



# Immer schön der Nase nach

Andreas Keller

*Auf einer kleinen Anhöhe am Dorfeingang von Tramin erhebt sich seit zwei Jahren ein modernes Dornröschenschloss. Im Innern der von wild wuchernden grünen Metallranken umwachsenen Kellerei Tramin ist die Zeit aber nicht stehen geblieben. Da ist alles wachgeküsst worden.*

Von Kellermeister Willi Stürz und seinem betörend erotischen Gewürztraminer war schon in der allerersten Ausgabe des Südtirol

Magazins vor acht Jahren die Rede. Damals konnten wir aber noch nicht über den faszinierenden Erweiterungsbau des Südtiroler Architekten Werner Tscholl berichten, der Anfang 2010 eingeweiht worden ist. Seinerzeit stand an Stelle des neuen Wahrzeichens von Tramin ein bescheidenes Kellereigebäude, das den nüchternen Charme so vieler Kooperativen verströmte. Heute dagegen empfängt die Kellerei den Besucher mit weit ausgestreckten Armen, die vom sanft renovierten alten Gebäudekörper in der Mitte ausgehen.

«Wir investierten zuerst einmal im Reberg», meint Willi Stürz fast entschuldigend, während er uns zur Vinothek führt, die im

linken Gebäudeflügel untergebracht ist. «Erst nach der Ernte dieser Früchte kam der Keller dran.» Heute können Willi Stürz und mit ihm Verkaufsleiter Wolfgang Klotz, Geschäftsführer Stefan Dezimi, Obmann Leo Tiefenthaler und alle 270 Mitglieder der 1898 gegründeten Genossenschaft stolz auf [www.kellereitramin.it](http://www.kellereitramin.it) verkünden: «Das ist das neue Heim des Gewürztraminers: ständig vom Licht durchflutet, mit dem Blick auf die Weinberge und mit grünen Armen, die – von Reben umrankt – über das Fließen der Jahreszeiten wachen.»

Die Website übertreibt nicht. Es gibt wohl kaum einen schöneren Degustationsraum als die

## Info

Kellerei Tramin  
Weinstrasse 144  
I-39040 Tramin  
Tel. 0039 0471 096 633  
[www.kellereitramin.it](http://www.kellereitramin.it)



QR-Code scannen  
und «Culturonda®  
Wein» im Video  
erleben.



weitläufige, helle und doch vor zu direktem Sonnenlicht geschützte Vintothek der Kellerei Tramin. Da kann man sich in aller Ruhe die edlen Flaschen in den eigenwillig geformten Weingestellen aus massivem Holz anschauen, bevor man sich endlich an einen der riesigen, ebenfalls massiven Holztische zum Degustieren setzt und dabei den Blick über die weiten Rebberge bis hin zum Kalterer See schweifen lässt.

Ich blättere beiläufig in einer herumliegenden Broschüre, bis ich folgendes Zitat lese: «Die Menschen konnten die Augen zumachen vor der Grösse, vor dem Schrecklichen, vor der Schönheit und die Ohren verschliessen vor Melodien oder betörenden Worten. Aber sie konnten sich nicht dem Duft entziehen. Denn der Duft war ein Bruder des Atems. Mit ihm ging er in die Menschen ein, sie konnten sich seiner nicht erwehren, wenn sie leben wollten. Und mitten in sie hinein ging der Duft, direkt ans Herz, und unterschied dort kategorisch über Zuneigung und Verachtung, Ekel und Lust, Liebe und Hass. Wer die Gerüche beherrschte, der beherrschte die Herzen der Menschen.»

Ein Zitat aus Patrick Süskinds «Das Parfum» als Motto einer Weinkellerei? Seltsam. Aber es geht noch weiter: «Wir arbeiten mit Leidenschaft und Hingabe und möchten den Zauber der Düfte enthüllen, der wie ein Funke den Geschmack entzündet, das Herz öffnet und ein unvergessliches Weinerlebnis beschert.» Aha, ist mir nicht schon immer aufgefallen, wie intensiv alle Weine von Willi Stürz duften? Ist da womöglich ein zweiter Grenouille am Werk, der ein olfaktorisches Meisterwerk erschaffen will? Befinden wir uns gar nicht auf Dornröschens Schloss, sondern auf Blaubarts Burg? Wie viele hübsche Südtiroler Jungfrauen mussten hier wohl schon dran glauben?

Mit leicht mulmigem Gefühl mache ich mich ans Degustieren. Zuerst präsentiert uns Willi Stürz Pinot Bianco aus der klassischen Linie, darunter auch einen biodynamisch erzeugten Wein, und wir tauchen ein in die Welt von Apfelblüten und reifen Äpfeln. Doch dann kommen zu den Äpfeln plötzlich noch Birnen, der Pinot Grigio duftet vorbei, und schon riecht es nach Mirabellen und Brennnesseln,

wir sind beim Sauvignon. Endlich künden uns intensive Aromen von Rosenblütenblättern mit Muskatnoten den Gewürztraminer an. Ein kurzer Break mit dem Stoan, und das Spiel wiederholt sich in der Selektionslinie.

Ach so, der Stoan (Stein) und Loam (Lehm). Das sind zwei muntere Tafelgenossen, die sich vor allem in der Spitzengastronomie gut machen. Beides sind Assemblagen. Der weisse Stoan besteht mehrheitlich aus Chardonnay und Pinot Bianco sowie etwas Sauvignon und Gewürztraminer und eignet sich vorzüglich als Begleiter von Meerfischen und Krustentieren. Der rote Loam setzt sich aus Cabernet und Merlot zusammen und passt als Bordeaux-Blend perfekt zu allem roten Fleisch vom Grill. Aromenmässig bewegen wir uns zwischen den Welten von exotischen Früchten sowie schwarzen Beeren und Steinfrüchten.

Bleiben noch die reinsortigen Roten, der seidige Blauburgunder mit dem zarten Duft von roten und schwarzen Beeren und der samtene Lagrein mit den kräftigen Aromen von Zwetschgen und Backpflaumen. Und zu all diesen Eindrücken mischen sich noch mehr oder weniger starke Röstnoten von Barriques. Unsere Nasen sind überfordert, nicht aber jene von Willi Stürz, der still vor sich hin lächelt und als «Reparaturwein» uns seinen besten Vernatsch einschenkt. Dezente Weichsel- und Mandelaromen umschmeicheln unsere Nasen, was für eine Wohltat nach all dieser Konzentration! Da mag man gar nicht mehr spucken, das ist Trinkvergnügen pur.

Kellermeister Willi Stürz, der Herr der intensiven Gerüche, hat der Kellerei Tramin ein olfaktorisches Feuerwerk beschert.



## Entdecken Sie die Spitzenweine der Kellerei Tramin

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



**1 Unterebner Pinot Grigio 2011**  
Südtirol-Alto Adige DOC

Helles Gelb; Aromen von reifen Äpfeln, Butterbirnen, Haselnüssen mit Zitrusnoten; vollmundig, präsenre Säure, langer Abgang; eleganter, harmonischer Wein

**Spezialpreis Fr. 167.40** pro Sechserkarton (statt Fr. 186.00), zuzüglich Versandkosten



**3 Lagrein 2010**  
Südtirol-Alto Adige DOC

Sehr dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Steinfrüchten mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, feines, strenges Tannin, lang; kräftiger, eleganter Wein

**Spezialpreis Fr. 105.00** pro Sechserkarton (statt Fr. 117.00), zuzüglich Versandkosten



**2 Nussbaumer Gewürztraminer 2011**  
Südtirol-Alto Adige DOC

Mittleres Gelb; intensive Aromen von blühenden Rosen, Litschis, Muskat; vollmundig, präsenre Säure, unendlich langer Abgang; grosser, monumentaler Wein

**Spezialpreis Fr. 129.60** pro Sechserkarton (statt Fr. 144.00), zuzüglich Versandkosten

### Probierangebot

Sechserkarton mit je zwei Flaschen der drei Weine.

**Spezialpreis Fr. 134.00** (statt 149.00), zuzüglich Versandkosten

Bestellen bei Cultivino, Könizstrasse 175, 3097 Liebfeld, Tel. 031 972 49 39, Fax 031 972 49 67, info@cultivino.ch, www.cultivino.ch. Bitte bei Ihrer Bestellung den Vermerk «Südtirol Magazin» angeben. Angebot nur solange Vorrat bis 31. Juli 2012 für Personen ab 18 Jahren in der Schweiz gültig.

## Wandern & Wellness

Juni bis Oktober  
7 Tage Hohenwart-Verwöhnepension ab € 922

### Inklusivleistungen:

7 Tage SchennaCard für freie Fahrt mit div. Aufstiegsanlagen im Wandergebiet Schenna-Meran 2000, 1 «Gsund» Belvita Treatment, 1 Ganzkörpermassage, Wanderkarte und die vielen Hohenwart-Inklusivleistungen.



Nach dem Motto «Zuhause bei Freunden» steht das Belvitahotel Hohenwart in Schenna für Tradition, Komfort und Herzlichkeit. In allen Bereichen des Hauses zeigt sich stets der bewusste Umgang mit der Natur – so auch im neuen 1.200 Quadratmeter grossen Wellnessstempel «Vista Spa».

**Hotel Hohenwart\*\*\*\*S**  
I-39017 Schenna/Südtirol  
Tel. +39 0473 944 400  
info@hohenwart.com  
www.hohenwart.com



### Rosenduft einatmen

13. Mai bis 15. Juli 2012 ÜF € 345  
pro Person inklusive Frühstück  
im Doppelzimmer Deluxe

3-Gänge-Menü, Flasche Prosecco, Tageszeitung, Parkplatz, Rosenessenzen u. Blätter im Zimmer.

**Hotel Elephant\*\*\*\*S**  
I-39042 Brixen/Südtirol  
Tel. +39 0472 832 750  
info@hotelelephant.com  
www.hotelelephant.com



### Sommerträume in Meran

Vom 14. April bis 03. August 2012  
ab € 574 pro Person und Woche  
inklusive Halbpension

Das Hotel Sonnenburg befindet sich im sonnigen Park- und Villenviertel von Meran.

**Hotel Sonnenburg\*\*\*\***  
I-39012 Meran/Südtirol  
Tel. +39 0473 230 050  
info@sonnenburg.it  
www.sonnenburg.it

