

HERBERT TASCHLER



Südtiroler Wein- und Kellerei- Geschichte_n

Von der Weinschwemme zur Qualitätsoffensive –
41 Kellermeister und Weinpioniere erzählen

ATHESIA

**Südtiroler
Wein- und Kellerei-
Geschichte_n**

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 Giovanett (*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.

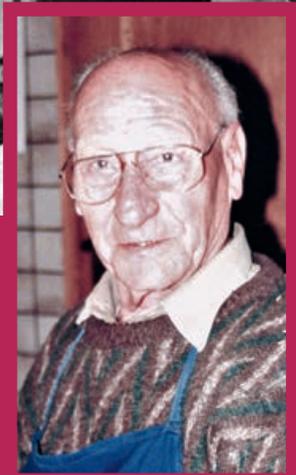
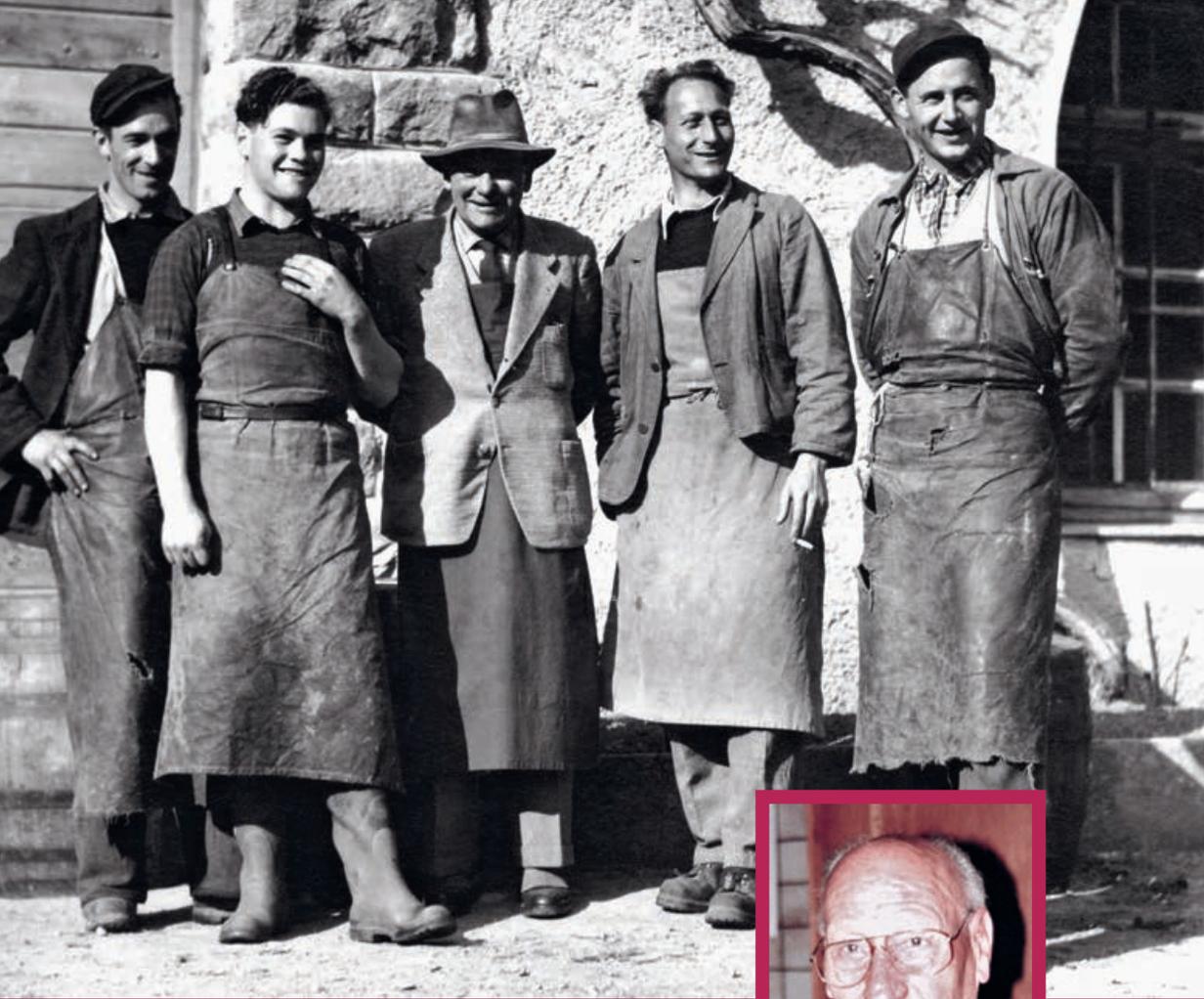
Schließlich übernimmt eine junge Generation von Südtiroler Kellermeistern von

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 Kellereigeschichten gewidmet sein.

*Herbert Taschler
Herbst 2017*





Ludwig Andergassen

**Mander, i wears
probieren!**

Ludwig Andergassen, Jahrgang 1920 und am 15. Februar 2009 verstorben, begann seine Laufbahn 1936 als Kellerarbeiter in der Neuen Kellerei Kaltern, wo er 1946 Kellermeister wurde. Bis zu seiner Pensionierung im Jahr 1983 war er als echtes Kalterer Original für die Kellerei verantwortlich.

Meinen Beruf habe ich in der Neuen Kellerei Kaltern erlernt. Dort habe ich als junger Bursche im Herbst 1936 erstmals beim Wimmen geholfen. Dann bin ich gleich dort geblieben – bis zu meiner Pensionierung im Jahr 1983. Wir wohnten damals neben der Kellerei, und ich wollte eigentlich nie dort arbeiten. Aber es gab wenig andere Möglichkeiten. So begann ich halt mit dem Fässerputzen, dem Essigauffüllen – zehn 7-l-Fässer standen davon im Keller –, dem Weinabfüllen und all den täglichen Arbeiten, die es für einen Kellerarbeiter zu tun gab.

In den 1950er Jahren vor der Neuen Kellerei Kaltern: Kellerarbeiter Anton Morandell und Franz Pernstich, Obmann Anton Battisti, Kellermeister Ludwig Andergassen und Kellerarbeiter Eduard Sölva

Die vier Filialen der Neuen Kellerei Kaltern

Vier Filialen hatte die Neue Kellerei Kaltern damals bereits, je eine in Bozen, in Brixen, in Bruneck und in Meran. Mit einem alten „Cerano“-Lastwagen, einem der ersten in der Gegend, wurden die Filialen wöchentlich mit Wein in Holzfässern beliefert. Da musste ich liefern helfen und vor den Festtagen in Bozen auch Wein verkaufen. Die Leute kamen mit Flaschen, und wir füllten ihnen ab, was sie brauchten: billigen Gassenwein, Vernatsch, besseren Tischwein, Kalterersee und Blauburgunder. An Weißweinen gab's damals nur Weißburgunder und Gewürztraminer in 70-l-Fässern.

„Morgen um sechs Uhr früh fongsch du on!“

Eine eigentliche Berufsausbildung gab es für mich nicht, aber mich haben der damalige Weininspektor Toni Kofler, unser Obmann Anton Battisti und der Kellermeister Leopold Morandell ordentlich geschult und



Ludwig Andergassen bei einer Kellermeisterlehrfahrt nach Barcelona im Jahr 1966
(3. Reihe, 3. v. r.)

trainiert. Und da habe ich mir das Rüstzeug für meine spätere Arbeit erlernt. Als Kellermeister angefangen habe ich im Jänner 1946 nach sechsjährigem Militär- und Kriegsdienst. Lange hat mich der damalige Ausschuss überredet, bis ich endlich zuge sagt habe: „Mander, i wears probieren!“ Da hat mir der Obmann den Kellerschlüssel in die Hand gedrückt und gesagt: „Morgen um sechs Uhr früh fongsch du on!“

So ging's los mit zehn Mitarbeitern und über 100 Mitgliedern. An die 25.000 Hektoliter haben wir jährlich eingekellert. 35 Holzstander à 200 Hektoliter standen für die Ernte bereit. Gegen Ende September, Anfang Oktober ging das Wimmen in jenen

Jahren los und dauerte dann bis in den November hinein. Einmal kamen die letzten Trauben am 17. November herein.

Unsere Vernatschweine waren voller, mit dunklerer Farbe und mehr Aromen ...

95 Prozent der Trauben waren damals Vernatsch. Dazu kamen ein wenig Blauburgunder, Weißburgunder, Gewürztraminer und Grüner Veltliner. Die Rotweintrrauben kamen bereits gemostet in die Kellerei und wurden sofort in die großen Gärstander gefüllt. Dort gärten sie ein bis zwei Monate, bevor sie von den Trethern gezogen und in Holzfässer umgefüllt wurden. Mein Ziel

war es immer, die Weine etwas reifer und daher später auf den Markt zu bringen.

Die meisten Weinberge waren damals im gemischten Satz angepflanzt, mit Tschaggele-Vernatsch, Mittervernatsch, Edelschwarzem, Gschlafenem, einigen weißen Reben und Lagrein dazwischen. Die Ernteerträge waren viel geringer, die Trauben kleiner. Somit waren auch unsere Vernatschweine voller und schöner in jeder Beziehung, mit dunklerer Farbe, mehr Extrakt und Aromen. Wir haben damals den Trauben einfach mehr Zeit zum Reifen gelassen. Heute wird dieses Naturgesetz nicht mehr immer eingehalten, und es muss immer alles schnell gehen beim Wimmen.

Der Kellermeister musste ein Künstler sein

In den 1960er Jahren kam dann der große Einbruch in Südtirols Weinwirtschaft. In den Weinbergen wurde Großvernatsch gepflanzt. Die Quantität siegte über die Qualität. Die Nachfrage, vor allem aus der Schweiz, aus Österreich und Deutschland nahm ständig zu, und so kam manche Kellerei mit den eigenen Trauben bald nicht mehr aus. Zukäufe von Trauben und Wein wurden notwendig, und es gibt Gerüchte, dass manche Kellereien ihre Keller im Herbst sogar zweimal auffüllen mussten.

Der Kellermeister musste halt ein Künstler sein. Er musste mit dem Saft fertigwerden und schauen, dass er zum Schluss passte. Wie man das tat, danach

hat niemand gefragt. Mein Ziel war es aber immer, einen klaren, sauberen, gesunden Wein im Keller zu haben.

Bereits 1965 hat die Neue Kellerei Kaltern eine Konzentrieranlage angekauft, um selber Traubenkonzentrat herzustellen. Damit konnten wir beim damals üblichen nächtlichen Nachzuckern etwas einsparen. Das erste Kellerlabor habe ich aus der eigenen Tasche bezahlen müssen. Ich habe mich schon immer sehr für Chemie und Biologie interessiert. Der Doktor Bruno Weger war da jahrzehntelang für uns alle ein großes Vorbild und eine wertvolle Hilfe.

1983 bin ich in den Ruhestand getreten und blicke nun mit Genugtuung auf meine fast fünfzigjährige Kellereizeit zurück.

(September 2000)



Elena Walch

Quereinsteigerin mit Charme und Schwung

Elena Walch, Jahrgang 1950 und die Grande Dame der Südtiroler Weinwelt, ist die einzige Frau an der Spitze der Südtiroler Qualitätsweinproduzenten. Sie weiß um ihre besondere Rolle, die sie mit viel Charme, mit Schwung und Energie ausfüllt. Dabei ist sie auch noch Quereinsteigerin. Als selbstständige, in Mailand und Meran aufgewachsene Architektin heiratete sie mit 35 Jahren Werner Walch von der Traminer Traditionskehlerei Wilhelm Walch.

Ich bin als Elena Schenk in Mailand geboren und aufgewachsen. Mein Vater hatte dort einen Betrieb für Stahlhandel. Ich habe in Mailand und dann in Venedig beim berühmten Professore Carlo Scarpa Architektur studiert und das Studium im Jahr 1976 mit der Staatsprüfung abgeschlossen.

Ich bin sehr weltoffen aufgewachsen. In der Deutschen Schule in Mailand traf ich auf Mitschülerinnen und Mitschüler aus der ganzen Welt. Selbstständigkeit und Freiheit waren mir bereits in meiner Jugend sehr wichtig. Ich wollte immer schon meinen eigenen Weg gehen.

Mein Vater hat 1972 seinen Betrieb verkauft, und wir sind nach Meran zurückgekehrt. Dass mein Vater nicht im Geringsten daran gedacht hat, seinen Betrieb an eine

seiner drei Töchter zu übertragen, ist bezeichnend für das Frauenbild jener Zeit.

Nach dem Studium habe ich in Bozen ein Praktikum gemacht und dann selbstständig ein Architekturbüro eröffnet. Auch das war nicht selbstverständlich damals. Ich habe viel gebaut und realisiert in jenen Jahren. Und es war oft ein Glück, so allein unter vielen Männern zu sein. Da bin ich auf jeden Fall immer aufgefallen.

Von der Architektur zum Wein

Zum Wein bin ich so zufällig gekommen wie die Muttergottes zum Kind. Das war nicht geplant. 1985 habe ich Werner Walch geheiratet. Mit meinem Büro bin ich nach Tramin übersiedelt und wollte von hier aus meine Arbeit fortführen. Das Haus mit seiner langen Tradition hat mich fasziniert, und ich wurde gleich in den Betrieb mit eingebunden.

Der Gründer Wilhelm Walch kam einst aus Österreich hierher und hat 1869 die Handelskehlerei in Tramin gegründet. Die

Elena Walch mit Julia und Karoline
im Viktoriakeller der Traditionskehlerei
Wilhelm Walch um 1990

alten Fässer im Keller zeugen noch heute von der Kultur und Geschichte der Familie – auch wenn dort immer nur die Initialen und Geburtsjahre der männlichen Nachkommen eingeschnitzt worden sind. 1918 kaufte die Familie Walch den Hof Kastelaz in Tramin und 1926 Schloss Ringberg in Kaltern und erweiterte dadurch ihren Besitz.

Mein Mann Werner musste bereits 1970, mit 19 Jahren, den Betrieb übernehmen, und so wehte ein neuer Wind im Haus. Ich war immer schon eine Frau, die Veränderungen gebracht und gebraucht hat. Für ein bloßes Mutter- und Hausfrauenleben war ich nicht geschaffen. In den ersten Jahren übernahm ich nebenbei noch einige kleinere Projekte, meist Um- und Ausbaurbeiten bei unseren Bauern, aber das hat mich auf Dauer nicht befriedigt. Und ich wollte auch nicht nur die zweite Geige in einer traditionell geprägten Männerdomäne spielen. Gleich nach der Geburt unserer beiden Töchter – Julia 1986 und Karoline 1988 – suchte ich neue Herausforderungen.

Weinkultur und Tradition

Wir leben in einer herrlichen Weingegend mit einer großen kulturellen Tradition. In unserem Castel Ringberg war über 40 Jahre lang das einzige Südtiroler Weinmuseum beheimatet, das von Kustos Luis Oberrauch liebevoll gepflegt wurde. Leider sind so manche unserer kulturellen Werte und Bräuche bereits verloren gegangen. Im Hause Walch sind Tradition und Kultur immer großgeschrieben worden.

Ich fand meine Herausforderung in der einmaligen Schönheit und Faszination unserer beiden Weingüter Castel Ringberg und Kastelaz. Es galt, das vorhandene Potenzial in diesen besten Kalterer und Traminer Lagen neu zu entdecken und herauszustreichen.

In der Familie einigten wir uns darauf, dass ich fortan in Eigenregie unsere klassischen Weinberglagen als Weingut Elena Walch selbst übernehme. Elena Walch steht für die eigenen Lagen Castel Ringberg mit 20 Hektar und Kastelaz mit fünf Hektar, der Betrieb Wilhelm Walch für die kleineren Güter und die knapp 90 Traubenlieferanten mit insgesamt 110 Hektar Weinbaufläche.

Das Weingut Elena Walch ist mittlerweile auf knappe 50 Hektar Weinberge angewachsen: Neben den klassischen Lagen kommen gepachtete 5,5 Hektar auf 850 Meter Meereshöhe in Aldein sowie zehn kürzlich angekaufte Hektar Trento-DOC in der Nachbarprovinz Trient hinzu.

Das Weingut Elena Walch

Die Weinberge von Castel Ringberg waren in jenen Jahren vorwiegend mit Vernatsch sowie mit etwas Cabernet und Chardonnay bepflanzt, jene in Kastelaz mit Gewürztraminer und Weißburgunder und einem kleinen Vernatschanteil. Da musste einiges getan werden. Wir haben von Anfang an versucht, die jeweilige Lage mit den jeweils dazu passenden Weinen zu verbinden. Auf Ringberg pflanzten wir Cabernet Sauvignon und Merlot, Chardonnay,



Elena Walch: zufrieden mit der Qualität ihrer Weine

Pinot Grigio und Sauvignon, auf Kastelaz zum Gewürztraminer zusätzlich Weißburgunder.

Auch die Weinkultur im Lande musste erst aufgebaut werden. Bis in jene Jahre trank man im Gasthaus ein Glas Weißen oder Roten. Da ist alles hineingekommen. Wein war ein Lebensmittel, kein Genussmittel. Erst der zunehmende Tourismus brachte mehr Wohlstand ins Land. Die Produkte wurden verbessert ebenso wie die Kultur rund um den Wein. Heute ist das Interesse am Wein sehr groß, und die Leute wollen viel mehr wissen und erleben.

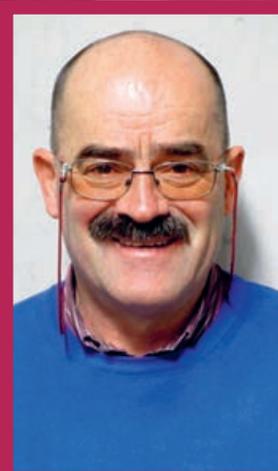
Die Kunden überzeugen, meine Weine zu trinken

Als Weingut Elena Walch präsentierte ich mich zum ersten Mal mit meinem ersten Jahrgang 1987: mit 15.000 Flaschen Chardonnay Cardellino, ausgebaut zu hundert

Prozent im Stahlfass. Hinzu kam der Kalterersee Castel Ringberg.

Eine gewisse Unsicherheit war am Anfang nicht zu leugnen. Aber ich hatte Glück und konnte die Kundschaft schon bald davon überzeugen, meine Weine zu trinken. In der gehobenen Gastronomie war ich persönlich unterwegs, um meine Weine vorzustellen. Oft hieß es: „Ja lassen Sie nur ein paar Flaschen zum Probieren da, und melden Sie sich dann wieder.“ Ich aber wollte die Weine vor Ort gemeinsam mit den Wirtsleuten probieren – und wiederkommen würde ich nicht, betonte ich. Das hat mir Zeit gekostet, und ich habe nicht viel verdient zu Beginn. Aber ich hatte Erfolg damit. In dem Augenblick, wo die Wirte gemeinsam mit mir gekostet haben, hatte ich schon gewonnen.

Einen ersten großen Erfolg konnte ich zu Beginn der 1990er Jahre in Torgiano in



Franziskus Haas

Streitbarer Vordenker und bedingungsloser Qualitätsfanatiker

Franziskus Haas erblickte am 5. November 1953 im Grieserhof in Bozen das Licht der Welt. Nach dem Abschluss der Weinbaufachschule Geisenheim im Rheingau im Jahre 1981 übernahm Franziskus die Familienkellerei seines Vaters Franz und entwickelte diese – mit kritischem und streitbarem Pioniergeist und ständig neuen Visionen – in wenigen Jahren zu einem der tonangebenden und bekanntesten Südtiroler Weingüter.

In der Großfamilie Haas gab es in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts bis zu sieben verschiedene Selbsteinkellerer und Kellereien in kleinerem und größerem Stil. Mein Vater Franz, Jahrgang 1926, hat die Familientradition fortgeführt und sich 1948 mit einer eigenen Kellerei selbstständig gemacht. Ein halber Hektar großer Weinberg gehörte damals zum Betrieb. Zudem wurden noch Weine von Lieferanten zugekauft. Für den sich anbahnenden Offenwein-Boom brauchte es große Mengen. An die 300 Hektoliter betrug das Fassungsvermögen der Kellerei in den Anfangsjahren. Ab 1970 hat mein Vater dann auch damit begonnen, mit Wein zu handeln, weil immer mehr Südtiroler Betriebe Weine suchten.

Die Weine – nur Vernatsch und Lagrein – wurden in den ersten Jahren zur Gänze

offen an einige große Kunden verkauft, sowohl in Südtirol als auch im Ausland. In den 1970er Jahren hat mein Vater damit begonnen, die ersten Literflaschen mit Schraubverschluss, unter anderem für eine Kaufhauskette in Baden-Württemberg, abzufüllen: Südtiroler Edelvernatsch, Südtiroler Eichholz Rosé und Kalterersee Auslese. Die haben auf Qualität gesetzt, und mein Vater hat damals schon den doppelten Preis für die Flasche bekommen wie der Genossenschaftsverband für seine Vernatsch. Abgefüllt worden sind die Literflaschen in einem befreundeten Südtiroler Betrieb.

Önologie statt Kriminologie

Mit acht Jahren durfte ich bereits im Keller mitarbeiten – ohne Wissen und Zustimmung meines Vaters. Dem war das zu gefährlich. Dafür hat mich unser Vorarbeiter überall mitgenommen. Das Verhältnis mit meinem Vater war immer eher ein konfliktreiches, und so wollte ich schon bald meine eigenen

Wege gehen. Mein Jugendtraum und Berufswunsch war, Kriminologie zu studieren. Dafür brauchte es damals aber einen akademischen Grad. So habe ich das Wissenschaftliche Gymnasium-Lyzeum in Bozen besucht und dann mit dem Wirtschaftsstudium an der Universität Innsbruck begonnen.

1976 hat sich dann aber mein Leben verändert. Mein Vater erkrankte, und ich musste mich entscheiden, ob ich den Betrieb zu Hause übernehmen wollte. Ich entschied mich dafür und suchte nach dem Militärdienst um einen Studienplatz in Geisenheim an. Als Ausländer bekam ich einen Platz, und 1977 begann ich mit meinem Studium. Ich wohnte 50 Kilometer weit weg bei Bekannten und musste jeden Tag an die fünf Stunden – hin und

zurück – mit dem Zug zum Studienplatz pendeln.

Die ersten Monate waren eine Ernüchterung: Ich konnte in keinem einzigen Fach mithalten. Mir fehlten vielfach die fachlichen Voraussetzungen. Bei der ersten Prüfung in Physik hat mir der Professor, der mich sehr unterstützt hat, zu einer Vier, also einer positiven Note, verholfen. Das hat mir sehr viel Mut gemacht und mein Leben verändert. Ich habe mich in das Studium richtig hineingesteigert. Zum Lernen hatte ich im Zug ja jeden Tag fünf Stunden Zeit.

Zweifel an der Wissenschaft

Das Studium in Geisenheim bestand aus einer Unmenge an Theorie, die sich inzwischen zum Teil radikal verändert hat.

Die letzte Fuhrer in der Weinkellerei Haas in Montan – vor vielen Jahren





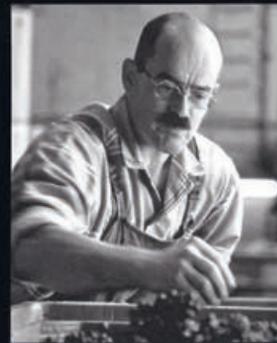
1880 - 1915



1915 - 1955



1945 - 2000



1986 - heute

Vier Generationen Franz Haas von 1880 bis heute: Franz – Franz – Franz – Franziskus Haas

Damals zählten an die 250 qualitative und quantitative Inhaltsstoffe beim Wein. Heute sind es weit über 10.000. Da habe ich oft und gern mit den Professoren diskutiert und gestritten. Und meine Zweifel an Statistiken und wissenschaftlichen Aussagen haben sich im Laufe des Studiums verstärkt.

Schwerpunkt war in Geisenheim natürlich die deutsche Weinbereitung mit tiefen pH-Werten und hoher Säure. Da habe ich nachher in Südtirol drei Jahre Zeit gebraucht, um mich wieder auf die örtliche Praxis umzustellen.

Meine erste Abschlussarbeit habe ich über die Hausenblase geschrieben. Die Hausenblase ist die Schwimmblase des Hausens, einer Störart, und war damals das Schönungsmittel schlechthin. Die Arbeit habe ich abgegeben und dann zurückgezogen. Mein Studium habe ich dann mit einer biochemischen Arbeit über die Hefen 1981 abgeschlossen. Thema war das Lenken von Gärungen durch die richtige Ernährung der Hefen.

Mein Professor wollte, dass ich mit meiner Arbeit die Thesen einer seiner Kolleginnen widerlegen solle. Aber bei all meinen Versuchen hat sich die Arbeit der

Kollegin bestätigt. In einer späteren Veröffentlichung wurde meine Arbeit verfälscht dargestellt. Da haben meine ganz großen Zweifel angefangen. Allem, was ich heute an wissenschaftlichen Recherchen lese, begegne ich mit großer Skepsis und versuche, es selbst zu überprüfen.

„Lass dich nie von den Gläsern hereinlegen“

Zurück in Südtirol habe ich in der Handelskammer eine Prüfung als Vermittlungsagent abgelegt, mich ins Albo dei Mediatori eintragen lassen und eine Weinvermittlungsfirma gegründet. Eineinhalb Jahre lang habe ich Weine zwischen Italien und Deutschland vermittelt – eine Periode in meinem Leben, auf die ich rückblickend nicht besonders stolz bin.

In der Kellerei zu Hause war mein Vater, ein überzeugter Antialkoholiker, der Techniker. Der Willi Werth, der alte Kellermeister von Muri-Gries, war sein Berater und Freund. Mein Vater hat alles getan, was ihm der Willi geraten hat. Der war zudem ein ausgezeichneter Weinverkoster, der mir viel beigebracht hat. Gemeinsam haben wir etwa damals schon die Auswirkungen verschie-



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-

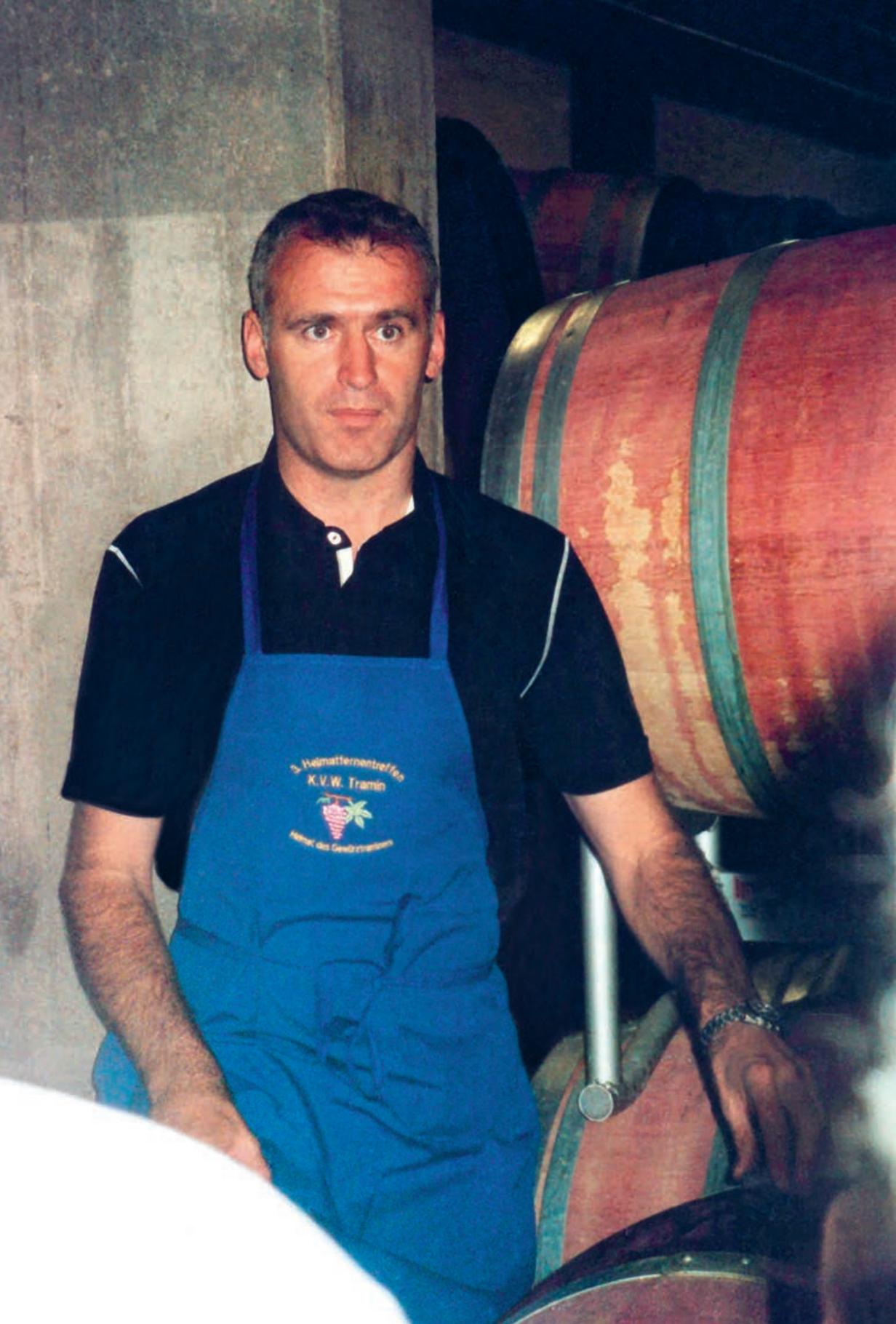
kostungsrunden, mit einbezogen. Das hat mir sehr gut gefallen.

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



St. Helmutertreffler
K.V.W. Tramin
Haus des Gewürztrankes

Ausbildung gleich in das zweite Kursjahr einsteigen. Der Lemayr-Martin hat mit mir dort den gleichen Kurs besucht. Im Juli 1991 habe ich als Techniker für Weinbau und Kellerwirtschaft das Studium abgeschlossen und bin nach Tramin zurückgekehrt, wo ich 1995 die Stelle als Kellermeister übernommen habe. Bis 1998 war auch mein Vorgänger Erich Kaufmann noch im Betrieb und stand mir zu Seite.

Die ersten Jahre standen voll und ganz im Zeichen des Aufbaus und Kurswechsels – in allen Bereichen. Der Betrieb hatte bis in jene Jahre hinein andere Ziele verfolgt. Im Keller war viel Beton, in den Weinbergen noch über 70 Prozent Vernatsch. Die Weißweine haben nur eine untergeordnete Rolle gespielt.

Im Jahr 2000 erfolgte der Start für eine umfassende Renovierung im Weinkeller. Zwischen 2008 und 2010 entstand dann unser heutiges modernes Kellereigebäude. Aber bis dahin war es noch ein weiter Weg.

In der Heimat des Gewürztraminers

Bis 2.000 herauf wurde der Gewürztraminer noch vorwiegend in Literflaschen gefüllt. Auch offen wurde noch viel verkauft. Die Sorte machte im Anbau einige Schwierigkeiten, die Erntemengen waren alternierend. Vor allem aber gab es keinen Markt für die Sorte. Da hat man nur an den Sonnta-

gen in den Gasthäusern ein Gläschen davon getrunken.

An die fünf Prozent machte der Gewürztraminer um 1990 herum mengenmäßig in der Kellereigenossenschaft Tramin aus, alle auf Pergelerziehung. Das waren knappe 15 Hektar und in etwa 800 Hektoliter Wein.

1990 hat mein Vorgänger Erich Kaufmann unseren ersten Gewürztraminer Nussbaumerhof gefüllt, an die 3.000 Flaschen. Das war der Startschuss in eine neue Ära von der Masse zur Qualität. 1991 haben wir schon 7.000 Flaschen Nussbaumerhof abgefüllt, 50 Hektoliter Wein. Ab 2.000 wurde aus dem Nussbaumerhof der Nussbaumer. Der 1991er hat erstmals Aufsehen erregt, und wir hatten ab Mitte der 1990er Jahre zunehmend mehr Erfolg mit unserem Gewürztraminer.

Gemeinsam mit anderen Betrieben gelang es, das Image des Weines ins rechte Licht zu rücken. Die Ersten waren dabei das Weingut Hofstätter unter Kellermeister Franz Oberhofer mit seinem Gewürztraminer Kolbenhof. Der war schon eine fixe Größe in der Südtiroler Weinwelt. Beispielgebend war auch die Kellerei St. Michael/Eppan, wo Hans Terzer mit seinem Gewürztraminer Sanct Valentin Zeichen gesetzt hat. Das hatte Auswirkungen auf das ganze Land. Die beiden waren für mich absolute Vorbilder, was den Gewürztraminer angeht. Sie haben vorgeführt, was man mit der Sorte alles machen kann. Als Kellerei Tramin waren wir eine der Letzten, die

hier umgestellt haben. Dafür ist dann die Umstellung umso schneller und radikaler vor sich gegangen.

Gewürztraminerstil und Gewürztraminersymposium

Zwischen 1990 und 2000 ist die Gewürztraminerauflage konstant gewachsen. Das Erziehungssystem wurde fast zu hundert Prozent auf Drahtrahmen umgestellt. Heute sind an die 60 Hektar unserer Rebfläche mit Gewürztraminer bestockt, das sind 22 Prozent der gesamten Anbaufläche der Kellerei. Produziert werden jährlich an die 3.000 Hektoliter – natürlich alle nur noch im 750-ml-Format. Davon entfallen an die 60.000 bis 80.000 Flaschen auf den Nussbaumer.

Für den Nussbaumerhof Jahrgang 1999 haben wir zum ersten Mal die „Drei Gläser“ vom Gambero Rosso erhalten. Ein entscheidender Durchbruch, der uns den italienischen Markt vollends geöffnet hat. Der Gewürztraminer war als Sorte plötzlich interessant für die Konsumenten und überall gefragt. Das war eine tolle Phase.

1999 haben wir in Tramin das erste internationale Gewürztraminersymposium organisiert und dabei unsere Weine auf ein Podium mit den besten Gewürztraminern der Welt gestellt. Leonard Zind Humbrecht aus dem Elsass sowie Daniele Cernilli vom Gambero Rosso zählten zu den Referenten und Stargästen der ersten Auflage.

So allmählich haben wir in Südtirol auch unseren Südtiroler Gewürztraminerstil gefunden: relativ trocken ausgebaut, weniger

floreal als im Elsass und dafür mit vielen würzigen Komponenten. Damit waren die Weine leichter zum Essen anpassbar.

Die Restzuckerdiskussion und die Erhöhung desselben auf zwölf Gramm haben Ende der 1990er Jahre einige Diskussionen ausgelöst. Die Angst ging um, dass die Weine zu süß und zu alkohollastig werden würden. Dem war nur in den seltensten Fällen so.

Das Problem des hohen Alkohols müssen wir in Zukunft sehr wohl im Auge behalten. Eine dezente Restsüße kann eine bestimmte Harmonie garantieren. Technische Eingriffe durch Umkehrosmose wären zwar möglich, sind aber nicht sinnvoll. Frühere Ernten funktionieren bei der Sorte nicht. Ein Umdenken bei den Laubarbeiten kann zu mehr Frische beitragen. Langfristig ist auch nach neuen Klonselktionen Ausschau zu halten. Beim Gewürztraminer müssen wir aber wohl akzeptieren, dass er mehr Alkohol hat.

Herausforderung Passito Terminum

Bei einer Weinverkostung der Kellermeister in der Eppaner Kellerei ließ uns Hans Terzer seinen Versuch einer Gewürztraminer Spätlese kosten. Das war der Jahrgang 1989. Ein grandioser Tropfen, der uns allen in Erinnerung geblieben ist.

Ende der 1980er Jahre gab es in Südtirol ja schon einen starken Trend hin in Richtung Süßweine. Die Versuche, dafür Trauben zu trocknen, also die Passito- oder Strohweinmethode, haben mir nie gefallen.



Südtirols „Drei Gläser“-Produzenten bei der Auszeichnung in Rom um das Jahr 2000

Ich wollte es mit Botrytis, also mit Edelfäule auf den Trauben im Weinberg, versuchen, mit einer Trockenbeerenauslese. Der Obmann hat gemeint: „Wenn du meinst, dass das etwas wird, dann machen wir das.“ Das war nicht selbstverständlich damals.

Die ersten Versuche machten wir 1996 beim Freisingerhof. Die Terminanlage war eine relativ junge Gewürztramineranlage. Richard Haas, der Bauer, war etwas skeptisch, die Trauben so lange hängen und „fauler“ zu lassen. Sein Schwiegersohn Johann Oberhofer aber ließ sich für die Idee gewinnen.

„Beim Haas isch ols hin“, hieß es im Dorf

1997 haben wir den ersten Gewürztraminer Terminum eingekeltert, insgesamt 2.000 0,375-l-Flaschen mit 200 Gramm Restzucker und 6,5 g/l Säure. 1998 gelang

uns dann der große Wurf, etwas vollkommen Neues für Südtirol. Im Weinberg entwickelte sich eine fantastische, enorme Botrytis. Der Bauer wollte nicht mehr in seinen Weinberg rein, so „faul“ sah alles aus. „Beim Haas isch ols hin, der spinnt komplett“, hieß es im Dorf. „Und so einen Blödsinn zahlen wir als Mitglieder!“ Da musste ich mir so einiges anhören in jenem Herbst.

Wir haben die Trauben am 11. November 1998 gewimmt. Mein Refraktometer konnte die Zuckergrade nicht mehr messen, und ich musste mir beim Hofstätter ein besseres Gerät ausleihen: 43° KMW und elf g/l Säure – ein fantastisches Ergebnis. Ich habe nie geglaubt, dass es so etwas gibt. Der Mitarbeiter musste mir die Analysen dreimal wiederholen.

Beim Pressen ist der Most nur tröpfchenweise ins Fass gelaufen. Die drei Barriques mussten wir in der Arbeiterkammer

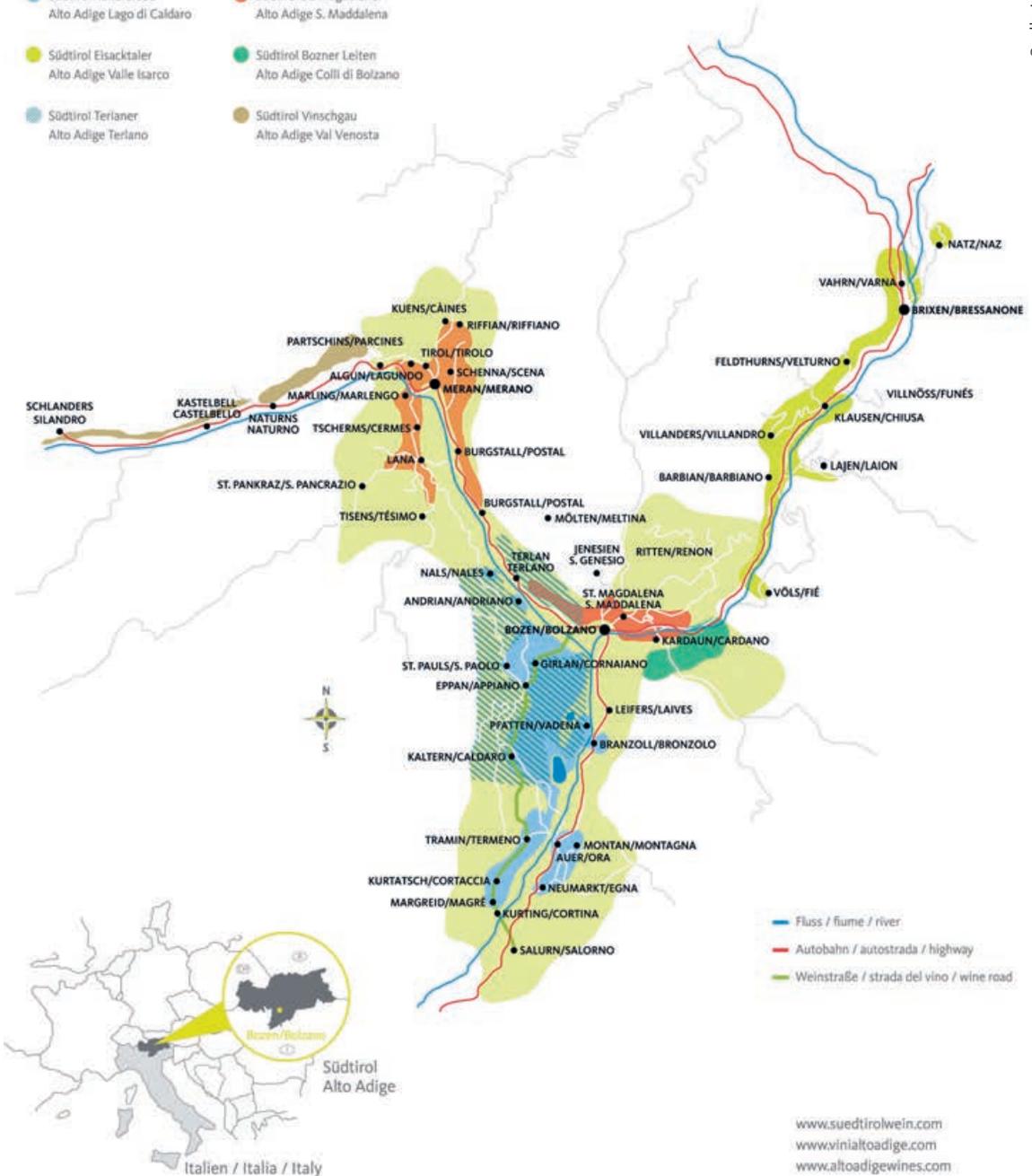
Herbert Taschler

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