

Lehrfahrt nach Südtirol

Vom 2 – 6. März 2016 fuhren die Teilnehmer der Lehrreise des BRW nach Südtirol. Um 5.30 Uhr begann der Reisebus in Rüdesheim die Reisenden einzusammeln, um 6.50 Uhr gingen die letzten Reisenden von Hochheim an Bord. Dann ging die Reise über die Autobahn nach Süden. Die ersten vollen Weingläser erklangen bereits um 7.45 Uhr in den hinteren Reihen. Und dann mussten wir drei Staus auf der A 5 und der A 8 überstehen. Die erste Pause war ein Sektfrühstück von 9.30 Uhr bis 9.50 Uhr auf einem Autobahnrastplatz. Felix Eser hatte Geburtstag und die Sekte spendiert. Das Wetter war durchwachsen. Die nächste Pause war auf einem Autohof von 11.40 Uhr bis 12.10 Uhr, es regnete wieder. Danach begrüßten uns die Alpen mit schneebedeckten Gipfeln im Sonnenlicht. Bei der Mautstelle in Bozen waren es nur 15 °C, wir passierten sie um 16.06 Uhr. Endlich um 16.20 Uhr kamen wir im Hotel Weingarten in Kaltern an. Nach dem Einchecken trafen wir uns um 16.50 Uhr, um zu unserer ersten Besichtigung mit Weinprobe bei der Kellerei Kaltern zu laufen.

Kellerei Kaltern (www.kellereikaltern.com)

Wir wurden vom 2. Kellermeister Thomas empfangen, der uns mit erklärenden Worten durch die Betriebsgebäude führte.

Die Kellerei Kaltern besteht seit 1992, ihre Ursprünge gehen aber bis in die Jahre 1906 bzw. 1908 zurück. Sie entstand aus dem Zusammenschluss zweier traditionsreicher Kellereien – der Bauernkellerei und der Jubiläumskellerei.

In Kaltern gibt es nahezu eintausend Winzer, von denen der Großteil weniger als einen Hektar Land besitzt. Diese Landverteilung begründet die Idee, gemeinsam zu produzieren.

In den achtziger Jahren veränderte sich der Weinmarkt dann grundlegend. Wein war nicht mehr nur eine reine Kalorienquelle für die harte Arbeit auf dem Feld, sondern wurde zu einem Phänomen. Kaltern war eines der ersten Weinbaugebiete Italiens, welches die Vorlieben der Kunden erkannte und auf qualitativ hochwertige Weine setzte. So begann eine fortlaufende Reduktion des Ertrags pro Hektar, der von den ursprünglich 200 Zentnern auf die heutigen 75 Zentner verringert wurde.

Die 400 Mitglieder der Kellerei Kaltern bewirtschaften heute eine Weinbaufläche von insgesamt 300 Hektar und haben eine jährliche Produktion von 1,8 Millionen Flaschen. Aus ihren Trauben werden klare, frische Weine mit mineralischer Eleganz gewonnen, 45 % Weißweine (Gewürztraminer 10,8 %, Weißburgunder und Terlaner 10 %) und 55 % Rotweine (Kalterersee und Vernatsch 25,3 %, Lagrein 8,1 %). Die Trauben werden alle von Hand gelesen. Die Weißweine werden in Zementfässern gelagert, die mit Expositidharz ausgekleidet sind. Die Rotweine lagern in Eichenfässern von der französischen Eiche, wovon 30 % aus Neuholz bestehen.

Das Portfolio besteht aus drei verschiedenen Linien. Drei unterschiedliche Ansätze für jeden Anlass:

Die klassische Linie umfasst eine Vielfalt an Weinen mit reinem Charakter und von bodenständiger Beschaffenheit. Sie bringen die Sortentypizität und die Besonderheiten des Anbaugebiets um den Kalterer See klar zum Ausdruck. Der unbeschwerte Trinkspaß steht dabei an erster Stelle.

Für die Selektionsweine werden ausschließlich Trauben bester Qualität aus ausgewählten Einzellagen verwendet. Niedrige Erträge und größte Sorgfalt garantieren charaktervolle Weine und höchsten Trinkgenuss - eine Hymne an das Terroir.

Die Crus sind schließlich die Krönung der äußerst behutsamen und sorgfältigen Verarbeitung, der Einheit von Boden und Rebe und der gewissenhaften Weinbereitung. Dazu gehört auch eine Auswahl an biodynamischen Weinen, die eine besondere Philosophie und den Respekt

gegenüber der Natur verkörpern. Das einzigartige Terroir der Cru-Lagen, Hingabe und Ehrgeiz lassen Weine für besondere Momente entstehen.

Die anschließende Weinprobe umfasste vier Weißweine und drei Rotweine. Aus der Klassischen Linie bekamen wir den Pinot grigio und den Sauvignon kredenzt. Weiter ging es mit einem Weißburgunder und einem Sauvignon, alle aus dem Jahre 2015. Dann probierten wir einen 2013er Lagrein und einen Cabernet Sauvignon Riservava aus der Linie Selection. Aus der Linie Cru tranken wir den 2013er Vernatsch, ein Biowein.

Am nächsten Tag besuchten wir die Kellerei Tramin und das Weingut Hofstätter in Tramin.

Kellerei Tramin (www.cantinatramin.it)

Tramin ist die Heimat der würzigen Traube, aus der der strohgelbe, aromatische Wein mit seinem grünlich-goldenen Schimmer entsteht: der Gewürztraminer. Der Traminer ist eine der ältesten Reben der Welt. Er weist einen edlen Stammbaum auf: Aus jüngsten Recherchen ging nämlich hervor, dass er der Ahne einiger der ältesten Rebsorten ist wie des Cabernet Sauvignons, des Rieslings und des Weiß-, Grau- und Blauburgunders. Das Anbaugebiet der Weinberge erstreckt sich über ein Meer aus tausend Schattierungen und ist eingebettet zwischen den Gemeinden Tramin, Neumarkt, Montan und Auer auf einer Meereshöhe zwischen 250 und 850 m.

Die Kellerei fällt schon durch das außergewöhnliche Besuchergebäude ganz aus Glas aus dem Rahmen. Es ist lichtdurchflutet mit Blick auf die Weinberge mit grünen Metallstützen, die wie Reben das Gebäude umranken. Wir wurden von Jürgen, dem Leiter des Besucherdienstes begrüßt. Die Kellerei ist eine Genossenschaft mit 300 Mitgliedern, die größtenteils aus Mischbauern – sie bauen Obst und Wein an – besteht. Sie wurde 1898 gegründet. Die Weine gedeihen auf Vulkangestein, Sandgestein und Tongestein. 21 % davon ist Gewürztraminer, der lagengetreu verarbeitet wird.

Vom stellvertretenden Kellermeister Lois wurden wir durch den Weißwein- und Rotweinkeller geführt. Im Holzfasskeller stehen Fässer aus französischer Eiche, ebenso im Bariquekeller.

Im Verkostungsraum probierten wir sechs Weine:

- Pinot Blanco 2014
- Pinot Grigio 2014, Ruhländer, im Holzfass ausgebaut
- Gewürztraminer 2014, der wichtigste Wein in Tramin
- Blauburgunder 2013, Spätburgunder, im großen Holzfass ausgebaut
- Lagrein 2012, Selektion, kein Herbizid, im großen Holzfass ausgebaut
- Gewürztraminer Spätlese 2014

Oberhalb von Auer machten wir von 13.,00 Uhr bis 13.30 Uhr ein Picknick mit Brötchen, Fleischwurst und Käse und natürlich Wein. Weiter ging es zum Weingut Hofstätter.

Weingut Hofstätter (www.hofstatter.com)

Wer das Weingut Josef Hofstätters aufsucht, gerät mitten in den Dorftrubel von Tramin auf den großen Platz mit Rathaus, Bar und Kirche.

Josef Hofstätter hat das Weingut im Jahre 1907 gegründet. Heute führt sein Ur-Urgrossneffe Martin Foradori Hofstätter das traditionsreiche Familiengut in vierter Generation. Mit ca. 50 Hektar eigenen Weinbergen gehört das Gut Josef Hofstätter zu den grössten Weingüter in Südtirol. Die Weinberge liegen in Höhen von 250 m bis 800 m ü.d.M. und ermöglichen damit den Anbau unterschiedlicher Rebsorten.

Das Weingut Hofstätter ist das einzige familiengeführte Weingut in Südtirol, das Weinberge im Westen und Osten des Südtiroler Unterlandes besitzt und somit über Lagen in verschiedenen

mikroklimatischen Zonen verfügt. Dank der Vielfalt an Einzellagen finden weiße wie rote Rebsorten in den Weinbergen des Gutes ideale Wachstumsbedingungen. Die Aufmerksamkeit liegt dabei auf traditionsreichen heimischen Trauben: Gewürztraminer, Weissburgunder, Blauburgunder, Lagrein und Vernatsch. Hofstätter besitzt mit dem Kolbenhof samt Rechtenthaler Schlossleiten in Söll bei Tramin und mit Barthenau in Mazon die größte Fläche an Gewürztraminer- und Blauburgunderlagen in Südtirol. Hofstätter Weine geben ihre Herkunft zu erkennen. Sie schmecken nach der Einzellage, in der die Trauben heranreifen, nach den dortigen Böden und klimatischen Gegebenheiten. Zu den ersten in Einzellagen kultivierten Weinen Südtirols gehören der Gewürztraminer vom Kolbenhof und der Blauburgunder Vigna S. Urbano Pinot Nero von Barthenau.

Wir wurden von Kellermeister Markus Heintl begrüßt, der uns durch die Betriebsräume führte. Fässer aus Eiche stehen im Gärkeller für Rotweine, Betonbehälter im Weißweinkeller.

In der Vinothek probierten wir fünf Weine:

- de Vite 2015 , Cuvee aus Sauvignon, Pinot Blanco, Müller-Thurgau und Riesling,
- Joseph, Gewürztraminer 2015, 14 % vol., im Stahltank ausgebaut
- Barthenau 2014, Weißburgunder, 13 % vol. , 60 Jahre alte Reben, Ganztraubenpressung
- Riserva Meczan 2012, Blauburgunder, Pinot Nero, in Barriquefässer gereift
- Steinraffer 2012, Lagrein, 13,5 % vol.

Land- und forstwirtschaftliches Versuchszentrum Laimburg (www.laimburg.com)

Am nächsten Tag hatte wir einen Termin im Versuchszentrum Laimburg. Wir wurden von Josef Erle begrüßt und durch die Abteilung Kellerwirtschaft geführt, die zum Amt für Versuchswesen gehört. Die Kernkompetenz der weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Versuchstätigkeit wird – im Sinne eines Musterbetriebes der Südtiroler Weinwirtschaft – durch die Eigenproduktion hochqualitativer Weine gestützt. Das Spektrum der Weine umfasst 15 Sorten: Weißburgunder, Sauvignon blanc und Gewürztraminer sind die Hauptsorten bei den Weißweinen, Lagrein, Blauburgunder und Vernatsch bei den Rotweinen. Sämtliche dafür verwendeten Trauben stammen aus den betriebseigenen Weinbergen; diese verteilen sich auf ungefähr 45 ha Rebfläche in diversen Weinbaugebieten und weisen unterschiedliche Böden und Lagen zwischen 200 und 750 m ü.d.M. auf. Die 150.000 Flaschen Qualitätswein der Laimburg – bei Fachverkostungen mehrfach ausgezeichnet – folgen zwei Weinlinien: Die „Gutsweine“ sind traditionelle, rebsortentypische Jahrgangswine, ausgebaut in Edelstahl- oder großen Eichenholzfässern. Die Weine der „Burgselektion“ sind individuelle, vorwiegend in Eichenholzfässer ausgebaute oder selektionierte Weine, deren Namen auf die ladinische Sagenwelt der Dolomiten zurückgehen. Sich in den Charakter der Rebe hineinzufühlen und diese zur Entfaltung ihrer besten Eigenschaften zu bringen, ist der Grundsatz beim Rebbau und bei der Weinbereitung des Landesweingutes; es ist Mitglied der Tirolensis Ars Vini, der Vereinigung Südtiroler Qualitätsweinhöfe, die sich unter dem Zeichen des Tatzelwurms auch visuell höchster Qualität verpflichten.

Das Land- und Forstwirtschaftliche Versuchszentrum Laimburg ist aus der Südtiroler Landwirtschaft nicht mehr wegzudenken. Durch gezielte Versuche und wissenschaftliche Experimente wird die landwirtschaftliche Praxis begleitet und es sucht immer wieder nach neuen Lösungen für die wechselnden Probleme der Landwirtschaft.

Ausgehend von einer kleinen engagierten Arbeitsgruppe im Obst- und Weinbau vor über 30 Jahren, hat sich das Versuchszentrum Laimburg zu einem Referenzzentrum der Landwirtschaft von internationalem Ruf und breiter Anerkennung entwickelt. So spannt sich der Bogen der heutigen Tätigkeiten vom Obst- und Weinbau über den Pflanzenschutz, dem Gemüse-, Garten-

und Zierpflanzenanbau, der Berglandwirtschaft bis hin zur Kellerwirtschaft, Agrikulturchemie und Fischzucht. Durch den engen Praxisbezug ist das Versuchszentrum eine Schnittstelle zwischen Theorie und Anwendung geworden, und auch junge Sachbereiche, wie der Beeren- und Steinobst-, oder Kräuteraanbau, werden als Alternativkulturen in der Südtiroler Landwirtschaft ausgebaut.

Die Versuchsergebnisse des Versuchszentrums Laimburg werden jährlich in ca. 80 - 100 Veröffentlichungen und in 150 - 200 Vorträgen an die Öffentlichkeit gebracht; diese Fachinformationen werden vorwiegend in lokalen Medien und bei Tagungen und Veranstaltungen im Bereich der Landwirtschaft innerhalb Tirols umgesetzt. Durch Schulungen, Kurse, Vorträge, Seminare und Publikationen fördert das Versuchszentrum Laimburg die Fachausbildung und die kontinuierliche Weiterbildung in der Landwirtschaft. Durch nationale und internationale Kooperationen holen wir neues Wissen in unser Land, das wiederum der heimischen Landwirtschaft zugute kommt.

Im Probenraum des Felsenkellers probierten wir fünf Weine:

- Weißburgunder 2014, Jahrgangslinie
- Sauvignon blanc 2014 Oyel Burgselektion, Prämiumlinie
- Gewürztraminer 2013, Burgselektion, 15 % vol., 6 g RZ
- Vernatsch 2014, Burgselektion
- Lagrein Riserva 2012

Bozen (www.bolzano-bozen.it)

Am Nachmittag war dann ein Rundgang durch Bozen angesagt. Um 14.00 Uhr wurden wir von Jürgen vor dem Fremdenverkehrsbüro begrüßt, der uns durch die Stadt führte.

Bozen zieht dank seiner beiden unterschiedlichen Facetten – eine nordeuropäisch geprägt, die andere eher mediterran – Gäste aus aller Herren Länder in seinen Bann. Die beiden Gesichter dieser Stadt gehen hier eine perfekte Verbindung ein, die in den kunsthistorisch bedeutsamen Sehenswürdigkeiten bestens zum Ausdruck kommt. Jahrhundertlang war Bozen ein wichtiges Handelszentrum zwischen Italien und Deutschland. Heute ist Südtirols Hauptstadt eine Weltstadt, die sich gleichzeitig lebendig, fröhlich, weltoffen, modern und traditionsverbunden zu zeigen weiß. Bozen bietet ein ausgewogenes Stadtbild aus Wohn- und Grünflächen. Auf einer Vielzahl von Wegen lassen sich in Zentrumsnähe schöne Spaziergänge unternehmen und gleichzeitig können ambitioniertere Wanderer auch mit einer der drei Bergbahnen auf die rings um die Stadt gelegenen Hochebenen fahren. Bozen spiegelt auch in ihrem kunsthistorisch- und kulturellen Schatz eindeutig ihre Veranlagung zur Begegnung und zum Kulturaustausch wieder. So reihen sich Malereien aus der Schule des Giotto neben gotische Werke, während in der Architektur der Kontrast zwischen alter und jüngerer Stadt sofort ins Auge sticht. Der Flusslauf der Talfer markiert dabei die Grenze.

Altstadtrundgang:

Der Waltherplatz wurde 1808 verwirklicht und anfangs nach König Maximilian von Bayern benannt, der den Platz in Auftrag gegeben hatte. Später gab man ihm den Namen von Erzherzog Johann (Johannesplatz) und erst 1901 jenen des Minnesängers Walther von der Vogelweide (1170–1230). Der Name blieb ihm bis heute, auch wenn der Platz zwischen den Weltkriegen eine zeitlang König Vittorio Emanuele III gewidmet war. Walther von der Vogelweide ist als Denkmal gegenwärtig, vom Vinschgauer Bildhauer Heinrich Natter 1889 in weißem Marmor gemeißelt.

Der Bozner Dom ist die Kathedrale der Diözese Bozen-Brixen. Der Dom Maria Himmelfahrt birgt Reste einer frühchristlichen Basilika, Spuren aus dem Hochmittelalter und aus der Romanik (1180). Rund ein Jahrhundert später wurde die Baustelle für ein neues beeindruckendes Bauwerk eröffnet (ca. 1420 fertiggestellt). Der gotische Kirchenbau ist eine Synthese der Arbeit von lombardischen und von schwäbischen Facharbeitern. Der Kirchturm ragt mit seinem durchbrochenen Turmhelm aus Sandstein 65 Meter empor. Errichtet wurde er zwischen 1501 und 1519

Die Goethestraße führt zum Obstmarkt, einem der stimmungsvollsten Orte der Altstadt dank des farbenprächtigen Obst- und Gemüsemarkts und dank seiner geschwungenen Form, städtebaulich besonders bemerkenswert. Dort befindet sich der Neptunbrunnen, entworfen 1745 vom Georg Mayr.

Herzstück des mittelalterlichen und auch heutigen kaufmännischen Zentrums ist die Laubengasse. Die Lauben beherbergen eine Unmenge von Geschäftslokalen, traditionell die einen, modern-raffiniert die anderen. Architektonisch betrachtet sind die Fassaden eine bunte Ansammlung von Elementen verschiedenster Stilrichtungen: Erker, Stuck-Ornamente, Verzierungen jeder Sorte, Anstrich vorwiegend in Pastelltönen, die verschieden hohen Wandelgänge, der hervorragende Balkon des Merkantilgebäudes. Bemerkenswert das Alte Rathaus, heute Sitz des Stadtarchivs, mit Spitzbogengewölbe und schönen Freskendekorationen. Interessant die schmalen Durchgänge zu den Parallelgassen. Sie vermitteln eindrucksvoll die Struktur und Dimension der schmalen und ungewöhnlich tiefen Lauben-Wohnhäuser mit Geschäftslokalen, Lagerräumen, Kellern, Werkstätten und bizarren Hauseingängen.

Parallel zu den Lauben verläuft die Silbergasse und entspricht dem früheren südlichen Graben. Gut sichtbar thront der Eingang zum heutigen Merkantilmuseum im gleichnamigen Palazzo, unweit davon das freskenbestückte Troilohaus mit winkelförmigem Turm und einem schmalen Durchgang zu den Lauben.

Danach hatten wir noch Zeit zur freien Verfügung, um uns die Stadt noch näher anzusehen oder einen Kaffee zu trinken.

Cantina Frantoio Agraria (www.agriva.it)

Am nächsten Tag machten wir uns bei Regen auf nach Riva del Garda am Gardasee im Trentino. Im Weingut wurden wir von Julian, einem Onölogen, empfangen.

Das Garda Trentino, am 46. Breitengrad, ist eine Gegend mit ungewöhnlichem Klima: mild durch den Gardasee und herb durch die Dolomiten, ein mediterranes Mikroklima in einer alpinen Umgebung. Im Winter erkaltet das Wasser im großen Becken des Gardasees nur sehr langsam und schenkt so der Umgebung ein milderer Klima, als es für diesen Breitengrad üblich ist. Der Wechsel zwischen gemäßigten und kalten Winden, ergeben ideale Voraussetzungen sowohl für die Weinreben als auch die Olivenbäume, die bereits den antiken Kelten und Römern bekannt waren und die vor 2.000 Jahren in der Gegend die ersten Weinberge und Olivenhaine anpflanzten. 1926 wird der Verband Agraria Riva del Garda, mit der Aufgabe die Landwirtschaft des Alto Garda zu fördern, ins Leben gerufen. Die Weinkellerei wurde 1957 und die Ölpresse 1965 gegründet. Seit 2000 sind sie eine Genossenschaft, um den Aktivitäten in der Kellerei und

Ölpreise mehr Gewicht durch die ständigen Erneuerungen und Aktualisierungen auf höchstem Niveau der technischen Einrichtungen, zu verleihen.

Die geographische Lage, der Höhenunterschied, die Morphologie des Bodens und das Klima schaffen besondere und einzigartige Bedingungen gegenüber dem Rest der Region Trentino. In diesem besonderen Panorama kommen rote und weiße Rebsorten in gleichem Maße vor. Es werden jährlich ungefähr 33.000 Zentner Trauben von 280 Mitgliedern verarbeitet. Alle Sorten werden optimal verarbeitet, vom Basiswein für Schaumweine, zu gealterten Weinen in Holzfässern, von der Kohlensäuremischung der neuen Weine zur Hyper-Reduktion für aromatischere Weißweine. Die computerisierte Überwachung aller Verarbeitungsphasen, einschließlich der Veredelung garantiert eine bessere Kontrolle und Rückverfolgbarkeit des Endproduktes.

Die Winde des Gardasees, die die strenge alpine Luft mildern, haben es erlaubt, diese Gegend zur weltweit nördlichst gelegenen Umgebung des Olivenanbaus zu machen. Das besondere Mikroklima, eine mediterrane Oase inmitten der Dolomiten, erlaubt es hochwertige Extravergine Olivenöle von einzigartigen Besonderheiten herzustellen, die weltweit Auszeichnungen erhalten haben. Die Anbaumethoden, die von den Agronomen der Agraria ausgearbeitet und ständig beobachtet werden, zusammen mit der großen Erfahrung und Hingabe der Olivenbauern, erlauben es sehr hohe Standards zu erreichen. Die Ölprese, 1965 gegründet, ist heute eine moderne Anlage und wird stets auf technischen Neustand gebracht und macht sie somit zu einem innovativen, aktuellen Modell. 1998 war sie die erste Presse, die das Extravergine DOP Garda Trentino produzierte und seit 2009 ist sie für die biologische Produktion zertifiziert. Agraria produziert ungefähr 65% der gesamten Olivenölproduktion des Alto Garda Gebietes. Die Mitglieder sind ca 80, aber die Ölprese verarbeitet die Oliven von fast 1.200 lokalen Olivenbauern. Jede Lieferung wird einzeln kaltgepresst. Es werden jährlich 6.000 - 8.500 Zentner Oliven verarbeitet, während Agraria 85.000 Olivenbäume auf ca. 270 Hektar kontrolliert.

Wir probierten einen Sekt und fünf Weine.

- Sekt Chadonay, 3 Jahre Flaschengärung
- Trentino Gewürztraminer 2013, la prea
- Blauburger, französische Clone, Maischegärung im Holzfass, ½ altes und ½ neues Fass
- Merlot 2013 Crea, 1 J. im Barrique und 1 J. in der Flasche gereift
- Mozione Elise 2013, im Holzfass gereift, 1/3 im Barrique

Danach hatten wir noch Zeit, im Shop einzukaufen.

Am Nachmittag war eine Stadtführung in Riva del Garda vorgesehen, aber es regnete. So sind wir ins Hotel zurückgefahren und haben es uns gemütlich gemacht.

Am nächsten Tag, dem 06.03.2016 war unsere Reise zu Ende. Beim Frühstück wurde noch ein Geburtstaglied für Rita Schön-Kremer gesungen. Wir fuhren um 8.30 Uhr bei +1°C und gefallenem Schnee nach Hause. Bis zum Brenner war alles weiß.