

Weingärten in Pergel-Erziehung in Eppan.



Traminer und Lagrein Südtirols öno- logische Botschafter

Dass sich weinmäßig in Südtirol viel getan hat, ist bekannt. Zu wahren Schlagern entwickeln sich Traminer und Lagrein. Sie sind die önologischen Botschafter der Region.

Unserer Weinreise nach Südtirol Ende letzten Jahres hat viele Überraschungen – allesamt in positivem Sinne – beschert. Die Weine, die in einer großen Bandbreite an Sorten und Ausbaustilen auftraten, haben uns überzeugt. Neben Pinot Noir fanden wir vor allem bei Traminer und Lagrein eine beeindruckende Anzahl von Spitzenprodukten, gemessen an internationalen Maßstäben.

Uralte Sorte Traminer. Der Traminer ist neben dem Muskateller eine der ältesten Edelreben in Europa. Molekularbiologische Untersuchungen deuten darauf hin, dass er eng verwandt ist mit *Vitis silvestris*. Hinsichtlich seines Ursprungs gibt es verschiedene Theorien. Manche sehen die Wiege des Traminers im alten Ägypten, andere Quellen nennen Griechenland. Von dort soll die Sorte ihren Weg ins heutige Südtirol gefunden haben.

info

Die Probe

Peter Schleimer, Rüdiger Pröll und der Autor haben in den Räumen der Handelskammer Bozen jeweils mehr als 30 Traminer und Lagrein blind verkostet. Die besten Weine stellen wir vor.

Einem hochwertigen
Lagrein und sich selbst tut
man nichts Gutes, wenn
man ihn zu jung trinkt.

Namensgeber war jedenfalls das bekannte Weinbaudorf Tramin südlich von Bozen.

Traminer ist ein Globetrotter; man findet ihn im Elsass ebenso wie in Kalifornien, Neuseeland, Spanien, Deutschland oder Österreich, freilich oft unter anderen Namen. Dass sich die Vertreter aus Südtirol – und hier überwiegend Gewürztraminer – gegen diese Konkurrenz behaupten können, spricht für sie.

Ihre hohen Ansprüche an die Lage findet die Rebe speziell im Gebiet um Tramin und im Eisacktal erfüllt. Ist der tiefgründige, leicht erwärmbare und nicht zu trockene Boden in Tramin mit Kalkstein und Lehm durchsetzt, kommt im Eisacktal noch Schiefer hinzu, der den Weinen in Verbindung mit den ausgeprägten Temperaturwechseln zwischen Tag und Nacht eine ganz spezielle Eleganz verleiht, wie wir sie etwa in den höhergelegenen Lagen der Südsteiermark finden. Wegen der ausgeprägten Neigung zur Verrieselung wachsen auch in Südtirol die Erträge nicht in den Himmel, und die Erntemengen schwanken von Jahr zu Jahr.

südtiroltraminer

Ritterhof

2006 Crescendo Würzig, Holz, fast ölige Note, herrliche Frucht, Riesenvolumen, Honig, grandios, expressiver Rosenduft; Power und Schmelz am Gaumen, in keiner Phase üppig, sondern nur konzentriert, endlos, sensationell. **18,1**

Peter Zemmer

2006 Reserve Nussige Nase, Sesam, Feuerstein, recht konturiert, dicht, schön, zurückhaltend; tolle Fülle, tolle Struktur, hochelegant, feiner Schmelz, Rosengelee, große Länge. **17,2**

Kellerei Girlan

2006 SelectArt Nussig, große Fülle, Holz, schon zugänglich, ungemein reich, Dörrfrüchte, süße Gewürznoten; satt, mundfüllend, riesig in jeder Hinsicht, wuchtig, endlos viel Restzucker, Bodybuilder, barock, aber toll. **17,2**

Kellerei Kurtatsch

2006 Brenntal Helle Aromatik, frisch, Blütenbetont, bisschen Kräuternote, wird mit Luft dunkler, glockenklar, auch Beerengelee; seidige Art, nicht vorlaut, schöne Frucht und passende Struktur, ein wenig hoch in der Restsüße, Eleganz. **17,0**

Burggräfler Kellerei

2006 MerVin Recht würzig untermalte Traminernase, dicht, intensive Rosennote, gelbe Frucht, reich und voll, samtig, etwas Laub, Gelee; geschmeidige Fülle, Schmelz, milde Säure, Zitruschalen, Power und Pep, knackig, gute Länge, feinerherbe Note, etwas Alkohol kommt durch. **16,6**

Während der Traminer in Österreich nur zaghaft die Gunst des Publikums erobert, ist er weltweit im Aufschwung begriffen, von Asien bis USA. In Italien verkauft er sich wie die sprichwörtlichen warmen Semmeln. Nachgefragt wird vor allem die elegante Stilrichtung. Der Trend geht eindeutig in Richtung Trinkanimo. Die Wertschöpfung bei diesem Wein ist – ähnlich dem ebenfalls begehrten Pinot Grigio – außerordentlich attraktiv. Das hat dazu geführt, dass der früher fast allgegenwärtige Vernatsch, speziell in höheren Lagen, durch diese weißen Sorten verdrängt wurde.

Im Ausbau ist eine Abkehr vom Barrique zugunsten großer, eher neutraler Holzfässer festzustellen, womit eine weitere Parallele zu Österreich gegeben ist. Aber auch die in den letzten Jahren etwas in Vergessenheit geratenen Betonzisternen feiern ihre Renaissance, speziell bei den großen Kellereien. Sie eignen sich hervorragend, die feinen Attribute der Sorte Traminer zu unterstreichen. Dass Edelstahl omnipräsent ist, muss nicht eigens betont werden. Langer Hefekontakt und

Kellerei Tramin

2006 Traminer Füllig, reif, gelbes Steinobst; schmelzig, gute Substanz, viel Sortencharakter, Rosen und Steinobst, zartherb, lang, geschmeidig, Unmengen Frucht, Power, tolle Struktur. **16,5**

Weinhof Kobler

2006 Feld Röstig, dicht, würzig, ölige Noten, verkapselt, die Frucht zurückhaltend, Feuerstein, pfeffrig, reif; kernig, leicht herb, fordernd, kraftvoll, ziemlich trocken, aber sehr gut, attraktive Länge. **16,3**

Tiefenbrunner

2006 Castel Turmhof Honig, süßes Holz, konzentriert, dichte Fülle, tief, wirkt sehr süß, Mengen an Frucht; kraftvoll, klar, vorne fruchtsüßer Anfang, recht viel Substanz hinten, ziemlich langes Finish, Struktur. **16,3**

Josef Brigl

2006 Windegg Große Fülle, Prise hübsches Holz, leicht schokoladig untermalte Frucht, dunkle Blüten, Honig, ausgereift und dicht; wunderschöne Frucht, kraftvoll, schöne Zitrusnoten, anregend, elegante Art, geschmeidig, mittleres Finish. **16,3**

Eisacktaler Kellerei

2006 Eisacktaler Aristos Kandierte gelbe Früchte, Lagerapfel, Ananas, Vanille, dicht, süß, duftig, verlockend, glockenklar; viel Kraft und Schmelz, sehr gute Struktur, klar, lang, kräftiger Restzucker, Unmengen Frucht, wuchtig. **16,2**

späte Füllung sind weitere Merkmale der Spitzenprodukte.

Ein echter Pluspunkt – zumindest aus der Sicht von Weinsammlern – ist die Lagerfähigkeit guter Traminer. Obschon die Säurewerte vergleichsweise niedrig sind, erreichen diese Weine ihren ersten Höhepunkt oft erst nach 6 bis 8 Jahren. Beredte Beweise lieferten beispielsweise der Gewürztraminer der Kellerei Terlan aus dem Jahr 1979 oder die Vertikalverkostung von Alois Lageders Gewürztraminer „Am Sand“: Selbst der schlanke 1996er zeigte keine merklichen Alterstöne.

Selbstbewusster Lagrein. Während der Traminer als internationales Gewächs zu bezeichnen ist, zeigt sich der Lagrein als autochthone Rebsorte, obwohl er unter verschiedenen Synonymen in vielen Ländern angebaut wird. Nur in Südtirol fällt er als rote Leitsorte von höchster Qualität auf – ein echter Botschafter seines Landes also. Diesen Status hat er sich redlich verdient, ist er doch seit rund 1000 Jahren in dieser Gegend heimisch. Urkundlich erwähnt wurde der Rote

Das Kapuzinerkloster Bozen im Rebenmeer.



Lagrein erstmals um 1525 in der Landesordnung von Michael Gaismair. Bis vor wenigen Jahren wurde er bevorzugt als Rosé unter der Bezeichnung Kretzer ausgebaut. DNA-Analysen haben gezeigt, dass die Sorte mit Teroldego und Syrah verwandt ist. Ab dem Mittelalter bis in die Neuzeit war der Weiße Lagrein die wahrscheinlich bedeutendste Sorte der Region.

In Südtirol findet der spät reifende und gut tragende Lagrein jene warmen Lagen, die er für hohe Qualitäten benötigt. Dann glänzt er mit Zwetschken-, Beeren- und Pflaumenaromen, erinnert an Lakritze und Veilchen und geizt nicht mit Tanninen. Typisch ist auch die sehr oxidationsstabile, tiefe Farbe. Lagrein eignet sich für reinsortigen Ausbau gleichermaßen wie für Cuvées. Die traditionell bekanntesten Lagen fanden sich im Nahbereich Bozens. Sie gerieten im Laufe der Jahre durch den Siedlungsbau in arge Bedrängnis. Adäquater Ersatz wurde in der östlichen Talebene Bozens sowie südlich bei Auer gefunden.

Wegen seiner ausgeprägten Tannine fällt die Maischestandzeit eher moderat aus. Dennoch sind Weine, die sich in gesetztem Alter als durchaus distinguiert erweisen, in ihrer Jugend oft von Unnahbarkeit geprägt. Diese gesunde Härte mag auch der Grund sein, weshalb neue Barriques häufig in Verbindung mit gebrauchtem Holz eingesetzt werden, weil diese ja für zusätzliche Gerbstoffe sorgen. Jene Weine, die in unserer Blindverkostung am besten abgeschnitten haben, waren durchwegs Reserven, die eine längere Lagerung im Holz hinter sich haben. Die Polymerisation der Tannine durch Lufteintrag über das Fass kommt dieser Sorte schmeckbar zugute. Einem hochwertigen Lagrein und sich selbst tut man nichts Gutes, wenn man ihn zu jung trinkt. ♀

südtirol lagrein

Kellerei St. Michael-Eppan

2003 Sanct Valentin Ausgereift, Tee und Teer, dicht, rauchiges Holz, ölig, fett, toller Tiefgang, Keks, Efeu, süßes Traubengelee; schmelzig, extraktsüß, feuriger Alkohol, aber Riesensubstanz, Unmengen Frucht, fast merlotartig, tolle Länge, herrlich. **17,7**

Pfannenstielhof

2004 Riserva Kühle Moos- und Efeunoten, dicht, frisch, Marzipan, Schwarzkirsche, Schwarztee, vielschichtig, Kräuter, bisschen Nougat, Trauben, Veilchen, gediegen; am Gaumen glockenklar, nicht zu viel Holz, sehr schön abgestimmt, kein Riese, subtiler Druck, hochelegant, samtig, tolle Frucht. **17,4**

Meraner Kellerei

2004 Segen Riserva Rauchige Schwarzteenoten, füllig, ausgereift, ölig, Weichseln, etwas Weihrauch, Holzkohle, dunkle Schokolade, Pflaumen-saft; viel Holz am Gaumen, kraftvoll, wuchtig, Marzipan und Schokolade, ungemein satte Frucht, bisschen Vanille, schmelzig, extraktsüß, lang, Säure im Finish, Bodybuilder-Stil. **17,2**

Josef Brigl

2004 Brighhof Riserva Etwas schwierige Nase, wild, animalisch, Tintenblei, Graphit, sehr dicht, konzentriert, aber noch verhalten, Schwarztee, Laubnoten, schöne Würze, Hauch Brett; ausgezeichnet am Gaumen mit Schmelz, Balance und Kraft, saftig, nicht übertrieben süß, Kirschengelee und Preiselbeeren, festes Tannin, ziemlich lang, strukturiert. **17,1**

Schreckbichl

2004 Mantsch Riserva Nussig, viel Frucht, konzentriert, mazerierte Dunkelbeeren, etwas Powidl, Lakritze, Maraschino; kernig, kraftvoll, viel Substanz, dicht, leicht herb, frisch, lebhaft, kräftiges Tannin, ein Kraftlackel mit kaum enden wollendem Abgang, sehr gute Struktur. **17,1**

Kellerei Kurtatsch

2004 Freienfeld Teerige Würze, ziemlich dicht, reif, röstig-warm, Heidelbeeren und Schwarzkirschen, ruhig, sehr tief; schmelzig, rauchig, wuchtig, Riesenfülle, langer Abgang, durchgehend reifes, gut eingebettetes Tannin, wird im Finish fast etwas weich. **17,1**

Josephus Mayr, Erbhof Unterganzner

2005 Riserva Pfeifentabak, beachtliche Fülle, Gewürze, röstig, Beeren und Kräuter, einiges Holz; samtig, geschmeidig trotz Säure und Tannin, sehr schöne Schwarzkirschnoten, saftig und dicht, gut abgestimmt, lang, anregend, schokoladige Holznote. Gekonnt modern. **16,9**

Kellerei Terlan

2004 Porphyriserva Ölig, fett, reif, dichte Frucht, hohe Konzentration, ein bisschen in die Überreife gehend, Marzipan, dunkle Blüten, Spur Unterholz; Riesensubstanz, gewaltiges Tannin, aber Unmengen dunkler, weicher Frucht dahinter, feurig, schöner Holzeinsatz, im langen Abgang etwas grob. **16,9**

Georg Mumelter, Griesbauerhof

2006 Lagrein Tiefdunkle Nase, Beeren, Tintenblei, Efeu, klar und voll, Traubengelee, samtig, Lakritze; schmelzig am Gaumen, Power, festes Tannin, Heidelbeeren, recht elegant abgestimmt, dezent schokoladig, frische Säure, jugendlich, lebhaft, feurig im langen Finish. **16,7**

Stiftskellerei Neustift

2004 Praepositus Riserva Lakritze, Pfeifentabak, hochkonzentriert, Powidlkonzentrat, süß-floral, samtig, verlockend, wird mit Luft dezenter; schmelzig-weich am Gaumen, kraftvoll, zeigt Konturen, aber trotzdem fast dickflüssig, recht lang, hinten kernig. **16,7**

Tiefenbrunner

2004 Linticlarus Riserva Zurückhaltend, Teer, Laub, Spur Vanille, dunkle Beeren, Trauben, ziemliche Fülle andeutend, etwas Alkohol; kraftvoll, viel dunkle, traubige Frucht, recht gute Substanz, geschmeidig und einschmeichelnd, Hauch Holz-tannin, Säure, mittleres Finish. **16,7**

Kellerei Tramin

2005 Urban Zurückhaltend im Duft, tiefe Fülle, reif, dicht, Schwarzkirschen, auch Cassis und Tintenblei, rote und dunkle Waldbeeren, verlockend süße Beeren-Schwarzkirsch-Frucht; Riesenschmelz, geschmeidig und dicht, wunderschön ausgewogen, ungekünstelt, gediegene Reife, sehr schöne Frucht, etwas Preiselbeeren, cabernetartige Anklänge. **16,7**