

A L T O      A D I G E



L B C  
W E I N S C H U L E

# 1. DIE GESCHICHTE

## RÄTISCHER WEINBAUURSPRUNG & RÖMISCHE WEINBAUTECHNIK

Der Wein ist Ausdruck der ganzen Schönheit eines Territoriums. Um ihn herum kreist eine Welt, die sich kontinuierlich erneuert, eine Welt voller Farben und Fantasie, mit einzigartigen Landschaften, starken Menschen und inspirierenden Erwartungen an existentielle Fortschritte und komplexe Genusserlebnisse. Der Wein begleitet die Geschichte und Kultur der Menschen in Südtirol seit 3.000 Jahren und hat die Entwicklung des Landes entscheidend geprägt.

Funde von Traubenkernsamen im Raum von Brixen belegen die Existenz des Weinbaus bereits um 500 v. Chr. Historische Ausgrabungen und Fundstücke im norditalienischen Raum wie zum Beispiel Trinkgefäße, Schöpflöffel und Rebmesser gehen sogar auf die Etrusker zurück. Im Jahre 15 v. Chr. wurde das heutige Südtirol Teil des Römischen Reiches. Die Verbindung von römischen Weinbautechniken mit der rätischen Weinbautradition führte bald zur ersten Hochblüte des Weinbaus. Neue Sorten gelangten ins Land und neue Rebflächen wurden an den überschwemmungssicheren Hängen und Schuttkegeln angelegt.

Seither hinterließen die Räter als romanische Urbevölkerung, dann die Römer, und zur Zeit der Völkerwanderung auch die Franken, Bajuwaren und Langobarden, ihre Spuren in der frühen Entwicklung des Weinbaus in Südtirol. Ab 700 n. Chr. bewirtschafteten süddeutsche Klöster und Adelsherren zahlreiche Weingüter im Land, um ihren Weinbedarf zu decken. Die Mönche perfektionierten die Weinbehandlung und führten genauestens Buch darüber. Im Laufe des Mittelalters übernahmen über 40 Klöster aus dem bayerischen und schwäbischen Raum verschiedene Weingüter im Land und befruchteten den Weinbau während einer fast tausendjährigen Epoche. Zum Ende des Mittelalters befand sich Tirol unter habsburgischer Hoheit und der Südtiroler Wein gelangte bis an die kaiserlichen und königlichen Höfe Europas.

## 2. KLIMA

### WO NORDEN SCHON SÜDEN IST

In Südtirol hat der Entstehungsprozess der Alpen ein Mosaik von unterschiedlichsten Bodentypen geschaffen und Südtirols Landschaft dabei so abwechslungsreich geformt, dass das Mikroklima schon innerhalb weniger Kilometer wechselt.

Südtirols Klima liegt an der Wetterscheide von Mittel- und Südeuropa. Die Alpenkette schützt das Gebiet vor niederschlagsreichen, kalten Luftmassen aus Norden, während warme, feuchte Strömungen vom Gardasee und vom Mittelmeer den Weg nach Südtirol finden.

Milde Sonnentage, warme Böden, ausreichend Niederschläge, kühle Nächte und kräftige Winde bringen fruchtige Frische in Südtirols Wein.



Während auf Höhen von bis zu 1.000 m. ü. M. anspruchsvolle Sorten wie Weißburgunder, Sauvignon Blanc oder Blauburgunder eine besondere Finesse ausprägen, schaffen es in den Tallagen auch spät reifende Sorten wie Lagrein, Merlot und Cabernet perfekt zur Reife.

Mit 300 Sonnentagen im Jahr und einem milden, alpin-kontinentalen Klima ist Südtirol nicht nur eines der beliebtesten Urlaubsgebiete Europas, sondern auch ein hervorragendes Weinbaugebiet.

### 3. TERROIR

#### ALPINE ODER MEDITERRAN?

Diese Weinbauregion ist in ihrer Geografie dermaßen vielfältig, dass die klassische Definition von Terroir beinahe zu eng gefasst ist für sie. Selbst Weinberge in unmittelbarer Nähe zueinander, weisen so unterschiedliche geologische und mikroklimatische Besonderheiten auf, dass sie die Identität der Weine entscheidend prägen.

In Südtirol hat der Entstehungsprozess der Alpen ein Mosaik von unterschiedlichsten Bodentypen geschaffen und Südtirols Landschaft dabei so abwechslungsreich geformt, dass das Mikroklima schon innerhalb weniger Kilometer wechselt.

Beschützt von hohen Gipfeln und Bergketten am Südrand der Alpen, liegt Südtirol in einer klimatischen Inselsituation. Dieser geografische Ausnahmezustand bietet für den Weinbau einzigartige geologische Bedingungen.

Gletscher, abgeschiedene Täler und sonnige Weinberge liegen im Abstand von nur wenigen Kilometern eng beieinander. Die landschaftliche Vielfalt Südtirols und die geologischen Voraussetzungen bieten einen fruchtbaren Boden für Biodiversität. Daraus ergibt sich genau jenes mineralische Cuvée, das sich als eigenständige Identität in Südtirols Sortenvielfalt wiederfindet.





## SPIEGEL DER GESCHICHTE

Gletscherschliffe nebst Urmeeresgrund, Lehmböden nebst Kalkablagerungen: weit über 150 verschiedene Gesteinsvorkommnisse prägen die Bodenbeschaffenheit in Südtirols Weinbergen. Ideal für den Anbau von über 20 verschiedenen Rebsorten.

## ERDKUNDE ALS WEINPOTENZIAL

Innerhalb von nur wenigen 100 Metern kann sich in Südtirols Weinbergen die Zusammensetzung der Böden verändern: Vulkanischer Porphyry rund um Bozen, verwitterte Urgesteinsböden mit Quarz, Schiefer und Glimmer im Eisacktal und im Vinschgau, bis hin zu Kalk- und Dolomitgestein im Süden von Südtirol.



## VON DER INSTITUTION ZUR ERFORSCHUNG

Die vielseitige Reblandschaft Südtirols entfaltet sich einerseits nahe der Talsohle auf Schwemmland und Murenkegel, andererseits in eindrucklichen Hang- und Terrassenlagen bis auf Höhen von 1.000 m. ü. M.: Jeder Sorte ihren Lieblingsstandort.

# 4. ANBAUGEBIETE



## WILDER WESTEN

Das regenarme Vinschgau im Nordwesten ist die kleinste Anbauzone Südtirols. Sie weist extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht auf, sehr zum Wohlgefallen von Weissburgunder, Riesling und Blauburgunder.

## WEIN-HOCHBURGEN

Das Eisacktal mit seinen nördlichen Einflüssen gilt als Weissweibühne Südtirols, mit Spezialitäten wie Kerner, Sylvaner oder Müller-Thurgau in den vordersten Reihen. Im Süden von Südtirol hingegen ist der Gewürztraminer beheimatet. In mittelhohen Hanglagen entfaltet der Blauburgunder sein ganzes Potential und in warmen, tiefen Lagen fühlen sich spätreifende Rotweinsorten wie der Cabernet besonders wohl.



## GRÜSSE VOM GARDASEE

Rund um Eppan und Kaltern schmiegen sich weitläufige Weinberge über die geschwungenen Hänge hinab bis zum Kalterer See. Der warme Nachmittagswind „Ora“ vom Gardasee prägt hier den Charakter von Vernatsch, Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon.

## WEINBAU MIT STADTFLAIR

Das milde Klima im Raum Meran bringt ausgezeichnete Leitsorten wie Vernatsch, Blauburgunder, Weißburgunder und Sauvignon hervor, während rund um die Hauptstadt Bozen die kräftigsten Lagrein-Crus reifen.

## 5. DOC-GEBIETE

### ERSTE KLASSE

Ein italienweiter Spitzenwert: Über 98 % der Südtiroler Weinfläche steht unter DOC-Schutz. Doch was genau bedeutet „DOC“ und was steckt hinter den kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Südtiroler“ und „Kalterersee“?

Die Ursprungsbezeichnung DOC garantiert, dass die Winzer strenge Vorschriften einhalten, die von den Höchstertragsmengen im Weinberg über die zulässigen Rebsorten bis hin zur Qualität in der Flasche reichen. Nicht ohne Grund stellt das 1963 eingeführte Qualitätsprädikat die DOC-Weine an die Spitze der Qualitätspyramide.

### SÜDTIROLER

Die Bezeichnung „Südtiroler“ dürfen alle gängigen Südtiroler Rebsorten tragen, die den DOC-Bestimmungen entsprechen. Die betreffende Rebsorte ist als Zusatz anzugeben (z.B. „Südtiroler Lagrein“). Ohne weiteren Zusatz darf die Bezeichnung nur für Sekt oder „Südtiroler Weiss“ verwendet werden.

### KALTERERSEE

Wird „Kalterersee“ in einem der definierten Südtiroler Weinbaugemeinden hergestellt, kann sowohl der Zusatz „classico - klassisch“ als auch die Bezeichnung „Südtirol“ verwendet werden. Qualitativ hochwertige Weine dürfen auch als „Auslese“ auf den Markt kommen.



### EISACKTALER

Im Eisacktal werden fast ausschließlich Weißseseine erzeugt. Einzige Ausnahme bildet der „Klausner Laitacher“. Der Bezeichnung „Südtirol Eisacktaler“ muss eine Sortenangabe folgen. Zugelassen sind Sylvaner, Veltliner, Pinot Grigio, Müller Thurgau, Kerner, Gewürztraminer und Riesling bei den Weißweinen.

### ST. MAGDALENER

Der „St. Magdalener“ gedeiht auf den Hängen nördlich von Bozen und ist ein klassischer Vernatsch-Wein, der früher bis zu 15% Lagrein oder Blauburgunder enthalten durfte. Mittlerweile dürfen, falls sie im selben Weinberg wachsen, wie bei allen anderen Weinsorten bis zu 15% anderer Sorten derselben Farbe dabei sein. Stammt der „St. Magdalener“ aus den Lagen St. Magdalena, St. Justina, Rentsch, Leitach oder St. Peter, kann er die Zusatzbezeichnung „classico – klassisch“ tragen.



### TERLANER

Diese Bezeichnung darf nur für Weissweine aus dem Terlaner Gebiet verwendet werden. Ohne Angabe der Rebsorte kennzeichnet der Name „Südtirol Terlaner“ eine Weisswein-Cuvée mit einem Anteil von mindestens 50% Weißburgunder und/oder Chardonnay.



## MERANER

Der „Südtirol Meraner“ wächst im Weinanbaugebiet rund um Meran und wird ausschließlich aus der Rebsorte Vernatsch gekeltert. Im Weinberg dürfen neben den Trauben des Vernatsch mittlerweile auch andere rote Rebsorten angebaut und für den Wein verwendet werden. Die Vernatsch-Trauben dieser Gegend sind auch als Meraner Kurtrauben bekannt und als Heilmittel anerkannt.



## SÜDTIROL-VINSCHGAU

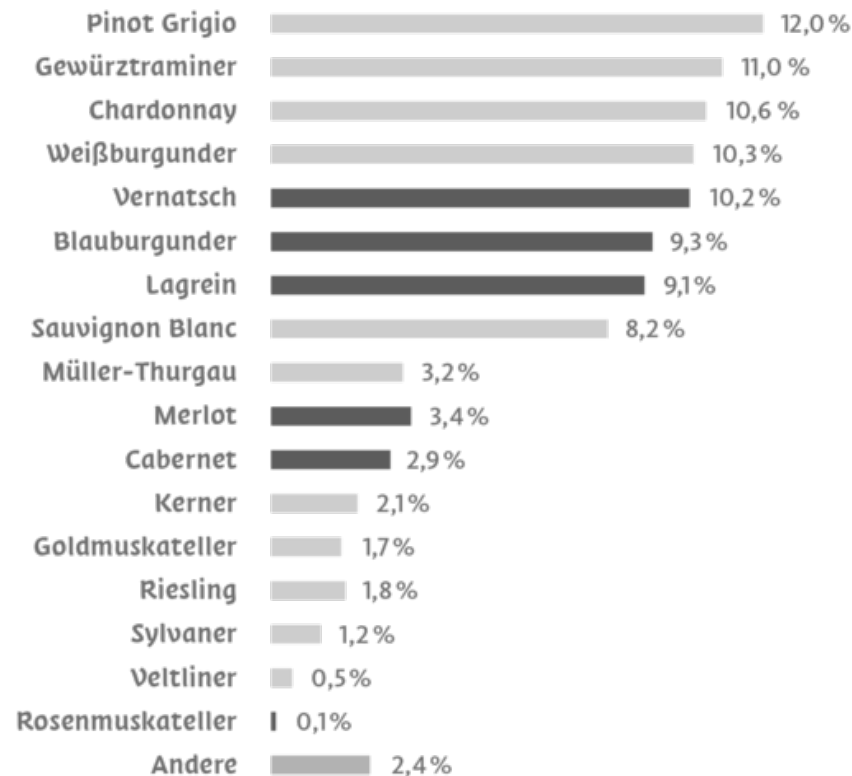
Im jüngsten DOC-Gebiet Südtirols sind Weißburgunder, Chardonnay, Pinot Grigio, Müller Thurgau, Riesling, Kerner, Gewürztraminer, Vernatsch und Blauburgunder zugelassen. Der Bezeichnung „Südtirol Vinschgau“ muss immer die Rebsortenangabe folgen.

## BOZNER LEITEN

Der „Bozner Leiten“ ist ein Vernatsch, dessen Anbaugebiet wie ein Gürtel um das Gebiet des „Magdaleners“ liegt.

## 6. WEINSORTEN

20 SORTEN ZU HÖCHSTEM GENUSS



Trotz überschaubarer Grösse kann das Weinbaugebiet Südtirol mit einem beachtlichen Sorten-Spektrum aufwarten. Nicht nur die autochthonen Rebsorten Lagrein und Vernatsch siedeln sich mit Vorliebe im Südtiroler Terroir an. Neben ihnen gedeihen viele weitere edle, frische und kräftige Rot- und Weissweinsorten, die zwischen Bergen und Zypressen ihre markanten Aromen entfalten.

Den naturgegebenen Charakter der Weinsorten vollenden die Kellermeister mit Gespür und Geschick - und schaffen ein Qualitätsniveau, das international für Aufsehen sorgt.



## 6.1 WEISSBURGUNDER

Schon als Südtirol noch ein Rotweinland war, war der Weissburgunder der weiße Platzhirsch. Heute wird er auf 580 Hektar und damit etwas mehr als zehn Prozent der Weinbaufläche angebaut. Das ist indes kaum verwunderlich, gilt er mit seinem eleganten Duft nach Apfel, Birne und Zitrone, seiner belebenden Säure und Fruchtfinesse doch als idealer Wein für jeden Anlass. Damit er seine Eigenschaften auch optimal entfalten kann, kommt er mit 10 bis 12 Grad Celsius ins Glas.

Herkunft: vermutlich Burgund, Frankreich

Abstammung: Mutation des Blauen Burgunder

Fläche: ca. 580 HA

Reifezeit: mittel bis spät

### BLATT

mittelgross, fünfeckig, drei- bis fünflappig, wenig tief gelappt

### TRAUBE

mittelgross, dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, häufig mit kleiner Beitraube; Beeren rundlich bis oval, mit gelbgrüner dünnschaliger Beerenhaut

Empfehlung: Aperitif, leichte Vorspeisen, Fisch, Südtiroler Gerichte



## 6.2 CHARDONNAY

Der Chardonnay mag es wärmer, er kann daher in Südtirols Gunstlagen sein volles Potential ausschöpfen. Seine eleganten Aromen kombinieren Ananas, Banane, Apfel, Birne, Zitrusfrüchte, Vanille und Butter, dazu kommt eine feine Säure. Heute wird er in Südtirol auf fast 600 Hektar angebaut, auf etwas mehr als jedem zehnten Hektar also, und auf unterschiedlichste Arten ausgebaut: von lebendig-fruchtigen Varianten bis zu komplexen, im Barrique vergorenen. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 10 bis 14 Grad Celsius.

Herkunft: vermutlich Burgund, Frankreich  
Abstammung: Kreuzung von Burgunder & Heunisch  
Fläche: ca. 600 HA  
Reifezeit: mittel



### BLATT

mittelgross, fünfeckig, wenig gelappt, Stielbucht nackt, offen

### TRAUBE

mittelgross, dichtbeerig, kegelförmig, Beitraube häufig; Beeren rundlich, gelbgrün gefärbt

Empfehlung: Helles Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, mediterrane und Südtiroler Gerichte

## 6.3 SAUVIGNON BLANC

Um Terlan wurden zwar schon im späten 19. Jahrhundert erste Sauvignon-Reben gepflanzt, ihren großen Aufschwung hat die Sorte in Südtirol aber erst in den letzten Jahren erlebt. Heute stehen Sauvignon-Reben auf 460 Hektar, also rund acht Prozent der Anbaufläche, vor allem in West- und Ostlagen. Ins Glas kommt dieser Weisse mit einer Temperatur von 10 bis 12 Grad Celsius, dann spürt man seine typischen „grünen“ Aromen in der Nase: frisch gemähtes Gras, Holunderblüte, Stachelbeere.

Herkunft: vermutlich Loire, Frankreich  
Abstammung: Kreuzung aus Traminer & Chenin Blanc  
Fläche: ca. 460 HA  
Reifezeit: mittel bis spät



### BLATT

kreisförmig, fünflappig, gewellter Blattrand, Zähne rundgewölbt, Unterseite stark behaart

### TRAUBE

kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, mit runden bis ovalen grüngelben Beeren mit würzigem, krautig-grasigem Geschmack

Empfehlung: Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüsegerichte, Ziegenkäse

## 6.4 PINOT GRIGIO

Grauburgunder, Ruländer, Pinot Grigio: Viele Bezeichnungen für ein und dieselbe Sorte, die sich vor allem in wärmeren Hang- und Hügellagen wohl fühlt. Pinot Grigio ist heute mit einer Anbaufläche von fast 670 Hektar die meistangebaute Weissweinsorte in Südtirol, was dazu führt, dass unterschiedliche Vertreter auf den Markt kommen: von feingliedrig-frischen Vinschgern über mineralische aus dem Etschtal bis zu feurig-korpulenten Weinen aus dem Süden des Landes. Pinot Grigio wird bei 10 bis 12 Grad serviert, schmeckt vollmundig und extrareich, die Duftpalette reicht von reifem Apfel, Birne und Quitte bis zu Lindenblüten.

Herkunft: vermutlich Frankreich  
Abstammung: Mutation der Sorte Blauer Burgunder  
Fläche: ca. 670 HA  
Reifezeit: früh bis mittel



**BLATT**  
fünfeckig, drei- bis fünflobig, Stielbucht etwas überlappend

**TRAUBE**  
kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, selten etwas geschultert, mit kleinen rundlichen Beeren mit grauroter, dünnschaliger Beerenhaut. Vor der Traubenreife ist die Sorte schwer vom Blauen Burgunder und Weißen Burgunder zu unterscheiden. Erst die Beerenfarbe und der Reifezeitpunkt ergeben Klarheit.

Empfehlung: kräftige Fischgerichte und Meeresfrüchte, Südtiroler Spezialitäten, italienische Gerichte

## 6.5 GEWÜRZTRAMINER

Der Gewürztraminer hat von Tramin im Südtiroler Unterland seinen Siegeszug angetreten. Für die Namensgebung durch den Weinort Tramin spricht die Tatsache, dass der Traminer Wein bereits im Mittelalter weit über die Grenzen hinaus einen guten Ruf hatte und die Weinberge in und um Tramin seit Menschengedenken beheimatet sind. Heute ist er mit 617 Hektar Anbaufläche einer der am meist verbreiteten Weißweine in Südtirol. Mit einer Temperatur von 10 bis 12 Grad ins Glas gebracht, entfaltet er ein Duftspektrum, das von Rosenblättern über Nelken bis hin zu tropischen Früchten reicht. Gewürztraminer gilt als üppiger Weißer mit intensiver Farbe und relativ hohem Alkoholgehalt.

Herkunft: vermutlich Südosteuropa  
Abstammung: vermutlich aus Wildreben selektiert  
Fläche: ca. 617 HA  
Reifezeit: mittel bis spät



### BLATT

kleinblättrig, rundlich, fünflappig, wenig gebuchtet, Stielbucht weit überlappend

### TRAUBE

kleintraubig, mitteldicht, kegelförmig, geschultert, häufig kleine Beitraube; Beeren rundlich bis oval, Beerenhaut dickschalig und je nach Spielart von gelb bis rot gefärbt; Das Fruchtfleisch ist fest und hat wenig Säure, hohen Zuckergehalt und einen intensiv würzigen Geschmack.

Empfehlung: Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüsegerichte, Blauschimmelkäse und Dessert

## 6.6 RIESLING

Der Riesling gilt als heikle Rebsorte, weshalb die idealen Lagen in Südtirol eng begrenzt sind. Schon Mitte des 19. Jahrhunderts ist es der österreichische Erzherzog Johann, der die Rieslingrebe aus Deutschland einführt. Heute wird sie in Südtirol auf knapp 100 Hektar vor allem in höheren Lagen (etwa im Eisacktal) angebaut. Fast ohne Restsüße ausgebaut, sorgen Rieslingtrauben für ausnehmend frische, fruchtige Weine mit einer belebenden Säure. In die Nase steigen feine, elegante Pfirsich- und Zitrusaromen. Serviert wird Riesling mit einer Temperatur von 10 bis 12 Grad Celsius.

Herkunft: Deutschland, Rheingebiet  
Abstammung: Natürliche Kreuzung aus Weissem Heunisch & Traminer-Sämling  
Fläche: ca. 100 HA  
Reifezeit: spät



**BLATT**  
mittelgross, kreisförmig, fünflappig, derbe Blattoberfläche, Unterseite starke Behaarung

**TRAUBE**  
kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, geschultert, Beitraube fehlt meist; mit kleinen gelbgrünen Beeren mit Narbenpunkt

Empfehlung: Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse- und asiatische Gerichte

## 6.7 SYLVANER

Sylvaner ist ein Abkömmling des Traminers und verlangt nach kühleren Lagen mit möglichst viel Sonne. In Südtirol findet er daher im Eisacktal ein optimales Anbaugebiet und kommt heute auf eine Rebfläche von 68 Hektar, besetzt also etwas mehr als ein Prozent der gesamten Südtiroler Anbaufläche. Hier entsteht die Grundlage für mineralisch-frisch, nach Apfel, Pfirsich und Minze, aber auch Heu duftende Weine mit knackigem Körper und kerniger Säure. Getrunken wird der Sylvaner mit einer Temperatur von 10 bis 12 Grad Celsius.

Herkunft: Österreich  
Abstammung: Natürliche Kreuzung von  
Traminer & Österreichisch Weiss  
Fläche: ca. 68 HA  
Reifezeit: mittel



**BLATT**  
fünfeckig, fünflappig, wenig gebuchtet, gewellt

**TRAUBE**  
kleintraubig, sehr dichtbeerig, zylindrisch, geschultert mit kleinen, punktierten, rundlichen und grüngelb gefärbten Beeren

Empfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, Gemüsegerichte, Speck und Wurstwaren, italienische Gerichte



## 6.8 MÜLLER THURGAU

In den 1880er-Jahren vom Rebforscher Hermann Müller aus dem Schweizer Thurgau geschaffen, hat dieser Riesling-Abkömmling auch in Südtirol eine Heimat gefunden, heute auf einer Fläche von fast 180 Hektar. Müller-Thurgau steht für besonders spritzige, aromatische Weißweine mit einer typischen Muskatnote. Die anderen Aromen, die sich am besten bei 10 bis 12 Grad Celsius entfalten, sind dagegen lagenspezifisch. Sie reichen von mineralischen bis zu blumigen Aromen, von Zitrusfrüchten, Holunder, Flieder und Geranien bis zu schwarzen Johannisbeeren.

Herkunft: Deutschland, Forschungsanstalt Geisenheim

Abstammung: Neuzüchtung aus  
Riesling & Chasselas de Courtilier

Fläche: ca. 180 HA

Reifezeit: früh



### BLATT

mittelgross, blasig, kreisförmig, fünflappig, tief gelappt mit verdrehter Mittellappe

### TRAUBE

mittelgross bis gross, mitteldicht, zylindrisch mit ovalen, grüngelb gefärbten Beeren.  
Das Fruchtfleisch besitzt einen leichten Muskatgeschmack

Empfehlung: leichte Vorspeisen, gebratene Süßwasserfische, Frischkäse

## 6.9 VELTLINER

Ursprünglich von österreichischen Winzern international salonfähig gemacht, ist der Grüne Veltliner heute auch (und vor allem) im Eisacktal zuhause. Auf gerade einmal 27 Hektar, also 0,5 Prozent der Südtiroler Anbaufläche, wachsen hier Trauben, die – umsichtig und mit viel Know-how und Erfahrung ausgebaut – angenehm würzige, fruchtig-frische Weine mit zarten Aromen (grüner Apfel, Pampelmuse) hervorbringen. Serviert wird der Grüne Veltliner vergleichsweise kalt, am besten mit einer Temperatur von 8 bis 10 Grad Celsius.

Herkunft: vermutlich Niederösterreich

Abstammung: Natürliche Kreuzung von  
Traminer & St. Georgen

Fläche: ca. 27 HA

Reifezeit: mittel



### BLATT

mittelgross fünfeckig bis kreisförmig, fünf- bis siebenlappig, tief gelappt, Unterseite mittelstark behaart. Typisch ist die starke weisswollige Behaarung der Triebspitze, wovon sich das Synonym Weissgipfler ableitet.

### TRAUBE

mittel bis sehr gross, mitteldicht, kegelförmig, geschultert, mit grossen rundlichen bis ovalen Beeren mit grüngelber bis fuchsiggelber Färbung auf der Sonnenseite.

Empfehlung: Vorspeisen, gebratener Fisch, Speck und Wurstwaren, Südtiroler Gerichte

## 6.10 GOLDMUSKATELLER

Goldmuskateller gilt nicht nur als sehr alte, sondern auch als sehr robuste Rebsorte. Wohl auch deshalb ist sie seit Jahrhunderten (auch) in Südtirol zuhause, und zwar vor allem in den warmen Lagen des Etschtals. Insgesamt kommt man in Südtirol auf Goldmuskateller-Weinberge mit einer Ausdehnung von knapp 100 Hektar. Sie liefern den Rohstoff für ausgeprägt süße, angenehm nach Muskat duftende Weine. Auch für Dessertweine wie auch für trockene Weine liefern Goldmuskateller-Trauben die Grundlage. Goldmuskateller wird am besten kalt (8 bis 12 Grad Celsius) serviert.

Herkunft: Norditalien

Abstammung: Kreuzung aus Gelbem Muskateller & einer unbekanntem Sorte

Fläche: ca. 100 HA

Reifezeit: spät



### BLATT

kreisförmig bis fünfeckig, drei- bis fünflobig, Blattzähne spitz, Stielbucht offen

### TRAUBE

mittelgroß, locker; dunkelgelbe Beeren mit fester Haut

Empfehlung: Aperitif, Dessert, reifer Blauschimmelkäse

## 6.11 KERNER

Wer ein Glas Kerner trinkt (am besten mit einer Temperatur von 10 bis 12 Grad Celsius), dürfte sich nicht wundern, dass diese Kreuzung aus Trollinger und Riesling nach einem Dichter benannt ist: dem Deutschen Justinus Kerner. Kerner (der Wein!) gilt als rassig-würzig, entfaltet eine dezente Muskatnote und ein fruchtig-feines Bouquet. In Südtirol wird Kerner mittlerweile auf 115 Hektar angebaut, wobei er sich als frostbeständige Rebsorte vor allem in den kühlen Lagen des Eisacktals und Vinschgaus wohl fühlt.

Herkunft: Lauffen am Neckar, Deutschland  
Abstammung: Kreuzung aus Trollinger & Riesling  
Fläche: ca. 115 HA  
Reifezeit: mittel bis spät



### BLATT

Die Triebspitze ist offen und mittelstark weißlich behaart, bronziert. Die mittelgrossen kreisförmigen Blätter sind fünflappig und stark gebuchtet. Die Stielbucht ist V-förmig und überlappt. Die Blattoberfläche ist leicht blasig.

### TRAUBE

Die geschulterte Traube ist klein bis mittelgross und kegelförmig. Die rundlichen Beeren sind mittel bis gross und von grüngelblicher Farbe.

Empfehlung: Aperitif, Vorspeisen, gegrillter Fisch, Gemüsegerichte

## 6.12 BLAUBURGUNDER

Der Blauburgunder gilt als König der Burgundersorten, hat in Südtirol seit Mitte des 19. Jahrhunderts eine Heimat und erlebt hier seit den 2000er-Jahren einen Aufschwung. Heute stehen auf fast zehn Prozent der Südtiroler Anbaufläche Blauburgunderreben, vor allem in Hanglagen, etwa in Mazon, Glen und Pinzon im Unterland oder auch im Vinschgau. Hier wachsen die Trauben für die besten Blauburgunder südlich der Alpen, für intensiv nach roten und dunklen Beeren duftende Weine mit weicher, eleganter Fülle. Am besten entfalten kann der Blauburgunder sein Potential bei einer Temperatur von 14 bis 16 Grad.

Herkunft: Burgund, Frankreich  
Abstammung: Natürliche Kreuzung aus  
Schwarzriesling & Traminer  
Fläche: ca. 520 HA  
Reifezeit: mittel bis spät



BLATT  
fünfeckig, drei- bis fünflappig, Stielbucht etwas überlappend

TRAUBE  
kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, kleine, rundliche Beeren mit blauschwarzer, dünnschaliger Haut

Empfehlung: Wild, Milchlamm, Kaninchen, Hartkäse

## 6.13 CABERNET

Die weinrechtliche Ursprungsbezeichnung für Südtirol macht es möglich, nur die Bezeichnung „Cabernet“ zu verwenden, doch gibt es davon zwei Sorten: den Cabernet Sauvignon und den Cabernet Franc. Beim Cabernet Franc handelt es sich um die ältere der beiden Sorten, schließlich entstand der Cabernet Sauvignon aus einer Kreuzung von Cabernet Franc mit Sauvignon Blanc. Seit mehr als eineinhalb Jahrhunderten werden in Südtirol Cabernet-Sorten angebaut, ihre Anbaufläche wächst stetig, auch weil sie Wärme mögen und daher von den steigenden Temperaturen profitieren (v.a. im Süden Südtirols). Rund drei Prozent der Südtiroler Anbaufläche ist derzeit mit Cabernet-Reben bestockt. Aus den hier wachsenden Trauben entstehen würzig-pfeffrige Weine mit weichen Aromen (Johannis- und Brombeeren). Dabei muss Cabernet reifen, um (im Glas bei 16 bis 18 Grad Celsius) sein volles Potential zu entfalten. Es gilt: je mehr Ruhe, desto besser.

Herkunft: Bordeaux, Frankreich  
Abstammung: Natürliche Kreuzung aus  
Cabernet Franc & Sauvignon Blanc  
Fläche: ca. 130 HA  
Reifezeit: sehr spät

**BLATT**  
kreisförmig, fünf- bis siebenlappig, tief eingeschnitten,  
Stielbucht überlappend, Unterseite mittelstark behaart

**TRAUBE**  
mittelgross, locker bis mitteldicht, kegelförmig, meist mit Beitraube; Beeren rundlich und  
blauschwarz gefärbt

Empfehlung: Wild, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse



## 6.14 VERNATSCH

Der Vernatsch (anderswo Trollinger genannt) ist ein echter Südtiroler, eine autochthone Rebsorte, die den Südtiroler Weinbau von der frühen Neuzeit bis in die 1980er-Jahre beherrscht hat. Haben Kenner damals noch die Nase gerümpft, erlebt der Vernatsch seither dank konsequenter Qualitätspolitik auf 572 Hektar Anbaufläche eine Renaissance und überzeugt als leichter, gerbstoffarmer Wein mit blumigen Noten und variierendem Charakter: von füllig (St. Magdalener) über weich (Kalterersee) bis würzig (Meraner).

Herkunft: Südtirol, Italien  
Abstammung: Natürliche Kreuzung aus Trollinger und unbekannt  
Fläche: ca. 572 HA  
Reifezeit: spät



**BLATT**  
mittelgross, fünflappig, wenig gebuchtet

**TRAUBE**  
mittelgross, kompakt, zylindrisch, mit Beitraube; Beeren kleinbeerig mit dünner Haut, blauschwarz gefärbt, stark beduftet und saftig

Empfehlung: Aperitif, Vorspeisen, Speck und Wurstwaren, Käse, Kalbfleisch, Südtiroler Hausmannskost, italienische Gerichte



## 6.15 MERLOT

Wie andere Burgundersorten auch, wurde Merlot Ende des 19. Jahrhunderts erstmals in Südtirol angebaut. Offensichtlich mit Erfolg: Seit damals ist die Anbaufläche auf 192 Hektar gewachsen, wobei der Merlot vor allem tiefe, warme Lagen mag (v. a. in Südtirols Süden) - und damit ein Profiteur des Klimawandels ist. Serviert mit einer Temperatur von 14 bis 16 Grad Celsius gilt Merlot als vollmundiger, fruchtiger, korpulenter, dank reifer Tannine weicher Wein, der in der Nase an Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Gewürze erinnert.

- Herkunft: vermutlich Bordeaux, Frankreich
- Abstammung: Natürliche Kreuzung aus Cabernet Franc mit einer unbekanntem Sorte
- Fläche: ca. 192 HA
- Reifezeit: mittel bis spät



### BLATT

kegelförmig, siebenlappig, Stielbucht wenig offen mit U-förmiger Basis

### TRAUBE

langtraubig, locker bis mitteldicht, kegelförmig, mit Beitraube und rundlichen, kleinen blauschwarzen Beeren

Empfehlung: Kalb, Wild, Rind, Käse

## 6.16 LAGREIN

Wie der Vernatsch ist auch der Lagrein ein echter, also autochthoner Südtiroler. Anders als sein erfolgreicher Vetter war der Lagrein im Land aber schon fast ausgerottet, bevor er mit der Jahrtausendwende zu einem Höhenflug angesetzt hat. Heute wird Lagrein auf 508 Hektar, also fast zehn Prozent der Südtiroler Anbaufläche angebaut. Hier entstehen charaktervolle Weine mit samtiger Fülle und weichen Säuren. Sein Aroma lässt an Beeren, Kirschen und Veilchen denken, wobei vor allem der Ausbau im Barrique für zusätzliche Würznoten sorgt. Übrigens: Den Lagrein gibt's auch als Rosé (Lagrein Kretzer).

Herkunft: Südtirol, Italien

Abstammung: natürliche Kreuzung von  
Vernatsch & Teroldego

Fläche: ca. 508 HA

Reifezeit: spät

### BLATT

mittelgross bis gross, drei- bis fünflappig und wenig gebuchtet

### TRAUBE

mittelgross, braunschwarz gefärbt und besitzen eine harte Beerenhaut.  
Das Fruchtfleisch ist saftig und hat einen fruchtigen Geschmack

Empfehlung: Wild, Rind, Hartkäse



## 6.17 ROSENMUSKATELLER

Dass der Rosenmuskateller eigentlich ein Sizilianer ist, zeigt schon: Er mag es warm. Auch deshalb hat er seit Mitte des 19. Jahrhunderts in Südtirol eine zweite, wenn auch flächenmäßig begrenzte Heimat. Gerade einmal sieben Hektar Weinberge sind hier mit Rosenmuskateller-Reben bestockt, der Südtiroler Rosenmuskateller ist daher eine exklusive Spezialität. Seinen Namen verdankt er übrigens dem intensiven Rosenduft, den der vollmundige, aromatische und komplexe Süsswein entfaltet.

Herkunft: vermutlich Dalmatien, Kroatien  
Abstammung: Auskreuzung von Gelber Muskateller mit einer unbekanntem Sorte  
Fläche: ca. 7 HA  
Reifezeit: mittel bis spät



**BLATT**  
Langes Blatt, fünfeckig mit 3-5 Lappen, welliges Profil

**TRAUBE**  
mittel bis lang, locker bis mitteldicht, kegelförmig, Beitraube fehlt, Haut dunkelrot bis blauschwarz

Empfehlung: Erdbeer- und Schokoladendesserts, Crêpes, Mohnstrudel

## 7. PIONIERE

VISIONÄRE, VORBILDER, WEGWEISER

ALOIS LAGEDER / JOSEPH REITERER / HARTMUTH SPITALER / LOUIS RAIFER / TONI ROTTENSTEINER



Südtirol Wein wird heute mit hoher Qualität, Innovationsgeist und funktionierenden kleinen Strukturen in Verbindung gebracht. Der Weg dorthin wurde geprägt von Persönlichkeiten mit Pioniergeist und ihrer Vision in der einzigartigen Südtiroler Landschaft Weine von Weltruf herzustellen. Sie haben als Winzer, Kellermeister und Obmänner der Kellereien in den 70er und 80er Jahren eine neue Ära dieser kontrastreichen alpin-mediterranen Weinbauregion begründet, außergewöhnliche Leistung im Weinmarketing erbracht und eine einmalige Qualitätsoffensive initiiert. Der Erfolg gibt ihrer Vision recht: Heute genießen Weine aus Südtirol eine hohe internationale Reputation und kennzeichnen sich durch ausgezeichnete Qualität.

## 8. DIE ZUKUNFT

Nachhaltiges Wirtschaften ist eine Frage des Überlebens, denn: Die Ressourcen weiterhin so zu verbrauchen, wie wir es in den letzten Jahrzehnten getan haben, ist schlicht und einfach nicht mehr möglich. Dieser langfristige Aspekt leuchtet den allermeisten auf Anhieb ein.

Weniger augenscheinlich ist, dass die Nachhaltigkeit für die Südtiroler Weinwirtschaft auch eine Frage des mittelfristigen, des wirtschaftlichen Überlebens ist. Schließlich ist die Nachhaltigkeit ein Teilaspekt der Qualität, der einen immer grösseren Stellenwert in der Bewertung von Produkten durch die Konsumenten einnehmen wird. Gekauft wird künftig nur noch, was nachhaltig produziert wird.

### BODEN

Der Boden bildet im wahrsten Sinne des Wortes das Fundament des Weinbaus. Um es zu erhalten, den Boden nachhaltig zu pflegen, verzichtet man zukünftig auf den Einsatz von mineralischen Stickstoffdüngern. Wo Alternativen zu bekommen sind, werden Kunststoffe durch biologisch abbaubare Materialien ersetzt. Das Bewässerungs-Management wird weiter optimiert.



### REBEN

Die Arbeit an und mit den Reben wird nachhaltiger betrieben. Die Pflanzenschutz-Praxis tritt stärker in den Fokus; etwa ein Verbot synthetischer Unkrautmittel. Zugleich wird alles unternommen, um die Biodiversität in den Weinbergen zu fördern.

## WEIN

Auch auf dem Klimaschutz liegt ein Fokus. So geht es in der Südtiroler Weinproduktion um einen stetig schrumpfenden CO<sub>2</sub>-Fussabdruck. Weil selbst ein solcher aber den Klimawandel nicht aufhalten kann, wird der Weinbau darüber hinaus Schritt für Schritt an die sich ändernden Bedingungen angepasst.

## MENSCHEN

Damit all dies nicht nur graue Theorie bleibt, holt man all die Menschen an Bord, die die Welt des Südtiroler Weins ausmachen: die über 5.000 Weinbauern, die Mitarbeiter in den Kellereien, lokale Beratungs- und Forschungsinstitutionen, die Weinliebhaber in aller Welt und nicht zuletzt die Bevölkerung im Land, für die die Weinbauern auch weiterhin eine einzigartige Kulturlandschaft pflegen.



## LAND

Neu in der Wein-Agenda ist das Ziel, eine regionale Kreislaufwirtschaft aufzubauen, die kurze Wege ebenso fördert wie das Recycling. Schliesslich soll von der Weinproduktion möglichst nur bleiben, was bleiben soll: der Wein. Oder besser: hochwertiger Wein. Qualitativ wie ethisch. Das Konsortium Südtirol Wein bringt den Kerngedanken auf den Punkt: „Nachhaltig zu wirtschaften, ist ethisch ein Soll und wirtschaftlich ein Muss – und daher unser Weg in die Zukunft.“



## 9. KEY FACTS



5.000

Winzer



5.600 ha

Anbaufläche



1 ha

Durchschnittsfläche  
pro Betrieb



< 1%

der Weinbaufläche  
Italiens



274

Kellereibetriebe



200-1.000

Höhenlagen (m.ü.d.M.)



64% / 36%

Produktion  
Weißwein / Rotwein



20

verschiedene Rebsorten



98%

Anteil der DOC-Weine  
an der Produktion