



(Foto: HANS JÜSTRICH, LBBZ PLANTAHOF, LANDQUART)

Ein Blick hinter den Ofenpass ...

Obwohl schon als Schulreislein belächelt, vermitteln die internen Fachexkursionen den Fachstellenleitern der Deutschschweizer Weinbaukantone einen guten Einblick in die Vollzugsaufgaben und Vermarktungsstrategie anderer Regionen. So auch diesen Frühherbst beim Besuch einiger Weinbaubetriebe im benachbarten Südtirol (I). Ob genossenschaftlich organisiert oder in Privatbesitz, das Engagement der Besitzer und Betriebsleiter beeindruckt und muss als Vorbild dienen.

HANS PETER RUFFNER,
SCHWEIZER ZEITSCHRIFT FÜR OBST- UND WEINBAU, WÄDENSWIL
hanspeter.ruffner@acw.admin.ch

Entgegen anders lautenden Gerüchten werden die Fachausflüge der Deutschschweizer «Rebbaukommissäre» durch die fachliche Thematik und Vernetzungsfragen bestimmt und nicht durch die Attraktivität des Rahmenprogramms! So ging es letztes Jahr um einen Gedankenaustausch mit den welschen Kollegen und 2009 um Vollzugsaufgaben der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz. 2007 und 2008 fanden keine Exkursionen statt. In den Jahren davor waren Anbau- und Ausbildungsfragen in Österreich und im Frankenland (D) Anlass für die Reise.

Keine unentschuldigsten Absenzen!

Dieses Jahr organisierte der Bündner Rebbaukommissär Hans Jüstrich einen dreitägigen Aufenthalt in Südtirol. Wie gross das Interesse war, zeigt sich schon darin, dass neben allen neun Fachstellenleitern der Deutschschweiz und dem Vertreter des Fürstentums Liechtenstein auch drei Ehemalige teilnahmen, die wegen Pensionierung oder Übernahme anderer Aufgaben nicht mehr im Amt sind. Zur «Veteranengruppe» zählt auch der Schreiber dieser Zeilen. Nach einem krankheitsbedingtem Ausfall traten am Montag, 29. August, 14 Teilnehmer im Kleinbus der Firma WMA Touristik AG (Mauren, FL) die Reise nach Italien an.

Die Gärten von Trauttmansdorff

Erste Station war Schloss Trauttmansdorff in Meran. Dort kamen wir in den Genuss einer Führung durch die jetzt zehnjährige Gartenanlage, die auf zwölf Hektaren über 80 nach Thema und Herkunft der Pflanzen gegliederte Biotope umfasst. Ungeachtet der Hitze geleitete Fremdenführer Toni Pastore die Gruppe aus dem kühlen Tal der Baumfarne über die Sonnengärten (die ihrem Namen Ehre machten) zu den Trockenstandorten der Kakteen und Agaven und landete schliesslich – wie könnte es bei einer «Weingruppe» anders sein – bei den autochthonen Rebsorten des Südtirols.



Abb. 2: Die Gärten von Trauttmansdorff.

Porphy links – Kalk rechts

Knapp 20 km weiter Richtung Bozen liegt die Kellerei Terlan, der unser erster weinbaulicher Besuch galt. Durch den Betrieb führte uns Rebmeister Norbert Spitaler. Die 1893 gegründete Genossenschaft verarbeitet (seit der Zusammenlegung mit der Kellerei Andrian) die Ernte von rund 250 ha Rebland und etwa ebenso vielen Genossenschaffern. Der Weinbau dient in vielen Fällen als zweites Standbein neben der Obstproduktion. Das Rebgebiet erstreckt sich von 250 m ü.M. im Talgrund bis gegen 900 m in speziellen Lagen am Tschöggelberg. Bei den durchlässigen Böden aus rötlichem Quarz- und Porphyrsand um Terlan und dem Kalkschotter auf der Andrianer Talseite sowie gut 750 mm Niederschlag im Jahr ist eine Bewässerung von Vorteil. Es werden vor allem Weissweine angebaut: Weissburgunder, Sauvignon blanc (der hier Tradition hat) und Chardonnay.

Qualität und Ertrag

Ende des 20. Jahrhunderts hat durchwegs der Qualitätsgedanke Fuss gefasst. Die Bewirtschafter erhalten bereits im Frühjahr vom Kellermeister die Vorgaben für ihre Qualitätsstufe. Die Parzellen werden während des Rebjahrs begleitet. Es gibt drei Vermarktungslinien:

- Klassisch: frische Weine, Ertrag bis 10 t/ha, 1.2 Euro/kg
- Lagen: Winkl, Vorberg, Kreuth, Ertrag um 8 t/ha, 1.5 Euro/kg
- Selektion: Lagen- und Sortenwein, Ertrag < 6 t/ha, um 5 Euro/kg

Der finanzielle Erfolg ist sowohl vom Ertrag als auch von der Lage abhängig. Der jährliche Arbeitsaufwand liegt zwischen 400 und 700 Stunden.

Laimburg als «Filetstück»

Kernstück des zweiten Exkursionstags – oder überhaupt dieser Reise – war der Besuch des Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrums Laimburg in Auer. Die Führung unserer Gruppe übernahm die Sektionschefin Weinbau, Dr. Barbara Raifer. Einleitend gab sie einen Überblick über die Anbauverhältnisse in Südtirol: rund 18 000 ha Obstbau stehen 5300 ha Reben gegenüber. Die Etschtalsole wurde erst vor 100 Jahren urbarisiert; vorher war sie sumpfig und als Kulturland nicht geeignet. Die jetzige Anbaufläche reicht von Höhenlagen um 200 bis etwa 1000 m ü.M. Das Versuchszentrum Laimburg ist nicht nur für die Spezialkulturen zuständig; das Portfolio umfasst auch Berglandwirtschaft, Fischzucht und Gemüsebau. Zudem wird eine dreijährige Fachschul-Ausbildung in Obst- und Weinbau angeboten.

Stiellähme: Anlage beruhigen!

Beim Abstecher in die Reben kam Barbara Raifer auf ihre Spezialität, die Welkekrankheiten zu sprechen. Ausgehend von der Beobachtung, dass Welken meist mit einem Reiferückstand verbunden sind und auch niedrige Laubwände das Auftreten begünstigen, entwickelte die Referentin eine Hypothese, wonach markante Veränderun-



Abb. 3: Die Führung durch das Versuchszentrum Laimburg übernahm Barbara Raifer, Sektionschefin Weinbau.

gen in der Assimilatverteilung die Traubenwelke (aus ihrer Sicht eine extreme Form der Stiellähme) auslösen. Die Folgerung für die Praxis ist, dass ab rund zwei Wochen vor Reifebeginn keine groben Eingriffe in die Assimilatverteilung mehr erlaubt sind. Die Traube soll der einzige Abnehmer für Kohlenhydrate sein. Die Anlage muss in dieser Zeit «ruhig gehalten» werden. Frau Raifer wird zu gegebener Zeit in der SZOW einen Beitrag zu diesen Themen veröffentlichen.

Prunkstück Felsenkeller

Eine Führung durch die Laimburg endet meist im berühmten Felsenkeller. Ende der 1980er-Jahre wurde das Raumangebot im Südtiroler Landesweingut knapp. Da die Kelterei direkt unter dem Abbruch des Mitterbergs steht, blieb nur ein Ausweichen in den Fels. Mit fünf Tonnen Dynamit wurde je ein Keller für Barriques und für die Flaschenlagerung in den rotbraunen Porphyr gesprengt. Zusätzlich entstand ein 300 m² grosser Repräsentationsraum und ein «Allerheiligstes» für offizielle Anlässe der Südtiroler Regierung. Der nüchterne Betrachter fragt sich vielleicht, ob dieses Prunkstück wirklich einer Notwendigkeit entspricht.

Abb. 4: Felsenkeller des Versuchszentrums Laimburg.





Abb. 5: Barriquekeller im Felsen.

Gegensätze

Der anschliessende Besuch des Kelterbetriebs von Alois Lageder musste abgekürzt werden, da ein Hagelgewitter einige Tage vor unserem Besuch eine vorgezogene Ernte ausgelöst hatte. Im Maschinenlärm verstanden ohnehin nur die unmittelbar beim sichtlich nervösen Kellermeister Luis von Dellemann stehenden Kollegen dessen Ausführungen. Erstaunlich, dass in der chromblitzenden Hektik dieses imposanten, fast 20 m hohen runden Kelterturms ein Teil der Weine nach biologisch-dynamischen Grundsätzen entstehen soll. Idyllischer verliefen dann die Weinverkostung und das Mittagessen in der ebenfalls zum Betrieb gehörenden Vineria Paradeis am Dorfrand von Margreid. Hier nahm sich Sommelier Paulo Tezzero viel Zeit, uns die Weissweine vom einfachen Weissburgunder bis zum Flaggschiff Chardonnay «Löwengang» vorzustellen. Beim noch etwas jungen Pinot Noir «Krafuss» 2008 beeindruckte neben der Stoffigkeit auch der Preis (um 30 Euro ab Hof). Besonders gut gefiel ein Merlot 1999 – die Lageder-Rotweine scheinen viel Reifezeit zu brauchen.

Abb. 6: Pressraum im Keller von Lageder.



Erntebeginn nach SMS

Der Auftritt der Kellereigenossenschaft St. Michael in Eppan (im Jahr 2000 vom «Gambero rosso» zur Kellerei Italiens erkoren) wirkt weniger geschneigelt. Sie gilt heute mit etwa 350 Mitgliedern und 380 ha Rebland als grösste Winzervereinigung Südtirols. Vizeobmann Klaus Carli führte uns kompetent durch den 1907 erbauten und kürzlich verjüngten Vorzeigebetrieb. Auch hier hatte die Lese bereits begonnen. Weisse (70%) und blaue Trauben (30%, v.a. Vernatsch) werden an separaten Anlieferstationen entgegengenommen. Die Koordination der Ernte erfolgt per SMS an die Winzer: «Morgen, Mittwoch, werden 2-jährige Anlagen geerntet» so etwa der Text!

Die Vermarktung erfolgt ebenfalls in drei Qualitätsstufen: einer sogenannten «Klassischen Linie», einer «Selektion» mit Lagenweinen und schliesslich den Spitzengewächsen «St. Valentin». Sie werden zu je einem Viertel lokal und in den USA abgesetzt, der Rest geht ins übrige Italien, das vor allem an den aromatischen Weissweinen Gefallen findet – der Sauvignon blanc ist ein Bestseller. Die Flasche geht für 18.5 Euro über den Ladentisch. Den Produzenten bringt dies bei einem Traubenpreis von 5 Euro/kg gegen 40 000 Euro/ha ein. Bis zur Auszahlung brauchen sie allerdings Geduld. Es ist Tradition, das Traubengeld in vier Raten zu Lichtmess (2.2.), St. Georg (23.4.), St. Jakob (25.6.) und zu Martini (11.11.) auszuzahlen.

Der Erfolg hat einen Namen: Hans Terzer

Im Lauf der Degustation stiess Kellermeister Hans Terzer zu uns. Er ist seit 1977 verantwortlich für die Kellerei und hat es geschafft, mit dem Weissburgunder, dem Pinot grigio, Sauvignon blanc, Chardonnay und Gewürztraminer zur Weissweinspitze Italiens vorzustossen. Reintönigkeit, Säurespiel und Harmonie sind seine Markenzeichen. Die Ernennungen zum «Kellermeister des Jahres 1997» und des Betriebs zur «Cantina dell'anno 2000» wertet er als Etappensiege. Inzwischen haben Blauburgunder, Lagrein und Merlot Rotweine den Sortenspiegel vervollständigt. Wenn man Terzers Ausführungen folgt, kommt man zur Einsicht, dass die Monarchie wohl die beste aller Staatsformen ist, sofern der Herrscher sich konsequent für die gute Sache einsetzt.

Hand aufs Herz: Manincor!

Nachdem uns der Vertreter des Südtiroler Beratungsrings für Obst- und Weinbau am Mittwochmorgen buchstäblich im Nieselregen stehen liess, stand um 10 Uhr als Höhepunkt der Besuch auf Manincor auf dem Programm. Bis dahin schien auch wieder die Sonne. Der 460 ha-Privatbesitz umfasst 60 ha Obst und 50 ha Reben. Davon sind 60% mit Rotweinsorten bestockt. Manincor ist der grösste reine Selbstkelterer Südtirols. Ein Grossteil der Rebfläche liegt um den landschlossähnlichen «Ansitz» der Familie Enzenberg in Kaltern, 12 ha (Weisswein) befinden sich in Terlan. Die Rebflächen erstrecken sich vom Kalterersee (220 m) bis auf 480 m ü.M. «Wenn's guad läuft» werden gemäss Direktor Helmuth Zozin jährlich 300 000 Flaschen produziert – der Ertrag liegt also bei rund 8 t/ha. Zozin ist seit 2007 auf dem Gut, das Graf Michael Goëss-Enzenberg vor 15 Jahren sozusagen neu gegründet hat.



Abb. 7: Degustationsraum auf Manincor. (Foto: HANS JÜSTRICH, LBBZ PLANTAHOF, LANDQUART)

Biodynamie

Die Neuausrichtung umfasst auch eine Umstellung auf den (zertifizierten) biologisch-dynamischen Reb- und Weinbau, einer Bewirtschaftungsform, der sich immer mehr Spitzenweingüter zuwenden. Helmuth Zozin versuchte unsere etwas skeptische Zuhörerschaft auf die Grundzüge der Steiner'schen Lehre einzustimmen. Dabei machen vor allem die abrupten Übergänge von naturwissenschaftlichen Erklärungen zur Esoterik Mühe – vielleicht ist etwas dran – vielleicht ist's einfach Glaubenssache? Ich fühle mich bestätigt, wenn ich höre, dass im 2004 neu erbauten Monumentalkeller zwar mit Spontangärungen gearbeitet wird – wenn's aber schief läuft, zu Kulturhefen gegriffen wird. Damit kann ich leben! Es steht auch ausser Zweifel, dass mit dem naturnahen Anbau etwas für die Umwelt getan wird. Ob sich diese Qualitäten aber auf den Wein übertragen? Tatsache ist wohl, dass im Rebbau wie im Keller beim Hinterfragen des «Das hat man immer so gemacht» neue Pforten aufgehen.

Schlussbukett

Das war's dann schon! Nach einem opulenten Mittagessen im wirklich empfehlenswerten Restaurant zur Rose in St. Michael/Eppan (ein Tipp unseres Liechtensteiner Kollegen) führte uns Chauffeur Roland Gmeiner wieder zurück in die Heimat. Wir sind ihm für die sicheren Fahrten und Hans Jüstrich für die umsichtige Organisation zu Dank verpflichtet. Beeindruckt haben wohl vor allem die Prosperität der autonomen Provinz Bozen und die Entschlossenheit und das Selbstvertrauen, mit dem die Winzer beachtliche Mittel in die Kelterbetriebe investieren. Am Beispiel der Kellereigenossenschaften lässt sich ersehen, wozu gemeinschaftliche Anstrengungen fähig sind. ■

Coup d'œil de l'autre côté de l'Ofenpass...

R É S U M É

L'excursion professionnelle des commissaires viticoles de Suisse alémanique les a conduits cette année au-delà de l'Ofenpass dans le Tyrol du Sud. Après un brin de tourisme avec la visite des jardins du château Trauttmansdorff à Merano suivirent trois journées entièrement vouées au vin et à la vigne avec des escales dans la cave des producteurs de Terlano, au centre d'expérimentation à Auer, à la cave et vinothèque d'Alois Lage-

der à Magreid, la cave St. Michael à Appiano et comme bouquet final, le domaine privé Manincor de la famille Enzenberg à Kaltern. Pour le visiteur suisse, il est impressionnant de voir à quel point ces exploitations haut de gamme se montrent intransigeantes sur la qualité non seulement dans leurs vignobles et à la cave, mais aussi dans leur façon de se présenter au public.