



HERBERT TASCHLER

# Südtiroler Vernatsch

gestern – heute – morgen

**ATHESIA**

# **Südtiroler Vernatsch**

HERBERT TASCHLER

# **Südtiroler Vernatsch**

gestern – heute – morgen



Die Drucklegung dieses Buches wurde ermöglicht durch die Südtiroler Landesregierung / Abteilung Deutsche Kultur und durch die freundliche Unterstützung der Kellerei Bozen, der Kellerei Girlan und der Kellerei Kaltern sowie von [wein.kaltern](http://wein.kaltern.it) und IDM Südtirol.

#### BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar: <http://dnb.d-nb.de>

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

Auch als E-Book erhältlich  
ISBN 978-88-6839-372-4

2018  
Alle Rechte vorbehalten  
© by Athesia Buch GmbH, Bozen  
Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag  
Druck: Athesia Druck, Bozen

ISBN 978-88-6839-365-6  
[www.athesia-tappeiner.com](http://www.athesia-tappeiner.com)  
[buchverlag@athesia.it](mailto:buchverlag@athesia.it)



# Inhalt

- 8 Editorial: Südtiroler Vernatsch**  
Vom autochthonen Klassiker zum Nischenprodukt für Liebhaber

## DER VERNATSCH

- 13 Südtiroler Vernatsch**  
vielseitig, einzigartig, charaktervoll, typisch ...
- 18 Der Vernatsch**  
Herkunft, Verbreitung, Rebe und Wein
- 22 Der St. Magdalener**  
Der Klassiker aus Bozen
- 26 Der Kalterersee**  
Ein Südtiroler mit Zukunft
- 28 Eine Charta für den Kalterersee**  
Herkunftssiegel mit Qualitätsniveau

## ÜBER DEN VERNATSCH

- 33 Der Wein macht einfach Spaß**  
Ein Plädoyer für den Südtiroler Vernatsch – Daniele Cernilli
- 36 Echte Terroirweine**  
St. Magdalener, Kalterersee und Vernatsch – Andreas März
- 40 Auf der Höhe der Zeit**  
Lust auf frische, fruchtige Weine, auf Eleganz und Charme –  
Lust auf Vernatsch – Veronika Crecelius
- 43 Ein moderner Wein?**  
Die Rückkehr des Vernatsch – Othmar Kiem
- 47 Hat der Vernatsch noch Zukunft?**  
Oder verschwindet er allmählich aus dem Südtiroler Sortiment ...? –  
Werner Waldboth

## DER VERNATSCH UND SEINE GESCHICHTE

- 53 **Vom „vinus vernacius“ ...**  
Der Südtiroler Vernatsch und seine Geschichte –  
Ivo Maran und Stefan Morandell
- 57 **Der Weinbau und die Weine Deutschirols**  
Edmund Mach, 1894
- 61 **Etschländer Weinbuch**  
Arnold Becke, 1930
- 66 **XXIV° Mercato Provinciale Vini Bolzano – IX° Assaggio Vini**  
24. Bozner Weinkost 1932
- 68 **26. Bozner Weinkost 1948**  
26<sup>a</sup> Mostra del Vino Bolzano
- 72 **65. Bozner Weinkost 1987**  
145 ausgestellte Vernatsch-Weine
- 76 **Die guten Weine Südtirols**  
Helmut Hochrain, 1985
- 82 **Ein Leben für den St. Magdalener**  
Graziano Filippi
- 86 **Mehr als gut sein kann ein Wein nicht**  
Toni Rottensteiner
- 88 **Ein Glaubenskrieg für den Vernatsch**  
Hartmuth Spitaler
- 92 **Vom gemischten Satz zum Großvernatsch**  
Heinrich Plattner
- 94 **Botschafter des Südtiroler Vernatsch**  
Toni Romen – der „Wein-Toni“

## RUND UM DEN VERNATSCH

- 97 **Vernatsch**  
Vom „Gemischten Satz“, Tafeltrauben und Vernatsch-Abkömmlingen –  
Barbara Raifer und Josef Terleth
- 118 **Die strategische Positionierung des Vernatsch  
auf dem Südtiroler Weinmarkt**  
Auszug aus der Master Thesis von Fanny Dürfeldt
- 128 **Der Vernatsch zum Essen**  
Ein Alleskönner mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten – Christine Mayr

- 130 **1975–2015: 40 Jahre Vernatsch Gschleier**  
Ein Stück Südtiroler Vernatsch-Geschichte
- 135 **Der Kalterersee gestern – heute – morgen**  
Ein Weingespräch
- 144 **Südtiroler Vernatsch Cup**  
Vernatsch – ein Ausdruck von Lebensfreude
- 150 **„Dolomiten“-Vernatsch**  
Südtirols Vernatsch-Weine im Wettstreit
- 154 **Der Trollinger in Württemberg**  
Ein Blick über die Grenzen – Kilian Krauth

## DER VERNATSCH DER ZUKUNFT

- 159 **„Back to the roots“ oder „New Style“?**  
Von neuen Klassikern, Modernisten und Terroiristen ... –  
Thomas Vaterlaus
- 162 **Der Vernatsch der Zukunft**  
Wie Südtirols Kellermeister und Weinproduzenten die zukünftige Rolle  
des Südtiroler Vernatsch sehen ...

## ANBAUFLÄCHEN UND PRODUKTION

- 195 **Anbaufläche und Produktion Vernatsch-Weine 2016**
- 196 **Anbauflächen und Produktionszahlen des  
Südtiroler Vernatsch 1978–2017**
- 198 **Weinbaugemeinden in Südtirol – Vernatsch-Anbauflächen 2008**
- 200 **Weinbaugemeinden in Südtirol – Vernatsch-Anbauflächen 2015**
- 204 **Südtirols Weinbaugemeinden mit den größten  
Vernatsch-Anteilen 2015**
- 205 **Weinfakten**
- 207 **Biografie**
- 208 **Bildnachweis**





# Südtiroler Vernatsch

## Vom autochthonen Klassiker zum Nischenprodukt für Liebhaber

Die einen rümpfen die Nase, wenn sie ein Glas von ihm vor sich haben. Die anderen verehren und lieben ihn als den einzig echten und typischen Südtiroler Trinkgenossen. Die Rede ist vom Vernatsch – dem Wein, der wie kein Zweiter die Geschichte des Weinlandes Südtirol geprägt hat.

Seit einigen Jahrzehnten ist es recht ruhig geworden um den Südtiroler Lokalmatador. Waren 1970 noch 68 Prozent der Südtiroler Rebfläche mit Vernatsch bestockt, so sind es 2017 nur noch knapp 15 Prozent, nämlich 806 Hektar. Trotz allem aber sorgt der Vernatsch wieder für neue und lebhaftere Diskussionen.

### Der bekannteste Südtiroler Rotwein

Auch wenn ihre Vergangenheit und ihr Alter weitgehend im Dunkeln liegen, mit ihren verschiedenen Spielarten ist die Vernatsch-Rebe eine der ältesten einheimischen Rotweinsorten Südtirols. Und sie ist seit jeher die Grundlage der bekanntesten Südtiroler Rotweine, vom Kalterersee über den St. Magdalener bis hin zum Meraner und Bozner Leiten. Früher waren Mittervernatsch und Tschaggele-Vernatsch oder Kleinvernatsch, Grauvernatsch und Kugele-Vernatsch und wie all die ver-

meintlichen Familienmitglieder heißen, im Weinberg im Mischsatz vertreten.

„Sie haben in ihren Reben ein gewaltiges Durcheinander“, schrieb Erzherzog Johann von Österreich in einer Tagebucheintragung vom 23. Juli 1839. Lambert von Babo sieht es in seinem 1872 erschienenen Buch „Der Weinbau nach der Reihenfolge der vorkommenden Arbeiten nebst Anleitung zur Bereitung und Pflege des Weines“ ähnlich: „Wenn auch in früheren Zeiten einige Männer von größerer Kenntnis und wissenschaftlichem Drange einige Traubensorten unterschieden, so scheint das auf das Gewerbe selber von keinem besonderen Einflusse gewesen zu sein, und man unterschied die Traubensorten höchstens nach der Farbe und der Gegend, woher sie stammten. Verständige Weingärtner kennen wohl hier und da auch einzelne Traubenarten, ihre Benennungen sind aber meistens sehr unbestimmt [...] sodass die Weinfelder solcher Gegenden eine Masse von Sorten enthalten, die unbekannt fortgepflanzt werden, ohne ihre Eigenschaften näher zu betrachten.“

In den 1950er Jahren begann ein gezielter Anbau des ertragreichen Groß- oder Edelvernatsch – bis hin zur großen Weinkrise der 1980er Jahre, die für den Zusammenbruch der traditionellen Vernatsch-Märkte in der







## Welche Rolle soll der Vernatsch in Zukunft in Südtirols Rebgärten spielen?

Schweiz, in Österreich und Deutschland verantwortlich war. Und auch dafür, dass so mancher treue Vernatsch-Trinker sich Weinen aus anderen Anbaugebieten zugewandt hat.

### **Imagedefizit trotz Qualitätssteigerung**

Die Diskussion über die Wiederbelebung und Imageaufwertung des Vernatsch währt schon Jahre. Das kontinuierlich gesteigerte Qualitätsbewusstsein bringt mittlerweile exzellente Weine hervor. Tatsache ist aber, dass die Wahrnehmung auf dem Markt nicht immer mit der Qualität Schritt hält. Nach wie vor ist ein Imagedefizit zu beklagen, das einer angemessenen Positionierung des Weines entgegensteht.

Es ist nicht so lange her, als sich die Südtiroler Kellermeister noch für ihren Vernatsch geschämt haben. Kaum einer hat bei den verschiedensten Verkostungen und Messen seinen Vernatsch präsentiert. Nicht verwunderlich, dass auch die offizielle Südtiroler Weinwerbung in der Vergangenheit kaum etwas für den Vernatsch getan hat.

Beim ersten Südtiroler Wine Summit 2017 präsentierten bei der Veranstaltung „Wine Stories“ jeder der 68 beteiligten Weinproduzenten einen Wein, der für die Identität des jeweiligen Betriebes von zentraler Bedeutung ist, „einen Wein, der die Erfolgsgeschichte der Kellerei oder des Weinguts verkörpert“. Überraschend dabei: 16 der insgesamt 68 teilnehmenden Weingüter und

Kellereien hatten einen Vernatsch als für sie repräsentativen Wein gewählt. Das wäre vor ein paar Jahren noch völlig undenkbar gewesen und zeugt für das neue Selbstbewusstsein und den gestiegenen Stellenwert des autochthonen Lokalmatadors Vernatsch in all seinen Spielarten.

### Mit Aufgeschlossenheit in die Zukunft

Das Buch „Südtiroler Vernatsch: gestern – heute – morgen“ sammelt und erzählt die Geschichte sowie Geschichten rund um den traditionsreichen Südtiroler Vernatsch, über seine Vergangenheit und Gegenwart. Und es geht den Fragen nach: Welche Rolle soll der Vernatsch in Zukunft in Südtirols Rebgärten spielen? Wie soll der typische Südtiroler Vernatsch schmecken? Wie soll es mit ihm weitergehen? Was muss sich ändern? Das Für und Wider geht quer durch die Südtiroler Weinmacherszene.

Weltweit erleben fruchtbetonte, frische Rotweine als zurückhaltende, leichte und elegante, aber charakterstarke und einladend trinkige Weine nicht nur als Speisenbegleiter eine neue Renaissance. Südtirol besitzt mit dem Vernatsch einen großartigen Vertreter dieses traditionsreichen regionalen und zugleich modernen Weinstils.

Das Buch ist allen Vernatsch-Liebhabern und Vernatsch-Liebhaberinnen gewidmet und allen, die an den Südtiroler Vernatsch glauben und sich auch in Zukunft für ihn einsetzen.

Mein herzlicher Dank geht an die Autorinnen und Autoren sowie an alle Südtiroler Vernatsch-Produzenten und Produzentinnen für ihre Beiträge und an alle, die zum Entstehen dieses Buches beigetragen haben. Auf unser aller Wohl und Prosit – mit einem guten Glas Südtiroler Vernatsch selbstverständlich!



Herbert Taschler





# **Der Vernatsch**

# Südtiroler Vernatsch

vielseitig, einzigartig, charaktervoll, typisch ...

Ein Vernatsch spricht für sich: Er ist ein unkomplizierter, fruchtbetonter Wein mit elegantem, aber nicht zu strukturbetontem Körper, mildem Tannin und ausgeprägter, leuchtender Farbe. Darüber freuen sich nicht nur die Vernatsch-Liebhaber.

Die Vielschichtigkeit des Vernatsch, die von einfachen, leichten Typen bis hin zu komplexen Weinen mit teils schon burgundischen Nuancen geht, ist einmalig. Der Vernatsch lässt sich wie kaum ein anderer Wein nahezu mit allen Gerichten kombinieren und kann zu vielen Gelegenheiten serviert werden. Wohl kaum ein anderer Rotwein kann so vielfältig bei verschiedenen Speisen – vom typischen Südtiroler Speckteller über Pizza, Nudel-, Fleisch- und Wildgerichte bis hin zu raffinierten Fischtellern – eingesetzt werden.

## Es war einmal ...

„Die Hügel am Fuße der Berge sind mit Wein bebaut. Über lange, niedrige Lauben sind die Stöcke gezogen; die blauen Trauben hängen gar zierlich von der Decke herunter und reifen an der Wärme des nahen Bodens.“ Kein

Geringerer als Johann Wolfgang von Goethe kam auf seiner „Italienischen Reise“ im Jahre 1786 beim Anblick der Südtiroler Reblandschaft ins Schwärmen. Dabei ist er nicht der Erste und nicht der Einzige, dem es so ergeht. Die „Botzner Weine“ und mit ihnen der „Farnatzer“ werden bereits im frühen Mittelalter gelobt und geschätzt. Ein „vinum de Caldario“ wird schon um 1220 urkundlich erwähnt. Dabei steht die Vernatsch-Rebe in Südtirol im Laufe der letzten Jahrhunderte meist im Mittelpunkt. Mit ihren verschiedenen Spielarten zählt sie zu den ältesten Rebsorten Südtirols und ist seit jeher die Grundlage der bekanntesten Südtiroler Rotweine. Früher waren Mittervernatsch und Tschaggele-Vernatsch oder Kleinvernatsch, Grauvernatsch und Kugele-Vernatsch und wie all die vermeintlichen Familienmitglieder heißen, im

Weinberg—der gängigen Weinbautradition entsprechend—meist im Mischsatz vertreten. Ab den 1950er Jahren begann ein gezielter Anbau des ertragreichen Groß- oder Edelvernatsch.

### **Eine beeindruckende Vielfalt**

Auf den traditionellen Pergeln hat der Vernatsch die Südtiroler Weinlandschaft über die Jahrhunderte hinweg eindrucksvoll geprägt. Die unterschiedlichen Einzellagen und Bodenverhältnisse und das jeweils wechselnde Klima wiederum prägen die Vernatsch-Weine und können recht deutliche Geschmacks- und Qualitätsunterschiede hervorbringen. Kein Vernatsch schmeckt wie der andere! Und vor allem: Ein Vernatsch ist kein billiger Einheitswein, sondern ein Lagen- und Gebietswein, der zwar eine gemeinsame Rebsorte zur Stammutter hat, sich aber so vielseitig zeigt wie die Landschaft, in der er heranreift. Was dabei herauskommt, ist eine beeindruckende Vielfalt: Kalterersee, St. Magdalener, Grauvernatsch, Vernatsch, Meraner Hügel, Bozner Leiten, Klausner Leitacher und Vinschgauer Vernatsch.

Der St. Magdalener, der Vernatsch, der an den sonnigen Hängen oberhalb Bozens wächst, ist der kräftigste von allen. Das Weindorf St. Magdalena hat ihm seinen Namen gegeben. Mit einem Anteil von bis zu 15 Prozent Lagrein ist der St. Magdalener ein kraftvoller, edler Rotwein mit viel samtiger Struktur und eleganter Körperfülle.

Der wohl bekannteste Vernatsch-Wein, der Kalterer oder Kalterersee, stammt von den

warmen Hügellagen rund um den Kalterer See. Es ist ein milder, gerbstoffarmer und leichter Wein mit weichem Körper und feinem Mandelduft. Die Zusatzbezeichnung „klassisch“ tragen—wie auch beim St. Magdalener—die Qualitäten aus dem begrenzten, ursprünglichen Anbaugebiet.

Der Meraner oder Meraner Hügel von den Hängen der Kurstadt Meran ist von zartfruchtiger Art. Das nahezu mediterrane Klima trägt seinen Teil dazu bei. Als „Meraner Kurtrauben“ waren die dünnschaligen Vernatsch-Trauben ein wesentlicher Bestandteil der Meraner Traubenkur.

Der Bozner Leiten von den Hängen um die Landeshauptstadt Bozen ist ein samtigmilder Wein, der durch seine Fruchtigkeit besticht. Der Eisacktaler Klausner Leitacher stammt von höher gelegenen Anbauzonen des unteren Eisacktales rund um Klausen. Das Klima dort ist um einiges kühler als in anderen Vernatsch-Gebieten. Die Weine werden dadurch angenehm spritzig und frisch mit einer besonders rassigen Note.

Eine besondere Vernatsch-Spezialität ist der Südtiroler Grauvernatsch, ein zartblumiger, leicht nach Veilchen duftender Wein. Der Südtiroler Vernatsch schließlich ist Markenzeichen und Namensgeber für alle Vernatsch-Weine Südtirols, auch solche, die außerhalb der bekannten Anbauzonen wachsen. Dort werden aus der Vernatsch-Rebe meist angenehm weiche und bekömmliche Weine gekeltert. Der Vinschgauer Vernatsch gehört mit zu diesen Raritäten.

Alle Südtiroler Vernatsch-Weine haben trotz ihrer großen Vielfalt eines gemeinsam: Ihr niedriger Gerbstoffgehalt und ihre angenehme Säure machen den Wein außerordentlich bekömmlich. Wer beim Wein Lust auf leichten, unkomplizierten Genuss hat, liegt beim Vernatsch genau richtig.

### Neues Image für den Vernatsch

Um die neue Generation der Vernatsch-Weine stärker zu fördern und bekannt zu machen, wurden in den letzten Jahren in Südtirol einige wichtige Aktionen rund um den Vernatsch ins Leben gerufen.

2004 wurde vom Unternehmer und Vernatsch-Fan Ulrich Ladurner gemeinsam mit

dem Weinjournalisten Othmar Kiem und dem Weinhändler Günther Hölzl erstmals der Südtiroler Vernatsch Cup im „vigilius mountain resort“ am Vigiljoch organisiert. Alljährlich werden dort von einer international zusammengesetzten Jury die besten Vernatsch-Weine des Landes ermittelt. Die Veranstaltung schreibt sich seit Jahren die Förderung des lange Zeit unterschätzten Südtiroler Lokalmatadors auf die Fahnen. Mit viel Erfolg! Südtiroler Produzenten und Kellermeister sind heute in den meisten Fällen wieder stolz auf ihren Vernatsch und bieten ihn in hervorragenden Qualitäten an. „Vernatsch braucht mehr Gewicht und mehr Aufmerksamkeit, denn Vernatsch ist

Vernatsch-Pergelanlage am Pfannenstielhof in Bozen





Ausdruck von Lebensfreude“, ist Ulrich Ladurner überzeugt. „Und Lebensfreude ist schließlich unser höchstes Gut.“

Seit dem Jahr 2014 steht der Vernatsch auch im Mittelpunkt des Wettbewerbs „Dolomiten“-Vernatsch: Ziel der Aktion ist es, den Vernatsch in all seinen Spielarten gebührend zu fördern und ihn als vielseitigen, einzigartigen, charaktervollen und typischen Südtiroler Wein aufzuwerten. „Gesucht wird der typische Südtiroler Vernatsch: also gesellige, fruchtig-frische Weine, die eine gewisse Leichtigkeit vermitteln, Spaß machen und zu jeder Gelegenheit im Alltag passen“, unterstreicht „Dolomiten“-Chefredakteur Toni Ebner das Ziel des Wettbewerbs.

### **St. Magdalener und Kalterersee**

Der St. Magdalener macht durch sein rühri-ges Schutzkonsortium und durch besondere Aktionen immer wieder von sich reden. Seit einigen Jahren steht die Rebsorte beim St. Magdalener Tag im Herbst ganz im Mittelpunkt des Bozner Interesses. Unter dem Motto „Sehen, wo der Wein seinen Ursprung hat. Spüren, wo er tief mit der Erde verwurzelt ist. Informationen und Aromen aus erster Hand!“ gewähren Weinbauern, Weingüter und Kellereien Weinliebhabern und Interessierten Einblick in ihre Arbeit.

Im Frühjahr 2008 wurde in Kaltern zum ersten Mal eine Verkostung des neuen Jahrganges der verschiedenen Kalterersee-Weine von wein.kaltern veranstaltet. Die Vereinigung „Kalterer Weintage“ hat

es sich zur Aufgabe gemacht, diesen Wein mehr ins Rampenlicht zu stellen. „Es muss wieder in werden, einen Kalterersee zu trinken“, wünscht sich Arthur Rainer, der Präsident der „Kalterer Weintage“. Die Qualitäts-offensive „Kalterersee Charta“ trägt das Ihre dazu bei, um den Kalterersee als modernen, einladend frischen, leichten, bekömmlichen und geselligen Alltagswein zu präsentieren. Die nationale und internationale Presse hat den Vernatsch vor einigen Jahren ebenfalls neu entdeckt. Im italienischen Weinführer „I vini d'Italia 2007“ von „Gambero Rosso“ & „Slow Food“ wurde der Südtiroler Vernatsch Gschleier 1990 der Kellerei Grlan als erster Vernatsch mit dem Sonderpreis „Tre bicchieri non dati“ ausgezeichnet. Die ersten offiziellen „Drei Gläser“ des „Gambero Rosso“ haben den Vormarsch des Südtiroler Vernatsch verstärkt und den Wein endgültig aufs Podest der großen Weinwelt geholt. Während es 2011 als erster St. Magdalener der 2009er vom Bozner Pfannenstielhof in den Olymp der italienischen Weinwelt geschafft hat, ging die begehrte Auszeichnung 2012 erstmals auch an einen Kalterersee: den Puntay 2010 der Kellerei Erste + Neue in Kaltern. Seitdem finden sich Südtirols Vernatsch-Weine alljährlich unter den ausgezeichneten Weinen.

### **Die Renaissance des Vernatsch**

Christoph Schulte schreibt im deutschen Fachmagazin „essen & trinken“ im Juli 2008 unter dem Titel „Die Renaissance des Kalterersee“: „Die als ‚angestaubt‘ verrufene

Traditionstraube Vernatsch ist zurück. Fruchtig, frisch und kraftvoll stellt sie sich den Newcomern auf internationalem Parkett.“

Viele Südtiroler Kellermeister und Weinbauern arbeiten seit Jahren verstärkt auf die Hochwertigkeit der Vernatsch-Produkte hin. Dabei werden ertragreiche Spielarten wie der Großvernatsch im Anbau zurückgestellt. Verstärkt wird auf kleinbeerige Varianten gesetzt. Die Ertragsmengen pro Hektar werden reduziert, und mit neuer Kellertechnik wird das Potenzial des Vernatsch stärker herausgearbeitet. Es lohnt sich, dem Südtiroler Vernatsch in all seinen Spielarten und Ausdrucksformen wieder jenen Platz zuzuweisen, der ihm zusteht.

## Das Weinporträt

Am besten schmeckt der Vernatsch, wenn er noch jung ist. Aber nicht nur. Einige Jahre Flaschenreife machen so manchen guten Vernatsch erst so richtig spannend. Die Serviertemperatur soll zwischen zwölf und 15 Grad Celsius, und damit niedriger wie bei anderen Rotweinen, liegen: kühl aber nicht kalt. Und was noch wichtig ist: Der Vernatsch lässt sich wie kaum ein anderer Wein nahezu mit allen Speisen kombinieren und kann zu vielen Gelegenheiten serviert werden. Der Tipp auf einem Südtiroler Vernatsch-Weinbrief darf ruhig beherzigt werden: „Der Vernatsch passt zu allen Speisen hervorragend. Wegen seiner Bekömmlichkeit ist er aber auch außerhalb der Mahlzeiten empfehlenswert.“

Der Vernatsch in Südtirol – Ernte 2017		
Bezeichnung	Anbaufläche (ha)	Weinernte (hl)
Kalterersee	400,80 (518,41/876,12)	29.000 (39.456/68.536)
Südtirol St. Magdalener	186,17 (239,84/300,31)	11.634 (14.640/21.831)
Südtiroler Vernatsch	103,06 (331,95/662,53)	6.816 (22.524/51.520)
Südtirol Meraner	102,58 (139,22/190,45)	3.395 (5.588/7.222)
Südtiroler Grauvernatsch	10,88 (19,47/36,61)	880 (1.433/2.886)
Südtirol Bozner Leiten	0,34 (8,51/16,08)	28 (215/529)
Südtirol Eisacktaler Klausner Leitacher	0,45 (7,47/3,55)	13 (127/63)
Südtirol Vinschgauer Vernatsch	2,60 (6,44/7,27)	143 (181/211)
<b>Vernatsch-Weine insgesamt in Südtirol 2017</b>	<b>806,88 ha – 15,17 %</b> der Gesamtfläche (1.271,31 – 24,67 %/2.092,92 – 42,39 %) <b>51.909 hl – 18,97 %</b> der gesamten Weinernte (84.164 – 26,76 %/152.798 – 46,83 %)	
<b>Südtiroler DOC-Weine insgesamt 2017</b>	<b>5.318,06 ha</b> (5.152,64/4.936,40) <b>273.693 hl</b> (314.500/326.233)	

In Klammern die Vergleichszahlen von 2008/2001. Quelle: Handelskammer Bozen – Kontrollstelle für Weine, März 2018

# Der Vernatsch

## Herkunft, Verbreitung, Rebe und Wein

### Die Herkunft

Die Herkunft der Vernatsch-Sorten in Südtirol ist nach wie vor ungewiss. Erschwert wird die Suche nach dem Ursprung durch die unterschiedlichen Bezeichnungen in der deutschen und der italienischen Sprache. Die italienische Bezeichnung „Schiava“ leitet sich von der einstmals niederen Erziehungsform ab, die zur Zeit der Langobardenherrschaft in Oberitalien als „vineis slavica“ bezeichnet wurde. Dies im Gegensatz zu der hohen „Majores“-Erziehung an Bäumen. Demzufolge ist die These falsch, wonach „Schiava“ (dt. Sklave) auf eine slawische Herkunft verweisen könnte. Verschiedene Rebsorten in ganz Oberitalien trugen diese Bezeichnung, darunter auch weiße Sorten. Diese sind, außer kleinen Beständen in der Lombardei, verschwunden. Als Sortennamen taucht die Bezeichnung Schiava erstmals im Jahr 1195 in Brescia auf.

Zur Zeit der Langobarden lag das Hauptproduktionsgebiet vermutlich westlich des Gardasees. Warum die Sorte den Namen Vernatsch annahm, der zweifellos von der in Italien weit verbreiteten Sortenbezeichnung „Vernaccia“ herrührt, ist unklar. Der Vernaccia war schon im Mittelalter ein gesuchter Weißwein, der ursprünglich in Ligu-

rien hergestellt wurde. Vielleicht war der Ort Vernazza in Cinqueterre der Namensgeber. Heute existieren noch die weißen Sorten Vernaccia di San Gimignano in der Toskana und Vernaccia di Oristano in Sardinien sowie der rote Vernaccia aus Serrapetrona in den Marken. Zum Verwirrspiel um den Namen Vernatsch tragen auch die sogenannten „Gschlafenen“ bei. Dabei handelt es sich um eine uralte Rebsorte in Tirol, die bis in das 20. Jahrhundert weit verbreitet war und Weine ergab, die dem Vernatsch ähnlich sind. Die Bezeichnung „Gschlafene“ stammt eindeutig vom Wort Sklave ab. Im Trentino wird dieselbe Sorte jedoch „Rosara“ genannt, ein weiterer Name, der sich wiederholt in der Weinliteratur Oberitaliens wiederfindet.

### Vernacula – Vernaccia – Vernetzer ...

Der Ausdruck Vernaccia, und folglich auch Vernatsch, rührt vom lateinischen Stammwort „verna“ her, das für den Sklaven, geboren im Hause seines Herrn, steht. Daraus entwickelten sich „vernacula“ für einheimische Sorten und sodann „vernaccia“. Es könnte also sein, dass der Begriff Sklave das verbindende Element für die verschiedenen



### Das klassische Ursprungsgebiet des St. Magdalener: die einladenden Hügel- und Steillagen nördlich von Bozen

Bezeichnungen derselben Sorte in beiden Sprachen darstellt. Vernatscher (auch Vernätscher) wurden in Tirol auch Süßweine mit geringem Alkoholgehalt und beschränkter Haltbarkeit genannt. Infolge seiner Herstellungsweise trug er auch die Bezeichnung „Sacklwein“. Es spricht alles dafür, dass hierzu ein weißer Most verwendet wurde.

Im Zusammenhang mit Südtirol taucht der Name Vernatsch erstmals im Jahr 1490 in einer Weinrechnung des bayerischen Klosters Tegernsee auf, das damals ausgedehnte Weingüter in Bozen und später auch im Überetsch besaß. Vom selben Kloster liegt eine Sortenbewertung aus dem Jahr 1492 vor, in welcher Muskateller, Lagrein und „Vernetzer“ als die besseren Rebsorten in Tirol beschrieben werden. Nicht bekannt ist jedoch, ob es sich bei den damaligen Sorten Lagrein und Vernatsch um weiße oder blaue Trau-

ben handelte, da die Bezeichnung damals erwiesenermaßen für beide Weintypen verwendet wurde. Die eigenständige Sorte Weißvernatsch (ital. Vernaccia bianca) war bis ins 19. Jahrhundert im Etschtal südlich von Bozen weit verbreitet.

Berichte aus dem 19. Jahrhundert bestätigen frühere Hinweise, wonach zwischen dem 16. und 17. Jahrhundert ein Umbruch in der Weinherstellung erfolgte. Die im Mittelalter gebräuchliche Vergärung des gepressten Mostes wurde von der Maischegärung, der klassischen Methode zur Rotweinerzeugung, verdrängt. Dies hatte zur Konsequenz, dass die blauen, großbeerigen Sorten wie Vernatsch und Gschlafene vermehrt angebaut wurden. Eine Sortenaufstellung eines stattlichen Weinhofes in Bozen von 1643 führt neben dem „schwarzen Vernatsch“ auch einen „edlen Vernatsch“ auf. Ob es sich dabei um

einen weißen Vernatsch oder um einen Vorgänger des heutigen Großvernatsch handelt, der auch das Synonym Edelvernatsch trägt, ist nicht bekannt. Die Rebsorte Trollinger in Württemberg entspricht dem Großvernatsch. Bei diesem Namen handelt es sich wahrscheinlich um eine Ableitung aus Tirolinger (der aus Tirol). Die Bezeichnung wird erstmals im Jahr 1560 urkundlich erwähnt und dürfte zuerst in der Pfalz verwendet worden sein.

Über drei Jahrhunderte hinweg, bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts, war der sogenannte Tiroler Wein im deutschsprachigen Europa sehr bekannt. Der Vernatsch war nur ein Teil dieser Weinmarke, denn verwendet wurden auch Sorten wie Gschlafene, Edelschwarze und Lagrein. Die Vorherrschaft des Vernatsch begann mit der zwischenzeitlichen Besetzung Tirols durch die Bayern im Jahre 1810. Weil die Nachfrage nach Wein schnell stieg, wurden vermehrt die ertragreicheren Vernatsch-Sorten angepflanzt.

### Die Verbreitung

Vernatsch-Gewächse spielen im Südtiroler Weinbau noch immer eine zentrale Rolle. In den vergangenen Jahrzehnten schrumpfte jedoch die Anbaufläche kontinuierlich. Waren 1970 noch 68 Prozent der Rebfläche mit Vernatsch bestockt, so sind es 2017 nur mehr 15 Prozent, knappe 800 Hektar Vernatsch. Seine höchste Verbreitung erlangte der Vernatsch in der Nachkriegszeit, vor allem dank der hohen Nachfrage aus Deutschland, der Schweiz und Österreich. Die Differen-

zierung in Groß-, Klein- und Grauvernatsch existiert erst seit dem 19. Jahrhundert. Es handelt sich vermutlich um eigenständige Sorten, die einen ähnlichen Weintyp liefern. Die drei Sorten waren ursprünglich auch in drei verschiedenen Subregionen beheimatet: Großvernatsch im Burggrafenamt (Meran), Kleinvernatsch im Überetsch und in Bozen sowie Grauvernatsch im St. Magdalener Gebiet.

Die Weingesetzgebung erlaubt die Ursprungsbezeichnung Südtirol(er), gekoppelt mit der Rebsortenbezeichnung Vernatsch. Häufiger finden sich auf den Flaschenetiketten jedoch die traditionellen Lagenbezeichnungen St. Magdalener, Kalterer (See) und Meraner (Hügel) ohne Angabe der Rebsorte, obwohl es sich um reine Vernatsch-Weine handelt. Der traditionelle Verschnittspartner Lagrein wird nur noch in geringsten Anteilen verwendet. Selbst im St. Magdalener ist er höchstens mit einem Anteil zwischen vier und zehn Prozent vertreten. Rund 75 Prozent der Vernatsch-Rebberge befinden sich in den abgegrenzten Lagen von St. Magdalena, dem Burggrafenamt (Meraner) und dem Kalterer See. Die wichtigsten Anbauorte sind Bozen (178 ha), Kaltern (190 ha) und Eppan (126 ha) sowie die Gemeinden um Meran (254 ha). Im Unterland wird der Vernatsch vor allem in Tramin (85 ha) und Kurtatsch (52 ha) angebaut. Außerhalb Südtirols finden wir den Vernatsch vor allem im benachbarten Trentino (300 ha) und in der Lombardei (50 ha). Ansonsten spielt die Sorte nur mehr im deutschen Anbaugbiet



Württemberg (2.250 ha), wo sie blauer Trollinger genannt wird, eine zentrale Rolle.

### Die Rebe

Der heutige Großvernatsch hat sehr große, pyramidenförmige Trauben mit ebenfalls großen, dunkelblauen Beeren. Die Farbe wechselt ins Graublau, falls die natürliche Wachsschicht erhalten bleibt, mit der die Beerenhaut überzogen ist. Die Beerenschale ist weich, weshalb die Sorte im Burggrafentum auch als Tafeltraube gehandelt wird. Dank dem Rückgang der Anbaufläche wird Vernatsch heute fast ausschließlich in den für ihn am besten geeigneten Lagen mit warmem Mikroklima und guter Belüftung kultiviert. Es sind tiefe, zwischen 400 und 500 Meter ü. d. M. gelegene Hanglagen, die nachts gut abkühlen. Dies fördert den aromatischen Ausdruck und verhindert ein zu starkes Absinken der Säurewerte. Die Sorte reift tendenziell spät aus. Damit die großen Trauben frei hängen können, wird beim Vernatsch an der traditionellen Erziehung auf dem Pergelgerüst (Dachlaube) festgehalten. Das Laubdach bietet auch Schutz gegen Sonnenbrand und leichten Hagel. Zudem kommt die Pergelerziehung dem hängenden Triebwachstum der Sorte entgegen.

### Der Wein

Vernatsch ergibt leicht zugängliche Weine mit eher wenig Gerbstoff und Säure. Dank dieser Eigenschaften wirken Vernatsch-Weine elegant und sind früh trinkreif. Die rubinrot leuchtenden Gewächse weisen eine

eigenständige Aromatik auf, die an Süßkirschen, Rote Johannisbeeren, Himbeeren, aber auch Erdbeeren und Granatäpfel erinnern. Dazu kommen oft Noten von Mandeln und Veilchen.

Die Lagenunterschiede äußern sich im Wein wie folgt:

**Kalterersee:** helles Rubinrot, eher verhaltene Frucht mit edlen Noten von Veilchen und Mandeln, im Gaumen mild und elegant;

**St. Magdalener:** kräftiges Rubinrot, zeigt in der Nase die charakteristischen, beerigen Vernatsch-Aromen, wirkt im Gaumen dank dem Lagreinanteil körperreicher, mit präsentem Gerbstoff, braucht in der Flasche einige Monate Zeit, um die optimale Trinkreife zu erlangen;

**Meraner:** leuchtendes Rubinrot, Aromen von Weichseln und Himbeeren, im Gaumen leicht, aber mit spürbar kernigem, gut integriertem Gerbstoff, oft auch leicht salzige Noten.



IDM Südtirol

Vernatsch, Rebsortenbeschreibung, 2017

# Der St. Magdalener

## Der Klassiker aus Bozen

Zu den besten Weinlagen Südtirols gehören seit frühester Zeit die Hügel- und Steillagen des St. Magdalener Gebietes oberhalb von Bozen. Von den gut durchlüfteten, leicht erwärmbaren Moränenschuttböden aus Porphy- und Dolomitenmaterial stammen die bereits im Mittelalter erwähnten „Bolzner Weine“ sowie seit weit über hundert Jahren der St. Magdalener.

Zum „klassischen Ursprungsgebiet“ dieses Weines zählen neben St. Magdalena die Bozner Ortsteile St. Justina, Rentsch, Leitach und St. Peter. Insgesamt sind es 195 Hektar, auf denen heute in und um Bozen dieser Wein wächst und gedeiht. An die 260 Weinbauern bewirtschaften diese Fläche. Die Gesamtproduktion betrug 2016 insgesamt 13.500 Hektoliter Wein, die von einem guten Dutzend Eigenbaukellereien und Weinbauern, einigen Kellereigenossenschaften und verschiedenen Weingütern vermarktet werden.

Das klassische St. Magdalenaer Anbauggebiet hat als einziges Südtiroler Weinbauggebiet seine alte Höfetradition der Eigenbaukellereien mit Selbstvermarktung der Weine erhalten.

### Das erste Schutzkonsortium Italiens

Um den St. Magdalener zu schützen und zu fördern, haben die Weinbauern von St. Magdalena bereits 1923 als erste Weinbaugemeinde Italiens ein freiwilliges Schutzkonsortium gegründet, die „St. Magdalener Weinbauerngenossenschaft“. Neben dem Barolo und dem Barbaresco wurde der St. Magdalener 1941 in einer nationalen Weinklassifizierung unter den drei besten italienischen Weinen geführt.

Im Jahr 1971 wurden die DOC-Erzeugervorschriften für den St. Magdalener mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung eingeführt. Vor der DOC-Einführung sind bis zu 80.000 Hektoliter St. Magdalener exportiert



worden. Nach den neuen Bestimmungen hat sich die Menge auf 40.000 Hektoliter eingependelt. Der St. Magdalener DOC darf nur aus Vernatsch-Trauben in all ihren Spielarten gewonnen werden, wobei ein Zusatz von maximal fünfzehn Prozent Lagrein oder Blauburgunder gesetzlich möglich ist. Die Traubenernte darf 125 Doppelzentner nicht übersteigen.

Bis in die frühen 1980er Jahre wurden weiterhin an die 90 Prozent der gesamten Weinproduktion fassweise vor allem in die Schweiz verkauft. Die Vermarktung lag fast ausschließlich in fremder Hand. In Südtirol selbst füllte man kaum eine Flasche St. Magdalener ab. Erst ab den 1970er Jahren begannen die ersten Weinbauern im klassischen Gebiet ihren Wein direkt im Hof abzufüllen und flaschenweise zu verkaufen. Den gleichen Weg beschritten auch die Genossenschaften. Mit Selbstvertrauen und neuem Qualitätsbewusstsein begann ein neues Kapitel St. Magdalener Weingeschichte.

### Ein Schutzzeichen ohne großen Erfolg

Im Jahre 1978 wurde das freiwillige Schutzkonsortium in das „Freiwillige Konsortium für den Schutz der Weinproduktion von St. Magdalena“ umgewandelt. Das Schutzkonsortium sieht seine Aufgaben in der „Wahrung der Charakteristik des St. Magdalener DOC, in der Überwachung seiner Qualität und in der Festigung und Förderung seines Absatzes“. Die eigene Schutzmarke, die mit einer Kontrollnummer versehen ist,

garantiert die Herkunft und die gehobene Qualität des Weines, die von einer eigenen Expertenkommission geprüft wird.

Eine Expertenkommission prüft noch heute die Qualität der Weine und vergibt ein eigenes Schutzzeichen mit Kontrollnummer. Das Ziel dabei war ursprünglich, dass alle mitmachen. Das ist aber nicht gelungen, und das Qualitätssiegel hat nie richtig Fuß gefasst. Heute machen nur noch fünf Betriebe

St. Magdalena Weinernte  
Peter Paul Morandell, 1962 (Pfannenstielhof)







Links: Das St. Magdalener Kirchlein inmitten von Vernatsch-Weinbergen



mit sechs Weinen freiwillig bei der Vergabe des Schutzzeichens mit: die Kellerei Bozen, Malojer, Egger-Ramer, Rottensteiner und Waldgries mit zwei Weinen.

Das Schutzkonsortium selbst übt noch heute eine wichtige Kontrolltätigkeit aus. Auf dem freien Markt werden alljährlich alle Etiketten der Mitglieder gekauft, an die 90 Weine jedes Jahr. Diese werden in einer unabhängigen Kommission verkostet. Es wird geprüft, ob der Wein in Ordnung ist oder nicht und ob es etwas zu bemängeln gibt. Jeder Produzent erhält dann eine Mitteilung mit dem Ergebnis. Wenn der Wein einen Fehler hat, dann wird das angemerkt. So kann der Produzent diesen in Zukunft vermeiden.

### Das Weinporträt

Der St. Magdalener ist voller und intensiver als andere Vernatsch-Weine Südtirols, aber dennoch frisch, elegant und unkompliziert. Den Zusatz „classico“ – klassisch – führen nur die Weine aus dem historischen Ursprungsgebiet, aus St. Magdalena, St. Justina, St. Peter, Rentsch und Leitach.

**Farbe:** leuchtendes, kräftiges Rubinrot mit leichten Ziegelttönen bei längerer Lagerung

**Geruch:** fruchtig und blumig mit dem Duft von Kirschen und Johannisbeeren und leichten Mandel- und Veilchentönen im Bukett

**Geschmack:** samtig-mild und harmonisch mit einem vielschichtigen, voll ausgeprägten, runden Körper und langem, feinem Abgang

**Empfehlung:** Der feingliedrige Rotwein passt zu einer Vielzahl von Gerichten. Der Food-Trend geht immer weiter Richtung unkomplizierter Speisen und Kreationen. Der St. Magdalener ist mit seinem harmonischen Gleichgewicht zwischen Gerbstoffen und Säure der ideale Wein dazu. Zu einer guten Brettljause passt der Wein genauso wie zu Fingerfood, leichten Antipasti, Fischgerichten, Kalb- und Schweinefleisch und zu Käsegerichten.

**Serviertemperatur:** 13–15 °C

## Herbert Taschler

1957 in Toblach im Pustertal geboren, lebt und arbeitet in Eppan an der Südtiroler Weinstraße. Seit drei Jahrzehnten verfolgt er als 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.

2017 ist im Athesia-Tappeiner Verlag sein Buch **„Südtiroler Wein- und Kellereigeschichte/n – Von der Weinschwemme zur Qualitätsoffensive – 41 Kellermeister und Weinpioniere erzählen“** erschienen. Im vorliegenden Buch **„Südtiroler Vernatsch gestern – heute – morgen“** sammelt der bekannte Vernatsch-Liebhaber Geschichte und Geschichten rund um den traditionsreichen Südtiroler Vernatsch, über seine Vergangenheit, seine Gegenwart und seine Zukunft.



Die einen rümpfen die Nase, wenn sie ein Glas von ihm vor sich haben, die anderen verehren und lieben ihn als den einzig echten und typischen Südtiroler Trinkgenossen. Die Rede ist vom Vernatsch. Mit ihren verschiedenen Spielarten zählt die Vernatsch-Rebe zu den ältesten einheimischen Rotweinsorten Südtirols. Sie ist seit jeher die Grundlage der bekanntesten Südtiroler Rotweine – vom Kalterersee über den St. Magdalener bis hin zum Meraner. Die Weinkrise der 1980er-Jahre war für den Zusammenbruch der traditionellen Vernatsch-Märkte in der Schweiz, in Österreich und in Deutschland verantwortlich und auch dafür, dass so mancher treue Vernatsch-Trinker sich Weinen aus anderen Anbaugebieten zugewandt hat.

Vieles hat sich seitdem verändert. Qualität spielt bei Südtirols Weinen heute durchgehend die erste Rolle. Der Vernatsch gerät

aber trotzdem immer wieder ins Kreuzfeuer der Kritik. Das Für und Wider geht quer durch die Südtiroler Weinmacherszene. Das kontinuierlich gesteigerte Qualitätsbewusstsein bringt mittlerweile zwar exzellente Weine hervor, Tatsache ist aber, dass die Wahrnehmung auf dem Markt nicht immer mit der Qualität Schritt hält. Nach wie vor ist ein Imagedefizit zu beklagen, das einer angemessenen Positionierung des Weines entgegensteht.

Das Buch „Südtiroler Vernatsch gestern – heute – morgen“ sammelt und erzählt Geschichte und Geschichten rund um den traditionsreichen Südtiroler Vernatsch, über seine Vergangenheit und Gegenwart. Und es geht den Fragen nach: Welche Rolle soll der Vernatsch in Zukunft in Südtirols Rebärten spielen? Wie soll der typische Südtiroler Vernatsch schmecken? Wie soll es mit ihm weitergehen?



ISBN 978-88-6839-365-6



9 788868 393656

25,00 € (I/D/A)

[athesia-tappeiner.com](http://athesia-tappeiner.com)