

# Vom Saulus zum Paulus

Text: Andreas Keller

Die Kirche ist bei den Paulser Genossen allgegenwärtig. Auf dem Logo prangt sie, die Etiketten ziert sie, die Kapseln und Korken prägt sie. Das ist nicht verwunderlich, steht doch die Kellerei im Schatten des Kirchturms der Pfarrkirche Pauli Bekehrung. Und der ist nicht klein. Mit 86 Meter Höhe besitzt die zur Gemeinde Eppan gehörige Fraktion St. Pauls einen der höchsten Kirchtürme weit und breit, in welchem überdies eine der grössten Glocken Südtirols hängt. Erbaut wurde der «Dom auf dem Lande», der vom Wohlstand des einstigen Zentrums von Eppan zeugt, von 1460 bis 1647. Entsprechend vielfältig sind die architektonischen Baustile. Während sich die Kirche mit ihren zwei imposanten Orgeln mehrheitlich gotisch gebärdet, verblüfft der Turm mit einem bunten Stilmix bis zur weithin sichtbaren barocken Zwiebelkuppel hinauf. Kein Wunder gehört die Pfarrkirche von St. Pauls zu den meistfotografierten Sujets von ganz Südtirol.

Doch zurück zur Kellerei St. Pauls, die einiges später, nämlich 1907, erbaut wurde und wesentlich profaner daherkommt. Önologe Wolfgang Tratter entschuldigt sich denn auch fast für die engen Raumverhältnisse. «Wir hätten gerne mehr Platz», meint der sympathische Kellermeister, der seit dem Jahrhundertjubiläum der Kellerei im Jahr 2007 hier angestellt ist, «aber wir können uns nun einmal nicht ausdehnen». Wir zwängen uns an Palettenstapeln vorbei, die für den Abtransport bereitstehen, und steigen die Wendeltreppe zu den Pressen hoch, die zurzeit untätig herumstehen. Wolfgang Tratter erklärt uns die Vor- und Nachteile der verschiedenen Pressen: «Aromatische Sorten wie Riesling, Müller Thurgau, Sauvignon, Gewürztraminer

und Goldmuskateller ertragen Sauerstoff weniger gut als nichtaromatische Sorten wie Weissburgunder, Pinot Gris und Chardonnay. Also kommen erstere in geschlossene, letztere in offene Pressen.»

Diese Trennung findet ihre Fortsetzung im Keller, in den wir über eine breite Treppe hinabschreiten. Die sauerstoffempfindlichen Sorten vergären in Edelstahltanks, während die anderen Sorten in 55 Hektoliter grossen Holzfässern vergoren und anschliessend auf der Feinhefe ausgebaut werden. «Alle zwei Jahre lassen wir von der Fassbinderei Mittelberger in Bozen zwei bis drei neue Holzfässer herstellen», erklärt uns Wolfgang Tratter, der sichtlich stolz ist auf seine 25 neuen Holzfässer. Nicht weniger stolz darf er auf seine altherwürdigen 160-Hektoliter-Holzfässer sein, die noch ein Stockwerk tiefer in einem dunklen Kellergewölbe vor sich hin dämmern. Der besondere Stolz der Kellerei ist das Gründerfass, das Kaiser Franz Joseph höchstpersönlich eingeweiht haben soll. Während der Italinisierung Südtirols gab es allerdings Probleme mit dem Fass. Der geschnitzte Kopf des Kaisers musste weg. Nur dank der List eines Angestellten gelang es, Franz Josephs Kopf zu retten.

Neben grossen Holzfässern gibt es in der Kellerei St. Pauls natürlich auch kleine. Wolfgang Tratter führt uns fast etwas verlegen zu einigen Reihen Barriques und Doppelbarriques in einem parallelen Kellergewölbe und meint leicht entschuldigend: «Unser Barriquekeller ist leider nicht zu vergleichen mit jenem der Vinattieri Ticinesi, wo ich vier Jahre gearbeitet habe.» Als wären wir auf eine solche Idee gekommen. Ich gebe sogar zu, dass mich die schlichte Barrique-Krypta der Paulser Genossen fast mehr beeindruckt als die theatralisch inszenierte Barrique-Arena der Vinattieri. Die stille Abgeschlossenheit hier unten verleiht dem Raum etwas beinahe Sakrales. Kaum

Önologe Wolfgang Tratter (links) und Obmann Leopold Kager im stimmungsvollen Barriquekeller der Kellerei St. Pauls.



## Adresse

Kellerei St. Pauls  
Schloss-Warth-Weg 21  
I-39050 St. Pauls  
Tel. 0039 0471 662 183  
info@kellereistpauls.com  
www.kellereistpauls.com





gedacht, öffnet sich vor uns eine Glastüre mit der Zwiebelkuppel von St. Pauls darauf und gibt den Weg frei in das Allerheiligste der Kellerei, zwei ehemalige, mit Glasfliesen ausgekleidete Tanks von 1500 und 1900 Hektoliter Fassungsvermögen, die zurzeit zu einem Degustationsraum mit Schatzkammer umgebaut werden.

Da sich noch alles im Umbau befindet, steigen wir für die Degustation wieder hinauf und nehmen im Sitzungszimmer des Vorstands Platz. Unter den gestrengen Blicken der früheren Obmänner kredenzt uns Wolfgang Tratter einen Wein um den anderen. Wir sind gespannt. Was wir über die Kellerei gelesen haben, ist ziemlich zwiespältig. So schreibt etwa Jens Priewe in seinem Standardwerk «Die Weine von Südtirol» (München 2006): «Die Genossen der Kellerei St. Pauls gehören zu den Stillen im Lande. Dabei haben sie nichts zu verbergen – ausser der guten Qualität ihrer Weine. Es fehlt aber noch der spektakuläre Wurf.» Im Gambero Rosso 2010 steht dagegen: «Wie eine Vitaminspritze wirkte nach einer etwas verhaltenen Phase der neue Kellermeister Wolfgang Tratter. Er war es, der den Genossenschaftsweinen wieder auf die Beine half. Seine aktuelle Serie ist von meist hervorragender Qualität und enthält sogar einige echte Highlights.»

Dem pflichte ich bei. Was die 215 Weinbauern der Genossenschaft auf 175 Hektaren Reb-

bergen rund um St. Pauls erzeugen, lässt sich sehen. Angetan hat es mir vor allem der Weissburgunder, der hier eine sehr lange Tradition hat und einen Fünftel der Produktion ausmacht. Wolfgang Tratter schenkt ihn gleich in drei Versionen aus: als leichten, frischen Weissburgunder Berg der Classic-Linie, als mittelschweren, finessereichen Weissburgunder Plötzner der Exklusiv-Linie und als vollmundigen, mineralischen Weissburgunder Passion der Passion-Linie. Auch beim Sauvignon zieht der junge Kellermeister auf den drei Manualen seiner Linien alle Register, wobei seine grosse Leidenschaft natürlich der von ihm kreierten Passion-Linie gilt. Bei den Rotweinen gefällt mir zunächst einmal der elegante, fruchtige Vernatsch Sarnerhof, der, wie Wolfgang Tratter treffend sagt, «noalen tut», nach mehr verlangt. Aber auch der samtig-seidige Blauburgunder Riserva Passion hat es mir angetan.

Leider bleibt keine Zeit mehr für ein Glas Sekt in der Vinothek. Schade, nachdem ich meine unbegründeten anfänglichen Vorbehalte gegenüber den Paulser Genossen aufgegeben habe und gewissermassen vom Saulus zum Paulus bekehrt worden bin, hätte mich das sehr interessiert. Denn die Kellerei St. Pauls hat sich ja im Jahr 2005 die alteingesessene Wein- und Sektkellerei Kössler schräg gegenüber einverleibt. Nächstes Mal plane ich mehr Zeit ein. Das verspreche ich hoch und heilig.

Die Schatzkammer der Paulser Genossen mit einer lückenlosen Sammlung von Weinraritäten ab Jahrgang 1965.



## Entdecken Sie die Spitzenweine der Kellerei St. Pauls

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



**Weissburgunder Plötzner Exklusiv 2009**  
Südtirol Weissburgunder DOC

Helles Gelb; Aromen von reifen Äpfeln, Birnen, Mirabellen, gelbem Pfirsich; mittelgewichtig, saftige Säure, feine Bitterkeit im Abgang; eleganter, charaktervoller Wein

Spezialpreis Fr. 114.– pro Sechserkarton (statt Fr. 126.–), zuzüglich Versandkosten



**Sauvignon Passion 2008**  
Südtirol Sauvignon DOC

Sehr helles Gelb; Aromen von weissem Pfirsich, rosa Grapefruit mit Noten von Brennesseln; vollmundig, saftige Säure, feine Bitterkeit im langen Abgang; monumental, markanter Wein

Spezialpreis Fr. 174.– pro Sechserkarton (statt Fr. 195.–), zuzüglich Versandkosten



**Vernatsch Sarner Hof Exklusiv 2009**  
Südtirol Vernatsch DOC

Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von Weichselkirschen mit dezenten Mandelnoten; mittelgewichtig, frische Säure, feines, geschliffenes Tannin; frischer, fruchtbetonter Wein

Spezialpreis Fr. 96.– pro Sechserkarton (statt Fr. 107.40), zuzüglich Versandkosten

**Probierangebot**  
Sechserkarton mit je zwei Flaschen der drei Weine.

Spezialpreis Fr. 128.– (statt 142.80), zuzüglich Versandkosten

Bestellen bei Zamberlani Vini SA, 6776 Piotta, Tel. 091 868 11 33, Fax 091 868 16 61, info@zamberlani.ch  
www.zamberlani.ch. Bitte bei Ihrer Bestellung den Vermerk «Südtirol Magazin» angeben.  
Angebot nur solange Vorrat bis 31. Juli 2010 für Personen ab 18 Jahren in der Schweiz gültig.

Kellerei St. Pauls, Schloss-Warth-Weg 21, I-39050 St. Pauls  
Tel. 0039 0471 662 183, Fax 0039 0471 662 530  
info@kellereistpauls.com, www.kellereistpauls.com

## Naturnser Familiensommer

26.6.-11.9.2010 7 Tage HP Hotel \*\*\*\* ab 1,337 € (CHF 1.912)  
7 Tage ÜF Pension \*\* ab 679 € (CHF 970) 2 Erw. + 1 Kind (7-12 Jahre)

### Inklusivleistungen:

Ist die Kuh lila? Wie kommen die Körner in das Brot? All dies entdecken Sie am Oberriederhof. Es erwarten Sie alte Tierrassen zum Anfassen und Sie erfahren auf amüsante Weise, wie die Milch vom Bauern zu Ihnen nach Hause kommt.



Weiters im Programm eine Tour mit wuscheligen Lamas, vorbei an sagenumwobenen Höhlen mit Spaßgarantie bei Familienspielen und Würstelgrillen. Und speziell nur für Kinder „Rangertage im Naturpark Texelgruppe“: Mit Becher und Lupe auf Erkundungs-Jagd.

Info & Buchung:  
**Tourismusverein Naturns**  
I-39025 Naturns bei Meran/Südtirol  
Tel. +39 0473 666 077  
info@naturns.it  
www.naturns.it

mehr erleben  
**naturns**  
naturns bei meran - südtirol

## Blütenwanderwochen

ab 05.06. - 03.07.2010 im Doppelzimmer Sonnalp (30 m<sup>2</sup>)  
mit Südbalkon € 623.- pro Person und Woche

### Inklusivleistungen:

7 Tage Gourmet-HP, 4 geführte Wanderungen mit Botanikerin Dr. Sigrid Thaler, 1 Dolomitenrundfahrt mit Wanderung, 1 Std. Tennisplatzbenutzung, Mountainbike-Verleih, Garage, neue Bade- & Saunalandschaft...



Ruhig und sonnig gelegen, mitten im UNESCO-Weltnaturerbe Dolomiten. Ein Geheimtipp für Naturliebhaber. Gourmetabende mit feinsten mediterranen Kreationen und Südtiroler Gerichten sorgen für den kulinarischen Genuss. Sauna, Hallenbad und Freischwimmbad dienen dem Entspannen.

Info & Buchung:  
**Geniesserhotel Sonnalp\*\*\*\*s**  
I-39050 Obereggen/Südtirol  
Tel. +39 0471 615 842  
info@sonnalp.com  
www.sonnalp.com

Geniesserhotel  
\*\*\*\*s  
**Sonnalp**  
Obereggen