



Vini Alto Adige

Bettina Linnig

Fotos: Ralf Kaiser

Südtirol ist für mich eine der schönsten Regionen Europas: Hier verbindet sich deutsche Kultur mit der italienischen und das heißt, stilvoll das Leben genießen. Berge treffen auf fruchtbare Täler und das Meer ist zum Greifen nah. Alleine die daraus entstehenden vielfältigen Urlaubsmöglichkeiten sind für mich immer wieder eine Reise nach Südtirol wert. Ich kann dort einfach alles genießen. Natürlich reicht mir die kulturelle und landschaftliche Vielfalt nicht aus. Ich will auch Genuss am Gaumen, auf der Zunge und im Magen das wohlige Gefühl, das Leben ist schön. Einen winzigen Haken gibt es allerdings, Südtirol und mich trennen einige Hundert Kilometer. Zum Abendessen und spontanen Sehnsucht stillen etwas weit. Und als hätte das irgendjemand gespürt kommt eine Einladung nach - Köln. Gut. Köln ist ja auch ganz nett, aber... Nichts aber. Südtirol war in Stern's Weinloft zu Gast. Ich nehme mir frei und die Einladung an. Ich werde nichts darüber schreiben, ich werde einfach den Abend genießen. Ein paar Stunden Urlaub. Mich treiben lassen. So, wie ich es auch in Südtirol mache. Keine Verpflichtungen, keine Arbeit mitnehmen, nicht an die neugierigen Leser denken, einfach nur „das Leben ist so schön“. Soweit mein Vorsatz. Und ihr seht, es kam dann doch alles ganz anders. Nein, der Abend war nicht schön. Er war wunderbar. Er war Südtirol mit allen Sinnen. Deshalb – und nur deshalb – muss ich euch doch davon erzählen.

Das Weinloft von Claudia Stern – sie zählt zu den 50 Top Sommeliers in Deutschland – ist ja eine begehrte Location für Weinpräsentationen, gesellige get togethers, Firmenveranstaltungen und, und, und... Es wunderte mich nicht, dass gerade dieser Ort für die Präsentation der Südtiroler Weine und des Südtiroler Lebensstil ausgewählt wurde. Ich traf auf gut gelaunte, entspannte und lockere Weinliebhaber sowie eine charmante, professionelle Küchencrew, die Südtiroler Zutaten zu einem genussreichen Menü verarbeitete. Sebastian Bordthäuser – eine seiner vielen Auszeichnungen ist Sommelier des Jahres 2012 – stellte an diesem Abend die Weinregion Südtirol vor und erklärte deren Weine. Viele Weinpräsentationen sind professionell anstrengend. Es wird verkostet und gespuckt, mit wichtiger Miene diskutiert und jeder Tropfen in

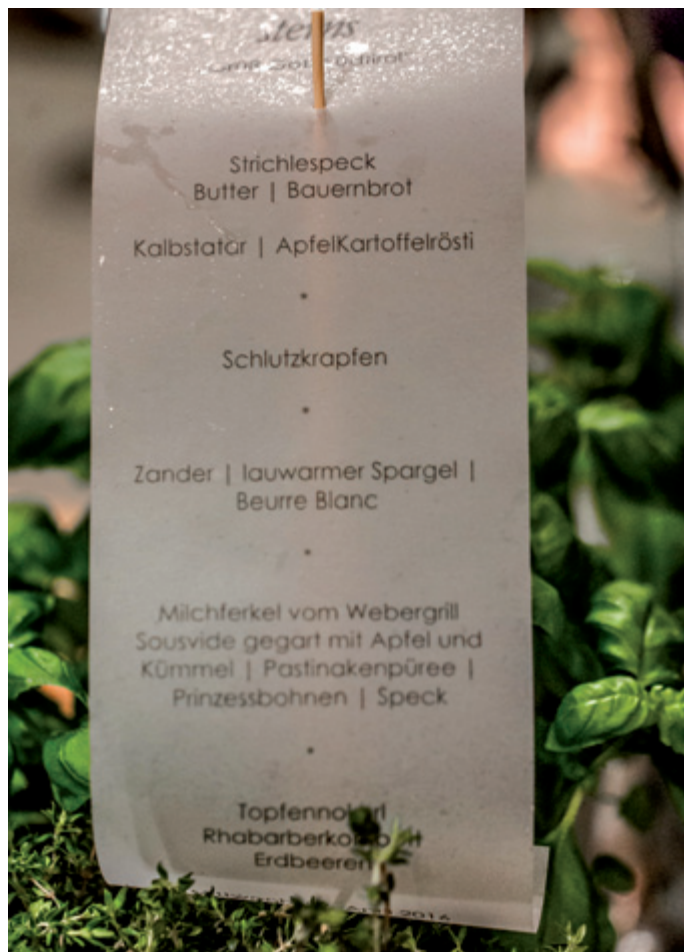




seine Bestandteile zerpfückt. Natürlich, dass ist auch richtig und wichtig. Dies hilft Weinenthusiasten, den Wein nach ihrem Geschmack zu finden, zu erkennen und zu erfahren. Aber alles halt zu seiner Zeit. Und wenn ich Südtirol höre, bin ich sofort im Urlaubs- und Entspannungsmodus und möchte einfach nur genießen. Gut also, dass es an diesem Abend Sebastian Bordthäuser war, der die Weine und das Land präsentierte. Er ist Quereinsteiger, studierte Gitarre und Germanistik und machte seine Weinleidenschaft zum Beruf. Locker, zwanglos und entspannt erklärt er, was man gerade im Glas hat. Weinwissen professionell, trotzdem aber in einer allgemeinverständlichen Sprache zu vermitteln, ist ihm ein ganz besonderes Anliegen. Für diesen Abend konnte es also keinen besseren geben als diesen sympathischen Menschen. Kurzweilig stellte er unter anderem die autochthonen Rotweinsorten Vernatsch und Lagrein

vor sowie einige Weißweinsorten, diese machen übrigens über 60% des Weinbaus aus. Italienweit einzigartig wachsen in Südtirol rund 20 verschiedene Rebsorten auf gerade einmal 5.300 Hektar Weinanbaugelände, bearbeitet von 5.000 Winzern. 150 Kellereien sorgen im Durchschnitt für jährliche 350.000 Hektoliter Wein. In Südtirol, das teilweise die höchsten Spitzentemperaturen in Italien aufweist, bekommen die Reben eine Menge Sonne, bis zu 300 Tagen (!) im Jahr ab, und somit viel Kraft. Durch die niedrigen Temperaturen in der Nacht bekommen sie alle eine wunderbare Frische und Trinkbarkeit.

Südtiroler Terroirs sind so vielseitig wie die Landschaft selbst: karge Hänge, warme Hügellagen und alpine Weinberge. Auf nur 90 Kilometern findet man unterschiedlichste Klimazonen



und Böden, vom vulkanischen Porphyrt (Meran, Bozen, Kaltern) über verwitterte Urgesteinsböden aus Quarz und Glimmer (Eisacktal), Kalk- und Dolomitgestein (Unterland) bis hin zum sandigen Mergel (südlich von Kurtatsch) reicht das breite Bodenspektrum, welche diese unterschiedlichsten Weintypen hervorbringen. Die Reben finden hier nicht nur durch die Sonne, sondern auch durch das richtige Maß an Niederschlägen ein optimales Klima. In Südtirol bedeutet Weinanbau sehr viel Handarbeit. Diese ist hier eine ebensolche Selbstverständlichkeit wie ein Muss. So wie auch der Umweltschutz. In kaum einem anderen Land wird so auf einen umweltschonenden,

naturnahen und biologischen Weinbau geachtet. Der Weinanbau lässt sich geschichtlich weit zurückverfolgen. Rebmesser- und Schöpfungsfunde weisen auf Weinanbau bereits um 500 v. Christus hin. Im Jahre 800 erwarben bayrische und schwäbische Klöster Weingüter in Südtirol, und 1893 wurde die erste Kellereigenossenschaft in Andrian im Etschtal gegründet. Seit 1963 regeln neue Weingesetze die Produktion und Vermarktung der südtirolerischen Weine, 1970 fand die Ursprungsbezeichnung „Südtiroler“ wieder ihre Anerkennung. Soweit ein bisschen Geschichte.

Übrigens werden ca. 50% der Weinproduktion im eigenen Land verkonsumiert. Ich finde ja, dass das die größte Auszeichnung ist, die ein Produkt bekommen kann. Wenn es im eigenen Land so geliebt wird, dass man es nur ungerne teilt.

Für Werner Waldboth, Repräsentant der Weine aus Südtirol, darf es aber gerne etwas weniger sein. Ihm ist es ein großes Anliegen, die Weine auch außerhalb der Anbauggebiete als festen Bestandteil eines gut sortierten Weinkellers zu finden. Mich wundert es, dass dies noch nicht längst geschehen ist. Ein Stück Sonne im Glas braucht doch jeder. Der Südtiroler Wein ist hierzu mehr als geeignet. Urlaub, Entspannung, Dolce Vita. Glück hat einen Namen. Südtirol. Plagiate, schlechte Qualität? Nein! Man muss einfach nur auf das Qualitätssiegel achten. Als Erkennungszeichen hierfür dient das Südtirol-Signet am Kapselkopf. Es ist das gemeinsame Erkennungszeichen



aller Südtiroler DOC-Weine. Es garantiert Herkunft und Qualität. Denn nur wo Südtirol drin ist, darf Südtirol draufstehen. Und jetzt? Entweder nach Südtirol oder zum Weinhändler des Vertrauens und Südtiroler Weine fordern. Mein persönlicher Favorit war an diesem Abend, weil so nicht erwartet, der Gewürztraminer. Mir fällt spontan ein Satz von Alain Ducasse ein, den ich mir erlaube ein bisschen abzuwandeln: „Das Verkosten eines Weines sollte unvergesslich sein. Wenn in der Erinnerung nichts zurückbleibt, ist es nicht der richtige.“ Die Südtiroler Weine sind es.

www.LaViaVita.de

