



Marco und Gertrud Vogel mit Sohn Sebastian und dessen Freundin Anja in ihrer Tiroler Stube mitten in Zürich / Foto: Bruno Meier

## Georg Vogel Weine Die Weinvögel

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

«www.weinvogel.ch» lautet die Webadresse der wohl ältesten auf Südtiroler Weine spezialisierten Weinhandlung der Schweiz. Weinvögel sind die Vogels in der Tat, Zugvögel sogar, um genau zu sein. Denn zumindest Seniorchef Marco Vogels Frau Gertrud lebt vom Frühling bis zum Herbst auf dem Premstallerhof oberhalb Bozen, der sich seit 1962 in den Händen der Familie Vogel befindet, und kehrt nur im Winter an den Sitz des Familienunternehmens an der Weinbergstrasse in Zürich zurück.

Es begann mit Grossvater Oskar, wie Marco in seiner gemütlichen Tiroler Stube bei Speck, Brot und Wein erzählt. Der 1877 im vorarlbergischen Hohenems geborene Oskar Vogel war nach dem Abschluss der Handelsschule in St. Gallen einige Zeit bei einem Onkel in einer Weinhandlung in Mezzolombardo (heute Provinz Trento) tätig. 1907 übernahm er

die Schweizer Vertretung der Bozner Weinhandelsfirma Cembran und liess sich zwei Jahre später mit Frau Irma und Sohn Georg in Buchs SG nieder.

Vergessen wir nicht, dass zu dieser Zeit noch Kaiser Franz Joseph an der Macht war und ganz Tirol zum riesigen Reich der Habsburger gehörte, das erst im 1. Weltkrieg unterging. 1924 zog die Familie Vogel nach Zürich, und damit begann eine neue Ära. 1934 gründete Georg Vogel auf Anraten seines Vaters eine eigene Weinimportfirma. Trotz der Wirtschaftskrise wurde der jetzt italienische Tiroler Wein immer beliebter. Doch dann kam der 2. Weltkrieg und legte vorübergehend alles lahm.

Die Nachkriegszeit ist geprägt vom Boom des Südtiroler Vernatschs in den fünfziger und dessen Krise in den achtziger Jahren. Mit der letzteren wurde Georg und Irmas

Sohn Marco, der 1969 ins väterliche Geschäft eingestiegen war, hart konfrontiert. Nachdem eine ganze Generation von Schweizern Kalterer und Magdalener in rauen Mengen getrunken hatte, brach der Markt plötzlich ein. Offensichtlich entsprach der unkomplizierte Wein nicht mehr dem Zeitgeist. Gefragt waren jetzt wuchtige Protzweine.

Doch Marco blieb dem Südtirol treu. Er kämpfte oft allein auf weiter Flur für ein Stück flüssiges Kulturgut, das zeitweise unterzugehen drohte. Ihm zur Seite steht Gertrud, die den hoch über der Kirche von St. Magdalena gelegenen Premstallerhof seit 2002 selbst bewirtschaftet und auf biodynamischen Anbau umstellt. Und in jüngster Zeit kann er auch auf die tatkräftige Unterstützung durch seinen Sohn Sebastian zählen, der dem Familienunternehmen nochmals ganz neuen Schwung verleiht.

## Ausgesuchte Weine des Premstallerhofs und des Weinguts Hans Rottensteiner

Die Vogels verarbeiten ihre Trauben nicht selber, sondern lassen sie beim Weingut Hans Rottensteiner in Bozen keltern. Deshalb stellen wir neben den zwei Rotweinen des Premstallerhofs auch einen Weisswein des Weinguts Hans Rottensteiner vor.



### Weissburgunder Carnol 2013

Südtirol-Alto Adige DOC  
Helles Gelb; Aromen von weissen Blüten, Klaräpfeln, reifen Birnen; vollmundig, frische Säure, harmonischer Abgang; eleganter, rassiger Wein (14% Vol.). Passt zum Apéro, Spargeln, Fisch.

**16,5 Punkte, Fr. 14.20**



### St. Magdalener Classico Premstallerhof 2013

Südtirol-Alto Adige St. Magdalener DOC (Vernatsch, Lagrein)  
Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren, Amarenakirschen, Mandeln; mittelgewichtig, präzise Säure, feines, strenges Tannin; frischer, trinkiger Wein (13% Vol.). Passt zu Speck, Schlutzkrapfen, Herrengröstl (gebratenes Kalbfleisch mit Kartoffeln und Speck).

**16,5 Punkte, Fr. 13.10**



### Prem Select 2012

Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT (Vernatsch, Lagrein)  
Dunkleres, jugendliches Rot; Aromen von dunklen Beeren und Steinfrüchten, Lakritze; mittelgewichtig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, lang; strenger, charaktervoller Wein (13% Vol.). Passt zu Rindsbraten, Sommerbock, Polenta mit Pilzragout.

**17 Punkte, Fr. 17.60**

### Weingut Hans Rottensteiner

Sarntalerstrasse 1a, I-39100 Bozen,  
Tel. +39 0471 28 20 15,  
www.rottensteiner-weine.com;  
Bezugsquelle: Georg Vogel Weine,  
Weinbergstrasse 69, 8006 Zürich,  
Tel. 044 362 36 50, www.weinvogel.ch

## Das Stichwort zum Wein St. Magdalener

Der St. Magdalener ist sicher der bekannteste Wein von Südtirol. Zur Zeit Mussolinis wurde er gar als einer der drei besten Weine ganz Italiens gehandelt, wahrscheinlich um die Südtiroler enger an ihr neues Heimatland zu binden. Vernatsch-Verächter mögen über diese Einschätzung eines in ihren Augen harmlosen Weinchens lächeln, aber im St. Magdalener steckt mehr, als man meint. Dies zeigte eine Degustation von 13 Jahrgängen des Premstallerhofs im Weingut Hans Rottensteiner.

«Für mich war dies die erste St. Magdalener-Vertikalverkostung, und ich bin begeistert, weil ich mir nicht vorgestellt hätte, dass der Jahrgang 1964 in noch so perfektem Zustand ist», meinte Helmuth Köcher, Chef des Merano Wine Festival, und Paul Zandanell, Marketingleiter der Export Organisation Südtirol und Vizepräsident der Sommeliervereinigung Südtirol, doppelte nach: «Es war sensationell. Vor allem der Magdalener 1964 hat mich wirklich vom Stuhl gerissen.»

Grosse Worte für einen Wein, der nicht nur hierzulande in Ungnade gefallen war, sondern vorübergehend sogar im Südtirol selbst ein Mauerblümchendasein führte. Eine Zeitlang setzten die Südtiroler nämlich vor allem auf Allerweltsweinsorten wie Chardonnay, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot und noch einige andere. Bis die Italiener den Vernatsch entdeckten und den fruchtigen, süffigen Rotwein aus ihren Alpen in grösseren Mengen zu «importieren» begannen.

Der St. Magdalener ist allerdings nicht ein reiner Vernatsch-Wein, sondern ein bereits im Rebbberg angelegter Mischsatz aus verschiedenen Vernatsch-Spielarten und traditionell etwa fünf Prozent Lagrein. Gesetzlich wären gar bis

15 Prozent Lagrein oder auch Blauburgunder erlaubt, was aber unter Winzern nicht unumstritten ist. Infolge seines Lagrein-Anteils, aber auch des heissen Klimas im Bozener Kessel ist der St. Magdalener voller und kräftiger als die anderen Vernatsch-Weine Südtirols.

Seinen Namen hat der St. Magdalener vom Weindorf St. Magdalena, um das herum sein Anbaugebiet liegt. Und das Dorf wiederum, das früher noch Prazöll hiess und seit 1911 zur Gemeinde Bozen gehört, ist nach seinem kunsthistorisch wertvollen Kirchlein aus dem 13. Jahrhundert benannt, das der «Sünderin» Maria Magdalena, der Schutzpatronin der Winzer, geweiht ist. Letztere feiern denn auch den Namenstag ihrer Patronin jeweils am 22. Juli mit einem grossen Fest und viel St. Magdalener.

Andreas Keller



Das Weindorf St. Magdalena oberhalb Bozen mit seinem berühmten Kirchlein  
Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch

