

Südtirol Wein Vini Alto Adige



Presseinformation

Südtirol Wein auf der ProWein 2017

Südtirol Wein als Gast des Rheingau Gourmet Festivals

Bad Dürkheim, den 15.2.2017

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Weinland Südtirol mit seiner abwechslungsreichen Kulturlandschaft im Spannungsfeld von Mittelmeer und Alpen wird auf der **ProWein 2017** von 33 Produzenten vertreten.

Die freien Verkostungen am Gemeinschaftsstand in Halle 15/ G71 bieten mit den Themen „Facettenreicher Sauvignon Blanc“, „Hoch hinaus – Weine aus Höhenlagen“ und „Lagrein – eine Sorte, viele Gesichter“ einen umfassenden Einblick in die Vielfalt der Südtiroler Weinwelt.

Als Markenbotschafter fungiert bereits im 2. Jahr Autor und Sommelier Sebastian Bordthäuser, der die Spitzenweine Südtirols dieses Jahr in einer Verkostung am Stand des Meininger Verlags präsentiert.

Der studierte Gitarrist und Germanist unterhält privat wie beruflich eine innige Beziehung zu Südtirol und wird typische Rebsorten aus verschiedenen Höhenlagen, zwischen 200 und 1000 Metern, in einer kurzweiligen wie spannenden Verkostung besprechen.

Weitere Informationen zu Ort und Zeit der geführten und freien Verkostungen entnehmen Sie bitte unserer Übersicht.

Als Gastregion des **Rheingau Gourmet Festivals** zeigen Südtiroler Erzeuger auf gleich zwei Veranstaltungen ihre Gewächse: Mehr als 50 Weingüter des VDP.Rheingau und aus Südtirol präsentieren ihre Spitzenweine am 5. März 2017, zwischen 11:00 Uhr und 17:00 Uhr, im historischen Laiendormitorium von Kloster Eberbach.

Am Abend kocht Spitzenkoch Tohru Nakamura (Werneckhof, München), 18 Punkte im Gault-Millau und „Koch des Jahres“, mit seiner französisch-asiatischen Küche im Hattenheimer Kronenschlösschen auf. Begleitet wird das Menü von erlesenen Weinen aus Südtirol, Moderation Sebastian Bordthäuser.

Weitere Informationen: <http://www.rheingau-gourmet-festival.de/programm/>

Bei Interesse freuen wir uns über Ihre Anfrage unter suedtirolwein@medienagenten.de.

Mit freundlichen Grüßen

Felix Eschenauer
Buero Medienagenten

Südtirol Wein Vini Alto Adige



PROGRAMM ProWein 2017

Freie Verkostungen am Gemeinschaftsstand

Halle 15/ G71

Facettenreicher Sauvignon Blanc

Bereits seit Ende des 19. Jahrhunderts kultivieren Südtiroler Winzer Sauvignon blanc, der ein spannendes Spektrum frischer bis kraftvoll-intensiver Weine hervorbringt, die hervorragend reifen.

Sonntag, 19. März 2016 | ganztägig | Halle 15/ G71

Hoch hinaus – Weine aus Höhenlagen

In Südtirol wird Weinbau zwischen 200 und 1000 Metern betrieben. Im Fokus der offenen Verkostung stehen Weine aus verschiedenen Höhenlagen - von mediterran bis hochalpin. Gehen Sie mit uns auf Bergtour.

Montag, 20. März 2016 | ganztägig | Halle 15/ G71

Lagrein – eine Sorte, viele Gesichter

Südtirols bekannte autochthone Sorte entwickelt in unserem Klima eine besondere Ausdrucksstärke. Die unterschiedlichen Stile dieser charaktervollen Rebsorte stehen im Fokus einer offenen Verkostung.

Dienstag, 21. März 2016 | ganztägig | Halle 15/ G71



Moderierte Verkostung am Stand des Meininger Verlags

Halle 13/ B15

Hoch hinaus – Weine aus Höhenlagen

Am 20. März um 16:15 Uhr bespricht Sommelier Sebastian Bordthäuser Südtiroler Weine typischer Rebsorten aus verschiedenen Höhenlagen, zwischen 200 und 1000 Metern - von mediterran bis alpin:

Müller Thurgau „Feldmarschall von Fenner“ – Tiefenbrunner – 1.000 m
 Kerner „Praepositus“ – Stiftskellerei Neustift – 600-750 m
 Weißburgunder „Sirmian“ – Kellerei Nals Margreid – 500-700 m
 Sauvignon „Lafóá“ – Kellerei Schreckbichl – 400-450m
 Gewürztraminer „Nussbaumer“ – Kellerei Tramin – 350-550 m
 Blauburgunder „Vigna S. Urbano“ – Hofstätter – 360 m
 St. Magdalener classico „Rondell“ – Franz Gojer, Glöggelhof – 300-350 m
 Lagrein Riserva „Abtei“ – Muri Gries – 260-280 m

Südtirol Wein

Vini Alto Adige



Teilnehmende Betriebe im Kurzporträt

Josef Reiterer, Inhaber der **Arunda Sektkellerei** (www.arundavivaldi.it), präsentiert aktuelle Jahrgänge von in Flaschengärung erzeugten Schaumweinen der höchstgelegenen Sektkellerei Europas.

Auf der **Tenuta Baron Di Pauli** (www.barondipauli.com) produziert man außergewöhnliche Weine, bei denen weniger die Sortentypizität als das Terroir im Fokus steht. Neben dem renommierten Gewürztraminer „Exilissi“, zeigt der Betrieb dieses Jahr den 2016 Riesling IGT „Dynamis“ - einen restsüßen Riesling im Mosel-Stil. Auf der ProWein anwesend: sind Geschäftsführer Tobias Zingerle, Kellermeister Thomas Scarizuola, Verkaufsleitern Judith Unterholzner und Verkaufsleiter D-A-CH Christoph Fischer.

Castel Sallegg (www.castelsallegg.it) keltert Weine von 30 Hektar Reben, die in den besten Lagen rund um den Kalterer See, auf 230 bis 550 Metern Meereshöhe, stehen. Landschaft, Bodenbeschaffenheit und die Wechselwirkung von mediterranem und alpinem Klima geben den Weinen von Castel Sallegg ihren unverwechselbaren Charakter. Auf der ProWein anwesend sind Inhaber Georg Graf Kuenburg und Sales Manager Karl Gumpold.

Die **Eisacktaler Kellerei** (www.eisacktalerkellerei.it) ist eine der nördlichst gelegenen Genossenschaften Italiens mit Reben in Höhenlagen zwischen 300 und 950 Metern. Zu 95 Prozent werden Weißweine erzeugt, die sich zwischen frisch und mineralisch, elegant und aromaintensiv (Linie „Aristos“) sowie strukturiert und komplex (Toplinie „Sabiona“ aus Einzellagen) bewegen. Auf der ProWein anwesend ist Armin Gratl, Geschäftsführer und Verkaufsleiter.

Die **Kellerei Tramin** (www.CantinaTramin.it) erzeugt Weine mit klarer Aromatik und salzig-elegantem Abgang. Durch die unmittelbare Nähe der Berge, sorgen kühle Nächte für knackige Frische sowie zahlreiche und warme Sonnentage für die Reife. Die Mineralik bringt ein Gemisch von kalkhaltigen Lehmböden und Porphyrfels darunter. Alle weißen Selektionsweine genießen eine 11-monatige Reifezeit mit Kontakt auf den Hefen sowie eine verlängerte Flaschenreife. Der 2015er Nussbaumer Gewürztraminer sei „ein Ausnahmewein, der Beste in diesem Jahrzehnt“, davon ist Willi Stürz überzeugt. Auf der ProWein anwesend sind Wolfgang Klotz, Verkaufs- und Marketingleiter, Willi Stürz, Kellermeister und Thomas Mairhofer, Export.

Die **Kellerei Schreckbichl** (www.colterenzio.it) setzt seit einigen Jahren ein Projekt der ökologischen Nachhaltigkeit um: im Jahr 2009 wurde der Hauptsitz der Kellerei auf der Grundlage der Kriterien der Umweltverträglichkeit umgebaut. Dieses neuartige Energiekonzept hat seinen Ursprung darin, dass sich die Schreckbichler Winzer der Umwelt verpflichtet sehen. Auf der ProWein anwesend sind Verkaufsleiter Alex Ferrigato und Export Manager Letizia Pasini.

Südtirol Wein Vini Alto Adige



Das Weingut **Peter Sölva** (www.soelva.com) kann auf eine Weinbautradition seit 1731 zurückblicken und besitzt spanische Wurzeln. Bekannt und ausgezeichnet sind die Einzellagen Selektionen und alte Reben-Weine. Neben der Präsentation des Jahrgang 2016 zeigen Stephan Sölva und Gaby Drechselreife Jahrgänge der „Amistar Edizione Gran Riserva“.

Die Weinberge von **Nals Margreid** (www.kellerei.it) erstrecken sich über rund 170 Hektar, von Meran bis nach Margreid im Süden Südtirols. In 13 verschiedenen Gebieten findet jeder Wein sein ideales klimatisches Umfeld und die optimale Bodenbeschaffenheit. Diese 13 Gebiete, jedes anders und einzigartig, geben den Weinen ihre Namen und jene besonderen Eigenschaften, die nur Boden, Wetter & Sonne einem Wein verleihen können. Auf der ProWein anwesend sind Verkaufsleiter Gottfried Pollinger, Kellermeister Harald Schraffl und Hannes Geiser.

Weingut & Klosterkellerei **Muri-Gries** (www.muri-gries.com) haben sich besonders der Kultivierung des Lagrein und dem lagenreinen Ausbau desselben verschrieben. So stammt der Lagrein Riserva „Abtei Muri“ DOC 2014 zum ersten Mal zu 100 Prozent aus dem historischen Viertel „Moritzing“. Die Lage ist ein genau abgegrenztes Gebiet, in dem ein einheitliches Mikroklima und Bodengeologie vorherrschen. Auf der ProWein anwesend sind Oenologe/Geschäftsführer Christian Werth und Vertriebsleiter Hermann Giovanazzi.

Die **Stiftskellerei Neustift** (www.kloster-neustift.it) betreibt Weinbau bereits seit 1142. Zu Zeiten der Gründung wurde im Brixner Talkessel schon Wein angebaut. Noch heute leiten die Augustiner Chorherren die Geschicke des Klosters und betreiben eine der ältesten aktiven Kellereien der Welt. Auf der ProWein anwesend sind Stiftsverwalter Dr. Urban von Klebelsberg und Marketingdirektor Dr. Lorenzo Nichelatti.

Die Weine der **Kellerei Meran Burggräfler** (www.kellereimeran.it) zeigen ihre Herkunft zwischen alpiner Landschaft und mediterranem Klima. Autochtone Rebsorten wie Vernatsch, Lagern und Gewürztraminer werden in Handarbeit kultiviert. Bekannt ist der Weißburgunder „V Years“ (five years): Der mit Ganztrauben-Pressung und natürlicher Sedimentation gekelterte Wein, lagerte teils im großen Eichenholzfass und Stahlfass für 12 Monate. Nach der Assemblage folgte weitere Lagerung auf der Feinhefe im Stahlfass für 4 Jahre. Auf der ProWein anwesend sind Manfred Wohlgemut, Stefan Kapfinger und Michael Zuech.

Die langjährige, tiefgreifende Aufbauarbeit von **Manincor** (www.manincor.com) trägt ihre Früchte. Das über 400 Jahre alte Weingut, behutsam durch den kaum sichtbar unter Reben verborgenen Weinkeller erweitert, verkörpert heute die Tradition und den Anspruch hoher Weinkultur. Natürliche Vielfalt der Lagen, reiche Bodenbeschaffenheit, bestens exponierte, zur Gänze biodynamisch bewirtschaftete Weinberge und das kompromisslose Qualitätsstreben von Michael Graf Goëss-Enzenberg sind die Grundlagen für einzigartige Charakterweine. Gambero Rosso 2016: Special Award „sustainable winery of the year“. Auf der ProWein anwesend sind Inhaber Michael Graf Goëss-Enzenberg, Director & Winemaker Helmuth Zozin und Sales Manager Matthias Jaeger.

Südtirol Wein Vini Alto Adige



Die **Kellerei Kurtatsch** (<http://www.kellerei-kurtatsch.it>) besitzt einzigartige Lagen mit unterschiedlichen Bodentypen auf 220 bis 900 Höhenmetern. Die steil abfallenden Lehm- und Schotterböden - mit Temperaturen bis zu 40 Grad im Sommer - gewährleisten Spitzenrotweine. Die Weißweintruben wachsen auf kalkhaltigen Böden in luftigen Höhen und profitieren von abkühlenden Fallwinden: so entstehen unverwechselbare Gebirgsweine mit einzigartiger Ausdruckskraft. Neu eingeführt wird die Spitzencuvée aus den höchsten Weinbergen: AMOS 2015, basierend auf Weißburgunder, Chardonnay und drei weiteren aromatischen Sorten, im großen Holzfass für 18 Monate auf der Feinhefe gereift. Auf der ProWein anwesend sind Export Manager Harald Cronst und Paul Tauferer (Vertriebsleiter Italien).

Die **Franz Haas GmbH** (www.franz-haas.com) ist bekannt für ihre ausdrucksstarken Etiketten des bekannten italienischen Malers und Architekten Riccardo Schweizer, der u.a. mit Künstlern wie Picasso, Chagall, oder Le Corbusier wirkte. Eine Besonderheit ist auch die Höhe der Weinberge. Der zuletzt gepflanzte Weinberg besteht aus Blauburgunder-Reben und wurde auf 1.150 Metern angelegt. Manna 2015 feiert seinen 20. Jahrgang. Er wird zukünftig ausschließlich mit Drehverschluss und neuem Packaging verfügbar sein. Auf der ProWein anwesend sind Franz Haas junior und Andi Punter, Sales & Marketing Director – Export.

Josef Brigl (www.brigl.com) hat in St. Michael-Eppan ein Ambiente geschaffen, wo sich der Wein und auch der Besucher wohl fühlt. Alt und neu wurden behutsam zusammengeführt. In den jahrhundertealten Gewölben oder im neuen Barrique-Keller kann der Wein sich in Ruhe entfalten. In den verschiedenen Verkostungsräumen kommt der Besucher ganz auf seine Kosten. Gezeigt werden die Jahrgänge 2016 und Riserva Weine aus 2014. Auf der ProWein anwesend sind Josef Brigl und Siegfried Prader.

Die **Kellerei St. Pauls** (www.stpauls.wine) wurde vor über einem Jahrhundert in einer für die damalige Zeit innovativen Bauweise über vier Etagen errichtet: Der gesamte Kelterungsprozess verläuft mit Hilfe der Gravitation über einen Höhenunterschied von insgesamt 22 Meter. Langsam entwickelt der junge Wein die Fülle seiner Kraft und Eleganz und verkörpert schließlich in seiner vollendeten Form das Leitbild: Leidenschaft für Qualität. Aus dem wahrscheinlich ältesten Weißburgunder-Weingarten Südtirols mit Rebstöcken, die nachweislich bereits ab 1899 gepflanzt wurden, stammt die Neuheit „Sanctissimus“. Vergoren wurde diese Rarität auf der Maische in kleinen Tonamphoren. Die Kellerei St. Pauls präsentiert sich bei der ProWein in einem neuen Outfit, angefangen beim Logo, über das Glasformat Burgunderflasche bis hin zum Etikett. Auf der ProWein anwesend sind Geschäftsführer Alessandro Righi sowie Johann Ebner und Alexander Gfader.

Südtirol Wein Vini Alto Adige



Die **Kellerei Kaltern** (www.kellereikaltern.com) ist der Weinproduzent in Kaltern schlechthin. Durch die Fusion der beiden Traditionsbetriebe „Kellerei Kaltern“ und „Erste+Neue“ erwirtschaften nun knapp 700 Weinbauern rund 2/3 der Weinproduktion in Kaltern. So ist es möglich, noch besser auf die Eigenheiten der vielen Einzellagen einzugehen.

Mit dem Frühjahr 2017 werden die beiden Sortimente unter der Marke „Kellerei Kaltern“ zusammengeführt. Dadurch ergeben sich einige Namensänderungen in der Selektionslinie, Packaging sowie Layout der Etiketten der Kellerei Kaltern Weine bleiben unverändert. Die Marke Erste + Neue wird mit eingeschränktem Sortiment und eigenem Vertriebsnetz weitergeführt.

Neben den neuen Jahrgängen des Sortiments wird das „kunst.stück“, ein Weißburgunder 2014 aus Lagen oberhalb von Kaltern auf 550 m, in limitierter Auflage, gefüllt in Magnumflaschen mit Künstleretikett, erstmals auf dem deutschen Markt präsentiert. Auf der ProWein anwesend sind Geschäftsführer Tobias Zingerle, Kellermeister Andrea Moser, 2. Kellermeister Thomas Scarizuola und Verkaufsleiterin Judith Unterholzner.

K. Martini & Sohn (www.martini-sohn.it)

Weingut Falkenstein (www.falkenstein.bz)

Weingut Griesbauerhof (www.griesbauerhof.it)

Kellerei Andrian (www.kellerei-andrian.com)

Franz Gojer, Glögglhof (www.gojer.it)

Ritterhof Weingut (www.ritterhof.it)

Roner AG Brennereien (<http://www.roner.com/de>)

Ansitz Waldgries (www.waldgries.it)

Weingut Niklas (www.niklaserhof.it)

Weingut Kornell (www.kornell.it)

Villa Laviosa (www.villalaviosa.it)

Kellerei Terlan (www.kellerei-terlan.com)

Weingut Tiefenbrunner – Schlosskellerei Turmhof (www.tiefenbrunner.com)

Kellerei St. Michael Eppan (www.stmichael.it)

Weingut Peter Zemmer (www.peterzemmer.com)

Weingut Pföstl (www.weinliab.com)

Weiterführende Informationen zu allen Betrieben finden Sie unter www.suedtirolwein.com/de/winzer/betriebe.html.