Kräfte waren der Önologe des Betriebes, Christian Werth, und der Leiter des Weinbaus, Walter Bernard. Sie erkannten das Potenzial dieser Varietät und suchten nach dem für sie perfekten Terroir und den idealen Klonen. Fündig wurden sie in alten Weingärten des Klosters, wo sie kurzstielige Reben entdeckten, die im Jahr 1933 und früher ausgepflanzt worden waren. Im Unterschied zum langstieligen Lagrein verfügen diese Klone über kleinere Trauben und Beeren mit dicker Schale, höheres Mostgewicht und mehr Farb- und Gerbstoffe. Der Ertrag und die Stockbelastung sind geringer. Auch andere Betriebe setzen auf kurzstielige Klone; der geringere Ertrag wird gerne in Kauf genommen, unter anderem, weil weniger ausgedünnt werden muss.

Die beiden Qualitätsfanatiker wählten zunächst 150 Rebstöcke aus und beobachteten sie über mehrere Jahre. Im Zuge dieser Feldselektion, auch als massale Selektion bekannt, identifizierten sie zwanzig geeignete Stöcke, die sie vermehrten, den Wein separat ausbauten und mit anderen Lagrein-Klonen verglichen. Insgesamt sind drei unterschiedliche Biotypen übrig geblieben. 1997 pflanzten die Mannen von Muri-Gries diese Klone in einigen Top-Rieden des Betriebes aus, wenig später auch in der seit Generationen renommierten Einzellage Klosteranger. Die bis dahin übliche Pergel-Erziehung wurde zugunsten der Kultivierung am Drahtrahmen aufgelassen. Die wissenschaftliche Akkuratesse, mit der dieses Projekt durchgeführt wurde, hat sich mehr als bezahlt gemacht.

Fotos: Luca Zuccolo, Waldgries

#1 *Vollreife Trauben werden angeliefert.*
#2 *Christian Plattner vom Ansitz Waldgries.*

Der Klosteranger ist eine bloß 2,7 Hektar große, historische Einzellage. Der Schwemmland-Boden ist durchlässig – so wie ihn die Lagrein-Rebe liebt. Die sonnenverwöhnte Parzelle ist durch die alte Klostermauer abgeschottet, was für das Lagenprojekt durchaus von Vorteil war. Der Lagrein Riserva Klosteranger wird rund zwei Jahre in Barriques ausgebaut. Schon der erste Jahrgang dieses Weines, nämlich 2014, ist uns aufgefallen.

2014 Lagrein Riserva Vigna Klosteranger
Klar und druckvoll im Bukett, fokussiert, fruchtbetont nach dunklen Beeren mit einem Hauch Himbeeren, auch ein wenig frisch gebrühter Mokka. Am Gaumen überraschend stoffig, feines Säurerückgrat, vielschichtig mit Tiefgang, lebendig, präzise Struktur, akzentuierte Gerbstoffe, dunkle Frucht im langen Abgang. Großer Wein mit Lagerpotenzial, der den Charakter dieses eher mäßigen Jahrgangs völlig verleugnet. Aktuell im Verkauf ist der 2015er, sein Bruder aus 2014 ist aber beispielsweise im Online-Shop des Weinhauses Meran noch erhältlich.

Erbhof Unterganzner Josephus Mayr.
Simon Mayr hat den Unterganznerhof im Jahr 1629 gekauft. Aktuell bewirtschaftet ihn die nunmehr zehnte Generation der Familie Mayr. Schon mehr als ein Vierteljahrhundert zeichnen Josephus und Barbara für diesen Traditionsbetrieb in Kardaun bei Bozen verantwortlich. Das Rezept für die verlässlich hohe Qualität der Weine klingt einfach: penible Pflege der Weingärten, spätestmögliche Ernte, kreative und präzise Arbeit im Keller, alles aus einer Hand. Der Pergel-Erziehung ist man beim Lagrein dem Zeitgeist zum Trotz treu geblieben, allerdings in modifizierter Form: hohe Stockzahl pro Hektar (bis zu 8.500), gepaart mit geringem Ertrag je Rebe. Kunstdünger und Herbizide sind tabu.

Die besondere Liebe der Familie gehört dem Lagrein. Durch jahrzehntelange Beobachtung wurden die besten Stöcke identifiziert und gezielt vermehrt. Weinberge werden grundsätzlich nicht gerodet, sondern peu à peu durch Setzlinge verjüngt.

Foto: Alex Filz

Familienbild der vergleichsweise jungen Kellerei Schreckbichl.

Das Aushängeschild des Betriebes ist der Lamarein, der so heißt, weil die Lagrein-Trauben nach dem Vorbild des Amarone vinifiziert werden. Pro Stock gibt es eine tragende Rute. Zusätzlich wird massiv ausgedünnt; rund die Hälfte des Traubenansatzes fällt bereits im Juli der Vendange verte zum Opfer. Die Reben (Kurzstiel-Klone) sind durchschnittlich 25 Jahre alt und stehen auf Alluvialböden porphyrischen Ursprungs und auf einem Untergrund aus Moränen; häufig wird dem Lamarein eine ausgeprägt mineralische Note attestiert. Geerntet wird etwa Mitte Oktober. Die Trauben werden händisch gelesen und in kleine, flache Kunststoffkistchen gelegt. Unter dem Dach werden sie bis Weihnachten getrocknet, dann entrappt und gepresst. Die Gärung läuft im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur ab. Die Maischestandzeit liegt bei ungefähr zehn Tagen. Nach dem Pressen kommt der Saft ins Betonfass, wo er fertig gärt. Den Biologischen Säureabbau durchläuft der Wein in neuen Barriquefässern und Tonneaux. Vor der Abfüllung bleibt er mindestens 16 Monate in diesen Gebinden. Mittlerweile gilt der Lamarein als einer der besten Rotweine Italiens und zählt zur Weltklasse. Die Ausgabe 2009 war eine Vinaria-Weinlegende. Geheimtipp ist er keiner mehr, gefragt und selten aber noch immer, obschon Josephus Mayr die Produktion auf etwa 3.000 Flaschen per annum hochgefahren hat. Er ist schwer zu bekommen, wie ich selbst erfahren musste. Der Gambero Rosso hat diesem Wein, der weit weg von Gewohntem und alles andere als Mainstream ist, einmal die drei Gläser verweigert mit der Begründung, dass die Macher dieses Führers von enttäuschten Lesern gesteinigt würden, wenn diese vergeblich versuchen, den Amarone aus Alto Adige aufzutreiben.

In der betriebsinternen Hierarchie gleich darunter angeordnet ist eine bemerkenswerte Cuvée, die sich Composition Reif nennt; sie ist aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Lagrein und Petit Verdot komponiert. Die Reben stehen auf porphyrischen Alluvialböden und auf Moränen der letzten Eiszeit. Ein Teil der Cabernet-Trauben wird am Stock getrocknet. Gelesen wird von Anfang Oktober bis Mitte November, um dem spätreifenden Cabernet jene Zeit zu geben, die er braucht. Ausgebaut werden die einzelnen Chargen im Durchschnitt für 18 Monate in Barriques aus überwiegend französischer Eiche.

2017 Lamarein. Zunächst verschlossen, dann Unterholz, dunkle Beeren, dezente Würze, mit zunehmendem Lufteinfluss setzt sich die Frucht durch, Granatapfel, schwarze Johannisbeeren, Kirschen, Lakritze, in der Nase ein Sortenkonzentrat. Am Gaumen anfänglich unzugänglich, Kakao, trockenes Laub, wird dann offener mit merklich Kraft, mit viel Luft richtig elegant, kehrt pure Frucht hervor, Granatapfel, Cassis, merklich reife Gerbstoffe geben Fokus, lang, reife Himbeeren im Finish und im Nachhall.

Andi Sölva, Garagenwinzer und einer der Schöpfer des „Viribus Unitis".

2017 Composition Reif. (CS/CF/Lagrein/Petit Verdot) Schwarze Johannisbeeren, Zwetschken, Heidelbeeren, ausgesprochen fruchtbetont; schließt am Gaumen nahtlos an, pure Frucht mit einem Hauch Würze, Holz kein Thema, angenehme Gerbstoffe, kraftvoll, rund, balanciert, Blaubeeren im langen Abgang. Sehr guter Speisenbegleiter.

Ansitz Waldgries. Zu den gefragtesten Rotweinen Südtirols gehört auch der Lagrein Roblinus de' Waldgries.

Christian Plattner, aktuell Regisseur auf diesem Familienweingut, hält die Tradition hoch. Der verantwortungsvolle Umgang mit der Natur ist für ihn selbstverständlich, der Boden sei das Fundament großer Weine. Das Weingut liegt inmitten des Anbaugebiets St. Magdalena. „Mit der Stadt Bozen zu Füßen und freiem Blick auf den Schlern, den König der Dolomiten, werden hier seit vielen Jahren hervorragende Weine produziert", fasst er kurz zusammen. Die Reben wurzeln in Moränenschutt aus Porphyr und Dolomit.

Vor wenigen Jahren wurde ein neues Projekt gestartet, der „Roblinus de' Waldgries". Die Lagrein-Trauben stammen von der Top-Lage Kirschleiten bei St. Magdalena; sie stellen eine Positiv-Selektion dar. Es gibt diesen Wein nur in sehr guten Jahren. Vergoren wird er in Barriques und in Fässern aus Kastanienholz, der Wein wird ein Jahr in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Die Bezeichnung ist eine Hommage an den Lehensherrn Roblinus de' Waldgries, der um das Jahr 1200 diese Ländereien verwaltete.

2016 Lagrein Roblinus de' Waldgries. Prägnante Sortenaromatik mit Kirschen, dunklen Beeren und Lakritze, auch florale Akzente à la Flieder und Veilchen, ruhig strömend und druckvoll, kündigt von hochreifem Lesegut. Am Gaumen folgt ein aromatisches Dacapo, Kraft, reifes und perfekt integriertes Tannin, sanft, sensorisch kaum Holz, tiefe Frucht bis in den langen Abgang hinein, in sich ruhend und gelassen, stammt von der kiesigen Top-Lage Kirschleiten bei St. Magdalena.

Viribus Unitis. Zwei Garagenwinzer aus Südtirol, nämlich Andi Sölva aus Kaltern und Norbert Kofler aus Terlan, haben mit vereinten Kräften einen ziemlich einzigartigen Rotwein geschaffen, der sich – nomen est omen – Viribus Unitis nennt. Es handelt sich dabei um eine Cuvée aus je 45% Tannat und Lagrein nebst einigen Komplementärsorten. Sie ist nur in geringsten Mengen verfügbar und deshalb streng limitiert. Daran wird sich auch in Zukunft nicht viel ändern.

Andi Sölva übernahm 2005 das Weingut seiner Eltern. Seit 2007 vinifiziert er als Garagenwinzer und Individualist, wie er über sich selbst sagt, Weine mit dem Anspruch, die Einzigartigkeit und Vielfalt der Region um den Kalterer See zu zeigen. Insgesamt verfügt er über 1,5 ha Anbaufläche, verteilt auf drei Rieden. Die Jahresproduktion von 8.000 Flaschen ist mehr als überschaubar. Die Tannat-Trauben für den Viribus Unitis stammen aus der Lage Pulvernoa. Sie liegt auf rund 300 m Seehöhe, der kalkhaltige Schotterboden ist mit ganz alten Reben bestockt. Dass Weinstöcke mit dem biblischen Alter von 80 bis 100 Jahren keiner Ertragsbeschränkung bedürfen, liegt auf der Hand. Es gehört zum Selbstverständnis von Andi Sölva, die Trauben bei optimaler Reife zu ernten und händisch auszulesen.

Noch bescheidener gibt sich Norbert Kofler vom Weingut Kiemberger in Terlan. Er bewirtschaftet eine Minifläche von sage und schreibe 0,7 ha, welche die Trauben für zwei Weine liefert, eine weiße Cuvée und einen Lagrein. Diese Varietät nennt der Winzer das rote Südtiroler Urgestein. „Ich mache authentischen und handwerklichen Wein gegen den Mainstream und gegen die Mode – im Respekt mit der Natur, ein Bild des Jahrgangs und des Weinberges", fasst er seine Sichtweise kurz und bündig zusammen. Pro Jahr füllt er 2.500 bis 3.000 Flaschen, die er seit dem Jahr 2007 selbst vermarktet. Terlan, der kleine Ort zwischen Bozen und Meran, ist vor allem für seine langlebigen Weißweine bekannt, aber auch für hervorragenden Lagrein, der die Charakteristika der Böden transportiert. Der Lagrein von Norbert Kofler stammt aus der Ried Kreuth; hier wurzeln die Reben auf einem kargen, sandigen Verwitterungsboden aus Porphyr. Geerntet wird spät und in mehreren Lesedurchgängen. Ein Teil der Trauben wird in einem gut durchlüfteten Stadel für zwei Monate auf Gittern getrocknet, der größere Teil wird einige Tage kaltmazeriert. Nach der Gärung in kleinen Holzbottichen und dem Pressen verbringt der Wein bis zu 30 Monate im Barrique.

Angesichts der Betriebsgrößen und der Einstellungen seiner beiden Schöpfer ist klar, dass es von diesem Wein nur geringe Mengen geben kann – im Durchschnitt 800 Flaschen per annum. Das Etikett wird jedes Jahr anders gestaltet. Die Ausgabe 2013 war eine Vinaria-Weinlegende. Aktuell im Verkauf ist der 2015er, der nach dem heiligen Stephan von Ungarn benannt ist – oder nach dem damals modernsten Schlachtschiff der k.u.k. Kriegsmarine.

2015 Viribus Unitis Szent Istvan. Präziser und fokussierter Duft, dunkle Tönung, Beeren, Lakritze, Kakaopulver, Hauch Maroni, dunkle Schokolade, bisschen Kräuter; Berge von dunkler Frucht, Bitterschokolade, Kakao, feinkörniges und reifes Tanninrückgrat, Säurespiel, hochgradig präzise, lang, tolle Balance. Alkohol und Holz perfekt integriert. Lagerpotenzial. Hat das Zeug zu einem wirklich großen Wein.

Baron Widmann. Das Weingut Baron Widmann im Zentrum von Kurtatsch befindet sich seit langer Zeit in Familienbesitz. 1783 erwarb Johann Mathias von Kager zu Mayregg und Entiklar den Herrensitz.

Seit Generationen widmet sich die Familie der Landwirtschaft, vor allem dem Weinbau. Sie besitzt mehrere Einzellagen, unter anderem die Ried Auhof. Schon in den Sechzigerjahren wurde von der traditionellen Pergel auf Drahtrahmen umgestellt. Im Portfolio finden sich einige Weißweine, ein Vernatsch, eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot, die sich schlicht „Rot" nennt, sowie der „Auhof", der aus den gleichen Rebsorten besteht. Die Trauben kommen wie jene seines kleinen Bruders von der Einzellage Auhof, wurden aber später geerntet. Für den aktuellen Jahrgang 2016 wurde Cabernet Sauvignon am 24. Oktober gelesen, Cabernet Franc am 19. Oktober, Merlot sechs Tage früher. Zum Ausbau kamen die Weine für ein Jahr ins Barrique.

2015 Auhof. (CS/CF/ME) Klassisches Bordeaux-Bukett ohne nennenswertes Holz, rotbeerig, ätherische Anklänge, Paradeiserkraut und Walnussblätter. Saftig im Geschmack, trinkanimierend, geradlinig, glockenklar, Cranberries, rote Johannisbeeren, ein wenig Cassis, Efeu, angenehme Gerbstoffe, feines Säurespiel, Holz ist kein Thema. Unauffällige Bordeaux-Cuvée alter Schule, das Barrique ist sensorisch völlig unauffällig.

Tröpfltalhof. Die Familie Rosmarie und Andreas Dichristin bewirtschaftet den Tröpfltalhof in Kaltern nach biodynamischen Prinzipien. Der Betrieb ist Demeter-zertifiziert, das Angebot mehr als überschaubar. Es gibt vier Weine, die alle in Amphoren vinifiziert werden, nämlich einen LeViogn genannten Viognier, einen Rosé namens RoséMarie (nach kurzer Mazeration kommt der Saft zur Vergärung in die Amphore und bleibt dort für ein Jahr), einen Sauvignon Blanc aus der Lage Garnellen und eine nach der Riede Barleith benannte Cuvée aus primär Cabernet Sauvignon und etwas Cabernet Franc.

Der Weinberg Barleith ist lediglich

In diesem Keller reift der Top-Lagrein „Roblinus de' Waldgries".

Tiefenbrunner Schlosskellerei Turmhof, Wiege des Cabernet Sauvignon „Vigna Toren".

Fotos: Tiefenbruner, Waldgries, Florian Andergassen

Aus der Vigna Klosteranger stammt der beeindruckende Lagrein von Muri-Gries.

Josephus Mayr vom Unterganznerhof bei der Ernte der Pergeln.

0,7 ha groß und liegt auf 300 m Seehöhe. Diese leicht nach Südosten geneigte Terrasse über dem Kalterer See gehört zu den meistfotografierten Weinrieden des Landes. Die Reben stehen auf einem kalkhaltigen Lehm-Schotter-Boden und sind rund 25 Jahre alt. Wegen ihrer Exposition wird diese Lage meist spät gelesen. „Die Kombination von perfekter Tanninreife mit absoluter Traubengesundheit ist dabei mein Ziel", erklärt der Winzer. Nach der Gärung bleibt der Wein in der Tonamphore, je nach Jahrgang liegt er zwischen sieben Wochen und sieben Monaten auf der Maische; beim Jahrgang 2015 war es ein halbes Jahr. Ausgebaut wird er zum Teil in der Amphore, zum Teil im Eichenfass. Vom 2015er verbrachte eine Charge zehn Monate im Holz, danach ging es zur Abrundung und weiteren Reifung zurück in das Gebinde aus Ton. Erst kurz vor dem Füllen gibt es ein wenig Schwefel als Schutz gegen Oxidation.

2015 Barleith. (CS/CF) Zunächst betont erdig, öffnet sich rasch und zeigt dann rotbeerige Noten, vielschichtig, Mandarinenschalen, Tabak, Kräuter, ein Hauch von Rosinen. Am Gaumen schließt der Wein rotbeerig an, akzentuierte Säure, transparent, angenehme Gerbstoffe, für einen Naturwein überraschend klar, kühler Touch vom Cabernet Franc, braucht viel Luft, zeigt dann Pinot-artige Finesse, gute Länge, Kräuter im Abgang, ausgesprochen trinkanimierend und bekömmlich, erdiges Finish.

Tiefenbrunner – Schlosskellerei Turmhof. In nunmehr fünfter Generation bewirtschaften Sabine und Christof Tiefenbrunner ihr Weingut in Kurtatsch. Schon im Jahr 1225 wurde es als „Gut Linticlar" urkundlich erwähnt. Es gehört zu den ältesten Weingütern Südtirols. Bekannt ist die Schlosskellerei Turmhof unter anderem wegen ihres Müller-Thurgau „Feldmarschall von Fenner". Der Fennberg liegt auf 1.000 m Seehöhe und ist der höchstgelegene Weingarten Europas für diese Rebsorte. Der Gambero Rosso hat ihn mehrfach ausgezeichnet.

Deutlich weniger hoch ist die Vigna Toren situiert, aus welcher das rote Flaggschiff des Betriebs stammt, ein reinsortiger Cabernet Sauvignon. Die 0,6 ha liegen auf rund 300 m, die Pflanzdichte beträgt 9.000 Stöcke je Hektar, gesetzt wurden die Reben 1987 und später. Die extrem steile, nach Süden ausgerichtete Lage schmiegt sich im Halbkreis um die Burgruine Entiklar. Der lehmige Sandboden weist einen hohen Schotteranteil auf, der die Wärme speichert und nachts an die Weinstöcke abgibt. Das alles sind Faktoren, die dem spätreifenden Cabernet Sauvignon guttun. Es gibt diesen Wein nur in klimatisch optimalen Jahren, wenn die Trauben ihre Vollreife erreichen. Sie werden entrappt, bleiben drei Wochen auf der Maische, der Wein wird ein Jahr in Barriques ausgebaut. Weitere sechs Monate bleibt er zur Klärung im Tank, erst nach zwei Jahren Flaschenreife kommt er in den Verkauf.

2015 Cabernet Sauvignon Vigna Toren. Zuerst ein wenig verschlossen, öffnet rasch, zeigt reife schwarze Johannisbeeren und auch rotbeerige Akzente, Blutorangen und Orangenzesten, ein Hauch von gebratenem rotem Paprika, dezente Holznote, eine Prise getrocknetes Johannisbeerlaub; runde und zugängliche dunkle Beerenfrucht, Cassis, unaufdringliche und reife Gerbstoffe, feines Säurespiel, ausgewogen, trinkanimierend, präzise. Die alten Reben sorgen für Komplexität.

Fotos: Muri-Gries, FranziskaGilli

Gerhard Kofler von der Kellerei Girlan **#1**
& Kellermeister Gerhard Kofler.
Weinberg, Winzer und Schafe **#2**
eine biodynamische Einheit.
Vigna Auhof: Von hier stammt der Bordeaux- **#3**
Blend des Weinguts Baron Widmann.

Kellerei Schreckbichl. „Wir blicken auf keine langjährige Geschichte zurück, und wir sind kein Familienbetrieb. Wir sind eine der jüngsten Kellereien Südtirols und hinter der Kellerei stehen nicht eine, sondern 300 Familien. Diese arbeiten das ganze Jahr über im Weinberg – manche nur im Nebenerwerb – und liefern uns jeden Herbst ihre wertvollen, von Hand gelesenen Trauben." Das sagt die Kellerei, situiert in Schreckbichl, einem Ortsteil von Girlan, über sich selbst. Dem ist nicht viel hinzuzufügen. Gegründet wurde die Genossenschaft im Jahr 1960. Unter ihrem langjährigen Geschäftsführer Luis Raifer ging es steil nach oben. Anfang der Achtzigerjahre rodete er den Vernatsch im Weinberg Lafóa, einem sonnigen Bergrücken hinter der Kellerei, und ersetzte ihn durch Cabernet Sauvignon, später kam noch Sauvignon Blanc dazu. Das war eine Entscheidung von großer Tragweite. Parallel dazu führte der qualitätsbewusste Mann neue Standards ein, wie etwa die konsequente Ertragsreduktion. Heute gilt das, was er damals mit dem Lafóa gemacht hat, als wegweisendes Pilotprojekt. Lafóa ist gleichsam ein Synonym für den Beginn der Südtiroler Qualitätsoffensive und die Pionierarbeit, die in der Kellerei Schreckbichl seit rund vierzig Jahren geleistet wird.

2016 Cabernet Sauvignon Lafóa. Klare, sortenaffine Nase nach gerade reif gewordenen schwarzen Johannisbeeren, mit Luft auch Anklänge von Brombeeren, kaum Holz; markante Cassistöne, anfänglich bretthart, geht mit (viel) Luft merklich auf,

Fotos: Kellerei Girlan, Alex Filz, Frieder Blickle

Weingut Kiemberger in Terlan: Von hier steuert Norbert Kofler den Lagrein für den „Viribus Unitis" bei.

wird weicher, Cassis, Brombeeren, Tanningrip, straff, kein Gramm Fett, gute Länge, als Sorte selbsterklärend.

Kellerei Girlan. 1923 ist das Gründungsjahr der Kellerei Girlan. Damals schlossen sich 23 Weinbauern zusammen, um in einem historischen Bauernhof aus dem 16. Jahrhundert Wein zu machen. Heute bewirtschaften rund 220 Familien eine Anbaufläche von 220 ha. Koordinator und Wächter über die Qualität ist Kellermeister Gerhard Kofler. Die Genossenschaft verfügt über hervorragende Lagen. Für Pinot Noir gilt Mazon seit jeher als besonders geeignet. Hier stehen auf 10 Hektar Lehmböden mit hohem Ton- und Kalkanteil die Reben der Mitgliedsfamilien, beschienen von der Nachmittagssonne. Als Filetstück von Mazon ist die Monopollage Ganger anzusehen.

Schon vor Jahren nahm sich die Kellerei vor, einen international herzeigbaren Blauburgunder zu keltern, der sich in der Top-Liga behaupten kann. Man suchte penibel nach der optimalen Lage. Mit der Vigna Ganger wurde man fündig. Ausgedehnte und genauestens dokumentierte Ausbauversuche wurden durchgeführt, bis schlussendlich die beiden Parzellen Nr. 442 und 443 als würdig angesehen wurden, die Trauben für das neue Pinot-Flaggschiff zu liefern. Vorher spielte der Pinot Noir Riserva Trattmann die erste Geige. Vigna Ganger ist gerade einmal 1,6 ha groß, der Boden ist tiefgründig.

Die vollreifen Trauben des Jahrgangs 2015 wurden Ende September händisch gelesen und in kleinen Kisten in die Kellerei gebracht. Nach dem Entrappen wurde die Maische per Schwerkraft in Stahlfässer gefüllt, die Gärung dauerte rund zwanzig Tage. Anschließend reifte der Wein zwanzig Monate in Barriques und weitere achtzehn Monate in der Flasche. Die erste Ausgabe dieses Weins wurde 2012 vinifiziert und 2015 auf dem Meraner Weinfestival vorgestellt. Robert Parker gab ihm 95 Punkte. Der 2015er ist erst der dritte Jahrgang, es gibt lediglich 2.000 Flaschen. Eine davon durften wir trinken.

2015 Pinot Noir Riserva Vigna Ganger. Zunächst Zedernholz und Wacholderbeeren, dann tiefe, rotbeerige Frucht, Himbeeren, Kirschen, Cranberries, Thymian. Am Gaumen viel saftige Frucht, Cranberries, elegante und reife Gerbstoffe, strukturgebende und lebhafte Säure, Tiefgang, große Länge, trotz des beachtlichen Alkohols trinkanimierend, im Finish kommt etwas Alkohol durch. Sehr guter Pinot, in dieser Art einzigartig in Südtirol. Ich habe den Wein dann etwas abgekühlt, sodass der Alkohol sensorisch praktisch nicht mehr präsent war.

Weingut Peter Sölva. Das Weingut Peter Sölva zählt zu den ältesten Weinbaubetrieben in Kaltern. Der Besitz wird seit Jahrhunderten vom Vater an den Sohn weitergegeben. Urkunden dafür reichen bis ins Jahr 1731 zurück.

Eine der Produktlinien des Hauses nennt sich Amistar. Dabei handelt es sich bis auf einen reinsortigen Cabernet Franc und drei Edelbrände um Kompositionen aus mehreren Rebsorten, auch eine weiße Cuvée findet sich im Programm. Die Bezeichnung ist eine Hommage an die Vorfahren. Amistar war der Familienname von Susanna, welche 1678 Kaspar Anton DeSilva heiratete. Sie war das letzte Kind der Familie Amistar, das diesen Namen führte. Aus dieser Weinlinie gibt es in streng limitierter Menge den Amistar Edizione. Die Ausgabe 2015 besteht überwiegend aus Cabernet Sauvignon, Lagrein und Merlot, zu je 5% sind Cabernet Franc und Petit Verdot enthalten. Die „Edizione" ist eine Selektion der besten Barriques. Die Trauben stammen aus diversen Lagen in Leifers, Kaltern und Tramin. Bunt gemischt sind folglich die Böden, von Lehm bis zu tiefgründigem Porphyr-Verwitterungsboden. Ein Teil der Trauben besitzt die Gradation von Trockenbeerenauslesen. Das Lesegut wird entrappt und im Edelstahltank auf der Maische temperaturkontrolliert vergoren. Der Saftabzug macht rund 30% aus. Dem Pressen folgt ein rund zwei Jahre dauernder Ausbau im Barrique.

2015 Amistar Edizione. Ganzer Früchtekorb, Zwetschken, Cassis, Kirschen, dunkle Beeren, ein Hauch Eiche; schließt am Gaumen nahtlos an, lebendig, animierende Säure, sehnige Struktur, lang, Cassis und Himbeeren im Nachhall, Holz sehr gut integriert; perfekter Essensbegleiter.

Fotos: Weingut Kiemberger

LW media

LAND DER BERGE

ABO bestellen!

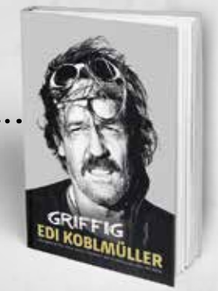
Geld sparen und Prämie sichern.

Ein ganzes Jahr alles zum Thema

Touren | Berge | Ausrüstungen | Sicherheit | Trends

ABO INKLUSIVE „GRIFFIG"

1 Jahr LAND DER BERGE zum Preis von € 34,90 (EU € 49,90) bestellen inklusive kostenlosem Buch „Griffig" von Edi Koblmüller.



ABO BESTELLEN ODER VERSCHENKEN:

T +43 2732 82000 | Fax +43 2732 82000-82 | office@lwmedia.at

www.landderberge.at

Das Abonnement ist problemlos mit sechswöchiger Frist vor Ablauf der Bezugszeit schriftlich kündbar.
Ansonsten erhalte ich danach Land der Berge zum jeweils gültigen Abopreis (derzeit €19,90). Preise inkl. MwSt. und Versand. Solange der Vorrat reicht.