

Südtirol Wein Vini Alto Adige



Presseinformation Südtirol Wein

Bad Dürkheim, den 20.1.2016

Sehr geehrte Damen und Herren,

das spannungsreiche Weinland Südtirol mit seiner uralten Kulturlandschaft zeigt sich auf der ProWein 2016 mit 36 teilnehmenden Produzenten unter dem Motto „Bergwein zu Gast am Rhein“.

Als Markenbotschafter fungiert der Autor und Sommelier Sebastian Bordthäuser, der die Spitzenweine Südtirols mit gleich drei spannend konzipierten Masterclass-Verkostungen während der Messe unterhaltsam ins rechte Licht rücken wird.

Der studierte Gitarrist und Germanist machte seine Leidenschaft zur Passion und ist stets bestrebt, eine gemeinverständliche Sprache für den Wein zu finden. Nach seiner Tätigkeit als Chefsommelier in „Steinheuers Restaurant Zur Alten Post“ schreibt der „Falstaff Sommelier“ des Jahres 2012 freiberuflich bspw. für Effilee, BEEF, Meiningers Sommelier Magazin, die Welt am Sonntag und weitere Genussmagazine. Zahlreiche Moderationstätigkeiten schärfen sein Profil als Weinunterhalter. Zum Südtiroler Wein unterhält er privat wie beruflich eine lange, innige Beziehung.

Die freien Verkostungen am Gemeinschaftsstand in Halle 15 G71, bieten mit den Themen: „Südtirols weiße Spitzen – Vielfalt auf hohem Niveau“, „Rote Riserva aus Südtirol – Top-Weine aus verschiedenen Sorten“ und „Weißburgunder und Vernatsch – zwei Südtiroler Klassiker“ einen umfassenden Einblick in die Vielfalt der Südtiroler Weinwelt. Weitere Informationen zu Ort und Zeit der geführten und freien Verkostungen entnehmen Sie bitte unserer Übersicht.

Falls sich für Ihre Berichterstattung Fragen oder Bedarf an weiteren Informationen ergeben sollten, freuen wir uns über Ihre Anfrage unter suedtirolwein@medienagenten.de.

Mit freundlichen Grüßen
Felix Eschenauer

Buero Medienagenten
Presseservice Südtirol Wein



Südtirol Wein Vini Alto Adige

Geführte Verkostungen mit Sebastian Bordthäuser

Codewort Rosebud – Autochthones in Vollendung

Das schönste Stiefkind Südtirols: Traminer fällt hier so eigenständig aus wie nirgendwo sonst. Gemeinsam mit Sebastian Bordthäuser begeben wir uns auf eine Reise durch die Welt der Südtiroler Gewürztraminer. Überraschungen sind garantiert!
Sonntag, 13. März 2016 | 16.30 Uhr | Halle 15/G71

Stolz und Vorurteil – gereifte Burgundersorten

Weiß-, Grau- und Blauburgunder nehmen einen festen Platz im Kanon der Südtiroler Weine ein. Sebastian Bordthäuser präsentiert eine spannende Auswahl an Weinen im schönsten Reifestadium. Vorurteile bitte an der Garderobe abgeben!
Montag, 14. März 2016 | 11.00 Uhr | Halle 15/G71

Vertikal vermessen – Südtirols weiße Artefakte

Sebastian Bordthäuser zeigt mit je 2 Jahrgängen „Quarz“ (Cantina Terlan), „Feldmarschall von Fenner“ (Tiefenbrunner) und „Lieben Aich“ (Tenuta Manincor) seine persönlichen Favoriten unter den weißen Icons.
Dienstag, 15. März | 12.00 Uhr | Halle 15/G71

Wir bitten um verbindliche Voranmeldung für diese Masterclass-Verkostungen unter suedtirolwein@medienagenten.de. Vielen Dank!

Freie Verkostungen am Gemeinschaftsstand

Südtirols weiße Spitzen – Vielfalt auf hohem Niveau

Freie Verkostung: Vom aromatischen Sauvignon bis zum expressiven Gewürztraminer. Nirgendwo sonst ist Italiens Weißweinkultur so facettenreich wie in Südtirol.
Sonntag, 13. März 2016 | 10.30 – 18.30 Uhr | Halle 15/G71

Rote Riserva aus Südtirol – Top-Weine aus verschiedenen Sorten

Freie Verkostung: Pinot Noir, Lagrein, Cabernet & Co. ergeben ausdrucksstarke Riserva, die ihr Potential nach zwei Jahren Reife im Keller optimal entfalten.
Montag, 14. März 2016 | 10.30 – 18.30 Uhr | Halle 15/G71

Weißburgunder und Vernatsch – zwei Südtiroler Klassiker

Freie Verkostung: Sie sind die Südtiroler Leitsorten schlechthin. Die Weißburgunder und Vernatsch Weine der neuen Generation drücken ihr Terroir subtil aus.
Dienstag, 15. März 2016 | 10.30 – 18.30 Uhr | Halle 15/G71

Südtirol Wein Vini Alto Adige



Teilnehmende Betriebe im Kurzporträt

Franz Pratzner vom **Weingut Falkenstein** (www.falkenstein.bz) erzeugt seine Weine im Untern Vinschgau, einem Tal, das eigentlich als ein reines Obstbaugebiet bekannt ist. Die Rebflächen befinden sich auf einer Höhe von 600 bis 900 Metern über dem Meeresspiegel in terrassierter Steillage. Auf der ProWein anwesend sind Franz und Michaela Pratzner.

Das **Weingut Griesbauerhof** (www.griesbauerhof.it), geführt von Margareth und Georg Mumelter, kultiviert auf 4 Hektar im St.-Magdalener-Anbaugebiet die autochtonen Rebsorten Vernatsch und Lagrein. Auf der ProWein anwesend sind Margareth und Lukas Mumelter.

Die **Tenuta Egger-Ramer** (www.egger-ramer.com) wird von Peter Egger-Ramer in 5. Generation geführt. Getreu dem Grundsatz „autochthone Rebsorten modern kultivieren“, werden vorwiegend Trauben der familieneigenen Weinberge in der nahen Umgebung von Bozen gekeltert. Auf der ProWein anwesend sind Peter Egger-Ramer und Peter Krämer.

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 einmalig den Riesling IGT „Dynamis“ - einen restsüßen Riesling im Mosel-Stil. Auf der ProWein anwesend: sind Geschäftsführer Tobias Zingerle und Kellermeister Thomas Scarizuola.

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 Genossenschaft „**Erste+Neue**“ (www.erste-neue.it), gegründet im Jahr 1900, ist die erste Kellereigenossenschaft im Weindorf Kaltern. Seit über 100 Jahren sind Heimatverbundenheit und Zusammenhalt die Stärken dieser Genossenschaft. In den letzten 5 Jahren wurden gleich 3 Kalterer See-Weine der Erste+Neue mit den begehrten „Tre Bicchieri“ vom Gambero Rosso prämiert. Auf der ProWein anwesend sind Verkaufsleiter und Export-Manager Christoph Fischer und Kellermeister Gerhard Sanin.

Die **Franz Haas GmbH** (www.franz-haas.com/new) 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. Auf der ProWein anwesend ist Andi Punter, Sales & Marketing Director – Export.

Südtirol Wein

Vini Alto Adige



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.

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. Auf der ProWein anwesend sind Josef Brigl und Siegfried Prader.

Die, 1893 als erste Kellereigenossenschaft Südtirols gegründete, **Kellerei Andrian** (www.kellerei-andrian.com) erzeugt auf Gantkofel, einem Dolomitgestein und Andrianer Porphyre elegante, frische und vielschichtige Weine. Auf der ProWein anwesend sind Klaus Gasser, Direktor Marketing & Verkauf und Judith Unterholzner, stellv. Marketing- & Verkaufsleiterin sowie Renate Cassar, Assistentin Verkauf und Marketing.

Familieneigene Weinberge auf quarzhaltigen Porphyre-Verwitterungsböden rund um den Ansitz bei Bozen bilden die Grundlage für die Weine des **Weingut Kornell** (www.kornell.it). Die „Staves“ Lagrein Riserva des Jahrgangs 2012 erhielt „Tre Bicchieri“ vom Gambero Rosso. Auf der ProWein anwesend ist Inhaber Florian Brigl.

Die **Kellerei Kaltern** (www.kellereikaltern.com) ist eine Winzergenossenschaft mit 400 Mitgliedern, die rund 300 Hektar Weinberge bewirtschaften. Sie ist Botschafterin für den Kalterersee als Sorte im Besonderen und trägt aktiv zur Erhaltung der Kulturlandschaft und der familiär geführten Landwirtschaft in Kaltern bei. Erstmals vorgestellt wird das Projekt „Kalterer See-Piraten“ gemeinsam mit der Erste+Neue Kellerei. Auf der ProWein anwesend sind Geschäftsführer Tobias Zingerle, Kellermeister Andrea Moser und Verkaufsleiterin Paola Antonaci.

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 Lehm Böden und Porphyrfels darunter. Ab dem aktuellen Jahrgang erhalten die weißen Selektionsweine mehr Reifezeit und kommen erst im übernächsten Januar nach der Ernte auf den Markt. Auf der ProWein anwesend sind Wolfgang Klotz, Verkaufs- und Marketingleiter, Willi Stürz, Kellermeister und Thomas Mairhofer, Export.

Südtirol Wein

Vini Alto Adige



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. Zur ProWein wird der Weißburgunder „V Years“ (five years) des Jahrgangs 2010 erstmalig gezeigt. 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.

Bekannte Produkte der **Villa Laviosa** (www.villalaviosa.it) sind besonders die „Grappa di monovitigno“, also die aus einem speziellen Weingut destillierten Trauben (Gewürztraminer, Lagrein, Muskateller) und die in Barriques- Fässern gereiften Grappa der Linie „Die 5 Elemente“. Unter den Likören bemerkenswert ist der „Noselar“, ein aus gerösteten Haselnüssen und Grappa hergestellter Likör. Neu präsentiert wird der „Gewürztraminer Barrique Grappa“, eine auf ca. 2000 Flaschen limitierte Auflage.

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 Geschäftsführer Wolfgang Raifer und Export Manager Letizia Pasini.

Langlebigkeit, Vielschichtigkeit und Charakter, dafür steht die **Kellerei Terlan** (www.kellerei-terlan.com). Dafür verantwortlich ist vor allem der hohe Mineralgehalt der Böden. Einzigartig ist das Archiv mit 100.000 Flaschen aller Jahrgänge von 1955 bis heute, teilweise bis 1893. Im Rahmen der ProWein 2016 wird wieder der neue Raritätenwein präsentiert: er steht symbolhaft für die Terlaner Langlebigkeit. Zum ersten Mal kann der Wein alljährlich dort exklusiv verkostet werden. Auf der ProWein anwesend sind Klaus Gasser, Direktor Marketing & Verkauf, Judith Unterholzner, stellv. Marketing- & Verkaufsleiterin und Renate Cassar, Assistentin Verkauf und Marketing.

Das Weingut **Tiefenbrunner** – Schlosskellerei Turmhof (www.tiefenbrunner.com) ist eines der bedeutenden, historischen Weingüter Südtirols und seit 1675 im Familienbesitz. Mit seinem geschichtsträchtigen Ambiente, den Weingärten in verschiedenen Höhenlagen und dem Weingut Hofstatt, wo die Reben für den Spitzen-Müller-Thurgau „Feldmarschall von Fenner“ („Tre Bicchieri“ im Gambero Rosso) auf 1.000 Metern Höhe wachsen, nimmt der Betrieb eine Sonderstellung ein. Auf der ProWein anwesend sind Inhaber Christof Tiefenbrunner, Oenologe Stephan Rohregger und Peter Viehweider (Export).

Südtirol Wein Vini Alto Adige



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.

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. Gambero Rosso: „Tre Bicchieri“ für „Sirmian“ Pinot Bianco 2014. Auf der ProWein anwesend sind Verkaufsleiter Gottfried Pollinger, Kellermeister Harald Schraffl und Hannes Geiser.

Das 56 Hektar große Weingut **Peter Zemmer** (www.peterzemmer.com) ist ein Betrieb mit bemerkenswerter Tradition, der in Kombination mit fortschrittlichem Wissen neue Qualitätsmaßstäbe setzt. Seit dem Jahre 1928 widmet sich die Familie intensiv und leidenschaftlich dem An- und Ausbau von gebietstypischen Qualitätsweinen. Auf der ProWein anwesend sind Inhaber Peter Zemmer und Verkaufsleiter Harald Rabensteiner.

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. Gambero Rosso: „Tre Bicchieri“ für „Praepositus Riesling“ 2013. Auf der ProWein anwesend ist Stiftsverwalter Dr. Urban von Klebelsberg.

Der **Südtiroler Weinbauernverband** (<http://www.weinbauernverband.com/>) vereint eine kleine, leistungsstarke Mannschaft. Das Sprachrohr von ca. 2000 familiären bäuerlichen Erzeugern Südtirols, welche Mitglieder der Kellereien sind. Kellermeister Ulrich Ambach baut die Weine aus und erschafft wertvolle, individuelle Qualitätslinien. Auf der ProWein anwesend ist Lutz Quester (Key Account Vertrieb Deutschland).

Die **Kellerei St. Pauls** (www.kellereistpauls.com) 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. Auf der ProWein anwesend sind Geschäftsführer Alessandro Righi und Alexander Gfader.

Südtirol Wein Vini Alto Adige



1907 beginnt die bewegte Erfolgs-Geschichte der **Kellerei St. Michael Eppan** (www.stmichael.it). Die Bearbeitung der Weinberge erfolgt im Einklang mit der Natur. Über der klassischen Linie steht die Selektions-Linie aus ausgewählten Weinbergen. „Sanct Valentin“, die prestigeträchtige Linie von alten Reben, wird von Kellermeister Hans Terzer mit viel Intuition und Fingerspitzengefühl vinifiziert. Die Weine sind die Botschafter der Kellerei „par excellence“. Auf der ProWein anwesend sind Kellermeister und Verkaufsleiter Hans Terzer und Export Manager Günther Neumair.

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 Weißweintrauben wachsen auf kalkhaltigen Böden in luftigen Höhen und profitieren von abkühlenden Fallwinden: so entstehen unverwechselbare Gebirgsweine mit einzigartiger Ausdruckskraft. Zur ProWein zeigt die Kellerei erstmals ihre Spitzenlinie „Terroir“ mit neuen, ertragsreduzierten Weinen sowie den bio und vegan zertifizierten Wein „Bronner“. Auf der ProWein anwesend sind Obmann Andreas Kofler, Export Manager Harald Cronst und Paul Tauferer (Vertriebsleiter Italien).

Arunda Sektkellerei (www.arundavivaldi.it)

Girlan (www.girlan.it)

Franz Gojer, Glögglhof (www.gojer.it)

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

Muri-Gries – Weingut & Klosterkellerei (www.muri-gries.com)

Ritterhof Weingut (www.ritterhof.it)

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

Weingut Peter Sölva (www.soelva.com)

Ansitz Waldgries (www.waldgries.it)

Weingut Niklas (www.niklaserhof.it)

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