

IM HIMMEL DES PINOT NOIR

TEXT: Andreas Keller
FOTOS: Alex Filz

Der Weiler Mazon oberhalb Neumarkt im Südtiroler Unterland ist die Heimat der besten Blauburgunder Italiens. Selbst bodenständige Weinbauern heben ab und geraten ins Schwärmen.

«Einmal müssen Sie selbst kommen», beschwört uns Kurt Rottensteiner vom Weingut Brunnenhof in Mazon: «Am besten an einem sonnenerfüllten Spätsommertag, die hier so zahlreich sind wie die Beeren auf einer prallen Traube.» Dann erklärt der Weinbauer, der mit der gleichnamigen Weinhändlerfamilie in Bozen verwandt ist und den Brunnenhof 1995 mit seiner Frau Johanna zu neuem Leben erweckte, das berühmte Blauburgunderterroir auf der linken Talseite, die morgens lange im Schatten des Bergkamms der Königswiese liegt, dafür abends länger von der Sonne profitiert als die Weinorte gegenüber. Kurt Rottensteiner gehört zur Vereinigung Freie Weinbauern Südtirol FWS, die heute 91 eigenständige Weinproduzenten aus dem ganzen Südtirol repräsentiert. Schliesslich wird er beinahe poetisch: «Wandern wir also weiter und lassen eine erfrischende Brise über die Haut streichen. Spüren Sie es? Es ist der vom Gardasee kommende Wind Ora, der besonders an heissen Sommertagen nachmittags für willkommene Abkühlung sorgt. Dieser kräftige Wind ist angenehm für den Menschen und ideal für die engbeerige Blauburgundertraube.» Na-

türlich spüren wir es, auch im Wein selbst: Wie eine frische Brise, kräftig, aber angenehm wirkt Rottensteiners schnörkelloser Blauburgunder, der trotz seinem Alkoholgehalt von 14 Volumenprozent erstaunlicherweise sehr «trinkig» bleibt, wie man im Südtirol so schön sagt.

Die Burgunderrebe, die der österreichische Chemiker Ludwig von Barth zu Barthenau Anfang des 19. Jahrhunderts in seine Besitzungen nach Mazon gebracht haben soll, wird von den Winzern der Gegend wie eine Diva verehrt. Kurt Rottensteiner, der als Burgunderfreak eine Rebkatasterkarte der Côte d'Or im Keller hängen hat, spricht seinen Kollegen aus dem Herzen: «Seit ich selbst keltere, bin ich fasziniert von den Möglichkeiten des Pinot Noir, seither wächst auch die Erfahrung im Umgang mit der so sensiblen Traube. Die Faszination ist mit den Jahren noch gewachsen.»

«Meine Einstellung ist stark burgundisch», bekennt auch Martin Foradori, Chef vom Weingut J. Hofstätter in Tramin und damit heutiger Besitzer des Anitzes Barthenau, dem mit Abstand wichtigsten Weingut in Mazon. Die «Burgunderbibel» mit ihren Karten aller Cru-Lagen der Côte de Nuits und der Côte de Beaune ist für ihn das Allerheiligste und hat ihn zum Kampf für den Schutz der Bezeichnung «Vigna» in seiner Heimat motiviert. «Jetzt ist es auch im Südtirol amtlich», triumphiert Martin Foradori auf seiner Webseite: «Steht Vigna – deutsch Weingarten – auf dem Etikett, handelt es sich um einen Lagenwein, dessen Trauben aus einem genau begrenzten Weingarten stammen.»

Für Aussenstehende mag es sich beim Schutz von Amtes wegen um ein Detail handeln, für die Foradoris ist er aber von zentraler Bedeutung. Martins Vater Paolo führte bereits 1987 die Nennung der Parzellen Vigna S. Urbano für Blau- und Vigna S. Michele für Weissburgunder auf den jeweiligen Weinetiketten ein. Damals war Südtiroler Pinot Noir noch kein Thema, und niemand kannte Mazon, geschweige denn dessen Einzellagen. Heute ist das anders: Insbesondere die Vigna S. Urbano ist ein international gesuchter Kultwein geworden. Regelmässig

Im Allerheiligsten in der Kellerei Girlan ruhen und reifen die Blauburgunder.



Das Trio der grossen Burgunderfans in Mazon: Kurt Rottensteiner (Brunnenhof), Martin Foradori (J.Hofstätter) und Gerhard Kofler (Kellerei Girlan).

WEITERE STERNE AM BLAUBURGUNDERHIMMEL

WEINGUT GOTTARDI, MAZON

Alexander Gottardi leitet bereits in vierter Generation das 1897 gegründete Weinhandels- haus Gottardi in Innsbruck. Sein 2010 verstorbener Vater Bruno erwarb 1986 ein Weingut in Mazon und kehrte damit in seine Heimat zurück. Sein erster Pinot Noir, der 1995er, wurde zum besten Blauburgunder Südtirols gekürt. Damit begann eine internationale Erfolgsgeschichte, die noch lange nicht zu Ende ist. www.gottardi-mazon.com

WEINGUT FRANZ HAAS, MONTAN

Franz Haas ist ein Eigenbrötler, Tüftler und Zweifler, der auch mit seinen besten Weinen nie ganz zufrieden ist. Vom Pinot Noir meint er, dass man ihn entweder liebe oder hasse. «Der Pinot Nero ist die Rebsorte, die man am schwierigsten in den Griff bekommt – ähnlich einem wilden Pferd, das es zu zähmen gilt.» Bis ihm ein blind erkennbarer Mazon gelingt, assembliert er deshalb die Pinot-Trauben und verzichtet auf die Erwähnung der Herkunft. www.franz-haas.it

KELLEREI TRAMIN, TRAMIN

Auch die berühmte Kellerei Tramin besitzt beste Reblagen in unmittelbarer Nähe der Häuser von Mazon. Kellermeister Willi Stürz verzichtet aber auf die separate Kelterung des Traubenguts von hier, sondern assembliert dieses mit jenem aus dem nahen Glen. Deshalb kommt auch der Blauburgunder der Selektionslinie nicht etwa als «Mazon», sondern unter dem Phantasienamen «Maglen» (Ma[zon]-Glen) auf den Markt. www.kellereitramin.it

Das ist die verehrte Diva: die Blauburgundertraube.



geht der grossartige, erst im Verlauf der Jahre seine ganze Komplexität zeigende Blauburgunder als Sieger aus Blinddegustationen hervor.

Stolz auf ihren Pinot Noir aus Mazon ist auch die Kellerei Giralan, deren Kellermeister Gerhard Kofler, wie könnte es anders sein, ebenfalls ein grosser Burgunderliebhaber ist: «Der Pinot Noir ist die edelste Rotweinsorte überhaupt», meint er lakonisch. Und so kommt es denn, dass der attraktive, charmante «Trattmann» vom gleichnamigen Hof heute den Zusatz «Mazon» trägt und so die Heimat von Italiens besten Blauburgundern in aller Welt bekannt macht. 

WEITERE INFOS

Familie Kurt Rottensteiner, Brunnenhof
www.brunnenhof-mazon.it

Weingut J. Hofstätter, www.hofstaetter.it

Kellerei Giralan, www.giralan.it



Im Süden des Südtirols schlägt das Herz des Pinot Noir: Anbaugebiet Mazon.

ENTDECKEN SIE DIE SPITZENWEINE VON MAZON

Als «Südtirol Magazin»-Leser profitieren Sie von der Möglichkeit, drei Pinots Noirs aus Mazon zu Spezialpreisen zu bestellen.



01. Brunnenhof Mazon Blauburgunder Riserva 2011, Südtirol-Alto Adige DOC

Familie Kurt Rottensteiner, Brunnenhof, Neumarkt / Mazon
Mittleres, jugendliches Rot; dezente Aromen von roten Beeren; mittelgewichtig, präzise Säure, strenges, feines Tannin; profilierter, noch reifebedürftiger Wein, 17 Punkte
Importeure: Einfachwein GmbH, Basel (www.einfachwein.ch), Wein im Keller GmbH, Zürich (www.wein-im-keller.ch)
Preis «Südtirol Magazin»-Leser: Fr. 178.20 pro Sechserkarton (statt Fr. 198.–), exklusive Versandkosten

02. Barthenau Vigna S. Urbano 2011, Südtirol-Alto Adige DOC, Weingut J. Hofstätter, Tramin

Dunkles, jugendliches Rot; kompottartige Aromen von roten und schwarzen Waldbeeren; vollmundig, saftige Säure, markantes, noch leicht trocknendes Tannin; grosser, noch verschlossener Wein, 18 Punkte
Importeur: Mövenpick Schweiz AG, Baar (www.moevenpick-wein.com)
Preis «Südtirol Magazin»-Leser: Fr. 474.– pro Sechserkarton, inklusive Versandkosten

03. Trattmann Mazon Pinot Noir Riserva 2012, Südtirol-Alto Adige DOC, Kellerei Giralan, Giralan

Mittleres, jugendliches Rot; intensive Aromen von roten und schwarzen Beeren mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, präsent, gut integriertes Tannin; harmonischer, bereits sehr zugänglicher Wein, 17,5 Punkte
Preis «Südtirol Magazin»-Leser: Fr. 154.– pro Sechserkarton (statt Fr. 171.60), exklusive Versandkosten

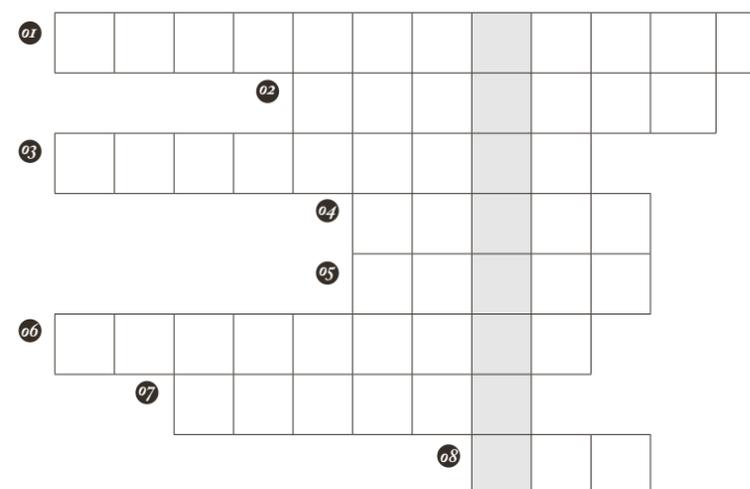
Probierangebot, Sechserkarton mit je zwei Flaschen der drei Weine
Preis «Südtirol Magazin»-Leser: Fr. 253.10 pro Sechserkarton (statt Fr. 281.20), exklusive Versandkosten

Bestellen bei Georg Vogel Weine, Weinbergstrasse 69, 8006 Zürich, Tel. 044 362 36 50, info@weinvogel.ch. Bitte bei Ihrer Bestellung den Vermerk «Südtirol Magazin» angeben. Angebot nur solange Vorrat bis 31. Mai 2015 für Personen ab 18 Jahren in der Schweiz gültig.

DAS SÜDTIROLER PREISRÄTSEL



Welches Städtchen an der Südseite des Brenners suchen wir? Die Antworten finden Sie in diesem Magazin. Geben Sie das Lösungswort ein auf: www.suedtirolmagazin.ch



- 01 Name des 24km langen Tales mit imposanter Kulisse der Geislergruppe.
02 Weinort an der Südtiroler Weinstrasse. 03 Südtiroler Spezialität mit Bergkäse.
04 Name der «Bierhochburg» im Südtirol (Brauerei). 05 Dort findet im Mai 2015 das Genussfestival Südtirol statt. 06 Synonym für Blauburgunder.
07 Werden für die Qualität eines «Urlaub am Bauernhof»-Betriebes vergeben.
08 Bei der Herstellung dieses alkoholhaltigen Getränkes ist die Kräutermischung entscheidend.

1. PREIS

3 Übernachtungen inkl. Frühstück für 2 Personen im Ansitz Ranuihof, der sehr idyllisch am Fuße der majestätischen Geislerspitzen auf 1352 m liegt und den Abschluss des unvergleichlichen Villnösser Tales bildet. Im Preis inbegriffen ist eine Führung über den imposanten Hof. Im Wert von 270 Euro.
www.ranuihof.com

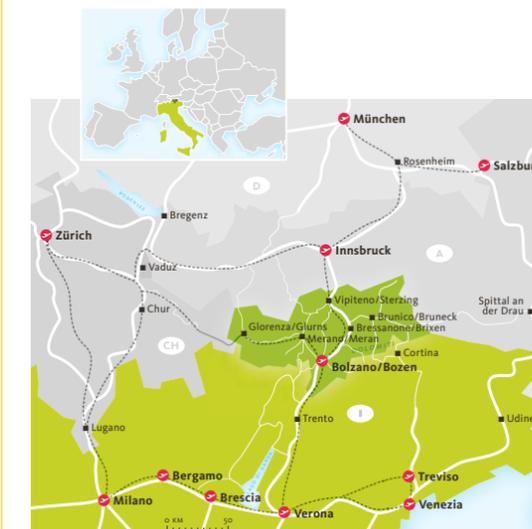
2. – 10. PREIS

Je eine Südtiroler Wasserkaraffe.
Fasst einen halben Liter, resistentes Borosilikatglas, kann problemlos im Geschirrspüler gewaschen werden. Schluck für Schluck reines Wasser und schönes Design.

Wenn Sie in der Schweiz wohnen und volljährig sind, geben Sie einfach bis zum 15.05.2015 das Lösungswort auf der Website des Magazins 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 Zerne und im Postauto über den Ofenpass nach Mals zur Vinschgerbahn. Die Bahn bringt Sie in rund fünfviertel Stunden nach Meran. Tickets für die Stationen zwischen Mals und Bozen können bereits in der Schweiz gelöst werden. Ihre besten Verbindungen ins Südtirol finden Sie unter www.suedtirolmagazin.ch Fahrpläne unter www.sbb.ch, www.rhb.ch, www.sii.bz.it www.vinschgerbahn.it



INFORMATION

FÜR FRAGEN ZUM SÜDTIROL

Südtirol Information, Bozen
Telefon +39 0471 999 999
www.suedtirol.info

FÜR FRAGEN ZUM SÜDTIROLER WEIN

Südtiroler Weinwerbung, Bozen
Telefon +39 0471 945 773
www.suedtirolwein.com

FÜR FRAGEN ZUM EISACKTAL

Tourismusverband Eisacktal, Brixen
Telefon +39 0472 802 232
www.eisacktal.com