



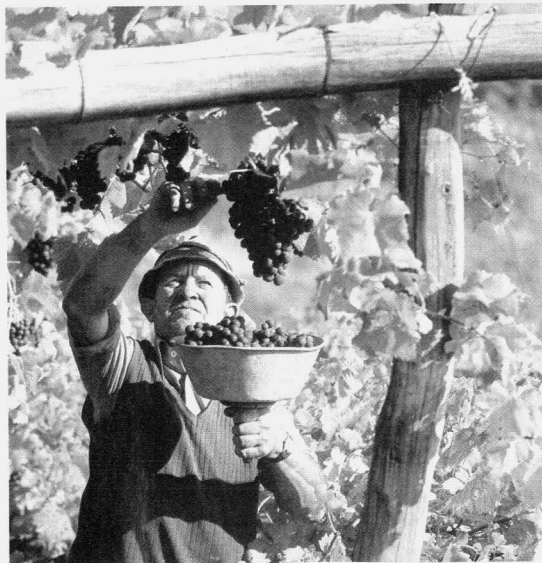
„Guter Jahrgang mit interessanten Spitzen“

Das ungünstige Wetter während der Erntezeit hat zwar in manchen Lagen einen Strich durch die Rechnung gemacht, die geernteten Trauben waren aber durchwegs guter Qualität. Einzig die 2005 massiven Ernterückgänge von 20 bis 30 Prozent bereiten den Südtiroler Weinproduzenten etwas Kopfzerbrechen.

Begonnen hat das Jahr 2005 in Südtirol mit einem sehr kalten Winter. Bei einigen Sorten haben sich die Kälteschäden stark ausgewirkt: Rebentod und Wachstumsausfälle waren keine Seltenheit. Es folgte ein sehr trockenes Frühjahr mit geringen Niederschlägen, was den Austrieb der Blüte um etwa zehn Tage verzögerte. Eine kurze Hitzewelle im Mai sorgte für einen ersten vegetativen Schub. Die Trockenperiode im Juni und anfangs Juli wirkte sich stark auf das Wachstum aus. „Trauben- und Beerengewichte waren schon vom Ansatz her geringer als im Vergleich zum Vorjahr“, erläutert Armin Kobler, Leiter der Sektion Kellerwirtschaft des Versuchszentrums Laimburg. „Aber die Trauben waren gesund und ließen auf gute Ergebnisse hoffen. Dann begann allerdings die anhaltende Schlechtwetterperiode Ende August/Anfang September. In kürzester Zeit regnete es so viel wie selten zuvor.“ Mit den ersten Regenfällen setzten bei manchen Sorten Fäulnisprozesse und Botrytisbefall ein und Beeren platzten auf. Rasches Handeln in den Weinbergen sowie Ausschneiden der betroffenen Trauben waren angesagt. Kobler bezeichnet den Witterungsverlauf

als „nicht abnormal, aber sehr ungut“: „Solche Wetterkapriolen mit starken Niederschlägen gibt es alle paar Jahre wieder einmal, denken wir nur an 1998 zurück, wo in den Weinbergen alles gefault ist.“ Die Stärke Südtirols liegt für ihn daher in den unterschiedlichen Lagen und den verschiedenen Sorten mit ihren gestaffelten Reifezeiten: „Da sind auch in

schlechteren Jahren immer sehr gute Ernten und Traubenpartien mit dabei.“ **Geringere Menge, gute Qualität.** 20 bis 30 Prozent weniger Trauben – eine solch niedrige Erntemenge hat Südtirol schon lange nicht mehr erlebt. Die Ernte stellte Weinbauern und Produzenten vor so manche Herausforderung. Aufgrund der Witterung musste früher mit der Wein-



Durch sorgfältige Selektion bei der Weinlese konnte der Jahrgang 2005 vielerorts gerettet werden.

lese begonnen werden und die gesamte Ernteperiode zog sich relativ lange hinaus. Die Qualität war trotzdem oder gerade deshalb hoch: Die Trauben zweigten sich zwar engbeeriger und kleiner, aber die Zucker- und Säurewerte lagen außerordentlich gut.

Hans Terzer, der Präsident der Südtiroler Kellermeister ist voll des Lobes für die Weinbauern: „Die haben sich heuer sehr große Mühe gegeben. Durch eine sorgfältige Selektion in den Weinbergen konnten sie gesundes Traubenmaterial liefern und damit den Jahrgang vielfach retten.“ Eine gute Arbeit im Weinberg garantiert auch in schwierigen Jahr-

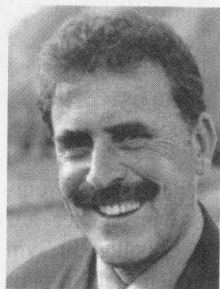
gängen gute Qualitäten. Der Jahrgang 2005 habe wie kaum ein anderer gezeigt, dass für jede Sorte auch die richtige Lage ausschlaggebend für eine volle Reife der Trauben ist.

„Es ist entscheidend, wo eine Sorte gepflanzt wird“, ist auch Arnold Terzer, Präsident des Verbandes der Südtiroler Kellereigenossenschaften, überzeugt. „In den falschen Lagen reift eine Sorte nicht richtig und dementsprechend fehlt die Qualität.“ Für ihn ist 2005 ein „Jahrgang, der alles in sich hat: Topqualitäten, einen guten Durchschnitt, aber eben auch Schwachpunkte.“ Der Wein-Experte spricht von sehr sortentypischen Weinen: „Bei den Weißweinen präsentieren sich insbesondere Sauvignon, Gewürztraminer und Weißburgunder sehr gut.“ Vor allem der Vernatsch sorgte für große Überraschungen: „Das werden heuer außergewöhnliche Vernatsch-Weine, viel besser als 2004.“ Mit Merlot und Cabernet Franc ist der Obmann der Kurtatscher Kellerei ebenfalls recht zufrieden. Bei Lagrein und Cabernet Sauvignon gibt es je nach Lage einige Probleme mit der notwendigen Reife.

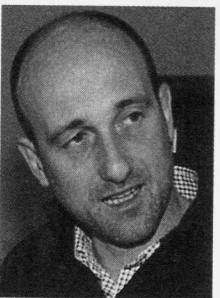
Die Weine: charakteristisch und sortentypisch. Auch Dieter Rudolf, der Präsident der „Weingüter Südtirols“ ist mit der Qualität der Ernte zufrieden: „Ein guter Jahrgang bei den Weißweinen, etwas unterschiedliche Qualitäten bei den Rotweinen, aber durchwegs gibt es 2005 sehr originelle, ausdrucksvolle Weine.“ Ein mengenmäßig so schwacher Jahrgang löse auch so manches Problem in den Kellern und auf den delikaten Absatzmärkten, so der Besitzer von Castel Schwanburg. „Wenn wir von den Mostgewichten ausgehen, dann können wir sicher von einem guten Jahrgang sprechen“, unterstreicht auch Josephus Mayr, der Präsident der „Freien Weinbauern Südtirols“. Und die kleinen Erntemengen wirken sich für den Unterganznerbauer in Kardaun zusätzlich positiv auf das Endprodukt aus. Auch für Josephus Mayr ist 2005 ein „absolutes Vernatsch-Jahr mit ausgezeichneten Zuckergraden, guten Säurewerten und tollem Geschmack. 19 bis 20 Grad wie heuer gab es beim Vernatsch nämlich bisher selten.“ Für den Lagrein war das Jahr hingegen relativ schwierig und der Regen hat so manches ruiniert. „Nur in guten Lagen konnten die Beeren voll ausreifen und gesund geerntet werden.“ Nach den eher alkoholreichen Jahrgängen 2003 und 2004 sind die Weißweine des Jahrgangs 2005 laut Kellermeister Hans Terzer „sehr charakteristisch und wieder typisch für Südtirol, etwas schlanker, mit feiner Frucht und schöner Säure.“ Der Südtiroler Hauptwein Vernatsch präsentiert sich 2005 ausgezeichnet. Und bei den kräftigen Rotweinen wird zwar etwas die Struktur des großen 2003er-Jahrgangs fehlen. Sie werden aber trotzdem im Stande sein, „mit schöner Frucht und eleganter Struktur zu überzeugen“. Hans Terzers Fazit: „Der Jahrgang 2005 ist nach den zwei Top-Jahrgängen 2003 und 2004 wieder ein normaler, guter Jahrgang – ohne Euphorie, aber mit einigen interessanten Spitzenprodukten“.

satzmärkten, so der Besitzer von Castel Schwanburg.

„Wenn wir von den Mostgewichten ausgehen, dann können wir sicher von einem guten Jahrgang sprechen“, unterstreicht auch Josephus Mayr, der Präsident der „Freien Weinbauern Südtirols“. Und die kleinen Erntemengen wirken sich für den Unterganznerbauer in Kardaun zusätzlich positiv auf das Endprodukt aus. Auch für Josephus Mayr ist 2005 ein „absolutes Vernatsch-Jahr mit ausgezeichneten Zuckergraden, guten Säurewerten und tollem Geschmack. 19 bis 20 Grad wie heuer gab es beim Vernatsch nämlich bisher selten.“ Für den Lagrein war das Jahr hingegen relativ schwierig und der Regen hat so manches ruiniert. „Nur in guten Lagen konnten die Beeren voll ausreifen und gesund geerntet werden.“ Nach den eher alkoholreichen Jahrgängen 2003 und 2004 sind die Weißweine des Jahrgangs 2005 laut Kellermeister Hans Terzer „sehr charakteristisch und wieder typisch für Südtirol, etwas schlanker, mit feiner Frucht und schöner Säure.“ Der Südtiroler Hauptwein Vernatsch präsentiert sich 2005 ausgezeichnet. Und bei den kräftigen Rotweinen wird zwar etwas die Struktur des großen 2003er-Jahrgangs fehlen. Sie werden aber trotzdem im Stande sein, „mit schöner Frucht und eleganter Struktur zu überzeugen“. Hans Terzers Fazit: „Der Jahrgang 2005 ist nach den zwei Top-Jahrgängen 2003 und 2004 wieder ein normaler, guter Jahrgang – ohne Euphorie, aber mit einigen interessanten Spitzenprodukten“.



Arnold Terzer: „Es ist entscheidend, wo eine Sorte gepflanzt wird.“



Armin Kobler: „Wetterkapriolen mit starken Niederschlägen gibt es alle paar Jahre einmal.“

Kellermeister Hans Terzer „sehr charakteristisch und wieder typisch für Südtirol, etwas schlanker, mit feiner Frucht und schöner Säure.“ Der Südtiroler Hauptwein Vernatsch präsentiert sich 2005 ausgezeichnet. Und bei den kräftigen Rotweinen wird zwar etwas die Struktur des großen 2003er-Jahrgangs fehlen. Sie werden aber trotzdem im Stande sein, „mit schöner Frucht und eleganter Struktur zu überzeugen“. Hans Terzers Fazit: „Der Jahrgang 2005 ist nach den zwei Top-Jahrgängen 2003 und 2004 wieder ein normaler, guter Jahrgang – ohne Euphorie, aber mit einigen interessanten Spitzenprodukten“.



VINITALY 2006: Elena Walch, Weingut Castel Ringberg & Kastelaz, erhielt für ihre Verdienste vom italienischen Landwirtschaftsminister die Auszeichnung „Cangrande ai Benemeriti della Vitivinicoltura“. Im Bild die Prämierte mit HK-Präs. Benedikt Gramm (l.) und LR Hans Berger.

Weinerlebnis in Sterzing

Die 10. Auflage der beliebten Frühlingsverkostung im Hause Mair Mair in Sterzing ging am 17. und 18. März über die Bühne. Wieder stürmten hunderte Weinliebhaber aus Südtirol und den angrenzenden Regionen das traditionsreiche Handelshaus in der Sterzinger Altstadt. 200

Weine und Destillate aus allen Regionen Italiens von 60 Produzenten wurden kredenzt und dazu kulinarische Köstlichkeiten serviert. Auch das von Eigentümer-Ehepaar Monika und Helmuth Mair organisierte Konzert Südtiroler Chöre am Abend des zweiten Verkostungstags war ein voller Erfolg.



Firmenchefin Monika Mair mit Sohn: „Wir läuten den Frühling mit einer großen Auswahl an Dekorationen und den besten Weinen ein.“



Hunderte Weinliebhaber aus Südtirol und den benachbarten Regionen kosteten 200 Weine, die 60 Produzenten persönlich offerierten.

ZANOTTI PRASIDEN



110 Jahre und kein bisschen leise

„Südtirols beste Weine erleben & genießen“ kann der Weinliebhaber auf der Bozner Weinkost vom 20. bis 22. April im Schloss Maretsch. Dass das kein leeres Versprechen ist, dafür garantiert das umfangreiche Programm des wichtigsten lokalen Events der Südtiroler Weinwirtschaft.

Keine Veranstaltung ist besser geeignet, um sich mit dem Kostglas in der Hand einen Überblick über das zu verschaffen, was Südtirols Winzer zu bieten haben. Auf der Bozner Weinkost

tiroler Rebensaftes. Und das bereits seit 110 Jahren. Denn schon 1896 fand in den Tiroler Weinstuben im Torggldhaus an der Ecke Obstplatz/Museumstraße in Bozen der „1. Bozner Frühjahrsweinmarkt“ mit



Die Bozner Weinkost hat sich auch zu einer beliebten Publikumsveranstaltung entwickelt: Zum 110. Geburtstag gibt es wieder einiges Neues.

gibt sich die lokale „Wein-Prominenz“ ein Stelldichein, gleichzeitig ist sie der bekannteste Treffpunkt für Anhänger des Süd-

Vorbildliche Südtiroler Weinkultur

Zum dritten Mal wird 2006 im Rahmen der Bozner Weinkost der Südtiroler Weinkulturpreis an Gastronomiebetriebe mit besonders überzeugender Weinkultur verliehen. Bewertet werden das Weinangebot, die Weinpräsentation, der Weinservice, die Abstimmung der Weine auf das Speiseangebot sowie spezielle Initiativen rund um die Südtiroler Weine. Als Jury fungieren Fachjournalisten, Sommeliers und die ausschreibenden Organisationen.

160 verschiedenen Weinen statt. Südtirol war damals ein wichtiger Weinlieferant der k.u.k. Monarchie, der Markt etablierte sich in wenigen Jahren. Nach Unterbrechungen aufgrund der Weltkriege wurde die Tradition der Weinkost 1949 wieder aufgegriffen. **Ständige Erneuerung.** „Seither hat es die Bozner Weinkost verstanden, sich immer wieder zu er-

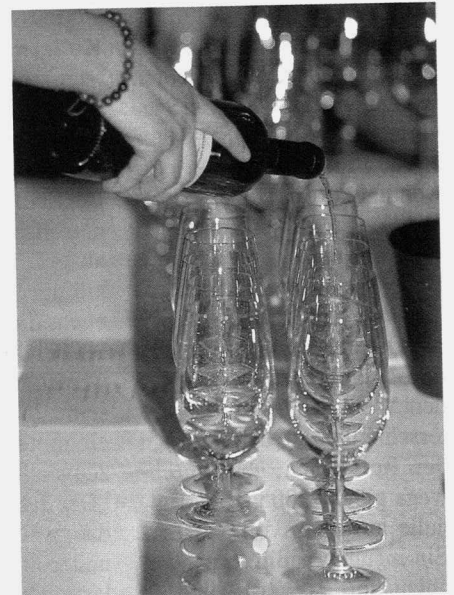
neuern und zu verbessern“, erklärt Benedikt Gramm, Präsident der Handelskammer Bozen, „darin liegt wohl ihr großer Erfolg begründet.“ So konnte die Auflage von 1995 zum ersten Mal im historisch einzigartigen Ambiente von Schloss Maretsch inmitten der Bozner Weingärten abgehalten werden. Knapp zehn Jahre später, 2004, legte sich die traditionsreiche Veranstaltung selbst ein neues Outfit zu. Wein und Publikum begegnen sich seither nicht mehr in Form einer Sitzverkostung, sondern auf einem „Entdeckungsspaziergang“ unter persönlicher Anwesenheit der Winzer. Parallel dazu erfolgte die stärkere Öffnung der Weinkost nach außen durch ausgesuchte Besichtigungen an den Veranstaltungstagen: Dieses Jahr etwa können Interessierte einen Blick hinter die Kulissen der Ersten &

Neuen Kellereigenossenschaft in Kaltern, des Weinguts Castel Schwanburg in Nals und des Ansitzes Waldgries in Bozen werfen. Beginn ist jeweils um 14 Uhr, ein Shuttle-Dienst steht bereit.

Zum 110. Geburtstag 2006 hat sich das Organisationsteam rund um die Abteilung Landwirtschaft der Handelskammer Bozen wiederum etwas Neues einfallen lassen. Während in den vergangenen beiden Jahren jeweils ein Fachseminar zu einem typischen Bozner Wein - dem Lagrein und dem St. Magdalener - auf dem Programm stand, klärt heuer ein Symposium über die sinnlichen Geheimnisse der Weinverkostung auf. Unter dem Thema „Sensi di Vini - Die Weinprobe findet im Kopf statt“ referieren am 19. April um 15 Uhr Wissenschaftler über physiologische und neurologische Vorgänge beim Essen und Trinken. Anlass ist die Veröffentlichung des gleichnamigen Buches, das mit Unterstützung der Deutschen Weinakademie herausgegeben wurde. **300 Qualitätsweine dabei.** Am 20. April, dem Eröffnungsabend, kommen besonders jüngere Besucher auf ihre Kosten, wenn bei der „Wineparty“ ab 20 Uhr mit Südtirols Weinen, kulinarischen Genüssen von Sternekoch Herbert Hintner und viel Musik gefeiert wird.

Einführen und entführen in die vielfältige Welt der Südtiroler Rot- und Weißweine, das ist das Ziel der rund 60 Kellereien, die ihre besten Bouteillen kredenzen. Insgesamt warten auf der 110. Bozner Weinkost 300 Qualitätsweine des Jahrgangs 2005 und des Riserva 2003 aus allen Lagen Südtirols darauf, mit Auge, Nase und Gaumen geprüft, fachkundig beurteilt - oder einfach genossen zu werden. Nähere Infos unter: www.weinkost.it

mpi



300 Qualitätsweine von 60 Südtiroler Kellereien stellen sich der Traditionsverkostung.