

# NEUSTART IM BURGGRAFENAMT

TEXT: Martin Kilchmann  
FOTOS: Alex Filz

*Die Burggräfler und die Meraner Kellerei haben fusioniert, neu strukturiert, und der Südtiroler Architekt Werner Tscholl hat eine fantastische neue Kellerei in Marling gebaut.*



Es waren einmal zwei wohlgelittene Kellereigenossenschaften. Geschützt von hohen Bergen, in einem milden, sonnenreichen und trockenen Klima zwischen mediterranem und alpinem Einfluss, erzeugten ihre Mitglieder Jahr für Jahr gesunde Trauben von hoher Reife. Zwei tüchtige Kellermeister verarbeiteten die Ernte zu fruchtbetonten, bekömmlichen Tropfen, die das Herz der Gäste in der nahen Kurstadt Meran erwärmten.

Beide Kellereien besaßen in etwa die gleiche Grösse, die eine, die Burggräfler aus Marling, war 1901 gegründet worden; die andere, die Meraner, fünfzig Jahre später. Dem Alter entsprechend beschworen die Weine der ersteren Tradition und Solidität, während jene der zweiten sich mehr der Innovation verpflichteten und dafür auch zweimal die «drei Gläser» des Gambero Rosso erhielten.

Doch trotz aller Prosperität und Konkurrenz drängte sich eines Tages der Gedanke eines Zusammenschlusses auf: Beide Kellereien fühlten sich in ihrem Wachstum beschnitten – den Burggräflern war der Keller zu klein geworden, die Meraner sassen mitten in einem teuren Wohnviertel, aus ihrem schmucken Betriebsgebäude liess sich durch die Umwandlung in Wohnungen eine höhere Rendite erzielen. Die Fusion ging reibungslos über die Bühne: Seit dem 1. Juli 2010 besitzt der Verband der Kellereigenossenschaften Südtirols noch 13 Mitglieder. Der Verlust wurde mit der neu gegründeten Kellerei Meran Burggräfler freilich ausgeglichen. Sie vereint nun knapp 400 Genossen, die im Meraner Land und im angrenzenden Vinschgau 260 Hektar Reben bewirtschaften, in Steillagen teilweise und bis auf 800 Meter hinauf. Mit einer Produktion von rund einer Million Flaschen in Siebendeziquität zählt sie zwar immer noch zu den kleineren Genossenschaften zwischen Salurn, Brixen und Schlanders, macht dieses vermeintliche Handicap aber durch eine markant gestiegene Qualität wett. Entscheidend für das Gelingen der Fusion war ein weiser Personalentscheid: Als Verwaltungsratspräsidenten setzten die Genossen Kaspar Platzer ein, den jungen, dynamischen Obmann der Burggräfler, während sie Stefan Kapfinger, dem bewährten Kellermeister der Meraner, die Gesamtverantwortung über die Produktion anvertrauten. Den Direktorenposten, gleichsam das Scharnier dazwischen, besetzten sie mit einer neutralen Person und engagierten den ehrgeizigen, selbstbewussten Verkaufsleiter der Kellerei H. Lun, Zeno Staffler. Staffler machte sich schnurstracks an die Renovation der Marken- und Sortimentspolitik. Er kreierte ein neues

## DIE FUSION GING REIBUNGSLOS ÜBER DIE BÜHNE

Logo, eine abstrakte Zeichnung der die Landschaft prägenden Rebzeilen. Es schmückt nun als Marke Meran auf Anheb erkenn- und verortbar alle Etiketten der vier Qualitätslinien. Diese wiederum wurden entrümpelt und vereinfacht: Pyramidenförmig steigen sie von der «Festival»-Linie über die Weine aus dem Vinschgau, der Marke «Sonnenberg», die Weine «Graf von Meran» bis zur Spitze, den «Selectionen» aus besonders vortrefflichen Einzellagen. 65 Prozent der Weine stammen aus roten, 35 Prozent aus weissen Trauben. Der Vernatsch-Anteil ist traditionellerweise hoch (und wird von den vielen Touristen auch begeistert weggetrunken). Daneben finden sich aber auch die begehrten Leitsorten Südtirols: Weissburgunder, Sauvignon blanc, Chardonnay; Merlot, Pinot noir und Lagrein – und Spezialitäten wie Riesling oder Gewürztraminer.

Dass die Meraner nun aber nicht einfach alten Wein aus neuen Schläuchen verkaufen, zeigt die Degustation: Bis auf ganz wenige Ausnahmen besitzen ihre Tropfen Sortentypizität, Eleganz und Trinkfreundlichkeit. Kein fremdartiger Holzgeruch stört das Bouquet, der Alkohol ist gut eingebaut, eine schön modulierte Säure sorgt für Bekömmlichkeit. Kellermeister Stefan Kapfinger hat sich von der Euphorie der Fusion beflügeln lassen. Am 8./9. Juni 2013 findet das Märchen einer gelungenen Fusion sein Happy End: Dann nämlich wird in Marling die neue, vom fabelhaften Architekten Werner

Logo, eine abstrakte Zeichnung der die Landschaft prägenden Rebzeilen. Es schmückt nun als Marke Meran auf Anheb erkenn- und verortbar alle Etiketten der vier Qualitätslinien. Diese wiederum wurden entrümpelt und vereinfacht: Pyramidenförmig steigen sie von der «Festival»-Linie über die Weine aus dem Vinschgau, der Marke «Sonnenberg», die Weine «Graf von Meran» bis zur Spitze, den «Selectionen» aus besonders vortrefflichen Einzellagen. 65 Prozent der Weine stammen aus roten, 35 Prozent aus weissen Trauben. Der Vernatsch-Anteil ist traditionellerweise hoch (und wird von den vielen Touristen auch begeistert weggetrunken). Daneben finden sich aber auch die begehrten Leitsorten Südtirols: Weissburgunder, Sauvignon blanc, Chardonnay; Merlot, Pinot noir und Lagrein – und Spezialitäten wie Riesling oder Gewürztraminer.

Dass die Meraner nun aber nicht einfach alten Wein aus neuen Schläuchen verkaufen, zeigt die Degustation: Bis auf ganz wenige Ausnahmen besitzen ihre Tropfen Sortentypizität, Eleganz und Trinkfreundlichkeit. Kein fremdartiger Holzgeruch stört das Bouquet, der Alkohol ist gut eingebaut, eine schön modulierte Säure sorgt für Bekömmlichkeit. Kellermeister Stefan Kapfinger hat sich von der Euphorie der Fusion beflügeln lassen. Am 8./9. Juni 2013 findet das Märchen einer gelungenen Fusion sein Happy End: Dann nämlich wird in Marling die neue, vom fabelhaften Architekten Werner



Nach der Fusion: Die neue Kellerei in Marling, entworfen vom berühmten Südtiroler Architekten Werner Tscholl.

Tscholl gebaute Kellerei, der auch den Traminern ihr grünes Kellerkleid schneiderte, eingeweiht. Kongenial verbindet sie die Bausubstanz des alten Burggräfler Sitzes mit einer zeitgenössischen Architektursprache. Fortan lassen sich die Meraner Weine in hellen, warmen und modernen Räumen geniessen, eingebettet in eine Landschaft, deren spektakuläres Panorama einem den Atem verschlägt.

## WEITERE INFOS

Kellerei Meran Burggräfler  
Gampenstrasse 64  
I-39020 Marling  
Telefon +39 0473 447 137  
[www.kellereimeran.it](http://www.kellereimeran.it)

SÜDTIROLER GENOSSENSCHAFTEN  
SIND WELTSPITZE

Genossenschaften sind Selbsthilfeorganisationen. Produzenten schliessen sich zusammen, zeichnen ein Genossenschaftskapital, das ihnen erlaubt, die notwendige Infrastruktur zur Abnahme, Verwertung und Vermarktung der Ernte bereitzustellen und einen gerechten Preis für die Trauben zu entrichten. Sie sind an der grösstmöglichen Güte dieses Produkts interessiert, schulen ihre Mitglieder, stehen ihnen das Jahr über beratend zur Seite. Sie erziehen sie zur qualitätsbewussten Arbeit, indem sie Preis und Traubengüte miteinander verknüpfen: je vorzüglicher die Trauben, desto höher der Preis pro Kilogramm.

Südtirol zählt heute 13 Kellereigenossenschaften, die rund 70 Prozent der Weinproduktion im Lande von Etsch und Eisack verarbeiten. Sie wurzeln nicht wie anderswo in Italien in der politischen Linken, sondern ruhen komfortabel im breiten Schoss der Südtiroler Volkspartei. Und sie besitzen keinen zweifelhaften Ruf, sondern erzeugen Weine von einer Qualität, wie sie Genossenschaften in dieser Fülle und Dichte nirgendwo sonst in Italien, ja nur in ganz vereinzelt Gebieten der Welt anbieten.

ENTDECKEN SIE DIE SPITZENWEINE  
DER KELLEREI MERAN

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

## Weissburgunder «Sonnenberg» 2011, DOC Vinschgau

Helles Gelb; im Bouquet frischer grüner Apfel; im Geschmack schöne Frucht, lebendige Säure, salziger Abgang. Ein sehr transparenter, sanfter Wein mit Schmelz.

**Spezialpreis Fr. 89.40 pro Sechserkarton (statt Fr. 118.80), zuzüglich Versandkosten**

## Riesling «Graf von Meran» 2011, Südtirol DOC

Helles Gelb; frischfruchtiges Bouquet, Pfirsichnote; im Gaumen gut gebauter Körper, saftige Säure, frischer, salziger Abgang. Eine Trouvaille von einem Südtirol-Riesling.

**Spezialpreis Fr. 111.– pro Sechserkarton (statt Fr. 142.20), zuzüglich Versandkosten**

## Merlot - Lagrein «Graf von Meran» 2010, Südtirol DOC

Kräftiges, dunkles Rot; einnehmendes, würziges Bouquet von schwarzen Früchten; im Geschmack kräftig, rund, weich, lang. Eine süffige, originelle Cuvée aus Merlot und Lagrein.

**Spezialpreis Fr. 126.– pro Sechserkarton (statt Fr. 162.–), zuzüglich Versandkosten**

## Probierangebot – Sechserkarton mit je zwei Flaschen der drei Weine

**Spezialpreis Fr. 108.80 (statt 141.–), zuzüglich Versandkosten**

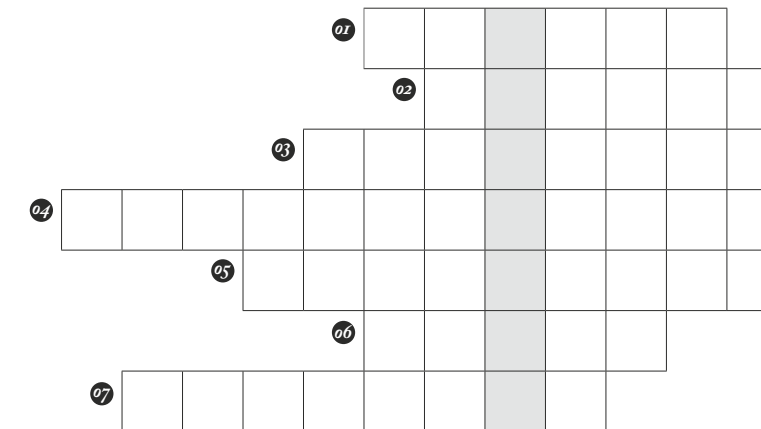
Bestellen bei Ultima Goccia GmbH, Markus Indergand, Gartenweg 2, 5505 Brunegg,

Tel. 062 896 30 30, [info@ultimagoccia.ch](mailto:info@ultimagoccia.ch), [www.ultimagoccia.ch](http://www.ultimagoccia.ch)

Bitte bei Ihrer Bestellung den Vermerk «Südtirol-Magazin» angeben. Angebot nur solange Vorrat bis 31.7.2013 für Personen ab 18 Jahren in der Schweiz gültig.

DAS SÜDTIROLER  
PREISRÄTSEL

## WELCHEN EHEMALIGEN SKIRENNFAHRER SUCHEN WIR?



- 01 Die weise Gärtnerin des Uhrerhofes? 02 Das rosigste Ende der Welt?  
03 Zu deutsch: Förderkreis. 04 Eine Züchtung aus dem Villnösser Tal?  
05 Das Südtiroler Pendant zum Rätomanischen? 06 Der «Eisenbahnvater Tirols»? 07 Nationalsport in der Steinernen Stadt?

## 1. PREIS

3 Nächte für 2 Personen mit Frühstück, im Sommer je nach Verfügbarkeit, im Garni Chalet Elisabeth, bei Familie Senoner in Wolkenstein. Das Chalet Elisabeth ist ein kleines Juwel inmitten der Dolomiten und besonders attraktiv für alle, die aktive Ferien in der freien Natur lieben. Hier ist die Quelle für Lebensfreude und Genuss, im Winter wie im Sommer. Ein Ort der Ruhe und Gelassenheit in einem Ambiente mit viel Herz.

[www.garni-elisabeth.com](http://www.garni-elisabeth.com)

## 2. – 10. PREIS

Eine Ausgabe des Buches «Total alles über Südtirol» (Deutsch, Italienisch, Englisch) von Hermann Gummerer und Franziska Hack. Ein dreisprachiges Bilderbuch mit hinreissenden Grafiken, das seinem Namen alle Ehre macht.

Wenn Sie in der Schweiz wohnen und volljährig sind, geben Sie einfach bis zum 31.7.2013 das Lösungswort auf [www.suedtirolmagazin.ch](http://www.suedtirolmagazin.ch) ein. Die Preise werden unter den richtigen Einsendungen ausgelost. Wie üblich ist der Rechtsweg ausgeschlossen, und es findet keine Korrespondenz über das Gewinnspiel statt. Die Gewinner werden direkt benachrichtigt.

## SCHWEIZ – SÜDTIROL RETOUR

Das Südtirol ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Mit Schweizer ÖV (den SBB, der Rhätischen Bahn, dem Schweizer Postauto) und der modernen Vinschgerbahn im Südtirol gelangen Sie bequem ans Ziel. Von Landquart fahren Sie per Bahn nach Zernez und im Postauto über den Ofenpass nach Mals zur Vinschgerbahn. Vinschgerbahn-Tickets sind an der Verkaufsstelle am Bahnhof Mals erhältlich. Die Bahn bringt Sie in rund fünfviertel Stunden nach Meran.

Ihre besten Verbindungen ins Südtirol finden Sie unter [www.suedtirolmagazin.ch](http://www.suedtirolmagazin.ch) Fahrpläne unter [www.sbb.ch](http://www.sbb.ch), [www.rhb.ch](http://www.rhb.ch), [www.sii.bz.it](http://www.sii.bz.it), [www.vinschgerbahn.it](http://www.vinschgerbahn.it)



## INFORMATION

## FÜR FRAGEN ZU GRÖDEN UND UMGEBUNG

Val Gardena–Gröden Marketing

Telefon +39 0471 777 777

[www.valgardena.it](http://www.valgardena.it)

## FÜR FRAGEN ZUM SÜDTIROL

Südtirol Information

Telefon +39 0471 999 999

[www.suedtirol.info](http://www.suedtirol.info)

FÜR FRAGEN ZUM  
SÜDTIROLER WEIN

Südtiroler Weinwerbung

Telefon +39 0471 945 773

[www.suedtirolwein.com](http://www.suedtirolwein.com)



## Wöchentlich ins Südtirol

vom 14. April bis 14. Juli und vom  
18. August bis 13. Oktober 2013 jeden  
Sonntag ins Vinschgau bis nach Meran

Fahrt im Comfort-Bus sowie grosse Auswahl  
an 3- und 4-Sterne Hotels.

Für Informationen und Buchungen:  
Tel. 0848 000 212  
[reisen@eurobus.ch](mailto:reisen@eurobus.ch)  
[www.eurobus.ch](http://www.eurobus.ch)

