

«WIR FEIERN DEN ST. MAGDALENER»

TEXT: Andreas Keller
FOTOS: Alex Filz

Johannes Pfeifer vom Pfannenstielhof in Bozen hat Grund zur Freude: Sein St. Magdalener Classico 09 hat als erster Vernatsch-Wein drei Gläser in Italiens Weinbibel Gambero Rosso erhalten.



Johannes Pfeifer, kurz «Pfannenstiel-Hannes», ist fast die Personifizierung von Südtirols Freien Weinbauern. Seit 200 Jahren befindet sich der 1561 erstmals urkundlich erwähnte Pfannenstielhof am Ostrand von Bozen im Besitz der Familie. Im Jahr 2000 übernahm Hannes den Betrieb von seinem Vater Eduard, nachdem er zuvor eine Ausbildung an der Fachschule für Obst, Wein- und Gartenbau Laiburg gemacht und eine Zeit lang auch in einer Schweizer Weinkellerei gearbeitet hatte. Während der letzten zwölf Jahre gewannen seine Weine zahlreiche Auszeichnungen im In- und Ausland. Die Tre Bicchieri des Gambero Rosso für seinen St. Magdalener sind ein vorläufiger Höhepunkt.



Das muss ein Fest gewesen sein auf dem Pfannenstielhof am Erntedanksonntag vor zwei Jahren! Spuren davon sind noch heute zu sehen. So prangt an einer Wand des stimmungsvollen Weinkellers eine eilends aus Pappe gebastelte Riesentraube und darüber der Spruch «Wir feiern den St. Magdalener». Hannes und Margareth

DER ST. MAGDALENER – EIN ATTRAKTIVER WEIN MIT VIEL CHARME

Pfeifer hatten ihre Weinbaukollegen von St. Magdalena zu einer zünftigen Marende geladen, zu welcher der Dreigläserwein in Strömen floss. An die achtzig Leute seien gekommen, und Heinrich Plattner, der Obmann des Freiwilligen Schutzkonsortiums St. Magdalena, habe gratuliert und stolz gesagt: «Es freut uns, dass es nun auch ein St. Magdalener in den Olymp der besten Weine Italiens geschafft hat.»

Margareth Pfeifer, die Mathematik studiert und jahrelang als Lehrerin unterrichtet hat, zeigt uns in der gemütlichen Stube des im Jahr 1561 erstmals urkundlich erwähnten Pfannenstielhofs einige Fotos vom St. Magdalener Fest. Unter anderem ist darauf eine riesige, mit drei roten Gläsern verzierte Torte zu sehen, mit der Vertreter des Schutzkonsortiums Pfeifers überraschten. Margareth läuft heute noch das Wasser im Mund zusammen, wenn sie daran zurückdenkt. Ihr Mann Hannes hält sich da doch lieber an den St. Magdalener selbst, der so herrlich frisch und fruchtig ist und eigentlich immer und überall schmeckt. Erfreulicherweise gehört er zudem zu jenen 14 Tre-Bicchieri-Weinen, die weniger als 10 Euro ab Hof kosten.

Pfeifers machen nur gerade vier Weine, und alle sind rot. Mit einem Anteil von rund zwei Dritteln dominiert der St. Magdalener, der es zu so grossen Ehren gebracht hat. Erzeugt wird er aus 95 Prozent Vernatsch und 5 Prozent Lagrein, die im traditionellen Mischsatz in der klassischen Zone in Rentsch bei Bozen an Pergeln gezogen werden. Die Vergärung erfolgt im Edelstahltank mit einer Maischekontaktzeit von zehn Tagen. Anschließend wird der Jungwein im Stahltank ausgebaut, bis er jeweils an Ostern auf den Markt kommt. Er ist nach der Beschreibung im Faltprospekt des Weinguts «ein attraktiver Wein mit viel Charme», der perfekt zu Südtiroler Speck, aber auch Knödeln und Schlutzkrapfen passt.

Der Lagrein, die andere grosse autochthone Sorte, kommt auf dem Pfannenstielhof mit einem Anteil von knapp einem Drittel ebenfalls zu grossen Ehren, und zwar gleich in doppelter Ausführung. Da ist zunächst der Lagrein mit dem Zusatz «vom Boden», mit dem die Wertschätzung des Bodens ausgedrückt werden soll. Im Gegensatz zum Vernatsch wächst der Lagrein nicht auf den Porphyrböden des Ritten oberhalb des Pfan-

Hannes' Frau Margareth kümmert sich als Mathematikerin und ehemalige Lehrerin vor allem um die administrativen Belange des Weinguts und um die beiden Töchter. Während der Lese legt aber auch sie tatkräftig Hand an in den Reben.



SÜDTIROLER VERNATSCH CUP 2012

Der Südtiroler Vernatsch Cup wurde 2004 ins Leben gerufen, um den qualitätsvollen Vernatsch zu fördern. Dieses Jahr fand er bereits zum neunten Mal im Designhotel Vigilius Mountain Resort am Vigiljoch statt. In einem mehrstufigen Auswahlverfahren wählte ein internationales Gremium von Önologen, Sommeliers und Fachjournalisten aus Italien, Deutschland und Japan aus 94 Weinen die «Vernatsch des Jahres» aus. Da die Vernatsch-Weine je nach Anbaugebiet verschiedene Ausprägungen besitzen, wurden die Weine nach Gebieten getrennt verkostet und bewertet. In der Kategorie «Der andere Vernatsch» figurierten Weine aus älteren Jahrgängen und auch solche, die nicht in das übliche Schema passen. Aus St. Magdalena wurden folgende Weine als «Vernatsch des Jahres» prämiert:

- ST. MAGDALENER GRÖBNERHOF 2011, Erste & Neue, Kaltern
- ST. MAGDALENER CLASSICO MIT SCHUTZZEICHEN 2011, Kellerei St. Magdalena, Bozen
- ST. MAGDALENER CLASSICO 2011, Franz Gojer, Glöggelhof, Bozen
- ST. MAGDALENER CLASSICO ANSITZ WALDGRIES 2010, Christian Plattner, Ansitz Waldgries, Bozen

Weitere Resultate auf www.vernatschcup.it

nenstielhofs, sondern unterhalb des Weinguts auf den Sand- und Schotterböden des Eisacktals. Nach der Vergärung im Edelstahltank mit einer Maischekontaktzeit von elf Tagen reift der Wein in mittelgrossen Holzfässern. Das Ergebnis ist ein samtig weicher Wein, der mit seinem attraktiven Wesen jedermann verführt.

Auch der Lagrein Riserva stammt «vom Boden», wird aber ausschliesslich aus Trauben von über fünfzig Jahren alten Reben während zwölf Tagen an der Maische gekeltert und dann anschliessend während 24 Monaten in französischen Barriques ausgebaut. Das besondere Traubengut, die strengere Kelterung und der Ausbau im Eichenfass verleihen der Riserva sehr viel mehr Struktur als der Annata. Einigen mag der Wein zumindest in seiner Jugend vielleicht gar eckig und sperrig erscheinen. Doch genau diese Eigenschaften machen die Riserva zu «einer kraftvollen Rotweinpersönlichkeit», die nach einigen Jahren der Lagerung hervorragend zu Schmorgerichten aller Art, insbesondere aber Wild und Federwild passt.

Bleibt der Blauburgunder, der als einziger Wein des Pfannenstielhofs nicht von Bozen, sondern von Planitzing bei Kaltern stammt. Mit einem Anteil von nur gerade 5 Prozent an der Gesamtproduktion ist die kapriziöse Sorte die Diva auf dem Pfannenstielhof, die von Hannes und Margareth sorgsam gehätschelt wird. Wie der Lagrein Riserva reift der Blauburgunder nach einer Maischegärung von zwölf Tagen in Barriques, allerdings nur während rund einem Jahr. So entsteht ein «konzentrierter Wein mit edler Aromatik», an dessen strenges Wesen man sich zuerst etwas gewöhnen muss. Zu Herrengröstl, Kalbsbraten oder Schöpsernem genossen, wird einem dies aber keine allzu grosse Mühe bereiten.

WEITERE INFOS

Pfannenstielweg 9, I-39100 Bozen
 Telefon 0039 0471 970 884,
 www.pfannenstielhof.it
 4 Hektaren Reben, 40 000 Flaschen,
 Verkauf/Besichtigung (Vor Anmeldung empf.)
 Mo bis Fr: 8–12, 14–18 Uhr, Sa: 8–12 Uhr

ENTDECKEN SIE DIE SPITZENWEINE DES PFANNENSTIELHOFES

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

Südtirol St. Magdalener Classico 2011, Südtirol St. Magdalener DOC

Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten Kirschen mit Mandelnoten; mittelgewichtig, saftige Säure, seidiges Tannin, lang; fruchtbetonter, geschmeidiger Wein

Spezialpreis Fr. 102.60 pro Sechserkarton (statt Fr. 114.–), zuzüglich Versandkosten

Südtirol Blauburgunder 2010, Südtirol DOC

Mittleres, leicht gereiftes Rot; Aromen von roten Beeren mit würzigen Noten; mittelgewichtig, frische Säure, kräftiges Tannin; eleganter, strenger Wein, der noch sehr jugendlich wirkt

Spezialpreis Fr. 151.20 pro Sechserkarton (statt Fr. 168.–), zuzüglich Versandkosten

Lagrein vom Boden 2011, Südtirol DOC

Sehr dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, feines, samtiges Tannin; markanter, attraktiver Wein

Spezialpreis Fr. 113.40 pro Sechserkarton (statt Fr. 126.–), zuzüglich Versandkosten

Probierangebot – Sechserkarton mit je zwei Flaschen der drei Weine

Spezialpreis Fr. 122.40 (statt 136.–), zuzüglich Versandkosten

Bestellen bei Roos Weine & Transporte, Blumenweg 2a, 3315 Bätterkinden,
 Tel./Fax 032 665 17 29, info@roos-weine-transporte.ch, www.roos-weine-transporte.ch.
 Bitte bei Ihrer Bestellung den Vermerk «Südtirol Magazin» angeben. Angebot nur solange Vorrat bis 31. Oktober 2012 für Personen ab 18 Jahren in der Schweiz gültig.

