

# Weinkultur pur

Berge, Geschichte und einmalige Weine: Südtirol bietet einen einmaligen Mix aus Genuss, Kultur und Natur. Die tausenden kleinen Weinbauern der Region sind in Genossenschaften organisiert oder liefern an private Kellereien.

Von Stephan Burianek\*

Bild: © Intrepid/Shutterstock.com



GIRLAN

NEU

GIRLAN

CHARDONNAY

SÜDTIROL · ALTO ADIGE



Kellerei Girlan  
Chardonnay  
Südtirol DOC 2014

0,75 l, Italien, Südtirol  
**saftig & füllig**

Der typisch cremige Chardonnay aus dem berühmten Weinort Girlan duftet nach Banane, Ananas und anderen exotischen Früchten. Am Gaumen harmonisch und mineralisch. Perfekt zu Risotto.

€ 9,99

noch 3-5J

 Nr. 6696184



Eingebettet zwischen den Weinbergen und Obstgärten Missians liegt das romantische 4-Sterne-Superior-Schlosshotel Korb mit 5-Sterne-Service und lädt zum Verweilen ein.



Kellerei Bozen  
St. Magdalena  
Gries Cabernet  
Alto Adige  
DOC 2013

0,75 l, Italien, Südtirol  
**füllig & würzig**

Kräftig, würzig, intensiv und fruchtig nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Preiselbeeren. Probieren Sie den Wein zu kräftigen Herbstgerichten oder zur Jause.

€ 7,99

noch 3-4J

@ Nr. 202000627074



Kellerei  
St. Michael-Eppan  
Pinot Grigio  
Südtirol  
DOC 2014

0,75 l, Italien, Südtirol  
**saftig & füllig**

Der Grauburgunder findet in St. Michael die idealen Voraussetzungen, um seine eleganten Aromen und die knackige Säure zu entwickeln. Der Wein macht Lust auf den nächsten Schluck!

€ 8,99

noch 2-3J

@ Nr. 6691592

## Historisch gewachsen

Selbst die Römer sollen, so erzählt man sich in Südtirol, überrascht gewesen sein, als sie an den Ufern der Etsch auf eine innovative Weinkultur stießen. Die dort ansässigen Räter lagerten ihre Weine nämlich bereits in Holzfässern, die Römer verwendeten hingegen noch Lederschläuche und Amphoren. Während einer Fahrt auf der Südtiroler Weinstraße glaubt man das gern. So bedrohlich und wild die steil aufragenden Alpen auf manchen Besucher wirken mögen, so kultiviert und historisch gewachsen erscheinen ihm die fruchtbaren Täler. Überall begegnet ihm historische Bausubstanz, und wieder wundert er sich nicht: Die Gemeinde Eppan in der Nähe von Bozen soll die burgenreichste Gemeinde in Europa sein – und ist es mit ihren angeblich 180 mittelalterlichen Wehranlagen wohl auch weltweit.

In mancher Burg können Reisende sogar wohnen, wie beispielsweise im Schlosshotel Korb, dessen Terrasse

einen herrlichen Blick auf die umliegenden Weinbergen, das Etschtal und auf die Dolomiten bietet. Spätestens wenn die Abendsonne die fernen Felswände zum Glühen bringt, ist es Zeit für ein Gläschen aus der Region.

## Komplexe Geschmacksbilder

Aufgrund der zentralen Lage von Eppan eignet sich das Schloss Korb perfekt für Sternfahrten in die insgesamt sieben Weinbauzonen des Südtiroler Weinlands. Drei Richtungen stehen zur Auswahl: die Etsch flussaufwärts nach Meran und in den Vinschgau, an Bozen vorbei ins Eisacktal oder die Etsch in den Süden hinab ins sogenannte Unterland. Es lohnt sich, die Gewächse unterschiedlicher Produzenten bei Verkostungen vor Ort zu vergleichen, denn alle paar Meter ändern sich Bodenbeschaffenheit, Mikroklima und die geografische Ausrichtung der Weinberge. Das sorgt für eine riesige Geschmackspalette.



Die Kellerei St. Michael-Eppan liegt direkt auf dem Weg zum Kalterersee und ist nicht nur architektonisch ein Abstecher wert.



Verkostraum und die Kellereien lassen den Besuch zum Erlebnis werden: neu ausgebaut und nicht nur für das Auge ein Traum, auch der Gaumen wird beeindruckt sein...

Dabei ist die Anzahl an unterschiedlichen Rebsorten durchaus überschaubar. Bei den Rotweinen dominieren eindeutig zwei autochthone Vertreter: Vernatsch und Lagrein.

Vernatsch ist leicht, auch fruchtig in der Regel, hat eine transparente Farbe und zeigt je nach Weinbauzone unterschiedlichen Charakter: Der „St. Magdalener“ gilt als füllig, der „Kalterersee“ als weich und der „Meraner“ als würzig. Demgegenüber steht der kräftigere Lagrein: Waldbeeren, Veilchen und Kirschen zählen zu seinen üblichen Aromen, und wenn er in kleinen Fässern ausgebaut wird, dann gesellen sich meist verführerische Gewürznoten hinzu.

## Gemeinsam top

Die Kellerei Bozen zählt zu den bedeutendsten Produzenten dieser Südtiroler Paradesorten. Sie ist erst vor rund 15 Jahren aus einem Zusammenschluss

der beiden Gemeindekellereien von Gries (heute ein Stadtteil von Bozen) und St. Magdalena hervorgegangen. Die Weine, darunter auch herausragende Gewächse aus Einzellagen, können in den beiden Stammhäusern an allen Tagen außer Sonntag verkostet werden.

Die Kellerei Bozen ist eine Winzergenossenschaft. Wie in kaum einer anderen Weingegend hat sich in Südtirol diese historische Form kommunaler Zusammenarbeit erhalten. Überall in Europa wurden um das Jahr 1900 solche Kellereien mit dem Ziel gebildet, durch moderne Anlagen sowohl die Qualität zu steigern als auch die Produktionskosten zu senken.

Das Konzept funktioniert in Südtirol bis heute, immerhin bescheinigte die renommierte Weinkritikerin Jancis Robinson der Region die „weltgrößte Dichte an Top-Qualität produzierenden Genossenschaften“. Rund 70 Prozent der Gesamtproduktion wird in den insgesamt 13 Kooperativen gekellert.

Bild: © Schlosshotel Korb, re.: © Kellerei St. Michael-Eppan

\* Mag. Stephan Buriánek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen.



St. Magdalena am Südhang des Ritten bietet aufgrund der Lockersedimente aus eiszeitlichen Schotter- und Moränenablagerungen ideale Voraussetzungen für die Vernatschtraube.



Anne J. Thysell,  
geprüfte Weinakademikerin  
und INTERSPAR-Weinexpertin

## Topmodern

Man könnte das Erfolgsrezept dieser Kellereien mit deren Bereitschaft zur Innovation bei gleichzeitiger Besinnung auf die Tradition erklären. Das drückt sich vielerorts auch in der Architektur aus, wie beispielsweise in der Kellerei St. Michael in Eppan. Dem pittoresken Hauptgebäude, einem Art-Nouveau-Schlösschen aus dem Jahr 1907, wurde ein moderner Verkaufsraum namens Wine Time zur Seite gestellt. An einer Aroma-Theke

wird der Geruchssinn auf die Probe gestellt und im Garten vor der Kellerei erfahren Besucher mehr zum Terroir der umliegenden Weingärten.

Ähnliches gilt für die Kellerei Kaltern, wo ein Wiener Architektenbüro die historische Bausubstanz vor wenigen Jahren ebenfalls mit einem modernen Verkaufsraum verbunden hat. Dort lenkt das helle, minimalistische Design die Konzentration rein auf die Weine und spiegelt den positiven Blick in die Zukunft wider, der in Südtirol allgegenwärtig ist.

Auch die Kellerei Giralta hat einen ansprechenden Verkaufs- und Verkostungsraum und ein Besuch sollte bei jeder Südtirol-Reise eingeplant werden. Tipp: Lassen Sie sich dort in jedem Fall das weitverzweigte Kellersystem zeigen. Das ist nur gegen Voranmeldung möglich und ein echtes Highlight.

Es wäre übrigens ein Fehler, sich bei einer Südtiroler Verkostungstour auf die Roten zu beschränken: Italiens nördlichste Provinz mag in Österreich vorrangig für Vernatsch und Lagrein

bekannt sein, ist mit einem Weißweinanteil von 60 Prozent aber eigentlich ein Weißweinland. Aufgrund der wachsenden Weißweinnachfrage innerhalb Italiens ist diese Tendenz sogar steigend. Es dominieren Burgundersorten, die einst während der Habsburger-Monarchie gepflanzt wurden, darunter vor allem Pinot Grigio (Grauburgunder) und Chardonnay. Und dann ist da natürlich noch der Gewürztraminer, der vielleicht nirgendwo auf dieser Welt eine derartig intensive Würze, Geschmeidigkeit und Tiefe aufweist wie in Tramin, seinem Geburtsort. Dort lohnt die Einkehr ins Edelbistro „Le verre capricieux“ („Das eigenwillige Glas“). Die elegante, zeitgenössische Architektur dieser angenehmen Gastwirtschaft zeugt einmal mehr vom Südtiroler Spagat: Tradition und Gegenwart als perfekte Symbiose.

## Kellerei Bozen St. Magdalena Gries Sauvignon Blanc Alto Adige DOC 2014

Sauvignon Blanc ist eine der beliebtesten Rebsorten der Welt und bringt in jeder Region eine eigene Stilistik hervor.

Der Südtiroler Sortenvertreter duftet nach grünen Kräutern, Brennnessel, Salbeizuckerl, Akazien- und Holunderblüten. Am Gaumen feinfruchtig, nach Marillen, pinken Grapefruits und Limetten.

Typisch auch der mineralische Touch, der ihn zu einem tollen Speisenbegleiter zu Gemüse- und Fischgerichten macht.

Mein Tipp: Auch als Aperitif macht dieser Sauvignon Blanc eine gute Figur!



Kellerei Kaltern  
Solos  
Gewürztraminer  
Südtirol DOC  
Solos 2013

0,75l, Italien, Südtirol  
**saftig & füllig**

Solos leitet sich vom lateinischen „solum“ für Boden ab und ist ein besonders innovatives Bio-Projekt in Kaltern. Der Wein ist trocken, komplex nach Rosenblättern, Litschi und Gewürzen.

€ 13,99

noch 6J  
🍷 @ Nr. 6695088



Graf von Meran  
Weißburgunder  
Südtirol DOC 2014

0,75 l, Italien, Südtirol  
**saftig & füllig**

Ein weicher, fast buttriger Burgunder mit lebhafter Säure und feinen Aromen nach Äpfeln und Nüssen. Ideal zu leichten Vorspeisen, Fisch und zu Spinatknödeln mit Parmesan.

€ 10,49

noch 5-8J  
🍷 @ Nr. 6684501



Muri-Gries Lagrein  
Südtirol DOC 2014

0,75 l, Italien, Südtirol  
**füllig & fruchtig**

In dem für den Lagrein typischen Granatrot leuchtet der Wein aus dem Glas und verströmt Aromen nach Veilchen, Schokolade und reifen Zwetschken. Der perfekte Wein zu herbstlichen Wildgerichten.

€ 13,99

noch 3J  
🍷 @ Nr. 6694197

### Infos:

Tourismus Südtiroler Weinstraße  
[www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)

### Südtiroler Weinveranstaltungen im Herbst

5. – 10. November:  
Meraner WineFestival  
[www.meranowinefestival.com](http://www.meranowinefestival.com)

10. Oktober – 15. November:  
Rieslingtage Naturns  
[www.rieslingtage.com](http://www.rieslingtage.com)

**Unterkunft**  
Hotelschloss Korb  
[www.schloss-hotel-korb.com](http://www.schloss-hotel-korb.com)



Kellerei Bozen  
St. Magdalena  
Gries Sauvignon  
Blanc Alto Adige  
DOC 2014

0,75 l, Italien, Südtirol  
**frisch & würzig**

€ 9,99

noch 3-4J  
🍷 @ Nr. 202000627036