

TG Weinfreunde



Südtiroler Weinspezialitäten

Präsentiert durch Marco Vogel, Zürich, im Gasthof zum Trauben in Weinfeldern

Freitag, 28. Nov. 2008

Die Zeit der ehemaligen Massenweine Kalterersee und St. Magdalener aus dem Südtirol, welche vor 30 Jahren in keiner Beiz fehlten, ist glücklicherweise vorbei. Herr Marco Vogel, Inhaber der Firma Georg Vogel Weine aus Zürich, präsentierte uns eine interessante Auswahl heutiger Südtiroler-Weine. Nach der Degustation von acht verschiedenen Weinsorten, genossen wir einmal mehr ein zum Thema passendes, ausgezeichnetes Nachtessen aus der Küche von Jürg Langer vom Gasthof zum Trauben in Weinfeldern.

Eine stattliche Schar von 47 Thurgauer Weinfreunden fand den Weg in den Gasthof zum Trauben in Weinfeldern und wurde von unserem Präsidenten Erich Müller herzlich begrüsst. Der Organisator des heutigen Abends, Vorstandsmitglied Ruedi Wellauer, stellte uns den Referenten des heutigen Abends, Herr Marco Vogel, Inhaber der Firma Georg Vogel Weine aus Zürich, vor.

Die Firma Georg Vogel Weine führt ausschliesslich Weine aus den verschiedenen Anbaugebieten des Südtirols und dem angrenzenden Trentino. Solide Verbindungen über drei Generationen zu Spitzenproduzenten garantieren authentische Weine. Die Firma betreibt auf dem Premstallerhof in St. Magdalena bei Bozen selber Weinbau. Früher gelangten die Importe alle an den Handel. Seit 5 Jahren werden auch Lieferungen an Private ausgeführt.



Foto Abtei Muri-Gries

Der Weinbau im Südtirol:

Archäologische Funde aus der Zeit von 500 v. Chr. haben bewiesen, dass im Südtirol bereits zu jener Zeit durch die ansässigen Räter Weinbau betrieben wurde. Nach der Eroberung des Südtirols durch die Römer 15 v. Chr. staunten diese nicht schlecht, als sie sahen, dass hier der Wein bereits in mit eisernen Reifen beschlagenen Fässern gelagert und transportiert wurde. Im Mittelalter intensivierten verschiedene süddeutsche Klöster in den Weinbau im

klimatisch bevorzugten Südtirol. Später wurde das Südtirol zum Rotwein-Hauptlieferanten der Habsburgermonarchie. Die grosse Blütezeit dauerte mehrere hundert Jahre. Dann stürzte mit der Jahrhundertwende, die aus Amerika eingeschleppte Reblaus, den Weinbau in eine grosse Krise. Nach dem ersten Weltkrieg kam das Südtirol zu Italien und es verlor dadurch seine angestammten Absatzgebiete nördlich der Alpen. Ab 1980 erlebt der Südtiroler Weinbau einen nachhaltigen Aufschwung. Der Schlüssel dazu waren die Modernisierung im Weinbau sowie ein strenges Qualitätsdenken. Heute gibt es im Südtirol auf ca. 5100 ha Reben. Es werden 52 % Rotwein und 48 % Weisswein produziert. Im Südtirol werden 0.7 % der gesamten Weinmenge Italiens produziert. Die Weingüter liegen zwischen 200 und 1000 m. ü. M. In den durch Vulkane und Gletscher geformten Täler reifen die Trauben in einem mediterranen Klima. Der Sortenreichtum ist ähnlich gross wie im Wallis. Als autochthone rote Sorten sind der Vernatsch und der Lagrein zu erwähnen. Der Vernatsch dominierte noch vor 10 Jahren mit 80 % Anteil der Anbaufläche beim Rotwein. Dieser ist heute zu Gunsten von Lagrein, Blauburgunder und Merlot auf 60 % zurückgegangen. Bei den Weissweinsorten haben Pinot grigio, Chardonnay und Gewürztraminer stark zugelegt. Es gab eine Zeit, ca. 1970, da stammten über 50 % aller Weinimporte von Italien in die Schweiz aus dem Südtirol. Ca. 90 % des produzierten St. Magdaleners führte in die Schweiz. Heute ist der Import von offenen Weinen zu Gunsten von Qualitätsflaschenweinen stark zurückgegangen.

Das Südtirol ist in sieben Weinbauzonen eingeteilt: Das Vinschgau, südlich des Reschenpasses, das Gebiet um Meran, das Etschtal zwischen Meran und Bozen, Bozen, das Eisacktal, von Bozen Richtung Brennerpass, Überetsch südlich von Bozen sowie das Unterland Richtung Trient. Die Übergänge sind meistens sanft. Doch die unterschiedlichen Höhenlagen und die speziellen Landschaftscharakter ergeben unterschiedliche Weintypen. Über Jahrhunderte hinweg prägten idyllische Pergel-Weingärten auf Terrassenböden die Landschaften des Südtirols. Keine andere Weinregion hat diese Reberziehungsform so konsequent weiterentwickelt und perfektioniert. Ab Mitte der 80-iger Jahre stellten die Weinbauern bei Neuanpflanzungen auf die Guyot-Drahterziehung um. Dieser Wechsel hatte vor allem qualitative Gründe. Die Besonnung der einzelnen Rebstöcke wird verbessert, der Ertrag pro Rebstock wird verkleinert. Durch die dichtere Bepflanzung kann der Ertrag pro Hektare beibehalten werden. Es werden somit gehaltvollere Weine produziert. Die Ausnahme bildet die Vernatschrebe, die erwiesenermassen im Pergel-Anbau bessere Qualitäten liefert.

Herr Marco Vogel hat uns während der Degustation der acht Südtirolerweine sehr gut in den Weinbau und die Weine dieser Region eingeführt.



Weinlandschaft Südtirol

Die degustierten Weine:

Nr.	Jahrgang	Traubensorte	Ausbau	Produzent
1	2007	Weissburgunder Vial	90 % Stahltank 10 % Barrique	Kellerei Kaltern
2	2007	Pinot Grigio Söll	80 % Stahltank 20 % Barrique	Kellerei Kaltern
3	2007	St. Magdalener Premstallerhof		Rottensteiner, Bozen
4	2005	Lagrein Riserva (sortenrein)	15 Monate im grossen Eichenfass	Rottensteiner, Bozen
5	2005	Lagrein Gries Riserva	Barrique	Rottensteiner, Bozen
6	2006	Lagrein „Carano“	11 Monate Barrique, je 50 % altes + neues Holz	Baron Di Pauli, Kaltern
7	2006	Merlot Lasón	14 Monate Barrique ¼ neues Holz	Kellerei Kaltern
8	2006	Cabernet Sauvignon Riserva Pfarrhof	20 Monate Barrique 2/3 neues Holz	Kellerei Kaltern

Anschliessend an die Degustation durften wir ein typisches Menu aus dem Südtirol geniessen.

Jürg Langer hat es einmal mehr verstanden, uns mit seiner ideenreichen Kochkunst zu überzeugen und verwöhnen.

Das Menu:

Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung
Gebratene Kalbsstelze mit glasiertem Gemüse Semmelknödel und Blaukraut
Topfenpalatschinken

Weine zum Nachtessen:

Nr.	Jahrgang	Traubensorte	Ausbau	Produzent
1	2007	Gewürztraminer Campaner		Kellerei Kaltern
2	2007	PREM "Select" Assemblage aus: 90 % Vernatsch 10 % Lagrein		Rottensteiner, Bozen
3	2006	Rosenmuskateller *) (37.5 cl)	Stahltank, 12-14 Monate in gebr. Barriques	Abtei Muri-Gries, Bozen

*) Der Rosenmuskateller ist eine der zahlreichen roten Spielarten der Muskateller-Rebe, die aus Dalmatien stammen soll, dort aber heute sehr selten zu finden ist. Die hellvioletten Trauben werden sehr spät gelesen und wie Rotwein vergoren. Der nach Rosen duftende Wein mit seiner Restsüsse ist ein exquisiter Dessertwein.

Der Organisator des heutigen Abends, Ruedi Wellauer, bedankte sich bei Marco Vogel herzlich für seine Einführung in die Südtirolerweine. Herr Marco Vogel hat uns kompetent und sehr informativ die vielfältigen Südtiroler Weine, die Produkte sowie die Menschen, die dahinter stehen, vorgestellt. Mit grossem Applaus wurde dem Referenten, der Küchen- und Service - Mannschaft des Gasthauses zum Trauben, sowie unserem Vorstandsmitglied Ruedi Wellauer für die gute Organisation des heutigen Abends ausgiebig gedankt.

22.12.2008 / Jürg Götsch