



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

Ausgewähltes Lesegut, Feingefühl in der Verarbeitung & eine immense Leidenschaft lassen Weine entstehen, die das Klima, die Bodenbeschaffenheit, sowie die leidenschaftliche Arbeit unserer Winzer widerspiegeln. Weine, die ein Ziel haben: Mit Freude und Genuss getrunken zu werden.

Kellerei Schreckbichl
I-39057 Giralan an der Weinstraße
Tel. +39 0471 664 246
info@colterenzio.it - www.schreckbichl.it



**ST. PAULS
KELLEREI**

Seit über 100 Jahren verbindet die Kellerei St. Pauls das traditionelle „Handwerk“ des Weinkelterns mit modernster Technik und neuesten Erkenntnissen des natürlichen Anbaus getreu ihrem Leitbild: Leidenschaft für Qualität.

Kellerei St. Pauls
I-39050 St. Pauls/Eppan
Tel. +39 0471 662 183
info@kellereistpauls.com
www.kellereistpauls.com



AUFBRUCH

mit Ingun Walch

Wein hat mich schon immer fasziniert. Töchter möchten doch immer das tun, was ihre Väter machen. Mein Vater ist Jäger und Kellermeister, also wollte ich Jägerin werden und bin jetzt Kellermeisterin. Als einzige Tochter ging ich schon früh meinen Eltern zur Hand: im Büro, beim Weinverkauf, in den Weinbergen und im Keller. Bei meiner Berufswahl liessen sie mir allerdings freie Hand.

Während des Studiums im Trentino und in Deutschland lernt man natürlich viele Kollegen kennen, knüpft Kontakte und bringt die eine oder andere neue Idee mit nach Hause. Mit meinen Eltern klappt das ausgezeichnet – das hat mit Respekt zu tun. Mein Vater hat mich immer machen lassen. Er hat die Erfahrung, und ich bringe die Theorie ein – beides ergänzt sich wunderbar.

Wir verwenden so wenig Technik wie möglich und produzieren unsere Weine so natürlich, wie es geht. Als kleine Kellerei können wir flexibler als ein Grossbetrieb sein.

Mein Weinbäuerinnenherz schlägt sehr stark für Vernatsch und Gewürztraminer. Dass wir dem Gewürztraminer besondere Aufmerksamkeit schenken, zeigt unser einzigartiges «Rotkehlchen», ein Gewürztraminer Rosé, der durch Zufall entstanden ist, mittlerweile aber der Zufallsphase entwachsen ist.

Ein unbeschwertes Leben ist es nicht – ein Familienbetrieb hat andere Probleme als eine grosse Kellerei, mit der Bürokratie haben aber alle zu kämpfen. Dafür wissen wir es sehr zu schätzen, drei Generationen unter einem Dach zu haben. Unsere beiden Söhne wachsen mit dem Jahresrhythmus des Weinbaus auf. Was sie später einmal machen wollen, bleibt ganz ihnen überlassen. Jetzt sollen sie einfach Kinder sein dürfen.

WEITERE INFOS

Ingun Walch (41) studierte an der Universität für Bodenkultur in Wien Lebensmittel- und Biotechnologie. Dann wandte sie sich definitiv dem Wein zu und studierte zwei Jahre am Istituto agrario di San Michele all'Adige im Trentino und eineinhalb Jahre an der Fachhochschule Wiesbaden in Geisenheim am Rhein in Deutschland, wo sie auch ihre Diplomarbeit schrieb. Nach einem Praktikum in Neuseeland stieg Ingun Walch 2001 bei ihren Eltern in die Hofkellerei in Tramin ein. Sie hat zwei Söhne, die fünf und drei Jahre alt sind. Ihr Mann leitet einen Weinbaubetrieb im Trentino.

www.hofkellerei.it

einfach wohlfühlen ...



Plunhof
Familie Volgger

Obere Gasse 7 | I-39040 Ratschings-Ridnaun | Südtirol | Tel. 0472 656 247 | info@plunhof.it | www.plunhof.it

Die neue
iPad-App
ist da.

Magazin jetzt
gratis
abonnieren.

Kein Magazin mehr verpassen? Die neue iPad-Ausgabe bietet ein besonderes Lesevergnügen mit zusätzlichen Inhalten (Filme, Karten, Bilder). Den Link zum App Store finden Sie auf www.suedtirolmagazin.ch

INHALT

GESICHTER

- 03 **Aufbruch mit Ingun Walch:**
Weinmacherin in Tramin
- 30 **Interview: Schlusspunkt mit**
Peter Wachtler, Weinbauer

SHORT CUTS

- 09 **Nicht verpassen:**
Neues vom Wein
- 15 **Auch nicht verpassen:**
Weinstrassen

UNTERWEGS

- 10 **Der Wein wird weiblich:**
Die Wegbereiterinnen
- 14 **Die Aargauer Wurzeln der**
Südtiroler Reben:
Kloster Muri-Gries
- 20 **Von Trauben und Gästen:**
Wohnen im Wein
- 26 **Die Eisacktaler Kellereien:**
Eigenwillige Winzer
- 29 **Preisrätsel, Anreise**

GENIESSEN

- 04 **Die Kultur und der Aperitivo**
Wo man sich trifft
- 16 **Perlende Renaissance**
Südtiroler Sekt im Test
- 24 **Just Married**
Eheleben einmal anders

Impressum: Redaktion: Gaby Labhart, Pressebüro, Zollikon · Gestaltung, Konzept und Realisation: GEYST AG, Zürich · Druck: Swissprinters AG · Fotos: Alex Filz, Bozen
Kontakt: info@suedtirolmagazin.ch
Titelbild: Weinbar Banco 11 in Bozen

DIE KULTUR UND DER APERITIVO

TEXT: Gaby Labhart
FOTOS: Alex Filz

Auf dieser Bühne sitzen alle in der ersten Reihe. Mittendrin Walther von der Vogelweide, der berühmte Minnesänger, der dem Platz in Bozen seinen Namen gegeben hat. Vorhang auf!

Das sei, wie einer sagte, die «gute Stube» von Bozen: der Waltherplatz. Hier trifft sich einfach alles. Touristen und Einheimische. Jung und Alt. Wanderkluft und Designerklamotten. Wo einst ein Weinberg stand, den König Maximilian von Bayern 1808 für 3000 Gulden der Stadt Bozen verkaufte, reihen sich heute Cafés und Bars, elegante Geschäfte und Stadthotels und, nicht zu vergessen, der gotische Dom um einen grossartigen, weltoffenen Platz.

Der Waltherplatz: Das ist das Nervenzentrum. Wer aus den mittelalterlichen Lauben, seit je das Handelsherz Bozens, auf den Waltherplatz kommt – und irgendwie kommt man immer auf

den Waltherplatz –, betritt die grösste Bühne der Stadt. Am besten mit ein paar prestigeträchtigen Tüten vom Shopping in den chicen Geschäften

DER WALTHERPLATZ: DAS IST DAS NERVENZENTRUM.

am Arm. Vorhang auf: Das ist das grösste Schaufenster der Stadt. Man kennt sich, man grüsst sich, man klatscht, man tratscht. Vorzugsweise bei den beiden gastronomischen Platzhirschen: Im «Walthers» (Bar und Restaurant) oder in der Bar des traditionsreichen Hotels Città. Hier sitzen alle, tout Bozen. Die bessere Gesellschaft, die alteingesessenen Herrschaften, der Anwalt, der schräge Vogel, die Jeunesse dorée, die Touristin.

Auf der nordöstlichen Seite 16. Jahrhundert: «Zum schwarzen Greifen» war seit jeher Gasthof, jetzt ist das Hotel Greif ein Designhotel, das den Namen auch wirklich verdient. Die Räume wur-

den von Südtiroler Kunstschaffenden gestaltet. Einen Besuch wert ist auch die Bar Grifoncino: futuristische Coolness mit raffinierter Lichtarchitektur. Das ist die hippe Location für schöne Nachtvögel und In-People, an dieser Loungebar nimmt man den letzten Absacker zur Brust. Doris Gotter ist seit 1999 Geschäftsführerin des «Greif» und eine hinreissende Frau mit Eigenschaften, die man ihr nicht ansehen würde. So war sie auch schon einmal Italienmeisterin im Kugelstossen. Sie kennt hier alle.

Frau Gotter, was macht die Aperitivokultur am Waltherplatz so einzigartig? «Erstens das Klima», sagt sie. «Ab Februar können wir draussen sitzen.» Denn das ist für die Hoteldirektorin klar: Zum Aperitivo muss man draussen sitzen können. Erst dann mache das Ganze richtig Spass, das Sehen und Gesehen-Werden. «Draussen sieht man ja nichts.» Zweitens? «Weil Nord und Süd aufeinandertreffen, alpine Gemütlichkeit und mediterranes Dolce far niente, Moderne und Tradition. Die Mischung machts.» Und bitte nicht vergessen: Die Touristen sitzen unter Einheimischen. Das hier sei keine Ferienkulisse, sagt Doris Gotter. «Das ist gelebter Alltag, das ist unser Lebensraum.»

«Ciao Giorgio. Hallo Daniela. Grüss dich Alex»: So klingt von hier nach dort. «Hast du schnell Zeit für ein Glas?» Es ist oft ein Spritz, auch Sprizz oder Veneziano (Weisswein oder Prosecco, Aperol, Mineralwasser) genannt oder ein Hugo (Prosecco mit Holunderblütensirup), alles immer mit ein paar Häppchen serviert. Zwar wird gerne darüber gestritten, ob das alles total out oder noch immer total en vogue sei – es spielt keine Rolle. Bestellt wirds so oder so.





Nicht verpassen: Rino Zullo, Herr der Fischbänke.

Tapetenwechsel: Doris Moser wurde 1982 die erste Sommelière Südtirols und jüngste von Italien. Von Hugo und Veneziano – «in Venedig weiss kein Mensch, was ein Veneziano im Glas soll» – hält sie nicht allzu viel. Wozu, fragt sie rhetorisch, brauchen wir Spritz? «Wir haben so viele spritzige Weissweine hier», sagt sie und lacht ihr unwiderstehliches Lachen, was sie im übrigen oft und gerne tut. Auf der Terrasse ihres kleinen und gepflegten Kunsthotels mit prächtiger Weitsicht am Sonnenhang in Algund («Maratscher») bekommt man keine Mischgetränke. Dafür vom Besten, was im Südtirol gekeltert wird.

Der Apéro ist die Einstimmung, die Vorbereitung auf das kommende Essen, ein Appetitanreger. Viele sagen, ein fruchtiger Weisswein sei ein guter Start in den Abend. Etwa ein Gewürztraminer, wenn wir schon im Land des Gewürztraminers sind. Was rät die Kennerin zum Aperitif? Doris Moser hält es lieber mit den trockensten, nicht zu üppigen Gewächsen, «vini puliti», sagt sie. Der

Gaumen, meint sie, sollte langsam und zart vorbereitet werden auf das Essen und die folgenden Weine. Und rät deshalb zu einem Glas Weissburgunder oder einem Südtiroler Sekt, von denen es wahre Trouvaillen gebe (siehe Degustation ab Seite 17).

Und was ist nun mit dem Grundsatz, den Aperitif auf keinen Fall mit allzu alkoholhaltigen Weinen zu starten? «Über Alkohol rede ich nie beim Wein. Ich rede auch nie über den Preis. Die einzigen Zahlen, die mich interessieren, sind die Jahrgänge», sagt sie und lacht höchst vergnügt.

Wer seinen Aperitivo gerne mit weiteren träfen Sprüchen und witzigen Häppchen würzt, muss zu den «Fischbänken» und Rino Zullo gehen. Der Wirt, Cartoonist und Lebenskünstler, von allen Cobo gerufen, ist eine Bozner Institution mit Kultstatus. An vier gewaltigen Marmortheken, wo einst Fisch gehandelt wurde, führt der gebürtige Veroneser mit der schulterlangen grauen

Hier trifft sich einfach alles, Einheimische, Touristen, Freunde und Feinde: am Waltherplatz in Bozen.



APÉRO IN BOZEN IST UNVERZICHTBAR FÜR DIE LEBENSKULTUR.

Künstlermähne Regie im Gästezirkus, serviert Glas um Glas, zaubert aus seiner winzigen Küche Bruschette hervor. Der Weltenbummler ist aus Liebe in Bozen gestrandet. Und geblieben. «Weils der schönste Ort der Welt ist.» Prosit!

Auf der Aperitivo-Hotspot-Liste fehlt noch eine ganz heisse Adresse: «Banco 11» am Obstmarkt. Birgitta Puustinen, die mit zwei Spitzenfrauen alles im Griff hat, serviert von allem das Feinste. Klar, sie hat zwanzig Jahre für den ganz grossen Weinmeister des Südtirols gearbeitet: für Alois Lageder. Seit 2008 hat die gebürtige Finnin ihre eigene Weinbar mitten im Gewusel der Marktstände, mitten im prallen Leben. «Der Waltherplatz ist das Wohnzimmer, aber der Obstmarkt ist die Küche Bozens.» Im Bauch Bozens gibt es permanent Neues zu entdecken. Auch im Banco 11. Birgitta hat eine Rhabarberschorle und einen Hugo mit Quittensaft kreiert, und ein Glas Prosecco mit Pamplemousse wäre auch noch zu probieren. Übrigens ist auch sie irgendwie aus Liebe im Südtirol hängen geblieben. (Mehr über Birgitta Puustinen auf Seite 13). 🍷

WEITERE INFOS

www.walters.it
www.hotelcitta.info
www.greif.it/de
www.maratscher.com
Fischbänke, Dr.-Josef-Streiter-Gasse 28
Banco 11, Obstmarkt 11



Banco-11-Gastgeberin Birgitta Puustinen kreiert immer wieder neue Apéros – und serviert dazu köstliche Häppchen.

UND WEITER GEHTS

WAS DEN BOZERN DER WALTHERPLATZ, IST DEN BRIXNERN DER DOMPLATZ. BRIXEN HAT INDES AUCH EINE SEHR LEBENDIGE VINO-THEKENKULTUR:

Peter Kantiolers Weinbar Vinus liegt mitten in der Altstadt mit prächtigem Garten im Innenhof. Wurde auch schon als beste Vinothek Italiens ausgezeichnet.

www.vinothekvinus.it

In der ehemaligen Remise des berühmten Hotels Elephant liegt die «Weingalerie». Ein architektonisches Schmuckstück mit einer sagenhaften Vielfalt an Weissweinen, vor allem aus dem Eisacktal.

www.weingalerie.it

Das «Adler Café» im Hotel Goldener Adler verbindet ein halbes Jahrtausend Geschichte mit angesagtem Savoir-vivre.

www.goldener-adler.com

ENTLANG DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE:

Im Ansitz «Pillhof» bei Eppan, auch ein historisches Gebäude, zelebriert Kathrin Oberhofer Design, Gastronomie und Weinverkauf auf höchstem Niveau.

www.pillhof.com

«Vis à Vis» in St. Pauls in Eppan ist eine neue Enothek, die sich speziell um die Spitzenweine der kleineren regionalen Bauern kümmert. Dazu viele lokale Erzeugnisse von Pasta bis Olivenöl.

www.visavis-enothek.com

Das Weingut Peter Sölva und Söhne in Kaltern arbeitet seit 1731, in mittlerweile zehn Generationen, im Weinbau. Dass in dieser schönen Vinothek Spannendes degustiert werden kann, liegt auf der Hand.

www.soelva.com

Direkt am alten Dorfplatz von Margreid liegt die Weinschenke Vineria Paradies des Weinguts Alois Lageder. Hier kommt alles zusammen: beste Weine, bezaubernde Natur, hochklassige Küche. Hingehen!

www.aloisilageder.eu/paradeis

Johnson & Dipoli: Das winzige Lokal in den Laubengängen des mittelalterlichen Städtchens Neumarkt ist ebenso eine Unikat wie sein Chef Vincenzo de Gasperi, Enzo genannt von denen, die das dürfen. Kultstatus!

Andreas-Hofer-Strasse 3, I-39044 Neumarkt

WER AUS DER SCHWEIZ ÜBER DEN BRENNER FÄHRT:

Unbedingt einen Halt in Sterzing in der Vinothek Vinzenz einplanen! Höchstklassiges Essen und Trinken mitten im Altstädtchen.

www.vinzenz.it

ENTDECKEN SIE DREI APERITIVO-WEINE VON EISACKTALER SPITZENPRODUZENTEN

Als «Südtirol Magazin»-Leser profitieren Sie von der Möglichkeit, drei Aperitivo-Weine von Spitzenproduzenten aus dem Eisacktal zu Spezialpreisen beim Importeur zu bestellen.

01. Eisacktaler Grüner Veltliner 2012

Südtirol Eisacktaler DOC, Eisacktaler Kellerei, Klausen, Helles Gelb; Aromen von Äpfeln, Aprikosen, Ananas mit Noten von frischen Kräutern; mittelgewichtig, saftige Säure, langer Abgang; geschmeidiger, charmanter Wein, 17 Punkte

Spezialpreis Fr. 73.20 pro Sechserkarton (statt Fr. 88.80), zuzüglich Versandkosten

02. Riesling Kaiton 2012

Südtirol Eisacktaler DOC, Kuenhof, Brixen, Helles Gelb; Aromen von weissen Blüten, weissen Pfirsichen, Zitrus mit mineralischen Noten; mittelgewichtig, saftige Säure, langer Abgang; eleganter, finessenreicher Wein, 17,5 Punkte

Spezialpreis Fr. 111.00 pro Sechserkarton (statt Fr. 138.60), zuzüglich Versandkosten

03. Kerner Praepositus 2012

Südtirol Eisacktaler DOC, Stiftskellerei Neustift, Vahrn, Helles Gelb; Aromen von Birnen, reifen gelben Pfirsichen, Mango mit Muskatnoten; vollmundig, saftige Säure, dezent süsser, langer Abgang; attraktiver, rassiger Wein, 17 Punkte

Spezialpreis Fr. 124.80 pro Sechserkarton (statt Fr. 156.-), zuzüglich Versandkosten

Probierangebot

Sechserkarton mit je zwei Flaschen der drei Weine

Spezialpreis Fr. 103.00 (statt Fr. 127.80), zuzüglich Versandkosten

Bestellen bei Georg Vogel Weine, Weinbergstrasse 69, 8006 Zürich, Tel. 044 362 36 50, www.weinvogel.ch. Bitte bei Ihrer Bestellung den Vermerk «Südtirol Magazin» angeben. Angebot nur solange Vorrat bis 31. Mai 2014 für Personen ab 18 Jahren in der Schweiz gültig.

01.



02.



03.



NICHT VERPASSEN!



01 MEHR IN MERAN

Seit über zwanzig Jahren pilgern die Weinliebhaber jedes Jahr ans Merano WineFestival. Da präsentieren 560 Spitzenkellereien aus aller Welt die besten Weine. Dazu werden kulinarische Köstlichkeiten aufgetischt. Vom 8. bis zum 10. November 2014 wird Meran wieder zur Weinhauptstadt der Welt.

www.meranowinefestival.com/de

02 SMARTES WEINWISSEN

Alles über den Südtiroler Wein auf Ihrem Smartphone: Die Culturonda®-Wein-App führt Sie durchs Weinland Südtirol, informiert über Geschichte, Brauchtum und die besten Adressen, lässt Sie Kellereien und Verkostungen finden und sagt, welcher Wein zu Ihrem Essen passt.

www.suedtirol.info/culturondaapp_de

03 KÖSTLICHE KOST

Was für Meran sein Weinfestival ist, das ist für Bozen die Bozener Weinkost: ein grosses Fest. In Bozen wird vom 12. bis zum 16. März 2014 Wein verkostet, wird gefachsimplt und dazugelernt, werden Kopf, Herz, Seele und Gaumen verwöhnt.

www.weinkost.it

04 ZU FUSS ZUM WEIN

Ein Pilgerweg der genussvollen Art führt von Brixen zum Kloster Neustift, das als Baudenkmal wie auch als Weingut berühmt ist. Den Eisack entlang wandert man zurück in die alte Bischofsstadt. Am knapp zehn Kilometer langen Weg schenken zahlreiche Gaststätten die Produkte der durchwanderten Weinberge aus.

www.eisacktal.com/weinbergweg-brixen

05 GAUMENMUSIK

Das sommerliche Brixen bietet einen erstklassigen Gaumen- und Ohrenschmaus. Eisacktaler Gastbetriebe haben sich zu «Dine, Wine & Music» zusammengetan und servieren auf dem zentralen Domplatz musikalische und kulinarische Leckerbissen. Diesjähriges Motto: Boogie Woogie. Am 8. August 2014 ist es wieder so weit.

www.eisacktal.com/dine-wine-music

DER WEIN WIRD WEIBLICH

TEXT: Christina Gubler
FOTOS: Alex Filz

*Frauen und Wein finden auch im Südtirol
nicht mehr ausschliesslich in Trinksprüchen zusammen.
Ein Besuch bei drei Wegbereiterinnen.*

CHRISTINE MAYR, PRÄSIDENTIN DER
SÜDTIROLER SOMMELIER-
VEREINIGUNG UND WEINAKADEMIE,
BOZEN / KALTERN

«Frauen sollen auf der Zunge
mehr Geschmacksknospen haben
und deshalb Wein besser beurteilen
können als Männer. Ich halte
das für Unsinn. Es gibt unabhängig
vom Geschlecht gute und
schlechte Verkoster. Auch die Vorliebe
für schweren oder leichten Wein
ist nicht geschlechtsspezifisch.»

Am Anfang hatten sie alle keine Ahnung. Christine Mayr sass vor der Weinkarte «wie ein Trottel», Birgitta Puustinen kannte sich beim Rebensaft so wenig aus wie in der deutschen Sprache, Sonya Trafoier, die damals noch Egger hiess, interessierte sich in erster Linie für benzinschluckende Boliden.

Tempi passati: Längst kann den drei Frauen in Sachen Wein niemand mehr etwas vormachen. Sie haben sich auf unterschiedlichen Wegen einen hervorragenden Riecher angeeignet und lassen ohne hochgehaltene Nase andere an ihrer Leidenschaft für die Aromen- und Geschmacksvielfalt edler Tropfen teilhaben.

Christine Mayr an Verkostungen und im Schulungslokal. Die Tochter einer alteingesessenen Bozner Hoteliersfamilie besitzt heute nebst dem Sommelierdiplom den renommierten internationalen «Weinakademiker»-Titel, amtiert als Präsidentin und Referentin der Südtiroler Sommeliervereinigung und hat die in Kaltern am See domizilierte «Südtiroler Weinakademie» mitinitiiert. An diesem «Zentrum für das gesamte Weinwissen Südtirols» erwerben sich Profis höhere Fachqualifikationen und Laien auf lustvolle Weise Grundkenntnisse, «um beim Wein mitzureden», so Christine Mayr. Und das wollen auch immer mehr ihrer Geschlechtsgenossinnen. «Sie machen ein Drittel der Teilnehmenden aus.»

Bei Birgitta Puustinen kommen Frauen ebenfalls nicht zu kurz. Im «Banco 11», der Weinbar der gebürtigen Finnin am Bozner Obstmarkt (siehe auch Seite 7), wird die Weinkarte nicht automatisch dem Mann am Tisch ausgehändigt. Es gibt nämlich gar keine. Die Chefin persönlich wirft ihre Vorschläge in die Runde. Sie setzt auf einheimischen Weissen und Sekt und zeigt sich so bewandert, als hätte sie das Know-how mit der Muttermilch aufgesogen. Ihr Rezept? «Learning by doing», sagt sie schmunzelnd und erzählt, wie sie vor Jahren die Liebe nach Bozen und ein Job beim Südtiroler Starwinzer Alois Lageder zur Liebe zum Wein gebracht hat. Amor macht eben vieles möglich. Sonya Trafoier würde das glatt unterschreiben. Statt mit dem Auto ist die

ehemalige Italienmeisterin im Strassenrallye seit 1988 erfolgreich als Wirtin unterwegs – zusammen mit ihrem Gatten Jörg, dank dem sie heute Trafoier heisst, führt sie das idyllische und familiäre «Gasthaus Kuppelrain» im Vinschgauer Dorf Kastelbell. Der Spitzenkoch (1 Michelinsterne), inzwischen am Herd von Sohn Kevin unterstützt, kredenzt eine kreative, regional verwurzelte Küche auf höchstem Niveau. Sie serviert die passenden Weine dazu, unterstützt von Tochter Natalie.

Die Gäste folgen ihren Empfehlungen begeistert. Kein Wunder: Sonya Trafoier hat nicht nur drei Kinder grossgezogen, sondern mit ebenso viel Herzblut Sommelierkurse besucht und den alten Keller des Restaurants in eine Schatzkammer mit über 12 000 Flaschen aus nah und fern verwandelt. Sie hegt sie liebevoll. «Manchmal spreche ich sogar mit ihnen», verrät sie und lacht.

Viel lieber redet die «Donna del vino» – so nennen sich die Mitglieder der vereinigten Weinfrauen Italiens – von ihren Preziosen und deren Inhalt. Fragen ist jederzeit erlaubt. Auch im «Kuppelrain» wird es Frau und Mann also leicht gemacht, ein Stück Weinwelt zu entdecken. **S**

WEITERE INFOS

Die Südtiroler Weinakademie bietet unter anderem Weinkurse und Verkostungen für Anfänger an. In der Nähe ist auch das Südtiroler Weinmuseum untergebracht.

Südtiroler Weinmuseum, Goldgasse 1, I-39052 Kaltern am See
Tel. 0039 0471 963 168, www.weinmuseum.it

Südtiroler Weinakademie, Ansitz Pach
Maria von Buol Platz 4 A, I-39052 Kaltern am See
Tel. 0039 0471 964 609, www.weinakademie.it

Weinbar Banco 11, Obstmarkt 11, I-39042 Bozen
Tel. 0039 0471 192 2845

Gasthof Restaurant Kuppelrain, Bahnhofstrasse 16, Kastelbell
Tel. 0039 0473 624 103, www.kuppelrain.com



SONYA TRAFIOER, WIRTIN UND CHEFIN
DES WEINKELLERS IM RESTAURANT
KUPPELRAIN, KASTELBELL :

«Es werden heute viele sehr gute
Weine produziert. Welche davon ich
für meinen Keller auswähle, ist
zu einem grossen Teil Gefühlssache.
Damit fahre ich nicht schlecht:
Die Weine, die mein Herz erobern,
erhalten später meistens eine
Auszeichnung und gefallen auch
unseren Gästen.»



BIRGITTA PUUSTINEN,
GESCHÄFTSFÜHRERIN UND
GASTGEBERIN DER WEINBAR
BANCO 11, BOZEN:
«In meinem Lokal bin ich die
Weinkarte. Denn ich möchte
den Gästen Vorschläge
machen und ihnen erzählen,
woher ein Wein kommt,
wer ihn produziert und was
für einen Charakter er hat.
Dafür nehme ich mir gerne so
viel Zeit wie für Freunde,
die man bei sich zu Hause
bewirtet.»

DIE AARGAUER WURZELN DER SÜDTIROLER REBEN

TEXT: Martin Hauzenberger
FOTOS: Alex Filz

Es ist eine Oase: das Kloster Muri-Gries mit Barockkirche und grossem Weingarten mitten in Bozen. Und es hat ausserdem eine Schweizer Geschichte.

Kaiser Ferdinand I. in Wien war besorgt, als er die Neuigkeiten aus der Schweiz hörte. Ausgerechnet im Aargau, der Heimat seiner habsburgischen Vorfahren, spielten die Politiker verrückt. Die unruhigen 1830- und 1840er-Jahre waren, als die Radikalen und Liberalen, Vorläufer der heutigen Freisinnigen, im Aargau die Abschaffung der Klöster durchsetzten. Der radikale Wortführer Augustin Keller war zwar Katholik – aber einer, der vehement gegen die «Ultramontanen», seine papsthörigen Glaubensgenossen, kämpfte. Und die Klöster galten als Hochburgen der Ultramontanen. 1841 wurde das Benediktinerkloster Muri im Freiamt, 1027 von den Habsburgern gestiftet, aufgehoben. Einige der Mönche kamen mit Abt Adalbert Regli vorläufig im obwaldischen Hauptort Sarnen unter.

Doch der Kaiser verlangte eine dauerhafte Lösung, und sein Staatskanzler Graf von Metternich mit seinen Beamten fand sie: ein Kloster ohne Mönche für die Mönche ohne Kloster. Im Südtirol, in Gries bei Bozen, stand eine Abtei mit grosser Geschichte: 1160 war sie gegründet worden, 1807 in der Zeit der Franzosenbesetzung aufgehoben und danach unter anderem als Kaserne genutzt worden.

1844 stimmte der Papst der Zügelle der Schweizer Mönche zu, und im Juni 1845 zogen die Benediktiner ins alte Augustinerstift Gries ein. Sie brachten auch gleich ihre jahrhundertalte Ordensregel «Ora et labora» – «Bete und arbeite» mit.

Wie viele Klöster in Westeuropa seit Jahrhunderten widmeten sie sich mit besonderem Erfolg dem Weinbau. Schon ihr Religionsstifter hatte ja schliesslich an der Hochzeit zu Kana Wasser in Wein verwandelt und ihnen den Satz «Ich bin der Weinstock, ihr seid die Reben» mit auf den Weg gegeben. Auch im Südtirol zeugen weitere Abteien inmitten der Weinberge – wie etwa Säben und Neustift im Eisacktal – von dieser klösterlichen Kernkompetenz.

Der Weinbau von Muri-Gries profitiert bis heute vom benediktinischen Fleiss. Die Weinkellerei gehört zu den renommiertesten weit und breit, und vor allem ihr «Flaggschiff», der Lagrein Riserva, ist jeweils schnell ausverkauft.

Auch im Schwesterkloster Muri im Aargau erinnert man sich noch an die Habsburger: Dort liegen heute die Herzen des letzten österreichisch-ungarischen Kaiserpaars Karl und Zita. ⑤



NICHT VERPASSEN!



01 WEIN UND BEIN

Velofahren entlang der weltberühmten Südtiroler Weinstrasse ist in jeder Hinsicht perfekt: schön, gemütlich – und die Promille spielen keine Rolle. Drei erfahrungswerte Velotouren rund um Bozen, rund um Kaltern und im Süden des Südtirols beweisen das. Mehrere Kellereien bieten einen Flaschenlieferservice direkt ins Hotel an.

www.suedtiroler-weinstrasse.it/rad

02 KELLERTÜRÖFFNER

Der «Winepass» verschafft Ihnen Zugang zu verschiedenen Kellereien an der Südtiroler Weinstrasse westlich und südlich von Bozen, zu Weinseminaren und -exkursionen und zum Weinmuseum in Kaltern. Natürlich gehören auch Degustationen dazu. 35 Euro für drei oder 40 Euro für sieben Tage bei «Südtiroler Weinstrasse».

www.suedtiroler-weinstrasse.it/deutsch/winepass.html

03 WEINSAFARIS

Bei «Südtiroler Weinstrasse» kann man sich auch für eine Entdeckungsreise durch die reichhaltige Südtiroler Weinkultur anmelden. Die Weinsafaris führen während des ganzen Jahres jeweils am ersten Donnerstag des Monats unter kundiger Leitung durch Weingüter und -keller an der Südtiroler Weinstrasse. Information und Genuss trefflich vereint.

www.suedtiroler-weinstrasse.it/weinsafari

04 DEGUSTATIONSNACHT

Zur Nacht der Nächte wird die Nacht der Keller am 7. Juni 2014. Dann geht in den Südtiroler Weinkellern das Licht an. Zwischen 17 und 24 Uhr laden die Gewölbe zum unbeschwerten Besuch, und Shuttlebusse bringen die Besucherinnen und Besucher promillesorgenfrei von einem Weingut zum andern. Die Nacht der Keller ist Höhe- und Schlusspunkt der 8. Südtiroler Weinstrassenwochen vom 10. Mai bis zum 7. Juni 2014.

www.suedtiroler-weinstrasse.it

05 AM URSPRUNG

Hier wurde das Törggelen erfunden: Im Eisacktal zwischen Brixen und Bozen verlocken die 63 Kilometer des Keschnwegs zum lustvollen Wandern durch die Kastanienwälder – mit unvergleichlichen Aussichten hinüber zu den Dolomitengipfeln. Besonders attraktiv sind die Wirtschaften am Wegesrand beim herbstlichen Törggelen, wenn die Kastanien – in früheren Zeiten hier Grundnahrungsmittel – mit dem jungen Wein und kräftigen Köstlichkeiten genossen werden.

www.eisacktal.com/keschnweg

PERLENDE RENAISSANCE

TEXT: *Andreas Keller*
DEGUSTATIONSNOTIZEN: *Martin Kilchmann*
FOTOS: *Bruno Meier*

Wenn das Südtirol überschäumt vor Lebensfreude, stehen dahinter Kellereien wie Arunda, Von Braunbach, St. Pauls, Martini, Kettmeir oder Haderburg. Das Südtirolmagazin stellt deren beste Cuvées vor.

Südtiroler «Champagner», so durfte er damals heissen, erlebte seine erste Hochblüte, wen wundert es, zur Zeit der Belle Époque. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts zog es, wohl nach dem Vorbild von Kaiserin Sisi, die mehrmals Urlaub in Meran gemacht hatte, fast die ganze damalige mehr oder weniger blaublütige Schickeria Österreich-Ungarns ins sonnenverwöhnte Südtirol. Ein besonders beliebtes Reiseziel war das Überetsch zu Füssen des Mendelpasses mit den vielen herrschaftlichen Ansitzen auf dem Gebiet der heutigen Gemeinden Eppan und Kaltern. Ist es ein Zufall, dass genau von hier der erste sichere Hinweis für die Erzeugung von Südtiroler Schaumwein stammt?

Im Jahr 1902 begann die auf der Wickenburg in Eppan domizilierte «Überetscher Champagnerkellerei» Rieslingtrauben nach der klassischen Methode der Flaschengärung zu versetzen und den so entstandenen Schaumwein als «Überetscher Gold» auf den Markt zu bringen. Ein politisch nicht ganz korrektes Plakat des berühmten Grafikers Ludwig Hohlwein mit einem livrierten schwarzen Bediensteten, der ein Tablett mit Sektflasche und Sektschalen trägt, zeugt noch von dieser Zeit. Obwohl das neue Getränk an der Bozner Weinkost von 1911 grosses Aufsehen erregte und einzelne Kellereien zur Nachahmung animierte, blieb der ganz grosse Erfolg aus. Denn 1914 brach der Erste Weltkrieg aus, und nachher war gar nichts

mehr wie vorher. Das Habsburger Reich lag in Trümmern, das Südtirol wurde Italien zugeschlagen und verlor damit die klassischen Absatzmärkte im Norden. Natürlich war auch der k.u.k. Tourismus vollständig zum Erliegen gekommen, und so verlor der Südtiroler Sekt schliesslich trotz seiner hohen Qualität die Daseinsberechtigung.

Erste Wiederbelebungsversuche wurden erst Anfang der 1960er-Jahre unternommen. So erzeugte 1962 Sebastian Stocker, der umtriebige Kellermeister der Kellerei Terlan, einen Brut, der als Vorläufer einer wiedererwachten Tradition angesehen werden kann. Doch es blieb Franco Kettmeir von der gleichnamigen Kellerei in Kaltern vorbehalten, den vergessenen Südtiroler Sekt 1965 wider jegliche damalige wirtschaftliche Vernunft auf den Markt zurückzubringen. In den Siebzigerjahren folgten bald weitere Kellereien, die im Wesentlichen noch heute die Protagonisten der Südtiroler Sekterzeugung sind.

Zurzeit werden im Südtirol jährlich rund 250 000 Flaschen Sekt nach der klassischen Methode der Flaschengärung er-

zeugt. Dabei darf für die Grundweine nur ausgesuchtes Traubenmaterial der drei Sorten Chardonnay, Weissburgunder und Blauburgunder mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (DOC) verwendet werden. Das Gesetz schreibt für die Flaschengärung mindestens neun Monate vor, doch tatsächlich gärt der junge Sekt mindestens 15 Monate, meist sogar zwei, drei Jahre oder noch länger in der Flasche. Von daher rührt auch die feine, dezent hefegeprägte Frucht.

Seit 1990 sind Südtirols Sektproduzenten in der Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger (www.suedtirolersekt.it) zusammengeschlossen, die ihrerseits auch Gründungsmitglied des 1996 ins Leben gerufenen Istituto Talento Metodo Classico ist.

Mit Ausnahme der wohl nur vorübergehend pausierenden Haderburg gehören alle Erzeuger der von uns verkosteten Sekte und neuerdings auch die «Kellerei Erste+Neue» in Kaltern dazu, die aller-



Die Degustationsrunde am Werk: von links Martin Kilchmann, Hans Georg Babits, Susanne Scholl und Andreas Keller.



ARUNDA CUVÉE MARIANNA EXTRA BRUT

Südtiroler Sekt DOC
(Chardonnay, Blauburgunder)
Arunda Sektkellerei Reiterer,
Mölten

Mittleres Goldgelb, kräftige Mousse, lebhaft, feine Perlage; in der Nase vielschichtig, Noten von Zitrus, Waldbeeren, exotischen Früchten neben blumigen Aromen und einer dezente Holzprägung; im Gaumen kräftig aufschäumend, viel Stoff, präsent, saftige Säure, wiederum ein Hauch Holz, langes, trockenes Finale; ein nobler, stilvoller Sekt

18 Punkte, Fr. 28.60
Georg Vogel Weine, Zürich,
weinvogel.ch



COMITISSA BRUT RISERVA 2007

Südtiroler Sekt DOC
(Blauburgunder, Chardonnay,
Weissburgunder)
Lorenz Martini Sektkellerei,
Girland

Kräftiges Goldgelb, dezente Mousse, feine, lebhaft Perlage; im Bukett expressiv und strahlend, Noten von Zitrus, reifem Obst, Biskuit, Waldhonig; am Gaumen kräftig aufschäumend, markante, aber feine Säure, gute Fülle, passende Dosage, lange anhaltend; ein vielschichtiger, charaktervoller Sekt

17,5 Punkte, Fr. 30.—
Wiichälller Rüesch & Grob,
Uznach, wiichaeller.ch



HADERBURG PAS DOSÉ 2009

Südtiroler Sekt DOC
(Chardonnay,
Blauburgunder)
Weingut Haderburg,
Salurn

Mittleres Gelb, kräftige Mousse, lebhaft Perlage; frischfruchtiges, komplexes Bukett, Noten von Zitronen, Waldbeeren, Hefe; im Geschmack kräftig aufschäumend, vollmundig und gut strukturiert, lebendige, frische Säure, endet lang und trocken; ein attraktiver, eleganter Sekt

17,5 Punkte, Fr. 27.20
Georg Vogel Weine, Zürich,
weinvogel.ch



ANGEBOT



Feine Genusstage vom 30.03. bis 12.04.2014 - 7 Tage HP pro Person ab € 553.

Täglich 5-Gang-Gourmetmenüs, Finnische Sauna, türkisches Dampfbad, Whirlpool und Freibad.

Hotel Burggräferhof****S
I-39022 Algund - Tel. +39 0473 221 956
info@burggraeflerhof.com
www.burggraeflerhof.com



ANGEBOT



Von 11.04. bis 08.06. & von 21.09. bis 02.11. 2014, 4 Nächte inkl. HP ab € 630 pro Gast im DZ Seeblick.

1 gemeinsame Wanderung mit Frau De Carli, 1 Wohlfühlmassage zu 50 Minuten, 1 Tag lang ein E-Bike oder GPS-Geräte ausleihen.

Parc Hotel am Kalterer See****S
I-39052 Kaltern am See
Tel. +39 0471 960 000
info@parchotel.cc - www.parchotel.cc



ANGEBOT



Short Stay (4 für 3) buchbar in Saison A, inklusive Halbpension und -10% auf alle Wellnessbehandlungen ab € 369 p.P.

Das Geniesserhotel über den Dächern Merans: neu designte Zimmer, ausgezeichnete Küche & 1000m² SPA.

la maiena Life Resort****S
I-39020 Marling bei Meran
Tel. +39 0473 447 000
info@lamaiena.it - www.lamaiena.it



Ein kleines individuelles Haus, ein gemütliches, modernes Ambiente, sowie Gastgeber aus Freude machen den Aufenthalt einmalig. Frische Südtiroler Produkte, Weinspezialitäten und Wellnessrituale, feinfühlig betreut, lassen die Herzen höher schlagen.

Hotel Golserhof****S
I-39019 Dorf Tirol über Meran
Tel. +39 0473 923 294
info@golserhof.it - www.golserhof.it



Im romantischen Park und nur wenige Gehminuten vom Stadtzentrum entfernt, verzaubert das „Bavaria“ aus der Zeit der Belle Époque seine Gäste mit unverwechselbarem Flair und herzlicher Gastfreundschaft. Die exquisite Küche und idyllische Atmosphäre garantieren erholsame Ferien.

Hotel Bavaria****
I-39012 Meran
Tel. +39 0473 236 375
info@bavaria.it - www.bavaria.it



ANGEBOT



Genießen Sie den Sommer in Meran vom 27.04. bis 01.08.2014 ab € 630 pro Person und Woche inkl. Meran Card.

Das elegante 4-Sterne-Hotel liegt eingebettet im sonnigen Park- und Villenviertel von Meran.

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



Schon beim Einschenken fängt die Arbeit für die Tester an.

dings keine Muster für die Degustation liefern konnte. Denn ihr erster Sekt sei so gut gewesen, munkelt man, dass die Genossenschaftler gleich alles selbst getrunken hätten.

Die sehr guten Resultate unserer Blindverkostung von insgesamt 13 Sekten widerspiegeln das erfreulich hohe Qualitätsniveau des Südtiroler Sekts. Die beiden «Platzhirsche» Arunda und Haderburg lieferten sich erwartungsgemäss ein Kopf-an-Kopf-Rennen.

Arundas Spitzensekt Cuvée Marianna, dessen Grundweine zum Grossteil in Barriques ausgebaut werden, erhielt von allen Degustatoren Glanznoten und trug den Sieg davon, während die ebenfalls einmalige, aber auch eigenwillige Riserva Hausmannhof 2004 der Haderburg von

der Hälfte der Degustatoren leider aus dem Rennen geworfen wurde.

Ein Wort noch zu Ihrer Erlaucht, der Comitissa, der meine ganz persönliche Liebe gilt. Hinter der blau(blütig) eingeleiteten eleganten Sektflasche, deren lateinischer Name soviel wie «Gräfin» bedeutet, steht der Önologe Lorenz Martini, ein ebenso ruhiger wie romantischer Mann in den besten Jahren. Nachdem schon seine «normale» Comitissa von aussergewöhnlich hoher Qualität ist, verblüffte er vor einem Jahr die Weinwelt mit einer frisch degorgierten, unglaublich komplexen Comitissa Gold Gran Riserva 2002 – als späte Hommage an das erste «Überscheter Gold» aus dem Jahre 1902.

Stehen wir heute vor einer zweiten Hochblüte des Südtiroler Sekts? ☺

DEGUSTATOREN

Andreas Keller (Inhaber «Weininformation» Event- & Presseagentur, Degustationsleiter),
Hans Georg Babits (Weinakademiker),
Martin Kilchmann (Weinpublizist) und
Susanne Scholl (Mitarbeiterin «Weininformation»)

BEWERTUNGSSKALA

18–20 hervorragend
16–18 sehr gut
14–16 gut
12–14 zufriedenstellend
Die Durchschnittswerte werden auf halbe Noten auf- bzw. abgerundet.

Biskuit

PRAECLARUS BRUT

Südtiroler Sekt DOC
(Chardonnay)
Kellerei St. Pauls, St. Pauls/Eppan

Mittleres Gelb, feine Mousse, kräftige Perlage; in der Nase verhalten, dezent weisse Blüten und Trockenfrüchte, deutliche Hefenote; im Gaumen kräftig aufschäumend, feine, saftige Säure, mittlere Fülle, passende Dosage, endet lang und würzig; ein charaktervoller, finessereicher Sekt

17 Punkte, Fr. 17.19
Spar, St. Gallen, topcc.ch



VON BRAUNBACH BRUT

Südtiroler Sekt DOC
(Chardonnay, Weissburgunder)
Wein- und Sektkellerei
Von Braunbach, Siebeneich

Mittleres Gelb, rasch zusammenfallende Mousse, feine, lebhaft fallende Perlage; Bukett von mittlerer Intensität, exotische Fruchtaromen, starke Hefenote; im Geschmack mittelgewichtig, kräftig aufschäumend, feine Kohlensäure, brotig-nussig, endet mittellang und spürbar dosiert; ein charaktervoller Sekt, leider (zu) hoch in der Dosage

16 Punkte, Fr. 23.80
Georg Vogel Weine, Zürich,
weinvogel.ch



ATHESIS BRUT 2010

Südtiroler DOC
(Weissburgunder,
Chardonnay,
Blauburgunder)
Kettmeir Weinkellerei,
Kaltern

Helles Gelb, expressive Mousse, lebhaft, eher grobe Perlage; im frischfruchtigen Bukett Noten von grünen Äpfeln und Zitronen; am Gaumen mittlere Fülle, stark aufschäumend, feine Kohlensäure, spürbare Dosage, endet breit und (zu) süß; ein charmanter und konsumfreundlicher Sekt

15,5 Punkte, Fr. 22.40
Georg Vogel Weine, Zürich,
weinvogel.ch





Reben so weit das Auge reicht: der Stroblhof oberhalb von Eppan.

VON TRAUBEN UND GÄSTEN

TEXT: Gaby Labhart
FOTOS: Alex Filz

Wohnen, wo der Wein wächst und sich die Weinkultur zwischen Tisch und Bett trifft.

Die Strasse wird schmaler, die Weinberge werden steiler, der Waldsaum rückt näher, noch eine letzte Kurve, und wir sind da: im Stroblhof über der Weinstrasse in Eppan. Schon seit über hundert Jahren eine gute Adresse. Einst das klassische Ausflugsziel für währschafte Freuden der Bozner Bourgeoisie: Speck, Kuchen, Kaffee und Fremdenzimmer. Mitte der 1960er-Jahre legte Josef Hanny das Fundament für die Qualitätsweine des Stroblhofs. Er war neben Alois Lageder einer

der grossen Pioniere für den Barriqueausbau von Rotweinen im Südtirol. Jetzt führt Andreas Nicolussi das Werk seines Schwiegervaters fort. «Freilich», schreibt der Schweizer Weinjournalist und Südtirolkenner Martin Kilchmann im stimmungsvollen Buch «Südtirols Freie Weinbauern» (Folio Verlag Wien/Bozen) «ist Nico-

«WO GUTER
WEIN WOHNTE,
LEBT DER
MENSCH
AUCH GUT.»

lussi, Jahrgang 1953, zu selbstbewusst, zu entscheidungsfreudig und zu ehrgeizig, als dass er sich mit dem Amt des Nachlassverwalters begnügt hätte.» Der Anstanz wurde um-, der Weinkeller neu gebaut. Ein kühner Wurf, den man unbedingt berücksichtigen sollte (und auch darf, denn Kellerführungen und Degustationen sind auf Weingütern de rigueur). Ehefrau Rosi und ihre Schwester Christine Hanny führen mit sicherer Hand und grosser Liebeshwürdigkeit das sorgfältig um-

gebaute Viersternehotel. Ein Hauch von luxuriöser Bürgerlichkeit ist geblieben, unterstützt von zeitgemässer Wellness mit Badeteich und Hallenschwimmbad. Die Küche ist grossartig – das Gröstl mit Stockfisch und der Weissburgunder «Strahler» werden in langer, glücklicher Erinnerung bleiben. Auch die älteste der drei Hanny-Töchter ist mit ihrer Familie in der segensreichen Synergie «Weinbau und Gastwirtschaft» am Werk – im Kalterer Viersternehotel



ANGEBOT



Den Frühling genießen - vom 1. April bis 24. Mai 2014 ab € 791 p.P. im DZ zur Süd-Westseite.

Neuer SPA-Bereich mit ganzjährig beheiztem Aussenpool (30°) und Wochenprogramm mit Aktiv-Trainerin.

Hotel Resmairhof****S
I-39017 Schenna bei Meran
Tel. +39 0473 945 650
info@resmairhof.it - www.resmairhof.it



Erleben Sie unvergleichliche und naturnahe Familienferien der Extraklasse! 10.000m² Austobfläche, 70h Kinder- und 35h Babybetreuung, 1.000m² Familienwellness, Kinderbauernhof, Ponyhof, Naturspielplatz, traumhafte Dolomiten, urige Almen, regionale-hof-eigene Produkte & vieles mehr.

Familienhotel Sonnwies****
I-39040 Lüsen
Tel. +39 0472 413 533
info@sonnwies.com - www.sonnwies.com



Im nördlichsten Weinanbaugebiet Italiens stellt das Territorium die Weinbauern vor grosse Herausforderungen. Auf dem Weinwanderweg entdecken Sie wie viel wahre Leidenschaft für den Weinanbau nötig ist und erfahren alles über Rebsorten, Klima, Lage und Anbauformen der Weine aus dem Eisacktal.

Tourismusverein Klausen, Barbian, Feldthurns und Villanders
I-39043 Klausen - Tel. +39 0472 847 424
info@klausen.it - www.klausen.it



ANGEBOT



Erleben Sie den Frühling im Eisacktal. 4 Nächte ab € 376 p.P. mit Unterwirts Wohlfühlpension

Das Vitalhotel bietet für Ihre Ferien Aktivprogramme mit geführten Wanderungen, Biketouren & vielen Wellnessangeboten.

Aktiv & Vitalhotel Taubers Unterwirt****
I-39040 Feldthurns im Eisacktal
Tel. +39 0472 855 225
info@unterwirt.com - www.unterwirt.com



ANGEBOT



Wir schenken Ihnen eine Nacht! 7 Nächte für 6 in HP von 07.03.-13.04. / 26.04.-10.08. / 05.10.-10.11.2014 zum Preis ab € 714 p.P.

Welch herrliche Lage, in einer Sackgasse und doch nur 10 Gehminuten ohne Steigung vom Zentrum Merans.

Hotel Sittnerhof****
I-39012 Meran
Tel. +39 0473 446 331
info@sittnerhof.it - www.sittnerhof.it



Luxus der Natürlichkeit – Geheimtipp in Brixen / Plose. Auf 1770m Höhe gelegen, vor 100 Jahren mit Naturholz erbaut und komplett renoviert, verspürt man hier Nostalgie, Romantik und Geborgenheit. Mit einzigartigem Blick auf die Dolomiten ist es ein mystischer Kraftplatz für Körper, Geist und Seele.

Hotel Rosalpina****
I-39042 Brixen im Eisacktal
Tel. +39 0472 521 008
info@rosalpina.eu - www.rosalpina.eu



Unser Naturhotel erwartet Sie mit Naturzimmern und Suiten aus Zirbel- und Fichtenholz, leichter Naturküche und einem Wellnesserlebnis mit 7 Saunen und dem einzigartigen alpinen Badehaus mit Solegrotte. 4 Wohlfühl-Nächte ab € 435,00 pro Person.

Naturhotel Lüsnerhof****S
I-39040 Lüsen im Eisacktal
Tel. +39 0472 413 633
info@naturhotel.it - www.naturhotel.it

Garni Weingut Klosterhof. Auch hier traditionelle Rollenteilung: Barbara Andergassen-Hanny und Tochter Monika sind für die Gäste zuständig, Ehemann Oskar Andergassen und Sohn Hannes sind mit Weinmachen, Obstbau und mit dem Brennen von edlen Klaren beschäftigt. Auf dem Anwesen stehen drei angenehme Gästehäuser – alle Zimmer und Suiten mit Weinkühlschrank! – und ein respektable Pool. Dazu der Weinkeller und die Hofbrennerei. Dass Weingüter auch Gasthäuser und dafür bestens geeignet seien, liege auf der Hand, sagt Andergassen, auch einer, der sich gerne markig gibt. «Metzgereien waren ja auch häufig mit Gasthöfen verbunden, ebenso wie Brauereien.»

Schlafen, wo die Reben leben, wohnen, wo der Wein reift, essen, was vor der Nase wächst: Guter Wein und gutes Essen sind ein perfektes Paar. So wird in den Weingütern für die Gäste auf hohem Niveau gekocht. Meistens mit viel Eigenem aus Hof und Garten: Gemüse, Eier, selbstgemachtes Brot, Marmeladen. So viel Echtes, Wahres, Ursprüngliches stillt zweifelsohne die Sehnsucht des gestressten Weltbürgers nach der vielzitierten Authentizität. Und erklärt die Popularität von Ferien auf Weingütern.

Die Nähe zur Natur sei ein wichtiger Grund, weshalb Ferien im Weingut so beliebt seien, mutmasst auch Monika Huber vom Hotel und Weingut Pacherhof in Neustift, mitten im berühmten Weissweingebiet des Eisacktals. Und ausserdem gebe es immer etwas zu sehen, denn in Weinbergen werde fast immer gearbeitet. Ja, auch im Februar! Auch der Pacherhof ist ein Familienbetrieb und seine Geschichte startet im 11. Jahrhundert. Dass 1849 eine Pachertochter einen Herrn Huber geheiratet hat, tut daran keinen Abbruch. Andreas Pacher baut wundervolle Weissweine an, und das Haus, das unter Denkmalschutz steht, verbindet mit mutiger Eleganz das Alte mit dem Neuen. Die fröhliche Warmherzigkeit der Gastgeber ist unübertroffen. «Wo guter Wein wohnt, lebt der Mensch auch gut», hat Rosi Hanny im Stroblhof zum Abschied gesagt. Wie wahr. **S**

WEITERE INFOS

www.stroblhof.it
www.klosterhof.it
www.pacherhof.com

Gutes Leben mit den Reben: der Pacherhof in Neustift mitten in der schönsten Natur.



GASTHÄUSER UND WEINGÜTER

RÖCKHOF, VILLANDERS

Die Weintradition der Familie Augschöll reicht mehr als 200 Jahre zurück. Konrad Augschöll keltert frische Weissweine und markante Rotweine und betreibt eine Hofbrennerei. Sein Röckhof liegt auf 650 Metern Höhe zwischen Weinbergen und Kastanienwäldern und hat sogar eine eigene Alm. Ein Ort, der Ruhe und Kraft ausstrahlt. 2 Ferienwohnungen, 3 Doppelzimmer, ein Mehrbettzimmer. St. Valentin 22
39040 Villanders
Tel. 0039 0472 847130

STRASSERHOF, VAHRN-NEUSTIFT

Der Traditionshof liegt oberhalb des Klosters Neustift im Eisacktal am ruhigen, sonnigen Südosthang. Die Tradition des Weinbaus auf dem uralten Hof reicht bis ins Mittelalter zurück. Heute keltert die Familie Baumgartner exzellente Weissweine. Die Zimmer mit Frühstück sind gemütlich, die Stube mit der alten Täfelung ist eine Augenweide, die hausgemachten Spezialitäten sind jede Sünde wert. Törggelen ist hier ein Muss – vorbestellen auch! www.strasserhof.info

RYNNHOF, TRAMIN

Mitten im charmanten Weindorf Tramin liegt dieser Ansitz mit seinen sechs begehrten Ferienwohnungen. Frühzeitig reservieren! Bruni und Hans Bellutti haben ihr denkmalgeschütztes Gemäuer mit viel Gespür umgebaut. Die heitere, entspannte Atmosphäre auf dem Rynnhof – inklusive eigene Kapelle – ist zum Eintauchen, und zum Eintauchen sind auch Hans Belluttis Weine, von denen er gerade mal sechstausend Flaschen abfüllt. «Man muss die Natur lesen können», sagt der besonnene Gastgeber. Er kanns. Unbedingt Brunis Apfelsenf probieren! www.rynnhof.com

MARINUSHOF, KASTELBELL

Sabrina und Heiner Pohl, beide mit Wirtschaftsstudium, sind Quereinsteiger und die Gründer dieses modernen Bauernhofs im Vinschgau. Mit ihren vier Kindern arbeiten sie hier als «überzeugte Bauersleut». Zu ihren Produkten gehören ihre berühmten Weine, Edelbrände, Äpfel und zwei Ferienwohnungen, die «wir so eingerichtet haben, wie wir es zum Wohnen selber gerne haben». Edle Naturmaterialien, warme Farben, moderne Technik, klare Linien. www.marinushof.it

JUST MARRIED

TEXT: Andreas Keller
ILLUSTRATIONEN: Wojtek Klimek

Die Vermählung von Wein und Speisen bezeichnet man auf Französisch als «Mariage» (Heirat). Auch bei Tisch gibt es glückliche und weniger glückliche Ehen.



Bester Garant für eine glückliche Ehe ist immer noch die heute ziemlich altmodisch klingende Regel «gleiche Herkunft, gleicher Stand». Trinken Sie also zu einfachen, traditionellen Gerichten wie Speck, Knödel, Schlutzkrapfen oder Braten Kalterer oder St. Magdalener, die beide aus der autochthonen Sorte Vernatsch gekeltert werden. Und für eine Bergforelle oder Terlaner Spargel bietet sich klar Weissburgunder an, der zwar nicht einheimisch, aber mittlerweile voll integriert ist.

Allerdings pflegt das moderne Südtirol nicht nur das kulinarische Erbe der Alpen, sondern ist auch offen für gas-

tronomische Einflüsse aus der mediterranen Küche. Schliesslich sind das Veneto und damit die Adria nicht weit entfernt. Wenn es um Meerfische und Meeresfrüchte geht, sind andere, «italienischere» Weine angesagt. Weil im Südtirol keine einzige (!) typisch italienische Rebe wächst, liegt ein Rückgriff auf die aus Frankreich stammenden Sorten Chardonnay und Sauvignon nahe. Französische Sorten spielen auch bei den Südtiroler Rotweinen eine grosse Rolle. Klar wird man zu kräftigem Ochsenschwanzragout und Wild wohl immer einen Lagrein servieren, denn die grosse autochthone Sorte scheint



BESTER GARANT FÜR EINE GLÜCKLICHE EHE: GLEICHE HERKUNFT, GLEICHER STAND

geradezu gemacht für solche Speisen. Zu einer Bistecca oder einem Lammrack passen ein Merlot oder eine Assemblage aus Bordeaux-Sorten, denen als kleines regionales Zugeständnis vielleicht noch etwas Lagrein beigemischt ist, aber eindeutig viel besser. Desserts lassen wir für einmal zur Seite, obwohl es wahrscheinlich nichts Leckereres als einen Apfelstrudel mit

einem Rosenmuskateller gibt. Stattdessen noch kurz etwas zu exotischen Mariagen, die bekanntlich die meisten Leute viel mehr interessieren als einheimische Eheschliessungen: Natürlich können Sie einen Gewürztraminer bestens mit asiatischen Gerichten kombinieren. Aber machen Sie das doch bitte erst, wenn Sie das Kleine Einmaleins der Heiratsvermittlung völlig beherrschen. **S**

WEITERE INFOS

Bezugsquelle: Georg Vogel Weine, Weinbergstrasse 69, 8006 Zürich, Tel. 044 362 36 50, www.weinvogel.ch

EIGENWILLIGES AUS DEM EISACKTAL

TEXT: *Andreas Keller*
FOTOS: *Alex Filz*

Wer im Eisacktal nie Ferien gemacht hat, kennt das «Tal der Wege» meist nur von der Brennerautobahn. Doch gerade auch für Weinfreunde lohnt es sich, die nächste Ausfahrt zu nehmen.



Im Röckhof in Villanders, einem Erbhof aus dem 15. Jahrhundert, trifft Historisches auf High Tech. Neben dem uralten Keller (im Bild) hat Winzer Konrad Augschöll seinen hochmodernen neuen Weinkeller gebaut.

Geographisch gesehen reicht das Eisacktal von der Quelle des Eisack am Brenner bis zu dessen Mündung in die Etsch bei Bozen. Uns interessiert hier aber nur gerade der Abschnitt zwischen Bozen und Brixen, wo an oft steilen und steilsten Abhängen die nördlichsten Reben Italiens wachsen. Und um diese zu erkunden, rasen wir auch nicht auf der Autobahn von Norden nach Süden, sondern fahren ganz gemütlich auf der alten Staatsstrasse von Süden nach Norden. Dabei folgen wir den Spuren des indischen Elefanten Soliman, der, begleitet von Erzherzog Maximilian von Österreich, im Winter 1551/52 von Lissabon über den Brenner nach Wien marschierte. Gleich nach Bozen wird das Tal eng, die Hänge steil. Kaum finden Staatsstrasse, Bahn und Autobahn Platz neben dem wild schäumenden Eisack. Tunnels wechseln sich in rascher Folge ab, am gegenüberliegenden Hang stürzen die Wasserröhren eines Kraftwerks bedrohlich in die Tiefe. Erstaunlich, dass es hier Wein geben soll. Und doch sind wir, bloss einen Sprung von Bozen entfernt, schon auf dem Gumphof in Völs am Schlern, dem ersten Weingut im Eisacktal. Hier trotz Markus Prackwieser dem Berg nicht nur würzigen Weissburgunder und saftigen Sauvignon, sondern auch, unüblich im Eisacktal, knackigen Vernatsch und stilvollen Blauburgunder ab.

Wir packen eine Flasche Blauburgunder ein, von dem Prackwieser meint: «Ich glaube, ich habe den Weg gefunden», und fahren weiter. Denn bereits wartet der nächste Winzer, Konrad Augschöll vom Röckhof in Villanders, der «Viel anders» (so der Name seines Rieslings) als alle anderen ist. Martin Kilchmann bezeichnet ihn in «Südtirols Freie Weinbauern» (Folio-Verlag, Wien-Bozen 2009) als den «Urigen». Tatsächlich ist es im Buschenschank, den Augschölls Frau Frieda führt, recht urig: Da wird zu hausgeräuchertem Speck der archaische Wein Furner Hottler aus Steingutbechern gebechert, was das Zeug hält, aber der Schein trügt: Augschöll ist eben ganz anders.

Als müsste er uns das noch beweisen, gibt er uns nicht den rustikalen Rotwein aus der lokalen Sorte mit auf den Weg, sondern zwei elegante Cuvées mit dem Namen «Caruess», die eine weiss, die andere rot. Auf die ist er nämlich besonders stolz, wohl nicht zuletzt auch deshalb, weil sonst kaum jemand im Eisacktal Cuvées macht. Beim Runterfahren fällt unser Blick auf das Kloster Säben, das wie eine Himmelsburg auf dem Säbner Felsen über der Künstlerstadt Klausen thront.

Weiter zum Hotel Elephant nach Brixen, wo, der Name verrät es, seinerzeit schon Soliman nächtigte. Das arme Tier, ein Geschenk König Johanns III. von Portugal an



seinen Neffen Erzherzog Maximilian von Österreich, traf, umjubelt von der staunenden Bevölkerung, Ende Dezember 1551 nach einem langen Fussmarsch quer durch ganz Norditalien in der Taverne «Am Hohen Feld» ein und blieb hier knapp 14 Tage. Darum heisst diese heute «Elephant» und ist zum führenden Hotel in Brixen avanciert.

Uns bleibt kaum Zeit für die schmucke Altstadt mit ihrem Dom, dem Kreuzgang und der Hofburg. Auch das gemütliche Essen beim «Fensterwirt» muss warten, denn wir haben ein Treffen mit dem Eisacktaler Starwinzer Peter Pliger vom Kuenhof am Rand von Brixen vereinbart. Pliger gehört mit Franz Gojer aus St. Magdalena, Ignaz Niedrist aus Girlan und Andreas Widmann aus Kurtatsch zur Viererbande, die vor Jahren in der Südtiroler Weinszene für Schlagzeilen sorgte. Doch der gelernte Tischler wäre vielleicht nie Winzer geworden, wenn ihn seine Frau Brigitte nicht zur Übernahme des Erbhofs, der einst dem Bischof von Brixen gehört hatte, überredet

Wahrzeichen des Eisacktals: das berühmte Kloster Säben hoch über Klausen.

SCHLUSS- PUNKT

mit Peter Wachtler, Taschlerhof
Weinbauer

Peter Wachtler, gehen Sie manchmal auch raus aus den Reben?

Aber logisch! Wenns im Sommer heiss wird, gehen wir gerne hinauf auf die Almen oberhalb von Villnöss oder Villanders zum sanften Wandern mit den beiden Mädels. Und mit den Fahrrädern machen wir Radtouren durch die Weinberge, dann trete ich dann richtig los. Im Winter fahren wir Ski, wir können hier alle Skilaufen, die Skigebiete liegen ja praktisch vor der Haustür. So beispielsweise die Plose, der Hausberg von Brixen, oder der bekannte Kronplatz. Aber es läuft immer etwas in den Weinbergen, das macht die Arbeit so spannend.

Klingt aufregend...

...ist es auch. Der nahe Bezug zur Natur, zum Wetter, zum Boden, zum Klima ist beim Weinbau genau so wichtig wie die Arbeit im Keller. Ich bin ja ursprünglich im Obstbau ausgebildet worden, der Weinbau war eher so nebenbei. Aber der Obstbau ist ein trockenes Geschäft, nach der Ernte ist alles vorbei. Nicht so beim Weinmachen.

Darum haben Sie umgesattelt?

Ja, Weinmachen ist ungeheuer spannend. Guter Wein ist das Ergebnis von vielen guten Entscheidungen.

Haben Sie eine Liebessaison?

Nach der Ernte ist in den Weinbaugegenden am schönsten, das Laub an den Reben ist dann wundervoll farbig, manchmal ganz goldig, und das Licht ist einmalig. Der Herbst ist aber auch einer der spannendsten Momente beim Weinmachen. Da geschieht viel Entscheidendes, das die Qualität des Weins beeinflussen wird.

Kochen Sie?

Ja, manchmal, wenn meine Frau im Hotel arbeitet und unsere Zugehfrau nicht da ist. Ich mache einfache Gerichte, wichtig sind mir die frischen Zutaten. Da gibts vielleicht mal einen Teller Spaghetti Carbonara, ein Stück Fleisch, frischen Fisch.

Und dazu ein Glas Wein?

Ja, sicher! 🍷

BIOGRAFIE

Seit Beginn der 1990er-Jahre bewirtschaftet Peter Wachtler, 43, die Weinhänge um seinen Heimathof südlich von Brixen. Er hat sich auf vier Sorten konzentriert: Sylvaner, Riesling, Kerner, Gewürztraminer. Sie alle zeichnen sich durch Charakter und Eigenwilligkeit aus. Wachtlers Gattin Margrit ist Hoteliere im Viersternehaus «Gnollhof» in Gufidaun zwischen Villnöss und Grödnertal. Die beiden Töchter Lisa Marie und Sophia sind elf und acht Jahre jung.



**FAMILIEN
HOTELS**
SÜDTIROL / ALTO ADIGE

Bei den Familienhotels Südtirol Talente fürs Leben entdecken und zum Naturdetektiv werden! Natur zum Riechen, Erasten, Erraten und Verkosten beim Sinnesparcours, Natur zum Anfassen am Bauernhof und Natur zum Kochen beim Kinderkochkurs. www.familienhotels.com/naturdetektiv

Familienhotels Südtirol
Tel. +39 0471 999 990
info@familienhotels.com
www.familienhotels.com



Bauernhof spüren

Mitten in der Natur Ruhe und Erholung finden, die ersten Produkte aus dem Bauerngarten genießen und ab Hof den duftenden Frühling erkunden.

Unter www.roterhahn.it wählen Sie aus über 1.600 qualitätsgeprüften Angeboten den Bauernhof für Ihre Traumferien aus.

Roter Hahn – Urlaub auf dem Bauernhof
Südtiroler Bauernbund
I-39100 Bozen - Tel. +39 0471 999 308
info@roterhahn.it, www.roterhahn.it



HOTEL MUCHELE

3=4 Short Stay. Vier Nächte mit Halbpension und Wellnessgutschein ab Euro 292.- pro Person.

Geheimtipp in Meran für 68 Gäste. Kleines charmantes Haus mit liebevollem Service. Frühstück auf der Terrasse und traumhafte Sicht auf die Berge. Moroso Hotelbar, beheizter 21m Pool und gemütliche Atmosphäre!

Hotel Mucelle****
I-39014 Burgstall bei Meran
Tel. +39 0473 291 135
info@mucelle.com - www.mucelle.com



**VITALPINA HOTEL
WALDHOF**

Herzhaft alpin, faszinierend mediterran... Die extra Ration Frischluft im Naturpark Texelgruppe nahe Meran! Freuen Sie sich auf aktive Tage ohne Auto, duftendes Zirbenholz, echten Naturstein, raffinierte Vitalküche und traditionsreiche Wellness. Kurz gesagt: Vitalpina pur!

Vitalpina Hotel Waldhof****
I-39020 Rabland bei Meran
Tel. +39 0473 968 088
info@hotelwaldhof.it - www.hotelwaldhof.it



Tradition neu gelebt

Sofia Carlone
Schülerin, Meran.

Ob Schulband, Jazzgruppe oder traditionelle Musikkapelle – Sofia Carlone lässt ihr Saxophon immer mit derselben Leidenschaft erklingen. Die musikbegeisterte junge Frau aus Meran spielt in drei völlig unterschiedlichen Musikgruppen, denn sie liebt die grossen Widersprüche zwischen den Musikwelten. Darum wechselt auch ihr Bühnenoutfit – und doch ist sie immer sie selbst.

SÜDTIROL
bewegt



Mehr von Sofia Carlone, weitere Geschichten
und Raum für eigene Ideen auf:

www.wasunsbewegt.com