

Filetstücke zwischen Kaltern und Tramin

Andreas Keller

Die Kellerei Ritterhof ist stolz darauf, an der Weinstrasse Nr. 1 in Kaltern zu liegen. Und tatsächlich scheint sie auch zu einer der ersten Adressen vor Ort zu werden. Wenn man im Gambero Rosso blättert, stösst man auf eine Erfolgsgeschichte.

Italiens Weinbibel Gambero Rosso wurde schon vor fast zehn Jahren auf die Kellerei am südlichen Ortsende von Kaltern aufmerksam, die unter ihrem früheren Besitzer von 1967 bis 1999 ein Schattendasein geführt hatte. In der Ausgabe 2002 ist am Schluss des Kapitels über Südtirol unter dem Stichwort «Weitere Kellereien» nachzulesen: «Der Ritterhof darf zufrieden mit sich sein. Das gesamte Sortiment befindet sich im Aufschwung. Eine Kellerei, die man jedenfalls im Auge behalten muss.»

Bereits 2003 bekam der Ritterhof einen vollwertigen Eintrag im Gambero Rosso: «Die Kellerei Ritterhof in Kaltern besteht erst seit drei Jahren, dennoch hat sie ein rasantes Erfolgstempo vorgelegt. «Crescendo» heisst daher auch das Stichwort in den meisten Etiketten des Unternehmens.» Die Erklärung, warum es um den einst so stillen Ritterhof lauter wird, folgt in der Ausgabe 2004: «Der Besitz am Gut Ritterhof ist 1999 an die Familie Roner von der berühmten gleichnamigen Schnapsbrennerei in Tramin übergegangen. Die Produktionsphilosophie des neuen Besitzers orientiert sich ausschliesslich an Qualitätsmassstäben.»

Ich selbst schenkte damals dem Ritterhof noch keine Aufmerksamkeit. Klar kannte ich vom Vorbeifahren das stattliche Wein- und Gasthaus an schönster Aussichtslage in den

Reben über dem Kalterer See. Aber es wäre mir nie in den Sinn gekommen, hier Halt zu machen und einzukehren. Zu gross waren meine Vorurteile gegenüber dem einstigen Besitzer, einem grossen Ostschweizer Weinproduzenten und -händler. Ich hatte lange Zeit gar nicht recht realisiert, dass dieser seine Firma mitsamt allen Weingütern verkauft hatte.

Darum interessierte mich auch der Eintrag über den Ritterhof im Gambero Rosso 2005 nicht: «Die Weinberge dieser grundsoliden Kellerei belegen die Filetstücke zwischen Kaltern und Tramin. Zu den Früchten aus den sieben Hektar Eigenbesitz kauft man noch die Trauben von vierzig treuen Zulieferern, was die Jahresproduktion auf 250'000 Flaschen steigert.» Und wenn ich in der Ausgabe 2006 zufällig auf die leise Kritik am Ritterhof gestossen wäre, hätte ich dafür nur ein Lächeln übrig gehabt: «In der Vergangenheit haben wir hier konturiertere und profiliertere Tropfen verkostet, und das war im Verbund mit einer korrekten Preispolitik letztlich auch der Grund für die Popularität dieser Kellerei.»


Spätestens wenn mir der Eintrag im Gambero Rosso 2007 zu Augen gekommen wäre, hätte ich allerdings hellhörig werden müssen: «Der Ritterhof war bisher eines der üblichen Weingüter in Südtirol. Es lieferte ganz angenehme, gut gemachte Weine zu korrekten Preisen, doch vermissten wir stets die persönliche Note. Diesmal aber scheint sich etwas geändert zu haben, offensichtlich hat man einen neuen Weg gefunden, und die Richtung haben dabei zweifellos Direktor Ludwig Kaneppele und sein tüchtiger Önologe Hannes Bernard vorgegeben.»

Bei mir sollte es nochmals ein Jahr dauern, bis ich die wundersame Wandlung des Ritterhofs mitbekam. Ende 2008 ging aus dem von der Zeitschrift Wein Gourmet organisierten

Eine Adresse mit Seltensheitswert:
Weinstrasse Nr. 1 in Kaltern.
Hier schreibt der Ritterhof an
seiner Erfolgsgeschichte.



Info

 «Kooaba-Paperboy». Seite fotografieren, mehr erfahren.



Direktor Ludwig Kaneppele (im Bild) gilt zusammen mit seinem Önologen als richtungsweisend für den neuen Weg des Weinguts Ritterhof.



Pinot Noir Cup, für dessen Schweizer Vorrunde ich verantwortlich war, der Pinot Noir Crescendo 2006 vom Ritterhof als einer der drei besten Weine hervor. Mein Freund und Kollege Ulrich Sautter vom Wein Gourmet fasste das Urteil der Jury wie folgt zusammen: «Pinot noir mit Schmeichel-Faktor: Intensive Vanille-Noten, molliger Gaumen mit Schmelz, rundes Tannin, Länge.»

Erst kürzlich verkostete ich diesen Wein wieder. Und er macht immer noch Spass, obwohl er inzwischen etwas gereift ist. Es ist wohl kein Zufall, dass der Gambero Rosso

2008 schreibt: «Das Gut Ritterhof hat sich in wenigen Jahren zu einem der bedeutendsten Weinhäuser des Gebiets gemausert.» Und dass er 2009 gar noch nachdoppelt: «Es ist ein echtes Vergnügen, die Erzeugnisse der Kellerei Ritterhof an der Weinstrasse Nr. 1 zu verkosten. Jahr für Jahr beeindruckten sie durch ihren Charakter und ihre Typizität.»

Dieses Vergnügen sollte mir kurz nach dem Schlüsselerlebnis beim Pinot Noir Cup zuteil werden. 2009 besuchte ich im Rahmen meiner Recherchen für einen Beitrag über das Weindorf Kaltern auch den Ritterhof und lernte dessen Geschäftsführer Ludwig Kaneppele kennen. Ich werde diese Begegnung nie vergessen. Es war an einem schönen, milden Maienabend. Ludwig Kaneppele, der nebenbei gesagt nicht etwa als Geschäftsführer angestellt worden ist, sondern diese Aufgabe als Ehemann von Karin Roner von der renommierten Brennerfamilie in Tramin übernommen hat, hatte zum Essen ins Restaurant Ritterhof geladen.

Klar wurde, dass Ludwig Kaneppele genaue Vorstellungen vom Weingeschäft hat. Erfahrungen sammelte er nicht nur als langjähriger Verkaufsleiter der Kellerei Giralan, sondern auch als Besitzer eines drei Hektaren grossen Weinbergs oberhalb von Tramin. Seine ganze Liebe gilt dort dem Gewürztraminer, mit dem er schon mehrmals hoch punktete im Gambero Rosso und anderen Führern. Auch für mich zählt dieser Wein zum Besten, was der Ritterhof zu bieten hat. Das konzentrierte, nach Rosenblüten, Litschi, Nelken und Muskat duftende Elixier verzaubert einen nicht nur auf der Terrasse des Ritterhofs, wenn der Kalterer See allmählich in der Abenddämmerung versinkt, sondern auch und gerade zu Hause im oft so grauen Alltag.

Was soll ich noch vom Lagrein-Rebberg bei der Brennerei Roner in Tramin erzählen, dessen

Entdecken Sie die Spitzenweine der Kellerei Ritterhof

Als «Südtirol Magazin»-Leser profitieren Sie von der Möglichkeit, drei Weine der Kellerei Ritterhof zu Spezialpreisen beim Importeur zu bestellen.



Südtirol Gewürztraminer Crescendo 2009
Südtiroler Gewürztraminer DOC

Mittleres Gelb; intensive Aromen von Rosenblüten, Litschi, Nelken, Muskat; vollmundig, saftige Säure, schöne Bitterkeit im langen Abgang; grosser, komplexer Wein

Spezialpreis Fr. 154.– pro Sechserkarton (statt Fr. 171.60), zuzüglich Versandkosten



Südtirol Lagrein Crescendo Riserva 2007
Südtiroler Lagrein DOC

Dunkles, leicht gereiftes Rot; dezente Aromen von schwarzen Steinfrüchten; vollmundig, saftige Säure, präsent Tannin; markanter, charaktvoller Wein

Spezialpreis Fr. 128.– pro Sechserkarton (statt Fr. 142.80), zuzüglich Versandkosten



Perlhof Cuvée Crescendo 2009
Vino da Tavola (Vernatsch, Lagrein, Merlot)

Dunkles, jugendliches Rot; dezente Aromen von roten und schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, präsent Tannin; kräftiger, vielschichtiger Wein

Spezialpreis Fr. 96.– pro Sechserkarton (statt Fr. 106.80.–), zuzüglich Versandkosten

Probierangebot
Sechserkarton mit je zwei Flaschen der drei Weine.

Spezialpreis Fr. 126.– (statt 140.–), zuzüglich Versandkosten

Bestellen bei Emil Nüesch AG, Weinkellerei, Hauptstrasse 71, 9436 Balgach, Tel. 071 722 22 22, Fax 071 722 45 94, info@nuesch-weine.ch, www.nuesch-weine.ch. Bitte bei Ihrer Bestellung den Vermerk «Südtirol Magazin» angeben. Angebot nur solange Vorrat bis 31. Juli 2011 für Personen ab 18 Jahren in der Schweiz gültig.

Kellerei Ritterhof
Weinstrasse 1, I-39052 Kaltern
Tel. 0039 0471 96 32 98, www.ritterhof.it

Boden Ludwig Kaneppele mit einer dreissig Zentimeter dicken Schicht von Porphyrsternen von der anderen Talseite anreichern und dessen leichtes Gefälle nach Norden er gleichzeitig nach Süden korrigieren liess? Alles ist auf dem Ritterhof inzwischen möglich geworden. Der Wille zum Aufstieg in Südtirols Spitzenliga ist da, und an den nötigen Mitteln scheint es auch nicht zu fehlen.

Der Gambero Rosso 2010 bringt es auf den Punkt: «Die Geschichte des Ritterhofs steht stellvertretend für die Entwicklung vieler Südtiroler Kellereien: Anfangs verlassen gefällige, gut gemachte Etiketten zu korrekten Preisen die Abfüllanlagen, dann tastet man sich nach und nach auf immer sichereres Qualitätsterrain vor.» Fragt sich allerdings, wie lange das Vortasten dauert. Auch beim Gambero Rosso scheint man sich da nicht ganz klar zu sein, heisst es doch in der neusten Ausgabe 2011 etwas lapidar: «Im Kursbuch des Ritterhofs stehen angenehme, gut gemachte Weine zu korrekten Preisen.»

Seien wir mal gespannt, wie es mit der Erfolgsgeschichte des Ritterhofs weitergeht.

Weinkeller & Zinnen

16.05.-10.6. & 27.06.-07.07.2011: 5 Tage HP Hotel *** ab 370 € p.P., Urlaub am Bauernhof (FEWO b. Winzer), 390 € / 2 Personen

Inklusivleistungen:

„Geistreiches“ – Grappaverkostung, „Treffen mit Bacchus“ – Weinwanderung, „Rittertraining“ - Mittelalterlicher Bogenparcours, Eintritt in Messners Mountain Museum, MuseumMobilCard Südtirol.



Eppan an der Weinstrasse steht im reizvollen Kontrast zwischen Land und dörflichem Charakter, zwischen Rebhügeln und südlichem Flair. International bekannte Weine, 400km Wanderwege, Bikerouten und romantische Badeseen laden zum Verweilen und Geniessen ein...

Tourismusverein Eppan
I-39057 Eppan
Tel. +39 0471 662 206
info@eppan.com
www.eppan.com

