

## Pressemitteilung

14.03.2017

### **Der Jahrgang 2016 in Südtirol** Ein spannendes Jahr für Rot und Weiß

*Südtirols Weinbauern und Kellermeister freuen sich über einen sehr spannenden und qualitativ guten Jahrgang 2016 – mit saftigen, lebendigen und vielschichtigen Weißweinen und vielversprechenden, strukturierten Südtiroler Rotweinen.*

Der launische Sommer 2016 hat die Südtiroler Weinbauern vor so manche Herausforderungen gestellt: Neben einigen heißen Sonnentagen gab es zahlreiche feuchte Tage mit überdurchschnittlich viel Regen. Dies erforderte im Weinberg viel Aufmerksamkeit und Fleiß. Die Bauern mussten große Sorgfalt walten lassen. Eine sehr genaue Beobachtung der Reben sowie gezielte Maßnahmen, wie etwa das Traubenteilen waren erforderlich. All das bedeutete harte Arbeit und besonders viel Einsatz in den Weinbergen.

#### **Ideales Herbstwetter vor und während der Ernte**

Die herrlichen, trockenen Herbstwochen ab Ende August und im September mit warmen Tagen und kühlen Nächten haben wieder Ruhe in die Weinberge gebracht und alle Voraussetzungen für eine gezielte und qualitativ hochwertige Ernte geschaffen.

Die kühleren Temperaturen beim Reifebeginn verlangsamten zudem den Reifeprozess der Trauben. Die Lese 2016 begann deshalb rund zehn Tage später als 2015. Ab dem 5. September wurden die ersten Weißweintrrauben im Südtiroler Unterland und im Terlaner Raum geerntet. Flächendeckend begann die Lese Mitte September. Ende Oktober war sie in den meisten Gebieten abgeschlossen. Die Qualität der Trauben beim Eintreffen in den Kellereien war perfekt: Die Säure- und Zuckerwerte waren vielversprechend, die pH-Werte niedrig – die perfekte Grundlage für saftige, lebendige und vielschichtige Weißweine und für vielversprechende Rotweine mit gutem Entwicklungspotenzial.

#### **Sortentypische Weißweine und strukturierte Rotweine**

Nach dem großen Jahrgang 2015 freut sich Südtirols Weinwirtschaft über einen ebenso spannenden und guten Jahrgang 2016. Der Jahrgang präsentiert sich bei den Weißweinen mit klassischen, sehr sortentypischen Aromen, fruchtbetont und saftig, feingliedrig und elegant – vor allem bei Weißburgunder und Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon und Gewürztraminer. Der Vernatsch mit St. Magdalener und Kalterersee ist mit farbintensiven, fruchtig-saftigen Weinen für Südtirols Kellermeister einer der besten des letzten Jahrzehnts. Kräftig und strukturiert mit Finesse und Eleganz präsentieren sich neben dem Lagrein auch Blauburgunder, Merlot und Cabernet. Die Erntemengen liegen mit wenigen Ausnahmen wieder im langjährigen Durchschnitt.

## Statements der Weinproduzenten

### **Unterland – Martin Foradori, Weingut Hofstätter** **Sehr ausgeglichene Weine**

Nach einem durchwachsenen Jahr hat der Herbst auch im Südtiroler Unterland alles wettgemacht, freut sich Martin Foradori vom Weingut Hofstätter in Tramin: „2016 überzeugt mit sehr

ausgeglichenen Weinen.“ Beim Gewürztraminer bestätigt sich der Trend der letzten Jahre hin zu „eleganteren, feingliedrigen Weinen.“ Beim Blauburgunder sorgt eine angemessene Säure ähnlich wie in den vorhergehenden Jahren für ein entsprechendes Rückgrat. „Die Blauburgunder 2016 präsentieren sich mit perfekter physiologischer Reife, mit Frische und Eleganz, ausgeglichenen Gerbstoffen und einladender Trinkigkeit.“

### **Überetsch – Martin Lemayr, Kellerei Schreckbichl**

#### **Besondere Weißweine und Kalterersee**

Für das Überetsch bringt das Jahr 2016 besondere Weißweine mit schöner Eleganz und Finesse, mit Frische und Frucht. Die Weißburgunder begeistern Martin Lemayr, Kellermeister der Kellerei Schreckbichl „mit klassischen, typischen Weißburgunder-Noten, feingliedrig, zart und einladend, mit frischen Fruchtnoten, Saftigkeit und Eleganz.“ Der spätere und gezielt auf jede Sorte zugeschnittene Lesezeitpunkt hat sich durchwegs optimal auf die einzelnen Sorten ausgewirkt. Auch Vernatsch und Kalterersee haben in allen Lagen vom tollen Herbstwetter profitiert, die Trauben sind locker und kleinbeerig geblieben. Entsprechend gut präsentiert sich der Kalterersee-Jahrgang 2016 mit „toller, leuchtender Farbausprägung, mit reifer Struktur und frischer, saftiger Eleganz.“

### **Bozen – Stephan Filippi, Kellerei Bozen**

#### **Ein großer Jahrgang für St. Magdalener und Lagrein**

Über einen der besten St. Magdalener-Jahrgänge des letzten Jahrzehnts freut sich Stephan Filippi, Kellermeister der Kellerei Bozen: „Der St. Magdalener 2016 überzeugt mit Farbintensität und Frucht, mit einladender Reintönigkeit und einem interessanten Zucker-Säure-Spiel, mit Struktur und frischer, ansprechender Trinkigkeit.“ Auf ebenso hohem Niveau tritt auch der Lagrein 2016 auf: „mit reifer Frucht und Würze, intensiven, dunklen Farbtönen und griffigen Gerbstoffen.“ Anregend und einladend präsentieren sich die Weißweine aus dem Bozner Raum, vor allem Weißburgunder und Chardonnay. Sehr spannend sind für Stephan Filippi auch die restlichen Rotweine des Jahrgangs, vor allem der Cabernet mit „hochwertigen Gerbstoffen, intensiver Farbausprägung und kräftiger, harmonischer Struktur.“

### **Etschtal – Harald Schraffl, Kellerei Nals Margreid**

#### **Typische Weißweine und spannende Rotweine**

Die späte Ernte in den warmen Lagen des Etschtales hat sich auf den Jahrgang 2016 sehr positiv ausgewirkt. „Überraschend gut sowohl für die Weißweine als auch für die Rotweine“, ist Harald Schraffl, Kellermeister der Kellerei Nals Margreid, überzeugt. „Ein schönes Spiel zwischen Säure, Frucht und Komplexität prägt die Weißweine quer durch die Bank. Das gilt für Weißburgunder und Sauvignon ebenso wie für Chardonnay, Pinot Grigio oder Müller Thurgau.“ Die kühlen Nächte vor der Ernte haben vor allem für ein gutes Sauvignon-Jahr gesorgt: Ansprechende Fruchtaromen mit Holunder, Pampelmuse und Pfeffer sowie eine komplexe Struktur mit Dichte und Mineralität kennzeichnen den Jahrgang. Besonders stechen 2016 für Harald Schraffl der Chardonnay bei den Weißen sowie der Vernatsch bei den Rotweinen hervor.

### **Vinschgau – Martin Aurich, Weingut Unterortl, Familie Aurich**

#### **Weine mit alpinem Charakter und Profil**

Bis Ende Oktober 2016 konnten sich die Vinschgauer Weinbauern Zeit für die Ernte lassen. „Die Vegetationsperiode zwischen Blüte und Ernte dauerte zwei Wochen länger als in einem normalen Jahr“ – für Martin Aurich vom Weingut Unterortl „ideale Voraussetzungen für einen sehr vielversprechenden Jahrgang“. Gesunde Trauben mit einem guten, ausgewogenen Säure-Zucker-Verhältnis sorgen für sehr charakteristische Vinschgauer Weine. Der Riesling präsentiert sich mit frischen, fruchtigen Aromen, mit geradliniger, komplexer Frucht, sehr vinschgautypisch, anregend und mineralisch. Der Blauburgunder überzeugt für Martin Aurich mit frisch-fruchtigem alpinem Charakter, mit günstigen Säurewerten und gut eingebauten Gerbstoffen.

## **Eisacktal – Günther Kerschbaumer, Weingut Köfererhof**

### **Sortentypische, elegant-trinkige Eisacktaler**

Sehr zufrieden mit dem Jahrgang 2016 im Eisacktal ist Günther Kerschbaumer vom Weingut Köfererhof in Neustift. „Die idealen Tag- und Nacht-Temperaturschwankungen im Herbst haben für intensive Aromen und für eine ideale Reife der Trauben gesorgt. Sorte für Sorte konnte im richtigen Moment geerntet werden“. Die 2016er-Weine präsentieren sich im Eisacktal durchwegs mit sehr viel Sortentypizität, mit ausgeprägten fruchtigen Noten und mit viel Eleganz. Dem Jahrgang fehlt für Günther Kerschbaumer vielleicht etwas „die Komplexität des 2015er, dafür überzeugt 2016 mit einladend trinkigen und sortentypischen, knackigen und mineralischen Eisacktaler Weinen, vom Sylvaner über den Kerner bis zum Veltliner. Ein Jahrgang zum Genießen!“