



Der Tempel von Nals

Andreas Keller

Einem Tempel gleich steht die neue Kellerei der Genossenschaft Nals Margreid ganz oben am Hang von Nals bei Meran – direkt neben der barocken Kirche St. Ulrich. Doch Kirche und Kellerei passen gut zueinander.

Warum sollten sie das auch nicht tun? Reben und Wein spielen in der Bibel ja eine zentrale Rolle. «Ich bin der wahre Weinstock, und mein Vater ist der Weingärtner», heisst es etwa im Johannes-Evangelium. Umso befremdlicher mutet es einen an, dass vor einiger Zeit ein auf dem Grab eines bekannten Weinproduzenten aus Nals gepflanzter Rebstock für etwelche Empörung in der Bevölkerung gesorgt haben soll. Inzwischen ist der Verstorbene auf den Friedhof eines Nachbardorfs umgebettet und der unbeliebte Rebstock auf dem Grab an der Südseite der Kirche entfernt worden. Seither herrscht wieder Ruhe im idyllischen Winzerdorf.

An der modernen Kellerei gleich neben dem Friedhof scheint sich niemand zu stören. Es gäbe auch wenig Grund dafür. Denn was der ursprünglich aus Wien stammende, heute in Meran lebende Architekt Markus Scherer geleistet hat, ist grosse Klasse. Über das eigentliche Produktionsgebäude, dessen rotbraune Sichtbetonwände bis zu fast zehn Meter in die Höhe ragen und dem daneben hingestellten Barrique-«Keller», dessen Holzbau an eine gigantische Weinkiste erinnert, spannt sich ein luftig-leichter, nur von einer schrägen Säule abgestützter Baldachin aus tonnenschwerem Beton. Das muss zuerst einmal einer nachmachen.

«Ein solches Produktionsgebäude könnte ein reiner Zweckbau sein, aber der Architekt kann

den Funktionen helfen, sich zu präsentieren», meint Markus Scherer, der selbst ein grosser Weinliebhaber ist und einige Erfahrung beim Bau oder Umbau von Kellereien besitzt. «Der Reiz ist das Gelingen der Atmosphäre.» Und in der Tat: Atmosphäre strahlt der Bau aus. Auf der Piazza zwischen Produktionsgebäude und Barrique-Keller stehend fühlt man sich in eine fast andächtige Stimmung versetzt. Etwas Sakrales geht von diesem Bau aus, der als Ergänzung zu den bestehenden, sorgfältig restaurierten Gebäuden der Kellerei konzipiert worden ist.

Für den blutjungen Kellermeister Harald Schraffl und den erfahrenen Verkaufsleiter Gottfried Pollinger, die als Direktions-Duo gemeinsam mit der Geschäftsleitung der Kellerei Nals Margreid betraut sind, war das Konzept des Neubaus von Anfang an klar: «Es sollte ein reiner Zweckbau werden», meint Gottfried Pollinger unumwunden. «Die technischen Anforderungen wie die Verkürzung der Arbeitswege, das Arbeitsklima und die Zusammenführung aller Einheiten haben wir ein Jahr lang mit dem Architekten studiert. Er sollte dem Bau dann noch die ansprechende Hülle geben. Das ist ihm zweifellos gelungen.»

Mehr noch: Markus Scherer hat den Bau nicht nur in eine passende Hülle gekleidet, sondern seine architektonische Formensprache aus den Vorgaben des Bauherrn heraus entwickelt. Inhalt und Form durchdringen einander so stark, dass sie nicht mehr voneinander zu trennen sind. Dies wird einem bei der Besichtigung des Innern des Produktionsgebäudes klar, das von der ebenerdigem Traubenannahme über die Abbeermaschinen und Pressen in den Zwischengeschossen bis zu den Stahltanks im tiefen Keller hinabreicht. Dank der raffinierten Bauweise mit halbgeschossig verschobenen Arbeitsebenen sind von fast überall Ein- und Durchblicke möglich.

Info



«Kooaba-Paperboy»:
Interview mit Gottfried
Pollinger, Verkaufsleiter
Nals Margreid.



Die neue Kellerei der Genossenschaft Nals Margreid setzt architektonische Akzente.





Verkaufsleiter Gottfried Pollinger (im Bild) führt zusammen mit Kellermeister Harald Schraffl die Kellerei von Erfolg zu Erfolg.



Kellermeister Harald Schraffl freut sich: «Unsere 150 Hektaren Rebflächen liegen in unterschiedlichsten Lagen mit jeweils eigenen Mikroklimata. Das gibt uns eine Fülle von Möglichkeiten, authentische Weine zu produzieren. Allein die wichtigsten Weine, unsere Crus, machen mehr als dreissig Prozent der Gesamtproduktion von rund einer Million Flaschen aus. Mit den kurzen Wegen und der Arbeitseffizienz, die uns der Zubau gewährleistet, können wir den Weinen einen Mehrwert hinzufügen.» Sagt's und führt uns vorbei am Barrique-Keller, der mit einer überdimensionierten Panzertüre gesichert ist, zur stimmungsvollen Vinothek im Altbau.

Auf dem Tisch in der Ecke des einzigartigen Raums, in dessen kopfsteingepflastertem Boden die Jahreszahl 1764 auszumachen ist, steht schon alles zur Degustation bereit. Mit von der Partie ist auch Obmann Walter Schwarz, der die Genossenschaftskellerei mit ihren 140 Mitgliedern seit 1990 vertritt. Das ist fast so lange, wie es die Kellerei in ihrer heutigen Form schon gibt. 1985 ging die Kellerei Nals Margreid aus einer Fusion

der Kellereien von Nals (gegründet 1932) und von Margreid (gegründet 1952) hervor. Das Besondere der Kellerei ist schon in ihrem Namen zu finden. Keine andere Kellerei besitzt Mitglieder entlang der ganzen Südtiroler Weinstrasse von Nord nach Süd.

Entsprechend gross ist natürlich die Vielfalt von Terroirs, auf die bei der Auswahl der jeweils passenden Rebsorte mehr Rücksicht genommen werden kann als anderswo. So stammen etwa Weissburgunder, Sauvignon und Pinot Grigio, die drei weissen Flaggschiffe der Kellerei, die regelmässig Höchstnoten im Gambero Rosso und anderen Weinführern erzielen, aus den Einzellagen Sirmian und Mantele in Nals bzw. Punggl in Margreid. Die roten Riserva-Weine wie der Anticus kommen von den Reblagen des Ansitzes Baron Salvadori in Margreid, den die Kellerei 1954 aufkaufte, nachdem die letzte, kinderlos gebliebene Baronesse ins Kloster eingetreten war.

Auch Obmann Walter Schwarz ist zufrieden: «Wir können in unseren neuen Gebäuden

erstmalig alle Kräfte bündeln und mögliche Synergien nutzen. Seit 2011 erfolgt die gesamte Verarbeitung in Nals, vorher wurde auch im Ansitz Baron Salvadori in Margreid gekeltert.» Auf die Frage, was man mit dem historischen Ansitz zu machen gedenke, hat er keine Antwort. Zurzeit gebe es dort noch eine Vinothek, das Übrige werde sich schon weisen. Doch vorerst freuen sich jetzt alle einmal über das neue Betriebsgebäude in Nals, das gleichzeitig, wie Gottfried Pollinger meint, «auch Visitenkarte und Marketinginstrument eines aufstrebenden Unternehmens ist».

Entdecken Sie die Spitzenweine der Kellerei Nals Margreid

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



Sauvignon Mantele 2010
Südtirol Alto Adige DOC

Helles Gelb; Aromen von Holunderblüten, Grapefruit, Brennesseln; vollmundig, saftige Säure, leicht bitterer Abgang; fruchtbetonter, recht üppiger Wein

Spezialpreis Fr. 101.40 pro Sechserkarton (statt Fr. 113.40), zuzüglich Versandkosten



Pinot Grigio Punggl 2010
Südtirol Alto Adige DOC

Helles Gelb; Aromen von weissen Blüten, Birnen, Pfirsich; vollmundig, saftige Säure, lang; eleganter, finessereicher Wein

Spezialpreis Fr. 87.– pro Sechserkarton (statt Fr. 95.40), zuzüglich Versandkosten



Baron Salvadori Anticus Riserva 2008
(Merlot, Cabernet)
Südtirol Alto Adige DOC

Dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von dunklen Steinfrüchten, Backpflaumen mit Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, strenges Tannin; noch verschlossener, wuchtiger Wein

Spezialpreis Fr. 137.70 pro Sechserkarton (statt Fr. 161.70), zuzüglich Versandkosten

Probierangebot
Sechserkarton mit je zwei Flaschen der drei Weine.

Spezialpreis Fr. 99.90 (statt 123.50), zuzüglich Versandkosten

Bestellen bei SPAR Management AG, Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, Tel. 071 313 77 48, Fax 071 314 76 66, thduerlewanger@spar.ch, www.spar.ch. Bitte bei Ihrer Bestellung den Vermerk «Südtirol Magazin» angeben. Angebot nur solange Vorrat bis 30. November 2011 für Personen ab 18 Jahren in der Schweiz gültig.

Kellerei Nals Margreid
Heiligenbergerweg 2, I-39010 Nals
Tel. 0039 0471 678 626, www.kellerei.it

Leserangebot

«Zürich – Graubünden – Vinschgau – Meran – Bozen»

Wir freuen uns, den Reiseführer den Lesern des Südtirol Magazins **kostenlos** zur Verfügung stellen zu dürfen.

Dieser Reiseführer des Walder-Verlags orientiert sich an den Bahn- und Postautostrecken der Verbindung Zürich – Bozen und dokumentiert die Sehenswürdigkeiten an dieser Strecke. Spektakuläre, aber auch weniger bekannte, die deswegen nicht minder sehenswert sind. Zusätzlich findet man Streckenbeschreibungen mit vielen technischen Daten wie Höhenmeter, Tunnel- und Brückenlängen sowie die Geschichte der Bahnstrecken.

Senden Sie eine E-Mail an fibo@finkbohner.ch oder einen Fax an +41 (0)44 381 76 16 und Sie erhalten das Buch gratis per Post.

Dieses Angebot ist gültig, solange der Vorrat reicht.

Krokusweg 1
D-57223 Kreuztal
info@walder-verlag.de
www.walder-verlag.de
Tel. 0049 2732 127 41
Fax 0049 2732 596 901