

HERBERT TASCHLER



Südtiroler Wein- und Kellerei- Geschichte_n

Von der Weinschwemme zur Qualitätsoffensive –
41 Kellermeister und Weinpioniere erzählen

ATHESIA

HERBERT TASCHLER

Südtiroler Wein- und Kellerei- Geschichte_n

**Von der Weinschwemme zur Qualitätsoffensive –
41 Kellermeister und Weinpioniere erzählen**

Die abgebildeten Porträtfotos stammen vom Autor.

Alle anderen Bilder haben – sofern nicht anders angegeben – dankenswerterweise die einzelnen Porträtierten aus ihren Privatarchiven zur Verfügung gestellt.

Für die Richtigkeit der Angaben wird trotz sorgfältiger Recherche keine Haftung übernommen.

Umschlagfoto: Johannes Sigmund (rechts) beim „Fass-Reiten“, dem Fass-Putzen,
mit Josef Sigmund in der Stiftskellerei Neustift

Auch als E-Book erhältlich

ISBN 978-88-6839-301-4

2017

Alle Rechte vorbehalten

© by Athesia AG, Bozen

Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Druck: Athesia Druck, Bozen

ISBN 978-88-6839-300-7

www.athesia-tappeiner.com

buchverlag@athesia.it



Inhalt

- Herbert Taschler
- 8 **Editorial: Südtiroler Wein- und Kellereigeschichten**
- Ludwig Andergassen (*1920, †2009)
- 10 **Mander, i wears probieren!**
- Alfons Giovanetti (*1921)
- 14 **Ans Aufhören habe ich nie gedacht**
- Johannes Sigmund (*1928)
- 22 **Ein Kellermeister ohne Titel**
- Herbert Tiefenbrunner (*1928, †2015)
- 32 **Ein Tiroler wie im Bilderbuch**
- Sebastian Stocker (*1929)
- 38 **Wegbereiter der neuen Südtiroler Weißweinkultur**
- Erich Kaufmann (*1929)
- 52 **Mit dem Gewürztraminer haben wir uns oft hart getan**
- Graziano Filippi (*1930)
- 60 **Ein Leben für den St. Magdalener**
- Giorgio Grai (*1930)
- 70 **Die Kunst der Komposition eines Weines**
- Franz Dorfmann (*1931)
- 80 **Das Eisacktal – ein Tal im Wandel**
- Walter Tapfer (*1931)
- 88 **Der letzte Fürsten-„Schoffer“ von Kaltern**
- Hubert Pohl (*1933)
- 96 **Der Vinschger Blauburgunder-Vater**
- Leo Zozin (*1934)
- 104 **Ohne aufzuzuckern, hätten wir oft keinen Wein machen können**
- Luis von Dellemann (*1935)
- 112 **Der Gran Signore der Südtiroler Kellermeister**
- Paolo Foradori (*1935)
- 124 **Der Blauburgunder-Pionier**

- Adolf Werth (*1935, †2006)
 136 **Der Klosterschaffer von Muri-Gries**
- Toni Rottensteiner (*1938)
 142 **Mehr als gut sein kann ein Wein nicht**
- Hartmuth Spitaler (*1940)
 154 **Ein Glaubenskrieg für den Vernatsch**
- Helmuth Zemmer (*1940)
 166 **Im Südtiroler Weißweinreservoir**
- Heinrich Plattner (*1943)
 172 **Die Reben geschnitten hat immer der Vater**
- Alfred Malojer (*1943)
 180 **Das letzte Weingut in Bozen-Dorf**
- Hans Ebner (*1945)
 186 **Die Zeit mit dem Sekt war schön**
- Luis Pircher (*1945)
 192 **Eine Kellerei ohne Vernatsch**
- Sepp Reiterer (*1946)
 198 **Vom Bergbauernbub zum Sektpionier**
- Rudi Niedermayr (*1949)
 208 **Bioanbau und PIWI-Reben**
- Luis Raifer (*1940)
 216 **Der Weinwirtschaftsrevolutionär**
- Alois Lageder (*1950)
 228 **Der Visionär und Vordenker**
- Peter Dipoli (*1954)
 242 **Rebell, Visionär und Querdenker**
- Hans Terzer (*1956)
 252 **Ein Stück Südtiroler Weißweingeschichte**
- Elena Walch (*1950)
 262 **Quereinsteigerin mit Charme und Schwung**
- Franz Gojer (*1951)
 270 **Der Weinmacher von St. Magdalena**

- Franziskus Haas (*1953)
278 **Streitbarer Vordenker und bedingungsloser
Qualitätsfanatiker**
- Martin Aurich (*1958)
290 **Von Berlin nach Juval – der Vinschger Vorzeigewinzer**
- Lorenz Martini (*1959)
302 **Leidenschaft für den Sekt**
- Peter Pliger (*1959)
312 **Der Eisacktaler Weinbaupionier**
- Ignaz Niedrist (*1960)
322 **Vom Kellermeister zum Weinbauer**
- Josephus Mayr (*1960)
330 **Von Lamarein und Bozner Olivenöl**
- Christian Werth (*1961)
340 **Mit Leib und Seele für den Lagrein**
- Stephan Filippi (*1964)
350 **Der große Kellermeister aus Bozen**
- Helmuth Zozin (*1964)
358 **Aus dem Vernatsch einen vernünftigen Wein machen**
- Willi Stürz (*1968)
366 **Italiens Kellermeister des Jahres 2004**
- Toni Romen, der „Wein-Toni“ (*1949)
376 **Botschafter des Südtiroler Weines**
- Hans Terzer – Präsident der Südtiroler Kellermeister
380 **Südtirols Wein- und Kellerwirtschaft im Wandel**
- 384 **Anbauflächen und Produktion
der DOC-Weine in Südtirol zwischen 1978 und 2016**
- 388 **Weinfakten**
- 390 **„Drei Gläser“ für Südtirol, Gambero Rosso 1986–2017**
- 396 **Weinglossar**
- 400 **Südtiroler DOC-Anbaugebiete**



Südtiroler Wein- und Kellereigeschichten

41 Südtiroler Kellermeister und Weinpioniere blicken zurück

Eine faszinierende Vielfalt und eine einzigartige Qualität zeichnen die Südtiroler Weinwirtschaft heute aus. Das kleine und nördlichste Weinbaugebiet Italiens zählt unumstritten zur Avantgarde des internationalen Weinbaus. Eine klare Identität und ein unverkennbarer Charakter prägen die Südtiroler Weine.

Eine Generation von Pionieren – Kellermeister, Weingutsbesitzer und Kellereiobmänner – hat ab den frühen 1990er Jahren die Grundsteine für die Qualitätsoffensive und das neue Image des Weinlandes Südtirol gelegt. Mittlerweile ist bereits eine neue, jüngere Winzergeneration dabei, das Ruder in die Hand zu nehmen und selbst neue Akzente zu setzen.

Sowohl die „Jungen“ von heute als auch die Pioniere von gestern, haben ihr „Handwerk“ von den „Alten“ gelernt. Es ist nämlich noch nicht lange her, dass Ochsenfuhrwerke in der Erntezeit wochenlang das Straßenbild der Südtiroler Weindörfer beherrschten und schwerste Handarbeit in den Kellern an der Tagesordnung stand. Eine ganze Generation von Südtiroler Kellermeistern

hat in den Jahren zwischen 1950 und 1990 unter nicht immer leichten Voraussetzungen Südtiroler Wein- und Kellergeschichte geschrieben – ein Stück Südtiroler Weingeschichte, ohne die das Heute in dieser Form nicht denkbar wäre. Allzu leicht gerät das Vergangene allerdings in Vergessenheit.

Weingeschichte und Weingeschichten

41 Persönlichkeiten, die in den letzten Jahrzehnten die Südtiroler Weingeschichte wesentlich mitgeprägt haben, blicken für uns zurück und erzählen, wie es früher war und was sich im Laufe der Jahrzehnte in Südtirols Weinbergen, Weinkellern und Weinwirtschaft alles verändert hat. Es sind keine wissenschaftlich-historischen Abhandlungen, sondern persönlich erlebte Geschichten und Geschichte ...

Wenn man „Südtirol heute im Glas schmeckt“ und der eigenständige alpin-mediterrane Charakter seiner Weine zu einem eindeutigen Erkennungsmerkmal Südtirols geworden ist, dann baut dieser Erfolg auf einer Geschichte mit so manchen Hochs und Tiefs auf. Jede und jeder der

hier porträtierten Persönlichkeiten hat in ganz persönlicher Art und Weise an dieser Geschichte mitgeschrieben. Sicherlich wären noch einige weitere Kellermeister und Weinmacher in die Liste aufzunehmen. Aus Platzgründen musste ich leider eine Auswahl treffen, die man mir nachsehen mag.

Bei allen Interviewpartnern bedanke ich mich ganz herzlich für ihre Bereitschaft und die Zeit, die sie mir bei den Gesprächen geschenkt haben. Die Fotos – mit Ausnahme der aktuellen Porträts – stammen, sofern nicht anders angegeben, aus den Privatarchiven der Porträtierten.

In den Fußstapfen der Alten

Das vorliegende Buch will nicht nur Südtiroler Wein- und Kellereigeschichte/-n erzählen. Es versteht sich auch als kleiner Dank und als Zeichen der Anerkennung für all das, was die 41 hier vorgestellten Persönlichkeiten nebst vielen anderen im Laufe der letzten sieben Jahrzehnte für die Südtiroler Weinwirtschaft geleistet haben.

Die ersten beiden Dutzend der im Buch vorgestellten Kellermeister haben die Jahrzehnte von 1950 bis 1990 geprägt. Ab den frühen 1990er Jahren treten einige Visionäre und Vordenker auf den Plan und leiten ein neues Kapitel der Südtiroler Weingeschichte ein.

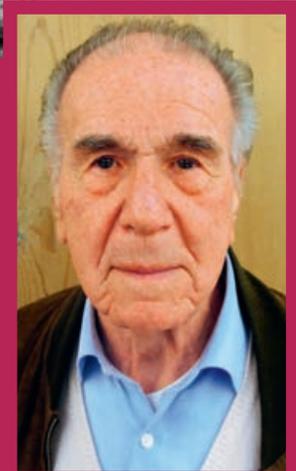
Schließlich übernimmt eine junge Generation von Südtiroler Kellermeistern von

ihren Vorgängern die Verantwortung und verschreibt sich der eingeleiteten Qualitäts-offensive.

Wie es der Lauf der Geschichte so will, gehört inzwischen auch diese Generation bereits zu den „Alten“. Den „Jungen“, die mittlerweile teilweise schon das Ruder übernommen haben, könnte der nächste Band der Südtiroler Wein- und Kellergeschichten gewidmet sein.

*Herbert Taschler
Herbst 2017*





Alfons Giovanetti

**Ans Aufhören habe
ich nie gedacht**

Alfons Giovanett wurde am 25. August 1921 in Rungg, damals Gemeinde Kurtatsch, heute Gemeinde Tramin, geboren. Von 1947 bis 1955 war er Kellermeister in der Kellerei Terlan. Von 1955 bis 1970 führte er die Genossenschaftskellerei Neumarkt und gründete dann das eigene Weingut Castelfeder in Neumarkt.

Mein Vater war ab den 1930er Jahren Kellermeister im Weingut Lageder im Ansitz Löwengang in Margreid. Insgesamt waren wir fünf Kinder in der Familie. Der Bruder Hermann war auch Kellermeister, beim Waldthaler in Bozen und beim Kössler in St. Pauls.

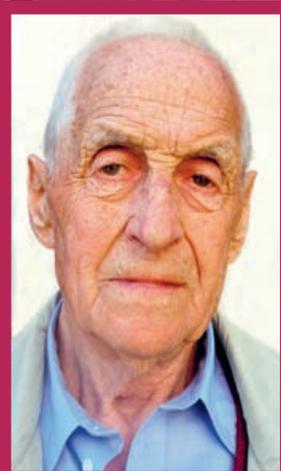
Von 1937 bis 1940 habe ich die Weinbaufachschule in San Michele besucht und dann beim Lageder im Keller gemeinsam mit meinem Vater gearbeitet. Es folgten die Militärzeit, der Kriegseinsatz mir der Deutschen Wehrmacht in Afrika und anschließend drei Jahre Gefangenschaft in Kalifornien. 1946 kam ich wieder zurück und half in der Landwirtschaft zu Hause mit.

Kellermeister Alfons Giovanett (2. v. r.)
in der Kellerei Terlan

Start in der Kellerei Terlan

1947 wurde ich mit 26 Jahren als Kellermeister in die Kellerei Terlan berufen. An die 6.000 Hektoliter haben wir 1947 eingekellert, davon über 60 Prozent Weißweine. Das war eine absolute Ausnahme in Südtirol, wo die Kellereien fast ausschließlich Rotweine – und da wieder vor allem Vernatsch – im Sortiment hatten. Die Hauptsorte war der Welschriesling. Der Terlaner oder Garganega, wie wir ihn damals auch geheißen haben, war schon stark rückläufig. Von den schütterten Trauben mit den großen Kernen wurden nur noch an die 30 bis 40 Hektoliter eingekellert. Die Sorte war schon fast beim Aussterben. Dann gab es noch kleine Mengen an Weißburgunder und etwas Sauvignon. Der Chardonnay war damals bei uns ja noch nicht bekannt. Der Weißburgunder kam vor allem aus den höheren Lagen – unter dem Namen Johannisberg in den ersten Jahren.

Vom Terlaner haben wir bereits ab den 1950er Jahren an die zweitausend Flaschen für einen Kunden in Mailand abgefüllt – mit



Johannes Sigmund

Ein Kellermeister ohne Titel

Johannes Sigmund, der Hans, kam am 12. Dezember 1928 am Schwarzierenhof in Feldthurns als zehntes von zwölf Kindern zur Welt. Von 1959 bis 1993 arbeitete er in der Stiftskellerei Neustift, zuerst als Kellerarbeiter, dann als Kellermeister (ohne Titel) und nach seiner Pensionierung über zwanzig Jahre lang als beliebter und origineller Kellerführer.

Die Eltern hatten einen kleinen Bauernhof, wo wir alle mithelfen mussten. Von einem knappen Hektar Weinberg kamen die Trauben, die wir alljährlich selbst einkellerten. Die Weinberge waren in lauter kleinen Stücke über die gesamte Fläche verteilt. Vier Erziehungsformen gab es in jener Zeit noch in unseren Weinbergen: Die Ackerpergeln mit Doppelfliege am Rande der Felder und Äcker waren wie eine Art Einzäunung und Abgrenzung der Grundstücke. Das war ein großer Arbeitsaufwand, weil es große Säulen dazu gebraucht hat. Dafür waren das echte Massenträger, mit sehr viel Ertrag in guten Jahren. Dann gab es die normalen, klassischen Pergeln, die Spalier- oder Drahtrahmenerziehung auf kleinen Flächen und die Stöckele-Reben in Schrambach.

Beim Gradieren der Maische
in Neustift: Franz Markart (l.)
und Johannes Sigmund

Roter Veltliner und Schlauraufrote

Um 1938/39 hat mein Vater schon Veltliner auf alten Portugieserstöcken veredeln lassen. Als weiße Trauben hatten wir noch Blatterle, als rote Reben Portugieser, etwas Lagrein, der war gut für den Leps, etwas Vernatsch und Schlauraufrote, die nach dem gleichnamigen Hof in Feldthurns benannt waren. Von der Rebe ist aber nichts mehr bekannt. Einkellert haben wir als Weißwein immer den Blatterle und dann später den Veltliner. Dann gab es einen Rotwein mit den gemischten Rotweintrrauben. Dazu kam noch der Leps. So an die 60 bis 70 Hektoliter haben wir jedes Jahr einkellert und versucht zu verkaufen. 200 Zummen à 40 Kilogramm Trauben, das ergab an die 8.000 Kilogramm Trauben pro Ernte.

Schwefelung gab es keine bei uns damals. Aber die Trauben hatten schon ihren Schwefel. Bei den Ackerpergeln und bei den Pergeln sind die Trauben mit einem trockenen, gelben Schwefel geschwefelt worden – gegen Heuwurm und ähnliche



Herbert Tiefenbrunner

Ein Tiroler wie im Bilderbuch

Das Reich Herbert Tiefenbrunners (29. Februar 1928 bis 1. April 2015) war zeitlebens Castel Turmhof in Entiklar, das romantische Schlösschen mit seinem antiken Schlossgarten, den uralten Bäumen, den urigen Sagengestalten und den tiefen Kellern. 1965 übernahm Herbert Tiefenbrunner den Betrieb von seinem Vater und baute ihn – ab 1983 gemeinsam mit Sohn Christof – zu dem Vorzeigebetrieb aus, der er heute ist.

Herbert Tiefenbrunners Herz schlug neben dem Wein gleichzeitig immer auch für den Gesang und für die Tradition. Das waren die Eckpfeiler seines Lebens. Über 50 Jahre lang sang er im Kurtatscher Männerchor, deren Ehrenobmann er war. Er gründete gemeinsam mit seiner Familie die Entiklarer Stubenmusik, dann den Entiklarer Männerviergesang ... „Wo man singt, da lass dich nieder“, hat sich Herbert Tiefenbrunner zeitlebens zu seinem Motto gemacht.

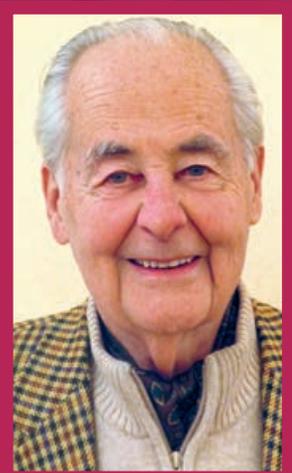
Sein Lieblingsplatz war oben auf dem Fennberg, in der Hofstatt. Dort, wo er 1972 auf über 1.000 Meter Meereshöhe seine ers-

ten Müller-Thurgau-Reben und damit einen der höchsten Weinberge Europas gepflanzt hat. Wenn er dort in geselliger Runde den hausgemachten Speck aufschneidet und seinen berühmten „Feldmarschall von Fenner“ kredenzt, dann war für den kernigen Tiroler mit den schneeweißen Haaren die Welt in Ordnung – und seine Augen begannen zu leuchten.

Müller-Thurgau am Fennberg

In einem Gespräch im Jahr 2010 erinnert sich Herbert Tiefenbrunner: „Am Unterfennberg hat unsere Familie einen alten, traditionsreichen Ansitz, unser Ferienhaus übers Jahr. Da habe ich beobachtet, dass in den Feldern und Wiesen unterhalb vom Ansitz ein besonderes Mikroklima herrscht. Die Ora, der milde Wind vom Gardasee aus dem Süden, schwächt hier das raue Klima etwas ab. Und die nach

Herbert Tiefenbrunner bei der Verkostung der Weine im historischen Keller



Giorgio Grai

Die Kunst der Komposition eines Weines

Giorgio Grai wurde am 11. Juni 1930 in Bozen geboren. Nach dem Besuch der Weinbauschule Conegliano arbeitete er mehrere Jahre im Gastronomiebereich in Frankreich, England und Deutschland. Nach seiner Rückkehr nach Bozen in den 1960er Jahren begann er als önologischer Berater in ganz Italien und als erfolgreicher Winemaker. Für seinen Weißburgunder Bellendorf 1986 erhielt er die ersten „Drei Gläser“ des Gambero Rosso in Südtirol. Giorgio Grai ist ein Meister der alten Schule und ein ausgezeichneter, kritischer Verkoster.

Meine Familie entstammt einer echten K.-u.-k.-Mischung. Mein Vater – sein ursprünglicher Name war Krainz, der dann von den Faschisten in Grai umbenannt worden ist – kam aus Triest. Meine Mutter stammte aus Rovereto, eine Großmutter kam aus Ungarn, die andere aus Tschechien, meine spätere Frau aus Bulgarien. In Bozen führten meine Eltern das Hotel Roma in der ehemaligen Via Roma, heute Marconistraße.

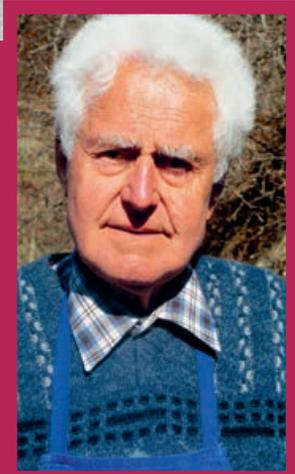
Ich bin in Bozen aufgewachsen, als „italiano tra i tedeschi e tedesco tra gli ita-

liani“, und habe dort die klassische Matura gemacht. Fleißig zu lernen und alle Prüfungen gut zu bestehen, das war unsere Pflicht. Und in meiner Freizeit musste ich im Hotel mitarbeiten. Eine bescheidene Weinkarte gab es da erst so langsam ab den 1950er Jahren. Das einzige Weingeschäft im Zentrum von Bozen hatte damals die Firma Lun am Dominikanerplatz.

Ausbildung in Conegliano und in der Welt

Dass ich dann zum Wein gekommen bin, daran ist der Armin Varesco schuld. Seine Familie hatte einen Hof im Etschtal. Die Natur und die Landwirtschaft haben mir immer schon gepasst, und so hat mich der Armin überredet, auch die Weinbauschule in Conegliano, die Scuola di Enologia, zu besuchen. Ich habe das nicht bereut

Giorgio Grai (l.) auf der Bozner Weinkost mit Landeshauptmann Luis Durnwalder und Bozens Bürgermeister Giovanni Salghetti-Drioli (r.)



 Franz Dorfmann

Das Eisacktal – ein Tal im Wandel

Franz Dorfmann kam am 10. Juni 1931 in Klausen am Kropfstoanerhof (heute Gemeinde Feldthurns) als Dritttältester von sieben Kindern zur Welt. Die Eltern waren Bauersleute, der Vater ist schon jung verunglückt. Im Jahr 1961 wurde die Eisacktaler Kellerei gegründet. Franz Dorfmann wurde ihr erster Kellermeister – und blieb dies bis zum Jahr 1991, als nach seiner Pensionierung Sohn Thomas seine Nachfolge antrat.

Die Freude am Wein wurde bei mir schon früh geweckt. Wir hatten knapp zwei Hektar Weinberge bei meinem Heimathof und haben daheim selbst eingekellert. Unter den Sorten war vor allem Portugieser, etwas Vernatsch und Lagrein sowie Furner Hottlinger, eine alte, heute beinahe ausgestorbene Vernatsch-Spielart.

Weißweine hat es damals im Eisacktal kaum gegeben, nur hier und dort etwas Blatterle, ebenfalls eine alte, heute fast völlig verschwundene Rebsorte, für den Eigengebrauch. Das hat sich dann erst mit der Gründung der Kellerei geändert.

In den 1960er Jahren haben wir am Hof sogar schon selbst einige $\frac{7}{10}$ -l-Flaschen mit

eigenen Etiketten abgefüllt – einen Feldthurner Wein „Veltliner Schnitt“. Der Wein im Eisacktal war damals aber stark in Krise. Die Eigenbauweine der Bauern waren auf dem Markt kaum noch absetzbar. So mancher Weinbauer dachte daher in jenen Jahren schon ans Aufhören.

Schlechte Zeiten für den Wein

Ich selbst habe 1958 und 1959 knapp zwei Jahre bei der Grieser Kellereigenossenschaft gearbeitet und nebenbei die „Kobisschule“, die Landwirtschaftliche Schule in Muri-Gries sowie die Handelsschule in Abendkursen besucht.

Im März 1961 ist dann die Eisacktaler Kellerei von 24 Mitgliedern – von der Neustifter Gegend im Norden bis zum Ritten im Süden – gegründet worden. Ich habe gleich die Rolle des Kellermeisters übernommen. Die Not der Bauern und die besagte Krise am Weinmarkt haben dazu geführt. Die

Einweihung der Eisacktaler Kellerei
im Reinhöf in Klausen
am 12. November 1961



Adolf Werth

Der Klosterschaffer von Muri-Gries

Adolf Werth wurde am 19. Mai 1935 in Unterrain in der Gemeinde Eppan geboren und ist am 29. November 2006 verstorben. Er war von 1956 bis 1965 Kellermeister der Überetscher Kellerei in Eppan und von 1965 bis 1988 Kellermeister in der Klosterkellerei Muri-Gries.

Ich habe 1952/53 gemeinsam mit Sebastian Stocker die Klosterschule in Muri-Gries besucht. Das war schon immer mein Traum. Anschließend, am 1. September 1953, habe ich meine erste Praktikantenstelle bei der Privatkellerei Holzknecht in Neumarkt angetreten. Ich musste alles tun da, die Milch holen am Morgen, alle Arbeiten im Keller mitmachen, die Pferdewagen beladen und den Wein für den Transport zum Bahnhof fahren, wo uns im Winter beim Fässerputzen das Wasser unter den Fingern gefroren ist. Es war eine strenge Zeit, aber ich bin dort gerne gewesen.

Ein Arbeitstag dauerte im Durchschnitt elf Stunden, von sieben bis zwölf Uhr mittags und von ein bis sieben Uhr abends,

und das sechs Tage die Woche. In der Erntezeit haben wir einmal in einer Woche 63 Überstunden gemacht. Da kamen wir kaum noch zum Schlafen. Die Trauben wurden bereits im Weinberg gemostet und in der Kaschgelt, in großen geschlossenen Holzfässern, in die Kellerei gebracht und dann in großen Eichen- und Lärchenständern vergoren. Gegen Weihnachten kam dann schon der erste Vernatsch auf den Markt. 8.000 bis 9.000 Lire pro Hektoliter guter Ware haben die Bauern damals für ihre Trauben erhalten. Ein Liter Wein kostete im Gasthaus 200 Lire, 25 Lire das Glasl.

Als Praktikant in Muri-Gries

Von 1954 bis 1956 kam ich als Praktikant nach Muri-Gries zum damals sehr bekannten und nicht verwandten Kellermeister Willi Werth. Da habe ich das Verkosten gelernt. Der Kellermeister hat mich nach Feierabend immer noch für ein, zwei Stunden in den Keller zum Verkosten der Weine mitgenommen.

Adolf Werth bei einer Fassprobe in der Überetscher Kellerei



Luis Raifer

Der Weinwirtschafts- revolutionär

Luis Raifer, geboren am 25. September 1940, hat wie kaum ein anderer Kellereiobmann die Entwicklung der Südtiroler Weinwirtschaft in den Jahrzehnten von 1970 bis 2010 mitgeprägt. Als Obmann der Kellereigenossenschaft Schreckbichl – von 1979 bis 2010 – wurde er zum Pionier und Wegbereiter einer neuen Qualitätsoffensive in der krisengeschüttelten Weinwelt des Landes.

Mein Großvater Leonhard hatte eine Weinhandlung und die Familie meiner Mutter einen Weinhof in Girlan. Ich bin in Weilheim in Bayern geboren. Mein Vater hatte in jenen Schicksalsjahren für Deutschland optiert. 1947 ist meine Familie dann wieder zurück nach Girlan übersiedelt, wo ich die Volksschule besucht habe. Anschließend absolvierte ich die dreijährige Gewerbeschule in Bozen und habe dann 1958/59 eine erste Arbeit gesucht, aber nichts gefunden. Ein Jahr lang bin ich nach Deutschland und habe dort gearbeitet. Von 1960 bis 1966 war ich bei den Eisen- und Stahlwerken Voest in Linz. Nebenbei habe ich in der Abendschule die Matura nachgeholt.

1966 bin ich zurück nach Girlan, wo sonst niemand da war, um den elterlichen Hof zu übernehmen. Zum Hof gehörten drei Hektar Weinbau und eineinhalb Hektar Obstwiesen. 1966 habe ich mich auch an der Universität Padua zum Studium der Agrarwissenschaften inskribiert und dort 1971 promoviert.

Vom Beratungsring zum Landwirtschaftsassessorat

Von 1971 bis 1974 war ich Leiter des Bereichs Weinbau beim Südtiroler Beratungsring. Der Sitz war in Kaltern. Hier bin ich zum Wein gekommen und habe erste konkrete Zugänge zur Weinwirtschaft gefunden. Das theoretische Wissen war nämlich eines, die Praxis etwas ganz anderes. Mir haben sich viele neue Möglichkeiten geboten und Türen geöffnet: mich selbst weiterzubilden, Informationen zu sammeln, Fachwissen zu vertiefen, Artikel zu lesen, viele Kontakte zu knüpfen, auch zu ausländischen Versuchsanstalten wie Geisenheim und Veitshöchheim ...

Luis Raifer, langjähriger
Obmann der Kellerei Schreckbichl
(Foto: Kellerei Schreckbichl)



Alois Lageder

Der Visionär und Vordenker

Alois Lageder wurde am 21. Juli 1950 als Alois IV. in der Familiendynastie der Lageder in Bozen geboren. Sein Vater Alois III. zählte zu den einflussreichsten Weinhändlern Südtirols. Alois IV. hat 1974 den Familienbetrieb übernommen und ist schon bald neue Wege gegangen, die nicht nur das eigene Weingut auf den Kopf gestellt haben. Sein Engagement geht inzwischen weit über das eigene Weingut und die Verbandsarbeit hinaus. Ein Jahrzehnt lang war Alois Lageder Präsident des Museions, des Bozner Museums für zeitgenössische Kunst, seit 2008 ist er Präsident des Ökoinstituts Südtirol, seit 2016 Präsident von Demeter Italien.

Johann Lageder, mein aus Albions stammender Ururgroßvater, übernahm 1823 eine Wagnerei neben dem Batzenhäusl im Zentrum von Bozen und begann, nebenbei mit Wein zu handeln. 1855 teilten seine beiden Söhne das Erbe untereinander auf. Der ältere übernahm die Wagnerei, der jüngere, Alois I., den Weinhandel. Dieser hat den Unternehmerteil seines Vaters geerbt und wollte die Weinproduktion ausbauen. Er erwarb erste Weinberge und begann, aus

eigenen und zugekauften Trauben selbst Weine zu keltern.

Mein Großvater Alois II. hatte vom Vater die Passion für den Wein geerbt, war aber weniger der Unternehmertyp als vielmehr ein Lagenspezialist, der die Unterschiede und Feinheiten der Lagen in den Fokus stellte. Seine Spielwiese für den Vernatsch waren unser eigener Weinhof, der Schwarhof in St. Justina, und die Weinhänge an den vielen Hügeln im Gebiet von St. Magdalena: neben St. Magdalena selbst St. Jakob, St. Peter, St. Georgen, St. Georg, Kampenn und Karneid. Im Bozner Talkessel ließ er nichts über den Lagrein aus Bozen-Dorf und Gries-Fagen kommen, die besten Lagen für diese Sorte – in denen heute leider nur mehr einzelne Weinberge stehen.

Alois Lageder beim Dynamisieren der biodynamischen Präparate auf Römigberg oberhalb vom Kalterer See



 Martin Aurich

Von Berlin nach Juval – der Vinschger Vorzeigewinzer

Martin Aurich wurde am 14. Oktober 1958 in Berlin geboren. Nach seiner Ausbildung zum Getränketechnologen in Geisenheim kam er 1984 an das Versuchszentrum Laimburg und übernahm dort die Verantwortung für den Bereich Versuchswesen in der Weinbereitung. 1992 machte sich Martin Aurich gemeinsam mit seiner Familie selbstständig und gründete gemeinsam mit Reinhold Messner das Weingut Unterortl am Schlosshügel von Juval.

Ich bin in Berlin geboren und dort aufgewachsen. Mein Vater war Elektroingenieur, meine Mutter Lehrerin. Ein guter Tropfen Wein wurde in unserer Familie immer gerne getrunken. Während der Sommerferien habe ich in einer Berliner Weinhandlung gearbeitet. Dort haben sich mein Interesse am Wein und meine Faszination für Geruch und Geschmack entwickelt. Eine Neigung zum Genuss war schon vorher vorhanden.

Nach dem Abitur machte ich einige Praktika bei einem Weingut in der Pfalz, in einer Weinkellerei in Baden und in einer Sektkellerei sowie in einer Brauerei. Dann ging's nach Geisenheim, wo ich 1983 meine Ausbildung als Getränketechnologe abgeschlossen habe. Dort hatte ich das Glück, einen Freundeskreis zu haben, der sich mit

Wein intensiv auseinandersetzte. Beruflich wollte ich mich eigentlich auf den Bereich der Fruchtsaftherstellung spezialisieren. So trat ich meine erste Stelle in Südtirol bei der Firma Zuegg in Lana an. Ich habe aber bald gemerkt, dass diese Materie doch nicht so recht meine Sache war.

Im Versuchskeller der Laimburg

1984 wurde in der Laimburg eine Stelle für den Aus- und Aufbau des Versuchskellers ausgeschrieben. Ich habe mich dort beworben und konnte im Herbst desselben Jahres mit meiner neuen Tätigkeit beginnen. Im selben Jahr begann dort auch Christian Werth als Kellermeister der Gutsverwaltung. Es gab noch kein Weinlabor und keine Struktur für die Mikrovinifikation. Die Ausbildung und Praxisbegleitung der Schüler der Landwirtschaftsschule erfolgte über den Keller und den Kellermeister. Dort wurden gemeinsam mit den Schülern später auch Weine ausgebaut.

Versuchsverkostungen mit Martin Aurich im Versuchszentrum Laimburg um 2001

Am Beginn standen vor allem Weinbauliche Versuche mit Sorten, Klonen, Pflanzenschutzmitteln und Ähnlichem im Mittelpunkt. Später starteten wir ein mehrjähriges Gewürztraminerprojekt mit einem Lagen- und Erntezeitpunktvergleich, in das auch die Versuchsanstalt San Michele dell'Adige mit Giuseppe Versini eingebunden war, der wiederum gute Beziehungen zur Bundesanstalt für Rebenzüchtung Geilweilerhof in der Pfalz hatte.

Parallel dazu haben wir ein Verkosterpanel mit Kellermeistern, Betriebsleitern und Fachleuten aufgebaut und so allmählich auch ein Netzwerk geknüpft. Toni Rottensteiner, Hans Terzer, Ignaz Niedrist, Lorenz Martini, Luis Dellemann und Christian Werth waren unter anderen mit dabei. Die erzeugten Versuchsweine wurden von diesem Panel verkostet, bewertet und beschrieben. Daraus ergaben sich Schlussfolgerungen für die Fragestellungen der Versuche, welche den Kellereien nach Abschluss derselben präsentiert wurden.

Vom Tag für Selbstvermarkter zum Tag der Kellerwirtschaft

An drei Terminen pro Jahr haben wir einen Tag für Selbstvermarkter – die heutigen Freien Weinbauern – organisiert. Vor und nach der Ernte sowie vor der Flaschenfüllung. Damit wollten wir gezielt kleine Betriebe unterstützen, die mit dem Abfüllen ihrer Weine in Flaschen begonnen hatten. Anfragen dazu kamen vor allem aus dem St.-Magdalena-Gebiet – von Hans Berger

und Heinrich Plattner. Die Vermittlung von Wissen und von Informationen, gemeinsame Verkostungen sowie Beratung standen im Mittelpunkt. Parallel dazu wurde auch eine direkte Beratung in den Betrieben angeboten.

Dazu kam der jährlich stattfindende Tag der Kellerwirtschaft, an dem wir auch die Ergebnisse unserer Versuche präsentiert haben. Mit den großen Betrieben haben wir einige technische Versuche direkt in den Kellereien gestartet, etwa Versuche mit Säureabbaubakterien mit Hans Terzer in der Kellereigenossenschaft St. Michael/Eppan und mit Luis von Dellemann im Weingut Alois Lageder, Filtrationsversuche und ein kleines Projekt zur Kaltmazeration in der Kellereigenossenschaft Schreckbichl. Mit der Hinwendung auch zu den großen Betrieben sind wir gewachsen und haben unsere Beziehungen mit der Branche ausgebaut.

Summa summarum haben wir die Entwicklung der Weinwirtschaft dieser Jahre begleitet und haben Impulse gegeben. Inzwischen bestand unsere Sektion Kellerwirtschaft aus insgesamt acht Mitarbeitern mit den Bereichen Mikroviniifikation, Weinlabor und Mikrobiologie, angesiedelt im Versuchszentrum Laimburg unter Hermann Mantinger und fachlich betreut von Klaus Platter, dem Amtsdirektor der Gutsverwaltung Laimburg.

**Der Schlosshügel von Juval:
das Weingut Unterortl mit seinen Weinbergen
(Foto: Athesia-Tappeiner Verlag)**



Helmuth Raffener, Martin Aurich, Franz Pratzner, Reinhold Messner und Gisela Aurich (v. l. n. r.)
(Foto: Elke Wasmund)

Aufbruchsstimmung spürbar

Als ich 1984 in der Laimburg angefangen habe, war die Weinwirtschaft am Beginn eines Wandels. Viele Betriebe lebten noch zu einem großen Teil von der Offenweinvermarktung. Die Qualität der Weine richtete sich entsprechend an diesen Bedürfnissen aus. Das monatliche Mitteilungsblatt vom Doktor Lezuo von der Handelskammer brachte regelmäßig die Exportstatistiken von Offenwein in die Schweiz, nach Österreich und Deutschland. In jenen Jahren traten aber auch Visionäre wie Luis Raifer, Alois Lageder und Hans Terzer auf den Plan. Geringere Hektarerträge, die Verlagerung zu anderen Sorten als

Vernatsch, mehr Weißwein im Sortiment sowie der Einsatz des Barrique – um nur einige Dinge zu nennen – waren die sichtbarsten Änderungen dieser Jahre. Es war ein Tasten und Suchen nach einer neuen Identität.

In den Kellereibetrieben erfolgte gleichzeitig ein Generationenwechsel. Eine junge Generation von gut ausgebildeten, auch nach außen hin orientierten Kellermeistern übernahm in vielen Betrieben das Ruder. Gemeinsam haben sich alle für gute Weine und für neue Ziele begeistern lassen. Der Horizont ist weiter geworden.

Der Prozess der Neuorientierung war für manche Betriebe schmerzhaft und



Josephus Mayr

Von Lamarein und Bozner Olivenöl

Josephus Mayr wurde am 4. Oktober 1960 in Bozen geboren und wuchs am historischen Unterganznerhof in Kardaun auf. 1981 übernahm er den Hof von seinem Vater und setzte sowohl im Weinbau als auch im Keller neue und richtungsweisende Akzente. Von 2006 bis 2011 war Josephus Mayr Präsident der Freien Weinbauern Südtirols.

Der Erbhof Unterganzner liegt am Ostrand des Bozner Beckens auf 285 Meter, da, wo der Eggentaler Bach in den Eisack und das Eisacktal in den Bozner Talkessel mündet. Der Hof geht auf das Jahr 1568 zurück. Simon Mayr, der Küchenmayr aus Völs am Schlern, hat 1629 den Hof käuflich erworben. Seitdem lebt und bewirtschaftet unsere Familie in der zehnten Generation den Unterganznerhof. Der Besitz wurde immer in direkter Erbfolge vom Vater an den Sohn, von einem Josephus auf den nächsten Josephus, weitergegeben.

Der Weinbau hat, gemischt mit Obstbau und Viehwirtschaft, am Hof immer eine wesentliche Rolle gespielt. Bis 1968 hatten wir, als letzte in der Talsohle, noch Vieh im Stall. Dann war die Tierhaltung aufgrund

des Pflanzenschutzes kaum mehr möglich. Dafür wurde von einigen Bozner Bauern ein Gemeinschaftsstall in der Bozner Einsteinstraße eingerichtet, der bis Ende der 1980er Jahre geöffnet war. So sehr hingen und glaubten manche Bauern noch an die Wichtigkeit der Tierhaltung.

Viel Grund durch Zwangsversteigerungen verloren

Zu Großvaters Zeiten – der ist 1944 gestorben – hatten wir am Unterganznerhof bereits sieben Hektar Weinberge: mit Lagrein in den tiefen Lagen in der Talsohle und Vernatsch in den Leiten in Richtung Kampenn. Da gab es die hohe Leiten, die gedrahte Leiten, die Kampenner Leiten ... Gut die Hälfte der Produktion machte immer der Lagrein aus. Erst Ende der 1960-Jahre pflanzte mein Vater wegen der großen Nachfrage beim St. Magdalener mehr Vernatsch.

Aufgrund mehrerer Zwangsversteigerungen haben wir im Laufe der Jahrzehnte leider viel wertvollen Kulturgrund verloren.

Die Spritzmannschaft am Unterganznerhof um 1940 beim Kupfer-Kalk-Brühe-Abriechen



Willi Stürz

Italiens Kellermeister des Jahres 2004

Willi Stürz wurde am 21. Jänner 1968 in Tramin geboren. Nach dem Besuch der Landwirtschaftlichen Oberschule in Auer und der Weinbau- und Kellerwirtschaftsschule in Veitshöchheim bei Würzburg übernahm Willi Stürz 1995 nach mehreren Jahren Mitarbeit in der Traminer Kellerei die Stelle als Kellermeister. 2004 wurde er von Gambero Rosso und Slow Food als erster Südtiroler zu Italiens Kellermeister des Jahres gewählt.

Ich bin in Tramin geboren und in einer bäuerlichen Umgebung aufgewachsen – mehr Tramin geht nicht. Meine Familie hatte im Nebenerwerb etwas Obst- und Weinbau und für den Eigengebrauch haben wir auch selbst eingekellert. Ich habe die Oberschule für Landwirtschaft in Auer besucht. Dort ist in mir das Interesse an der Landwirtschaft, vor allem am Weinbau, geweckt worden. Mein Berufswunsch war ursprünglich nämlich das Ingenieursstudium.

Ab dem Sommer 1987, nach der Matura, machte ich ein einjähriges Praktikum im Keller und im Weinbau des Versuchszentrums Laimburg. Der Christian Werth war damals dort Kellermeister, der Martin Aurich Versuchsleiter der Kellerwirtschaft. Ich habe von beiden viel gelernt und wurde in alle Arbeiten, auch in die zahlreichen Ver-

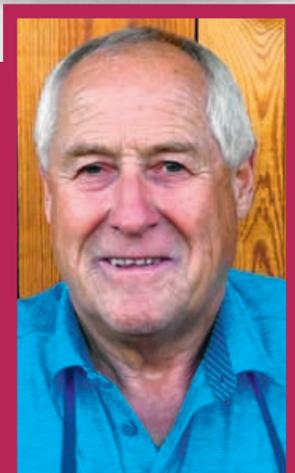
kostungsrunden, mit einbezogen. Das hat mir sehr gut gefallen.

Im Herbst 1988 bin ich als Praktikant nach Schloss Rametz in Meran zum Kellermeister Luis Pircher. Den habe ich bei den Verkostungsrunden in der Laimburg kennengelernt, und er hatte mit meinem Vater das Militär gemacht. Rametz war ein großer Betrieb schon in jenen Jahren.

Von Veitshöchheim nach Tramin

In der Kellereigenossenschaft Tramin trug sich der damalige Kellermeister Erich Kaufmann mit dem Gedanken, in Pension zu gehen. So hat man mich gefragt, ob ich nicht Interesse hätte, zurückzukommen. Im Jänner 1989 habe ich in Tramin als Kellermeister in spe angefangen.

Vor einem entgültigen Einstieg in die Kellerei wollte ich aber noch eine fundiertere Ausbildung machen, und so schrieb ich mich in der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim ein. Dort konnte ich aufgrund meiner bisherigen



 Toni Romen –
der „Wein-Toni“

Botschafter des Südtiroler Weines

„Der Wein ist mein Leben!“ Der Kalterer Toni Romen, Jahrgang 1949, blickt mit Freude und Stolz zurück. Über 40 Jahre lang war er in Sachen Südtiroler Wein unterwegs. 1973 übernahm der junge Bäcker von seinem Onkel das Handwerk des Weinfrächters. Eine Milliarde und 200 Millionen Liter Wein lieferte der „Wein-Toni“ in all diesen Jahren über den Brenner – davon über eine Milliarde Liter Kalterersee- und Vernatschweine.

Am 4. Jänner 1973 hatte ich meine erste große Fahrt: Zwei Holzfässer St. Magdalener vom Plonerhof musste ich zur Firma Gottardi in Innsbruck liefern. Zu jener Zeit wurde ja nur Offenwein in großen Holzfässern transportiert. Vier große Eichenfässer zu je 25 Hektoliter waren später auf meinem kleinen Lastkraftwagen Fiat 91 montiert. Allein in Kaltern waren fünf Weinfrächter tätig in jener Zeit. An die 30 Weinhändler waren in Nordtirol und in Vorarlberg zu beliefern. Dreimal die Woche bin ich mindestens über den Brenner rausgefahren. Was war das für ein bürokratischer Aufwand mit all den erforderlichen Analysen aus San Michele dell'Adige und den Zollpapieren.

Der Vernatsch ist meine große Leidenschaft

Über den Brenner habe ich in den ersten Jahrzehnten ausschließlich Vernatsch geliefert, vom Kalterersee bis zum St. Magdalener. Das war bis in die 1990er Jahre herauf der einzige Südtiroler Rotwein, der in den Export ging. Und der Vernatsch ist in all den Jahren meine große Leidenschaft geblieben. Es gibt keinen besseren Wein als unseren Südtiroler Vernatsch. Es ist ein großer Fehler, dass noch heute so manche Kellermeister nicht an unseren Lokalmatador glauben und damit fortfahren, Vernatschweinberge zu roden. Über eine Milliarde Liter Vernatsch habe ich in all den Jahren nach Norden über den Brenner geliefert. Und noch heute halten mich überall Leute an und fragen: „Toni, hosch koa Flosche Vernatsch dobei?“

Südtirols Wein- und Kellerwirtschaft im Wandel

Gestern – heute – morgen

„Die technische Beratung, Ausbildung und Fortbildung der Mitglieder auf dem Gebiet der Kellerwirtschaft, die Verbesserung der Kellerwirtschaft im Allgemeinen sowie die Durchführung und Förderung von Versuchen, welche der Weinerzeugung dienlich sein können“, diese Ziele hat sich vor genau 60 Jahren der neu gegründete Verband der Südtiroler Kellermeister gesetzt.

Am 18. Mai 1957 trafen sich 32 Kellermeister im Gasthof „Schwarzer Adler“ in Kaltern zur Gründungsversammlung des neuen Verbandes. Zum ersten Obmann wurde der Chemiker Dr. Bruno Weger gewählt, der dem Verband 36 Jahre lang bis zum Jahr 1993 vorstand. In den Gründungsausschuss wurden damals Luis von Delleman von der Kellereigenossenschaft Andrian, Valentin Spitaler von der Kellereigenossenschaft Giralan, Josef Gamper aus Marling, Konrad Rohregger aus Kaltern, Willy Werth aus Gries, Martin Werth aus St. Pauls, Josef Mederle aus Tramin, Luis Mederle aus Frangart, Alfons Giovanett aus Neumarkt und Anton Kössler aus St. Pauls gewählt.

Die meisten Kellermeister hatten in jenen Jahren noch keine richtige Fachausbildung. Die einzige Ausbildung im Fach

Kellerwirtschaft gab es in der näheren Umgebung damals nur in San Michele all'Adige sowie in bescheidenem Ausmaß in Muri-Gries. In Südtirol begann eine erste Ausbildung für Obst- und Weinbau erst 1963 an der Laimburg. Ein Angebot und Möglichkeiten zur Aus- und Fortbildung gab es kaum, und die Kellertechnik befand sich noch in einem sehr rudimentären Stadium. Die Gründung des Verbandes der Kellermeister war deshalb ein erster wichtiger Schritt in ein neues Zeitalter der Südtiroler Weinwirtschaft.

Vom Hüter des Kellers zum Botschafter der Kellerei

Früher war der Kellermeister der Hüter des Kellers. Seine Arbeit spielte sich hauptsächlich im Keller ab. Das hat sich grundlegend verändert. In Südtirol spielt der Kellermeister heute eine Rolle wie in wenigen anderen Weinbaugebieten der Welt. Er ist nicht mehr nur der Macher im Keller, sondern in vielen Fällen auch nach außen hin das Gesicht und das Aushängeschild des Betriebes, der Botschafter der jeweiligen Kellerei geworden. Die Rolle des Kellermeisters ist in den letzten Jahrzehnten weit über den

Hans Terzer (Foto: Oskar Da Riz/Kellerei St. Michael/Eppan)



Anbauflächen und Produktion

der DOC-Weine in Südtirol zwischen 1978 und 2016

Größere Differenzen der Anbauflächen zwischen 2013 und 2016 sind darauf zurückzuführen, dass nunmehr alle Sorten automatisch in die höchstmögliche DOC-Bezeichnung eingetragen werden.

Quelle: Handelskammer Bozen – Landwirtschaft 2017

	1978		1983		1988	
	Anbaufläche (ha)	Weinernte (hl)	Anbaufläche (ha)	Weinernte (hl)	Anbaufläche (ha)	Weinernte (hl)
Kalterer oder Kalterersee	2.545,40	191.662	2.175,00	180.168	1.644,00	119.626
Südtirol St. Magdalener	456,80	36.539	463,00	33.530	412,00	31.383
Südtirol Bozner Leiten	101,90	4.903	91,00	4.997	34,00	1.317
Südtirol Meraner	229,70	10.243	243,00	15.284	220,00	7.341
Südtirol Eisacktaler Gewürztraminer	16,00	503	18,00	863	19,00	591
" " Kerner	0,00	0	0,00	0,00	0,00	0,00
" " Klausner Laitacher	0,00	0	0,00	0,00	0,00	0,00
" " Müller-Thurgau	7,30	265	24,00	1.550	52,00	2.378
" " Riesling	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" " Ruländer	3,00	63	2,00	110	2,00	33
" " Silvaner	88,70	2.503	70,00	3.860	81,00	2.926
" " Veltliner	3,10	118	4,00	204	6,00	281
Summe	118,10	3.452	118,00	6.587	160,00	6.209
Südtiroler Goldmuskateller	2,60	122	6,00	296	10,00	454
" Chardonnay	0,00	0	0,00	0	219,00	16.873
" Gewürztraminer	123,00	7.946	131,00	8.360	122,00	6.942
" Kerner	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" Müller-Thurgau	8,10	232	15,00	631	35,00	1.903
" Riesling	54,70	3.546	50,00	2.852	42,00	2.790
" Ruländer	121,70	9.249	145,00	10.942	189,00	14.895
" Sauvignon	1,50	102	1,50	106	6,00	332
" Silvaner	4,80	252	7,00	318	8,00	419
" Weißburgunder	380,90	24.291	461,00	29.804	344,00	23.259
" Welschriesling	7,10	533	6,00	399	5,00	374
" Blauburgunder	210,90	13.555	215,00	13.764	218,00	11.576
" Cabernet	23,70	1.623	31,00	2.167	38,00	2.375
" Cabernet Franc	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" Cabernet Sauvignon	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" Lagrein	368,80	26.193	362,00	28.559	304,00	22.719
" Malvasier	9,80	454	8,00	468	5,00	233
" Merlot	78,60	3.839	60,00	2.618	35,00	2.290
" Rosenmuskateller	1,10	36	2,00	49	4,00	83
" Vernatsch	238,20	10.779	508,00	43.466	717,00	51.627
" Grauvernatsch	0,00	0	44,00	3.798	50,00	4.521
Summe	1.635,50	102.752	2.052,50	148.597	2.351,00	163.665
Südtirol Terlaner ohne Rebsortenbez.	0,00	0	10,00	799	10,00	680
" " Chardonnay	0,00	0	0,00	0	3,00	214
" " Müller-Thurgau	1,40	119	1,50	120	3,00	173
" " Riesling	2,10	72	1,50	75	1,00	75
" " Ruländer	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" " Sauvignon	9,00	627	9,00	645	11,00	594
" " Silvaner	1,30	68	1,30	55	0,40	29
" " Weißburgunder	180,40	7.462	139,00	7.938	127,00	8.063
" " Welschriesling	8,90	545	9,00	527	9,00	567
Summe	203,10	8.893	171,30	10.159	164,40	10.395
Südtirol Vinschgau Chardonnay	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" " Gewürztraminer	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" " Kerner	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" " Müller-Thurgau	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" " Riesling	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" " Ruländer	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" " Sauvignon	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" " Weißburgunder	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" " Blauburgunder	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" " Vernatsch	0,00	0	0,00	0	0,00	0
Summe	0,00	0	0,00	0	0,00	0
Etschtaler Rot	8,50	564	3,00	156	2,00	73
" Weiß	17,00	1.317	15,00	1.344	15,00	1.394
" Chardonnay	0,00	0	0,00	0	0,00	0
" Ruländer	0,00	0	0,00	0	0,00	0
Summe	25,50	1.881	18,00	1.500	17,00	1.467
↗ GESAMT	5.316,00	360.325	5.331,80	400.822	5.002,40	341.403

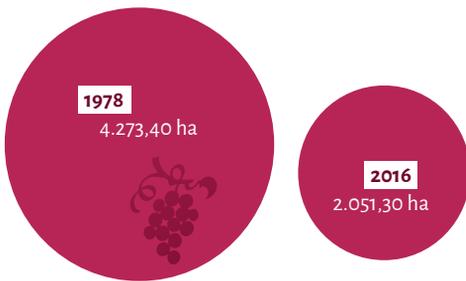
WEIN- FAKTEN



ANBAUFLÄCHEN UND DOC-WEINPRODUKTION IN SÜDTIROL 1978–2016

Vor Beginn des Ersten Weltkrieges waren in Südtirol über 10.000 Hektar mit Reben bestockt. Genauere Statistiken über die Flächenanteile der Südtiroler Rebsorten findet man erst ab 1950. Heute gibt es 5.300 Hektar Weinberge im Land. Die Vernatschanbauflächen sind von 67 % im Jahr 1978 auf heute 15 % zurückgegangen, die Weißweinflächen im gleichen Zeitraum von knapp 20 auf 62 % angewachsen. Ruländer, Gewürztraminer und Weißburgunder geben dabei den Ton an.

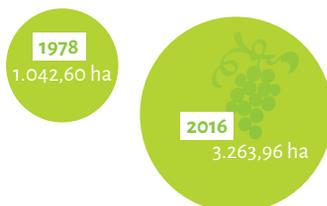
ROTWEIN: Anbaufläche



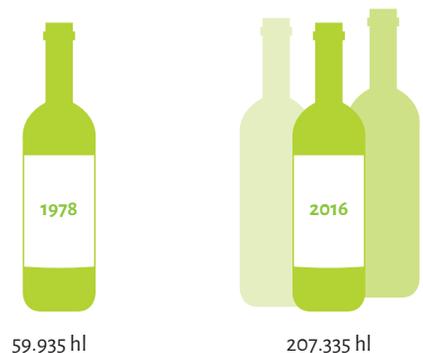
Weinproduktion



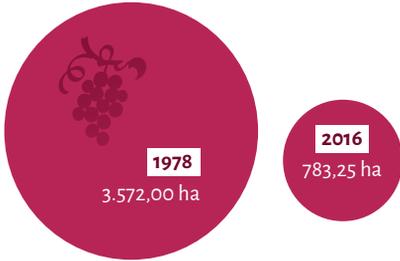
WEISSWEIN: Anbaufläche



Weinproduktion



VERNATSCH: Anbaufläche



Weinproduktion



1978 → 254.126 hl



2016 → 64.195 hl

Anbaufläche



RULÄNDER



1978 → 9.312 hl



2016 → 46.905 hl

GEWÜRZTRAMINER



1978 → 8.449 hl



2016 → 33.584 hl

WEISSBURGUNDER



1978 → 31.753 hl



2016 → 33.460 hl

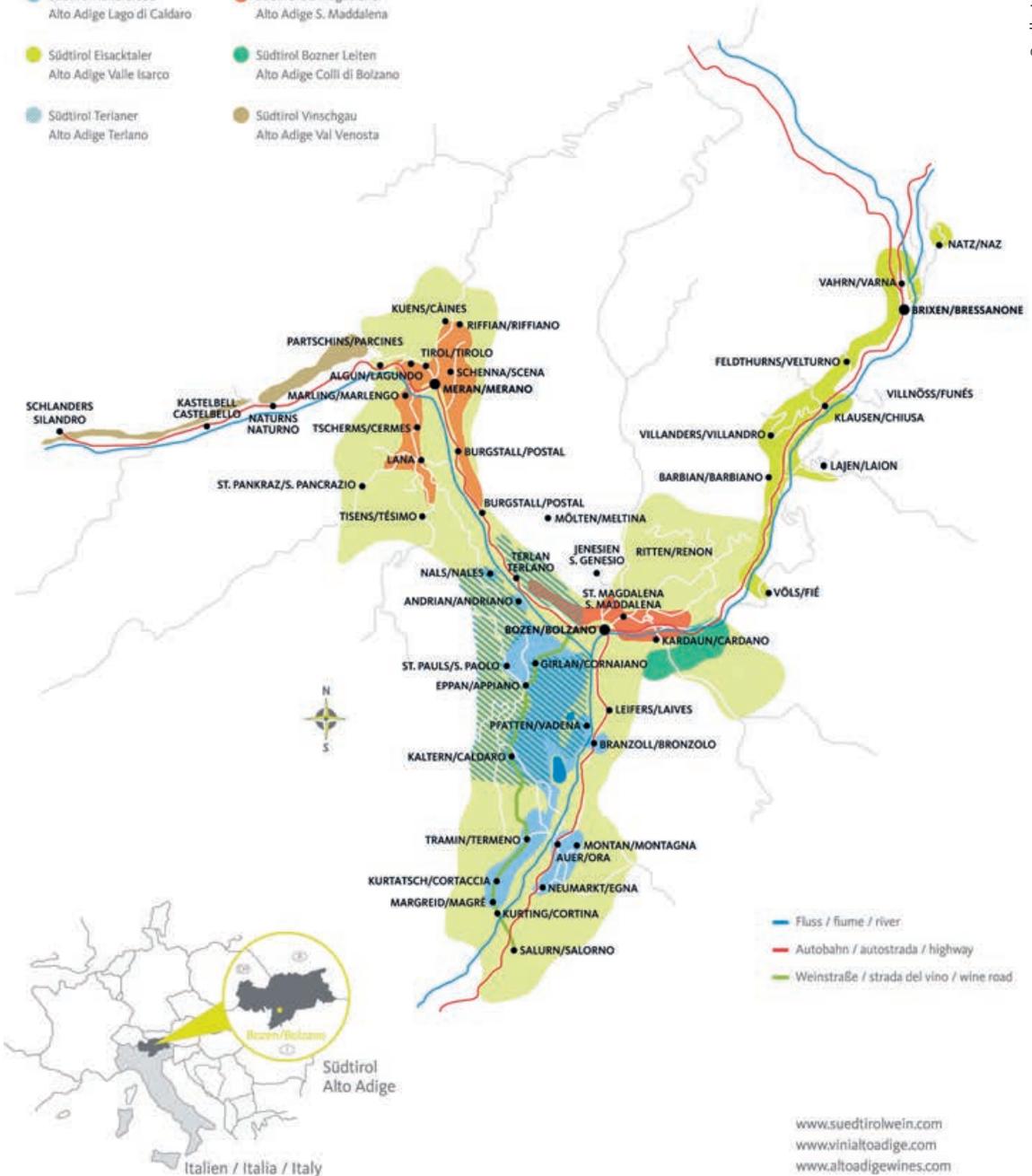
Herbert Taschler

Herbert Taschler, gebürtig aus Toblach im Pustertal und im Südtiroler Überetsch wohnhaft, verfolgt seit drei Jahrzehnten als freier Weinpublizist und Sommelier die Südtiroler Weinwelt. Er verkostet, testet und schreibt für verschiedene Medien, darunter für den „Gambero Rosso“, Italiens tonangebenden Weinführer sowie für den „Wirtschaftskurier“ der Tageszeitung „Dolomiten“ und ist Autor mehrerer Sachbücher zu den Themen Wein, Gastronomie und Reisen.



DOC ANBAUGEBIETE
AREE DI COLTIVAZIONE DOC
DOC AREAS

- Südtiroler Alto Adige
- Südtirol Meraner Alto Adige Meranese
- Südtirol Kalterersee Alto Adige Lago di Caldaro
- Südtirol St. Magdalener Alto Adige S. Maddalena
- Südtirol Eisacktaler Alto Adige Valle Isarco
- Südtirol Bozener Leiten Alto Adige Colli di Bolzano
- Südtirol Terlaner Alto Adige Terlano
- Südtirol Vinschgau Alto Adige Val Venosta



— Fluss / fiume / river
— Autobahn / autostrada / highway
— Weinstraße / strada del vino / wine road

www.suedtirolwein.com
www.vinialtoadige.com
www.altoadigewines.com



Das Weinland Südtirol ist heute so erfolgreich wie nie zuvor. Junge Weinmacher knüpfen an die Pionierleistungen ihrer Vorfahren an und gehen neue Wege. Eine ganze Generation von Südtiroler Kellermeistern und Weinpionieren hat in den Jahren zwischen 1950 und 2000 unter oft schwierigen Voraussetzungen Südtiroler Wein- und Kellereigeschichte geschrieben. 41 von ihnen blicken zurück und erzählen persönlich erlebte Geschichten und Geschichte: so wie es früher war und was sich im Laufe der Jahrzehnte in Südtirols Weinkellern und Weinwirtschaft alles verändert hat, bis hin zur entscheidenden Qualitätsoffensive ab den 1990er Jahren. Diese hat Südtirol zu dem gemacht, was es heute ist – ein Vorbild in Sachen Weinbau und Weinqualität.

ISBN 978-88-6839-300-7



9 788868 393007

29,90 € (I/D/A)

athesia-tapeiner.com